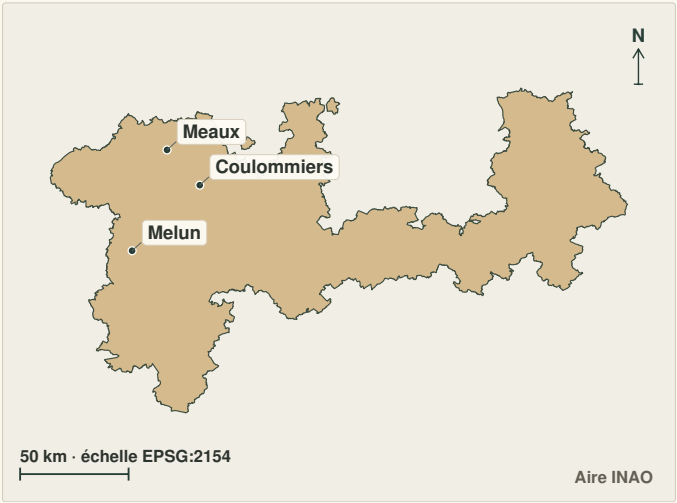
Brie de Meaux



INAO · Aire informative, 07.09.2026. Points : mairies. Les textes officiels précisent les lieux de chaque étape.

Brie de Meaux



Le Brie de Meaux est une grande galette au lait cru de vache, moulée à la main par couches à l'aide de la pelle à brie. Son aire dépasse la ville de Meaux et s'étend sur plusieurs départements, avec une exception historique pour certains lieux d'affinage. La pâte molle s'égoutte sans pressage, puis mûrit de la croûte vers le cœur. Quatre semaines d'affinage constituent le minimum réglementaire ; chaque pièce évolue ensuite selon sa matière et les soins reçus. La forme ample invite à comparer le bord et le centre d'une même pointe; un service à température modérée rend cette évolution plus lisible.

Notice et références : dossier Brie de Meaux. Illustration originale générée.

Reblochon ou Reblochon de Savoie



INAO · Aire informative, 07.09.2026. Points : mairies. Les textes officiels précisent les lieux de chaque étape.

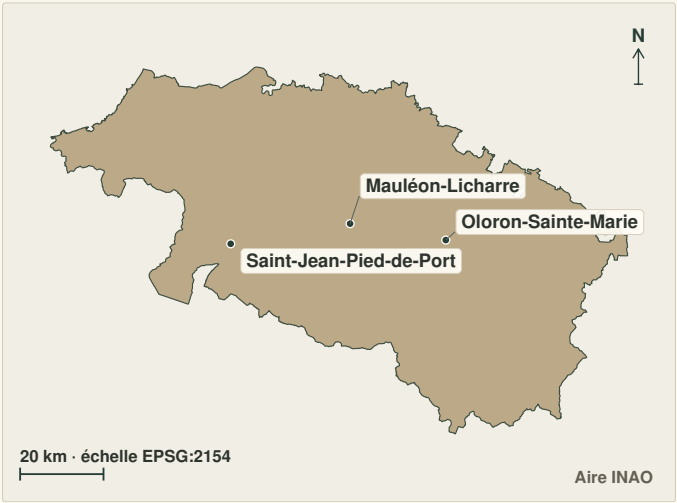
Reblochon ou Reblochon de Savoie



Le Reblochon ou Reblochon de Savoie est un petit fromage au lait cru entier, à pâte pressée non cuite et croûte lavée. Son aire couvre des communes de Haute-Savoie et du Val d'Arly en Savoie. La pastille verte identifie une fabrication fermière ; la rouge, une fabrication laitière. Trois races sont autorisées. Séchoir et cave accompagnent la pâte vers sa texture souple. Une dérogation sécheresse modifie temporairement certaines règles d'alimentation en 2026. La pastille renseigne sur le mode de production; pour goûter, servez une portion avec sa croûte et laissez-la revenir doucement à température avant de juger sa souplesse.

Notice et références : dossier Reblochon ou Reblochon de Savoie. Illustration originale générée.

Ossau-Iraty



INAO · Aire informative, 07.09.2026. Points : mairies. Les textes officiels précisent les lieux de chaque étape.

Ossau-Iraty



L’Ossau-Iraty est une tomme pressée non cuite fabriquée avec le lait de brebis Basco-Béarnaises, Manech tête noire ou Manech tête rousse. Son aire d’appellation couvre une partie définie des Pyrénées-Atlantiques et trois communes des Hautes-Pyrénées. Les fabrications fermières, en estive et en fromagerie coexistent; le fromage fermier est au lait cru, tandis que les fromageries peuvent utiliser du lait cru, thermisé ou pasteurisé. Une croûte dure et une pâte claire, ferme et fondante caractérisent cette tomme, affinée au moins 80 jours en petit format et 120 jours en grand format.

Notice et références : dossier Ossau-Iraty. Illustration originale générée.

Munster ou Munster-Géromé



INAO · Aire informative, 07.09.2026. Points : mairies. Les textes officiels précisent les lieux de chaque étape.

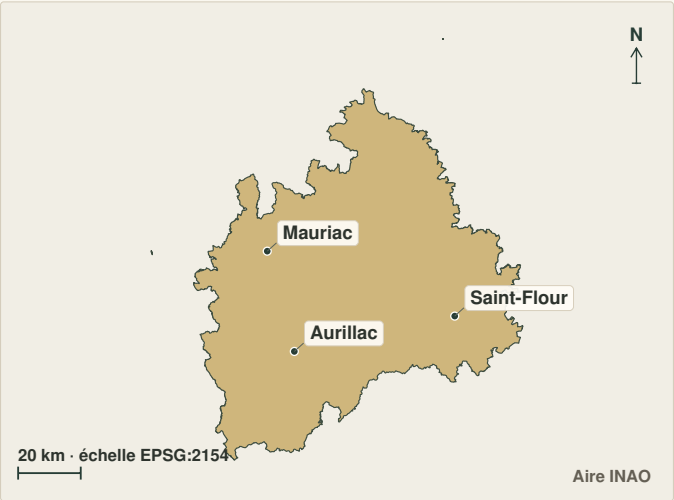
Munster ou Munster-Géromé



Le Munster ou Munster-Géromé est un fromage de vache à pâte molle et croûte lavée, protégé sous deux noms liés aux versants alsacien et lorrain des Vosges. Son aire comprend des portions de sept départements, et la fabrication comme l’affinage peuvent avoir lieu en des lieux distincts sous conditions. Le Munster fermier est exclusivement au lait cru. Comptez au moins 21 jours depuis l’emprésurage avant la sortie du lieu d’affinage pour le Munster, et 14 jours pour le Petit-Munster. Les lavages et frottages de cave contribuent à la croûte jaune-orangée à rouge.

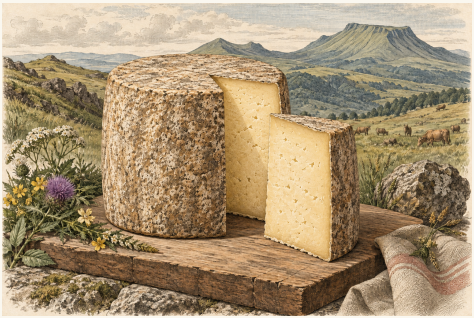
Notice et références : dossier Munster ou Munster-Géromé. Illustration originale générée.

Cantal ou Fourme de Cantal



INAO · Aire informative, 07.09.2026. Points : mairies. Les textes officiels précisent les lieux de chaque étape.

Cantal ou Fourme de Cantal



Le Cantal ou Fourme de Cantal est une grande fourme à pâte pressée non cuite. Après le premier pressage, la tome mûrit, est broyée, salée dans la masse puis pressée de nouveau. L'affinage distingue trois mentions : jeune, entre-deux et vieux, chacune liée à une durée. L'aire comprend tout le Cantal et des communes délimitées des départements voisins. Une dérogation sécheresse publiée en septembre 2026 adapte temporairement l'alimentation jusqu'au 15 mai 2027. La croûte et la pâte évoluent avec l'affinage, sans imposer un goût unique à toutes les pièces.

Notice et références : dossier Cantal ou Fourme de Cantal. Illustration originale générée.