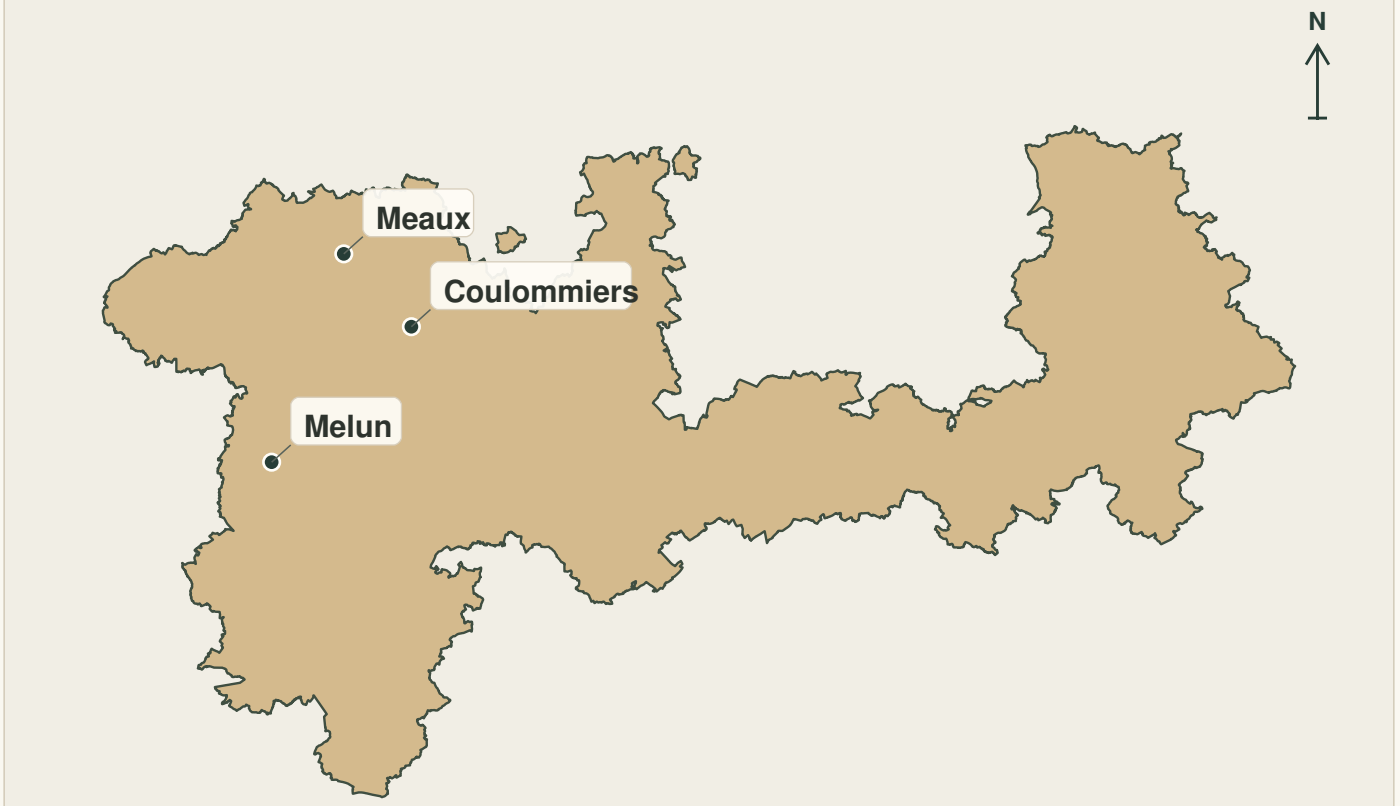
Brie de Meaux

La grande galette au lait cru, moulée à la pelle et mûrie de la croûte au cœur

ATLAS DES FROMAGES · VAGUE 2

Brie de Meaux

AOC · Pâte molle et croûte fleurie



Aire géographique INAO (informationnelle; pas parcellaire)

● Mairie : repère de ville, ne délimite pas le produit

INAO · instantané 2026-09-07 · Lambert-93 / EPSG:2154

Source informative; les cahiers des charges et leurs listes de communes font foi.
La couche ne sépare pas production du lait, transformation et affinage.

Mairies : Etalab / geo.api.gouv.fr; détails et dates au manifeste.

Contours sans lissage; points mairie distincts de l'aire.





Le Brie de Meaux est une AOP de lait cru de vache, façonnée en grand cylindre plat par couches déposées à la pelle à brie. Son aire dépasse la ville de Meaux et comprend une exception historique pour certains ateliers d'affinage. Quatre semaines constituent le minimum réglementaire; des mesures sécheresse 2026-2027 ajustent temporairement l'alimentation.

Illustration originale générée. Carte : données et méthode indiquées dans le panneau géographique.

Reblochon ou Reblochon de Savoie

Lait cru de montagne, deux organisations de production et une pâte souple

ATLAS DES FROMAGES · VAGUE 2

Reblochon

AOC · Pâte pressée non cuite



Aire géographique INAO (informationnelle; pas parcellaire)

● Mairie : repère de ville, ne délimite pas le produit

INAO · instantané 2026-09-07 · Lambert-93 / EPSG:2154

Source informative; les cahiers des charges et leurs listes de communes font foi.
La couche ne sépare pas production du lait, transformation et affinage.

Mairies : Etalab / geo.api.gouv.fr; détails et dates au manifeste.

Contours sans lissage; points mairie distincts de l'aire.





Le Reblochon est une AOP de lait cru entier de vache, en pâte pressée non cuite, fabriquée dans les montagnes de Haute-Savoie et le Val d'Arly en Savoie. Le cahier distingue les fabrications fermières et laitières, jusqu'aux pastilles de traçabilité. En 2026, une dérogation sécheresse réduit temporairement certaines exigences de pâturage et de fourrages.

Illustration originale générée. Carte : données et méthode indiquées dans le panneau géographique.

Ossau-Iraty

Une tomme de brebis entre Béarn, Pays basque et estives

ATLAS DES FROMAGES · VAGUE 2

Ossau-Iraty

AOC · Pâte pressée non cuite



Aire géographique INAO (informationnelle; pas parcellaire)

● Mairie : repère de ville, ne délimite pas le produit

INAO · instantané 2026-09-07 · Lambert-93 / EPSG:2154

Source informative; les cahiers des charges et leurs listes de communes font foi.
La couche ne sépare pas production du lait, transformation et affinage.

Mairies : Etalab / geo.api.gouv.fr; détails et dates au manifeste.

Contours sans lissage; points mairie distincts de l'aire.





L’Ossau-Iraty est une tomme pressée non cuite au lait de trois races de brebis locales. Son aire relie une partie délimitée des Pyrénées-Atlantiques à trois communes des Hautes-Pyrénées. Ferme, estive ou fromagerie, les modes de fabrication coexistent dans une même appellation d’origine protégée reconnue à l’échelle européenne.

Illustration originale générée. Carte : données et méthode indiquées dans le panneau géographique.

Munster ou Munster-Géromé

Un fromage des Vosges, deux noms et une croûte lavée

ATLAS DES FROMAGES · VAGUE 2

Munster

AOC · Pâte molle et croûte lavée



Aire géographique INAO (informationnelle; pas parcellaire)

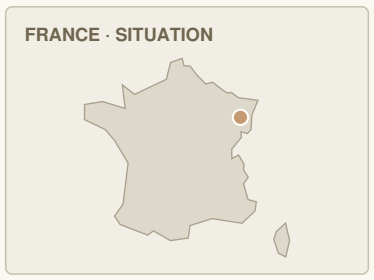
● Mairie : repère de ville, ne délimite pas le produit

INAO · instantané 2026-09-07 · Lambert-93 / EPSG:2154

Source informative; les cahiers des charges et leurs listes de communes font foi.
La couche ne sépare pas production du lait, transformation et affinage.

Mairies : Etalab / geo.api.gouv.fr; détails et dates au manifeste.

Contours sans lissage; points mairie distincts de l'aire.





Le Munster ou Munster-Géromé est un fromage de vache à pâte molle et croûte lavée, élaboré dans une aire qui couvre des parties de sept départements. Le Munster fermier est au lait cru; l'affinage minimal dépend du format. Les deux noms renvoient aux versants alsacien et lorrain.

Illustration originale générée. Carte : données et méthode indiquées dans le panneau géographique.

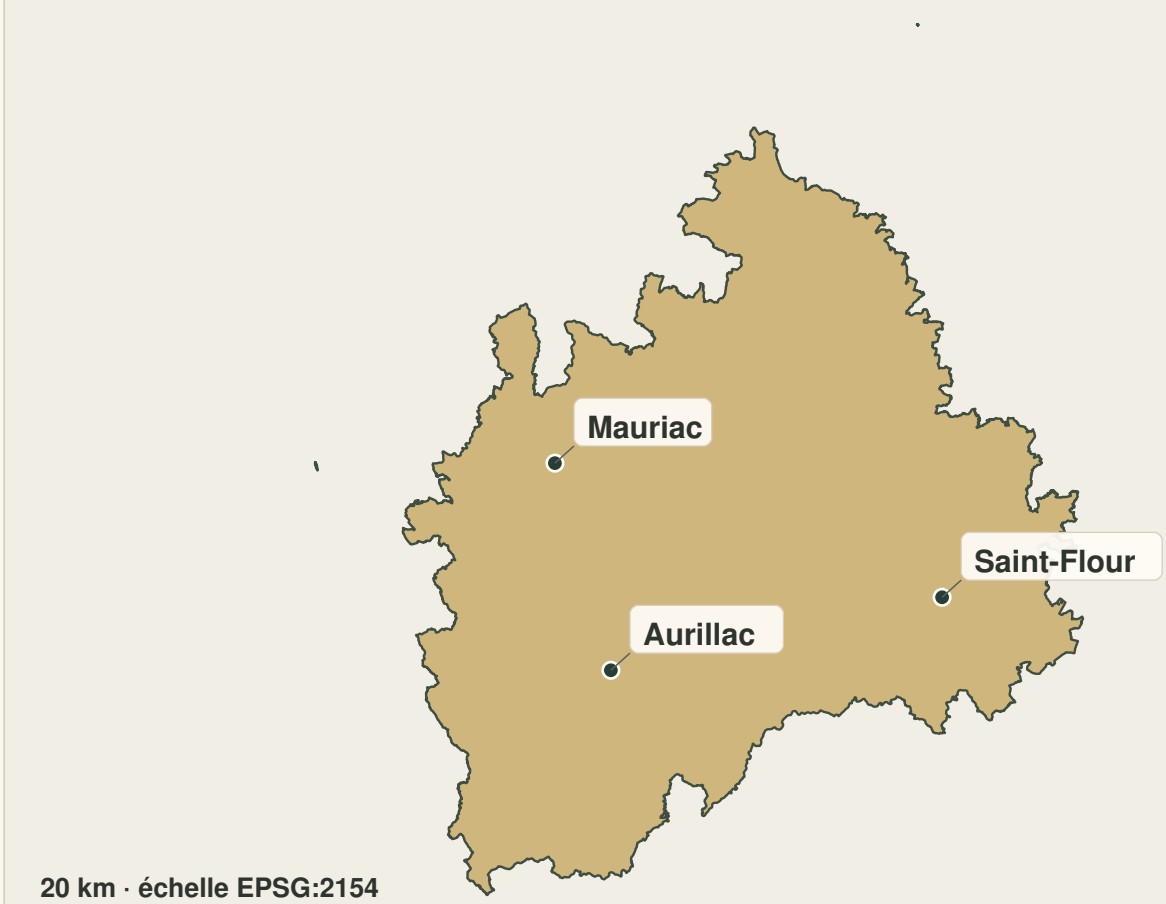
Cantal ou Fourme de Cantal

Une fourme de montagne, deux pressages et trois temps d’affinage

ATLAS DES FROMAGES · VAGUE 2

Cantal

AOC · Pâte pressée non cuite



Aire géographique INAO (informationnelle; pas parcellaire)

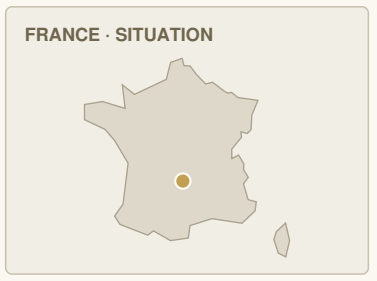
- Mairie : repère de ville, ne délimite pas le produit

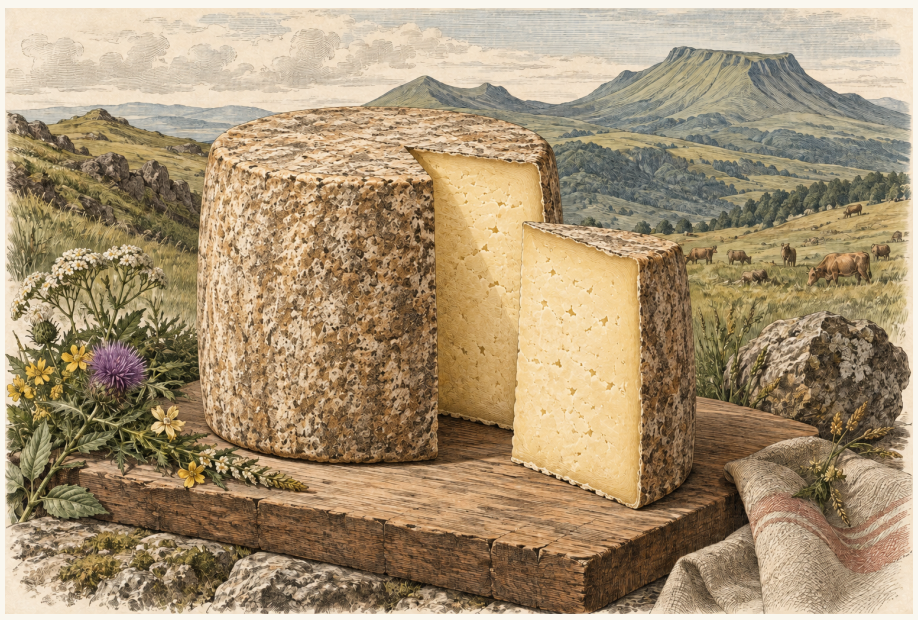
INAO · instantané 2026-09-07 · Lambert-93 / EPSG:2154

Source informative; les cahiers des charges et leurs listes de communes font foi.
La couche ne sépare pas production du lait, transformation et affinage.

Mairies : Etalab / geo.api.gouv.fr; détails et dates au manifeste.

Contours sans lissage; points mairie distincts de l'aire.





Le Cantal ou Fourme de Cantal est une AOP de lait de vache, à pâte pressée non cuite. Sa fabrication comprend maturation de la tome, broyage et second pressage; l’affinage distingue jeune, entre-deux et vieux. Une dérogation sécheresse modifie temporairement l’alimentation du troupeau jusqu’au 15 mai 2027.

Illustration originale générée. Carte : données et méthode indiquées dans le panneau géographique.