

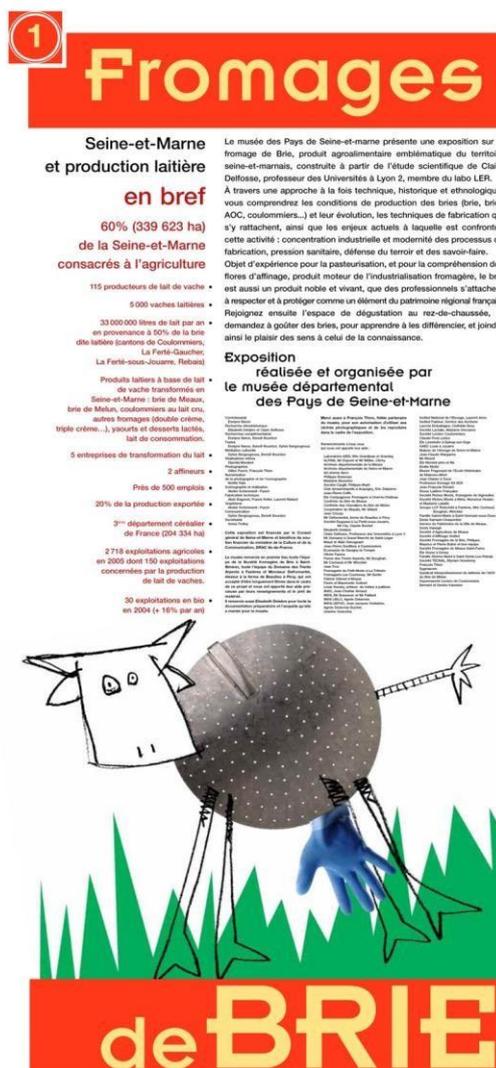
Fromages de Brie

Le musée départemental de la Seine-et-Marne présente une exposition sur le fromage de Brie, produit agroalimentaire emblématique du territoire seine-et-marnais, construite à partir de l'étude scientifique de Claire Delfosse, professeur des Universités à Lyon 2, membre du labo LER. A travers une approche à la fois historique et ethnologique, l'exposition permet aux visiteurs de comprendre les conditions de production des bries (brie, bries AOC, coulommiers...) et leur évolution, les techniques de fabrication qui s'y rattachent, ainsi que les enjeux actuels à laquelle est confrontée cette activité : concentration industrielle et modernité des processus de fabrication, pression sanitaire, défense du terroir et des savoir-faire. Objet d'expérience pour la pasteurisation, et pour la compréhension des flores d'affinage, produit moteur de l'industrialisation fromagère, le brie est aussi un produit noble et vivant, que des professionnels s'attachent à respecter et à protéger comme un élément du patrimoine régional français.

Contacts :

Médiation culturelle : Benoît Bourdon : 01 60 24 46 04

Logistique : Samuel Guéville : 01 60 24 46 18



1 Fromages

Seine-et-Marne et production laitière en bref

60% (339 623 ha) de la Seine-et-Marne consacrés à l'agriculture

- 115 producteurs de lait de vache
- 5 000 vaches laitières
- 33 000 000 litres de lait par an en provenance à 50% de la brie dite laitière (cantons de Coulommiers, La Ferté-Gaucher, La Ferté-sous-Jouarre, Rebais)
- Produits laitiers à base de lait de vache transformés en Seine-et-Marne : brie de Meaux, brie de Melun, coulommiers au lait cru, autres fromages (double crème, triple crème...), yaourts et desserts lactés, lait de consommation.
- 5 entreprises de transformation du lait
- 2 affineurs
- Près de 500 emplois
- 20% de la production exportée
- 3^{ème} département céréalier de France (204 334 ha)
- 2 718 exploitations agricoles en 2020 dont 150 exploitations concernées par la production de lait de vaches.
- 30 exploitations en bio en 2024 (+ 10% par an)

Le musée des Pays de Seine-et-Marne présente une exposition sur le fromage de Brie, produit agroalimentaire emblématique du territoire seine-et-marnais, construite à partir de l'étude scientifique de Claire Delfosse, professeur des Universités à Lyon 2, membre du labo LER. A travers une approche à la fois technique, historique et ethnologique, vous comprendrez les conditions de production des bries (brie, bries AOC, coulommiers...) et leur évolution, les techniques de fabrication qui s'y rattachent, ainsi que les enjeux actuels à laquelle est confrontée cette activité : concentration industrielle et modernité des processus de fabrication, pression sanitaire, défense du terroir et des savoir-faire. Objet d'expérience pour la pasteurisation, et pour la compréhension des flores d'affinage, produit moteur de l'industrialisation fromagère, le brie est aussi un produit noble et vivant, que des professionnels s'attachent à respecter et à protéger comme un élément du patrimoine régional français. Rejoignez ensuite l'espace de dégustation au nez-de-chaussée, et demandez à goûter des bries, pour apprendre à les différencier, et joindre ainsi le plaisir des sens à celui de la connaissance.

Exposition réalisée et organisée par le musée départemental des Pays de Seine-et-Marne

Le musée des Pays de Seine-et-Marne présente une exposition sur le fromage de Brie, produit agroalimentaire emblématique du territoire seine-et-marnais, construite à partir de l'étude scientifique de Claire Delfosse, professeur des Universités à Lyon 2, membre du labo LER. A travers une approche à la fois technique, historique et ethnologique, vous comprendrez les conditions de production des bries (brie, bries AOC, coulommiers...) et leur évolution, les techniques de fabrication qui s'y rattachent, ainsi que les enjeux actuels à laquelle est confrontée cette activité : concentration industrielle et modernité des processus de fabrication, pression sanitaire, défense du terroir et des savoir-faire. Objet d'expérience pour la pasteurisation, et pour la compréhension des flores d'affinage, produit moteur de l'industrialisation fromagère, le brie est aussi un produit noble et vivant, que des professionnels s'attachent à respecter et à protéger comme un élément du patrimoine régional français. Rejoignez ensuite l'espace de dégustation au nez-de-chaussée, et demandez à goûter des bries, pour apprendre à les différencier, et joindre ainsi le plaisir des sens à celui de la connaissance.



de BRIE

Fiche technique

32 panneaux plastifiés semi rigide avec œillets de fixations.

Dimensions par panneau :

Hauteur : 180 cm Largeur

: 90 cm

Transport : Caisse en bois avec poignées Dim : 187x14 x 96 cm environ 40 kg.

Nombre de personne requise pour le transport : 2

Valeur d'assurance : 5 500 €

Transport a la charge de l'emprunteur.

L'exposition doit être assurée clou à clou par l'emprunteur et le certificat fourni au musée avant le départ de l'exposition.

La location est soumise à la signature d'une convention de prêt

Conférences et animations sur réservation au 01 60 24 46 00.

Thèmes évoqués :

1 Présentation.

2 Qu'est ce qu'un fromage ? Et le brie dans tout ça ?

3 Ce qu'on a le droit d'appeler brie.

4 Carte

5 Ce qu'on a le droit d'appeler Coulommiers 6

L'ADC qu'est ce que c'est ?

7 Ce qu'on a le droit d'appeler brie de Meaux 8 Ce qu'on a le droit d'appeler brie de Melun

9-10 : Le lait

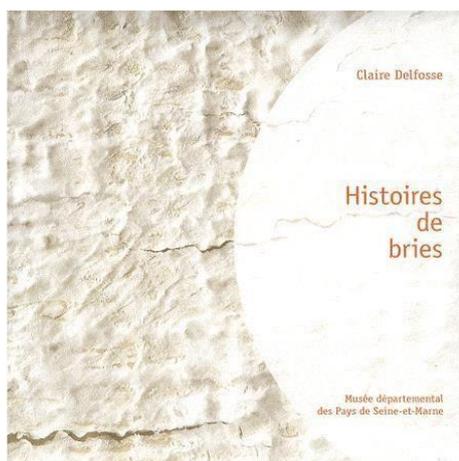
11-12-13 : Collecte et traitement.

14-15 : L'emprésurage 16-17 : Sabrage et moulage 18-19-20 : Egouttage/retournes/salage 21-22 : Ensemencement et séchage 23 : Carnets de colporteur de Monsieur Mesnil 24 - 25 : Séchage, affinage et distribution 26 - 27 : Promotion et commercialisation 28 : Une famille de fabricants de paillons 29 : La paille de seigle Corrèze 30 : Défense du territoire et savoir-faire 31 : Le brie face à l'enjeu sanitaire 32 : Industrie, automatisation et goût

Coté Boutique

Un livre en vente au musée : Claire Delfosse, *histoire de brie*. 22 €
Une approche ethno-historique de l'histoire du fromage de Brie

Renseignements pour l'achat du livre :
Françoise Ebert-Micha au 01 60 24 46 00



Renseignements pratiques Musée de la Seine-et-Marne

▪ Accès au musée

Musée de la Seine-et-Marne
17, avenue de La Ferté-sous-Jouarre
77750 Saint-Cyr-sur-Morin Tél
: 01 60 24 46 00
m DSM@departement77.fr
www.musee-de-la-seine-et-marne.fr

Accessible aux personnes en fauteuil roulant
Dépose minute possible devant le musée
Une place de stationnement réservée sur le parking du musée

Toilettes adaptées aux personnes en fauteuil roulant

Le musée détient les labels Tourisme et handicap pour les handicaps moteur, auditif, mental, visuel.

Depuis Paris : direction Metz-Nancy, sortie Saint-Jean-les-deux-Jumeaux / La Ferté-sous-Jouarre, puis N3 jusqu'à La Ferté-sous-Jouarre puis direction Rebais / La Ferté-Gaucher.

Temps de route moyen et distance :

Depuis Coulommiers : 20 minutes / 16 km

Depuis Meaux : 45 minutes / 26 km

Depuis Paris : 1h30 / 70 km

Depuis Melun : 1h30 / 80 km

Depuis Jouarre : 10 minutes / 6 km

▪ Jours et horaires d'ouvertures

Ouvert tous les jours sauf les mercredis après-midi et les samedis : De 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (18h00 en juillet et août)

Fermeture annuelle :

Du 24 décembre au 1^{er} janvier

1^{er} mai

▪ Tarifs

Entrée plein tarif : 5 €

Entrée tarif réduit : 3 € (18/25ans et plus de 65 ans)

Gratuit (moins de 18 ans, étudiant jusqu'à 25 ans, personnes en situation de handicap et leur accompagnateur personnes en recherche d'emploi, bénéficiant du RMI ou du CMU)

Dimanches de découverte : droit d'entrée + 2 €