

# Fromages de Brie

## Descriptif technique de l'exposition

Musée départemental de la Seine-et-Marne  
17 avenue de la Ferté-sous-Jouarre  
77750 Saint-Cyr-sur-Morin  
Réservation - 01 60 24 46 00  
Renseignements culturels et pédagogiques – 01 60 24 46 04  
Renseignements techniques - 01 60 24 46 18  
Télécopie : 01 60 24 46 14  
Courriel : [mdsm@cg77.fr](mailto:mdsm@cg77.fr)

Coût de la location : **22 € / jour** hors jours de transport, d'installation et démontage ; Transport à la charge de l'emprunteur

Valeur d'assurance : **5500 €**

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

Un livre en vente au musée : Claire Delfosse, *Histoires de bries*, Illustria, 2008 – 22 €

Une approche ethnohistorique de l'histoire du fromage de Brie

Renseignements pour l'achat du livre : 01 60 24 46 00

32 panneaux plastifiés semi rigide de H 180 X l 90 cm avec œillets de fixation dans les coins

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'AOC 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 : 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

