seine-et-marne.fr
LE DÉPARTEMENT

ARCHIVES

LE BRIE

À l'étranger, le fromage de Brie est l'un des symboles de La France. En Seine-et-Marne, c'est une richesse et un élément du patrimoine local. Produit dès le Moyen Âge, il voit sa production se développer au XIXe siècle, en ta nt que « fromage parisien » par excellence.

Qu'il s'agisse de celui de Meaux, de Melun, de Nangis ou encore de Coulommiers, le brie appartient à l'histoire des territoires de la Seine-et-Marne, de la Meuse et de la Marne. Objet d'expérience pour la pasteurisation et po ur la compréhension des flores d'affinage, c'est un produit noble et vivant que des professionnels s'attachent à protéger en tant qu'élément du patrimoine régional français.

Aujourd'hui, le succès du brie va de pair avec le développement de l'industrie fromagère, confrontée désormais à des enjeux tels que les appellations d'origine, les normes sanitaires ou la durabilité des produits frais.

Bibliographie

Les cotes indiquées permettent la consultation des documents et ouvrages en salle de lecture des Archives dé partementales de Seine-et-Marne.

- Delfosse (Claire), *La France fromagère (1850-1990)*, Paris : La boutique de l'Histoire, 2007.
  Cote : 8[6865

VOIR AUSSI

Sur Internet

- Site Internet du musée de la Seine-et-Marne(http://www.musee-seine-et-marne.fr/objets-commentes)
  Pages présentant les objets commentées, dont la caillette et la table d'égouttage utilisées pour la fabrication du Brie

seine-et-marne.fr
LE DÉPARTEMENT