



MUSÉE DE LA
SEINE-ET-MARNE
L'HOMME ET SON TERRITOIRE

UN MUSÉE DE SOCIÉTÉ

LA CAILLETTE

La caillette est le quatrième compartiment de l'estomac du veau. Il secrète un suc gastrique, la présure, qui fait coaguler le lait que tète le veau, d'où le terme « cailler ». Il intervient dans la digestion de l'animal, et entre de la même manière dans le processus de fabrication du brie.

La mulette



Caillette
©NR

Anciennement, en Seine-et-Marne, la caillette, appelée « mulette », était épicée, salée et conservée dans des pots en grès avec de la saumure. En 1880, l'arrivée de la présure commerciale modernise le processus. Les estomacs de veau séchés étaient acheminés vers les laiteries.

A partir de 1970, on les congèle. Avec cette méthode traditionnelle, la vitesse de coagulation n'est pas régulière : la présure n'a pas la même qualité en fonction de l'âge de l'animal, et son obtention est dépendante d'une production animale. Elle a un coût plus élevé que des produits alternatifs, qui restent moins efficaces pour produire un fromage de qualité.

La caillette aujourd'hui

Pour remédier à l'instabilité de cette fabrication, l'industrie pharmaceutique entreprend des recherches et trouve deux sortes de nouveaux produits : les moisissures (Mucor) et les ferments lactiques qui permettent un caillage (Produit solide issu de la transformation du lait par précipitation de ses caséines sous l'effet d'une sub

stance acide.) par acidification. Depuis 1990, elle produit aussi des organismes génétiquement modifiés qui permettent à des clones de protéines (contenues dans la caillette) d'être portés par des bactéries : plus besoin de veaux.

Trop récents, ces usages n'apparaissent pas sur les étiquettes de fromages et certaines enzymes de présure (cymosine « Maxiren » et « chy-Max ») sont en cours de demande de renouvellement d'homologation. Seuls les fromages obtenant le label Appellation d'Origine Contrôlée doivent être caillés avec de la présure naturelle et le cahier des charges stipule très précisément l'interdiction des OGM dans leur fabrication.

Bibliographie

Claire Delfosse, *Histoires de bries*, Illustria, 2008.