



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

— UN MUSÉE DE SOCIÉTÉ —
TABLE D'ÉGOUTTAGE

La table d'égouttage intervient dans le processus de fabrication du Brie.

La dosse



Table d'égouttage n° inventaire 1983.8.1.
©MDSM

Anciennement, en Seine-et-Marne, la table d'égouttage, était appelée « dosse ». Elle intervient après le moulage du caillé (Produit solide issu de la transformation du lait par précipitation de ses caséines sous l'effet d'une substance acide.).

Une fois moulé, le caillé (Produit solide issu de la transformation du lait par précipitation de ses caséines sous l'effet d'une substance acide.) va perdre une grande partie de son eau, qui sera évacuée par les trous des moules et les tables d'égouttage.

En s'égouttant par simple pesanteur, le caillé (Produit solide issu de la transformation du lait par précipitation de ses caséines sous l'effet d'une substance acide.) perd du volume et se concentre peu à peu dans le moule du bas, donnant sa forme au fromage. On retire alors les rehausses (moules du haut).

Cet égouttage par pesanteur s'oppose au mode d'égouttage par pression : c'est pourquoi le brie est qualifié de pâte molle et non de pâte pressée.

Une dosse en grès



Table d'égouttage, Inventaire : 1983.8.1
©MDSM

Le matériau des moules, des planches égouttoirs et des tables d'égouttage a changé peu à peu avec l'évolution des normes sanitaires et du coût des matériaux : le plastique a remplacé le bois et le métal ; les tables d'égouttage ne sont plus en pierre ou en bois, mais en alliage métallique.

Cette table d'égouttage en grès datant de 1862 est rare : le contact avec l'acidité lactique lui a peu à peu donné cet aspect de peau d'éléphant et en fait un objet exceptionnel.

Bibliographie

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

À DÉCOUVRIR ÉGALEMENT

