

## GRILLE D'ÉGOUTTAGE-SÉCHAGE-AFFINAGE

FICHE N° 8564

PRÉSERVER  
SAUVEGARDER  
VALORISER

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

### Description

Les grilles d'égouttage-séchage-affinage constituent un lot de huit grilles métalliques disposées les unes au-dessus des autres.

### Utilisation

Ces grilles servent à entreposer des fromages de petites tailles tels que le Saint-Nectaire ou encore le fromage de chèvre. Ceci permet de ne pas avoir à les changer de support lors des étapes d'égouttage, séchage et affinage.

Ces grilles sont très utilisées en fromagerie, il y en a 300 au total dans le laboratoire.





**Pour nous citer :**

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Grille d'égouttage-séchage-affinage (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13483>, consulté le 2026-07-26