

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

MOULEUSE DE SAINT-NECTAIRE

FICHE N° 8710

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

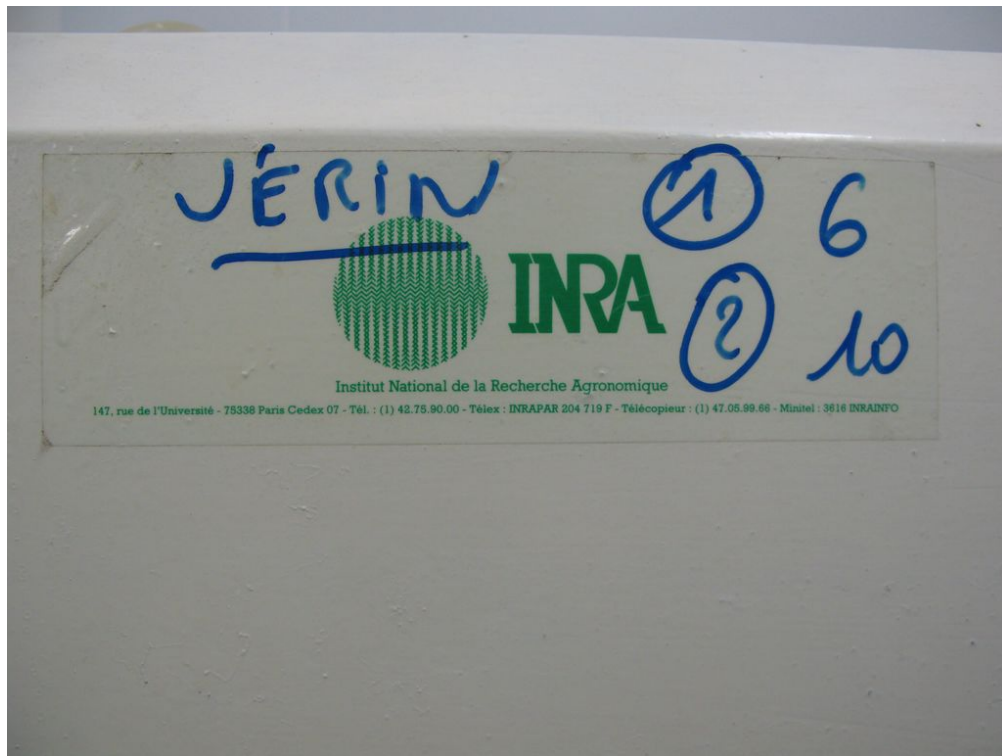
La mouleuse de Saint-Nectaire se compose de 4 presses de forme arrondie (bouillottes) qui sont actionnées par des vérins. Celles-ci contiennent de l'eau à 32-33°C évitant le refroidissement du produit. Les vérins sont commandés par un boîtier situé à droite de la machine. Les fromages sont entreposés sur la table en inox.

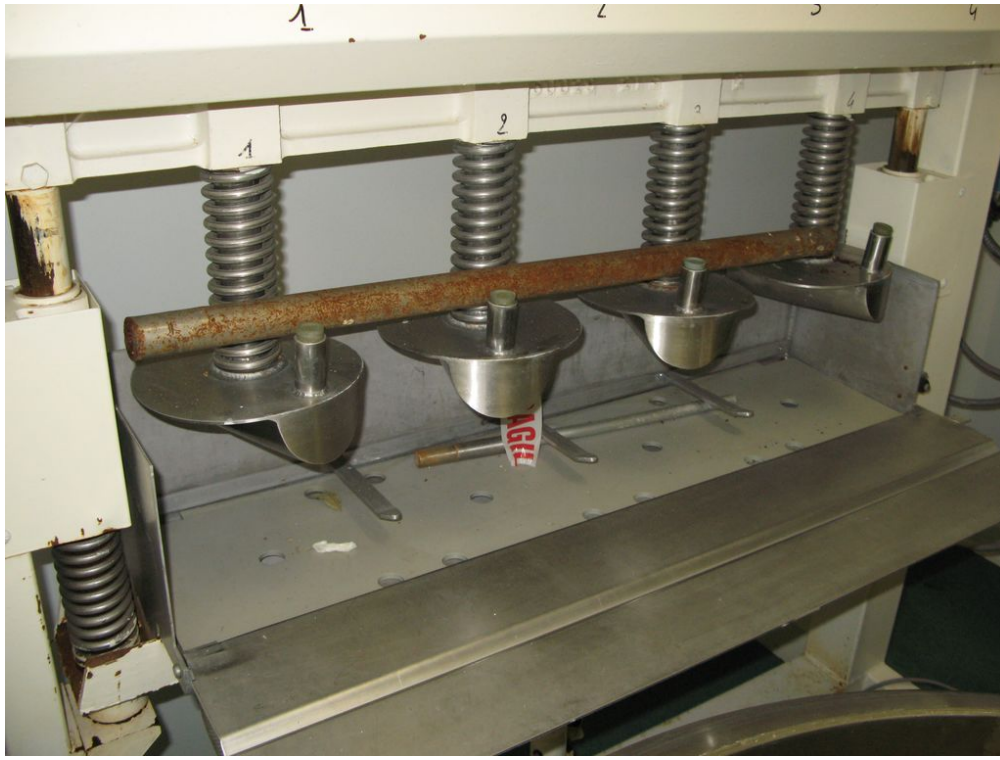
Utilisation

Cette presse est l'une des premières machine ayant remplacé la main de l'homme pour l'étape de moulage des fromages Saint-Nectaire dans les années 70. Elle marque également le début de l'utilisation de l'inox en fromagerie.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Mouleuse de Saint-Nectaire (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13579>, consulté le 2026-07-26