

CAHIER DES CHARGES APPELLATION D'ORIGINE

« Maroilles ou Marolles »
~~Version 2006~~

Version Septembre 2011

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité national de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Les ajouts *en caractères italiques* proviennent des dispositions du décret du 29/12/1986.

Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Les nouvelles insertions apparaissent **en gras**

SOMMAIRE

1) NOM DU PRODUIT :.....	3
2) DESCRIPTION DU PRODUIT:.....	4
3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :.....	5
4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :	6
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :.....	7
6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :	12
7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE.....	16
8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	16
9) EXIGENCES NATIONALES	18
ANNEXE 1 : Carte de la zone	19
ANNEXE 2 : Bibliographie	20

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Institut National **de l'origine et de la qualité** des Appellations d'Origine

~~51 rue d'Anjou~~ **12, rue Henri Rol -Tanguy** **TSA 30003**

~~75008 PARIS~~ **93 555 Montreuil-sous-Bois Cedex**

Tél : ~~(33) (0)1 53 89 80 00~~ **33 (0)1 73 30 38 99**

Fax : ~~(33) (0)1 42 25 57 97~~ **33 (0)1 73 30 38 04**

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Nom : Syndicat ~~des Fabricants et Affineurs du fromage de Maroilles~~ **du Maroilles**

Adresse : ~~URIANE -B.P. 20~~ -148, av. du Général de Gaulle 02260 LA CAPELLE

Tél 03-23-97-57-57

Fax 03-23-97-57-57-~~58~~

Courriel : **sfam@uriane.com**

Composition: Producteurs **de lait, collecteurs**, transformateurs **et affineurs**

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT :

« Maroilles » ou « Marolles »

Mentions complémentaires : Sorbais, Mignon, Quart (voir conditions de production correspondantes)

2) DESCRIPTION DU PRODUIT:

Le Maroilles ou Marolles est un fromage à pâte molle, **fabriqué exclusivement avec du lait de vache. Il est** de forme carrée, **un léger détalonnage est accepté, les faces présentent les marques des claies d'affinage. et C'est un fromage** à croûte lavée contenant au moins 45 % de matière grasse dans l'extrait sec total, de forme carrée de côté de 12,5 à 13 centimètres., **de couleur** rouge orangée **homogène.**

L'affinage doit être centripète (de l'extérieur vers l'intérieur). La pâte doit présenter de légères ouvertures mécaniques et fermentaires.

Il doit avoir une odeur soutenue et légèrement ammoniaquée.

~~Des formats réduits bénéficient également de l'appellation d'origine maroilles ou Marolles. Il s'agit du :~~

~~Sorbais, de forme carrée de 12 à 12,5 centimètres de côté ;~~

~~Mignon, de forme carrée de 11 à 11,5 centimètres de côté ;~~

~~Quart, de forme carrée de 8 à 8,5 centimètres de côté.~~

~~La pâte est onctueuse et grasse, homogène, de couleur crème, la croûte est régulièrement rouge orangé.~~

Un Maroilles renferme au minimum 45 g de Matière Grasse (MG) pour 100 g de fromage après complète dessiccation. Il doit contenir au moins 50 g de MS pour 100 g de fromage, soit au moins 22,5 g de MG pour 100 g de fromage

	Dimensions intérieures des moules*	Poids total minimum de matière sèche (MS)	Durée minimum d'affinage (à compter de la date d'emprésurage)
Maroilles	12,5 à 13 cm	360 g	5 semaines 35 jours
Maroilles complété de Sorbais	12 à 12,5 cm	270 g	4 semaines 28 jours
Maroilles complété de Mignon	11 à 11,5 cm	180 g	3 semaines 28 jours
Maroilles complété de Quart	8 à 8,5 cm	90 g	2 semaines 21 jours

***Une tolérance dans les dimensions des moules de plus ou moins 0,3 cm est acceptée.**

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectuées dans l'aire géographique d'appellation (Carte Annexe 1), qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Nord : Aibes, Anor, Aulnoye-Aymeries, Avesnelles, Avesnes-sur-Helpe, Bachant, Baives, Bas-Lieu, Bazuel, Beaufort, Beaurepaire-sur-Sambre, Beaurieux, Bérelles, Berlaimont, Beugnies, Boulogne-sur-Helpe, Bousignies-sur-Roc, Cartignies, Catillon-sur-Sambre, Choisis, Clairfayts, Cousolre, Damousies, Dimechaux, Dimont, Dompierre-sur-Helpe, Dourlers, Eccles, Eclaibes, Ecuélin, Eppe-Sauvage, Étrœungt, Felleries, Féron, Flaumont-, Floursies, Floyon, Fontaine-au-Bois, Fourmies, Glageon, Grand-Fayt, Haut-Lieu, Hecq, Hestrud, La Groise, Landrecies, Larouillies, Le Favril, Leval, Lez-Fontaine, Limont-Fontaine, Liessies, Locquignol, Marbaix, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Moustier-en-Fagne, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ohain, Ors, Petit-Fayt, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rainsars, Ramousies, Rejet-de-Beaulieu, Robersart, Solre-le-Château, Solrinnes, Trélon, Saint-Aubin, Sains-du-Nord, Saint-Hilaire-sur-Helpe, Saint-Rémy-Chaussée, Sars-Poteries, Sassegny, Sémeries, Semousies, Taisnières-en-Thiérache, Wallery-en-Fagne, Wattignies-la-Victoire, Waudrechies, Wignehies, Willies

Département de l'Aisne : Any-Martin-Rieux, Archon, Aubenton, Autreppe, Bancigny, Barzy-en-Thiérache, Beaumé, Bergues-sur-Sambre, Besmont, Brunehamel, Boué, Bucilly, Buire, Burelles, Buironfosse, Braye-en-Thiérache, Chigny, Clairfontaine, Coingt, Cuiry-lès-Iviers, Crupilly, Dagny-Lambercy, Dohis, Dorengt, Englancourt, Effry, Éparcy, Erloy, Esquéhéries, Étréaupont, Etreux, Fesmy-le-Sart, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Fontaine-lès-Vervins, Fontenelle, Froidestrées, Gercy, Gergny, Grandrieux, Gronard, Guise, Harcigny, Hary, Haution, Hirson, Houry, Iron, Iviers, Jeantes, La Bouteille, La Capelle, La Flamengrie, La Hérie, Laigny, Landouzy-la-Cour, Landouzy-la-Ville, La Neuville-lès-Dorengt, La Vallée-au-Blé, Lavaqueresse, Lemé, Le-Nouvion-en-Thiérache, Lerzy, Les Autels, Leschelles, Le-Sourd, Leuze, Logny-lès-Aubenton, Lugny, Luzoir, Malzy, Marly-Gomont, Martigny, Monceau-sur-Oise, Mondrepuis, Mont-Saint-Jean, Morgny-en-Thiérache, Nampcelles-la-Cour, Neuve-Maison, Ohis, Oisy, Origny-en-Thiérache, Papeux, Parfondel, Plomion, Prises, Proizy, Résigny, Rocquigny, Rogny, Romery, Sommeron, Sorbais, Saint-Algis, Saint-Clément, Saint-Michel, Thenailles, Vervins, Villers-lès-Guise, Voulpaix, Watigny, Wiège-Faty, Wimpy.

~~L'aire de production recouvre une partie des départements du Nord (Cantons de d'Avesne-sur-Helpe Nord, Avesne-sur-Helpe Sud, Berlaimont — communes Aulnoye-Aymeries, Bachant, Berlaimont, Ecuélin, Leval, Monceau-Saint-Waast, Noyelles-Sur-Sambre, Pont-sur-Sambre, Saint-Rémy-Chaussée et Sassegny — Hautmont — communes de Beaufort, Eclaibes et Limont-Fontaine — Landrecies — communes de Fontaine-au-Bois, Landrecies, Le Favril, Maroilles, Preux-aux-Bois, Prisches et Robersart — Quesnoy Est — communes d'Hecq et Locquignol — Maubeuge Sud — communes de Damousies, Obrechies, Quievelon et Wattignies-la-Victoire — Soire-le-Château, Trélon, Cateau — communes de Bazuel, Catillon-sur-Sambre, La Groise, Ors, Pommereuil et Rejet-de-Beaulieu) et de l'Aisne (Cantons de Rezy-sur-Serre — communes d'Archon, Brunehamel, Cuiry-lès-Iviers, Dagny-Lambercy,~~

~~Dohis, Grandrieux, Les Autels, Morgny-en-Thiérache, Parfondeval et Résigny — Aubenton, Guise — communes de Flavigny-le-Grand et Beaurain, Guise, Iron, Lavaqueresse, Malzy, Marly-Gomont, Monceau-sur-Oise, Proizy, Romery et Villers-lès-Guise — Hirson, La Capelle-en-Thiérache, Nouvion-en-Thiérache, Saint-Richaumont — communes de Lemé, Le Sourd et Wiège-Faty — Vervins, Wassigny — communes d'Etreux et Oisy). Cette aire est comprise dans la région naturelle appelée Thiérache.~~

~~Cette région se caractérise par un relief raviné, présentant des pentes courtes et raides, couvert de prairies et de bois et par des précipitations abondantes.~~

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

4.1 : Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la transformation et l'affinage du Maroilles est tenu de déposer une Déclaration d'Identification (DI). Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Le groupement se charge d'enregistrer la DI et d'engager la procédure d'habilitation.

Les opérateurs sont habilités selon la méthodologie du plan de contrôle ou d'inspection. Le groupement tient à jour la liste des opérateurs identifiés et habilités.

~~Chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une "déclaration d'aptitude" enregistrée par les services de l'I.N.A.O. et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'I.N.A.O. des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.~~

4.2 : Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

L'ensemble des opérateurs (producteurs de lait, collecteurs, fabricants, affineurs) produit et conserve tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et de fabrication des fromages.

Documents spécifiques aux Producteurs de lait:

- Enregistrement durée de pâturage (date mise en pâture ...) ;
- Déclaration des surfaces mises à disposition des vaches et des surfaces servant à l'affouragement en vert ou récoltés ;
- Plan d'alimentation des vaches laitières ou enregistrements des quantités de fourrages et aliments distribués, rations journalière ;
- Factures des quantités, de la nature et origine des aliments achetés, étiquette des aliments.

Les opérateurs tiennent régulièrement à jour un registre des entrées et sorties de lait

et / ou de -fromages, ou tout document comptable équivalent.

Documents spécifiques aux collecteurs

- Registre du lait collecté (producteurs, quantité, tournée...) et vendu (acheteur, quantités, producteur...) ;
- Laits collectés indépendamment ou séparation des laits collectés ;

Documents spécifiques aux fabricants et affineurs

- Quantités de lait mis en œuvre (Fabricants fermiers), quantité et origine des laits transformés quotidiennement (Fabricants industriels) ;
- Fromages fabriqués ou affinés par catégorie, fromages vendus par catégorie, quantités déclassées par lot.

4.3 : Connaissance et suivi de la production

En fin d'année civile les comptes sont arrêtés et chaque transformateur (fabricant et affineur) transmet ses données de tonnages de fromage au groupement dans les deux mois qui suivent la fin de l'année (soit au plus tard le dernier jour ouvrable du mois de février).

Le groupement adresse chaque année à l'INAO les données statistiques et économiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles ».

4.4 : Examen organoleptique

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

Cet examen s'effectue par sondage, sur des fromages ayant au moins le minimum d'affinage exigé par le présent cahier des charges (soit 35 jours pour le Maroilles, 28 jours pour le Sorbais, 28 jours pour le Mignon et 21 jours pour le Quart).

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

5-1 Production du lait

Le lait utilisé pour la fabrication du Maroilles doit répondre aux conditions de production suivantes :

5-1-1 Alimentation des vaches laitières (On entend par vaches présentes les vaches en lactation et les vaches tarées)

a/ pâturage

La durée effective annuelle de pâturage est d'au moins 170 jours.

La surface mise à disposition, pendant cette période, est au minimum de 30 ares de surface en herbe dont au moins 20 ares pâturés par vache laitière. Les 10 ares d'écart correspondent soit à de la surface pâturée par les vaches soit à un stockage d'herbe ou à de l'affouragement en vert.

Afin de faciliter la mise en conformité des exploitations avec la disposition ci-dessus :

- dès le 01 Janvier 2013, la surface devra être de 20 ares dont 15 de pâturage ;
- à partir 01 Janvier 2014, la surface devra être de 25 ares dont 15 de pâturage ;
- à compter du 01 Janvier 2015, la surface devra être de 30 ares dont 20 de pâturage.

Compte tenu de l'impact de la biodiversité des prairies sur la richesse du produit, les vaches laitières de la zone d'appellation doivent pâturer dans une zone de bocage. Cette zone de bocage est identifiée par deux critères :

- la présence de haie
- la présence d'une surface toujours en herbe.

- caractéristiques des haies

Une « haie » est constituée d'une continuité d'arbres et d'arbustes. Les végétaux constituant cette haie sont majoritairement des feuillus.

Les alignements de végétaux pris en compte dans la haie sont :

- les haies comprises dans la parcelle ou en bordure de parcelles
- les bordures de bois, de forêts, les bosquets, les ripisylves (bordures de rivières plantées).

Les haies doivent s'étendre sur au moins 100 mètres linéaires par hectare de surface fourragère principale.

Afin de faciliter la mise en conformité des exploitations avec la disposition ci-dessus :

- dès le 01 Janvier 2014, les haies devront s'étendre sur 30 m linéaires par hectare de surface fourragère principale (SFP) ;
- à partir du 01 Janvier 2015, les haies devront s'étendre sur 50 m linéaires par hectare de surface fourragère principale (SFP) ;
- à partir du 01 Janvier 2016, les haies devront s'étendre sur 80 m linéaires par hectare de surface fourragère principale (SFP) ;
- à compter du 01 Janvier 2017, les haies devront s'étendre sur 100 m linéaires par hectare de surface fourragère principale (SFP).

Ces haies sont prises en compte à partir du moment où elles répondent à ces caractéristiques qu'elles soient en propriété ou non, et qu'elles soient dans l'aire.

- caractéristique de la surface toujours en herbe

Sur l'exploitation, le rapport de la surface toujours en herbe et de la surface des prairies temporaires sur la surface fourragère principale doit être au moins égal au coefficient de 0,65.

b/ ration des vaches laitières

- **part de l'herbe dans la ration**

Pendant la période de pâturage, la part d'herbe dans l'alimentation des vaches laitières représente au moins 65 %, en moyenne, de la matière sèche des fourrages grossiers. Cette part d'herbe est pâturée, affourragée en vert ou distribuée sous forme d'herbe stockée à plus de 35% de matière sèche (MS). En aucun cas la part d'herbe de la ration journalière ne peut, au quotidien, descendre en dessous de 25% de la matière sèche des fourrages grossiers.

En dehors de la période de pâturage, la part de l'herbe dans la ration journalière des vaches laitières représente au moins 25 % de la matière sèche des fourrages grossiers. Cette herbe peut être consommée sous toutes ses formes.

- **dispositions propres aux fourrages grossiers et aux aliments composés**

Les fourrages grossiers doivent représenter au moins 60% de la ration totale journalière des vaches laitières.

Les produits suivants sont considérés comme fourrages grossiers :

- herbe sous toutes ses formes ;
- pulpes surpressées de betteraves ;
- pulpes de pomme de terre à plus de 20% de MS ;
- maïs plante entière ;
- betteraves fourragères ;
- toutes les pailles ;
- racines d'endives ;
- drèches de brasserie et de blé à moins de 75% de MS ;
- luzerne ;
- fanes de pois ;
- céréales immatures ;
- méteil (céréales immatures et protéagineux).

- **Les aliments composés, complets ou complémentaires sont constitués à partir de :**

- grains de céréales et produits dérivés;
- graines de légumineuses et produits dérivés;
- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés;
- produits et sous produits des tubercules et racines à plus de 75 % de MS ;
- mélasse ;
- luzerne déshydratée ;
- poudre de lactosérum ;

- minéraux et produits dérivés ;
- (Sous-) produits de fermentation de microorganismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées
- vitamines.

A la ferme, la préparation des céréales se fait uniquement par des moyens mécaniques.

Les aliments liquides sont acceptés sous réserve que leur composition soit clairement spécifiée et respecte la liste ci-dessus des aliments autorisés.

L'apport en aliment concentré est limité à 1 800 Kg en matière sèche (MS) par vache laitière.

c/ autonomie alimentaire

80% en matière sèche des fourrages grossiers consommés par les vaches laitières dans l'année (dont la liste a été décrite précédemment) doivent provenir à de la zone d'appellation.

5-1-2 Conditions exceptionnelles

En cas de conditions climatiques particulières ou de sinistres, entraînant des pénuries exceptionnelles de fourrages, des dérogations temporaires peuvent être accordées par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis du groupement afin d'assurer l'alimentation du troupeau.

5-2 La fabrication du fromage

5-2-1 Lait mis en œuvre

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel. **Tous les colorants sont interdits.**

Le lait peut être utilisé cru, thermisé ou pasteurisé.

L'écrémage est autorisé mais la matière protéique ne peut pas être standardisée. La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

5-2-2 Transformation

L'ensemencement en ferments est réalisé dans les 72 heures qui suivent la traite la plus ancienne.

Avant coagulation, le lait doit passer par une phase préalable d'acidification qui se fait par l'utilisation de ferments lactiques à majorité mésophiles.

Les laits peuvent êtreensemencés en flores spécifiques d'affinage.

La température d'emprésurage doit être comprise entre 32 et 38 °C et l'acidité doit être comprise entre 18 et 24 °D soit à un pH compris entre 6,35 et 6,65. L'emprésurage se fait uniquement avec des présures issues de caillotte de veau à des doses comprises entre 18 et 30 mL pour 100 L de lait, pour de l'extrait de présure à 520mg/L de chymosine, (en cas d'utilisation d'autres forces de présure, la proportion sera respectée).

Avant le moulage, il est procédé à un décaillage en cubes, obtenus par découpage(s), puis un égouttage partiel est réalisé, une partie du sérum est éliminée avant le moulage.

Le délactosage est interdit.

L'égouttage en moules est réalisé dans une salle dont la température ne doit pas être inférieure à 16°C, il est complété par au minimum 3 retournements.

Le démoulage est réalisé après au minimum 16 heures en moules.

Le salage est réalisé au sel à sec, au sel à sec et en saumure ou en saumure seule.

La phase de ressuyage et de levuration démarre après le salage, elle est réalisée dans un local dédié, pendant au minimum 48 heures, avant que les fromages soient transférés dans la cave d'affinage.

5-2-3 Affinage

Les caves d'affinage doivent être en briques nues, en briques et en pierres nues ou en matériaux hygiéniquement inertes. Elles doivent être maintenues à une humidité minimum de 90 % et à des températures comprises entre 9 et 16°C.

Des soins de surface sont réalisés, par brossage ou lavage avec une solution salée et ensemencée ou non avec les ferments de surface, composés majoritairement des *brevibacterium linens*.

Au cours de l'affinage, le nombre et la qualité des soins dépendent de l'évolution du produit. Au minimum un brossage est effectué au cours de l'affinage. Les soins ultérieurs peuvent être des brossages et/ou des lavages.

La durée d'affinage varie selon les formats, elle est précisée au point 2 du présent cahier des charges.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite. La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

~~Les fromages sont fabriqués exclusivement au lait de vache emprésuré. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.~~

~~La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.~~

~~Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.~~

~~Le caillé est divisé et non lavé. La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.~~

~~L'égouttage est spontané, le salage est réalisé d'abord au sel sec puis en saumure. La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.~~

~~L'affinage dure selon le format du fromage d'au moins deux semaines pour le plus petit format, à cinq semaines minimum pour le plus grand format. Au cours de celui-ci, la croûte est lavée plusieurs fois à l'eau salée.~~

~~L'aspect orangé acquis au cours de cet affinage est dû uniquement aux ferments naturels.~~

~~L'utilisation de fongicides est interdite.~~

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

~~Ce sont les moines de l'abbaye de Maroilles, fondée au VIIème siècle, qui ont mis au point l'élaboration de ce fromage vers 960.~~

~~A partir du Xème siècle, le privilège de la fabrication du maroilles fut étendu aux villages voisins de l'abbaye.~~

~~Le fait que l'aire de production fût située sur une marche du royaume de France, où les affrontements étaient fréquents, a favorisé le développement de la notoriété du Maroilles.~~

~~Les abbés de Maroilles améliorèrent les races bovines locales afin d'obtenir une vache s'accommodant bien des rigueurs climatiques de cette région, et fournissant un lait répondant aux besoins de la transformation fromagère.~~

~~L'appellation d'origine Maroilles a été consacrée par voie judiciaire le 17 juillet 1955.~~

~~Le produit a été reconnu en appellation d'origine contrôlée par décret du 24 mai 1976.~~

~~La zone de l'appellation est bien circonscrite dans une région naturelle la Thiérache. Cette zone s'est étendue au fil des siècles autour du berceau d'origine : l'abbaye et la ville de Maroilles.~~

~~La Thiérache par la fraîcheur humide de son climat, l'imperméabilité de ses sols est favorable à l'herbe. L'élevage herbager est devenu exclusif, la quasi-totalité des terres est en prairie permanente.~~

~~Jusqu'au siècle dernier la Maroilles ou Marolles était un fromage fermier. L'herbager, comme se nomme l'éleveur laitier, affinait lui-même ses fromages, qu'il vendait directement.~~

~~Cette production résulte de l'heureuse mise en valeur d'un milieu physique particulier, la reconnaissance de l'appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette région.~~

6.1 : Spécificité de l'aire géographique

*** 6.1 .1. Les facteurs naturels**

La zone géographique de production du Maroilles correspond au pays naturel de la Thiérache, situé au sud de l'arrondissement d'Avesnes (Nord) et nord de l'arrondissement de Vervins (Aisne). Son paysage est très particulier, véritable bocage entre la plaine du Nord et le plateau crayeux de Picardie. L'identité de la Thiérache est étroitement liée aux herbages maillés de haies ; on appelle cette petite région « le pays vert ».

La Thiérache se caractérise par un relief moyen présentant des pentes courtes et raides, couvertes de prairies et de bois, et par des précipitations abondantes (plus de 900 mm par an). Les formations géologiques reconnues sont les marnes du Cénomanien et les limons lœssiques argileux, substrats qui conservent une humidité et une température relativement constantes. Sur ces sols argileux, gras et imperméables, ont été opérés des relevés floristiques, mettant en évidence la présence d'une flore riche et diversifiée.

Largement ouverte aux vents d'ouest, qui apportent des précipitations abondantes, la Thiérache est d'autant plus humide que son sol est imperméable, ce qui est favorable à l'herbe. Toutefois la dynamique de pousse n'est pas constante et donne une irrégularité dans la récolte.

Dès 1930, Albert Ledant au Congrès national d'industrie laitière, attire l'attention sur « les particularités naturelles de la Thiérache et en particulier sur son sous-sol et sur son climat humide, assuré et régularisé par l'importance des forêts, par la végétation herbacée généralisée, par les abris nombreux constitués par les haies ... ».

* 6.1.2. Les facteurs humains

L'origine du fromage est indéniablement liée à l'abbaye Saint-Humbert de Maroilles, fondée au VII^e siècle et dont les possessions étaient situées pour l'essentiel dans les actuels arrondissements d'Avesnes (département du Nord) et de Vervins (département de l'Aisne). Les moines bénédictins ont favorisé très tôt une production fromagère comme en témoignent plusieurs textes médiévaux comme la charte de Le Favril (1174) ou l'Escrit des Paturaiges (1245) qui fixe les obligations des habitants de quatre villages proches de l'abbaye en matière de mise à l'herbe et de livraison de fromages. Il paraît cependant assez conjectural d'affirmer qu'il s'agit déjà à cette époque du fromage actuel à pâte molle et à croûte lavée. Le « maroilles » apparaît comme un produit spécifique dès 1723 dans le Dictionnaire universel du commerce, d'histoire naturelle, d'arts et de métiers de Savary des Brûlons sous la forme « marolles » qu'on trouve toujours dans le dictionnaire de Littré en 1877.

Au XIX^e siècle les sources se font plus nombreuses et plus précises tant sur la zone de production que sur le mode de fabrication. La *Statistique du département du Nord* du préfet Dieudonné (1804) indique que « *la fabrique des fromages de Maroilles pivote sur Maroilles son chef-lieu, s'étendant à plus de 30 communes circonvoisines* ». Quant à la *Statistique de l'Aisne* de Brayer (1824), elle énumère les communes du canton du Nouvion-en-Thiérache « *où se fabriquent les fromages dits de Maroëles* ».

Le 19^e siècle voit en Thiérache le développement de l'élevage et la généralisation d'une économie herbagère qui se caractérise par la conversion des terres de culture en pâtures entourées de haies et par l'affirmation du bocage dans le paysage.

L'herbe occupait une place si importante dans le système de production, que les agriculteurs de la Thiérache se dénomment tout au long du XIX^e siècle, et cela au moins jusqu'aux années 1950-1960, « herbager ». Mais comme le constatent déjà L. Gaussin en 1922 et L. de Smet en 1948, les provisions de foin récoltées dans les prairies étant insuffisante, les herbagers ont recours à des compléments

d'alimentation, d'abord aliments concentrés (tourteaux, les drêches, les pulpes, les betteraves,...) puis sous forme de paille et de céréales, Plus récemment, vers les années 1960, avec l'introduction du maïs.

Dès le début du XXe siècle, les herbagers s'organisent pour essayer de diminuer le coût de l'alimentation pendant la mauvaise saison.

Dès le Moyen-âge, les abbés de Maroilles améliorèrent les races bovines locales afin d'obtenir une vache s'accommodant bien des rigueurs climatiques de cette région, et fournissant un lait répondant aux besoins de la transformation fromagère. C'est ainsi qu'est apparue une « race maroillaise », adaptée aux caractéristiques locales. Ne disposant pas de herd-book et n'ayant jamais été hégémonique, elle a aujourd'hui disparu.

Après la première guerre mondiale, il a été impossible de reconstituer le troupeau avec uniquement des races locales. L'arrivée d'autres races renforcent ce qui était déjà le cas, la coexistence de plusieurs races.

6.2 : Spécificité du produit

Le maroilles est un fromage à croûte lavée, de la forme d'un parallélépipède et de couleur rouge-orangé, à pâte molle et fermentée Sa forme caractéristique résulte des moules carrés traditionnels, fabriqués avec le bois dur des arbres de la région (hêtre, frênes...) qui ne se plie pas facilement à l'inverse des bois d'autres régions fromagères, où se sont développés des fromages ronds.

Le Maroilles-se présente sous la forme d'un pavé dont l'extrait sec est de 360 g. On le fabrique aussi en plus petits formats : le Sorbais (270 g d'extrait sec), le Mignon (180g d'extrait sec) et le Quart (90 g d'extrait sec). Sa teneur en matière grasse est d'au moins 45 %.

Le Maroilles se caractérise par :

- * une croûte rouge orangé plus ou moins foncée.
- * une pâte souple au toucher
- * une odeur franche et caractéristique, légèrement ammoniaquée.

A l'origine la production du Maroilles était exclusivement fermière, puis à partir de la fin du XIX^e siècle, apparaissent les affineurs, des grossistes, qui achètent sur les marchés locaux ou à la ferme un produit semi-élaboré, le Maroilles blanc, et l'amènent à maturité dans leurs caves, parfois situées à la périphérie de la région de production.

Au milieu des années 1920, le géographe G. Azambre constate que la moitié du lait produit dans la région est transformé à la ferme en beurre et en Maroilles (L'industrie laitière en Thiérache et dans le Hainaut -1929). La production du Maroilles ne s'est industrialisée qu'à partir de la période d'entre-deux-guerres. Des nombreux producteurs fermiers attachés aux traditions familiales ont cependant maintenu leur production.

Avec de la loi de 1905, sur les fraudes alimentaires et de la loi de 1919 sur les appellations d'origine, le maroilles est, avec le Camembert et le Roquefort, l'un des premiers fromages français à entrer dans une démarche de protection contre les imitations et les contrefaçons. Dès 1929, le « Syndicat de défense du fromage de Maroilles » est créé, réunissant tous les acteurs de la filière (producteurs fermiers et industriels, affineurs et commerçants). En 1932, le syndicat a pu définir « la zone de fabrication en dehors de laquelle le fromage ne peut présenter les qualités de celui

produit dans le pays » et s'accorde sur un mode de fabrication en deux phases : la production de fromage blanc et l'affinage.

En 1948 le nouveau « Syndicat de Producteurs de Maroilles fermiers de la Thiérache » a vu le jour , ayant comme principal objectif l'amélioration et le contrôle de la qualité du maroilles grâce à un contrôle de qualité du Maroilles. Suite à un contentieux, le tribunal de Château –Thierry a défendu le Maroilles par un jugement du 13 Juillet 1955. La reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est survenue par décret le 24 mai 1976.

Plusieurs foires locales s'articulent autour du produit, la Foire aux Fromages de la Capelle, créée en 1967 ainsi que la Fête de la Flamiche et du Maroilles de Maroilles créée en 1997.

Depuis 1983, la « Confrérie du Maroilles » est venue appuyer les actions de promotion du syndicat.

Produit phare du nord de la France, il a été cité dans un film à succès dédié au Nord en 2008, « Bienvenue chez les Ch'ti ».

6.3 : Lien causal

Les éléments caractéristiques du milieu naturel de la Thiérache expliquent la permanence des pâturages même en période estivale, mais également la faible portance des sols en certaines périodes et la difficulté à pâturer l'herbe. En effet, la pluviométrie régulière et abondante implique des difficultés à récolter et à conserver l'herbe. Malgré ces contraintes, la Thiérache reste une région dédiée à la production laitière, d'où la valorisation du lait en fromage et une production sans saisonnalité.

Le bocage est idéalement adapté à la production fourragère et à l'élevage en pâturages. René de la Gorce, souligne d'ailleurs à plusieurs reprises l'intérêt des haies : elles protègent des variations brusques de température et permettent de conserver l'humidité. Par ailleurs, il souligne que les pâtures abritées par les haies jouissent d'une température plus douce, « Les haies ont l'avantage d'isoler complètement les herbages et de donner un abri au bétail contre le vent et contre le soleil ». De plus, les haies jouent un rôle dans la biodiversité des prairies, et ont donc une influence sur la qualité du fromage.

A l'origine, les fermes de la zone avaient des caves en briques et parfois en pierre bleue, humides, orientées au Sud-ouest, aérées et tempérées, ces conditions étant favorables au développement du ferment du rouge qui donne à la croûte du fromage sa couleur rouge orangée. . Plus récemment, malgré l'utilisation de matériaux hygiéniquement inertes, les conditions initiales d'ambiance sont recréées de manière fidèle.

Dans ces conditions, la couleur est uniforme, après une durée minimum d'affinage en cave. Les soins constants (brossages à l'eau plus ou moins salée, avec ou sans ferments) au cours de l'affinage accélèrent l'implantation et le développement des ferments. Ils évitent que des moisissures (essentiellement bleu), qui sont également favorisées par les conditions climatiques renforcées par la nature géologiques du sol, ne persistent en surface.

Le Maroilles est donc un véritable fromage de territoire. C'est bien ce qu'indiquait dans ses attendus, le jugement du 17 Juillet 1955 du tribunal de première instance de Château-Thierry : « le fromage fabriqué dans cette région tire donc sa valeur du cru du lait, de la flore bactérienne particulière à la région, des caves d'affinages spéciales à son sous-sol pour en faire un fromage d'un aspect et d'un goût spécial impossible à

obtenir dans une autre région. »

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : AVICERT

- Adresse : 2 Le Mail – 76190 YVETOT
- Tél. : 02.35.95.16.82
- Télécopie : 02.35.56.71.49
- Courriel : contact@avicert.fr

Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45 011.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie, ~~des finances et de l'industrie~~
~~l'emploi.~~

~~Institut National des Appellations d'Origine~~

~~51 rue d'Anjou~~

~~75008 PARIS~~

~~TEL : (33) (0)1 53 89 80 00~~

~~FAX : (33) (0)1 42 25 57 97~~

~~L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.~~

~~Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.~~

~~Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.~~

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles » doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ainsi que le logo AOP.

Les mentions complémentaires doivent apparaître à proximité du nom de l'appellation dès lors que les conditions de production associées à ces mentions sont respectées.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdite dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception :

** des marques de commerce ou de fabrique particulières*

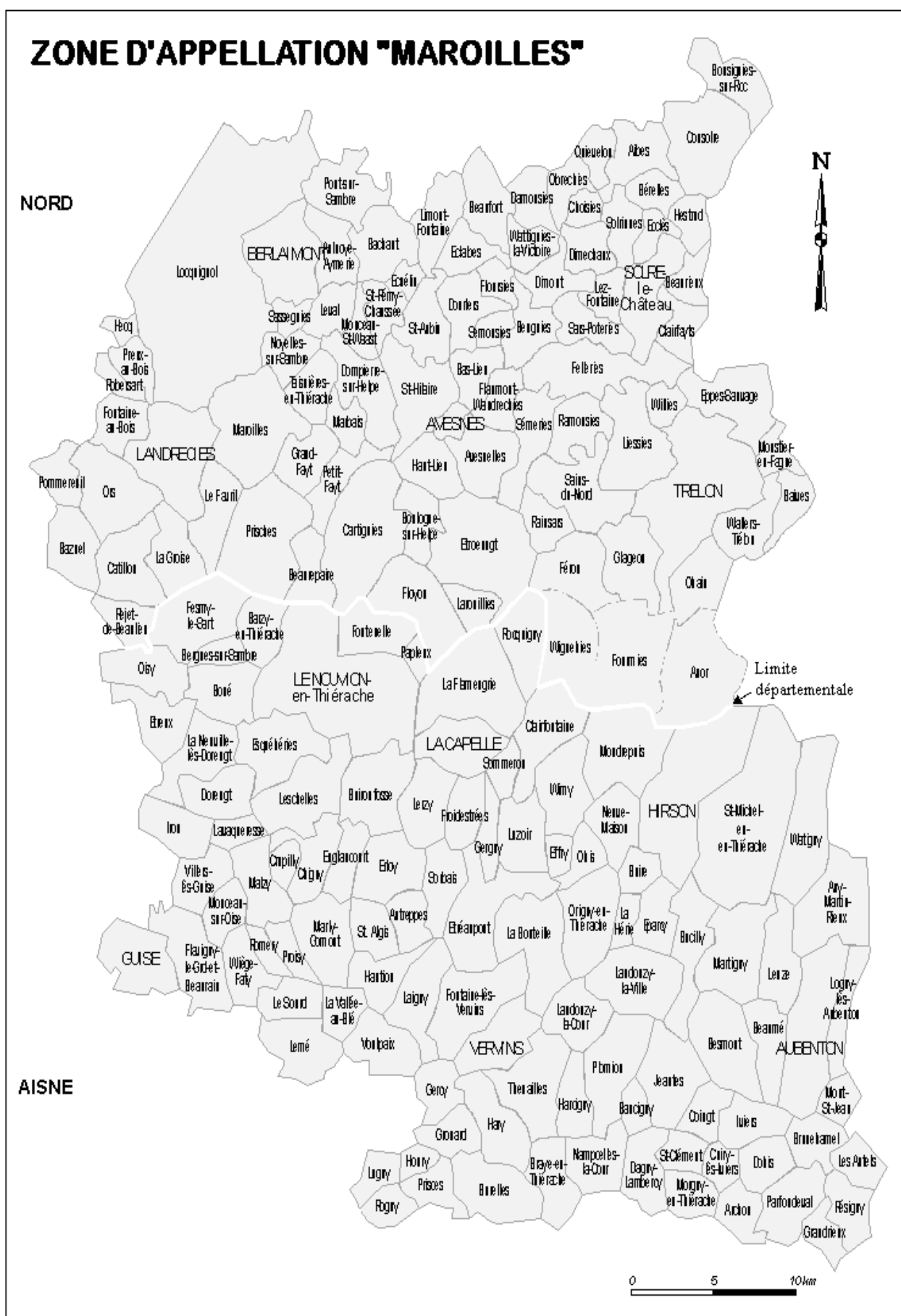
*** de la mention « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière peut être utilisée lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. L'affinage en dehors de l'exploitation est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagné du nom et de l'adresse de l'affineur, précédés de la mention « affiné par :... »**

9) EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points de contrôle, AOC Maroilles

Principaux points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Lieu de production du lait et de fabrication et d'affinage des fromages	Dans l'aire géographique	Examen visuel et/ou documentaire
Alimentation des vaches laitières	Pâturage au moins 170 jours par an	Examen visuel et/ou documentaire
Surface minimale mise à disposition par vache laitière en période de pâturage	30 ares par vache dont 20 de pâturage à compter du 01/01/2015 Echéancier : 01/01/2013, 20 ares dont 15 ares de pâturage 01/01/2014, 25 ares dont 15 ares de pâturage.	Examen visuel et /ou documentaire
Présence de haies	Au moins 100 mètres linéaires par hectare de surface fourragère principale	Examen visuel et/ou documentaire
Rapport de la surface toujours en herbe et de la surface de prairies temporaires par rapport à la surface fourragère principale	Au moins égale à 0,65	Examen documentaire
Durée d'affinage	Suivant minimum défini en fonction du format : Maroilles : 35 jours Sorbais : 28 jours Mignon : 28 jours Quart : 21 jours	Examen documentaire

ANNEXE 1 : Carte de la zone



ANNEXE 2 : Bibliographie

BIBLIO MAROILLES

AZAMBRE Georges, « L'industrie laitière en Thiérache et dans le Hainaut », *Annales de géographie*, n°216, 1929, p. 561-576.

CREVEAUX Eugène, « Les fromageries coopératives en Thiérache », *Bulletin de la Société de Géographie de l'Aisne*, n°3-4, 1912, p.128-138.

DEFOSSEZ Michel, « Le Maroilles, légendes et histoires », *Société archéologique et historique de l'arrondissement d'Avesnes*, 1999.

DELBAERE Nicolas, *L'économie laitière dans le Nord-Pas de Calais de l'âge rural à l'âge des marques*, thèse de doctorat d'histoire, Université de Lille-III sous la direction de J.F. Eck, 2007.

DELFOSSE Claire, *Thiérache et maroilles : un ancrage historique et spatial*, octobre 2007 (rapport réalisé pour le compte du Syndicat des fromagers et affineurs du maroilles).

DE SMET L., *Le ravitaillement en lait de la région Lilloise*, DES de Géographie, Université de Lille, 1948

DION Raymond et VERHAEGHE Raymond, *Le Maroilles « le plus fin des fromages forts »*, Ecomusée de la région de Fourmies-Trélon, 1997 (mise à jour de l'article paru sous le même titre en 1987 dans *Histoire et géographie des fromages* sous la direction de Pierre Brunet au Centre de publication de l'Université de Caen).

GAUSSIN Louis, *La Thiérache, sa vie économique et agricole*, Maubeuge, 1922.

GORCE René (de la) et LEDANT Albert, « Le fromage de maroilles », *La France laitière*, Comité des produits laitiers, Paris, 1934.

GROUSELLE André, *Le fromage de maroilles en Thiérache. Fabrication familiale et industrielle*, Mémoire de l'I.S.A.B., Beauvais, 1932.

Tribunal de Château-Thierry, Jugement du 17 juillet 1955 sur « l'appellation d'origine Maroilles ».

WARTBURG Walter (von), *Französisches etymologisches Wörterbuch*, Bâle 1969 (vol. VI, p. 368).