

## DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires\*

« Maroilles » ou « Marolles »

N° CE :

IGP ( )      AOP ( X )

### 1. DENOMINATION DE L'AOP

« Maroilles » ou « Marolles »

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

Classe 1-3 - Fromages

#### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Maroilles » ou « Marolles » est un fromage fabriqué exclusivement au lait de vache, à pâte molle, à croûte lavée de couleur rouge-orangé homogène, de forme carrée acceptant un léger détalonnage. Les marques de claies sont apparentes sur les faces. La pâte est de couleur blanche à crème et présente de légères ouvertures mécaniques ou fermentaires, elle est souple au toucher.

Le « Maroilles » ou « Marolles » est un carré de 12,5 à 13 cm de côté (dimension intérieure des moules) et se décline en différents formats avec les mentions complémentaires : Sorbais : 12 à 12,5cm ; Mignon : 11 à 11,5 cm et Quart : 8 à 8,5 cm.

La durée minimum d'affinage, à compter du jour d'emprésurage, est de :

- 35 jours pour le « Maroilles » ou « Marolles » ;
- 28 jours pour le « Maroilles » ou « Marolles » complété de Sorbais et pour le « Maroilles » ou « Marolles » complété de Mignon ;
- 21 jours « Maroilles » ou « Marolles » complété de Quart

Il contient au minimum 45 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et au moins 50 g de MS pour 100 g de fromage, soit au minimum 22,5 g de matière grasse pour 100 g de fromage.

Le « Maroilles » ou « Marolles » a une odeur soutenue de cave, de brique humide et de sous-bois, légèrement ammoniaquée et un goût lacté légèrement salé présentant

---

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

une acidité en pâte ainsi qu'une légère amertume, des saveurs de lait caillé (à l'issue de la durée minimale d'affinage), de noisette, et des notes alliées. Lors d'un affinage prolongé, son goût devient plus puissant et typé.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

**3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

Les vaches laitières pâturent au moins 170 jours par an et disposent de 30 ares minimum par vache, dont 15 ares minimum sont pâturés ; le complément peut être apporté sous forme d'herbe récoltée.

Durant la période de pâturage, la part de l'herbe représente au moins 65% en moyenne de la matière sèche des fourrages grossiers. Sur l'année, la part de l'herbe dans la ration quotidienne ne peut être inférieure à 25% de la matière sèche des fourrages grossiers.

80% de la matière sèche des fourrages grossiers provient de l'aire géographique.

L'apport complémentaire en aliments concentrés est limité à 1 800 kg en matière sèche par vache laitière et par an.

**3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique telle que décrite dans le paragraphe 4 du document unique.

**3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

**3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

L'étiquetage 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 symbole AOP de l'Union Européenne.

Les mentions complémentaires, le cas échéant, doivent apparaître à proximité du nom de l'appellation.

**4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

**Département du Nord :** Aibes, Anor, Aulnoye-Aymeries, Avesnelles, Avesnes-sur-Helpe, Bachant, Baives, Bas-Lieu, Bazuel, Beaufort, Beaufort-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, Epe-Sauvage, Étroeungt, 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, Sassegnies, Sémeries, Semousies, Taisnières-en-Thiérache, Wallers-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, Parfondeval, Plomion, Prisces, Proizy, Résigny, Rocquigny, Rogny, Romery, Sommeron, Sorbais, Saint-Algis, Saint-Clément, Saint-Michel, Thenailles, Vervins, Villers-lès-Guise Voulpaix, Watigny, Wiège-Faty, Wimpy.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

#### Les facteurs naturels

L'aire géographique du « Maroilles » ou « Marolles » correspond au pays naturel de la Thiérache, situé au sud de l'arrondissement d'Avesnes (département du Nord) et au nord de l'arrondissement de Vervins (département de l'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.

La Thiérache se caractérise par un relief moyen présentant des pentes courtes et raides, couvertes de prairies et de bois (notamment de frênes et de hêtres), et par des précipitations abondantes (plus de 900 mm par an). Les formations géologiques reconnues sont les marnes du Cénomaniens et les limons loessiques 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 ... ».

## Les facteurs humains

L'origine du « Maroilles » ou « Marolles » est indéniablement liée à l'abbaye Saint-Humbert de Maroilles, fondée au VII<sup>e</sup> siècle et dont les possessions étaient situées pour l'essentiel dans les actuels arrondissements d'Avesnes et de Vervins.

Le XIX<sup>e</sup> siècle a vu 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 partiellement entourées de haies. Comme les provisions de foin récoltées dans les prairies étaient irrégulières, les « herbagers » (dénomination des agriculteurs de la Thiérache) avaient recours à d'autres fourrages produits localement (paille et plus récemment maïs) ainsi qu'à des fourrages issus de coproduits de productions agroalimentaires locales : drêches de brasserie, racines d'endives, pulpes de betteraves par exemple. Aujourd'hui le système d'élevage des vaches laitières dont le lait est destiné à la production de « Maroilles » ou « Marolles » répond encore à ces caractéristiques.

La fabrication du « Maroilles » ou « Marolles » était à l'origine exclusivement fermière. Les fermes étaient équipées de 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 sur les fromages fabriqués sur l'exploitation. A partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les affineurs qui achètent sur les marchés locaux ou à la ferme les fromages en blanc, les amènent à maturité dans leurs propres caves. De nos jours, ces conditions d'ambiance des caves perdurent ou sont reproduites dans les installations plus modernes. Les affineurs apportent des soins constants, ils réalisent des brossages et /ou des lavages (à l'eau plus ou moins salée, avec ou sans ferments) selon l'évolution des fromages afin d'accélérer l'implantation et le développement des ferments et d'éviter que des moisissures (essentiellement bleues), ne persistent en surface.

## 5.2. Spécificité du produit

Le « Maroilles » ou « Marolles » est un fromage à croûte lavée, à pâte molle et fermentée, de forme carrée, de 12,5 à 13 cm de côté. Il peut également se présenter sous de plus petits formats : le Sorbais, le Mignon, et le Quart.

Le « Maroilles » ou « Marolles » se caractérise par :

- \* une croûte rouge-orangé homogène
- \* une pâte souple au toucher
- \* une odeur soutenue et caractéristique, légèrement ammoniacée,
- \* un goût lacté légèrement salé présentant une acidité en pâte ainsi qu'une légère amertume, des saveurs de lait caillé (à l'issue de la durée minimale d'affinage), de noisette et des notes alliées. Ces caractères deviennent plus francs et plus typés avec un affinage prolongé.

## 5.3. Lien causal

Les éléments caractéristiques du milieu naturel de l'aire géographique 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. Les autres productions locales de fourrage permettent de nourrir les vaches pendant les périodes où l'herbe n'est pas accessible ou disponible en quantité suffisante. Le bocage est idéalement adapté à la production fourragère et à l'élevage en pâturages. Les haies protègent des variations brusques de température et permettent de conserver l'humidité. De plus, elles jouent un rôle dans la richesse floristique des prairies, et ont donc une influence sur la qualité du fromage.

La forme carrée caractéristique du « Maroilles » ou « Marolles » résulte des moules carrés traditionnels, qui étaient fabriqués avec le bois dur des arbres de l'aire géographique (hêtres, frênes...) qui ne se plie pas facilement à l'inverse des essences utilisées dans d'autres régions fromagères, où se sont développés des fromages ronds.

Le climat humide de l'aire géographique, qui permet de maintenir une ambiance particulière des caves d'affinage, associé au savoir-faire des affineurs dans les soins aux fromages favorise l'obtention d'une croûte de couleur rouge-orangé homogène, due au ferment du rouge et contribue au développement du goût et de l'odeur caractéristiques du « Maroilles » ou « Marolles ».

Le « Maroilles » ou « Marolles » est donc un véritable fromage lié à son territoire comme en atteste 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'affinage 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. »

### **Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006\*]

---

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.