

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“ Maroilles ou Marolles ”

N° CE: [réservé CE]

☐ IGP ☒ AOP

1. DENOMINATION DE L'AOP

Maroilles ou Marolles

Mentions complémentaires : Sorbais ; Mignon ; Quart.

2. ÉTAT MEMBRE

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 au lait de vache, à pâte molle, à croûte lavée de couleur rouge-orangée, de forme carrée acceptant un léger détalonnage. Les marques de claies sont apparentes sur les faces. Son odeur est soutenue et légèrement ammoniacquée. La pâte présente de légères ouvertures mécaniques ou fermentaires.

Le Maroilles est un carré de 12,5 à 13cm 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.

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.

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 20 ares minimum sont pâturés ; le complément peut être apporté sous forme d'herbe récoltée.

Une période d'adaptation est prévue pour permettre aux exploitations de se mettre en conformité :

Au 01 Janvier 2013, la surface devra être de 20 ares dont 15 de pâturage,

Au 01 Janvier 2014, la surface devra être de 25 ares dont 15 de pâturage,

Au 01 Janvier 2015, la surface devra être de 30 ares dont 20 de pâturage.

Durant la période de pâturage, la part de l'herbe représente en moyenne 65% 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 la zone d'appellation.

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 d'appellation 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.

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

L'emploi du terme « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière est autorisé dans l'étiquetage.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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, Solrines, 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, Autreppes, 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, Papleux, Parfondeval, Plomion, Priscès, 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'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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 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 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 XX^e 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.

5.2. 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 ;
- * une pâte souple au toucher ;
- * une odeur franche et caractéristique, légèrement ammoniacquée.

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 ».

5.3. 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. »

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)