

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a),  
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de  
qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2016/C 176/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du  
règlement (UE) n° 1151/2012**

«MAROILLES»/«MAROLLES»

N° UE: FR-PDO-0217-01378 — 28.9.2015

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Syndicat du Maroilles  
148, avenue du Général de Gaulle  
02 260 La Capelle  
FRANCE

Tél. +33 323975757  
Fax +33 323975758  
Courriel: sfam@uriane.com

Le groupement est constitué des producteurs de lait, des producteurs fermiers, des transformateurs et des affineurs de «Maroilles»/«Marolles». Il est à ce titre légitime à proposer la demande de modification.

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: coordonnées des structures de contrôles, exigences nationales

**4. Type de modification(s)**

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

**5. Modification(s)**

Rubrique «Description du produit»

La nature de la matière première est indiquée (exclusivement au lait de vache) dans cette rubrique car il a été considéré qu'elle constituait un élément de description du produit. Cet élément est donc déplacé de la rubrique «Méthode d'obtention» vers la rubrique «Description du produit».

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les descripteurs sont renforcés pour permettre une meilleure identification du produit.

- Aspect du produit: léger détalonnage possible, présence sur les faces des marques de claies d'affinage,
- Aspect de la croûte: de couleur homogène et plus ou moins humide,
- Affinage centripète (de l'extérieur vers l'intérieur),
- Aspect de la pâte: les qualificatifs «onctueuse et grasse» et «homogène» sont supprimés car peu spécifiques et imprécis. Les couleurs acceptables sont précisées (la couleur de la pâte peut être de blanche à crème). La pâte présente de légères ouvertures mécaniques et fermentaires, est souple au toucher, avec un cœur marqué plus ferme s'assouplissant avec un affinage prolongé,
- Critères organoleptiques: odeur soutenue de cave, de brique humide et de sous-bois, légèrement ammoniacuée et goût lacté légèrement salé présentant une acidité en pâte ainsi qu'une légère amertume, des saveurs de lait caillé (à l'issue de la période minimale d'affinage), de noisette, et des notes alliacées. Lors d'un affinage prolongé, le goût devient plus puissant et typé.

Les critères analytiques (matière grasse et matière sèche) sont précisés: le taux de matière grasse est exprimé en grammes pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation (au lieu d'un pourcentage), et le taux de matière sèche est décrit: le «Maroilles»/«Marolles» contient au moins 50 grammes de matière sèche (MS) pour 100 grammes de fromage. Il est également précisé que le «Maroilles»/«Marolles» contient donc au moins 22,5 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage.

Les durées d'affinage étant différentes selon les formats, il a été considéré qu'elles constituaient un élément de description du produit. Ces éléments sont donc déplacés de la rubrique «Méthode d'obtention» vers la rubrique «Description du produit». De plus, une erreur liée à la transcription du texte national associé au précédent cahier des charges enregistré est corrigée (cette erreur n'était toutefois pas présente dans la fiche résumé ni même dans le résumé du cahier des charges enregistré): la durée minimum d'affinage du «Maroilles»/«Marolles» n'est pas de 4 mais de 5 semaines soit 35 jours. Par ailleurs, les durées d'affinage des formats Mignon et Quart sont allongées de 7 jours pour atteindre respectivement 28 et 21 jours, en adéquation avec les usages réels. Ces durées d'affinage permettent au produit de mieux exprimer ses caractéristiques organoleptiques et sa diversité aromatique.

Afin de clarifier la description des différents formats de fromage, chaque format en plus des dimensions intérieures des moules est défini par le poids total de matière sèche, ainsi que la durée d'affinage (qui pour plus de précision est calculée à compter du jour d'emprésurage et exprimée en jours en remplacement des durées en semaines):

- «Maroilles»/«Marolles»: 360 grammes, 35 jours,
- «Maroilles»/«Marolles» complété de Sorbais: 270 grammes, 28 jours,
- «Maroilles»/«Marolles» complété de Mignon: 180 grammes, 28 jours,
- «Maroilles»/«Marolles» complété de Quart: 90 grammes, 21 jours.

En outre, afin de rendre les contrôles plus objectifs, les dimensions des fromages sont désormais traduites au travers des dimensions intérieures des moules. Le contrôle des dimensions des fromages pouvait en effet se révéler imprécis du fait de la déformation des fromages.

*Rubrique «Élément prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique»*

Les obligations déclaratives des opérateurs sont précisées. Ces modifications sont liées aux évolutions législatives et réglementaires nationales. Il est notamment prévu une identification des opérateurs en vue de l'habilitation reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges, ainsi que des déclarations nécessaires à la connaissance, au suivi et contrôle des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine.

*Rubrique «Description de la méthode d'obtention»*

Production du lait — Alimentation des vaches laitières

Le terme «vaches laitières» est défini (vaches en lactation et vaches tarées). Cette définition vise à établir clairement à quels animaux il est fait référence à travers l'emploi du terme «vaches laitières» dans la suite du cahier des charges, pour éviter toute confusion et faciliter les contrôles.

— Pâturage

La place centrale au pâturage, identifié comme un axe fort du lien avec l'aire géographique, est affirmée au travers d'une définition de la durée annuelle minimale de pâturage de 170 jours.

La surface minimale en herbe disponible par vache laitière est de 30 ares dont au moins 15 ares pâturés, les 15 ares complémentaires correspondent soit à de la surface pâturée, soit à de l'affouragement en vert. Ces exigences concernant les surfaces permettent d'assurer une part significative d'herbe dans la ration des vaches laitières et prennent en compte le découpage du parcellaire des exploitations et la taille des troupeaux, les surfaces accessibles ne suffisant pas toujours pour atteindre les 30 ares par vache laitière.

Afin de prendre en compte l'impact de la diversité floristique des prairies sur la richesse aromatique du produit, le caractère bocager des exploitations de l'aire géographique produisant du lait destiné à la fabrication de «Maroilles»/«Marolles» est affirmé:

- 90 mètres linéaires de haies par hectare de surface fourragère principale, une haie étant définie comme composée majoritairement de feuillus.

En effet, les haies jouent un rôle dans la préservation des prairies en isolant les herbages, en les protégeant des brusques variations de température, en maintenant l'humidité et en favorisant la richesse floristique qui influence la qualité du lait. Les haies servent également d'abris contre le vent et le soleil pour les vaches laitières.

- Ratio de 0,65 au minimum entre la somme des surfaces toujours en herbe et de prairies temporaires et la surface fourragère principale, dans le but de garantir que les deux tiers au moins de la surface fourragère principale sont composés de prairies permanentes ou temporaires.

Certains opérateurs ayant déposé une opposition relative à une de ces dispositions (15 ares pâturés par vache laitière, 90 mètres linéaires de haies par hectare, ratio minimum de 0,65) pendant la période nationale d'opposition et remplissant les conditions de l'article 15.4 du règlement n° 1151/2012 bénéficient d'une période transitoire s'achevant le 30 juin 2020.

— Ration des vaches laitières

Afin d'attester le caractère herbager de l'alimentation, la part de l'herbe dans la ration (calculée sur la matière sèche des fourrages grossiers) est en moyenne de 65 % minimum en période de pâturage et n'est jamais inférieure à 25 %. Il est précisé que cette part d'herbe peut être pâturée, affouragée en vert ou distribuée sous forme d'herbe stockée à plus de 35 % de matière sèche.

Les fourrages grossiers autorisés sont listés. Ils correspondent à ceux traditionnellement utilisés dans l'aire géographique et représentent au moins 60 % de la matière sèche de la ration journalière totale.

L'apport en aliments concentrés est limité à 1 800 kg en matière sèche par vache laitière et par an. Le cahier des charges comprend la liste des constituants autorisés pour ces aliments.

— Autonomie alimentaire

Afin de renforcer le lien avec l'aire géographique, il est précisé qu'au minimum 80 % de la matière sèche des fourrages grossiers consommés annuellement par vache laitière, sont issus de l'aire géographique.

### La fabrication du fromage

Cette partie est largement complétée pour caractériser l'itinéraire technologique du «Maroilles»/«Marolles». Elle vise à préciser les pratiques qui relèvent du savoir-faire des opérateurs tout en encadrant les valeurs cibles à même de garantir les particularités du produit.

— Le lait mis en œuvre

Pour écarter toute autre pratique de traitement du lait, les traitements autorisés pour le lait mis en œuvre sont précisés: cru, thermisé ou pasteurisé. Seuls les traitements thermiques sont autorisés.

Dans le respect de la méthode traditionnelle de fabrication et en particulier l'obtention de la couleur de la croûte par *brevibacterium linens* (ferment du rouge), tous les colorants sont interdits. Il est également précisé que l'étape d'écémage du lait est autorisée mais que la standardisation en protéines est interdite: l'ajustement de la composition du lait est limité à l'écémage.

— La transformation

Le délai entre la traite la plus ancienne et le début de la fabrication, qui correspond à l'ensemencement en ferments, est fixé à 72 heures, dans le but de limiter l'altération de la qualité du lait.

L'itinéraire technologique avant emprésurage est décrit dans le respect des usages actuels: phase préalable d'acidification avec des ferments lactiques à majorité mésophiles et possibilité d'ensemencement du lait en flores spécifiques d'affinage.

Les valeurs cibles à l'emprésurage [acidité comprise entre 18 et 24 °D, température du lait comprise entre 32 et 38 °C] sont définies car elles permettent de décrire l'itinéraire technologique du produit.

La nature de la présure est précisée. Celle-ci est issue de la caillette de veau, ce qui interdit les présures d'origine végétale ou microbienne. Les doses utilisées sont également définies: 18 à 30 ml pour 100 l de lait, pour un extrait de présure à 520 g/l de chymosine.

Les termes «le caillé est divisé et non lavé» sont supprimés et remplacés pour plus de précision:

- le terme «non lavé» est remplacé par le terme technique «dé lactosage interdit»,
- le terme «divisé» est remplacé par le terme «décaillage en cube» qui décrit de façon plus précise, dans le respect du savoir-faire, la technique utilisée par les opérateurs. Il est également indiqué que ce décaillage a lieu «Avant moulage».

Le terme «spontané» qualifiant l'égouttage est supprimé et remplacé de façon plus précise par «l'égouttage en moule [...]». L'intervalle minimum entre le moulage et le démoulage est de 16 heures, durant lesquelles le nombre de retournements est de 3 au minimum, dans une salle dont la température n'est pas inférieure à 16 °C. Ces valeurs-cibles correspondent aux usages actuels concernant l'égouttage.

L'étape de salage est également mieux décrite:

- «sel sec» est supprimé et remplacé par le terme adéquat «sel à sec» qui décrit la technique de salage et pas la nature du sel,
- la rédaction du cahier des charges enregistré pouvait laisser penser qu'il existait deux phases dans l'étape de salage or les opérateurs pratiquent différentes méthodes, à savoir: «au sel à sec, au sel à sec et en saumure ou en saumure seule».

Afin de compléter la description de l'itinéraire technique avant affinage, la durée de l'étape de ressuyage/levuration avant transfert en cave d'affinage est définie: 48 heures minimum. Conformément aux usages, il est précisé que cette phase est réalisée dans un local dédié de façon à bien maîtriser cette première phase de désacidification de la surface par la pousse des levures et moisissures, ce qui conditionne la réussite de la seconde phase d'affinage avec le développement du ferment du rouge.

### Affinage

Afin d'encadrer les conditions d'affinage contribuant à l'obtention de la spécificité du produit:

- les revêtements des caves d'affinages sont décrits: briques nues, pierres nues ou matériaux hygiéniquement inertes,
- les conditions d'affinage sont définies conformément aux usages actuels: humidité minimum de 90 % et températures comprises entre 9 et 16 °C,
- les soins apportés aux fromages sont décrits: au minimum un brossage, puis selon l'évolution du produit, brossage et/ou lavage avec une solution salée et ensemencée ou non avec des ferments de surface, composés majoritairement de *brevibacterium linens*. La disposition «La croûte est lavée plusieurs fois à l'eau salée» est supprimée car les soins de surface sont décrits de façon plus précise.

La disposition «L'affinage dure selon le format du fromage d'au moins deux semaines pour les petits formats, à quatre semaines minimum.» est supprimée car la durée d'affinage pour chaque format est spécifiée au chapitre 2 «Description du produit».

La disposition «L'aspect orangé acquis au cours de cet affinage est dû uniquement aux ferments naturels du rouge» est supprimée car il est précisé au point «Fabrication du fromage — lait mis en œuvre» que les colorants sont interdits, les «ferments naturels du rouge» étant par ailleurs identifiés («*brevibacterium linens*»).

### Rubrique «Etiquetage»

La référence au logo de l'INAO est supprimée et remplacée par l'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne.

Il est précisé qu'indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant le nom de l'appellation d'origine est interdit, à l'exception des marques de commerce ou des mentions complémentaires, celles-ci devant être utilisées dans le respect des conditions prévues à la rubrique «Description du produit».

Rubrique «Autres»

Références concernant la structure de contrôles: le nom et les coordonnées des structures officielles sont actualisés.

Exigences nationales: Conformément à la réforme nationale du système de contrôle des appellations d'origine précitée, un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est ajouté.

DOCUMENT UNIQUE

«MAROILLES»/«MAROLLES»

N° UE: FR-PDO-0217-01378 — 28.9.2015

AOP (X) IGP ( )

## 1. Dénominations

«Maroilles»/«Marolles»

## 2. État membre ou pays tiers

France

## 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

### 3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Maroilles»/«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 claires 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»/«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 12,5 cm; 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»/«Marolles»,

— 28 jours pour le «Maroilles»/«Marolles» complété de Sorbais et pour le «Maroilles»/«Marolles» complété de Mignon,

— 21 jours «Maroilles»/«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»/«Marolles» a une odeur soutenue de cave, de brique humide et de sous-bois, légèrement ammoniacquée et 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. Lors d'un affinage prolongé, son goût devient plus puissant et typé.

### 3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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.

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

Au minimum 80 % de la matière sèche des fourrages grossiers provient de l'aire géographique. Les autres matières premières destinées à l'alimentation des vaches laitières peuvent également provenir de l'aire notamment quand l'exploitation dispose de cultures. Toutefois en raison de la taille assez réduite de l'aire géographique et compte tenu du fait que les exploitations ne produisent pas toutes ces matières premières, il n'est pas exigé que les concentrés proviennent de l'aire géographique. Pour une consommation annuelle estimée à 7 000 kg de matière sèche par vache laitière dont 1 800 kg de concentrés, la proportion d'aliments originaire de l'aire géographique atteint au minimum 59 %.

#### 3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent 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.

#### 3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

#### 3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

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. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Département du Nord: Aibes, Anor, Aulnoye-Aymeries, Avesnelles, Avesnes-sur-Helpe, Bachant, Baives, Bas-Lieu, Bazuel, Beaufort, Beaufort-sur-Sambre, Beurieux, Bérelles, Berlaimont, Beugnies, Boulogne-sur-Helpe, Bousignies-sur-Roc, Cartignies, Catillon-sur-Sambre, Choisies, Clairfayts, Cousolre, Damousies, Dimechaux, Dimont, Dompierre-sur-Helpe, Dourlers, Eccles, Eclaibes, Ecuélin, Eppe-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, 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, Wighehies, Willies.

Département de l'Aisne: Any-Martin-Rieux, Archon, Aubenton, Autrepes, 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, Prises, 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 géographique**

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

L'aire géographique du «Maroilles»/«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 Cénomani 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 ...».

S'agissant des facteurs humains, l'origine du «Maroilles»/«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»/«Marolles» répond encore à ces caractéristiques.

La fabrication du «Maroilles»/«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. À 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.

#### *Spécificité du produit*

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

- une croûte rouge-orangé homogène,
- une pâte souple au toucher,
- une odeur soutenue et caractéristique, légèrement ammoniacquée,
- 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 alliacées. Ces caractères deviennent plus francs et plus typés avec un affinage prolongé.

#### *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»/«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»/«Marolles».

Le «Maroilles»/«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 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d2d8b040-611d-4631-94ed-6dc1141858c6/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d2d8b040-611d-4631-94ed-6dc1141858c6/telechargement)

---