

## AOP MAROILLES ou MAROLLES

### Description du produit :

Le "Maroilles" ou "Marolles" est un fromage fabriqué avec du lait de vache, à pâte molle, de forme carrée, à croûte lavée de couleur rouge-orangée (photo 6).

C'est un pavé de 13 cm de côté et de 6 cm d'épaisseur, pesant 720 g environ.

Il peut être fabriqué dans de plus petits formats : Sorbais (540 g), mignon (360 g) et le quart (180 g).

### Aire géographique :

- L'aire de production est située en partie sur le département du Nord et le département de l'Aisne : c'est la région agricole de la Thiérache (photo 1)



### Méthode d'obtention du produit :

- Elevage et traite des vaches (photo 2) → emprésurage et caillage du lait (photo 3) →  
→ Tranchage du caillé → Moulage → Salage → Lavage de la croûte (photo 4) et Affinage

### Éléments justifiant le lien au milieu géographique :

#### Facteurs naturels :

- Climat frais et humide,
- Sols argileux, gras et imperméables,
- Paysage de bocage herbager.
- Ferments d'affinage présents naturellement en Thiérache et donnant la couleur rouge.
- La forme carrée du Maroilles serait due à la dureté du bois utilisé pour la réalisation des moules, ne permettant pas de le travailler.

#### Facteurs humains :

- La recette du Maroilles aurait été élaborée vers 960 par les moines de l'abbaye de Maroilles, dont le village donnera son nom à ce fromage de la Thiérache.
- Transmission du savoir-faire chez les producteurs fermiers puis industrialisation vers 1920
- Mobilisation pour protéger l'aire de production du vrai Maroilles dès 1924.
- Le Maroilles est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée par décret le 24 Mars 1976 et Appellation d'Origine Protégée depuis 1986.

### Notoriété et histoire

- Considéré, avant guerre, comme un sous produit de la fabrication du beurre, il s'affirme entre les deux guerres comme le fromage par excellence de la Thiérache.
- Symbole d'une région à vocation herbagère, la notoriété du Maroilles s'exprime très bien dans le film « Bienvenue chez les ch'ti's »