

FABRICATION DU MAROILLES

Le lait certifié Bio est récolté directement par l'ESAT dans deux fermes situées dans la zone AOP du Maroilles, au cœur du Parc Naturel Régional de l'Avesnois. Il est immédiatement refroidi à 3,5°C maximum pour préserver toutes ses qualités.

Le lendemain, le lait est réchauffé selon 3 méthodes possibles :

- à 37° C max pour favoriser le développement des bactéries lactiques.
- A 68° C pour aseptiser le lait et réduire les germes indésirables (le lait est alors thermisé)
- Ou à 78 °C pendant plusieurs secondes pour éliminer tous les germes pathogènes)

Puis il est refroidi à 37°C maximum. Il estensemencé par des ferments lactiques « mésophiles ». Leur action permet une acidification du lait, indispensable pour la suite de la transformation. Dans les cuves de fabrication de 2000 l est ajouté de la présure qui transformera le lait liquide en un gel délicat et fragile semblable à un gros yaourt nature. (en 10-15 mn) La présure utilisée est extraite exclusivement de la caillette des veaux (estomac). Il est strictement impossible d'utiliser d'autres types de présure (telle que de la présure microbienne)

Une fois coagulé, le lait se sépare alors naturellement en deux : le coagulum ou « caillé » et le lactosérum, une partie de l'eau du lait. Cette séparation est réalisé par un découpage et un brassage minutieux du caillé. C'est un moment clé car c'est la consistance du caillé qui va déterminer la texture finale du fromage. Après 45 mn de préparation attentive, le caillé est prêt à prendre forme (grâce à un répartiteur)

Après une nuit, le fromage qui commence à s'égoutter lentement, est prêt pour la prochaine étape : le salage. Les futurs Maroilles vont faire un plongeon salé : le bain de saumure. Selon leur taille, les fromages sont immergés pendant un certain temps dans une eau salée : jusqu'au lendemain pour les « quarts » et le surlendemain pour les « mignons » et les « sorbais »

C'est une étape essentielle dans l'élaboration du Maroilles. Pourquoi ?

Plusieurs objectifs :

- Compléter l'égouttage : Le sel aide à éliminer l'excès d'eau du fromage, facilitant ainsi l'égouttage.
- Former la croûte : le sel aide à former une croûte protectrice autour du fromage qui préserve sa texture et sa saveur pendant le processus de maturation.
- Sélectionner la flore microbienne : le sel crée un environnement qui favorise certaines bactéries. Ces bactéries contribuent à la formation du Maroilles, lui donnant sa texture unique.
- Rehausser le goût : le sel est un exhausteur de goût naturel. Il amplifie la saveur du Maroilles, il participe à son goût .

Au sortir de leurs bains, les fromages sont déplacés dans une salle de séchage, où l'humidité et la température sont parfaitement contrôlées pour éliminer l'excès d'eau, tout en en conservant suffisamment pour favoriser l'action des bactéries artisanes.

Les fromages maintenant prêts, sont recouverts de *Géotrichum* qui favorise l'implantation des *Brevibacterium linens* , responsables de leur couleur orangée.

Après plusieurs jours, l'affinage commence dans le hâloir. Durant 5 à 6 semaines, les fromages sont brossés deux fois par semaine avec de l'eau salée et les ferments du rouge leur donnent alors leur couleur orangée distinctive. La digestion enzymatique transforme les protéines, les graisses et les sucres permettant au Maroilles de mûrir et de libérer son arôme inimitable. Une fois ce processus achevé, les Maroilles sont pesés, triés, emballés et préparés pour l'expédition.

