

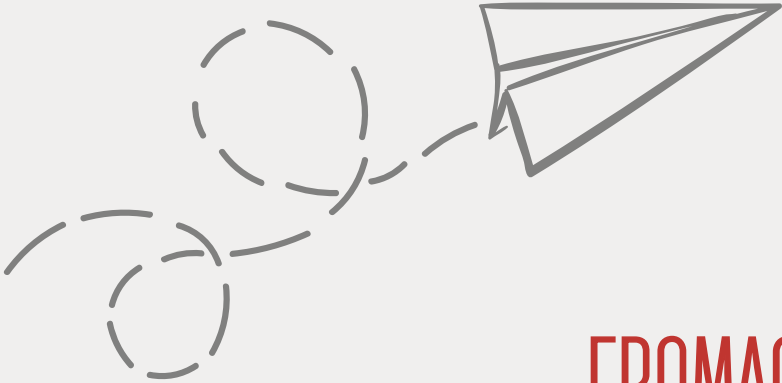
MAROILLES : CAPITALE EMBLÉMATIQUE DES FROMAGES DU NORD

La fromagerie souhaite aussi s'ancrer de manière forte dans le paysage local et renforcer la région de Maroilles comme **CAPITALE des fromages du Nord**.

Cela passe par la contribution au développement de la notoriété des fromages du Nord en soutenant et participant au développement du Parcours des Sens au côté de la communauté de communes du pays de Mormal.

Le Parcours des Sens, installé autour de la fromagerie, rassemble deux activités : les visites et les ateliers qui permettront de faire découvrir au grand public la richesse du terroir de l'Avesnois, la diversité fromagère du nord et le potentiel agricole de la région. Ces activités seront régies et animées par la commune en collaboration avec l'équipe de la fromagerie.





FROMAGERIES

DES RÉGIONS

— HAUTS-DE-FRANCE —

LA FROMAGERIE

305 ROUTE DE MAUBEUGE
59550 MAROILLES

CONTACT PRESSE

CÉSAR-YVES LOSFELD
03 20 28 99 60

LES FROMAGES DU NORD AU CŒUR DE L'AVESNOIS



FROMAGERIES

DES RÉGIONS

— HAUTS-DE-FRANCE —

LA MIMOLETTE, UNE HISTOIRE DU NORD DEPUIS 1675

La mimolette est souvent assimilée à un fromage hollandais, et pourtant, elle est bel et bien française. Vers 1675, la France, sous le règne de Louis XIV, était en guerre contre les Pays-Bas. Colbert interdit l'importation du fromage hollandais et exigea des fermiers français de la région des Flandres qu'ils en élaborent un similaire pour remonter le moral des troupes. Il s'agit de la mimolette version française. À la différence de sa voisine, sa croûte n'est pas paraffinée, mais caractérisée par une croûte cironnée et affinée sur des planches en bois dans les caves de César Losfeld depuis 1871. Au fil des années, sa production s'est étendue à l'ensemble de la région Nord et particulièrement en Avesnois. Deux siècles et demi plus tard, c'est le général De Gaulle qui apprécie ses éclats. Il en fait même son fromage préféré. La mimolette, une affaire d'état !

L'EXTRA-VIEILLE CASSANTE, UNE GRANDE HISTOIRE D'AMOUR

La mimolette jeune est douce et fruitée, sa pâte souple offre une texture légèrement huileuse en bouche. C'est entre 8 et 12 semaines que les mimolettes sont testées, le maître caviste va alors frapper chaque boule d'un coup de maillet en bois pour déterminer sa qualité. Le ciron, acarien de taille microscopique, est présent sur la mimolette. Il va travailler la croûte naturelle. Percé sur toute sa circonférence, le fromage peut alors respirer. Pour éviter que les cirons soient toujours présents au même endroit, la croûte est brossée et la boule est retournée régulièrement, pendant deux mois pour une mimolette française « jeune » et plus de 18 mois pour une « extra-vieille ». De tradition centenaire, la technique artisanale de l'affinage donne à la mimolette un bouquet et une puissance de goût inégalable. En vieillissant, elle s'assèche. Les arômes sont plus denses, le goût s'affirme jusqu'à devenir piquant lorsqu'elle est extra-vieille. Dure et feuilletée, elle se déguste en copeaux.

LA NAISSANCE DE LA FROMAGERIE DES RÉGIONS

La société César Losfeld, fleuron du Groupe « Maison Henri Brunel », est un acteur régional, reconnu depuis 1871, pour l'affinage de mimolettes dans ses caves de Roubaix.

C'est l'augmentation de la demande d'une mimolette d'origine Nord, fromage emblématique de la région Hauts-de-France, qui a amené le Groupe à s'intéresser à la localisation d'une production de mimolette dans son terroir d'origine et historique. La fromagerie située à Maroilles, en plein pays d'Avesnois, offre l'opportunité de réaliser ce projet.

Le rachat est concrétisé le 8 décembre 2017 et va permettre à la fromagerie de développer un beau projet ancré dans le terroir local. Pour démarrer la production, Fromageries des Régions a besoin de lait. C'est tout naturellement qu'elle va trouver, auprès de producteurs laitiers installés dans le Parc Naturel de l'Avesnois, un lait de qualité respectant le cahier des charges défini (sans OGM, alimentation à base d'herbe, ...). L'objectif est alors de produire LA seule mimolette artisanale fabriquée et affinée dans le Nord avec du lait du Nord. Cette mimolette pourra redonner son caractère authentique et régional à ce fromage issu de la tradition du Nord.

En parallèle, la fromagerie développera également des spécialités fromagères artisanales locales. L'outil de fabrication se compose d'un atelier de transformation et de caves d'affinage. C'est au mois de septembre que les premières mimolettes sortent de la fromagerie. Une production de 300 tonnes par an est prévue à terme. La capacité d'installation est plus importante et permettra de répondre au marché en cas de besoin. Les mimolettes sont affinées chez César Losfeld dans les caves traditionnelles roubaisiennes. La reprise de la fromagerie a déjà permis la création de 4 emplois et représente un investissement global d'environ 1,5M€.

LES MARQUES DE MIMOLETTE DE CÉSAR LOSFELD



La marque César Losfeld, présente sur les réseaux traditionnels (crèmerie, marché...) sur des produits long affinage, dans le nord de la France.

La Reine du Nord, marque souriante et familiale, qui rassemble sous la même bannière les fromages « oranges » (produits Saveurs en'Or). Elle est exclusivement distribuée en grande distribution.

MAISON HENRI BRUNEL : LE SAVOIR-FAIRE FROMAGER

La Maison Henri Brunel, aujourd'hui dirigée par Cécile Brunel-Amri, 3ème génération, perpétue le savoir-faire familial sur la sélection de fromages de terroirs et la distribution des produits laitiers frais sur le territoire Nord et Grand Ouest. Maison familiale depuis 1938, elle débuta son activité par l'affinage de Neufchâtel sur le territoire normand et son métier de grossiste en BOF (beurre, œuf, fromage). Sous la direction de Mr Henri Brunel puis de Mr Michel Brunel, son fils, la structure se développe et démarre en 1974, une activité de négoce en surgelés. L'entreprise acquiert, au travers du développement des surgelés, un réel savoir-faire sur la logistique (aujourd'hui matérialisé au travers de l'entreprise SOCOPAL) et développe de nombreux partenariats avec les acteurs de la distribution. En 1988, le Groupe s'étend par le rachat de la société César Losfeld, spécialiste de l'affinage de mimolette à Roubaix et grossiste en produits laitiers. Cette nouvelle entité permet à l'entreprise de se développer sur la région Nord et de renforcer sa présence sur les spécialités fromagères du Nord. En 2000, nouvelle acquisition : l'entité Thomas Export, qui est spécialisée dans l'exportation des fromages français et du terroir (sélectionneur de tous les bons fromages régionaux français). Armor Frais, grossiste en produits laitiers en Pays de Loire, rejoindra également le groupe en 2010. Maison Henri Brunel emploie aujourd'hui un peu plus de 300 personnes.