RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Une étude sur la durabilité des filières AOP Maroilles

L'Observatoire économique des SIQO en Hauts-de-France a réalisé une étude sur la durabilité des filières AOP laitières appliquée au Maroilles, fromage emblématique de la région.

Un diagnostic de la durabilité pour définir une stratégie

Afin de se démarquer des autres productions et de répondre à l'évolution des attentes sociétales (davantage de qualité, de transparence et d'authenticité), il est important pour les filières sous signes officiels de qualité de mesurer leurs actions liées au développement

durable et réaffirmer ainsi leurs valeurs ajoutées.
Pour la filière AOP Maroilles, l'enjeu du diagnostic de durabilité était également de s'inscrire dans les engagements proposés par le CNAOL. En effet, cette interprofession des appellations laitières a mobilisé courant 2020 toutes les AOP laitières françaises afin d'apporter de la lisibilité à leurs démarches de durabilité en définissant un cadre d'engagement commun. Les travaux menés dans le cadre de l'étude représentent la première étape vers la formulation d'une stratégie concrète pour la filière.
La méthodologie développée pourra être adaptée pour une application à d'autres filières sous SIQO et permettra également de suivre les évolutions dans le temps de la durabilité des filières déjà étudiées.

L'AOP Maroilles en chiffres 2021

112
producteurs de lait

6
producteurs fermiers (transformation à la ferme)

4
coopératives laitières (collecte du lait)

5
transformateurs (manufacturiers)

2
affineurs

4 286
tonnes produites en 2020

Le Maroilles en détails

Créé au Xème siècle par un moine de l'Abbaye de Maroilles, ce fromage est fabriqué en Thiérache, zone d'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976, située sur une partie du Nord et de l'Aisne. Les vaches pâturent dans des paysages singuliers, les bocages. La qualité du lait issu de ce terroir participe grandement à la qualité du fromage.
Après sa fabrication, le Maroilles est affiné dans une cave humide pendant 3 à 5 semaines selon le format, au cours desquelles il est brossé et lavé à l'eau salée. Il s'agit d'une opération importante qui va conditionner sa qualité et lui donner sa couleur orangée naturelle, sa saveur originale et ses arômes spécifiques.
Le Maroilles est un fromage au lait de vache à pâte molle et croûte lavée, présentant une forme carrée de 13 cm de côté et 6 cm d'épaisseur. Le Maroilles bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996 qui garantit le respect scrupuleux des méthodes de fabrication traditionnelles.

©JC Hanché

Source URL: *https://inao.gouv.fr/etude-durabilite-filires-aop-maroilles*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actualites/durabilite