

MAROILLES AOP



UNE FILIÈRE **RÉSILIENTE** FACE AUX DÉFIS DE LA **FILIÈRE LAITIÈRE**



Après une année 2025 marquée par un redressement de la collecte laitière française (+2,1 %), la filière reste sous vigilance face aux pressions sur les prix, aux crises sanitaires (FCO) et aux aléas climatiques. Dans ce contexte, le Maroilles AOP se positionne comme un modèle de stabilité et d'ancrage territorial, démontrant que tradition et solidarité sont les meilleures réponses aux marchés volatils.

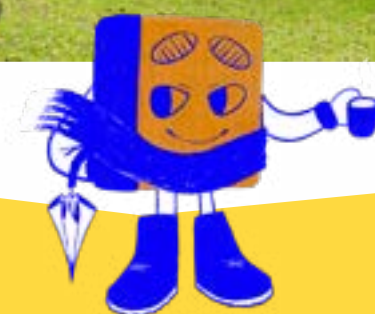
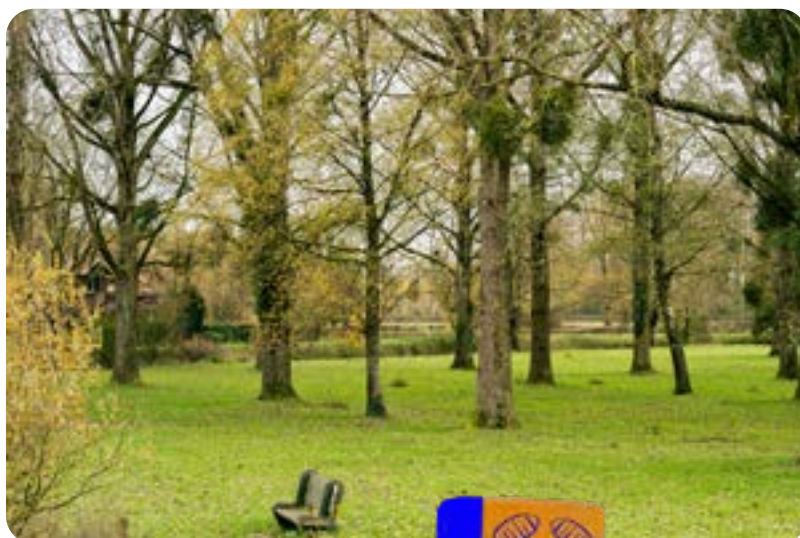


UNE FILIÈRE QUI SOUTIENT SES PRODUCTEURS

Le Maroilles AOP, ce sont **104 producteurs** de lait, **5 manufacturiers** et **10 ateliers de fabrication**. En 2023, près de **38 millions de litres de lait** ont été transformés pour produire **4 501 tonnes** de fromage, offrant aux éleveurs une valorisation plus stable qu'un lait industriel classique.

DES PRATIQUES DURABLES POUR AFFRONTER LE CLIMAT

Le Maroilles AOP reste attaché à son territoire et à ses pratiques durables. Malgré les sécheresses et la pression sur l'autonomie fourragère, la filière maintient des systèmes d'élevage respectueux du bocage et du pâturage, garantissant la qualité du lait et le bien-être des troupeaux. Cette approche montre que tradition et adaptation peuvent aller de pair, même dans un contexte de changements climatiques.



CONTACT PRESSE

Alexandra Lhomme

alexandra@argos-presse.fr - 07.65.25.33.82

UN FROMAGE QUI SE RÉINVENTE

Le Maroilles AOP séduit de nouvelles clientèles et de nouveaux usages. En 2025, sa consommation a progressé de 2,4 % en France, porté par la street-food et les recettes urbaines. Des chefs comme **Camille Delcroix** ou **Florent Ladeyn** contribuent à moderniser l'image du Maroilles AOP tout en respectant ses racines, en proposant des créations originales qui mettent le fromage en valeur auprès d'un public jeune et urbain.



“Sa consommation a progressé de 2,4 % en France”



21 FEVRIER > 1 MARS 2026

UN PRODUIT VIVANT AU SIA ET AU-DELÀ

Le Maroilles AOP sera à nouveau présent au **Salon International de l'Agriculture** au **pavillon 7.3 stand A026** ainsi que sur le stand région. Au programme : dégustations, démonstrations d'affinage, jeux et échanges avec les producteurs, autant d'animations qui montrent que le Maroilles AOP est un produit vivant, authentique et ancré dans son territoire.

Nous reviendrons très vite vers vous avec toutes les informations, les contenus et les dates à retenir.

À PROPOS DU MAROILLES AOP

Le Maroilles AOP est un fromage au lait de vache. Il est considéré comme le roi des fromages du Nord et est qualifié de « plus fin des fromages forts ». Il bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976 et de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996. Cette AOP garantit le respect scrupuleux des méthodes de fabrication traditionnelles.

