

Le Maroilles



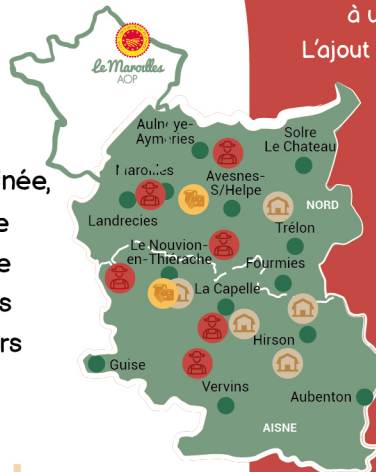
Sais-tu que tu vis dans une zone d'Appellation d'Origine Protégée ?

Histoire

Créé au X^e siècle par un moine de l'Abbaye de Maroilles, ce fromage à pâte molle et à croûte lavée est fabriqué en Thiérache, zone d'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976, à cheval sur les départements du Nord et de l'Aisne. Il est considéré comme le roi des fromages du Nord, et présenté comme le plus fin des fromages forts.

C'est quoi une AOP ?

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un Label officiel européen qui garantit que toutes les étapes d'élaboration du produit sont réalisées dans une zone géographique déterminée, correspondant au terroir d'origine du produit, et selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier, contrôlé par les pouvoirs publics et des organismes tiers indépendants.



Comment est-il fabriqué ?

Ensemencement 1

Le lait estensemencé. Son acidification est permise par l'utilisation de ferments lactiques à majorité mésophiles.

Empresurage 2

Le lait doit être emprésuré à une température comprise entre 32 et 38°C. L'ajout de présure va permettre au lait de coaguler.

Le travail du caillé 3

Le lait est découpé en cubes. Le décaillage va servir à accélérer la séparation du sérum et du caillé.

Mise en moules 4

Le caillé est mis en moules perforés de forme carré pour permettre l'égouttage.

Retournement et Egouttage 5

les fromagers vont devoir assurer les retournement des fromages.

Salage des Maroilles 6

Les fromages sont mis dans un bain de saumure pour retirer le reste du sérum, favoriser la formation de la croûte et protéger contre les bactéries.

Phase de ressuyage 7

Les fromages sont mis au hâloir et vont se couvrir d'une flore naturelle (Géotrichum).

L'affinage 8

Les fromages sont mis en cave et brossés. Les ferments vont donner la couleur rouge orangé au Maroilles.

Conditionnement et stockage 9

Les fromages sont emballés sur place avec les règles de qualité.

2 Affineurs

107 Producteurs de lait



5 Transformateurs manufacturiers

6 Transformateurs fermiers

3 Collecteurs

Le Maroilles existe en plusieurs formats Le Quart 180g • Le Mignon 360g • Le Sorbais 540g • Le Maroilles 720g

BFERMIERSDI
 PXQLMIGNONE
 CRUCARREROB
 ANAVACHEBRS
 VFROMAGEAIF
 EQTSVIUCIGM
 MAROILLESIE
 FAOPHLAITNZ
 IYSAVEUROEV
 UTQIHAPZJRY

Le caillé

Sa couleur est jaune orangé.....

E

