

Le Poitou-Charentes : Une gamme complète de fromages de chèvre régionaux



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

Le Poitou-Charentes : une gamme complète de fromages de chèvre

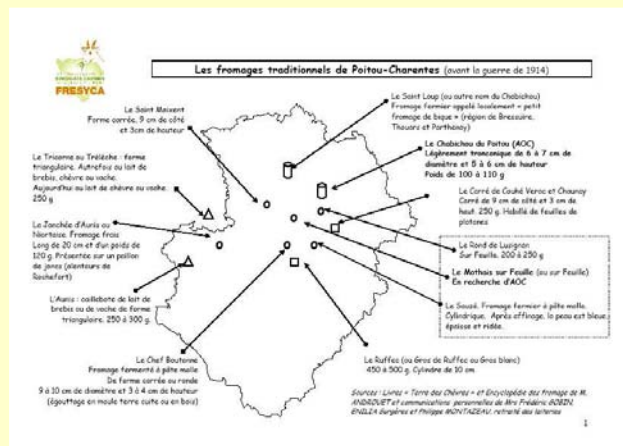
Le Poitou-Charentes : une grande variété de fromages de chèvre.

La variété des fromages dépend :

- du type de fabrication
- du stade d'affinage
- de la forme du fromage
- de sa présentation

GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

Les formes traditionnelles

I - Fromages de chèvre majoritairement de type "lactique".

Parmi ceux-ci :

1.1) Le Chabichou du Poitou (AOC)



1.2) Le Mothais sur Feuille



1.3) Le chèvre forme "Ste Maure", bûche ou Bûchette de 180g



1.4) La pyramide



1.5) Le Crottin



1.6) Le Couhé-Vérac



1.7) Le Tri-corne ou Trois Cornes



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

II - Une spécialité de la région Poitou-Charentes : le chèvre boîte



III - Une originalité locale à découvrir : la jonchée



IV - Et tous les autres, je veux parler du Chevrot, de la Bonde de gâtine, les pâtes à tartiner, etc...



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

I.1 - LE CHABICHOU DU POITOU (AOC)



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

HISTOIRE DU CHABICHOU DU POITOU

✓ **Légende** : origine 8ème siècle

732 : défaite des armées arabes à Poitiers par Charles Martel

✓ **1782** : Charles de Cherge indique "Nous voulons parler des excellents fromages de Montbernage qui, connus du populaire sous le nom de Chabichou, jouissent dans le monde culinaire d'une réputation justement méritée".

✓ **Début du XXème siècle**, développement des laiteries fromageries coopératives .

✓ **1990 (29 juin)** : Décret de la reconnaissance au journal officiel de l'AOC Chabichou du Poitou.



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

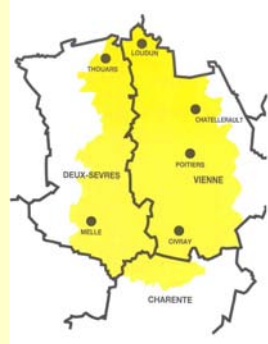
SON TERROIR

✓ Haut-Poitou calcaire : région de la "vache du pauvre".

La chèvre jadis parent pauvre de la vache, aujourd'hui fleuron de notre production de chèvre.

✓ Plaines et plateaux du secondaire et du tertiaire portant les terres de groies.

✓ Commune de la Vienne, des Deux-Sèvres et de la Charente



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

LE CHABICHOU DU POITOU

✓ **Sa forme** : petit tronc de cône dit bonde.
Haut de 6 cm environ.

✓ **Sa croûte** : fine croûte blanche teintée par des filots gris-bleu.

✓ **Son poids** : 150 à 160g au moment de la vente.

✓ **Sa pâte** : blanche, ferme, tout en gardant une souplesse naturelle.

Si affinage prolongé : pâte légèrement cassante.



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

FABRICATION ET SAVOIR-FAIRE

- **Temps collecte-emprésurage** : ≤ 24 heures
Lait de chèvre **cru, thermisé ou pasteurisé**
- **Caillage** : au moins 16 heures
Interdiction d'achat de caillé en vrac, non moulé
- **Moulage** : à la louche ou au répartiteur dans un **moule perforé tronconique spécifique**.
- **Démoulage** : après un égouttage spontané d'au moins 18 heures
- **Salage** : sel sec ou saumure
- **Ressuyage** : au moins 24 heures
- **Affinage** : commercialisation à partir de **10 jours** après emprésurage



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

I.2 - LE MOTHAIS SUR FEUILLE



*En demande de
reconnaissance en
AOC du Mothais sur
Feuille*

GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

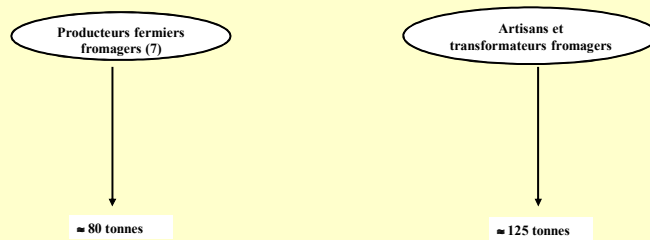
HISTOIRE DU MOTHAIS SUR FEUILLE

- ✓ Des traces de la présence de la chèvre en Poitou dès le Néolithique
- ✓ **Seuil du Poitou**, zone de nombreux conflits
- ✓ Élevage de chèvres, moyen de **subsistance** de nombreuses familles rurales. Fabrication par les fermières de fromage Sur-feuille au lait cru pour l'**autoconsommation**.
- ✓ Progressivement, passage de l'autoconsommation à la **vente locale des fromages**, sur les **marchés** au XIX^{ème} siècle.
- ✓ Dès la moitié du XIX^{ème} siècle, les fromages de la Mothe-St-Héray ont une bonne **renommée**
- ✓ Au XX^{ème} siècle, diminution de cette production fermière avec le **développement de laiteries coopératives**. La crise du **Phylloxéra** sur la vigne qui favoriseront la production laitière et notamment le lait de chèvre.
- ✓ A partir de 1970, **relance par des producteurs fermiers**
- ✓ Aujourd'hui : outre les producteurs fermiers, sont impliqués dans la démarche des **entreprises artisanales** et **une coopérative** qui fabriquent du Mothais sur Feuille ou des fromages "proches" et s'inscrivent dans une dynamique d'évolution

GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

ETAT DES LIEUX DE LA PRODUCTION EN 2005



Perspectives d'évolution : Si AOC : développement de 200 vers 400 tonnes du Mothais sur Feuille

SPECIFICITE DE TRANSFORMATION

> Description du fromage

- Fromage traditionnel fabriqué exclusivement au lait de chèvre frais, cru et entier (mélange maximum de 2 traites).
- Forme de palet plat de 2 à 3 cm d'épaisseur, de diamètre 10 à 12 cm, d'un poids à la vente de 180 à 200g.
- Affiné sur une feuille végétale de châtaignier ou de platane.
- Croûtage blanc cassé, ivoire, jaune clair parsemé de moisissures bleutées, blanches, jaunâtres.
- Pâte blanche, crémeuse, fondante en bouche, odeur fine et légère, arôme noisette.

> Les conditions de fabrication : les points clés

- Ensemencement en ferment liquide (sérum ou levain), pas d'ensemencement direct.
- Caillage et égouttage lents (36 à 48h) température basse 18 à 19°C.
- Moulage à la louche.
- Au minimum un retournement.
- Salage au sel sec à la main.
- Pose d'une feuille de châtaignier cueillie, conservée et préparée dans des conditions définies (voir cahier des charges). Cette pose a lieu maximum 3 jours après démoulage.
- Phase de levuration importante (48 à 72h).



RÔLE DE LA FEUILLE

Affinage sur feuille : spécificité du Mothais sur feuille

- Deux études ont été menées par l'ENILIA et l'ITPLC
 - Evaluation de la qualité sanitaire des feuilles.
 - Impact de la feuille sur les caractéristiques biochimiques, microbiologiques et sensorielles des fromages.
- Conclusions principales de ces études
 - Absence de flore pathogène et diversité de la flore d'intérêt technologique sur les feuilles de châtaignier pouvant influencer l'affinage des fromages.
 - Pose précoce (J+3 après démoulage) apporte une certaine typicité et texture au Mothais sur feuille alors qu'une pose tardive (emballage) ne modifie pas le profil sensoriel des fromages.

CONCLUSION

- > Maintien des pratiques fromagères et des savoirs-faire
- > Evaluation qualité de la feuille
 - Caractérisation microbiologique des feuilles. Absence pathogènes. Diversité flores. Intérêt technologique.
 - Moyen de sécuriser : ébouillantage.
- Ecriture d'un cahier des charges comprenant :
 - le moment de collecte.
 - le lieu de stockage.
 - le moment de la pose
- > Impact de la feuille
 - Moment de la pose → texture fondante, onctueuse du fromage.
 - Profil sensoriel intéressant : goût noisette, sous-bois, long en bouche.
 - Différence significative entre un Mothais avec feuille et sans feuille.

I.3 – LE CHEVRE FORME "SAINTE-MAURE" type bûche ou bûchette

- ✓ Sa forme : forme cylindrique d'un diamètre de 5 à 6 cm et d'une longueur de 12 à 20 cm
- ✓ Sa croûte : croûte fleurie blanche. Peut être cendré
- ✓ Son poids : 180 à 250g
- ✓ Affinage : en hâloir de 2 à 3 semaines.
Si affinage prolongé : développe une flaveur caprine plus marquée.
- ✓ **50% des parts de marché : poids lourd des fromages de chèvre**



I.4 – LA PYRAMIDE

- ✓ **Sa forme** : pyramide tronquée de 7 à 8 cm de côté et d'environ 7 cm de haut.
- ✓ **Sa croûte** : couverture blanche mais peut être cendré avant affinage.



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

I.5 – LE CROTTIN

- ✓ **Sa forme** : petit cylindre aux bords convexes, ou boulette légèrement aplatie, de 3 à 4 cm de hauteur et 5 à 6 cm de diamètre.
- ✓ **Sa croûte** : croûte fine, coupe lisse
- ✓ **Son poids** : 60 à 90g
- ✓ **Sa pâte** : ferme .
Si affinage prolongé : pâte légèrement cassante.



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

I.6 – LE COUHÉ-VÉRAC

- ✓ **Sa forme** : forme carrée d'environ 9 cm de côté et 3 cm d'épaisseur
- ✓ **Son poids** : 250 g
- ✓ **Particularité** : habillé de feuilles de platane lui conférant sa texture et son parfum.



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

I.7 – LE TRI-CORNE OU TROIS -CORNES

- ✓ **Sa forme** : forme triangulaire
 - ✓ **Son poids** : 250g
- Il n'en existe plus guère aujourd'hui.



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

II - LE CHEVRE BOÎTE



*Une spécialité du
Poitou-Charentes*

GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

HISTOIRE DU CHEVRE BOITE

- ✓ Naissance le 23 avril 1907 à la fromagerie de Bougon dans les Deux-Sèvres.
- ✓ Le fromage de chèvre voyageant mal, le directeur de la laiterie eut une idée originale pour mieux préserver ses qualité : la mise en boîte en bois. Le chèvre-boîte étant né mais plus connu sous des noms de marque : Amalthée, Saint-Loup, Soignon, etc...
- ✓ Le chèvre-boîte du Poitou fêtera bientôt ses 100 ans.



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

CARACTERISTIQUES DU CHEVRE BOÎTE

- ✓ Fromage à pâte molle de type présure.
- ✓ Lait pur chèvre utilisé thermisé ou pasteurisé.
- ✓ Forme : palet de 9 à 11 cm de diamètre. 2 à 3 cm d'épaisseur avec des bords droits.
- ✓ Poids : 180g à 200g à l'emballage.
- ✓ Aspect – couleur : la croûte est fine, la peau est légèrement plissée et ridée. La couverture est blanche. Apparition de points rouges et oranges en fin d'affinage.
- ✓ Odeur caprine, de sous-bois et de champignons.
- ✓ Pâte lisse et fine, légèrement coulante fondante et onctueuse en fin d'affinage (20 à 25 jours après emballage).



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

III – LA JONCHEE

- ✓ Fromage frais région Anunis et Niortaise
- ✓ **Sa forme** : n'a pas de forme propre. D'une longueur d'environ 20 cm
- ✓ **Sa couleur** : blanche et sa texture est moelleuse à l'intérieur
- ✓ **Son poids** : 120g
- ✓ **Conservation** : courte



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

IV – ET TOUS LES AUTRES.....

LE CHEVROT

- ✓ **Sa croûte** : Elle est recouverte de la flore naturelle du lait cru, de couleur marron, orange, avec des points de rouge lorsqu'elle est vieillie.
- ✓ **Son poids** : 200 g
- ✓ **Sa pâte** : Pâte fine et très blanche, onctueuse lorsque le fromage est jeune, cassante lorsqu'il a séché.
- ✓ **Ses caractéristiques gustatives** : Il est franc de goût, très peu salé, au léger parfum de chèvre



GEC Celles sur Belle

Frédéric GOBIN - Professeur ENILIA Surgères
Septembre 2007

LE CHEVRE A TARTINER

- ✓ Sa forme : hexagonale
- ✓ Son poids : 125 g
- ✓ Sa pâte : Elle est lisse, très fine, blanche et très onctueuse, très facile à tartiner.
- ✓ Ses caractéristiques gustatives : Il est doux, à peine salé, avec un très léger parfum de chèvre

