

Demande de reconnaissance en AOC du Mothais sur Feuille,

fromage de chèvre traditionnel du Poitou

Les premiers pas vers la reconnaissance en AOC : la nomination d'une commission d'enquête, puis la décision du CNPL de poursuivre l'instruction de la demande

En décembre 2005, le Comité National des Produits Laitiers (CNPL) avait décidé la nomination d'une commission d'enquête chargée de se prononcer sur le bien-fondé de la demande de reconnaissance en AOC du Mothais sur Feuille. Cette commission a rencontré les acteurs de la filière Mothais sur Feuille, le 13 avril 2006 à Melle.

Lors de sa séance des 30 novembre et 1^{er} décembre 2006, le CNPL a pris connaissance du rapport de la Commission d'Enquête. Il s'est prononcé favorablement à la poursuite de l'instruction de la demande de reconnaissance. Le dossier est transmis au futur Comité National des Produits Laitiers, Agroalimentaires et Forestiers.

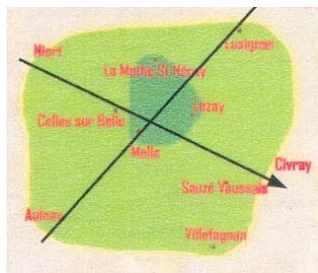
Le Mothais sur Feuille, fromage de chèvre affiné sur une feuille de châtaignier ou de platane

Le **Mothais sur feuille** est un fromage traditionnel, fabriqué exclusivement au lait de chèvre frais, cru et entier. Il a la forme d'un palet plat de 2 à 3 cm d'épaisseur, de diamètre 10 à 12 cm, d'un poids à la vente de 180 à 200 g. Il est affiné sur une feuille naturelle de châtaignier ou de platane. Son croûtage est blanc cassé, ivoire, jaune clair parsemé de moisissures bleutées, blanches, jaunâtres. La pâte est blanche, crémeuse, fondante en bouche, avec une odeur fine et légère, un arôme de noisette.



Histoire du Mothais sur feuille et terroir – Proposition d'une zone d'étude

- Des traces de la présence de la chèvre en Poitou dès le Néolithique.
- **Seuil du Poitou**, zone de nombreux conflits, zone **calcaire**.
- 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 favorisera la production laitière et notamment le lait de chèvre.
- A partir de 1970, **relance par des producteurs fer**
- Aujourd'hui: outre les producteurs fermiers, sont à la démarche des **entreprises artisanales** et **une c** fabriquent du Mothais sur Feuille ou des fromages s'inscrivent dans une dynamique d'évolution.



Le groupe porteur du projet : le Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille

Le début des réflexions a été initié en 1999, au sein d'un groupe de travail regroupant producteurs fermiers, producteurs de lait, affineurs, artisans, transformateurs, structures professionnelles régionales (BRILAC, FRESYCA, Chambre d'Agriculture...) et autres organismes (IRQUA, ITPLC, ENILIA).

C'est le 31 mai 2002 que le Syndicat de Défense a été créé avec un objet spécifique : entreprendre la démarche de reconnaissance en AOC, protéger la zone traditionnelle de production, veiller au maintien du savoir-faire.

L'autonomie alimentaire des élevages : une orientation importante pour le lien au terroir

Le bon potentiel agronomique des terres de groie et terres rouges à châtaignier, avec plus de la moitié en exploitation en systèmes « caprins et grandes cultures » sont des atouts pour développer l'autonomie alimentaire.

Le Syndicat a retenu, dans le cahier des charges proposé pour les conditions de production du lait, une autonomie alimentaire de 80 % (80 % de la matière sèche de la ration annuelle issue de la zone).

Des marges de progrès existent pour les éleveurs qui disposent de différents leviers pour améliorer l'autonomie de leur élevage :

- plus de fourrages de qualité,
- utiliser ses céréales,
- optimiser les quantités de concentrés utilisées,
- utiliser davantage d'herbe,
- cultiver des protéagineux.



Les points clés de la fabrication

- Utilisation de ferments liquides (sérum ou levain).
- Caillage et égouttage lents, à température basse.
- Moulage à la louche.
- Au minimum un retournement.
- Salage au sel sec.
- Pose précoce d'une feuille de châtaignier ou de platane.
- Phase de levuration importante.

La feuille : élément d'identité du Mothais sur feuille

La feuille, avec sa diversité de flores et son rôle dans l'affinage, confère au Mothais sur feuille sa typicité et sa spécificité. Les feuilles utilisées proviennent d'arbre de platane ou de châtaignier et sont collectées sur la zone de production, selon le protocole mis en place par le Syndicat. Elles ne doivent, en aucun cas, avoir été en contact avec le sol (cueillette sur l'arbre ou à l'aide d'un système de filet) et leur couleur est brun marron.

Cet automne, des élèves du Lycée Agricole de Melle et de l'IREO de Brioux sur Boutonne ont participé à la collecte pendant la période très serrée de ramassage, aux premières gelées.

L'économie de la filière

La fabrication de Mothais sur feuille et fromages « proches » (produits où des évolutions demeurent nécessaires pour respecter le cahier des charges) atteint aujourd'hui 200 tonnes, dont 85 tonnes de fromages fermiers. 9 producteurs fermiers, 6 artisans et transformateurs et 1 affineur participent aux travaux du Syndicat, ou sont en contact avec ce dernier. 150 producteurs de lait sont potentiellement concernés.

La filière caprine régionale est engagée autour de la démarche de demande de reconnaissance en AOC.

Les partenaires du Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille

- ✘ **Partenaires de la filière:** Bureau Régional Interprofessionnel du Lait de Chèvre, Fédération Régionale des Syndicats Caprins, Association Centrale des laiteries Coopératives.
- ✘ **IRQUA** (Institut Régional de la Qualité Agricole et Agroalimentaire).
- ✘ **Partenaires du développement :** Chambre Régionale d'Agriculture et Chambres Départementales d'Agriculture.
- ✘ **Partenaires techniques :** ENILIA , Institut Technique des Produits Laitiers Caprins, Institut de l'Élevage.

Les travaux sont conduits en liens étroits avec le centre INAO de Cognac.

SYNDICAT DE DEFENSE DU MOTHAI SUR FEUILLE

Siège administratif : BP 50002 – 86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR
Tél. : 05.49.44.74.80 - e-mail : filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr

Animation technique : FRESYCA – B.P. 52 – 79500 MELLE
Tél. : 05.49.29.59.41 – e-mail : fresyca@deux-sevres.chambagri.fr