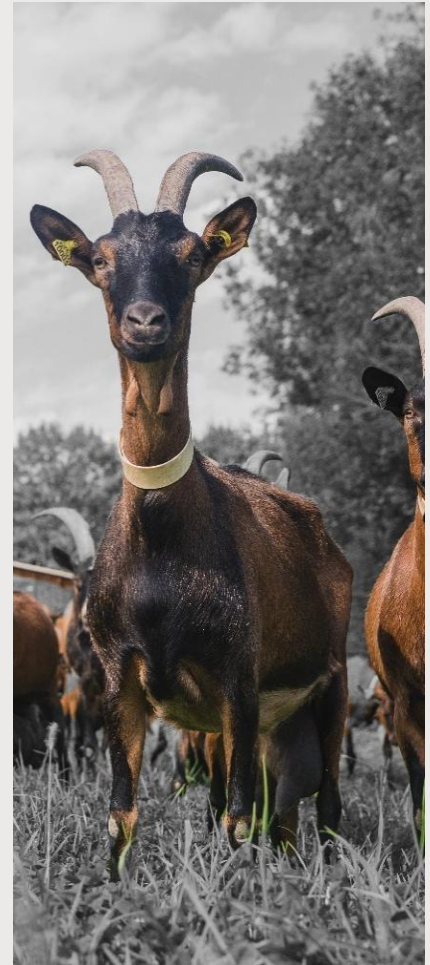
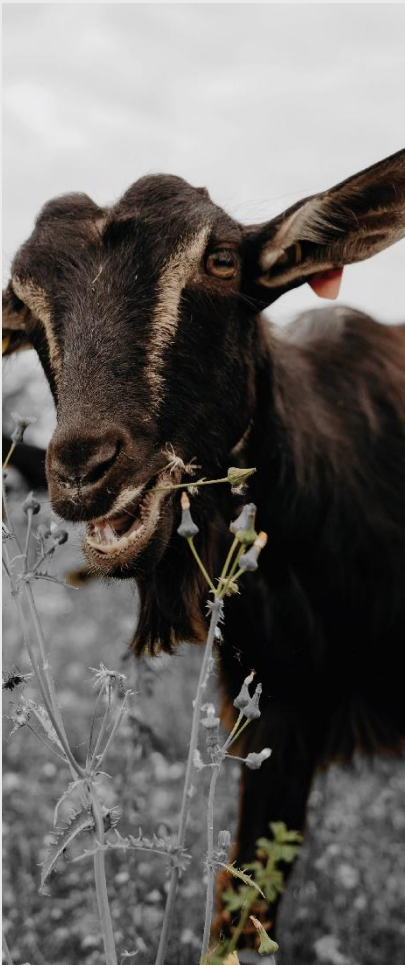




LA 47^{EME} AOC
FROMAGERE
EST NEE



LAIT ENTIER ET CRU
FROMAGE MOULÉ À LA LOUCHE
AFFINÉ SUR UNE FEUILLE DE CHÂTAIGNIER
ONCTUEUX, FONDANT
NOTES ANIMALES, BOISÉES ET VÉGÉTALES
SAVOIR-FAIRE UNIQUE DU POITOU MÉRIDIONAL



SYNDICAT DE DEFENSE DU MOTHAI SUR FEUILLE

Géraldine VERDIER - +33 6 74 52 95 09 – mothaisurfeuille@na.chambagri.fr

Frantz JÉNOT - +33 6 30 32 30 13 - frcap@orange.fr

Edito



Être fier de faire du lait à Mothais sur feuille AOC

Notre fromage de chèvre posé sur sa feuille de châtaignier est connu de tous ici dans le Poitou méridional pour sa texture, ses arômes, obtient enfin son AOC. Faire un produit sous appellation d'Origine Contrôlée c'est s'engager dans une démarche avec des responsabilités.

A présent, faire du lait à Mothais sur feuille c'est respecter un cahier des charges qui finalement pourrait s'avérer un cahier des chances !

En effet, les règles telles qu'elles sont définies orientent la conduite d'élevage sur des systèmes plus vertueux en obligeant par exemple une autonomie alimentaire de la zone supérieure à 85 %, des aires de détente extérieure ou la limitation de la production par animal à moins de 1000 litres par an. Ces mesures qui répondent par ailleurs à des attentes sociétales vont contribuer au bien-être des animaux et les chèvres savent nous le rendre. Privilégier l'herbe et les céréales de la ferme permet de réduire les coûts de production tout en apportant au lait une flore que l'on retrouvera dans le goût du fromage puisqu'il est fait au lait cru.

*Maintenant sous AOC, et pour toutes les qualités qu'on lui connaît, le Mothais sur feuille va exporter sa notoriété. A juste titre pour couvrir les surcoûts et rémunérer les efforts de chacun, une revalorisation substantielle du prix du lait des éleveurs est nécessaire ainsi qu'une augmentation du prix des fromages. Une AOC est en effet un levier pour faire vivre une filière et attirer les jeunes générations d'éleveurs, mais **au-delà de l'intérêt financier, mon souhait est avant tout que les éleveurs soient fiers de faire du lait à Mothais sur feuille AOC** car derrière cette démarche c'est une dynamique de groupe qui s'installe pour ancrer la production et promouvoir notre territoire, tel le travail déjà réalisé avec l'ADDCP sur la chèvre poitevine.*

Pour le CA, le président du Syndicat de Défense

Laurent BONNEAU



Avec le soutien de



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

Contact

Syndicat de Défense du Mothais sur feuille

Frantz JÉNOT - +33 6 30 32 30 13 - frcap@orange.fr

Seul on va plus vite, mais à plusieurs on va plus loin

Neuf années après l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour le Chabichou du Poitou (1990), quatorze fabricants d'un fromage circulaire, plat, au lait de chèvre, posé sur une feuille de châtaignier ou de platane, verte ou brune, végétale ou en papier, se réunissaient à Surgères pour envisager une démarche de demande de reconnaissance en AOC pour le Mothais sur feuille. Ce ne devait être qu'une histoire de mois puisque le Chabichou du Poitou avait eu sa reconnaissance en AOC en trois ans de travail. Du petit producteur fermier transformant 30 litres de lait par jour à la coopérative qui en valorisait 1000 litres par jour, tous étaient réunis pour rechercher une seconde AOC fromagère en Poitou. Que de chemin parcouru ensemble depuis 1999 pour proposer une seule méthode d'élaboration de notre fromage. Heureusement ce fromage avait un passé, une histoire, une origine, un terroir et des savoir-faire. Il a suffi avec le temps de les comprendre, de les définir et de les reproduire.

Un des premiers travaux fut de prouver l'innocuité de la feuille et son rôle sur le goût du Mothais sur feuille. Deux années d'analyses des germes pathogènes sur les feuilles de châtaignier et sur des fromages affinés furent nécessaires. Les analyses réalisées par l'ENILIA de Surgères furent sans équivoque : il n'y avait aucun pathogène. Concernant le rôle de la feuille, nous avons réalisé des fabrications de fromages avec feuille et sans feuilles. Après deux séries de dégustations triangulaires, nous reconnaissons la différence à 80%. La feuille joue bien un rôle sur le goût du Mothais sur feuille. Par la suite, seule la feuille de châtaignier fut retenue. Elle devait être végétale et cueillie de couleur jaune - marron directement sur l'arbre. Feu Madame Martin, alors directrice du centre INAO de Cognac, avait eu la riche idée de ces premiers travaux.

Sur le nom nous avons débattu également ; le Mothais sur feuille, le mothais, le sur Feuille, le petit Lezéen, etc. tous étaient des noms utilisés ; celui de Mothais sur feuille s'est finalement imposé. La bibliographie du crémier – fromager parisien Androuet nous y a bien aidé.

Lait cru ou lait pasteurisé, caillage de 24 heures, de 36 h ou de 48 h,ensemencé du sérum, au levain ou avec des ferments du commerce, autorisant le caillé congelé ou non, etc., autant de débats passionnants et parfois enflammés sur des sujets de fond. Très vite, le lait cru s'est imposé pour une très grande majorité d'entre nous. Le contre-exemple du Chabichou du Poitou AOP nous avait servi d'exemple.

Concernant le système de production, notre zone de polyculture-élevage a favorisé l'alimentation à base de fourrages herbagers et l'autonomie de la zone. Dans une recherche de pratiques agricoles durables, l'INAO nous a encouragé à penser le bien-être des chèvres, la sortie des chèvres et la limitation de la productivité laitière.

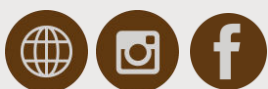
Le rattachement de l'Association de Défense et de Développement la chèvre Poitevine à la démarche AOC du Syndicat de défense du Mothais sur feuille fut une grande bouffée d'oxygène pour que notre cahier des chances participe du développement de cette race à petits effectifs de notre terroir.

Je tiens à remercier sincèrement toutes les femmes et les hommes des services administratifs, de l'INAO, de l'AANA, du BRILAC, de la FRCAP, du réseau REDCAP, de l'ENILIA d'ACTALIA, des Chambres d'Agriculture, de l'INRAe, etc. qui nous ont accompagné et ont cru dans notre dossier Mothais sur feuille. « Seul on va plus vite mais à plusieurs on va beaucoup plus loin ». Je n'oublie pas non plus les élus de la commune de la Mothe-Saint-Héray, le Département des Deux-Sèvres et la Région Nouvelle-Aquitaine pour leurs soutiens indéfectibles à notre démarche de territoire.

Tout au long de ces 25 années, l'écoute et le dialogue ont permis de cheminer jusqu'à la validation de l'AOC par l'INAO le 21 novembre 2024. Avec quelques difficultés de compréhension parfois, nous avons su créer des liens d'amitiés entre les Hommes, qui sont souvent des femmes !

Notre démarche est à présent inscrite dans le marbre pour les générations futures et nous souhaitons que de nouveaux membres, fermiers et laitiers, rejoignent notre démarche ; les portes sont ouvertes. Je souhaite une très belle route aux acteurs présents et futurs de cette AOC Mothais sur feuille !

Pour le CA Syndicat de défense du Mothais sur feuille, le porteur de mémoire
Paul GEORGELET



SYNDICAT DE DEFENSE DU MOTHAS SUR FEUILLE

Géraldine VERDIER - +33 6 74 52 95 09 – mothaissurfeuille@na.chambagri.fr

Frantz JÉNOT - +33 6 30 32 30 13 - frcap@orange.fr

La description d'un fromage d'exception

Le « Mothais sur feuille » est un fromage à pâte molle, à caractère lactique, **fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre entier et cru**. Il est **séché et affiné sur une feuille de châtaignier** qui s'inscrit dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage ; Celle-ci lui confère **MILLE SAVEURS**.

La croûte est ridée, vermiculée, de couleur blanche à ivoire, et très peu développée à l'emplacement de la feuille. Des points de moisissures bleus, gris-bleus, blancs ou rouges peuvent apparaître naturellement au cours de l'affinage.

La pâte est blanche à ivoire, souple, **crémeuse, onctueuse, fondante avec un grain très fin**.

Le « Mothais sur feuille » se caractérise par des arômes lactés, levurés et des notes animales qui peuvent être complétés au bout de plusieurs semaines d'affinage par des arômes des familles boisées telles que « sous-bois », végétales (notamment « paille fraîche » et « champignon »), et fruits secs (notamment « noisette »).

La reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

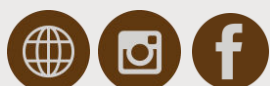
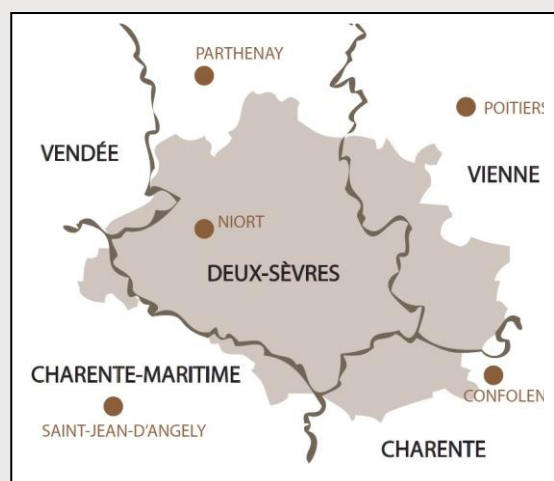
Travail collectif, détermination sans faille, persévérance et conviction ont permis aux membres du Syndicat de convaincre l'INAO du bien-fondé d'une reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) le 21 novembre 2024. L'AOC récompense le Mothais sur feuille qui conserve un lien fort avec un terroir et qui respecte un savoir-faire particulier qui s'appuie sur son Origine, son lien au terroir, un attachement à l'histoire. La reconnaissance en AOC du Mothais sur feuille a pour objectifs de protéger la dénomination « Mothais sur feuille », **d'ancrer la production au terroir, de promouvoir sa notoriété et d'encourager son développement économique**.

La zone de production, le Poitou méridional comme terroir

Le produit possède une forte identité, liée à son terroir : **LE POITOU MERIDIONAL**. Ses caractéristiques sont intimement liées à la zone de production et aux savoir-faire.

La dénomination Mothais sur feuille est commune à l'ensemble des fabricants engagés dans la démarche et connue des consommateurs : « Mothais » identifie La Mothe-Saint-Héray et le Pays mothais. Historiquement, la presse témoigne de la qualité des fromages de La Mothe-Saint-Héray au XIX^{ème} siècle.

Trois critères ont été étudiés pour délimiter cette zone ; ce sont : la géologie, le paysage et les usages c'est-à-dire l'histoire, les conditions pédoclimatiques et la localisation actuelle des producteurs. Finalement, ce sont 237 communes de cinq départements (16, 17, 79, 85, 86) qui ont été retenues pour délimiter sa zone de production. Deux types de sols se côtoient sur la zone : les terres de groies, majoritaires et les terres rouges à châtaigniers. Ainsi, cette délimitation de l'aire de production en AOC du Mothais sur feuille conforte des usages locaux, loyaux et constants des producteurs véritablement engagés dans la démarche.



SYNDICAT DE DEFENSE DU MOTHAI SUR FEUILLE

Géraldine VERDIER - +33 6 74 52 95 09 – mothaisurfeuille@na.chambagri.fr

Frantz JÉNOT - +33 6 30 32 30 13 - frcap@orange.fr

Le cahier des chances en faveur d'une agriculture durable engagée

Au-delà de l'Origine, la production en AOC s'inscrit dans une logique de développement durable : elle promeut des pratiques agricoles vertueuses de polyculture-élevage et permet le développement de systèmes caprins herbagers autonomes ainsi que le développement de l'emploi dans des zones rurales « intermédiaires ». Notre **cahier des chances** en témoigne et les producteurs de Mothais sur feuille pérennisent aujourd'hui un savoir-faire spécifique et durable :

- Système de polyculture-élevage et autonomie alimentaire minimum de 85 % - Sortie des chèvres un minimum de 120 jours par an - Alimentation 100% sans OGM – Interdiction de l'ensilage et de l'enrubannage – Part des fourrages supérieure à 60% de la ration – limitation de la fertilisation azotée des prairies et limitation de la productivité laitière à 1000L/chèvre/an.
- Utilisation obligatoire du lait cru - Moulage manuel à la louche, dans un moule tronconique - Egouttage lent du caillé - Affinage sur une feuille de châtaignier - Durée d'affinage de 12 j. min
- A noter qu'un étiquetage spécifique « race poitevine » est apposé sur les Mothais sur feuille issus des laits de troupeaux en pure race poitevine.

Le Syndicat inscrit son action dans la démarche « AOP laitière durable » développée par le CNAOL.



L'économie et le développement local permis par le Mothais sur feuille

La filière à Mothais sur feuille compte aujourd'hui 16 producteurs fermiers, 8 producteurs de lait, 4 artisans et 2 laiteries. Nous estimons que plus de 100 personnes sont impliquées directement par cette production qui représente actuellement une production de 290 tonnes par an au lait cru, dont 125 tonnes d'origine fermière et 165 tonnes d'origine laitière. Le Syndicat souhaite développer cette production et accueillir de nouveaux producteurs présents sur le terroir.

Le Syndicat travaille en **partenariat avec le Lycée Agricole de Melle** pour la cueillette des feuilles de châtaignier. Chaque année, les jeunes apprenants cueillent plus de 400 trochées de 1 000 feuilles. Les classes sont mobilisées dès les premières gelées sur 2 à 4 semaines en fonction des conditions climatiques. Ce travail permet de financer les voyages d'études des jeunes et des sorties pédagogiques.



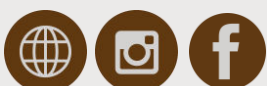
A quoi reconnaît-on un AUTHENTIQUE Mothais sur feuille ?



1. Il est exclusivement fabriqué au **lait cru**
2. Il présente une **pastille** entre la feuille et le fromage identifiant la fromagerie et indiquant l'origine laitière ou fermière (L/F) du fromage
3. Il présente une **étiquette spécifique** qui fédère les seuls adhérents du Syndicat de défense

UNE IMAGE VAUT MILLE MOTS

[LE MOTHAS SUR FEUILLE EN VIDEO](#)

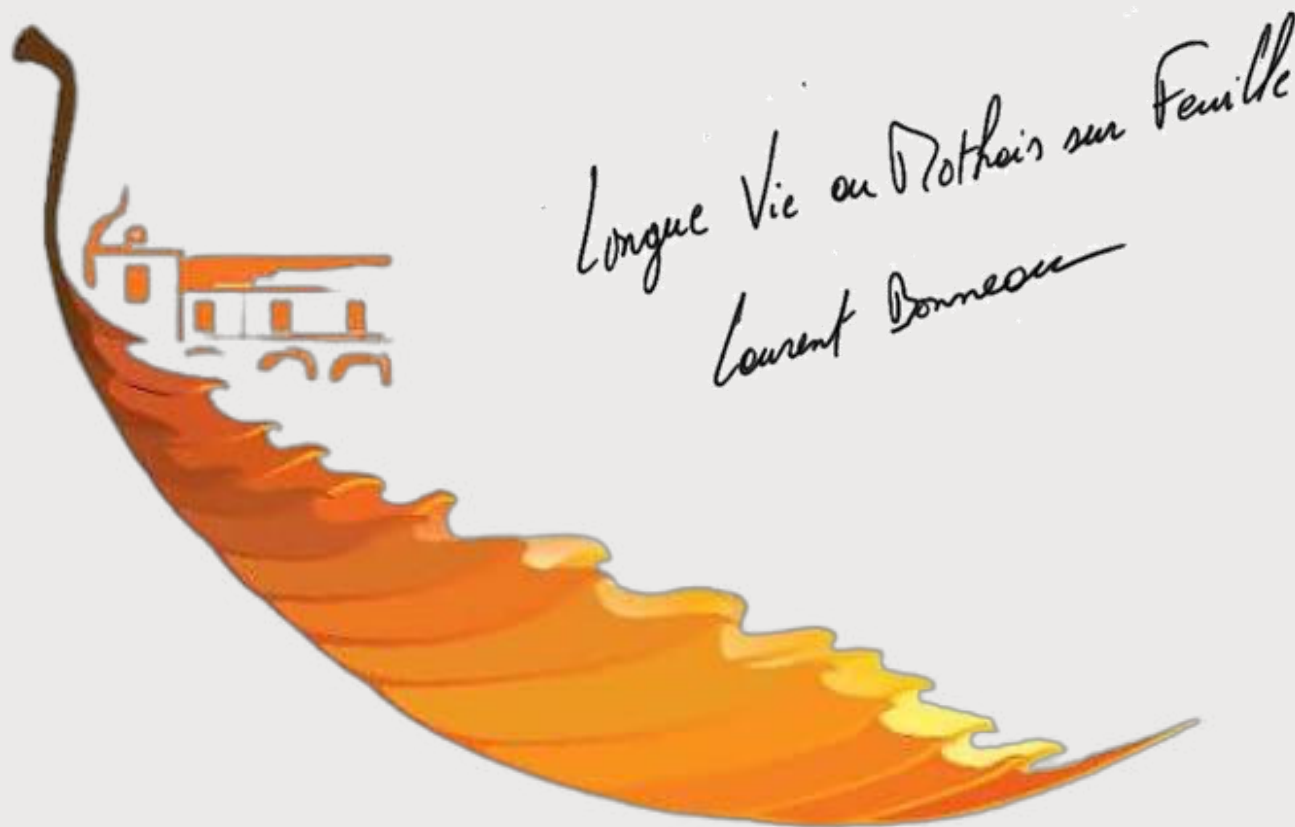


SYNDICAT DE DEFENSE DU MOTHAS SUR FEUILLE

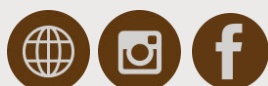
Géraldine VERDIER - +33 6 74 52 95 09 – mothaisurfeuille@na.chambagri.fr

Frantz JÉNOT - +33 6 30 32 30 13 - fricap@orange.fr

L'obtention de cette Appellation d'Origine Contrôlée pour le Mothais sur feuille fut un travail très collectif. Un grand merci tout particulier à ceux qui ont contribué à cette réussite, et en particulier Martine et Philippe Lacroix, Jean Pierre et Sylvain Charles, Hélène Servant, Jean Paul Javaux, Nicole et André Vernoux, Hugues Coutineau, Philippe Montazeau, Emilie Wimmer Bonneau, Brigitte Bonnet, Yves Jean, Thierry Peloquin, Jérémie Jost, Laurent Galliot, Michel Papot, Jean Claude Le Jaouen, Paul Le Mens, Gilles Amiot, Frederic Gobin, Laurent Chupin, Mélissa Teinturier, Virginie Venot-Bonnet, Mathilde Garçonnet, Johanna Graugnard, Patrice Gaborit, Geneviève Freund, Géraldine Verdier, Frantz Jénot, Anne Martin, Alain Jacquet, Fabienne Poupard, Virginie Garot, Guillaume Besnault, Dominique Chambon, Alain Mathieu, Michel Oçafrain... et tous les producteurs engagés dans la démarche, d'hier à aujourd'hui.



POUR PLUS DE RESSOURCES



SYNDICAT DE DEFENSE DU MOTHAI SUR FEUILLE

Géraldine VERDIER - +33 6 74 52 95 09 – mothaisurfeuille@na.chambagri.fr

Frantz JÉNOT - +33 6 30 32 30 13 - frcap@orange.fr