



Quelle joie intense & savoureuse ! Fruit d'un parcours soutenu, nous avons obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour le Mothais sur feuille le 21 novembre 2024. Un sésame pour la protection de notre fromage identitaire.

Le Mothais sur feuille revêt l'AOC

Chers Partenaires, en lien avec la Mairie de la Mothe-Saint-Héray, nous avons le plaisir de vous inviter à une conférence de presse pour fêter l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée pour le Mothais sur feuille qui sera suivie d'un apéritif déjeunatoire :

Le 27 novembre 2024 à partir de 11h30

A la Salle des Conseils de la Mairie de la Mothe-Saint-Héray

LE MOTHAIS SUR FEUILLE, LA 47^{ÈME} AOC FROMAGÈRE
& 16^{ÈME} AOC DE FROMAGE DE CHEVRE EN FRANCE

Travail collectif, détermination sans faille, persévérance, conviction nous ont permis de convaincre l'INAO du bien-fondé de notre Appellation d'Origine Contrôlée pour le Mothais sur feuille. Notre fromage peut être fabriqué dans 237 communes sur cinq départements (16, 17, 79, 85, 86) du Poitou méridional. Il est exclusivement au **lait de chèvre entier et cru, séché et affiné sur une feuille de châtaignier** ; feuille qui lui confère mille saveurs.

Utilité de l'Appellation d'Origine Contrôlée du Mothais sur feuille

La reconnaissance en AOC du Mothais sur feuille protège la dénomination, son origine, son histoire, ses savoir-faire et son lien au terroir, le Poitou méridional. Elle promeut des pratiques agricoles vertueuses en polyculture-élevage inscrites dans une logique de développement durable. L'AOC permet le développement de systèmes caprins herbagers autonomes, la sortie des chèvres et un intérêt renforcé à la race poitevine. L'AOC développe l'emploi, stimule l'économie et ancre la production à son territoire rural.

Le Mothais sur feuille présente une croûte ridée et vermiculée, de couleur blanche à ivoire Elle est très peu développée à l'emplacement de la feuille. La pâte est souple, onctueuse et fondante avec un grain très fin. Le goût est lacté, levuré avec des notes animales. Parfois, avec un affinage plus long, des arômes boisé, végétales ou encore de fruits secs se révèlent. Hummm.... De quoi en saliver d'avance !



Une image vaut mille mots
[Le Mothais sur feuille en vidéo](#)

*Longue Vie au Mothais sur Feuille
Laurent Bonnefou*



Frantz JÉNOT - Syndicat de Défense du Mothais sur feuille

Tél : +33 6 30 32 30 13

E-mail : fricap@orange.fr