

**CAHIER DES CHARGES**  
**- MOTHAI SUR FEUILLE -**

**Syndicat de Défense  
du Mothais sur feuille**

BP 50 002

86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR

## **LE DEMANDEUR**

### Nom

SYNDICAT DE DEFENSE DU MOTHAI SUR FEUILLE

### Coordonnées

- Adresse du siège administratif :

BP 50 002

86550 MIGNALOUX BEAUVOIR

- Téléphone : 05.49.44.74.80

- Mail : filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr

### Composition

Le Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille comprend quatre collèges :

- le collège des producteurs de lait
- le collège des producteurs fermiers
- le collège des affineurs
- le collège des artisans et transformateurs.

### Statut juridique

Syndicat professionnel

## **TYPE DE PRODUIT**

Classe 1.3 : fromages

### **1. NOM DU PRODUIT**

MOTHAI SUR FEUILLE

### **2. DESCRIPTION DU PRODUIT**

Le Mothais sur feuille est un fromage traditionnel, à pâte molle et à croûte naturelle, fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre frais, entier et cru.

Il est séché et affiné sur une feuille de châtaignier ou de platane qui s'inscrit dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage.

Au terme de la période minimale d'affinage, le Mothais sur feuille fait 2 à 3 cm d'épaisseur, est cylindrique à très légèrement tronconique, a des bords faiblement arrondis, un diamètre de 10 cm et un poids minimal de 150 g.

#### **2.1. Caractéristiques physico-chimiques**

Le Mothais sur feuille contient au minimum 20 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini. L'extrait sec total à la pièce est au minimum de 75 g.

## **2.2. Caractéristiques organoleptiques**

Le Mothais sur feuille est d'une couleur variant du blanc cassé au jaune clair, avec parfois des points de bleu, rouge ou gris-bleu qui apparaissent plus abondamment avec l'affinage.

La croûte est fine, peu différenciée, solidaire de la pâte, souple, légèrement plissée, ridée, vermiculée. Elle est très peu développée à l'emplacement de la feuille.

La pâte est blanche, fine, homogène, très lisse, crémeuse et humide dès les 8 jours après l'emprésurage.

A l'affinage, la pâte devient plus compacte, tout en conservant une certaine souplesse et un aspect brillant. La coupe est franche, sans fermentation gazogène.

En bouche, la pâte est à la fois ferme, souple, fondante et crémeuse.

L'odeur est fine et légère. Le Mothais sur feuille se caractérise, dès les 8 jours après l'emprésurage, par des arômes d'au moins une des 3 familles suivantes :

- lactées, d'acidité modérée,
- fermentées,
- boulangerie.

A l'affinage, l'odeur devient plus complexe avec adjonction d'arômes d'au moins une des 3 familles suivantes :

- animales
- boisées
- fruits secs.

Chacune de ces familles peut se décliner en notes d'arômes plus spécifiques (boisée → sous-bois, champignon ...).

Lors de la dégustation, le Mothais sur feuille se caractérise par sa douceur.

Il est perçu comme long en bouche avec une succession de saveurs qui, dès les 8 jours après emprésurage, relèvent des familles lactées d'acidité modérée.

Le fromage acquiert avec l'affinage des notes animales qui peuvent être complétées par des arômes des familles boisées, végétales, fruits secs.

Il est parfois perçu une amertume modérée qui disparaît au cours de l'affinage.

## **3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

La production du lait, la récolte des feuilles de châtaignier et de platane, la fabrication et l'affinage des fromages, le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

## **Département des Deux-Sèvres**

Canton de Beauvoir-sur-Niort : les communes de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, Boisserolles, Prisse-La-Charrière, Foye-Monjault, Granzay-Gript, Marigny, Saint-Etienne-La-Cigogne, Thorigny-Sur-Le-Mignon

Canton de Brioux-sur-Boutonne : les communes de Asniers-en-Poitou, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Cherigné, Chizé, Ensigne, Les Fosses, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Paizay-le-Chapt, Perigné, Secondigny-sur-Belle, Seligné, Vernoux-sur-Boutonne, Vert, Villefollet, Villiers-en-Bois, Villiers-sur-Chizé

Canton de Celles-sur-Belle : les communes de Aigonnay, Beaussais, Celles-sur-Belle, Fressines, Mougou, Prailles, Sainte-Blandine, Saint-Médard, Thorigné, Vitré

Canton de Champdeniers : les communes de Saint Christophe sur Roc, Sainte Ouenne

Canton de Chef-Boutonne : les communes de Ardilleux, Aubigné, Bataille, Bouin, Chef-Boutonne, Couture-d'Argenson, Crezières, Fontenille-Saint-Martin-d'Entraigues, Gournay-Loize, Hanc, Loubigné, Loubille, Pioussay, Tillou, Villemain

Canton de Coulonges : les communes de Ardin, Coulonges sur l'Autize, Faye sur Ardin, Saint Pompain, Villiers en Plaine

Canton de Frontenay-Rohan-Rohan : les communes de Amuré, Arçais, Bessines, Epannes, Frontenay-Rohan-Rohan, Saint-Symphorien, Sansais, Vallans, Vanneau-Irleau

Canton de la Mothe-Saint-Héray : les communes de Avon, Bougon, Couarde, Exoudun, Mothe-Saint-Héray, Pamproux, Salles, Soudan

Canton de Lezay : les communes de Chenay, Chey, Lezay, Messe, Rom, Saint-Coutant, Sainte-Soline, Sepvret, Vançais, Vanzay

Canton de Mauzé : les communes de Le Bourdet, Mauzé sur le Mignon, Praises, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Saint Georges de Rex, Saint Hilaire la Palud, Usseau

Canton de Melle : les communes de Chail, Maisonnay, Mazières-sur Beronne, Melle, Paizay-le-Tort, Pouffonds, Saint-Genard, Saint-Léger-de-la-Martinière, Saint-Martin-Les-Melle, Saint-Romans-Les-Melle, Saint-Vincent-La-Chatre, Sompt

Canton de Niort-Nord : Chauray, Echiré, Niort, Saint-Gelais, Saint-Maxire, Saint-Rémy, Sciecq

Canton de Prahecq : Aiffres, Brulain, Fors, Juscorps, Prahecq, Saint-Martin-De-Bernegoue, Saint-Romains-Des-Champs, Vouillé

Canton de Saint-Maixent-L'Ecole (Canton1) : Augé, Azay-Le-Brulé, Crèche, Cherveux, François, Saint-Maixent-L'Ecole, Saivres

Canton de Saint-Maixent-L'Ecole (Canton2) : Exireuil, Nanteuil, Romans, Sainte-Eanne, Saint-Maixent-L'Ecole, Saint-Martin-De-Saint-Maixent, Sainte-Néomaye, Souvigné

Canton de Sauzé-Vaussais : Alleuds, Caunay, Chapelle-Pouilloux, Clussais-La-Pommeraiie, Limalonges, Lorigné, Maire-Levescault, Melleran, Montalembert, Pers, Pliboux, Sauzé-Vaussais

## **Département de la Vienne**

Canton de Charroux : les communes de Asnois, La Chapelle-Bâton, Charroux, Chatain, Genouillé, Joussé, Payroux, Saint-Romain, Surin

Canton de Civray : Blanzay, Champagné-le-Sec, Champniers, Civray, Linazay, Lizant, Saint-Gaudent, Saint-Macoux, Saint-Pierre-d'Exideuil, Saint-Saviol, Savigné, Voulême

Canton de Couhé : Anché, Brux, Ceaux-en-Couhé, Châtillon, Chaunay, Couhé, Payré, Romagne, Vaux, Voulon

Canton de Gençay : les communes de Brion, Champagné-Saint-Hilaire, Château-Garnier, La Ferrière-Airoux, Gençay, Magné, Saint-Maurice-la-Clouère, Saint-Secondin, Sommière-du-Clain, Usson-du-Poitou,

Canton de Lusignan : Celle-Levecault, Cloué, Coulombiers, Curzay-sur-Vonne, Jazeneuil, Lusignan, Rouillé, Saint-Sauvant, Sanxay

Canton de Vivonne : les communes de Château-Larcher, Iteuil, Marçay, Marigny-Chemereau, Marnay, Vivonne

### **Département de la Charente :**

Canton de Aigre : les communes de Aigre, Barbezières, Bessé, Charmé, Ebréon, Fouqueure, Les Gours, Ligné, Lupsault, Oradour, Ranville-Breuillaud, Saint-Fraigne, Tusson, Verdille, Villejésus,

Canton de Mansle : les communes de Aunac, Bayers, Cellettes, Chenommet, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Luxé, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amant-de-Bonnieure, Saint-Agneau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, La Tâche, Valence, Ventouse, Villognon

Canton de Ruffec : Adjots, Barro, Bioussac, Condac, Couture, Nanteuil-en-Vallée, Poursac, Ruffec, Saint-Georges, Saint-Gourson, Saint-Sulpice-De-Ruffec, Taizé-Aizié, Verteuil-sur-Charente, Vieux-Ruffec, Villegats

Canton de Villefagnan : Bernac, Brettes, Chèvrerie, Courcôme, Empure, Faye, Forêt-de-Tesse, Londigny, Longre, Magdeleine, Montjean, Paizay-Naudouin-Embourie, Raix, Saint-Martin-du-Clocher, Salles-de-Villefagnan, Souvigné, Theil-Rabier, Tuzie, Villefagnan, Villiers-le-Roux

### **Département de la Charente-Maritime :**

Canton de Aulnay : les communes de Aulnay, Blanzay-Sur-Boutonne, Cherbonnière, Chives, Contré, Dampierre-sur-Boutonne, Les Eduts, Fontaine-Chalendray, le Gicq, Loiré-sur-Nie, Néré, Nuailé-sur-Boutonne, Paillé, Romazières, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Pierre-de-Juillers, Saleignes, Seigné, La Villedieu, Villemorin, Villiers-Couture, Vinax,

Canton de Loulay : les communes de Bernay-Saint-Martin, Coivert, Courant, La Croix-Comtesse, Doeuil-sur-le-Mignon, La Jarrie-Audouin, Loulay, Lozay, Migré, Saint-Félix, Saint-Martial, Saint-Pierre-de-l'Île, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Vergné, Villeneuve-la-Comtesse.

## **4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES DELIMITEE**

### **4.1. Obligations déclaratives et tenue de registres**

Chaque producteur de lait, producteur fermier, artisan, transformateur et affineur remplit une déclaration d'identification. Elle est établie selon un modèle validé par le Directeur de l'INAO.

Les producteurs fermiers, les artisans, transformateurs et les affineurs tiennent régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties des fromages.

Les registres, correspondant au minimum aux deux dernières années civiles, doivent être conservés par chaque producteur fermier, artisan, transformateur et affineur.

L'organisme de Défense et de Gestion tient à jour une liste de l'ensemble des opérateurs ayant rempli une déclaration d'identification et doit conserver le double de ces déclarations.

Les éleveurs (producteurs de lait et producteurs fermiers) doivent assurer la traçabilité de l'alimentation distribuée aux chèvres laitières. Pour les aliments achetés, un document (facture ou contrat) doit indiquer la nature et la quantité de l'alimentation, ainsi que l'origine (zone de l'appellation ou non).

Les éleveurs doivent, par ailleurs, enregistrer les quantités de céréales, d'oléagineux et de protéagineux produits sur l'exploitation et consommés par les chèvres laitières.

#### **4.2. Examens organoleptique et analytique**

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

### **5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION**

#### **5.1. Conditions de production du lait de chèvre**

##### **Races de chèvres**

Le lait provient de chèvres de races Alpine, Saanen, Poitevine et de leurs croisements.

On entend par troupeau, au sens du présent cahier des charges, les chèvres en lactation.

##### **Alimentation du troupeau**

70 % de la matière sèche de la ration annuelle sont issus de l'aire géographique.

Les fourrages sont issus à 100% de l'aire géographique et constituent, au minimum, 60 % de la ration annuelle des chèvres.

Les concentrés et déshydratés constituent un maximum de 40 % de la ration annuelle des chèvres. Ils ne contiennent ni matières grasses protégées ni acides aminés protégés.

Les fourrages sont constitués de graminées, légumineuses et associations.

Ils sont consommés frais, sous forme de foin ou d'enrubannage sous réserve que l'enrubannage présente un minimum de 60% de matière sèche.

Les ensilages sont interdits.

Les différents aliments composant la ration annuelle sont issus de semences non transgéniques et présentent un taux d'ADN modifié inférieur à 0,9 %.

### **Conditions de logement**

Les conditions de vie des chèvres respectent par chèvre adulte, une aire paillée minimum de 1,5 m<sup>2</sup> et/ou un volume de 10 m<sup>3</sup> et trois chèvres par mètre linéaire d'auge.

## **5.2 Conditions de fabrication**

### **Lait mis en œuvre**

Il s'agit de lait frais, cru, entier, non homogénéisé et produit dans la zone.

Pour les producteurs fermiers et les artisans qui pratiquent le report de traite, le lait de la traite reportée ne doit pas être refroidi à une température inférieure à 10°C.

### **Emprésurage**

Tout traitement physique (notamment microfiltration et ultrafiltration) ou chimique du lait mis en œuvre est interdit, à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques et d'un réchauffage du lait jusqu'à 25°C maximum pour obtenir la température d'emprésurage.

Pour les ateliers fermiers et artisanaux l'emprésurage se fait au maximum sur les deux dernières traites, dans un délai maximal de 6 heures après la dernière traite.

En fabrication laitière, la collecte de lait correspond au plus aux deux dernières traites ou à la dernière traite en monotraite.

La durée entre la première traite et l'emprésurage du lait collecté ne doit pas dépasser 36 heures.

La présure utilisée est issue de caillette de chevreau.

### **Ensemencement**

L'ensemencement du lait en bactéries lactiques peut s'effectuer de trois façons différentes :

- avec du lactosérum,
- avec du levain lactique « sauvage » obtenu par lactofermentation,
- avec du grand levain issu de ferments spécifiques et / ou de ferments du commerce cultivés sur du lait de chèvre.

L'ensemencement direct avec des ferments spécifiques ou ferments du commerce est interdit, sauf pour remédier à des problèmes de fabrication temporaires.

### **Auxiliaires de fabrication / additifs**

Les seuls auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel.

### **Caillage**

La durée de caillage est supérieure ou égale à 20 heures. L'utilisation de caillé congelé est interdite.

### **Moulage**

Le moulage est réalisé sans pré-égouttage, manuellement à la louche dans des moules individuels tronconiques dont les dimensions intérieures sont les suivantes : diamètre supérieur compris entre 100 et 125 mm et diamètre inférieur compris entre 95 et 105 mm.

### **Egouttage**

L'égouttage est lent et spontané. Il est d'une durée supérieure ou égale à 36 heures.

Une fois placés dans le moule, les fromages sont retournés au minimum une fois.

### **Salage**

Le salage peut se faire à la main ou en machine, en surface et avec du sel sec.

### **Pose sur une feuille végétale**

Après démoulage, les fromages sont déposés sur une feuille végétale de châtaignier ou de platane.

La pose du fromage sur la feuille se fait au plus tard à J + 6 après emprésurage.

Les feuilles ne doivent, en aucun cas, avoir été en contact avec le sol. Les feuilles vertes sont interdites.

Les feuilles sont enfilées sur un support et leur stockage est réalisé dans un lieu aéré, protégé de la poussière et des animaux, pour une durée maximale de 24 mois.

Seul, un traitement par ébouillantage est autorisé.

### **Affinage**

Les fromages ne peuvent pas être commercialisés avant un délai de 8 jours après l'emprésurage. Pendant toute cette période, les fromages sont à une température minimale de 8° C.

## **6. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**



## **6.1 . Spécificités de l'aire géographique**

### **6.1.1. Facteurs naturels**

#### **- Situation géologique**

La région Poitou-Charentes correspond à une région de transition d'un point de vue géologique.

En effet, elle couvre un territoire où affleurent des roches de nature variée qui appartiennent à quatre principales unités géologiques :

- les deux massifs armoricain (Bretagne) et central (Limousin) composés de roches magmatiques et métamorphiques,
- les deux bassins parisien et aquitain constitués de roches sédimentaires.

Le Poitou relie ainsi le vaste ensemble des roches anciennes du Nord-Ouest qui correspondent à l'extrémité du Massif Armoricain à celles qui affleurent à l'extrémité Sud-Est du département de la Vienne aux confins du Massif Central en formant ce que l'on appelle le Seuil du Poitou.

L'aire géographique englobe, majoritairement le sud-est du département des Deux-Sèvres, le sud-ouest de la Vienne et quelques cantons au nord de la Charente et de la Charente-Maritime.

#### **- Données climatiques**

Le Poitou-Charentes se caractérise par un climat tempéré et océanique avec des étés chauds et ensoleillés et des hivers doux. Les gelées hivernales y sont rares et l'amplitude thermique est faible.

Les précipitations demeurent modestes et réparties en toutes saisons. Elles apportent annuellement 24 milliards de m<sup>3</sup> d'eau à la région soit 840 mm / an.

Les températures moyennes annuelles oscillent entre 11 ° C et 12 °C.

#### **- Paysages**

L'aire géographique se caractérise aussi par la variété des types de paysages, liée à sa position sur le seuil du Poitou :

- à l'ouest, les plaines de champs ouvertes aux productions céréalières et oléagineuses,

- à l'est, une bande de plaines vallonnées et/ou boisées et les terres rouges à taillis. Ce paysage plat se caractérise par la présence d'arbres isolés dans les parcelles, bosquets ou haies. L'économie rurale, longtemps associée aux cultures et à l'arboriculture avec le châtaignier se caractérise aujourd'hui par des cultures céréalières, oléagineuses et protéagineuses.
- entre ces deux plateaux, au nord de l'aire géographique, des terres rouges bocagères. Cette zone bocagère marque son appartenance aux socles sédimentaires avec la présence de pierres blanches calcaires. Là encore, se retrouve une présence significative des châtaigniers.

#### - **Types de sols**

Le Poitou calcaire constitue le socle de l'aire géographique.

Au sein de ce socle, principalement deux types de sol se côtoient avec des caractéristiques à la fois spécifiques et complémentaires :

▲ **les terres rouges à châtaigniers** composées d'argiles rouges recouvertes par un horizon limoneux. Ces plateaux limoneux sont à caractère acide. Issue de la décalcification, cette argile présente des fentes de retrait importantes assurant une terre saine et bien drainée,

▲ **les terres de groies** reposant sur la roche calcaire, qui sont favorables à la culture de la luzerne. Ces terres sont marquées par un caractère séchant en été.

On observe sur les terres rouges caractérisées par leur acidité, la présence de châtaignier. Cette espèce végétale au caractère calcifuge (pH optimal entre 4,8 et 5,5) a trouvé là des conditions de vie idéales.

A contrario, le platane se retrouve principalement sur les sols calcaires.

#### **6.1.2. Facteurs humains**

Dans le monde et en France, les zones géographiques à fortes populations caprines sont généralement caractérisées par des conditions pédo-climatiques défavorables à l'agriculture. Paradoxalement, le Poitou-Charentes présente globalement un potentiel agronomique riche et permet des rendements céréaliers ou fourragers élevés. Pourtant, historiquement, la zone originelle d'expansion de l'élevage caprin est une zone agricole pauvre à faible potentiel agronomique et peu valorisée par des intrants (engrais, fumure et traitements).

Les terres arides et pauvres des environs des communes de La Mothe-Saint-Héray, Bougon notamment, la plaine de Lezay, le pays Mellois ont historiquement favorisé l'élevage des chèvres sur ce secteur.

Au XVI<sup>e</sup> siècle la confession protestante apparaît sur ce territoire. Les protestants plus particulièrement attachés au mode de faire-valoir direct et à la propriété manifestent un intérêt particulier pour la spéculation caprine. Les chèvres sont alors présentes sur des petites et moyennes exploitations qui sont les propriétés privées des paysans majoritairement protestants du pays.

La chèvre était donc une ressource centrale pour les populations présentes sur ces terrains agricoles difficiles. Historiquement, le lait de ces élevages caprins, parfois constitués de quelques chèvres seulement, était transformé en fromage. Il était consommé frais ou affiné selon les saisons. Les premiers et rares écrits actuellement recensés faisant état d'une production fromagère datent du 19<sup>ème</sup> siècle. Cela peut s'expliquer simplement parce que le fromage était dans la plupart des cas auto-consommé et de plus « *réservé aux repas quotidiens des paysans et des milieux populaires* » comme précisé dans l'ouvrage « L'élevage en France, 10 000 ans d'histoire » de MM Montméas et Parot.

De La Porte, en 1870, dans son ouvrage « Hygiène de la table, traité du choix des aliments et leur rapports avec la santé », rapporte qu' « *il n'est pas de si petit ménage possédant deux ou trois chèvres où ce fromage ne puisse être préparé : il y rendra des services considérables* ». Considéré, au départ, comme réservé aux repas quotidiens des paysans et des milieux populaires, au 19<sup>ème</sup> siècle « *il trouve sa place sur la table de toutes les classes sociales et acquiert un certain caractère festif* », ce que relatent aussi MM Montméas et Paro dans le même ouvrage précédemment cité.

Par ailleurs, le châtaignier a joué un rôle significatif dans l'alimentation des populations les plus défavorisées, lors de moissons trop peu abondantes. Chèvres et châtaigniers, moyens de subsistance pour les personnes les plus pauvres, sont également associés dans la vie quotidienne. En effet, les châtaigneraies situées à l'abord des villages étaient entretenues par les chèvres (défrichements). Ainsi, en parlant des châtaignes, M. Donzaud dans son livre « le châtaignier en pays civraisien, incursion en pays Mellois et Ruffécois » note qu'« *elles se mangeaient plutôt le soir : « la soupe, puis des châtaignes suivies du traditionnel fromage fait par chaque fermière qui l'avait peut-être mis à sécher sur des feuilles de châtaignier* ». Il précise par ailleurs que « *les feuilles servaient au séchage des fromages de chèvre.* »

La révolution apportée par l'utilisation d'amendements calciques a permis un accroissement significatif des rendements céréaliers sur la zone des terres rouges, ce qui a rendu de moins

en moins nécessaire la récolte abondante en châtaignes. De plus, les nombreux remembrements agricoles ont entraîné la perte du châtaignier.

Dans les terres de groies, le châtaignier ne pouvant se développer, ce sont les platanes qui se sont développés sur ces terres calcaires. A l'identique des feuilles de châtaignier, les paysans utilisent les feuilles de platane pour l'affinage du fromage de chèvres.

Ravagés vers 1945, les platanes disparaissent quasiment tous de cette zone, mais certains producteurs utilisent encore la feuille de platane pour l'affinage des fromages lorsqu'ils sont à leur disposition.

#### - **Développement des marchés locaux et premières expéditions de Mothais sur feuille**

La stabilité politique du 19<sup>ème</sup> siècle a permis d'exploiter au mieux les potentialités du terroir. Le surplus de production dégagé a d'abord été vendu auprès d'une clientèle locale sur les marchés locaux, ainsi qu'aux volaillers qui procédaient à la collecte de caillé dans les fermes. Très rapidement, la dynamique née au cours du 19<sup>ème</sup> siècle permet au « fromage sur-feuille » de se répandre sur de nombreux marchés.

M. Montazeau en fait état dans son ouvrage « Fromages de chèvre du Poitou : le Sur-Feuille, le Mothais - Notes historiques, techniques et économiques », en mai 2002. Il relate une vingtaine de marchés locaux situés principalement autour de la Mothe Saint Héray.

La commercialisation du Mothais sur feuille prend ensuite de l'ampleur grâce, notamment, aux volaillers qui achètent les fromages pour les expédier sur les grandes villes et au développement du réseau de chemin de fer. Ces négociants qui achetaient à la ferme et sur les marchés vont, peu à peu, acheter les fromages plus frais qu'ils vont affiner eux-mêmes. Une dizaine d'établissements proches de Sauzé-Vaussais, situés à proximité de l'axe routier et ferroviaire Paris-Bordeaux (gare de Saint Saviol) et Niort-Poitiers, le pratiqueront.

#### - **Création de coopératives laitières, collectivisation de la collecte : 1906-1960**

L'implantation d'élevages caprins, plus conséquents, dans une zone à forte potentialité agronomique (fourrages, maïs ensilage) a permis une augmentation significative de la production de lait de chèvre.

La structuration de la filière se poursuit par la création d'industries laitières. En effet, des éleveurs de chèvres décident de se regrouper et de fonder une coopérative à l'image de ce qui s'était produit préalablement pour le lait de vache. Le fromage de chèvre « Sur feuille » est donc produit pour la première fois dans une coopérative laitière à Bougon en 1906.

La production de « Sur feuille » fermier va se trouver en déclin dans les zones de collecte de lait par les coopératives (La Mothe, Bougon, Lusignan, Chaunay...).

L'évolution des lieux de production du Mothais, en périphérie du bassin originel, suit d'ailleurs l'implantation des coopératives.

Ainsi, la production de Mothais sera progressivement devancée par la fabrication laitière de fromage de type « camembert » (de par sa forme) comme le souligne, en 1974, J-C Le Jaouen dans son ouvrage « la fabrication du fromage de chèvre fermier ». En effet, il parle du « chèvre à la feuille », production fermière à l'origine, progressivement remplacée par des fabrications industrielles.

Peu à peu, les éleveurs vont livrer leur lait et abandonner la vente directe. Les volaillers eux-mêmes devront se reconverter, suite à la spécialisation des exploitations pour la production de lait et l'arrêt de la production de caillé.

A partir des années 1970, quelques producteurs fermiers s'interrogent sur les possibilités de poursuivre la fabrication du fromage sur-feuille alors que les négociants volaillers, à qui ils vendaient jusqu'alors leur caillé, cessent progressivement leur activité. Très rapidement, la fabrication s'organise au sein de plusieurs ateliers fermiers (ateliers qui transforment, dans des locaux adaptés, le lait de chèvre produit sur l'exploitation). Un article paru dans la revue « La chèvre » n° 158 en 1987, relate cette relance de la production du Mothais.

Le Mothais sur feuille est de plus en plus demandé. Il se développe même très vite sur les marchés parisiens et les producteurs font rapidement partie de la clientèle des fromagers-crémiers les plus renommés de la capitale. Ce fromage est également commercialisé vers les grandes villes françaises (Lyon, Bordeaux...) et à l'export (Allemagne, Angleterre).

Dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, l'expansion de la production caprine à l'ensemble de la région, associée à la richesse de ses sous sols, autorise l'intensification de l'alimentation des chèvres. Cette orientation agricole s'est notamment traduite par la pratique du zéro pâturage plus rapidement que dans d'autres régions.

Concernant la fabrication, la taille du fromage fabriqué était en rapport avec le nombre de convives. A l'époque des grandes familles (avant l'exode rural et la restructuration des fermes), la fermière utilisait des moules de 15 à 16 cm de diamètre, soit un fromage de 300 g environ. Par la suite, furent utilisés des moules de 13 cm de diamètre, ce modèle devait servir durant plusieurs décennies de référence, notamment aux négociants. Par la suite, la taille des moules diminue encore, notamment pour des raisons de simplification de transport, jusqu'à 10-11 cm.

Le format du moule variait selon les familles, souvent rond (en grès) vers La Mothe-Saint-Héray.

Les baux de métayage du XIX<sup>e</sup> siècle nous indiquent que la production de fromages de chèvre était de deux sortes : des fromages frais et des fromages faits ou de saison. Ces

derniers confectionnés à l'automne, étaient ensuite séchés et conservés pour la consommation de l'hiver. L'usage de conserver les fromages dans des feuilles de platane ou de châtaignier, doit sûrement dater de cette époque.

## **6.2. Spécificité du produit**

### **6.2.1. Caractéristiques spécifiques du produit**

Le Mothais sur feuille est un fromage traditionnel, à pâte molle et à croûte naturelle, fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre frais, entier et cru.

Le fromage est rond et plat (2 à 3 cm d'épaisseur), d'un diamètre de 10 cm environ, légèrement détalonné sur le pourtour, séché et affiné sur une feuille de châtaignier ou de platane qui s'inscrit dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage.

L'utilisation de plantes pour affiner, maintenir, protéger et décorer ... les fromages relève de savoirs faire locaux traditionnels. On note ainsi l'usage de feuilles de châtaignier et de feuilles de platane dans la fabrication de fromages de chèvre, dans les Deux-Sèvres.

Les rôles de la feuille, dans l'affinage du Mothais sont multiples :

- rôle « hygiénique » permettant d'éviter tout contact du fromage, avec d'autres surfaces,
- rôle dans l'évacuation de l'humidité du fromage,
- rôle dans l'emballage et la présentation du produit.

Les particularités du procédé de fabrication du Mothais sur feuille donnent à ce fromage un taux d'humidité encore élevé au démoulage.

Les nombreuses nervures de la feuille vont permettre d'extraire progressivement et uniformément l'humidité de la masse. La partie très fine et tendre située entre les nervures absorbe l'humidité, les nervures drainent celle-ci vers l'extérieur.

La feuille est aussi à même de rétrocéder de l'humidité au fromage, favorisant ainsi un « égouttage » progressif.

Ce procédé donne au fromage une texture de pâte fine bien liée, une douceur au goût.

Les études menées sur le rôle de la feuille mettent en avant les éléments suivants :

- les feuilles de châtaignier présentent une diversité de flores d'intérêt technologique (Levures/moisissures, bactéries lactiques, ferments du rouge) qui influencent l'affinage des fromages. Les feuilles sont dépourvues de flore pathogène.
- la sanitation des feuilles par ébouillantage permet de détruire les flores pathogènes et d'altération, afin d'assurer l'innocuité de la feuille.

- une pose précoce de la feuille de châtaignier (au plus tard à J+6 par rapport à l'emprésurage) permet d'apporter une certaine typicité au Mothais sur feuille.

La feuille, de châtaignier ou de platane, avec sa diversité de flores d'intérêt technologique et son rôle dans l'affinage, confère donc au Mothais sur feuille sa typicité.

### 6.2.2. Antériorité de l'usage du nom

Le développement, dans les années 70, de la production du fromage « Sur-feuille » par les producteurs fermiers, au-delà des frontières régionales, les amènent à choisir une dénomination spécifique du produit pour lui permettre d'être spontanément identifié, par les consommateurs, entre tous les fromages de chèvre.

Les professionnels, qui ont toujours associé la tradition fromagère du « Sur-feuille » au village de La Mothe-Saint-Héray décident d'appeler leur fromage, **le Mothais sur feuille**.

C'est donc sous l'appellation « Mothais sur feuille » que le fromage « Sur feuille » est distribué et accroît sa notoriété.

On retrouve la définition du Mothais sur feuille dans plusieurs documents dédiés à la présentation des fromages. Dans l'édition de 1972 du « guide du fromage », Monsieur Androuet cite le « *Mothais ou chèvre à la feuille* » comme un fromage de chèvre originaire du Poitou à pâte molle avec une couverture naturelle. « Le dictionnaire des fromages », la même année, décrit le « *Mothais (Poitou) : Chèvre. Nom générique englobant les fabrications fermières de la région de La Mothe-Saint-Héray* ».

### 6.2.3. Notoriété du nom

Sur les marchés, les producteurs fermiers utilisent également cette appellation, de plus en plus connue auprès de leurs clients.

La presse locale parle de ces fromages dès la moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, « Le Mellois » en 1866 : « *Les fromages de La Mothe-Saint-Héray, qui peuvent rivaliser avec les meilleurs fromages de la Brie, ont été remarqués et très appréciés à l'exposition qui vient d'avoir lieu à Paris. MM. Sillas Michelin et Michelin Aimé d'Exoudun ont obtenu chacun une médaille de bronze pour leurs fromages de lait de chèvre. C'est une récompense bien méritée, qui engagera les cultivateurs du canton à chercher de faciles débouchés à un produit qui ne peut manquer d'être apprécié dès qu'il sera connu*».

A la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, lors du congrès de Niort de la société d'ethnographie et d'art populaire, M. Léaud, président du comité local, explique qu'il « *revoyais, hier, une des plus jolies villes de notre département, La Mothe-Saint-Héray, cité renommée pour l'excellence de ses fromages* ».

Dans son ouvrage de 1994, S.Girard rappelle que « *Le Poitou possède d'autres ressources au chapitre des chèvres : ce sont en particulier le Lusignan, petit disque plat doux et crémeux, le Mothais de La Mothe-Saint-Héray, de même forme mais en général plus corsé, ainsi que le Couhé-Vérac, carré sous une feuille de châtaignier* ».

Vers les années 1990, le Mothais sur feuille commence à faire son entrée officielle dans les concours régionaux pour être considéré progressivement comme une catégorie à part entière. Dans la presse, des articles mettent également en avant ce fromage traditionnel au travers de recettes. D'ailleurs, la filière assure une promotion générique autour de ce produit à l'occasion par exemple du Salon de l'Agriculture.

L'encyclopédie des fromages de 1998 y fait également référence : « *Mothais à la feuille : Chèvre fermier à la croûte collante, il possède une pâte fondante au goût délicat.* »

### **6.3 . Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

Originellement située autour des cantons de la Mothe-Saint-Héray, Lezay et Melle, la production de Mothais sur feuille s'est étendue dans la région appelée « le Poitou méridional », berceau du développement de la production caprine.

Le « Poitou méridional » se caractérise par sa situation tout à fait particulière sur le seuil du Poitou, entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain.

Sur cette plate-forme calcaire, les terres de groies et les terres rouges à châtaigniers présentent de très bonnes qualités agronomiques, par leurs sols drainants. L'utilisation agricole des sols sur cette zone est principalement dédiée à la culture des céréales et oléo-protéagineux, avec en complément des cultures fourragères. Ces deux types de terres sont donc favorables à l'élevage caprin, en assurant une complémentarité alimentaire et en favorisant l'autonomie alimentaire.

C'est pourquoi la délimitation proposée pour l'aire géographique s'appuie sur les zones à sous sol calcaire à l'exclusion des sous sols granitiques ou schisteux.

Sur la zone proposée pour l'Appellation, plus de la moitié des exploitations caprines sont des exploitations mixtes caprines et grandes cultures.

Malgré la diversité des paysages du Poitou méridional, décrite précédemment, plusieurs éléments marquants sont à retenir qui caractérisent la zone d'Appellation :

- la complémentarité entre les zones de plaine et de bocage, favorables à l'élevage des chèvres,
- la présence du châtaignier, essence très répandue au cœur de cette zone et qui, aujourd'hui encore, est un élément majeur de l'affinage du Mothais.



Dans les années 70, afin de contrebalancer l'essor des industries laitières, la commercialisation du Mothais sur feuille a été fortement redynamisée sous l'impulsion des producteurs fermiers. Ainsi, les volaillers qui achetaient des fromages à la ferme et sur les marchés pour les expédier sur les grandes villes ont cessé leur activité. Des négociants se sont mis peu à peu à acheter des fromages plus frais pour les affiner eux-mêmes.

Les évolutions historiques ont amené à une structuration de filière qui perdure encore aujourd'hui : producteurs fermiers, affineurs et laiteries.

Même si le fromage a trouvé des débouchés vers de grandes capitales nationales, voire à l'export, l'activité de fabrication actuelle reste très proche des anciens lieux de production et de commercialisation du Mothais sur feuille.

Par ailleurs, le développement de la vente du Mothais sur feuille, au 19<sup>ème</sup> siècle, a amené à la standardisation du format du moule utilisé, à la demande des volaillers et des affineurs pour des raisons de simplification des transports et de l'affinage : passage de moules de forme carrée à des moules ronds, seule forme aujourd'hui encore utilisée.

L'adaptation des savoir faire ancestraux aux contraintes de mise en marché (affinage, expédition des fromages) et aux potentialités agronomiques du terroir (fourrages, céréales, présence de châtaigniers) afin d'optimiser le process de fabrication, de conservation et le transport a conduit à la production du Mothais sur feuille tel qu'on le connaît aujourd'hui.

## **7. Références concernant la structure de contrôle**

### **7.1 Nom :**

QUALISUD

Adresse : 15 avenue de Bayonne - 40500 SAINT SEVER

Tél : 05 58 06 15 21

Fax : 05 58 75 13 36

QUALISUD est un organisme certificateur agréé et accrédité conformément à la norme 45011.

### **7.2 Nom :**

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01 44 87 17 17

Fax : 01 44 97 30 37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

## **8. Eléments spécifiques à l'étiquetage**

L'étiquette comporte le nom de l'Appellation accompagné de la mention "Appellation d'Origine", le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Le produit est identifié par l'apposition du logo AOP.

Le nom du fabricant ou de l'affineur est apposé sur les étiquettes.

## **9. Exigences nationales**

Les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation sont détaillés dans le tableau ci après.

<b><u>ETAPES</u></b>	<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeurs de référence</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
Lieu de production, de transformation du lait et d'affinage des fromages	Localisation géographique des exploitations laitières, ateliers de fabrication et d'affinage	Aire géographique	Visuelle et/ou documentaire
Transformation	Durée du caillage	Supérieure ou égale à 20 heures	Visuelle et/ou documentaire
	Le caillé est moulé dans un moule spécifique	Utilisation d'un moule tronconique dont les dimensions intérieures sont les suivantes : diamètre supérieur compris entre 100 et 125 mm, diamètre inférieur compris entre 95 et 105 mm.	Visuelle
	Durée de l'égouttage	Supérieure ou égale à 36 heures.	Visuelle et/ou documentaire
	Pose sur une feuille végétale	Au plus tard 6 jours après emprésurage	Visuelle et/ou documentaire
	Début de commercialisation	8 jours minimum à compter du jour d'emprésurage	Visuelle et/ou documentaire
Origine des produits	Preuve de l'origine : suivi des entrées – sorties matière	Tenue de registre	Visuelle et/ou documentaire

Caractéristiques du produit	Caractéristiques analytiques	<p>Lait de chèvre cru entier</p> <p>Extrait sec supérieur ou égal à 75 g par fromage.</p> <p>Minimum de 20 grammes de matière grasse pour 100 g de produit fini.</p>	Analytique
	Caractéristiques organoleptiques	<p>Examen portant sur :</p> <p>aspect extérieur, aspect intérieur, goût des fromages</p>	Organoleptique