

Note de présentation et de motivation de la demande de reconnaissance en AOC du Mothais sur Feuille



Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille

Siège administratif : BP 50 002 - 86 550 MIGNALOUX-BEAUVOIR Tél.: 05 49 44 74 80 - filières-lait@poitou-charentes.chambagri.fr

Animation technique : FRESYCA - BP 52 - 79 500 MELLE - Tél.: 05 49 07 74 60 - fresyca@orange.fr

I - Présentation des réflexions et choix de la démarche

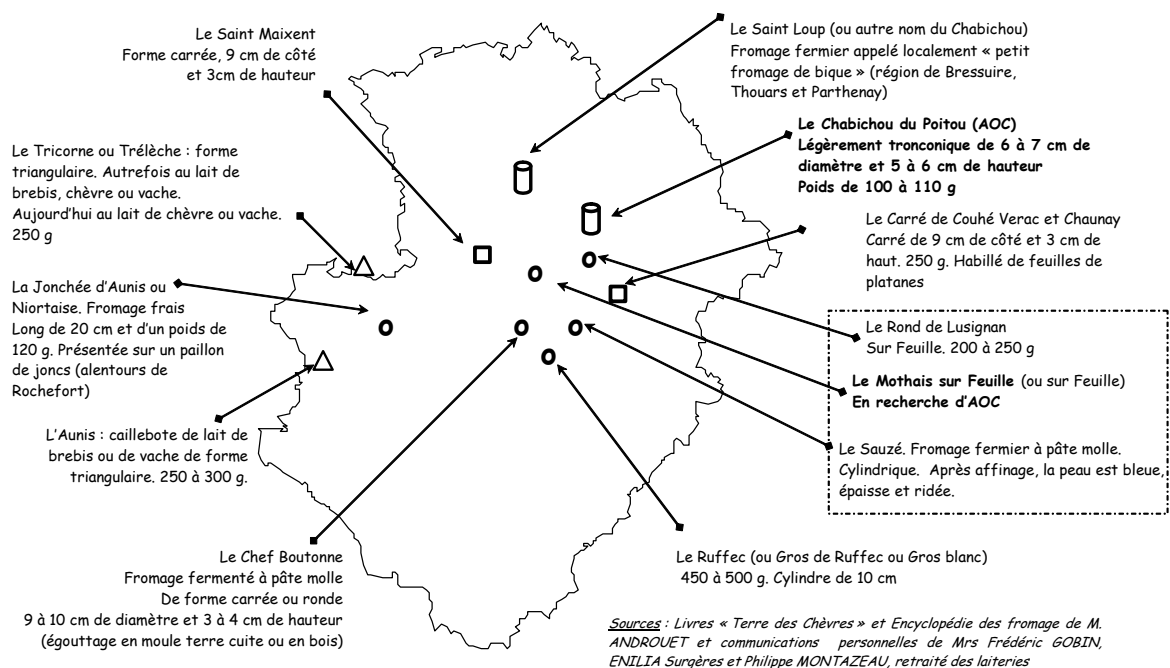
I-1- Présentation historique du Mothais Sur Feuille.

Importance culturelle / sociale / économique du produit sur le territoire.

1- Contexte historique de la production caprine au XIX^e siècle en Poitou-Charentes

Au cours du XIX^e siècle en Charentes-Poitou, l'élevage de chèvres est peu coûteux ; dans chaque maison, une femme ou un enfant est toujours disponible pour suivre deux ou trois chèvres le long des chemins ou sur les chaumes une fois les moissons terminées. Progressivement, le système caprin vivrier évolue vers un système d'économie d'appoint. En plus de la consommation domestique, des fromages sont vendus sur les marchés locaux. La vente de ces fromages sur les marchés assure alors la trésorerie du ménage. Dans cette fin de XIX^e siècle, les spécialités fromagères caprines régionales qui font l'objet de transactions commerciales sur les marchés régionaux sont nombreuses : Gros Fromage de Ruffec, Chabichou, Mothais (ou Sur Feuille), Rond ou Carré de Couhé... pour n'en citer que quelques uns. Cette diversité de fromages représente un patrimoine traditionnel de la région qui s'est grandement perdue au fil des années. La commercialisation de ces fromages de chèvre du Poitou Méridional se développe alors pour répondre à la demande de la clientèle citadine et des gros bourgs : Melle, Saint-Maixent, Lusignan, Niort, Poitiers, Angoulême ou Paris.

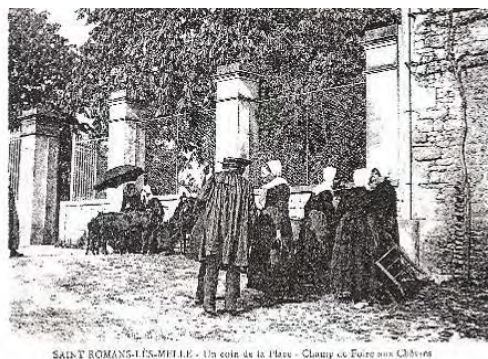
Figure 1 : Les fromages traditionnels de Poitou-Charentes (avant la guerre de 1914)



Les chèvres fournissaient un peu de lait qu'on transformait aussitôt en fromage, que l'on consommait ou que l'on vendait sur les marchés locaux à des volaillers et crémiers¹. Le nombre de chèvres ne dépassait alors pas le nombre de dix ; on en comptait en moyenne cinq.

La commercialisation des fromages de chèvre du Poitou Méridional s'est vraisemblablement développée localement au cours du XIX^e siècle pour répondre à la demande de la clientèle citadine et des gros bourgs de Melle, Saint-Maixent, Lusignan, Niort ou Poitiers. Les marchés hebdomadaires permettaient d'écouler ce que les femmes fabriquaient une fois la consommation familiale réalisée. Elles parcouraient alors jusqu'à 40 km par jour pour aller au marché vendre leurs produits, dont les fromages.

Figure 2: Photographie du champ de foire aux chèvres à Saint Romans Les Melle (79) au début du XX^e siècle (années 1910)



La révolution agricole créa à cette époque les conditions d'échanges et de commerce jusque là peu favorables aux produits agricoles, notamment caprins. Le revenu des caprins est complémentaire des autres produits de l'exploitation. Les paysans ne détiennent au maximum qu'une vingtaine de chèvres.

Figure 3 : Carte postale d'un négociant fromager, M. FORESTIER (années 1920)



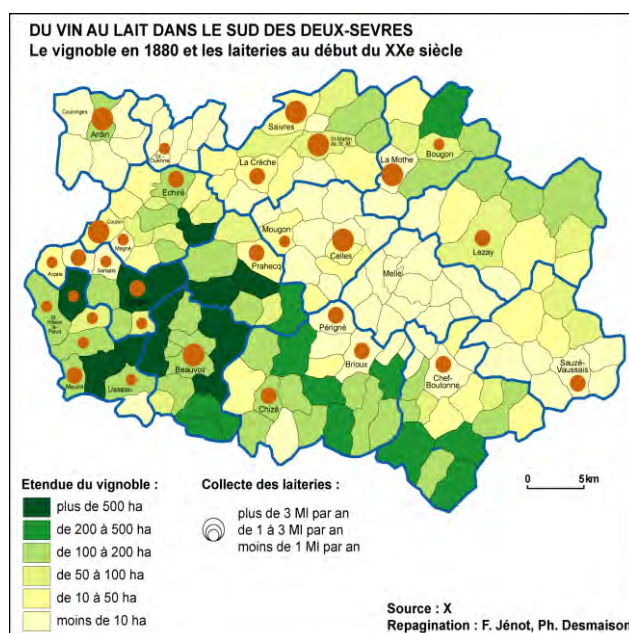
L'apparition du phylloxera, l'immigration de nouvelles populations agricoles et l'apparition du train permettent le mouvement coopératif

¹ Philippe MONTAZEAU, directeur retraité des laiteries, nous fait part oralement du recensement par Monsieur FAVRE, affineur à Limalonges (79) dans le courant du XX^e siècle, des noms de onze affineurs, négociants fromagers et volaillers présents dans le secteur de Sauzé Vaussais : messieurs Morin (79 Clussais la Pommeraie), Eprinchard (79 Mairé-Levescault), Léonce (79 Mairé-Levescault), Vallade (79 Limalonges), Forestier (79 Lorigné), Tafforin (79 Limalonges), Bobe (Limalonges), Airault (16 Monjean), Pannettier (16 Tussion) et madame Patane (86 Chaunay). Ces négociants achetaient leur production sur les marchés de Lezay et Sauzé-Vaussais puis dans les fermes. Monsieur Favre, continue Philippe MONTAZEAU, explique que ces affineurs négociants vendaient ensuite leurs productions de fromages à deux grossistes de la région : monsieur Forestier en direction d'Angoulême et monsieur Touron commercialement régionalement.

En 1873, le phylloxéra, originaire d'Outre-Atlantique, ravage les vignes charentaises. Les vignerons se convertissent en producteurs laitiers, bientôt imités pour d'autres raisons par les agriculteurs des départements limitrophes. Ces anciens viticulteurs remplacent la vigne par la production fourragère et particulièrement la luzerne. Sur la carte de la figure nous constatons que le sud des Deux-Sèvres ne comprend pas le plus de coopératives laitières, à la différence du sud ouest des Deux-Sèvres où la vigne était plus présente au XIX^e siècle.

Des régions voisines, dans un état de surpeuplement, profitent de l'aubaine, de nombreux paysans vendéens viennent s'installer dans toutes les communes anciennement viticoles du sud Deux-Sèvres notamment. Ils profitent de la chute de la valeur des terres qui passent de 3 000 F à 100 F l'hectare en 10 ans. Les vagues d'arrivants vont s'échelonner dans le temps, c'est ce qui explique l'absence de reprises démographiques, elles éviteront cependant l'effondrement.

Figure 4 : le vignoble en 1880 et la localisation des laiteries au début du XX^e siècle dans le sud Deux-Sèvres : du vin au lait



La construction du chemin de fer permet à cette époque d'approvisionner les villes en produits alimentaires frais. Sous le second empire, l'effort d'équipement se poursuit, le rail atteint Niort en 1854 sur la ligne Poitiers - La Rochelle inaugurée en 1856. 1885 marque l'achèvement de la jonction Niort - Ruffec par Melle, Brioux, Chef Boutonne. Les différents chefs lieux de département peuvent communiquer ensemble. Les campagnes se trouvent vivifiées par le rail.

Les expéditions de beurre, de caséine à partir de 1903, d'animaux puis de fromages de chèvre favorisent l'extension des troupeaux laitiers.

2- L'aventure des coopératives beurrières et fromagères dès la fin du XIX^e siècle

En Poitou-Charentes, dès la fin des années 1870, des marchands collectent le beurre et le fromage « Sur Feuille » dans les fermes et organisent leurs expéditions vers les villes régionales et nationales. Devant l'insuffisance de recettes et les marges prises par les marchands au désavantage des éleveurs, l'un d'entre eux, Eugène BIREAU, lance la première beurrerie coopérative à Chaillé près de Surgères (Charente-Maritime) qui ouvre ses portes le 13 janvier 1888 avec douze adhérents.

C'est en 1898, à Saint Loup sur Thouet (79), que démarre la première fabrication industrielle de fromage de chèvre. Puis en 1906, à Bougon (79), le pasteur ESNARD fonde la première fromagerie coopérative traitant du lait de chèvre. Plusieurs années plus tard, dans les entreprises où des beurreries sont déjà en place à la Mothe-Saint-Héray et Lezay (79), le lait de chèvre est collecté en même temps que le lait de vache. Le véritable essor des fabrications se produit avec l'arrivée de la boîte en bois pour emballer le fromage et faciliter le transport. Ce Chèvre Boîte est le descendant naturel du fromage de chèvre « Sur Feuille ». en reprenant sa forme traditionnelle et en modifiant légèrement la technologie qui devient présure.

3- Une concentration régulière de la collecte après la seconde guerre mondiale dans les industries laitières

De décennie en décennie, à partir des années 1950, la constitution des groupes laitiers se Dans les années 1970, la chute de la collecte de lait de vache notamment entraîne un important mouvement de concentration (cf. carte de la figure 5).

Des années 1950 aux années 1982, le nombre d'établissements de collecte de lait de vache et de chèvre passe de 150 à 53. En 1982, 43 entreprises assurent la collecte de lait de chèvre. En 2010, on ne compte plus que six groupes laitiers ou entreprises laitières investies dans la transformation de lait de chèvre en région.

La filière caprine de Poitou-Charentes est aujourd'hui fortement orientée vers la production industrielle de fromage de chèvre (cf tableau 1).

Figure 5 :

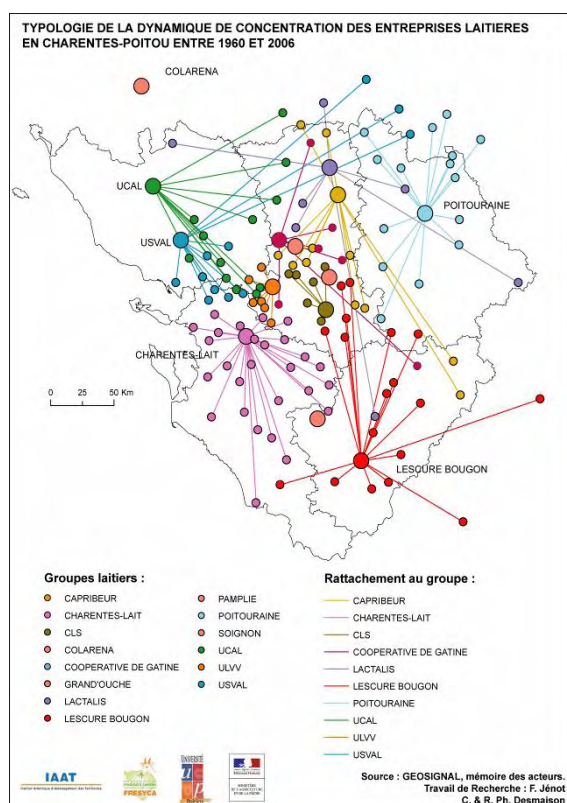


Tableau 1 : Volumes de lait de chèvre collectés par les entreprises présentes en Poitou-Charentes et Pays de Loire (source: BRILAC, année 2010)

Laiterie ou groupe	Lait de chèvre collecté
GLAC	134 millions de litres
Eurial Poitouaine	105 millions de litres
Lactalis	80 millions de litres
Coopérative de Gâtine	24 millions de litres
Coopérative de la Sèvre	16 millions de litres

Concernant la production française actuelle, plus de 50 % des fromages de chèvre consommés sont de la bûchette et de la bûche de 1 kg. Cette production indique une stratégie commerciale axée en premier lieu sur des fromages dits de grande consommation ayant des prix modérés (8-9 €/kg approximativement).

La majorité de ces fromages est plus particulièrement produite en Poitou-Charentes, région de l'industrie fromagère caprine. Pour en arriver à ce résultat, les stratégies des entreprises laitières ont reposé en premier lieu sur une concentration des unités de transformation pour réduire des coûts de production.

A côté de ces stratégies de groupes industriels, subsistent et se développent des niches de production, tant en exploitations fermières qu'en fromageries artisanales et industrielles.

4 - A partir des années 1960 et 1970, le renouveau de la production fermière, de la production du Mothais sur Feuille

C'est dans les années 1960 et 1970 que des producteurs relancent la production fermière de fromages de chèvre. Même si les traditions et les savoir-faire s'étaient toujours maintenus, cette relance permet l'installation et la professionnalisation de producteurs.

A cette époque, les incitations à la spécialisation des producteurs livreurs étaient fortes et c'était presque un défi de rester producteur fermier. Le métier d'affineur ne s'est jamais développé dans la région tant l'encouragement pour les éleveurs à livrer leur lait était fort.

Les producteurs fermiers qui se sont maintenus sont ceux qui ont eu l'initiative de développer leur production et les débouchés. Les débouchés étaient d'abord locaux, car le fromage de chèvre était présent matin, midi et soir sur les tables rurales. Puis on constate dans les années 1975 quelques créations d'ateliers avec un développement commercial extérieur à la région.

Pour commercialiser les produits à l'extérieur de la région, l'utilisation d'un nom a été nécessaire. L'usage oral du Sur Feuille et du Mothais existait.

Des fromagers ont encouragé les producteurs à retrouver l'origine et la tradition. La Fromagerie Guérin à Niort vendait un mothais sous le nom "Le petit lezéen" (fromage produit par Monsieur Galas). Pierre Androuet souhaitait faire reconnaître le petit mothais du pays Mellois et le gros mothais de Couhé.

Les producteurs fermiers ont été accompagnés pour le développement de leur activité par les techniciens de l'ITOVIC (on peut citer Jean-Claude LE JAOUEN).

Les concours fermiers ont également eu un rôle clef pour rassembler les producteurs autour de produits, dont le mothais. Sous l'impulsion de Marie-Claude Chalex, responsable du groupement de

producteurs fermiers de Poitou-Charentes, les premiers concours nationaux ont eu lieu à Poitiers. Puis, pendant 6 - 7 ans, le concours national s'est tenu à Niort. La présentation du mothais au Concours général Agricole date des années 1980.

La production de Mothais sur Feuille s'est ainsi redéveloppée, notamment dans la zone traditionnelle du Poitou Méridional. La tradition fromagère fermière de Poitou-Charentes qui est d'affiner le fromage sur des feuilles de châtaignier (ou de platane) a été préservée.

La région Poitou-Charentes, première région française caprine, compte aujourd'hui plus de 130 producteurs fermiers (contre 1 200 éleveurs laitiers).

Tableau 2 : Répartition des exploitations fermières fromagères caprines en Poitou-Charentes

Département	Nombre de producteurs fermiers en 2009 en Poitou-Charentes	% 2009
Deux-Sèvres	41	31
Vienne	29	22
Charente	32	24
Charente-Maritime	31	23
Total	133	100

(Source : Etude Anaïs BRION & Frantz JÉNOT, FRESYCA, 2008)

La production de fromages de chèvre fermiers marque le terroir de ses traditions et de sa culture qui restent bien vivants en Poitou-Charentes. C'est pour enrichir la connaissance collective de la filière fermière que la FRESYCA a décidé de réaliser en 2009 une étude régionale sur cette production. L'enquête a permis d'identifier les pratiques d'élevage, de transformation fromagère et de commercialisation des producteurs de fromage de chèvre fermier. Elle a également permis de préciser les attentes de services des producteurs et celles des consommateurs présents sur les marchés.

5 - L'attachement à la feuille de certains industriels comme marqueur d'un territoire.

En Pays Mellois, une coopérative laitière, celle de Chail, dont le directeur est alors Monsieur Philippe MONTAZEAU, s'inspire de cette tradition pour produire dans les années 1960 en industrie ce fromage de chèvre sur une vraie feuille de châtaignier (cf photo).



Plateau de fromages Sur Feuille
Coopérative de Chail - Année : 1963
(Source : Philippe MONTAZEAU)

Par la suite, si la feuille naturelle a été abandonnée pour des raisons d'hygiène et de commodité, les industries laitières régionales garderont toujours une référence à la feuille, qu'elle soit de châtaignier ou de platane, comme gage de tradition de terroir (cf exemple de la photo ci-dessous).



Etiquette de Sur Feuille
Coopérative de Chail (79)
Année : 1968



Etiquette du fromage « le Soignon »
Laiterie coopérative de Soignon (79)
Feuille de platane
Années 1970



Etiquette du fromage « le Platane »
Coopérative Saint Loup
Années 2000



Etiquette du fromage « Chèvre d'or »
Coopérative Sèvre et Belle (79)
Années 1980



Etiquettes du fromage « le Caprifeuille »
Coopérative Sèvre et Belle (79)

Cette utilisation de la feuille pour les coopératives fromagères est une marque d'intérêt pour un identifiant fort de la production régionale de fromage. Ces acteurs économiques s'appuient sur des pratiques et savoir-faire traditionnels pour communiquer sur leurs produits.

Dans la même recherche, certaines entreprises laitières empruntent directement le nom de Mothais sur Feuille. L'utilisation de la feuille, parfois en plastique, mais de plus en plus souvent véritable, marque la production du terroir du Poitou Méridional (cf photographie ci-dessous).



Etiquettes du fromage « le Mothais»
Laiterie fromagerie Poitou-Chèvre
Années 2000

6 - En région, la stratégie de l'éponymie empruntée par les coopératives laitières

L'éponyme est souvent une clef ; le nom de lieu sert à nommer un produit, par association avec un ensemble de savoirs et d'usages partagés spécifiques de ce lieu. Les noms des fromages de chèvre de Charentes-Poitou comme ceux d'autres régions d'ailleurs (Roquefort ou Camembert par exemple) portent le nom de lieux-dits, de communes, de cantons ou encore de départements, voire de terroirs.

Si la région Poitou-Charentes n'a jusqu'à présent pas eu de grandes ambitions (en volumes) pour doter ses fromages de chèvre d'Appellations d'Origine Contrôlées, en revanche les entreprises laitières ont su promouvoir le territoire en donnant à leurs fromages les noms des lieux de leur terroir, ce qui manifeste la place du fromage dans la vie courante.

Cette analyse nous révèle que même sans AOC, les entreprises laitières s'appuient largement sur leur territoire, sur son patrimoine bâti, sur sa toponymie, ses paysages, ses chevrières, etc. pour communiquer sur les origines des fromages de chèvre.

L'iconographie des étiquettes de fromages industriels de la région est un formidable outil d'analyse et de compréhension des messages publicitaires et idéels véhiculés par les acteurs des transformateurs d'hier à aujourd'hui. Les marques « Soignon », « Bougon » ou « Saint Loup » qui sont des communes des Deux-Sèvres sont des exemples les plus connus jusqu'à nos jours.



Bougon (79)



Soignon (79)



Saint Loup (79)

Les coopératives laitières ont fait le choix de mettre en place des marques s'inspirant de noms de lieux et développer de nouveaux produits.

7 - Des producteurs fermiers qui lancent la démarche AOC en 1999

Les producteurs fermiers qui ont relancé dans les années 1970 la production de Mothais sur feuille débutent en 1999 la démarche de reconnaissance en AOC avec le soutien de l'INAO et du Bureau Régional Interprofessionnel du Lait de Chèvre.

Leur motivation était de définir et ancrer le produit dans la région. La relocalisation doit engendrer une revalorisation économique. L'AOC est enfin un outil pour fédérer des hommes dans le temps.

I-2 Les étapes d'élaboration de la demande d'AOC

1 - Les travaux réalisés

L'interprofession accompagne les différents travaux réalisés pour la demande de reconnaissance en AOC, en associant tous les collègues d'opérateurs économiques.

è De 1999 à 2001 différentes réunions permettent de rassembler les informations disponibles sur l'historique, l'antériorité du produit et les techniques de fabrication.

è Mme Anne Martin et M. Xavier Girardet du Centre INAO de Cognac recensent les producteurs fermiers de Mothais sur feuille.

è Des travaux d'analyse sensorielle réalisés avec l'ENILIA de Surgères et des œnologues permettent de démontrer la spécificité du Mothais sur feuille et mettre en avant le **rôle de la feuille**.

è En 2001, les producteurs se regroupent au sein de l'**Association des producteurs de Mothais et Mothais sur Feuille**. Cette association a pour objectif de recenser et de préserver les savoir-faire traditionnels de la fabrication du Mothais et Mothais sur Feuille.

è M. Philippe Montazeau , Directeur retraité des laiteries, publie en mai 2002 des **notes historiques, techniques et économiques concernant le Sur-Feuille**. Ces notes retranscrivent un important travail de collecte de renseignements auprès de producteurs, agriculteurs retraités, personnes possédant des ustensiles anciens, dans les archives des laiteries et archives départementales.

è Mlle Aurélie Goulevant, étudiante en BTS, réalise en 2002 un **état des lieux des conditions de production** du Mothais sur feuille ou Mothais. Cette étude, proposée par l'Association des Producteurs de Mothais, est encadrée par la Chambre d'Agriculture des Deux-Sèvres et s'appuie sur 19 enquêtes chez des producteurs fermiers et transformateurs.

è Afin de poursuivre la démarche de reconnaissance en AOC en associant l'ensemble des opérateurs économiques, le **Syndicat de Défense du Mothais et Mothais sur Feuille** est constitué le 31 mai 2002. Il comporte 4 collèges : les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les affineurs, les artisans et transformateurs.

è En 2003, le Syndicat sollicite l'appui de l'IRQUA Poitou-Charentes (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire) pour la rédiger le dossier de demande de reconnaissance en AOC.

è En 2005, un premier **dossier de demande de reconnaissance en AOC** est déposé, conjointement avec le Syndicat de Défense du Chèvre-boîte du Poitou.

è En 2006, une **commission d'enquête** est chargée d'étudier le bien-fondé de la demande de reconnaissance en AOC. Elle conclut favorablement sur la nécessité de poursuivre les travaux. Quatre points du projet de cahier des charges demeurent en discussion entre les différents collèges : la température de stockage du lait, moules individuels ou bloc-moule, le salage à la main ou en machine, la flore d'affinage.

è L'organisation d'une **collecte de feuilles** de châtaigniers avec les élèves du Lycée Agricole de Melle permet de proposer à tous les opérateurs d'affiner les fromages sur des feuilles naturelles.

è Des travaux complémentaires conduits de 2007 à 2010 sur l'ensemencement des laits (sérum et levain), l'alimentation des chèvres, et la caractérisation sensorielle du Mothais sur Feuille permettent aux professionnels de préciser le cahier des charges proposé.

2 - La démarche AOC inscrite dans les orientations des professionnels de la filière caprine régionale

Au niveau régional, la démarche de demande de reconnaissance en AOC du Mothais sur feuille est inscrite dans une orientation professionnelle en faveur de l'identification territoriale des fromages de chèvre.

- *La qualité dans les orientations de l'interprofession caprine régionale (le BRILAC) et de la Fédération Régionale des Syndicats caprins (FRESYCA)*

Dans son projet pour la filière caprine régionale, le BRILAC développe une double stratégie : rester leader sur les produits de grande consommation, pour préserver les emplois de la filière, et mettre en oeuvre une politique de segmentation, avec des signes de qualité, qui recherche une valeur ajoutée.

Le projet de la FRESYCA vise la défense des intérêts des éleveurs, le renforcement de leur implication dans la filière, l'accompagnement et les services aux producteurs avec un soutien à la production fermière.

Les deux structures soutiennent la demande de reconnaissance en AOC du Mothais sur feuille à travers la mise à disposition de moyens d'animation.

- *La qualité dans le Contrat de Projets Etat - Région 2007-2013*

Le Contrat de Projets accompagne financièrement les démarches AOC et l'animation de la production fermière en région.

- *La qualité des produits caprins dans les actions de l'Institut Régional de la Qualité (IRQUA)*

L'IRQUA accompagne la mise en place des démarches qualité (appui aux professionnels pour la rédaction des cahiers des charges) et assure leur promotion auprès des habitants de la région.

- *La qualité des produits caprins dans les orientations du Réseau d'Excellence Caprine de Poitou-Charentes*

Mis en place à l'initiative de la Région Poitou-Charentes, le Réseau d'excellence caprine accompagne la mise en place des signes de qualité par des travaux de recherche et développement. Le projet "REDCAP" sur l'autonomie fourragère et l'alimentation en herbe des chèvres s'articule autour du projet de recherche "Patuchev" de l'INRA de Lusignan et vise à mettre au point des systèmes d'élevages herbagers adaptés à la région. Il étudiera également les liens entre les systèmes d'alimentation et la qualité des produits.

II - Positionnement de la démarche : contenu du projet et méthode empruntée

II - 1 Conditions de production du lait

1 - Races de chèvres

Le lait provient de chèvres de races Alpine, Saanen, Poitevine et de leurs croisements. Ce sont les trois races présentes très majoritairement sur la région. Bien que le terroir soit le berceau de la chèvre de race Poitevine, aujourd'hui les éleveurs laitiers et très majoritairement fermiers, ont opté pour les chèvres de races Saanen et Alpine pour des raisons de potentiel génétique, de productivité laitière et donc de résultat économique.

2 - Conditions de logement

Les conditions de vie des chèvres respectent par chèvre adulte, une aire paillée minimum de 1,5 m² et/ou un volume de 10 m³ et trois chèvres par mètre linéaire d'auge.

3 - Alimentation des chèvres : une ration qui permet d'entretenir le lien au terroir

La ration du troupeau laitier est majoritairement constituée à partir de matières premières produites dans l'aire géographique puisque 70 % de la MS de la ration annuelle des chèvres laitières provient de la zone d'appellation.

- *Des fourrages de terroir en proportion importante dans la ration des chèvres*

Le Syndicat donne une **place centrale aux fourrages dans l'alimentation du troupeau** : intégralement produits sur la zone d'appellation, ils représentent au minimum 60 % de la matière sèche de la ration annuelle des chèvres et sont issus à 100 % de l'aire géographique retenue.

Ces fourrages sont constitués de foin, d'herbe verte pâturée ou récoltée.

L'achat de fourrages sur l'aire AOC est autorisé.

Pour sécuriser les fauches, en particulier les plus précoces, et ainsi améliorer la qualité des fourrages, le Syndicat a souhaité autoriser le moyen de conservation du fourrage comme l'enrubannage avec des taux de matière sèche supérieurs à 60%.

Pour être en cohérence avec les pratiques actuelles des éleveurs, le Syndicat de Défense n'a pas souhaité imposer le pâturage ou l'affouragement en vert (ces systèmes étant peu répandus : moins de 10 % des élevages). Sa politique est d'encourager le développement de l'herbe et de la luzerne, et privilégier la qualité des fourrages pour qu'ils soient suffisamment appétants et intéressants sur le plan nutritionnel. Cette qualité est conditionnée à une récolte précoce (avant épiaison, début mai dans la région). Le séchage en grange peut permettre d'améliorer la vitesse de séchage et par la même occasion sa qualité nutritionnelle et gustative pour les caprins.

En conséquence, les systèmes d'alimentation basés sur la distribution exclusive de paille et de concentrés sont interdits. De même, l'utilisation des ensilages est interdite. Cette interdiction s'entend pour la totalité de l'atelier caprin (chèvres en production, chèvres taries, chevrettes de renouvellement...).

La surface herbagère de l'exploitation est définie comme la somme des surfaces occupées par les prairies temporaires, les prairies artificielles, les prairies permanentes et les parcours destinés à l'alimentation du troupeau caprin présent sur l'exploitation, que ces surfaces soient en propriétés, en location ou que la récolte soit achetée sur pied.

- *Une ration complémentaire calée sur l'apport des fourrages dans la ration de base*

Les aliments comptabilisés dans la ration complémentaire sont les aliments concentrés (riches en azote et/ou en énergie) et les déshydratés, c'est-à-dire :

- L'ensemble des céréales et oléoprotéagineux
- L'ensemble des aliments complets, des mélanges et des correcteurs azotés du commerce
- Les pulpes et fourrages déshydratés (pomme de terre, betterave, luzerne, maïs)

Les céréales utilisées pour l'alimentation des troupeaux sont déjà souvent produites sur l'exploitation. De nombreuses exploitations de polyculture sont présentes sur la zone d'appellation, ce qui est un atout pour l'approvisionnement en céréales à paille et oléoprotéagineux des ateliers caprins.

Liste des matières premières autorisées :

Seules peuvent entrer dans la composition de la ration complémentaire, qu'il s'agisse d'un mélange fermier ou d'aliments complets du commerce, les matières premières suivantes :

- Les produits et issues de céréales (avoine, blé, orge, maïs, triticale, seigle, épeautre, sorgho, millet, sarrasin, riz)
- Les produits et issues d'oléoprotéagineux (tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, vesce, gesce, lupin, féverole, haricot, lentille, pois, coton, sésame)
- Les graines naturelles ou extrudées
- Les produits et issues de tubercules et de racines
- Les produits et issues de brasserie et de la fabrication du sucre

- Les matières grasses d'origines végétales
- Les produits celluloseux et les fourrages séchés
- La mélasse
- Tous les minéraux
- Les macroéléments (agents texturants et liants)
- Les oligo-éléments et les vitamines

L'utilisation du lactosérum de l'exploitation conservé dans de bonnes conditions pour éviter toute contamination par des germes pathogènes est autorisée.

L'utilisation de farines de viandes ou de poissons est strictement interdite.

Aliments issus de plantes OGM : Les différents aliments composant la ration annuelle sont issus de semences non transgéniques et présentent un taux d'ADN modifié inférieur à 0,9 %. Le seuil de 0,1 % n'a pas été retenu par les membres du Syndicat de Défense en raison de la faisabilité technique et du coût engendré pour les producteurs. Les éleveurs seront toutefois sensibles aux évolutions techniques permettant d'aller plus avant dans le sens de cette vigilance.

Les quantités de la ration complémentaire représentent au maximum 40% de la matière sèche de la ration quotidienne.

La provenance des matières premières produites dans la région entrant dans la composition d'aliments du commerce peuvent être prises en compte dans le calcul de l'autonomie si le fabricant peut en garantir l'origine.

Des contacts ont d'ores et déjà été entrepris avec les coopératives du secteur, pour envisager la mise en place d'une traçabilité spécifique régionale des aliments entrants dans la composition des aliments du commerce.

- *Dérogation exceptionnelle*

En cas de pénurie accidentelle de fourrage et/ou de matières premières de la ration complémentaire liée notamment à des aléas climatiques, et afin d'assurer le maintien du troupeau, le Syndicat de Défense souhaite que les services de l'INAO peuvent à titre temporaire permettre un approvisionnement extérieur des élevages engagés dans la démarche AOC.

II - 2 Conditions de fabrication

- **Protéger le lait cru est un fondamental de l'AOC.** Le lait cru est à la base de la diversité des produits.
- La **durée entre la première traite et l'emprésurage** ne doit pas dépasser 36 heures pour protéger la typicité du lait (richesse en flore lactique, déterminante pour l'originalité du mothais : sa pâte fine et fondante).
- L'ensemencement direct est interdit pour préserver la typicité.
- Le **caillage lent** et la **forme du moule** (plus large que haut) amènent un égouttage lent, qui aboutit à une pâte souple et humide.

- La **pose précoce de la feuille** permet de finir cet égouttage par son rôle de buvard.
- Les conditions de **cueillette** et de **stockage des feuilles** étant définies, la feuille ne présente pas de risque sanitaire et son état naturel amène un équilibre de flores et les caractéristiques de la croûte (cf les travaux sur l'innocuité et le rôle de la feuille).
- La **durée d'affinage**, de 8 jours minimum, reflète les diverses possibilités de consommation du mothais.

La texture du mothais en fait un fromage agréable à consommer jeune ; 30 % des fromages sur les marchés locaux sont vendus à ce stade.

Plus affiné, le mothais développera ses saveurs en conservant sa pâte fondante.

La complexité du mothais, différent à tous les stades, est une richesse et originalité.

II - 3 Délimitation de la zone de production

Trois critères ont été pris étudiés par le Syndicat pour aboutir à la zone proposée pour l'appellation :

- l'existence d'un sous-sol calcaire (groies et terres rouges à châtaigniers)
- les usages : antériorité de la production de mothais sur la zone
- l'économie actuelle : existence d'une production de mothais et / ou motivation des producteurs pour l'AOC

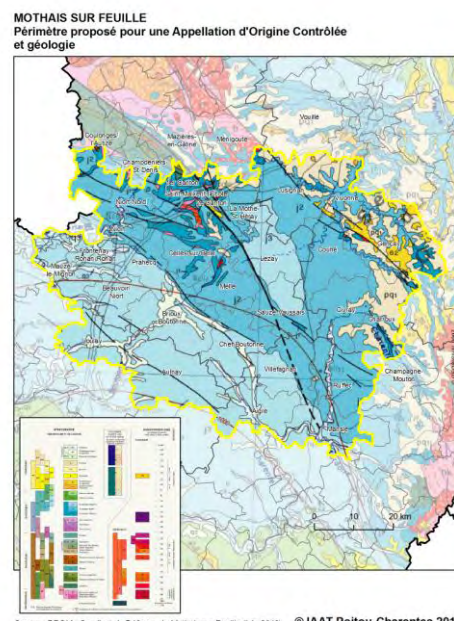
Un **noyau de 19 cantons** vérifiant les 3 critères a tout d'abord été défini.

Des enquêtes auprès des producteurs fermiers et artisans des **communes des cantons limitrophes** ont été réalisées pour préciser le périmètre de la zone d'appellation (travaux conduits en 2009 par Mme Mathilde Garçonnet Sillon, animatrice à la FRESYCA). 20 producteurs ont ainsi été contactés, parmi lesquels 12 producteurs sont intéressés par l'AOC.

Au final, le **critère géologique** a été prépondérant dans la délimitation de la zone :

dans ces cantons limitrophes, le Syndicat retient les communes ayant plus de 50 % de sous-sol calcaire.

Figure 6 - Périmètre proposé pour l'appellation d'origine et géologie



III - Economie du Mothais sur Feuille

Le Mothais sur feuille est fabriqué aujourd'hui par **une vingtaine d'exploitations fermières** (dont 10 engagées dans le dossier de demande de reconnaissance en AOC), **3 artisans**, **2 laiteries-fromageries** et **1 affineur**.

Les deux coopératives engagées dans la démarche comptent **330 producteurs de lait** sur la zone.

La production recensée par le Syndicat est de **215 tonnes**, dont 100 tonnes en production fermière.

2 fabricants produisent du Mothais sur feuille bio.

La commercialisation du Mothais sur Feuille s'effectue via les crémiers (60 %), les *GMS* (30 %), la vente directe et les marchés (10 %)

Le prix de vente au consommateur varie entre 3 et 5 euros.