

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Mothais sur feuille » homologué par l'arrêté du XXXX, *JORF* du XXX.

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt n°XXXX

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense du Mothais sur feuille

Agropole – 2133 route de Chauvigny

CS 45002 - 86550 MIGNALOUX BEAUVOIR

Tél. : 05.49.44.74.80

Courriel : mothaisurfeuille@na.chambagri.fr

Composition

Le Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille (syndicat professionnel) comprend trois collèges :

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

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3 : fromages

1. NOM DU PRODUIT

« Mothais sur feuille »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

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.

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, 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 »).

Au terme de la période minimale d'affinage, le « Mothais sur feuille » a la forme d'un cylindre plat parfois légèrement tronconique, à bords faiblement arrondis et un poids minimal de 180 g.

L'extrait sec total à la pièce est au minimum de 65 g et au maximum de 85 g.

Le poids net du fromage et l'extrait sec n'incluent pas le poids de la feuille.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité lors de la séance du Comité National compétent du [date d'approbation initiale de l'aire par le CN]. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2023.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Département de la Charente

Les Adjots, Barro, Bernac, Bessé, Bioussac, Brettes, Charmé, La Chèvrerie, Condac, Courcôme, Ébréon, Empuré, La Faye, La Forêt-de-Tessé, Les Gours, Londigny, Longré, La Magdeleine, Montjean, Nanteuil-en-Vallée, Paizay-Naudouin-Embourie, Raix, Ruffec, Saint-Fraigne, Saint-Martin-du-Clocher, Salles-de-Villefagnan, Souvigné, Taizé-Aizie, Theil-Rabier, Tusson, Verteuil-sur-Charente, Villefagnan, Villiers-le-Roux.

Département de la Charente-Maritime

Benon, Contré, Courçon, Cramchaban, Dampierre-sur-Boutonne, Les Éduts, La Grève-sur-Mignon, La Laigne, Néré, Romazières, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saleignes, La Villedieu, Villiers-Couture, Vinax.

Département des Deux-Sèvres

Aiffres, Aigondigné, Alloinay, Amuré, Arçais, Ardin, Asnières-en-Poitou, Aubigné, Augé, Avon, Azay-le-Brûlé, Beaulieu-sous-Parthenay, Beaussais-Vitré, Beauvoir-sur-Niort, Béceleuf, Bessines, Bougon, Le Bourdet, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Brûlain, Caunay, Celles-sur-Belle, Champdeniers, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Pouilloux, Les Châteliers, Chauray, Chef-Boutonne, Cheney, Chérigné, Cherveux, Chey, Chizé, Clavé, Clussais-la-Pommeraiie, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Couture-d'Argenson, La Crèche, Échiré, Ensigné, Épannes, Exireuil, Exoudun, Faye-sur-Ardin, Fomperron, Fontenille-Saint-Martin-d'Entraigues, Fontivillié, Fors, Les Fosses, La Foye-Monjault, François, Fressines, Frontenay-Rohan-Rohan, Germond-Rouvre, Granzay-Gript, Juillé, Juscorps, Lezay, Limalonges, Lorigné, Loubigné, Loubillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Magné, Mairé-Levescault, Maisonnay, Marcillé, Marigny, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Melle, Melleran, Ménigoute, Messé, Montalembert, La Mothe-Saint-Héray, Nanteuil, Niort, Paizay-le-Chapt, Pamproux, Périgné, Pers, Plaine-d'Argenson, Pliboux, Prahecq, Prailles-La Couarde, Prin-Deyrançon, Reffannes, La Rochénard, Rom, Romans, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Coutant, Sainte-Eanne, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germier, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Lin, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Maxire, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouene, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Romans-lès-Melle, Sainte-Soline, Saint-Symphorien, Saint-Vincent-la-Châtre, Saivres, Salles, Sansais, Sauzé-Vaussais, Sciecq, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Sepvret, Soudan, Souvigné, Surin, Valdelaume, Val-du-Mignon, Vallans, Vançais, Le Vanneau-Irleau, Vanzay, Vautebis, Vernoux-sur-Boutonne, Verruyes, Le Vert, Villefollet, Villemain, Villiers-en-Bois, Villiers-en-Plaine, Villiers-sur-Chizé, Vouhé, Vouillé, Xaintray.

Département de la Vendée

Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond.

Département de la Vienne

Anché, Asnois, Blanzay, Brux, Celle-Lévescault, Champagné-le-Sec, Champniers, La Chapelle-Bâton, Charroux, Château-Garnier, Chaunay, Civray, Cloué, Curzay-sur-Vonne, Genouillé, Jazeneuil, Linazay, Lizant, Lusignan, Marçay, Marigny-Chemereau, Romagne, Rouillé, Saint-Gaudent, Saint-Macoux, Saint-Pierre-d'Exideuil, Saint-Romain, Saint-Sauvant, Saint-Saviol, Sanxay, Sommières-du-Clain, Savigné, Surin, Valence-en-Poitou, Voulême, Voulon.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1 Déclaration d'identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Mothais sur feuille » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard un mois avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par les services compétents de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

4.2 Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque opérateur fabricant et/ou affineur transmet au groupement semestriellement, les volumes de « Mothais sur feuille » produits et les volumes non aptes à la commercialisation pour le semestre écoulé au plus tard 1 mois après la fin du semestre. Le groupement conserve ces déclarations deux ans en plus de l'année en cours.

4.3. Tenue de registres

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

4.3.1. Traçabilité

Les fabricants et les affineurs tiennent régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties du lait et des fromages, ou tout document comptable équivalent.

Ce registre permet l'enregistrement des volumes de lait emprésurés pour la fabrication du « Mothais sur feuille » ainsi que le nombre de fromages moulés, achetés non affinés, déclassés, commercialisés en AOP. Il est mis à jour mensuellement.

Les transformateurs enregistrent, à chaque collecte auprès des livreurs de lait, les volumes collectés individuellement destinés à la transformation en "Mothais du feuille ».

Eléments de marquage des produits : pour tout fromage revendiquant l'appellation « Mothais sur feuille », l'identification se fait de la manière suivante : chaque « Mothais sur feuille » comporte une étiquette de papier sulfurisé -de 2 cm de diamètre, placée entre la feuille de châtaignier et le fromage. L'étiquette porte le nom de l'appellation et un code d'identification de l'atelier comprenant notamment une lettre F ou L (pour Fermier ou Laitier). Les étiquettes sont distribuées à tout fabricant ayant présenté une déclaration d'identification auprès du groupement, proportionnellement aux quantités de lait mises en œuvre en vue de la production de fromages de l'appellation « Mothais sur feuille ». Tout fabricant tient régulièrement à jour un état des étiquettes qui lui sont cédées par le groupement. Les étiquettes sont restituées par le fabricant au groupement en cas de retrait d'habilitation.

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les éleveurs doivent assurer la traçabilité de l'alimentation distribuée aux chèvres laitières.

Ils tiennent à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à contrôler :

- la situation géographique de l'exploitation et de ses parcelles,
- la nature et la surface des fourrages produits sur l'exploitation utilisés pour le troupeau caprin,
- la nature et la surface des aires pâturables,
- la nature et la surface des céréales, oléagineux et protéagineux produits sur l'exploitation utilisés pour le troupeau caprin,
- les périodes où les chèvres ont accès à l'extérieur (pâturage ou aire d'extérieur),
- les quantités de pailles utilisées pour le paillage,
- les fréquences de paillage,
- l'origine (aire géographique ou non), la nature et les quantités d'aliments achetés destinés aux chèvres,
- la ration distribuée à chaque période aux animaux,
- le suivi sanitaire du troupeau.

Les fabricants et/ou affineurs tiennent à disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- La durée et les délais de mise en œuvre des différentes étapes,
- L'acidité au moulage,
- Les températures et les hygrométries
- La date d'expédition et la destination des fromages blancs ou affinés.

4.4. Contrôle des produits

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1 Conditions de production du lait de chèvre

5.1.1 Définition du troupeau

Ce cahier des charges s'applique aux animaux ayant mis bas au moins une fois.

5.1.2 Races

Les chèvres du troupeau sont de races Alpine, Saanen, Poitevine et leurs croisements.

Dans un troupeau de chèvres poitevines, aucun animal ayant moins de 75 % de sang poitevin n'est accepté.

5.1.3. Conduite de troupeau

Les chèvres ont accès au pâturage ou à une aire extérieure au minimum 120 jours par an et dès que les conditions le permettent.

La surface de l'aire extérieure est au minimum de 20 m² par chèvre.

Les surfaces pâturables doivent être au minimum de 1 ha pour 20 chèvres.

Toute construction de chèvrerie postérieure au 1^{er} janvier 2026, comprenant le logement des chèvres et le bloc traite, prévoit un accès au pâturage dans les conditions définies au point 5.1.3 du présent cahier des charges.

La productivité moyenne est au maximum de 1000 litres /chèvre /an dans les troupeaux.

L'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation dont le lait est destiné en totalité ou en partie à la production de « Mothais sur feuille » répond aux dispositions suivantes :

- La surface paillée destinée aux chèvres est d'au moins 1,5 m² par animal adulte sur la base de l'effectif moyen sur l'année civile.
- Le paillage est réalisé avec de la paille stockée au sec. Il est réalisé avec une quantité de paille adaptée à la fréquence de paillage. En dehors des périodes de pâturage, le paillage est réalisé au minimum tous les deux jours. En période de pâturage, il est réalisé au minimum tous les quatre jours.
- Le producteur dispose d'un diagnostic acceptable des conditions d'aération et d'ambiance du bâtiment réalisé par un agent qualifié. En l'absence de ce diagnostic ou en cas de diagnostic faisant apparaître des préconisations d'amélioration d'ambiance du bâtiment majeures, le paillage est réalisé quotidiennement.
- Pour les éleveurs pratiquant le pâturage, l'état sanitaire des chèvres est surveillé au moyen de coprologies parasitaires réalisées au minimum une fois par an.

5.1.4 Alimentation du troupeau

Autonomie alimentaire :

Au minimum 85 % en matière sèche de la ration annuelle des chèvres du troupeau proviennent de l'aire géographique.

Les fourrages sont intégralement produits dans l'aire géographique.

Fourrages :

La ration est composée au minimum de 60 % de fourrages en matière sèche.

Sont considérés comme fourrages : les fourrages de graminées, de légumineuses pures ou en association, les légumes racines et crucifères, les pailles et plantes entières de céréales, de légumineuses, d'oléagineux et de protéagineux en complément d'autres fourrages grossiers, les espèces spontanées présentes sur l'aire du « Mothais sur feuille ». Ils sont consommés frais, sous forme de foin.

Le chargement ne peut excéder un équivalent de 12 chèvres par ha de surface fourragère. Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les fourrages achetés dans l'aire géographique.

La superficie herbagère propre à l'exploitation doit être d'au moins 5 ha pour 100 chèvres. La superficie herbagère de l'exploitation se définit comme étant la somme des surfaces occupées par les prairies permanentes, les prairies temporaires et les parcours utilisés pour l'alimentation du troupeau caprin.

L'ensilage et l'enrubannage sont interdits.

La ration par chèvre et par an contient au minimum 200 kg de matière sèche sous forme de luzerne ou légumineuse, issues de l'aire géographique.

Ration complémentaire :

La ration complémentaire représente au maximum 40 % de la matière sèche de la ration annuelle.

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 :

- grains de céréales, entiers ou extrudés et produits dérivés ;
- graines et fruits oléagineux et produits dérivés ;
- graines de légumineuses et produits dérivés ;
- autres graines et fruits et produits dérivés : tourteaux de pression de noix, brisures de châtaignes

- tubercules, racines et produits dérivés ;
- huiles et matières grasses d'origine végétale ;
- luzerne déshydratée ;
- minéraux et produits dérivés ;
- additifs technologiques : liants, épaississants, gélifiants, ...
- oligo-éléments et vitamines.

L'utilisation du lactosérum de l'exploitation est autorisée.

La surface en céréales, oléagineux et protéagineux propre à l'exploitation est d'au moins 3 ha pour 100 chèvres.

La ration complémentaire contient au minimum 3 sources différentes de céréales et/ou oléagineux et/ou protéagineux issues de l'aire géographique, représentant au moins 30 % du total annuel des compléments. Chacune de ces 3 sources doit être présente au minimum à 15 kg de matière sèche / chèvre /an.

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 %.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Mothais sur feuille ».

Fertilisation des prairies :

La fertilisation moyenne de la surface des prairies destinées à la production des fourrages de l'atelier caprin est au maximum de 50 unités d'azote minéral par hectare.

5.2 Conditions de fabrication

5.2.1 Lait mis en œuvre

Il s'agit de lait de chèvre cru, entier, non homogénéisé.

La collecte du lait destiné à la fabrication de Mothais sur Feuille doit se faire au maximum toutes les 48 heures. Dans ce cas, elle doit comporter au plus les quatre dernières traites.

Pour les fabricants collectant du lait refroidi, le lait estensemencé dès sa réception.

Pour les ateliers fermiers l'ensemencement se fait au maximum sur les deux dernières traites (une traite en monotraite) dans un délai maximal de 6 h après la dernière traite.

Le stockage du lait s'effectue en tank réfrigéré à 4°C maximum. Le lait peut être prématuré à une température supérieure à 4°C.

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

5.2.2 Ensemencement

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

- avec du lactosérum,
- avec du levain lactique obtenu par lactofermentation ou en cultivant des ferments lactiques sur du lait de chèvre de l'aire géographique, qui peut avoir fait l'objet d'un traitement thermique.

La quantité de levain lactique incorporée est limitée à 3 % maximum du volume de lait mis en œuvre.

5.2.3 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.

La présure utilisée est issue de caillette de chevreau. La dose de présure maximale est de 5 millilitres pour 100 litres de lait pour une présure de 520 milligrammes de chymosine par litre.

5.2.4 Caillage

La durée de caillage est supérieure ou égale à 20 heures.
Le caillage est réalisé à une température maximum du lait de 25 °C.
L'utilisation de caillé congelé est interdite.

5.2.5 Moulage

Une acidité minimum du sérum de 55°D ou un pH maximum du coagulum de 4,55 sont requis pour le moulage.
Le moulage est réalisé sans pré-égouttage, manuellement à la louche creuse dans des moules individuels ou blocs moules. L'aide mécanique au moulage est interdite.
Le moulage est réalisé au minimum par trois passages successifs.
Le moule légèrement tronconique a les dimensions intérieures (diamètre haut X diamètre base X hauteur) de : 119 mm X 97 mm X 96 mm.

5.2.6 Egouttage

L'égouttage est lent et spontané. Il s'effectue à une température comprise entre 18°C et 25°C et sa durée est supérieure ou égale à 36 heures.
Une fois placés dans le moule, les fromages sont retournés au minimum une fois.

5.2.7 Salage

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

5.2.8 Pose d'une étiquette de papier et dépôt sur une feuille de châtaignier

Une étiquette de papier sulfurisé est positionnée sous le fromage avant son dépôt sur une feuille de châtaigner.

La pose du fromage sur la feuille de châtaignier se fait au plus tard à J + 2 après démoulage.

Les feuilles de châtaignier utilisées sont naturelles, brunes et non souillées visuellement.

Seul un traitement par ébouillantage est autorisé.

5.2.9 Ressuyage

Les fromages sont ressuyés 24 heures au minimum après démoulage, à une température minimale de 14 °C et un maximum de 22 °C et une hygrométrie minimale de 70% et un maximum de 90 %.
A l'issue du ressuyage, le graissage doit avoir débuté.

5.2.10 Affinage

La durée d'affinage est de 12 jours minimum après emprésurage.

Pendant toute cette période, les fromages sont à une température minimale de 8°C et un maximum de 16°C et une hygrométrie minimale de 80 % et un maximum de 95%.

En cas de transport des fromages du site de fabrication au site d'affinage, les fromages peuvent être refroidis à une température positive et inférieure à 10 °C pendant 24 heures au maximum. Ce temps n'est pas comptabilisé dans la durée d'affinage.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificités de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

L'aire géographique correspond au « Poitou méridional ». Elle constitue une zone de transition entre la plaine calcaire du Poitou et le bocage vendéen granitique et schisteux, dont le cœur est formé au sud des Deux-Sèvres par la plaine de Niort et d'Aunis, le plateau mellois et la plaine de la Mothe-Lezay, dont la partie « mothaise » est assez accidentée.

La région est formée principalement de calcaires jurassiques, donnant fréquemment naissance à des sols calcaires minces et caillouteux, dits « terre de groies ». Cet ensemble est parsemé de petits plateaux ondulés formés d'argile rouge issue de l'altération de roches jurassiques appelées localement « terres rouges à châtaignier ». Les sols y sont globalement acides, bien structurés et accompagnés de quelques silex. Le climat est océanique, assez doux avec des déficits hydriques estivaux fréquents.

6.1.2 Facteurs humains

Dans cette aire géographique, se sont affirmés et sont toujours présents tout à la fois :

- une production laitière spécifique caractérisée par un système de polyculture-élevage reposant sur une autonomie alimentaire des chèvres basée sur les légumineuses, dont la luzerne, consommées majoritairement sèches ou en vert et des céréales produites localement,
- une activité d'élaboration dynamique et collective, associant fermiers, artisans et industriels, mettant en œuvre des savoir-faire particuliers : travail du lait cru, caillé moulu manuellement à la louche sans découpage préalable, égouttage lent, affinage sur feuilles de jeunes châtaigniers cueillies et séchées soigneusement dans l'aire géographique.

La thèse de doctorat de géographie de Frantz JÉNOT (2008) caractérise le « Poitou méridional » comme « un territoire culturel caprin » au cœur d'un ensemble de polyculture-élevage.

La commercialisation du fromage de chèvre prend son essor du XI^{ème} au XV^{ème} siècle dans le Poitou méridional avec le développement du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle et de son "Grand Chemin" (venant de Paris).

Ce sont ensuite les protestants, très nombreux dans la région du Mellois qui vont développer l'élevage caprin peu coûteux et les plantations du châtaignier, dit « l'arbre à pain », pour édifier un rempart contre la famine. L'aire géographique est aussi très tôt un haut lieu de fabrication potière avec une quinzaine de sites dont les artisans fournissent des moules ou faisselles aux fromagers. Fin XIX^{ème}, la crise du phylloxéra amène les viticulteurs à se tourner vers l'élevage caprin et la production laitière tandis que des marchés locaux et un système coopératif de fabrication et de se développent autour de la Mothe-Saint-Héray.

Concernant les races de chèvre présentes sur l'aire géographique, il faut noter la présence du berceau de la race poitevine sur ce territoire. Cette race de chèvre a vu ses effectifs baisser avec l'épidémie de fièvre aphteuse des années 1920. A partir de cette période, les éleveurs et les coopératives laitières recomposent les troupeaux notamment avec des chèvres de races alpines et saanen.

6.2. Spécificité du produit

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

Le fromage forme un cylindre plat, parfois légèrement tronconique à bords faiblement arrondis.

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

Il possède une croûte levurée, parfois vermiculée, dont la couleur va du beige clair au bleu. Sa pâte, d'aspect fin, souple et lisse est onctueuse et très fondante en bouche.

Au cours de l'affinage sur la feuille de châtaignier, le « Mothais sur feuille » acquiert des notes d'abord lactées et levurées, puis animales, complétées parfois d'arômes des familles boisées, végétales et fruits secs.

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

Dans un environnement historiquement favorable au développement de l'élevage caprin, les facteurs naturels et humains ont orienté les pratiques vers une production spécifique de fromage de chèvre. Les sols calcaires de groies favorables aux légumineuses et aux céréales ont permis de développer des élevages en polyculture assurant l'autonomie alimentaire des troupeaux. Cette alimentation aboutit à la production de lait de très bonne qualité fromagère.

Parallèlement ce milieu spécifique a apporté des éléments identitaires du fromage, d'une part la présence de secteurs argileux où de nombreux potiers ont développé une production de moules ou faisselles en terre cuite qui donneront sa forme au fromage ; d'autre part la présence d'îlots de sol rouge relativement acides et favorables aux châtaigniers dont les feuilles sont cueillies et séchées selon des savoir-faire locaux.

Enfin, cet environnement pédoclimatique et les prairies d'associations multi espèces permettant la fabrication au lait cru du Mothais sur Feuille sont propices à la présence et au développement de flores spécifiques au fromage, en particulier de l'oïdium (géotrichum) conférant à la pâte ses caractères fondant et onctueux.

De plus, la pratique d'un égouttage lent du caillé obtenu à partir de lait cru favorise également le développement important de l'oïdium (levuration) qui permet au Mothais sur Feuille d'exprimer, dès 12 jours, des arômes lactés et levurés.

Le caractère onctueux de la pâte est renforcé par la régulation de l'humidité (rôle de drain et de maintien de l'humidité) apportée par la feuille de châtaigner pendant la période d'affinage. La feuille de châtaigner joue aussi un rôle important dans la présentation et l'identification du produit et a contribué au développement de sa notoriété.

Au cours de l'histoire, ce fromage est désigné sur les marchés locaux par le nom de « sur feuille » et par celui de « Mothais » ou « fromage de la Mothe » dans les journaux ou les livres et chez les crémiers fromagers des grandes villes éloignées du terroir local. A titre d'exemple, dans la presse locale, le 28 juin 1851, un article de l'Echo Républicain des Deux-Sèvres relate, « Salles, commune de 500 habitants à peine, est des plus agréable et plus saine. Ce sont ses pâtes élevés et à herbes si fines, si odoriférantes, qui donnent une qualité très supérieure au lait de chèvre dont sont faits les fromages si renommés de La Mothe ».

Ce sont les voies de chemin de fer qui permettent d'acheminer rapidement les fromages vers les villes de Niort, Poitiers, Bordeaux et Paris. Ainsi on apprend dans le journal « Le Mellois » du 7 janvier 1866 que des fromages de la région de la Mothe-Saint-Héray viennent d'être primés à l'exposition de Paris. Dans ces villes éloignées, tout comme dans la presse, la localisation géographique du fromage importe.

En 1953, Curnonsky, dans l'ouvrage « Fromages de France » cite « *le fromage de chèvre à la feuille élaboré dans la région de la Mothe-Saint-Héray et Melle et mesurant 10 à 13 cm pour un poids d'environ 220 g* ».

Un peu plus tard, en 1972, Pierre Androuet liste dans le « Guide du fromage », « *le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier* ».

Dans les années 1970, un nombre croissant de producteurs fermiers redéveloppent cette production. A la fin des années 1980, des producteurs de l'aire géographique commencent à nommer leur fromage le « Mothais sur feuille ». L'Association Centrale des Laiteries Coopératives demande d'ailleurs en 1989 l'enregistrement de la marque « Mothais sur feuille » auprès de l'INPI (demande du 29 mai 1989 sous le numéro 0134672).

Vers les années 1990, le « Mothais sur feuille » fait son entrée officielle dans les concours régionaux pour être considéré comme une catégorie à part entière,

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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 chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte

- le nom de l'appellation, et, à compter de l'enregistrement européen,
- le symbole AOP de l'Union Européenne dans le même champ visuel,
- jusqu'à l'enregistrement par l'Union européenne, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC », dans le même champ visuel que le nom de l'appellation.

Les fromages fermiers provenant de troupeaux dont le coefficient d'appartenance à la race poitevine est d'au moins 95 % peuvent être commercialisés avec la mention « race poitevine ».

9. EXIGENCES NATIONALES

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

1.1. ETAPES	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
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 documentaire
Productivité animale	Production moyenne par chèvre et par an	Maximum 1000 L/chèvre/an	Documentaire
Alimentation du troupeau	Autonomie alimentaire	85 % de la ration annuelle des chèvres laitières en provenance de l'aire géographique	Documentaire
Transformation	Traitement du lait	Lait cru	Visuelle et documentaire
	Durée de caillage	Supérieure ou égale à 20 heures	Documentaire
	Moule	Le moule légèrement tronconique, a un diamètre intérieur de 119 mm X 97 mm X 96 mm. La louche est creuse. Le moulage est réalisé à la louche creuse au minimum par trois passages successifs.	Visuelle et par mesure
	Durée de l'égouttage	Supérieure ou égale à 36 heures.	Documentaire
	Dépôt d'une étiquette de papier sulfurisé	Elle est déposée sous le fromage avant son dépôt sur une feuille de châtaignier.	Visuelle
	Pose sur une feuille de châtaignier	Au plus tard 2 jours après démoulage	Visuelle et documentaire
	Durée d'affinage	12 jours minimum à compter du jour d'emprésurage	Visuelle et documentaire
Origine des produits	Preuve de l'origine : suivi des entrées – sorties matière	Tenue de registre	Documentaire
Caractéristiques du produit	Respect des caractéristiques analytiques et organoleptiques		Analytique et / ou organoleptique