

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.

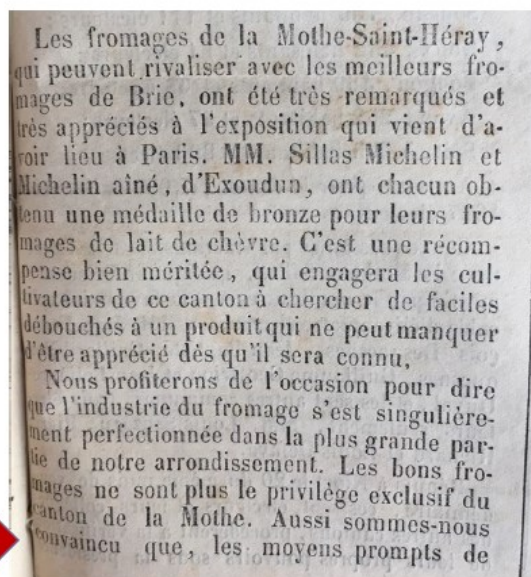
La pâte est blanche à ivoire, souple, onctueuse, fondante avec un grain très fin.

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 »).

Mothais sur feuille



DEMANDE DE RECONNAISSANCE EN AOP



7 janvier 1866 – Extrait du journal « Le Mellois »

Le Syndicat de Défense du Mothais sur feuille demande la reconnaissance en AOP du Mothais sur feuille dans l'objectif de protéger la dénomination « Mothais sur feuille », un patrimoine collectif, l'origine du produit et son lien au terroir.

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

Le produit possède une forte identité, liée à son terroir : le Poitou méridional. Ses caractéristiques sont intimement liées à la zone de production et aux savoir-faire humains.

Pour le territoire, l'AOP s'inscrit dans une logique de développement durable : elle permet le développement de systèmes caprins herbagers, et le développement de l'emploi dans des zones rurales « intermédiaires ».

AVANCEMENT DU DOSSIER D'AOP

Le Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières de l'INAO a approuvé le cahier des charges du Mothais sur feuille et voté la reconnaissance en AOP lors de la réunion du **9 novembre 2023**. Les prochaines étapes sont le bilan de la procédure nationale d'opposition, puis l'instruction européenne.



ZONE DE PRODUCTION

Trois critères ont été étudiés : la géologie, le paysage et les usages c'est-à-dire l'historique et la localisation actuelle des producteurs.

Au final, ce sont 237 communes qui sont sélectionnées pour la zone de production du Mothais sur feuille sur cinq départements.

Principalement deux types de sols se côtoient sur la zone : les terres de groies, majoritaires, et les terres rouges à châtaigniers.



CAHIER DES CHARGES

Les producteurs de Mothais sur feuille pérennisent aujourd'hui un savoir-faire spécifique :

- Système de polyculture-élevage - Autonomie alimentaire de 85 % minimum
- Accès au pâturage ou à une aire de vie extérieure au moins 120 jours par an
- Lait cru
- Moulage à la louche, dans un moule tronconique basé sur les moules utilisés par le passé
- Egouttage lent du caillé
- Affinage sur une feuille de châtaignier
- Durée d'affinage de 12 jours minimum
- Etiquetage « race poitevine » pour les fromages fermiers provenant de troupeaux pure race poitevine.



LIEN AVEC LES JEUNES: LA CUEILLETTE DES FEUILLES DE CHÂTAIGNIER

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



ECONOMIE DE LA FILIÈRE

La filière Mothais sur feuille compte 16 producteurs fermiers, 16 producteurs de lait, 4 artisans et 2 laiteries : la Coopérative Laitière de la Sèvre et la fromagerie de Fontenille. 292 tonnes de mothais sur feuille ont été commercialisées en 2022, dont 126 tonnes par les fermiers et 166 tonnes par les laiteries et artisans.

Avec le soutien de



Syndicat de Défense du Mothais sur feuille

Siège administratif : C.S. 45002 – 86 550 MIGNALOUX-BEAUVOIR – mothaisurfeuille@na.chambagri.fr
Animation technique : Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée – 12bis rue Saint Pierre – 79 500 MELLE – frcap@orange.fr
www.mothaisurfeuille.terredeschèvres.fr