Mothais-sur-feuille Objectif AOP

Replet et moelleux, unique en son genre dans la catégorie des fromages de chèvre, le fromage des Deux-Sèvres se remet en ordre de bataille pour conquérir une appellation d'origine.

Le moulage à la louche sera de rigueur. Un débat perdure sur la possibilité simultanée d'utiliser des blocs répartiteurs.

PHOTOS ASC

Localement, le mothais-sur-feuille se déguste volontiers pigmenté de bleu.

Un terroir à très nette dominante calcaire comme l'illustrent les nombreux murs et murets qui jalonnent le territoire.

Durée minimale d'affinage envisagée : 12 jours.

Le mothais-sur-feuille repart en croisade

Mobilisation. *Fort d'un vivier d'une vingtaine de producteurs, le délicat fromage de chèvre des Deux-Sèvres à la feuille de châtaignier, se remobilise pour conquérir une appellation d'origine contrôlée qui s'est jusqu'à présent refusée à lui.*

Par Débora Pereira

Après deux tentatives avortées, en 2005 puis en 2012, la filière du mothais-sur-feuille s'apprête à présenter un nouveau dossier de demande d'AOC-AOP à l'Institut national des appellations d'origine (Inao) d'ici à cet été, plus en phase, cette fois-ci, avec le besoin d'ancrage fort au terroir appelé de ses vœux par l'Institut. La crise qui a affecté la filière caprine locale est passée par là. « *En quatre ans, nous avons perdu 25% des producteurs de lait sous le double effet de la baisse du prix du lait et de l'augmentation de celui des céréales et protéagineux,* confie Géraldine Verdier, animatrice du syndicat de défense depuis 2000. *Les éleveurs ont pris conscience qu'une AOP leur permettrait de mieux valoriser leur lait. C'est un enjeu fort,* commente-t-elle, *il faudrait que la démarche puisse aboutir rapidement pour protéger le savoir-faire des opérateurs engagés et ancrer la production sur le territoire.* » Et d'ajouter, confiante : « *Je crois que la conjoncture actuelle est bonne pour y parvenir*».

La crise laitière a fait évoluer les mentalités des éleveurs, désormais plus enclins à produire un lait AOP pour mieux valoriser leur production.

>> Lait cru, moulage à la louche...

Les éleveurs et transformateurs se montrent ainsi, aujourd'hui, davantage réceptifs à l'enjeu de l'autonomie alimentaire, qui avait constitué, autrefois, un point de blocage. « *Nous allons proposer que 80% des aliments soient issus de l'aire géographique* », confie Paul Georgelet, figure emblématique de la filière, président du syndicat, bien conscient que « *pour qu'une AOP existe, elle ne doit pas être reproductible ailleurs* ». L'une des typicités de la région, explique-t-il, est que « *nous sommes sur une zone où cohabitent la production de fourrages et de céréales, grâce aux terrains argilo-calcaires.* » Le syndicat, soutenu par l'Interprofession caprine de Poitou-Charentes et des Pays de la Loire (Brilac), a lancé un programme avec l'INRA sur l'autonomie alimentaire et son impact sur la qualité des fromages.

La cohérence de la zone d'appellation envisagée par le syndicat – centrée sur le département des Deux Sèvres et basée sur un sol sec et calcaire, propice à l'élevage caprin, – devrait faciliter les choses. « *Il s'agit bien d'une proposition,* précise Géraldine Verdier, *au final, si l'Inao décide d'ouvrir notre dossier, il nommera des experts qui étudieront la délimitation de zone.* »

Parallèlement, une technicienne agricole, Virginie Venot, est en train de procéder à un inventaire précis des producteurs susceptibles de rejoindre la démarche et de motiver ceux qui ne sont pas encore adhérents. Une réunion générale devait ainsi se tenir le 4 mai pour finaliser le contenu du projet de cahier des charges.

C'est déjà un acquis, s'il devient AOP, le mothais-sur-feuille sera obligatoirement issu de lait cru, le débat sur

Chiffres clefs

- **21 Fabricants:** 13 fermiers + 8 laitiers
- **334,5 tonnes** (chiffre 2015), dont 55% en fromage fermier (182,85 tonnes)
- **Circuits de vente**
  - 16 % vente directe
  - 18 % crémiers
  - 28% GMS
  - 36% grossistes

un éventuel traitement thermique étant désormais clos. Autre point sensible du dossier : le taux d'humidité dans les fromages. Comme l'explique Patrice Gaborit, chargé d'études chez Actalia, « *le mothais est l'un des fromages européens qui conserve le plus d'eau, entre 68 et 70%, un peu à l'instar du Saint-Marcellin, et n'en perd pas beaucoup pendant l'affinage, environ 5%. Cela provient de son acidification lente, du format des moules et ultérieurement de la pose de la feuille. D'où sa pâte souple et onctueuse* ».

>> « Egouttage forcément lent »

Le syndicat a confié à Actalia et et à la Fresyca (Fédération régionale des syndicats caprins Poitou-Charentes–Vendée) une recherche sur le nombre de trous par moule et sur les taux d'humidité souhaitable au démoulage. A son domicile, qui jouxte sa fromagerie, à Villemain, Paul Georgelet montre les moules en grès qu'utilisait sa grand-mère. Il a commencé à fabriquer en 1975, à l'âge de 19 ans.

« *J'avais une sensibilité pour la transformation, mais pas de connaissances scientifiques, je suis un autodidacte formaté par les grand-mères* », sourit-il. Et de revenir au moule : « *Avec ce format – 11 cm de diamètre pour 12 de hauteur – et ces trous très espacés, l'égouttage est forcément lent*, commente-t-il. *Si on voulait une pâte plus ferme, la forme idéale serait celle du chabichou, dont l'égouttage est beaucoup plus rapide. Par la suite, la feuille joue un rôle de buvard, pour terminer d'égoutter.* » La difficulté, enchaîne-t-il, est qu'« *il faut traduire toutes nos connaissances empiriques en mots scientifiques, de façon à ce que la Commission européenne puisse mieux comprendre et accepter, par exemple, le format de nos moules.* »

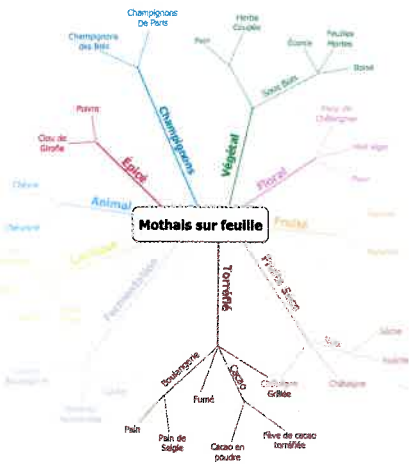
Selon la recette traditionnelle, le projet de cahier des charges prévoit un caillage lent. « *Pour le consommateur, je crois qu'il y n'a pas de différence si le mothais est emprésuré pendant 24 ou 48 h. Mais pour nous, le rendement est beaucoup plus avantageux : quand on attend 48 heures, le caillé est plus ferme* », explique José Danmaille.

>> « Ici depuis toujours »

« *Personnellement, l'AOP ne changera pas notre façon de travailler, je respecte déjà le cahier des charges. Ce qui va changer est l'augmentation des ventes parce que les consommateurs seront plus rassurés avec une origine contrôlée* », poursuit Mariam Danmaille, son épouse. « *Il est juste que le mothais-sur-feuille soit reconnu comme AOP. Ce fromage est fait ici depuis toujours. Il faut le protéger, le renommer afin de lui donner de la valeur. En France, nous avons besoin de conserver tous les petits fromages, il y en a beaucoup qui ont disparu* », constate Mariam. Un avis que partage totalement Emma Bonnet, productrice fermière : « *Les avantages sont que les clients seront rassurés par un cahier des charges qui exige le lait cru, qui identifie le territoire et oblige que la feuille soit cueillie en bon état, en résumé, impose un contrôle de qualité du produit* ». ■

LES POINTS CLEFS DU PROJET

ELEVAGE	***Les points qui font consensus*** • Le lait provient de chèvres de races Alpine, Saanen, Poitevine et de leurs croisements. • Ensilages interdits. Enrubannage : 60 % MS mini • Les différents aliments composant la ration annuelle sont issus de semences non transgéniques et présentent un taux d'ADN modifié inférieur à 0,9 % • 4 traites maximum ou 2 traites en monotraite
	Les points à finaliser • Autonomie alimentaire : 80 % ? • Diversité de fourrages (légumineuses) et, au minimum, 3 sources différentes de céréales et oléoprotéagineux. • Délimitation de l'aire géographique du terroir
TRANSFORMATION	***Les points qui font consensus*** • Lait cru • Le lait peut être conservé à une température supérieure à 4°C, pour des raisons technologiques. • Ensemencement avec du lactosérum, du levain lactique sauvage ou du grand levain • Interdiction du pré-égouttage • Moulage à la louche • Temps d'égouttage : minimum 36 h, 1 retournement minimum • Salage à la main ou en machine, en surface et avec du sel sec.
	Les points à finaliser • Paramètres d'acidité et temps d'acidification nécessaires pour obtenir la pâte fondante caractéristique du mothais-sur-feuille • Moulage en moules individuels ou utilisation possible du bloc moule (en conservant l'obligation de mouler à la louche).
AFFINAGE	***Les points qui font consensus*** • Durée d'affinage : 12 jours minimum après emprésurage • Pose sur feuille de châtaignier au plus tard J+2 après démoulage



Les mots pour en parler

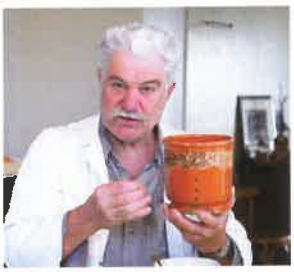
« Roue du goût » réalisée avec Karen Mathieu (Enilia de Surgères) et Paul Le Mens (ingénieur en Science des Aliments à l'Enilia de Surgères) selon la méthode du réseau Fromages de Terroir.

Une offre plurielle

Forces. *Du fermier ne vendant que sur les marchés locaux aux industriels, en passant par les artisans, la filière offre une palette très complète. Présentation non exhaustive.*

Les fromagers à distribution nationale

Paul Georgelet
Tête d'affiche



Pour avoir été l'un des premiers producteurs de mothais-sur-feuille à proposer ses fromages au réseau traditionnel, Paul Georgelet est l'ambassadeur le plus connu du fromage des Deux-Sèvres, dont il est l'une des chevilles ouvrières de la démarche AOP. Intarissable sur le sujet, passionné et truculent, figure des marchés de l'Ile de Ré où il vend personnellemnt ses fromages l'été, le producteur fermier élève 500 chèvres et transforme 320 000 litres de lait par an. La ferme, située à une heure de route au sud de Poitiers, à Villemain, atteint 95% d'autonomie alimentaire. Les chèvres consomment du foin de luzerne associé à des graminées (trèfle...), et un mélange de céréales protéagineuses (avoine, orge, blé, seigle...). Outre le mothais-sur-feuille, Paul Georgelet produit également du chabichou du Poitou, le *Rond de Lusignan*, le *Tricorne de Marans*, une tomme fermière, des fromages frais... Il croit dur comme fer aux retombées d'une future AOP : « *Je souhaite agrandir l'exploitation, mais toujours avec l'esprit de protéger le produit dans ce qu'il a de plus traditionnel, et d'associer des jeunes pour répondre à la demande régulièrement croissante des clients* », raconte-t-il.

Mariam et José Danmaille
Plein Sud

Mariam et José Danmaille, tous les deux 54 ans, se sont installés il y a trente cinq ans dans le village d'Aubigné, à 50 km au sud-est de Niort, où ils produisent 80% de l'alimentation de leurs chèvres (foin, orge, maïs). Ils fabriquent leur fromage deux fois par jour et ne mélangent jamais les traites du matin et du soir. Le levain utilisé est produit par repiquage. Leur volume de fabrication atteint jusqu'à 600 litres par jour.

La ferme est entourée de deux forêts – Chef-Boutonne et Aulnay – et est située à cinq kilomètres des Charentes Maritimes. « *Peu de touristes passent par ici. Par contre, on a beaucoup de chevreuils, de sangliers, d'oiseaux* », sourit Mariam.
Très tôt, du fait de son isolement, le couple a choisi de voir loin : la plupart de la production part chez des crémiers-fromagers en direct (Patrick Leschevin, à Paris, François Bourgon, à Toulouse) et des affineurs comme Christian Janier à Lyon.

Le Villageois
Ténacité familiale

La famille Charles dirige la Fromagerie Le Villageois depuis 1979. Les frères Sylvain et Jean-Pierre ont commencé avec 10 chèvres et c'est désormais la nouvelle génération, incarnée par Samuel, fils de Sylvain, qui a pris le relais. Ils transforment le lait de leurs 900 chèvres, réparties en trois troupeaux, qu'ils alimentent sans OGM et sans ensilage. « *Il n'y a qu'à l'époque des fêtes de Noël que nous sommes obligés d'acheter du lait des voisins, pour satisfaire la demande* », explique Samuel, aidé par son frère Pierre, sous le regard attentif de Sylvain, qui continue de les accompagner. « *Pour nous, ensilage et pasteurisation sont des gros mots* », assure le fondateur. Sur les 140 tonnes produites chaque année, 55% sont du mothais-sur-feuille, récemment couronné d'une médaille d'or au Concours général agricole 2016. Le levain utilisé est une souche naturelle repiquée depuis plus de trente ans. Ils distribuent leurs fromages à Rungis (chez Gratiot) et chez d'autres grossistes en France.

La Bonde de Gâtine
En bordure

Patrick Cantet, 51 ans, a repris la fromagerie d'un producteur qui partait à la retraite en 2003. Aujourd'hui, il transforme 1 200 litres de lait cru par jour, sans OGM, dont 15% de mothais et 20% de chabichou, le reste allant à son produit phare, la *Bonde de Gâtine* (60%) et à des spécialités maison (*Pavé de Mazières, petit mothais, Etoile, Cendré de* ●●●

La feuille, pas que pour le décor

Aquel moment la poser ? Verte ou brune ? Quel traitement sanitaire ? Feuille de châtaigner uniquement ? De nombreuses questions ont fait débat concernant l'usage de la feuille dès le premier dépôt de dossier auprès de l'Inao en 2005. « *Nous avons alors réalisé des études et l'une des principales conclusions à été que la période optimale pour la mettre sous le fromage est deux jours après le démoulage, pour qu'elle puisse jouer son rôle de régulation de l'humidité et ne soit pas seulement un élément décoratif* », explique Patrice Gaborit, d'Actalia.

Aujourd'hui, la feuille de châtaigner est mieux acceptée par les autorités sanitaires européennes, après que différentes études et analyses ont montré qu'elle ne comportait pas de risque majeur.

>> Quel traitement ?

Dans les ateliers, les pratiques sont très diverses, d'une pose précoce jusqu'à une pose beaucoup plus tardive, au moment de l'expédition. L'une des réticences à l'usage précoce est que la feuille complique les manipulations en salle d'affinage et, surtout, « tache » le fromage, en favorisant la présence de moisissures.

« *Les consommateurs ont oublié la tradition ancienne des fromages de chèvre et exigent un fromage super blanc* », déplore Maria Danmaille, qui s'est résignée à ne poser ses fromages sur feuille qu'au moment de l'expédition.

Souvent posée actuellement au moment de l'expédition, la feuille devra l'être au plus tard, pour l'AOP, deux jours après le démoulage, pour jouer un véritable rôle.

Patrice Gaborit et ses collègues d'Actalia ont travaillé à une solution pour ce problème : le traitement par ébouillantage des feuilles (90°C pendant 1 min) permet d'assurer la sécurité alimentaire par la destruction totale des éventuels germes pathogènes, notamment les *Staphylococcus aureus*. « *Après ce processus, le moisissure ne se développe pas et la qualité du produit est préservée* », assure-t-il.

Aucun défaut de goût n'a été détecté pendant l'analyse sensorielle des fromages soumis à un jury d'experts entraînés de l'Enilia de Surgères. Peu ou pas de différences de goût ont été observées entre les produits avec feuilles non traitées et ceux avec feuilles ébouillantées.

>> Cueillies sur l'arbre

En revanche, les fromages posés sur la feuilles deux jours après démoulage ont été considérés « *plus puissants, plus longs en bouche et équilibrés en goût, avec une texture plus fondante et onctueuse* ». Fort de de constat, le syndicat a décidé de garder le deuxième jour de démoulage comme le moment idéal pour poser le fromage sur la feuille.

Traditionnellement, c'est à l'automne que les feuilles des châtaigniers sont cueillies, quand elles sont dorées, avant leur chute.

La plupart des producteurs se fournissent auprès du lycée agricole de Melle. Elles coûtent environ 3 centimes chacune et sont cueillies sur les arbres par les élèves, avant d'être séchées et conditionnées enfilées. Aux origines, était parfois aussi utilisée la feuille de platane, un usage devenu très minoritaire, que le syndicat préfère ne plus autoriser. ■

Profession fromager

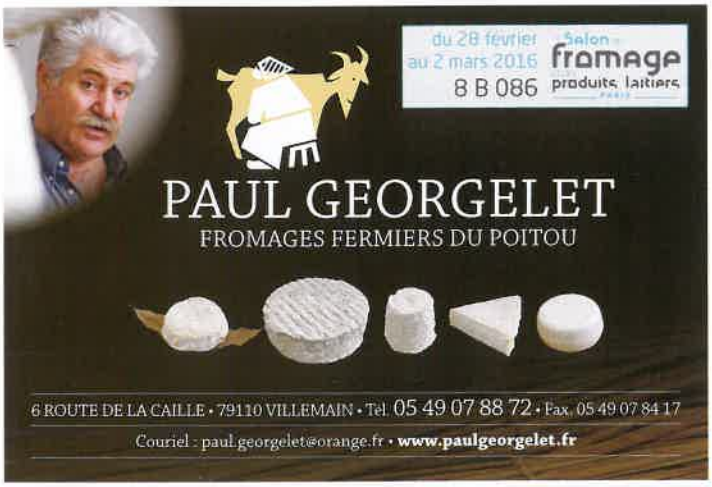
Pour réserver dès à présent vos emplacements publicitaires dans le prochain numéro, contactez :

Nicolas Bevilacqua

Tél. : 01 42 40 94 09

Fax : 01 42 40 66 90

nicolas.bevilacqua@editions-ad-hoc.fr



●●● *Niort, Petit Boyard*).
La fromagerie fabrique du mothais depuis les années 70, mais le village de Verruyes, au nord-est de Niort, est situé à moins de 5 km de la zone d'appellation envisagée, sur un terroir granitique et non calcaire. «*J'espère que nous allons pouvoir faire partie de la zone grâce à notre fort historique*», explique-t-il.

Gaec de la Roche
Le bio en ligne de mire

Après une reconversion professionnelle, Emma Bonnet a repris en 2011 la ferme de ses parents, éleveurs de chèvres de races Alpine et Saanen pendant 35 ans à Saint Hilaire la Palud, village du Marais poitevin situé entre Niort et La Rochelle. 98% de l'alimentation du bétail est produite sur place (foin, céréales, maïs, triticale, orge...), le tout en bio sur 180 hectares. Elle transforme 2000 litres par jour. Elle prend soin de fabriquer son mothais-sur-feuille, qui représente 20% de son offre, bien généreux: environ 280 gr sur la balance.
Aujourd'hui, les chèvres ne sont plus décornées: «*Nous ne voulons que des chèvres heureuses, elles sont plus calmes maintenant, on leur donne de l'herbe à la main*», explique-t-elle.
Tout dans la Gaec de la Roche est bio, sauf les chèvres, parce qu'elles ne sortent pas de la chèvrerie alors que le cahier des charges AB oblige au pâturage. «*Elles mangent de l'herbe fraîche de février à novembre et je suis en train de construire un parcours pour qu'elles puissent sortir*», explique Emma. «*Nous allons passer la fromagerie en bio vers septembre 2016, comme le reste des activités de la ferme sont déjà dans le respect des règles, il faut seulement 6 mois pour avoir la certification*», poursuit-elle. «*Nos fromages auront le label bio début 2017*».

Le Cabri d'Azay
Mothais bio

Marie-José Guillot, du Gaec la Plaine de Foumard - Cabri d'Azay, fabrique du Mothais-sur-feuille bio, sur la commune d'Azay-le-Brûlé. Elle a rejoint en 1994 son mari qui avait repris l'exploitation de ses parents en 1992. La ferme a été convertie en bio en 1998. Devenue chef d'exploitation en 2001, elle transforme, avec son mari, un collègue et une salariée, 125000 litres de lait par an, issu de ses 260 chèvres de races Alpine et Saanen. Le Mothais représente 70% du volume transformé. Les chèvres, cornues, pâturent de fin mars jusque mi-novembre et s'alimentent autrement de foin, céréales, épeautre et maïs concassé. La ferme est autonome à 95% pour l'alimentation. Marie-José aime affiner ses mothais légèrement bleutés.
Les fromages sont distribués par des spécialistes des réseaux bio. Elle les vend également sur le marché de Saint-Maixent.

Fromagerie des Gors
Le goût du bio

Hélène Servant fabrique du fromage depuis les années 1980. Elle collecte le lait de trois éleveurs, tous pratiquant le pâturage, dont un en production biologique. Elle décline ainsi le mothais en version conventionnelle ou bio (comme pour le chabichou et ses tommes lactiques).
Les fromages sont affinés sur place de trois semaines à un mois dans son hâloir de Melle. Outre la vente directe à la laiterie, Hélène Gors expédie aussi ses fromages en France entière (dont à Rungis). Sa gamme comporte plusieurs spécialités maison: *Losange, Dôme du Poitou, Couronne cendrée...*

Fromagerie de Fontenille
Ambitions

Jean-Paul Javaux, 65 ans, a créé la fromagerie à Fontenille-Saint-Martin-d'Entraigues en 1994. Elle a été reprise par la Fromagerie Beillevaire en 2014. Un million de litres de lait est collecté chaque année auprès d'une dizaine de producteurs dans un rayon de 20 km autour de Fontenille. Le Mothais-sur-feuille fabriqué au lait cru représente 10% du volume de la fabrication, soit autant que pour le chabichou du Poitou.

Ils préfèrent le circuit court

Les chèvres sont nourries sans OGM et le moulage s'effectue traditionnellement. Le fromage sort de l'atelier après 12 jours et est mis sur feuille avant emballage.
Il est destiné en priorité au réseau de points de vente de la fromagerie Beillevaire, et également distribué par Traditions terroirs sous la marque *Les Petites Laiteries*.
Jean-Paul Javaux est très confiant dans l'AOP « *qui va permettre au mothais d'augmenter son espace sur le marché, car il n'a pas de concurrent dans ce format* ».

Sèvre et Belle
Nouveau cours

La Coopérative laitière de la Sèvre, dont le fromage le plus connu est le *Chevrot*, transforme le lait sans OGM de ses 61 adhérents, situés dans un rayon d'une trentaine de kilomètres, collecté toutes les 48 heures. Reprise en main par Yannick Euzenot il y a trois ans, elle s'est restructurée en réorientant sa stratégie vers les produits de niche à valeur ajoutée, comme le mothais-sur-feuille moulé à la louche ou sa gamme de beurres de baratte pasteurisés AOP Charentes Poitou issus de la beurrerie d'Echiré, dont elle est également propriétaire.
Le volume de fabrication du mothais oscille entre 90 et 100 tonnes par an, donc 57% sous forme de MDD. ■

Gaec Le Mel'Elie
Bio, Poitevines...

L'exploitation a été créée en 1998, à Messe, par Philippe Massé *(ci-dessus)* et le Gaec Le Mel'Elie à vu le jour en 2008 à l'arrivée de Christophe Bourbon. Ils élèvent environ 60 chèvres de race Poitevine et quelques Alpines. Les chèvres pâturent sur des terres conduites en agriculture biologique, à côté d'autres animaux rustiques (vaches Parthenaises, brebis de race berrichonne...). Les animaux sont alimentés au foin de luzerne, orge, maïs et paille de pois. L'exploitation pratique la monotraite et transforme environ 25000 à 30000 litres de lait par an. Le Gaec produit principalement du mothais-sur-feuille. Les ventes s'effectuent uniquement à la ferme et sur six marchés chaque semaine.

Le Pilochou
Micro-laiterie

Isabelle Guérin fabrique du mothais-sur-feuille et des bûchettes depuis le début des années 1980, qu'elle vend sur les marchés de Gençay et Rouillé. Elle achète le lait à un éleveur voisin et transforme 200 litres par jour en pratiquant la repiquage de ferments et emprésurant une trentaine d'heures. Elle fabrique aussi des fromages sans sel pour certains clients.

Fromagerie de Loujeanne
Tournée proche

Créée en 1988 par Nadine et Michel Marbœuf, la fromagerie a été rejointe par leurs fils, Denis, 33 ans, il y a cinq ans. Elle transforme le lait de 150 chèvres Alpines. Leur terrain étant petit, l'alimentation des chèvres est sèche : grains entiers d'avoine, maïs, lin, pulpe de betterave, luzerne déshydratée... avec une autonomie de 75%. Le mothais est emprésuré 48 h. Les ventes s'effectuent à 80% en direct, grâce à une tournée desservant quelque 200 clients du voisinage. 20% du volume est envoyé, juste après démoulage, à Jean Noël Lavergne, affineur installé à Chail, à côté de Melle. La ferme produit aussi de la tomme au printemps, ainsi que le *Morbichèvre*, une tomme d'environ 800 gr qui se distingue par une ligne noire de charbon végétal.

Ferme de Saint-Goard
La passion des Poitevines

Danie et Jean-Christophe Sauze on repris l'exploitation familiale du père de Danie à Ardin, un petit village entre la plaine niortaise et la Gâtine, à quelques kilomètres du Marais poitevin. Le troupeau de 200 chèvres de race Poitevine sort au printemps dans les 13 hectares de prairies voisines. Le lait est récolté deux fois par jour et transformé dans une fromagerie construite de façon traditionnelle, en pierres de pays. Jean-Christophe Sauze s'est donné pour mission de sauver la race de chèvre locale.
Il a ainsi créé en 1986 l'Association pour la Défense et le développement de la chèvre poitevine (ADDCP).

La ferme du Chant du Bois
Biodynamie

Stéphane Moreau élève 53 chèvres de race Poitevine en bio et selon les préceptes et de la biodynamie. Les bâtiments ont été réalisés en auto-éco-construction, intégrant de nombreuses énergies renouvelables.
La gamme est large : mothais, chabis, carré, bûche, faisselle. La ferme propose aussi des chevreaux élevés sous la mère, de la terrine, du saucisson et de la saucisse sèche de chèvre. ■