

Plus de 500.000 feuilles pour du fromage

NR 79 - 18/12/2010 05:38

Les élèves du lycée agricole de Melle ont cueilli en novembre plus de 500.000 feuilles de châtaignier qui orneront des fromages de chèvre.

Douze classes du lycée agricole Jacques-Bujault ont procédé, au cours de la première quinzaine de novembre, à la cueillette d'un demi-million de feuilles de châtaignier qui, après séchage, vont servir à décorer et parfumer des fromages de chèvre de la route du Chabichou.



Quelques-uns des lycéens qui ont ramassé les feuilles de châtaignier, en compagnie de leur prof Hugues Coutineau et de l'animateur de la Fédération régionale des syndicats caprins Frantz Jénot. - dr

Une production de plus d'un million de fromages

Le meilleur moment, pour cette opération, se situe après les premières gelées. Les feuilles sont alors bien brunes et idéales pour leur destination. Elles doivent mesurer la taille d'une main et joueront le rôle de buvard autour du fromage, tout en donnant une image de terroir appréciable pour l'appellation « mothais sur feuille ». Sous la houlette d'Hugues Coutineau, enseignant en zootechnie spécialisé dans l'élevage caprin, les élèves ont profité des heures creuses de leur emploi du temps pour remplir cette mission particulière. Ils ont enfilé les feuilles par paquets de mille sur du fil de fer, comme des brochettes. Pendant environ un mois, elles ont ensuite séché dans un local du lycée avant d'être récupérées par un fromager.

Ce fromager, c'est Cyrille Balland, qui fabrique du « Villageois » à Périgné. Et en échange des feuilles récoltées par les élèves, celui-ci a offert quelques plateaux de ses fromages aux élèves (et enseignants) lors du repas de Noël qui était servi jeudi au réfectoire de l'établissement.

Cette opération « feuilles de châtaignier » se déroule depuis 2005. C'est donc la sixième campagne réalisée dans l'établissement. L'idée a été lancée à l'occasion d'un concours de fromages fermiers qui se disputait à Melle. C'est une bonne façon de conforter le partenariat avec la filière du fromage de chèvre, d'autant que le lycée agricole fait partie des haltes de la Route du chabichou dont Hugues Coutineau est d'ailleurs coprésident. Le « mothais sur feuille » est produit à raison d'environ 200 tonnes par an, sachant que chaque fromage pèse environ 180 grammes, ce qui correspond à une production de plus d'un million de fromages pour lesquels les lycéens mellois fournissent les deux tiers des feuilles de châtaignier qui les entourent.

nr.niort@nrco.fr

Gil Beucher

Cueillette de feuilles pour le mothais

Si la demande de reconnaissance en AOC tarde à aboutir, en raison de la refonte de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) qui oblige les acteurs de la filière à refaire le dossier en interne, le mothais sur feuille poursuit son développement.

Ce fromage traditionnel du Poitou méridional, appelé jadis le « sur-feuille », fait l'objet de toutes les attentions de la part du syndicat de défense du mothais sur feuille. A l'occasion d'une action partenariale engagée dès 2006 avec le lycée agricole de Melle et l'Institut rural d'éducation et d'orientation (IREO) de Brioux-sur-Boutonne, de jeunes gens battent la campagne pour cueillir sur l'arbre – il n'est pas question de ramassage au sol – ces précieuses feuilles de châtaignier sur lesquelles est affiné ce chèvre rond à pâte molle lactique.

« La feuille est une pièce maîtresse », insiste Paul Georgelet, président du syndicat du mothais et de l'Association des producteurs de mothais fermier sur feuille végétale. Un végétal qui permet au mothais de dévelop-

per toutes ses saveurs et qui, support de moisissures naturelles, joue un rôle régulateur au cours de l'affinage.

Cette année, le lycée agricole de Melle s'est engagé à fournir aux producteurs fermiers, artisans, transformateurs et affineurs 470.000 feuilles de châtaignier, selon un cahier des charges écrit par le syndicat, en accord avec la direction des Services vétérinaires. Les feuilles cueillies doivent avoir une taille de 15 à 20 cm (environ la taille de la main). Réunies par « brochées » de mille avec fil de fer de maintien, elles seront ensuite stockées pendant un mois dans un local ventilé, pour éliminer tous risques de moisissures. Un second local sec les accueillera ensuite, qui les mettra à l'abri de toute contamination d'insectes.

Intérêts convergents

Depuis le 7 novembre, 300 élèves dans 12 classes se relaient dans les taillis de un à deux ans autour de Melle. Professeur de zootechnie – conduite d'élevage, notamment caprin –, Hugues Coutineau situe ces sorties pendant le temps scolaire bien au-delà d'un simple bol d'air pour les jeunes. « Une telle initiative témoigne de l'intégration de



Douze classes et 300 élèves du lycée agricole de Melle battent la campagne pour cueillir à l'arbre 470.000 feuilles de châtaignier afin d'accompagner le mothais sur feuille.

l'établissement dans le territoire et du concours qu'il apporte à une filière typique ». En sus, les cueilleurs reçoivent 20 € la brochée de 1.000, un pécule qui financera les voyages d'études des lycéens.

Cueillies après la première gelée d'automne, les feuilles prennent la couleur marron qui ac-

compagne avantageusement le teint gris-blanc des fromages. « Une action collective qui se révèle précieuse pour les producteurs », commente Paul Georgelet, dont un rapide calcul permet d'avancer l'habillage de 125 tonnes de mothais sur feuille.

D.D.

Photo de Mothais sur Feuille - 1964

Laiterie de Chail (79)

Prêt : Philippe MONTAZEAU directeur (Carte de vœux)

