

CAHIER DES CHARGES

« MOTHAI SUR FEUILLE »

Projet

LE DEMANDEUR

Nom

SYNDICAT DE DEFENSE DU MOTHAI SUR FEUILLE

Coordonnées

- Adresse du siège administratif :
CS 45002 - 86550 MIGNALOUX BEAUVOIR

- Téléphone : 05.49.44.74.80
- Mail : mothaissurfeuille@na.chambagri.fr

Composition

Le Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille comprend trois collèges :

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

Statut juridique

Syndicat professionnel

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3 : fromages

1. NOM DU PRODUIT

MOTHAI 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 d'un poids minimal de 180 g.

Le fromage contient au minimum 20 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini. L'extrait sec total à la pièce est au minimum de 65 g et au maximum 95 g.

3. DELIMITATION DE L'AIRES 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 [date du COG].

(...) 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 des Deux-Sèvres

Aiffres, Aigonnay, Amuré, Arçais, Ardilleux, Ardin, Asnières-en-Poitou, Aubigné, Augé, Avon, Azay-le-Brûlé, Beaulieu-sous-Parthenay, Beaussais, Beauvoir-sur-Niort, Béceleuf, Belleville, Bessines, Boisserolles, Bougon, Bouin, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Brûlain, Caunay, Celles-sur-Belle, Chail, Champdeniers-Saint-Denis, Chauray, Chef-Boutonne, Chenay, Chérigné, Cherveux, Chey, Chizé, Clussais-la-Pommeraiie, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Couture-d'Argenson, Crézières, Echiré, Ensigné, Epannes, Exoudun, Faye-sur-Ardin, Fontenille-Saint-Martin-d'Entraigues, Fors, François, Fressines, Frontenay-Rohan-Rohan, Germond-Rouvre, Gournay-Loizé, Granzay-Gript, Hanc, Juillé, Juscorps, La Bataille, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Pouilloux, La Couarde, La Crèche, La Foye-Monjault, La Mothe-Saint-Héray, La Rochénard, Le Bourdet, Le Vanneau-Irleau, Le Vert, Les Alleuds, Les Fosses, Lezay, Limalonges, Lorigné, Loubigné, Loubillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Magné, Mairé-Levescault, Maisonnay, Marigny, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Mazières-sur-Béronne, Melle, Melleran, Messé, Montalembert, Mougou, Niort, Paizay-le-Chapt, Paizay-le-Tort, Pamproux, Périgné, Pers, Pioussay, Pliboux, Pouffonds, Prahecq, Prailles, Priaires, Prin-Deyrançon, Prissé-la-Charrière, Rom, Romans, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Coutant, Sainte-Blandine, Sainte-Eanne, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouene, Sainte-Soline, Saint-Etienne-la-Cigogne, Saint-Gelais, Saint-Génard, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Léger-de-la-Martinière, Saint-Maixent-l'Ecole, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Martin-lès-Melle, Saint-Maxire, Saint-Médard, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Romans-lès-Melle, Saint-Symphorien, Saint-Vincent-la-Châtre, Salles, Sansais, Sauzé-Vaussais, Sciecq, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Sepvret, Sompt, Soudan, Souvigné, Surin, Thorigné, Thorigny, Tillou, Usseau, Vallans, Vançais, Vanzay, Vernoux-sur-Boutonne, Verruyes, Villefollet, Villemain, Villiers-en-Bois, Villiers-en-Plaine, Villiers-sur-Chizé, Vitré, Vouhé, Vouillé, Xaintray.

Département de la Vienne

Anché, Blanzay, Brux, Ceaux-en-Couhé, Celle-Lévescault, Champagné-le-Sec, Champniers, Châtillon, Chaunay, Civray, Cloué, Couhé, Curzay-sur-Vonne, Genouillé, Jazeneuil, Linazay, Lizant, Lusignan, Marçay, Marigny-Chemereau, Payré, Romagne, Rouillé, Saint-Gaudent, Saint-Macoux, Saint-Pierre-d'Exideuil, Saint-Romain, Saint-Sauvant, Saint-Saviol, Sanxay, Savigné, Vaux, Voulême, Voulon.

Département de la Charente

Aunac, Barbezières, Barro, Bayers, Bernac, Bessé, Bioussac, Brettes, Charmé, Chenommet, Chenon, Condac, Courcôme, Couture, Ebréon, Empuré, Fontenille, Juillé, La Chèverrie, La Faye, La Forêt-de-Tessé, La Magdeleine, Les Adjots, Les Gours, Lichères, Ligné, Londigny, Longré, Lonnes, Lupsault, Montjean, Moutonneau, Nanteuil-en-Vallée, Oradour, Paizay-Naudouin-Embourie, Poursac, Raix, Ruffec, Saint-Fraigne, Saint-Georges, Saint-Gourson, Saint-Martin-du-Clocher, Saint-Sulpice-de-Ruffec, Salles-de-Villefagnan, Souvigné, Taizé-Aizie, Theil-Rabier, Tusson, Tuzie, Verteuil-sur-Charente, Villefagnan, Villegats, Villejésus, Villiers-le-Roux.

Département de la Charente-Maritime

Aulnay, Benon, Blanzay-sur-Boutonne, Chives, Coivert, Contré, Courçon, Cramchaban, Dampierre-sur-Boutonne, Doeuil-sur-le-Mignon, Fontaine-Chalendray, La Croix-Comtesse, La Grève-sur-Mignon, La Jarrie-Audouin, La Laigne, La Villedieu, Les Eduts, Marsais, Migré, Néré, Nuaille-sur-Boutonne, Romazières, Saint-Félix, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Martial, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-l'Île, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saleignes, Seigné, Vergné, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villiers-Couture, Vinax.

Département de la Vendée

Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond.

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

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 le directeur 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 à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG), 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. L'ODG conserve ces déclarations 2 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 » et du nombre de fromages moulés, achetés non affinés, déclassés, commercialisés en AOP. Il est mis à jour mensuellement.

Pour les producteurs de lait, les volumes collectés individuellement et destinés à la transformation en « Mothais sur feuille » sont enregistrés par le transformateur à chaque collecte.

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les éleveurs (producteurs de lait et producteurs fermiers) 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,
- les races de chèvres,
- la nature et la surface des fourrages produits sur l'exploitation utilisés pour le troupeau caprin,
- 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,
- l'origine (zone d'appellation ou non), la nature et les quantités d'aliments achetés destinés aux chèvres,
- la ration distribuée à chaque période aux animaux.

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

- La durée des différentes étapes,
- L'acidité au moulage,
- Les températures,
- 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.

5.1.3 Conduite du troupeau

Les chèvres ont accès au pâturage ou à une aire extérieure au minimum 120 jours par an. La surface de l'aire extérieure est au minimum de 20 m² par chèvre.

5.1.4 Alimentation du troupeau

Autonomie alimentaire :

Au minimum 80 % 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.

Sont considérés comme fourrages : les fourrages de graminées, de légumineuses purs 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, agglomérés ou déshydratés.

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.

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, les prairies artificielles et les pacages 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 MS sous forme de luzerne ou légumineuse, issues de l'aire géographique.

Les agglomérés et déshydratés sont limités à 200 kg de matière sèche par chèvre et par an.

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 MS / 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 ».

5.2 Conditions de fabrication

5.2.1 Lait mis en œuvre

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

La collecte est effectuée 48 heures maximum après la traite la plus ancienne et comporte au plus les quatre dernières traites (deux dernières traites en monotraite).

Dans les ateliers fermiers, le lait mis en œuvre provient au plus des deux dernières traites (une traite en monotraite).

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

La maturation débute au maximum 10 heures après la réception du lait.

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 ou plate dans des moules individuels ou blocs moules.
La louche a une contenance maximale de 1 litre de caillé.
L'aide mécanique au moulage est interdite.
Le moule est légèrement tronconique, a un diamètre de 100 mm au fond et une hauteur de 100 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 sur feuille végétale

Après démoulage, les fromages sont déposés sur une feuille de châtaignier.
La pose du fromage sur la feuille 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 une hygrométrie minimale de 65 %.
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 une hygrométrie minimale de 70 %.
En cas de transport des fromages du site de fabrication au site d'affinage, les fromages peuvent être refroidis pendant 24 heures au maximum. Ce temps n'est pas comptabilisé dans la durée d'affinage.

6. 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

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" (ou Via Turonensis) venant de Paris dont la fréquentation est renforcée par la présence de la relique de Saint-Jean le Baptiste à Saint-Jean d'Angély.

Ce sont ensuite les protestants, très nombreux dans la région du Mellois qui, exsangues suite aux dragonnades des années 1680, vont développer l'élevage caprin peu coûteux et les plantations du châtaignier, dit « l'arbre à pain », pour édifier un rempart contre la famine.

La région est aussi très tôt un haut lieu de fabrication potière dont les artisans fournissent des moules ou faisselles aux fromagers, en particulier dans les communes de Genouillé et Civray dans la Vienne où l'on ne dénombre pas moins de 50 potiers en 1850.

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 commercialisation inspiré du modèle du Jura se développent autour de la Mothe-Saint-Héray.

Concernant les races de chèvre présentes sur la zone du mothais sur feuille, 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.

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

Au cours de l'histoire, ce fromage est principalement désigné par le nom de « sur feuille » dans les marchés locaux et par celui de « Mothais » ou « fromage de la Mothe » dans les écrits et chez les crémiers fromagers des grandes villes.

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 pâtis 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 ».

Parallèlement, les voies de chemin de fer permettent d'acheminer rapidement les fromages vers 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.

En 1953, Curnonsky, dans son ouvrage « Fromages de France » cite page 116, 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, dans le guide du fromage de P. Androuet paru en 1972, figure page 385 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.

Fin des années 1980, des producteurs de la zone commenceront 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, En 1992, le « Mothais sur feuille » est une catégorie du Concours national de fromages de chèvre fermier « Fromagora » à Niort.

Dans l'aire géographique, se sont affirmés 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.

6.2. Spécificité du produit

Le « Mothais sur feuille » est un fromage à pâte molle et à croûte naturelle, 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'inscrit 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, 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 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. Ceux-ci se caractérisent par la distribution d'une part importante de fourrages conservés par voie sèche en raison de la raréfaction de l'herbe fraîche en lien avec des déficits hydriques estivaux. Cette alimentation aboutit à la production de lait de très bonne qualité fromagère.

Parallèlement ce milieu spécifique a apporté deux 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.

L'égouttage lent du caillé du « Mothais sur feuille » obtenu à partir de lait cru favorise une levuration importante, qui lui confère dès 12 jours, des arômes lactés et levurés ainsi qu'une pâte à la texture fine et fondante. 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.

7. REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

7.1 Nom :

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

7.2 Nom :

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 de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE

L'étiquetage comporte le nom de l'appellation et le symbole AOP de l'Union Européenne.

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 « au lait de chèvre poitevine ». Aucun animal ayant moins de 75 % de sang poitevin n'est accepté dans ces exploitations.

9. EXIGENCES NATIONALES

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

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/ou documentaire
Alimentation du troupeau	Autonomie alimentaire	80 % de la ration annuelle des chèvres laitières en provenance de l'aire géographique	Visuelle et documentaire
Transformation	Durée de caillage	Supérieure ou égale à 20 heures	Visuelle et/ou documentaire
	Moule	Le moule est légèrement tronconique, a un diamètre de 100 mm au fond et une hauteur de 100 mm	Visuelle
	Durée de l'égouttage	Supérieure ou égale à 36 heures.	Visuelle et/ou documentaire
	Pose sur une feuille végétale	Au plus tard 2 jours après démoulage	Visuelle et/ou documentaire
	Durée d'affinage	12 jours minimum à compter du jour d'emprésurage	Visuelle et/ou documentaire
Origine des produits	Preuve de l'origine : suivi des entrées – sorties matière	Tenue de registre	Visuelle et/ou documentaire
Caractéristiques du produit	Caractéristiques analytiques	Lait de chèvre cru entier Extrait sec compris entre 65 g et 95 g par fromage Minimum de 20 grammes de matière grasse pour 100 g de produit fini.	Analytique
	Caractéristiques organoleptiques	Examen portant sur l'aspect extérieur, l'aspect intérieur, le goût des fromages	Organoleptique