La dénomination "Mothais sur feuille" enregistrée en AOP

Le « Mothais sur feuille », fromage à pâte molle fabriqué au lait de chèvre entier et cru, est officiellement reconnu en Appellation d'origine protégée (AOP). L'AOP, enregistrée ce 11 juin 2026 par la Commission européenne, lui garantit une protection à l'échelle européenne. Cette reconnaissance valorise le terroir du Poitou méridional, basé sur une interaction entre aire géographique et savoir-faire développés au fil des décennies dans ce territoire culturel caprin.

Un fromage de chèvre associé à une feuille de châtaignier

Le « Mothais sur feuille » est un fromage à pâte molle en forme de cylindre plat, fabriqué avec du lait de chèvre frais, entier et cru. Il est séché et affiné sur une feuille de châtaignier, qui va jouer un rôle dans la régulation de l'humidité du fromage et contribuer aux caractéristiques du produit. Sa croûte levurée, parfois vermiculée, va du beige clair au bleu. La pâte est onctueuse. Au cours de l'affinage, le Mothais sur feuille acquiert des notes lactées et levurées, puis animales, complétées parfois d'arômes des familles boisées, végétales et fruits secs.

AOP "Mothais sur Feuille" ©Dep79

AOP "Mothais sur Feuille" ©Dep79

Une production historique du Poitou méridional

Le « Mothais » fait référence à La Mothe-Saint-Héray et au Pays mothais. La zone de production du « Mothais sur feuille » s'étend sur 237 communes situées sur 5 départements : la Charente, la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres, la Vendée et la Vienne. L'élevage caprin est une composante historique du développement de ce territoire. Le fromage de chèvre prend son essor du XIe au XVe siècle dans le Poitou méridional, avec le développement du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle. Ce sont ensuite les protestants, nombreux dans la région du Mellois, qui vont développer l'élevage caprin et les plantations de châtaigniers. La fabrication potière locale va aussi fournir des moules aux fromagers. Différentes parutions datant du XIXe siècle attestent de la renommée et des qualités du « Mothais sur Feuille ».

Un fromage de qualité pour une production durable et soucieuse du bien-être animal

Trois races de chèvres peuvent être utilisées pour la production du « Mothais sur feuille » : la Saanen, l'Alpine et la Poitevine, ainsi que leurs croisements. Un étiquetage spécifique valorise les « Mothais sur feuille » issus des laits de troupeaux de Poitevine, race locale en pleine recomposition. Les chèvres ont accès au pâturage ou à une aire de vie extérieure au moins 120 jours par an. 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. L'alimentation intégrant beaucoup de foin de luzerne, riche en protéines, aboutit à la production de lait de très bonne qualité fromagère. La productivité laitière est limitée à 1000L par chèvre et par an. Le fromage est moulé manuellement à la louche et affiné au moins 12 jours après emprésurage. Les feuilles de châtaigniers utilisés pour l'affinage sont cueillies directement sur l'arbre à l'automne, aux premières gelées.

AOP "Mothais sur Feuille" ©Dep79

L’AOP « Mothais sur feuille » en chiffres (2025) :

13

producteurs fermiers

4

producteurs de lait

4

artisans

1
laiterie
148
tonnes de commercialisées
100
tonnes fermier

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

À propos de l'Appellation d'origine protégée (AOP)

L’AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C’est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l’Union européenne. Les règles d’élaboration d’une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l’objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l’INAO.
En savoir plus sur l'AOP

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-aop-mothais-sur-feuille*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/mothais-sur-feuille-4192
2. https://www.inao.gouv.fr/aop-appellation-origine-protegee
3. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance