



Cap'Infos :

Histoire, zone, production et acteurs

Sommaire :

- Editorial
- Les
- Pour aller plus loin
- Conclusion
- Contacts et remerciements

Editorial : 23 ans déjà ! Il faut du temps pour affiner un bon dossier d'AOP !

« A ce jour, nous avons gravi avec motivation 23 marches correspondant à 23 années de travail sans relâche. Evidemment, notre Syndicat attend avec impatience un avis favorable à notre demande de reconnaissance en AOP de la part du Comité National INAO. Pour représenter le travail de notre Syndicat depuis 23 ans, et qui doit se perpétuer, trois mots me viennent à l'esprit. Ce sont :

- le premier : **Résilience** : nous avons abandonné des savoir-faire chers, coûteux, profonds dans nos actes et nos mentalités pour de nouvelles méthodes de travail,
- Le deuxième : **Persévérance** : l'AOP se mérite par le travail, la réflexion c'est à dire par la qualité de notre vie associative du Syndicat au quotidien,
- Le troisième : **Excellence** : pour faire évoluer notre cahier des charges en AOP nous ne sommes plus dans l'ère du « toujours plus », mais dans l'ère du « toujours mieux ». Fromagers fermiers et artisans, nous sommes dans l'art. Dans l'art à l'image du musicien qui a appris dès son plus jeune âge le solfège. Le musicien et son instrument ne font qu'un ; il travaille sans relâche toute sa vie pour produire les plus belles symphonies.

Bonne lecture à tous !
Cyril BALLAND & Paul GEORGELET

SOMMAIRE

Introduction

Le contexte agronomique en Poitou méridional: une pauvreté originelle des sols

I – Avant 1850: une tradition de l'élevage des chèvres et de production de fromage fermiers en Poitou

I – 1. Du néolithique au début du XIX^{ème} siècle, rapide histoire de la chèvre en Poitou

I – 2. Première moitié du XIX^{ème} siècle : le fromage, une ressource vivrière des femmes du Poitou

I – 3. Les fabrications et formats de ces fromages de chèvre fermiers, traditionnels et de terroir

II – De la seconde moitié du XIX^{ème} s. à 1920 : les fermières passent d'une économie de subsistance à une économie de marché : installation de la renommée des fromages de chèvre de la Mothe Saint Héray

II – 1 – Les crémiers-fromagers sur les marchés : la chèvre en Poitou, l'animal des femmes en économie vivrière

II.2 - L'expédition des Mothais hors région grâce au développement des crémiers-volailleurs et du transport

QUELLE NOTORIÉTÉ DU MOTHAIIS DURANT CETTE SECONDE MOITIÉ DU XIX^{ème} SIECLE ?

III. Première moitié du XX^e s., l'aventure des coopératives laitières gagne la production du fromage de chèvre

QUELLE NOTORIÉTÉ DU MOTHAIIS DURANT CETTE PREMIÈRE MOITIÉ DU XX^e SIECLE ?

IV - Des années 1960 à nos jours : le boom de l'industrialisation et le retour du Mothais artisanal et fermier

IV.1 – l'industrie fromagère prend son envol en Poitou-Charentes : spécialisation - industrialisation

IV.2 – parallèlement, le retour de la production fermière et en particulier du Mothais sur Feuille,

QUELLE NOTORIÉTÉ DU MOTHAIIS DURANT CETTE SECONDE MOITIÉ DU XX^e SIECLE ?

CONCLUSION



I – Pour commencer, l’histoire de ce fromage emblématique du Poitou méridional

Avec l’aimable collaboration de M. Philippe MONTAZEAU, retraité des laiteries et érudit régional.

La chèvre et ses fromages sont un emblème historique du Poitou. Ils sont historiquement associés à la vie quotidienne des éleveurs et notamment des femmes de ce territoire. Animal traditionnel des terrains pauvres, la chèvre a permis de tous temps la subsistance des populations modestes et déshéritées de ce pays. Source de revenu pour les achats familiaux et de protéines pour les enfants, le fromage des « *besies* », comme on dit en patois, est l’or blanc du Poitou.

Dans son ouvrage « *La France fromagère 1850 – 1990* », Claire DELFOSSE identifie quatre périodes qui scandent l’histoire des mutations des structures et régions de production de fromages. Ce sont :

1850 – 1880 : l’époque préindustrielle

1880 – 1920 : la naissance de l’industrie fromagère et l’affirmation des spécialisations régionales

1920 – 1960 : la période de transition pendant laquelle se met en place la législation nationale

Après 1960 : l’uniformisation nationale s’affirme avec le développement de la production industrielle

Cette structuration temporelle peut s’appliquer à l’ensemble des filières fromagères françaises et notamment aux fromages de chèvre du Poitou. D’hier à aujourd’hui, la tradition de la fabrication du Mothais sur Feuille a réussi à se perpétuer. Pourtant, le développement de l’industrie fromagère régionale a bien failli faire périr cette production de terroir.

Le contexte agronomique en Poitou méridional : une pauvreté originelle des sols favorable aux caprins

Paradoxalement, Poitou-Charentes présente aujourd’hui un potentiel agronomique globalement riche et permet des rendements céréaliers ou fourragers élevés. Pourtant, historiquement, la zone originelle d’expansion de l’élevage caprin est une zone agricole pauvre à faible potentiel agronomique et peu valorisée par des intrants (engrais, fumure et traitements). Dans le passé, la méconnaissance des amendements calcaires rendait ainsi difficile l’élevage de la vache et favorisait l’élevage caprin. Cet état de fait pédologique et agronomique participe à expliquer que l’élevage de chèvres se soit implanté fortement dans cette zone devenue historique de la production caprine, et en particulier dans la plaine de la Mothe-Saint-Héray à Lezay et du plateau Mellois. L’élevage de chèvres y permettait une valorisation de ces milieux difficiles.

I – Avant 1850 : une tradition de l’élevage des chèvres et de production de fromage fermiers en Poitou

I – 1. Du néolithique au début du XIX^{ème} siècle, rapide histoire de la chèvre en Poitou

La présence des chèvres en Poitou est attestée depuis le néolithique. Après la domestication du chien pour la protection des troupeaux, le premier animal de rapport domestiqué est la chèvre. Les chèvres ont accompagné les premiers éleveurs du Moyen Orient il y a 10000 ans dans leur quête de nouveaux territoires. Grâce à son climat, le Poitou est depuis longtemps une terre d’accueil pour les caprins. Cet animal de civilisation méditerranéenne y trouve bien sa place : terrains secs, rocailleux, durée d’ensoleillement proche de celle du Midi. A Pamplie, en Deux-Sèvres, les résultats de fouilles ont révélé des ossements de chèvres vieux de 3 500 ans avant Jésus Christ.

Au Moyen Âge, l’agriculture se développe et la chèvre reste une ressource essentielle pour les populations pauvres. Aux XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, la chèvre vit chez le paysan, mais aussi dans la basse-cour du château. A l’emplacement de la motte féodale de la Motte-Tuffeau, près de Chef-Boutonne (79), deux squelettes de chèvres adultes datés du XIII^{ème} siècle ont été retrouvés.

Au début de la Renaissance (fin du XV^{ème} siècle et début du XVI^{ème} siècle), le Poitou va offrir à la chèvre un pays d’accueil des plus favorables à son développement. Présente sur l’exploitation agricole, la chèvre vit également dans toutes les maisons du village et dans la plupart des maisons du bourg. Peu chères à l’achat,

bonnes productrices, les chèvres se retrouvent plus nombreuses que les propriétaires de terrains. La densité de la population caprine ne sera pas uniforme sur toute l'étendue de la province. Elle est moindre en Gâtine et dans le Bocage où les prairies permettent l'élevage du gros bétail. Peu présente dans les marais, elle trouve pitance sur les digues et les mottes en complément du fourrage que l'éleveur lui donne dans la maison. Plus ou moins nombreuses, nos chèvres sont cependant partout. Cela se traduira par exemple dans le futur département des Deux-Sèvres par une localisation des caprins principalement dans le pays Mellois, les régions d'Airvault, de Saint-Loup sur Thouet et de Thouars, là où la vigne n'est pas plantée.

De tous temps, la chèvre a été l'ennemi public numéro 1. L'Etat cherche à tout prix à l'éliminer. La raison en est les dégâts occasionnés par cet animal capricieux qui s'attaque à tous les arbres et arbustes. Pour réglementer le parcours des chèvres dont la dent meurtrière causait tant de dégâts aux cultures et peut-être plus encore aux forêts, l'Autorité s'est élevée à maintes reprises. L'ordonnance royale de 1669 renforce les dispositions des vieux coutumiers ou autres textes. Pourtant, malgré toute la rigueur des textes et une surveillance renforcée le « mal » demeurait, le pauvre avait besoin de sa chèvre et sa chèvre devait manger.

Durant les guerres de Religion (seconde moitié du XVI^e siècle), le Poitou va vivre l'une des périodes les plus sombres de son histoire. Certaines zones du pays Mellois sont aux trois quarts recouvertes de jachères et de friches. La disette est chronique, les épidémies fréquentes. Ce contexte favorise l'élevage des chèvres, animal qui coûte peu et ne demande rien. La chèvre va se multiplier à jamais dans le pays.

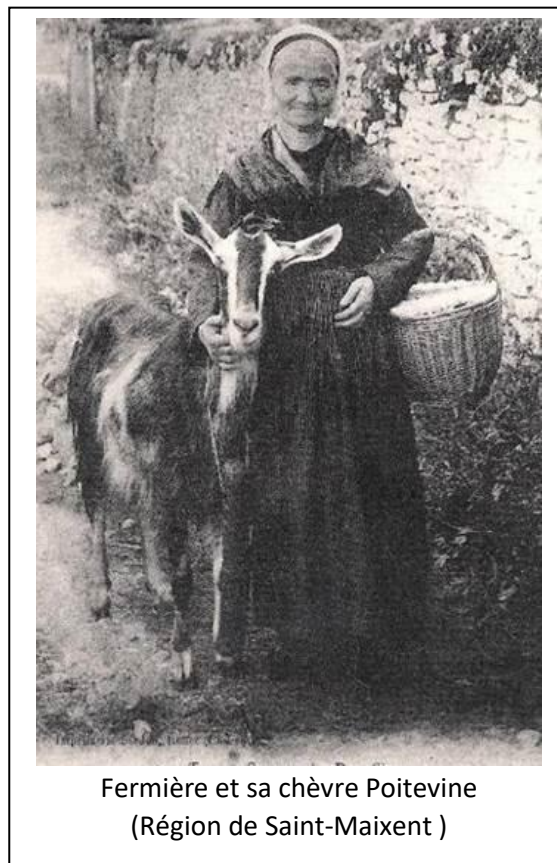
Autour de la Révolution française la propriété change de mains. Et, jusqu'au milieu du XIX^e siècle, l'élevage de chèvre est un moyen de subsistance de nombreuses familles rurales. Les fromages d'alors, dont le fromage de la Mothe Saint-Héray, ou Sur Feuille, sont surtout autoconsommés dans tout le Poitou méridional. La paysanne qui possédait des chèvres destinait le lait de celles-ci d'abord à la consommation en nature, en particulier pour les enfants ou parfois les malades, ensuite elle faisait ses fromages. Parfois, ce fromage mou pouvait également faire l'objet d'une vente. Ainsi son prix était de 1,87 F le kilo aux halles de Niort en l'an XII (18).

I – 2. Première moitié du XIX^e siècle : le fromage, une ressource vivrière des femmes du Poitou

A cette époque la zone de production du fromage de la Mothe se superpose avec les zones d'élevage de la chèvre, c'est à dire autour d'un axe allant de Niort à Civray sur une longueur de 60 km. Traditionnellement, le Mellois fut un centre important pour la fabrication du sur feuille, mais ce fromage se rencontre en bien d'autres lieux Villefagnan (16), Civray (86), Coulonges sur l'Autize (79), Aulnay de Saintonge (17)... mais en quantité moindre. Dans les secteurs de Couhé-Vérac, de Chaunay et Sauzé-Vaussais ce même fromage semblait être principalement de forme carrée

En Poitou et Charentes, on recense alors plusieurs types de fromages de chèvre qui appartiennent à une même famille de fabrication (cf. carte). Ce sont :

- Famille 1 en Poitou méridional et nord Charentes : le Mothais, le Saint Maixent, le Sauzé-Vaussais, le Ruffec, le Chef-Boutonne,
- Famille 2 plus à l'ouest ou au sud en Aunis: le Trélèche ou Tricorne, la Pigouille, la Jonchée,
- Famille 3 plus au nord : le Chabichou et le Saint Loup,



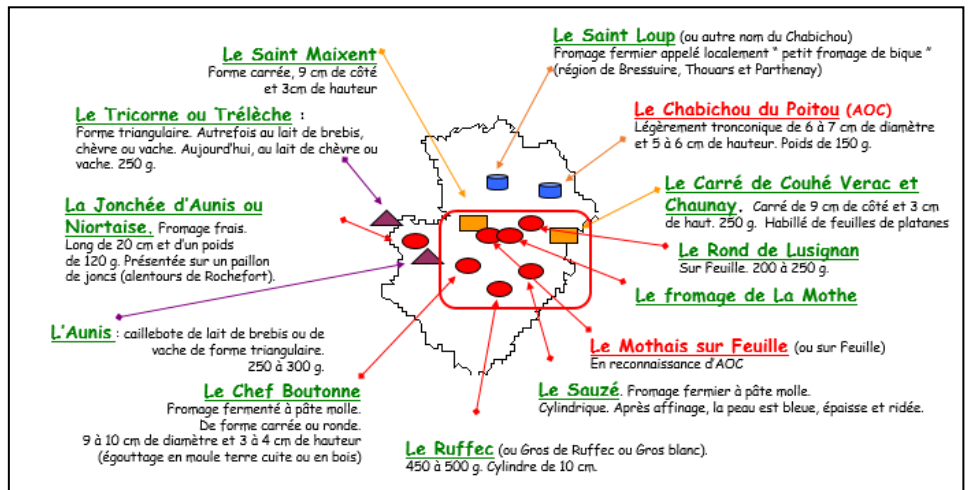
Fermière et sa chèvre Poitevine
(Région de Saint-Maixent)

Plusieurs de ces fromages fermiers sont parvenus jusqu'à nos jours ; malheureusement une partie ont disparu avec l'évolution des systèmes agricoles et des circuits de commercialisation.

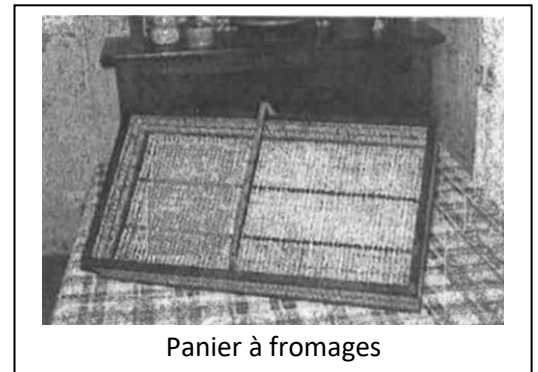
Nous pouvons noter ici que le fromage est un nom commun de genre masculin (« LE » fromage). Et parmi notre liste de fromages de chèvre, seul un fromage, celui de la Mothe, est issu d'une ville portant un nom féminin (LA Mothe Saint-Héray).

Ainsi, la petite ville de « La Mothe Saint-Héray » (féminin) donnera un fromage qui se dénommera en premier lieu « le fromage de la Mothe » pour devenir masculin comme « LE »

fromage. Ce qui n'est pas le cas pour les villes sans pronom personnel comme « Saint-Maixent », « Chef Boutonne », Sauzé-Vaussais ou encore « Ruffec » qui ont pu directement donner des fromages dénommés au masculin comme « le Saint Maixent », ou « le Chef Boutonne » ou « le Sauzé-Vaussais » ou « le Ruffec ». Ainsi, « le fromage de la Mothe » a été transformé au fil du temps en « le Mothais » pour devenir masculin, à l'identique « DU fromage », car « Le Mothe » cela n'aurait pas été possible ! C'est ainsi le seul cas de ville au féminin du Poitou ayant donné un nom de fromage qui a dû « changer de genre » ! Une modernité avant l'heure ! Cette explication permet aussi de comprendre que le nom de ce fromage de terroir, « le Mothais » ait pu être plus tardif à baptiser par les producteurs, les fromagers ou les consommateurs car la bourgade de La Mothe Saint-Héray est du genre féminin. (Nb, nous reviendrons dans la discussion sur cette question de la dénomination des fromages en général et du Mothais en particulier).



D'un point de vue géographique, nous pouvons aussi remarquer qu'en Poitou ces fromages traditionnels se produisent essentiellement hors des zones principales de vignes (Charentes et nord Vienne) et d'élevages de ruminants destinés à la viande (ovins et bovins) en Gâtine et Bocage. Chaque terroir ayant ses spécificités agronomiques, historiques et culturelles. Le fromage de chèvre étant ainsi identitaire de certaines zones du Poitou et du nord Charente. Ainsi, dans ces grandes zones caprines, par exemple du Mellois et du Thouarsais, là où il n'y a pas de vignes, chaque ferme et maison du village possèdent deux ou trois chèvres. La fermière, la femme du maréchal ferrant ou du cantonnier, toutes ont des chèvres. Même dans les faubourgs des petites villes, les femmes les imitent (par exemple à Montbernage à Poitiers).



Panier à fromages



I – 3. Les fabrications et formats de ces fromages de chèvre fermiers, traditionnels et de terroir

La fabrication du fromage de la Mothe était une tâche ménagère, chaque ménagère utilisant des ustensiles correspondant aux besoins de sa famille et aux habitudes de ses clientes. Il faut comprendre qu'à cette époque c'est à la fois une même famille typique de fromages qui se produisent en Poitou et en même temps une diversité de chèvres qui sont commercialisés (cf. figure). Ainsi, en certaines localités, la forme du fromage pouvait être un carré ou encore tronconique. En Poitou méridional, nous retrouvons aujourd'hui encore de très nombreuses « fisselles » (patois de faisselles) de formes rondes à l'identique du Mothais (cf. la très belle collection présentée à la

Maison des Fromages de Chèvre de Celles sur Belle). Ce sont de loin les formats les plus nombreux retrouvés de nos jours dans les brocantes et les greniers de nos grands-parents.

A noter que le Mothais a toujours été présenté reposant sur une feuille de châtaigner ou de platane. C'est à la fois un marqueur identitaire de ce fromage et une technique de fabrication. A l'automne, fermiers et enfants cueillent dans « les gîtes » des bois de châtaigniers (bois d'un an) les feuilles avant leur chute, bien tassées, enfilées sur une corde, elles sècheront lentement dans un grenier. En d'autres lieux, on utilise la feuille de platane, dans certaines fermes et villages des platanes ayant été plantés pour répondre à ce besoin. Reposant sur des feuilles, la membrane de celles-ci absorbera l'humidité du fromage, les nervures la draineront vers l'extérieur. Ne possédant aucun autre matériel, les paysannes poitevines avaient retenues cette astuce pour sécher leurs fromages (comme dans bien d'autres régions d'ailleurs, Provence ou Centre par exemple). Il n'est pas question d'utiliser des feuilles vertes qui ne feront que de donner un goût de tannin.



Ramassage des feuilles par Pierre RIBREAU

Ce fromage qui était d'abord « mou », c'est-à-dire frais, était utilisé en tant que denrée culinaire. Il entrait dans l'élaboration de plats consistants (souvent à base de pommes de terre). Afin de leur donner de bonnes *jhotes* (joutes), on servait aux enfants de bonnes « *graisaies* » de fromages mou (tartines), tandis que les adultes, amateurs de ce fromage additionné d'une pointe d'ail ne manquaient pas.

II – De la seconde moitié du XIX^{ème} siècle à 1920 : les fermières passent d'une économie de subsistance à une économie de marché : installation de la renommée des fromages de chèvre de la Mothe Saint-Héray

La production du fromage de chèvre de la Mothe s'inscrit dans le développement des filières fromagères

Pour introduire ce paragraphe, nous reprenons l'analyse de Claire DELFOSSE dans son livre « La France fromagère ». Page 20, l'auteure décrypte la première Enquête Statistique fromagère réalisée en 1882 en France. Concernant la cartographie des régions de fromages de chèvre (cf. carte ci-contre), elle écrit : « *la carte des départements où on trouve en quantités assez considérables des fromages au lait de chèvre comble les lacunes des ouvrages de laiterie qui mentionnent rarement cette catégorie (cf. carte). Elle fait apparaître un noyau de production autour des départements du Centre et du Poitou* ».

La carte des statistiques agricoles de 1882 présentée ci-contre indique ainsi 13 départements français où les quantités de fromages de chèvre sont assez considérables.



Ce sont :

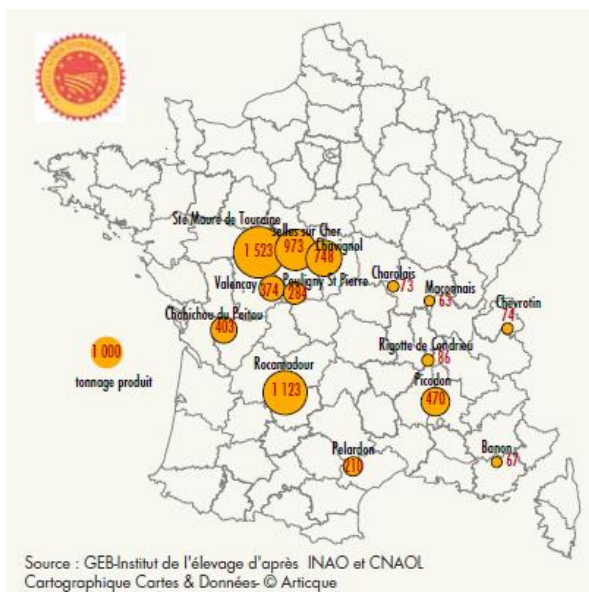
- en Poitou et Centre : les Deux-Sèvres, la Vienne, l'Indre, l'Indre et Loire, le Cher et le Loir et Cher
- dans le Sud-Ouest : le Tarn et Garonne et le Tarn
- dans le grand Sud Est: le Gard, la Drôme, la Loire, le Rhône et la Corse,

En Poitou, le nombre des chèvres va par la suite continuer d'augmenter partout, y compris en ville. Le nombre de chèvres passera ainsi en Deux-Sèvres de 20.000 en 1846, à 38.000 en 1892 (puis 62.000 en 1929 et à 73.000 en 1958) (Source : DDAF, Ministère de l'Agriculture).

Il est intéressant de noter que les actuels fromages de chèvre bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (cf. carte ci-contre) reprennent globalement cette cartographie de 1882 (avec toutefois différents niveaux d'implications en termes de volumes d'AOP selon les territoires).

En Poitou, on peut considérer d'un point de vue historique qu'il y avait entre la Vienne et les Deux-Sèvres au moins deux grandes familles de fromages de chèvre différents, à savoir : du côté de Poitiers dans la Vienne le Chabichou et sa forme tronconique et du côté du sud des Deux-Sèvres le Mothais à la forme d'un disque et reposant sur une feuille de châtaignier.

Progressivement, la production des fromages de chèvre du Poitou, s'inscrivant dans une même dynamique nationale de toutes les filières fromagères, va connaître dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle une évolution en termes essentiellement de circuits de commercialisation et donc de publics de consommateurs. C'est ce que nous allons voir dans le paragraphe suivant avec la description du rôle des crémiers – fromagers présents sur les marchés locaux et servant d'intermédiaires avec les consommateurs urbains.



Les fromages de chèvre en AOP en France

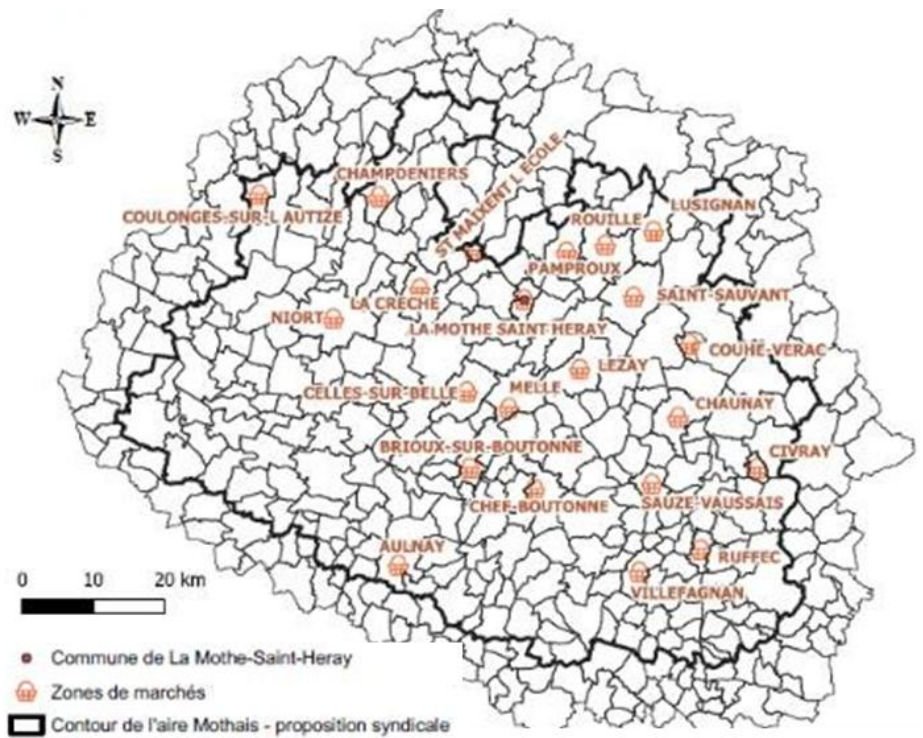
II – 1 - Le temps des crémiers-fromagers sur les marchés : « la chèvre en Poitou, l'animal des femmes dans une économie vivrière »

Au fil du XIX^{ème} siècle, la paysanne gagne son indépendance financière grâce à ses chèvres. Les jours de **foires et marchés**, les femmes se rendent en ville panier sous le bras pour vendre volailles, œufs, beurre et fromages aux dames des bourgs et des villes. Chabichou dans le Thouarsais et sur Poitiers, Mothais Sur Feuille dans le sud des Deux-Sèvres sont alors à l'honneur. Au printemps elles vendent les chevreaux. La basse-cour et les chèvres sont leur propriété. Ce sont elles qui vendent et l'argent récolté pour la première fois est le leur. L'épicerie, la couture (mercerie) les vêtements seront le plus souvent payés par l'argent du marché. Les chèvres entretiennent la maison. Les femmes sont ravies. Le fermier commence à supporter les chèvres. Toutefois, le faible pouvoir des femmes dans les sociétés rurales traditionnelles explique en partie l'évolution plus lente de la production caprine.



Mme DOUCET de St Léger les Melle vers 1900 près du marché de Melle (79)

Fières de leur production, tous les jours de marchés, les fermières se rendaient au chef lieu de canton vendre fromages et autres produits « à ces dames de ville », fidèles mais exigeantes clientes. Elles peuvent parcourir plusieurs dizaines de kilomètres pour se rendre sur les marchés. Et ces distances parcourues ont constitué un espace géographique marqueur d'une identité culturelle, en particulière fromagère (type de fromage, technologie, formats, etc.) dont le centre était les marchés et foires des villes locales. On évoquerait aujourd'hui la notion géographique de « bassin de vie ».



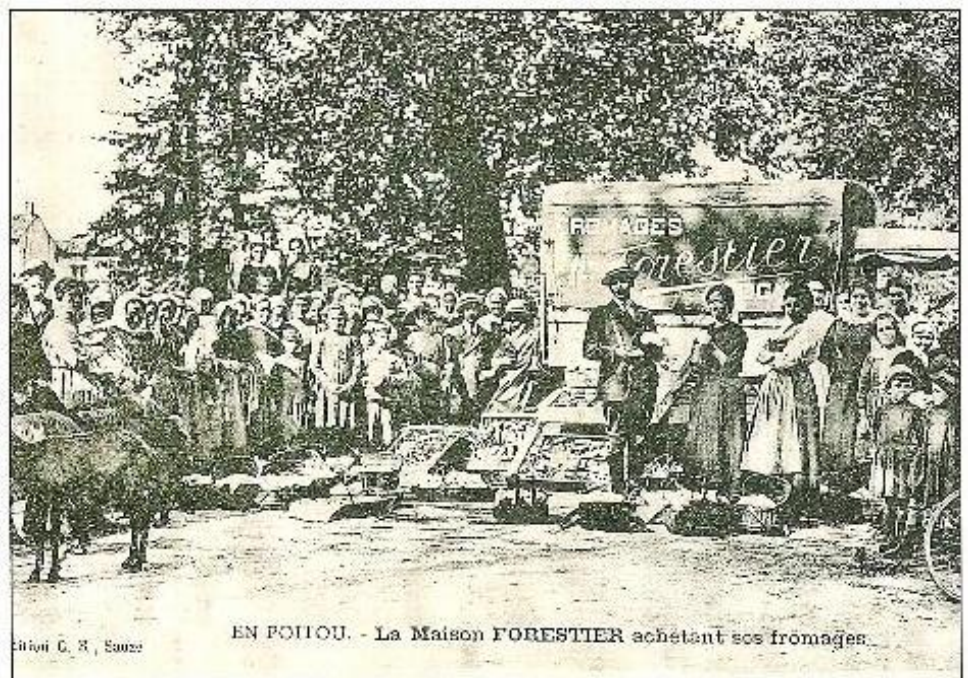
Localisation des anciens marchés (Source : INAO & P. Montazeau)

II - 2 - L'expédition des Mothais hors région grâce au crémiers-volaillers et aux moyens de transport

L'abondance de cette production de fromages de chèvre en Poitou incite des **crémiers - volaillers** à s'installer pour expédier cette marchandise hors de la région. Des marchés sont alors réputés pour leur approvisionnement en fromages dans les Deux-Sèvres : la Mothe Saint-Héray, Melle, Saint-Maixent, La Crèche, Chef-Boutonne, Brioux Sur Boutonne, Pamproux, etc. (cf. carte ci-dessus).

Vers 1850, les routes sont refaites et le chemin de fer permet des envois réguliers de fromages à Paris, Bordeaux, Lyon, mais aussi Poitiers, Angoulême, Cognac et bien d'autres villes encore. Les volaillers localisés dans les « zones à chèvres » vont favoriser la production des fromages et les acheter affinés ou encore blancs (cf. photo ci-contre du crémier « Forestier ».)

Dans le canton de Sauzé-Vaussais, une dizaine de fromageries artisanales s'installent pour terminer l'affinage des fromages achetés sur les marchés ou lors de tournées de ramassage à la campagne. A Saint-Loup sur Thouet, en 1892, un fromager s'installe pour ramasser les fromages puis le lait de chèvre.



EN POITOU. - La Maison FORESTIER achetant ses fromages.

Depuis de nombreuses années, les journaux locaux publiaient chaque semaine le cours des fromages. Toutes les semaines, les journaux des chefs-lieux de canton publient les cours des fromages dans le Poitou méridional (cf. extrait ci-dessous).

A noter que ce genre de négoce cessera dans les années 1960 quand la fabrication des fromages quittera l'enceinte de la maison pour se retrouver au cœur d'un atelier fromager installé à proximité de la ferme.

La notoriété du Mothais sur Feuille grandit depuis la seconde moitié du XIX^e siècle

En cette seconde moitié de XIX^e siècle, il convient de souligner, et c'est d'importance, que les fromages de La Mothe et des communes proches bénéficient déjà d'une certaine réputation et ce au regard de ces preuves relevées dans d'anciennes publications ou journaux (notamment par M. Philippe MONTAZEAU) :

DEUXIEME PAGE.

DÉNOMINATION DES DENRÉES ET MARCHANDISES.	INDICATION DES LIEUX DE PRODUCTION OU DE FABRICATION.	DISTANCES DES LIEUX DE DÉPART ARRIVÉE CONSUMATION.	P R I X EN 1790 AUGMENTÉ DU TIERS.
N ^o 3.			
PRODUCTIONS			
D'animaux vivans.			
Lait de vache, la pinte.	Melle.	6 »
Lait de brebis, la pinte.	7 »
Lait de chèvre, la pinte.	6 »
Beurre frais, la livre.	16 »
Fromages frais.	8 »
Fromages secs de pays.	12 »
cuis, le cent.	3 »
N ^o 4.			
BOISSONS.			
Vin rouge du canton d'Enaigay, la pièce de 240 pintes.	Enaigay.	5 lieues par terre idem.	45 » 40 »
Vin blanc, idem.	idem.	idem.	idem.
Vin rouge du canton de Conture, la pièce de 240 pintes.	Conture.	6 lieues par terre idem.	45 » 40 »
Vin blanc, idem.	idem.	idem.	idem.
Vin rouge id.	Ruilley.	10 lieues par terre idem.	46 13 4 idem.
Idem blanc, première qualité id. Idem, deuxième qualité id.	idem.	idem.	49 » idem.
Vin rouge, ci-devant Saintronge, première qualité, la pièce de 240 pintes.	idem.	idem.	53 6 8 idem.
Idem blanc id.	Angéty-Boutonne idem.	10 lieues par terre idem.	60 » 53 6 8
Idem rouge id.	Niort.	6 lieues par terre idem.	66 13 4 53 6 8
Idem blanc id.	Bierre, la harrigue de seize voies.	idem.	idem.
Idem rouge id.	Lapochelle.	22 lieues, 16 par eau & 6 par terre	29 17 4

Extraits « du tableau du maximum indiquant le prix des denrées alimentaires » dont les fromages et le lait de chèvre dans le district de Melle en 1790 (source : Philippe MONTAZEAU, communication personnelle)

1851 (28 juin) - L'Echo Républicain des Deux-Sèvres

« Salles, commune de 500 habitants à peine, est des plus agréables 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 (Salle, commune du canton de La Mothe Saint Héray).

1866 (7 janvier) – Le Mellois

« Les fromages de la Mothe Saint Héray qui peuvent rivaliser avec les meilleurs fromages de la Brie, ont été remarqués et très appréciés à l'exposition qui vient d'avoir lieu à Paris. MM. SILLAS Michelin et Michelin aîné d'Exoudun ont obtenu chacun une médaille de bronze pour leurs fromages de lait de chèvre. C'est une récompense bien méritée, qui engagera les cultivateurs du canton à chercher de faciles débouchés à un produit qui ne peut manquer d'être apprécié dès qu'il sera connu. Nous profitons de l'occasion pour dire que l'industrie du fromage s'est singulièrement perfectionnée dans le plus grande partie de notre arrondissement. **Les bons fromages ne sont plus le privilège du canton de la Mothe, aussi sommes-nous convaincus que les moyens prompts de transport aidant (1), cette industrie consciencieusement exercée devra acquérir une véritable importance.** »

(1) période d'installation du chemin de fer dans les Deux-Sèvres

1882 – L'Almanach de Maître Jacques (article de Mme GIROUIN, institutrice – La Fermière Modèle)

« ... c'est à vous, Mesdames, que s'adresse plus spécialement cette année l'Almanach... ; c'est un bon revenu que les chèvres, croyez-moi, car les fromages préparés avec leur lait se vendent bien et sont excellents. Dans nos pays, les fermières élèvent tout au plus 4 ou 5 chèvres laitières, mais **celles qui savent préparer les fromages, comme les habitantes de la Mothe et de ses environs, en tirent grand profit** »

A propos de la période 1852 - 1882 – Suzanne JEAN, 1996 (Paysans du Poitou et des Pays Charentais) écrit :

« Entre 1852 et 1882, l'élevage bovin augmente de 50% dans les trois départements poitevins et en Charente-Maritime ; il est stationnaire en Charente qui pratique l'embouche et privilégie l'élevage des chevaux. Porcs, volailles sont également en augmentation. **Les chèvres restent confinées sur les terres les plus pauvres ; le nombre des ovins diminue.** »

Nb : les terres du canton de la Mothe sont agronomiquement parmi les plus pauvres de la Région

A propos de l'année 1887, Maurice POIGNAT et Michel BERNIER écrivent dans « Les Deux-Sèvres autrefois » (1993) :

« Un autre élevage spécifique de notre département [des Deux-Sèvres] est celui des chèvres. En 1887, son effectif est supérieur à 50.000, mais **la densité la plus élevée s'observe dans la région de la Mothe Saint Héray – Lezay**. Là, la plus petite exploitation possède toujours quatre ou cinq chèvres, c'est vraiment « la vache du pauvre ». Abrisées sous leur large parapluie bleu, les bergères gardent ces animaux indépendants et souvent capricieux. La chèvre poitevine est reconnaissable à son poil allongé et au pelage souvent gris, parfois marron, avec la face bordée de deux raies blanches. C'est une bonne laitière qui assure fréquemment deux litres de lait par jour avec lesquels la fermière – fromages fins et délicieux. »

1897 – La Tradition en Poitou & Charentes – Société d'ethnographie nationale et d'art populaire – congrès de Niort

« Messieurs, il n'y a pas seulement des Lettrés dans notre pays, on y trouve aussi des libraires et l'aspect, le langage de ces libraires sont tout à fait rassurants. Interrogez-les. Leurs confidences sont utiles à recueillir. Ils connaissent les vertus et les vices des intelligences. Ils possèdent les données précises par lesquelles on peut mesurer l'étiage intellectuel d'une ville, d'un département, d'une province. Je revoyais hier une des plus jolies de notre département. **La Mothe Saint Héray, renommée pour l'excellence de ses fromages, pour la beauté de ses filles...** »

1900 - J. A. BARRAL- Article chèvre Poitevine - Dictionnaire d'Agriculture -

Variété caprine Poitevine – Le Poitou est en général un pays de plaines cultivées, et cependant les chèvres y sont nombreuses, non pas en troupeaux, toutefois. On en rencontre rarement plus de 4 ou 5 dans la même exploitation. Elles vivent avec les moutons, sans la garde de jeunes filles. **On fabrique, avec leur lait, des fromages, dont quelques-uns sont fort estimés, notamment ceux de Lamothe-Saint-Héraye et de Poitiers.** Elles se trouvent surtout dans le Bocage Poitevin. Ces chèvres Poitevine sont de la race d'Europe - ...- Ces chèvres donnent en moyenne 10 à 12 litres de lait par semaine, rendant environ 2 kg de fromage. - ... - Eu égard au faible capital qu'elles représentent, les chèvres de la variété Poitevine donnent un rendement qui est une ressource précieuse pour les petits cultivateurs, très nombreux en ce pays de propriété divisée.

1901 – Paroisse Saint Soline – Monographie – Ethnographie – Historique (Ouvrage de l'Abbé Métails, curé de cette paroisse)

« ... les animaux domestiques : ... les chèvres y abondent, elles ont un lait fort apprécié pour les fromages qui participent à la réputation de ceux de la Mothe »

Pour mémoire et comparaison, nous pouvons rappeler ici les premières références écrites sur un autre fromage de chèvre du Poitou, le Chabichou qui était fabriqué du côté de Poitiers dans la Vienne

Pour la première fois mentionné dans un écrit en 1732, il est ensuite défini dans le Glossaire du Poitou de Favre en 1867 comme « un petit fromage de chèvre qui se fait à Poitiers ». Cinq ans plus tard, il fait l'objet d'une description de Charles de Cherge dans la 3^e édition de son « Guide du Voyageur à Poitiers et aux environs » : « nous voulons parler des excellents fromages de Montbernage (faubourg de Poitiers), qui, connus du populaire sous le nom de Chabichou, jouissent dans le monde culinaire d'une réputation justement méritée ».

Pour comparaison, voici également les premières dates de références précises et écrites indiquées par les sites internet des actuelles AOP caprines en France : Banon 1849, Pélardon 1756 (nom de Peraldou), Crottin de Chavignol 1829. Les autres sites internet des AOP caprines, quand ils existent, ne font pas référence à de date précise.

Nous constatons qu'à quelques décennies près, ce sont aux mêmes périodes, c'est-à-dire principalement au XIX^e siècle seconde moitié du XIX^e siècle qu'apparaissent les premières références sur les fromages de chèvre actuellement en AOP.

III. Première moitié du XX^e s., l'aventure des coopératives laitières gagne la production du fromage de chèvre

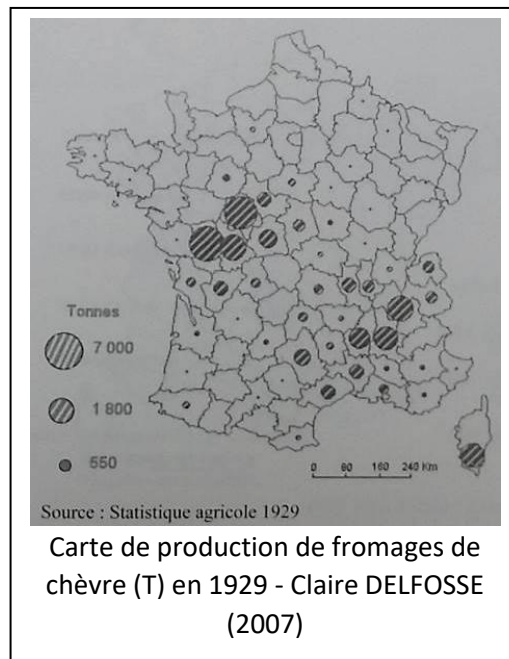
Cette période correspond pour Claire DELFOSSE à « l'affirmation d'un espace fromager national et l'émergence d'une filière lait ». Cette période est marquée par l'industrialisation fromagère affirme la spécialisation caprine régionale et induit une diminution des fabrications fermières du Mothais. On observe alors une première période de transition pendant laquelle l'industrie côtoie la production fermière traditionnelle. Progressivement, l'uniformisation s'affirme avec le développement de la collecte de lait dans les fermes et la production industrielle de fromage de chèvre jusqu'à nos jours.

La carte ci-contre montre la persistance et même le développement d'un Poitou spécialisé dans la production de fromage de chèvre en 1929.

Les débuts de l'aventure de la coopération en Poitou-Charentes

La plus grande aventure que va connaître la chèvre en Poitou est l'œuvre de la coopération laitière. En 1873, le phylloxéra, originaire d'outre-Atlantique, ravage les vignes. Les vignerons se convertissent en producteurs laitiers. Devant l'insuffisance de recettes et les marges prises par les marchands au désavantage des éleveurs, l'un d'entre eux, Eugène Bireau lance la première beurrerie coopérative à Chaillé près de Surgères (17).

Et ce sera ensuite en 1906, à Bougon (79), que le pasteur Esnard et l'instituteur Girard fonderont la première fromagerie coopérative traitant le lait de chèvre. Le projet d'usine prévoit la transformation de 1500 litres de lait de chèvre par jour.



Pour mémoire, les dates de créations d'autres laiteries, principalement coopératives, concernées par la suite par fabrication de fromages de chèvre sont : La Mothe Saint-Héray 1897, Chef Boutonne, Sèvre et Belle 1893, Chail 1908, Lescure 1884, Brioux Sur Boutonne et Périgné 1890, et Saint Loup 1894, Soignon Saint Martin de Saint Maixent 1895, Coué 1905, La Chapelle-Thireuil 1919, Riblaire Saint-Varent 1893, Coulon 1891, Saint Hilaire la Palud 1890, etc. Après la première guerre mondiale, dans ces entreprises où des beurreries sont déjà en place le lait de chèvre est ramassé en même temps que le lait de vache. Les premiers formats de fromages de chèvre produits seront « le chèvre boîte », c'est-à-dire des fromages du format du Mothais produit par les femmes du pays.... et pour lesquels la technologie présure est privilégiée en plus de l'emballer dans une boîte pour en faciliter le transport.



Ces premières et principales fromageries du Poitou méridional spécialisées dans la transformation du lait de chèvre copient donc bien le format réalisé en Poitou méridional. Progressivement, elles draineront le lait produit par les éleveurs vers leurs outils de transformation au détriment de la transformation dans les cuisines des paysannes ce qui induira une diminution continue de la production fermière. Il est alors plus aisé de livrer son lait tous les jours plutôt que d'avoir à le transformé quotidiennement avant d'aller le commercialisé sur les marchés locaux.

Dans le même temps, ces industries fromagères vont se mettre à produire également du fromage de vache, et qui pourra également porter le nom de fromage de la Mothe par exemple (cf. étiquette) !



Le tableau ci-contre marque la concentration des caprins sur certains cantons spécifiques du Poitou méridional autour du berceau de la Mothe Saint-Héray, Saint Maixent, Sauzé Vaussais, Lezay, Melle, Celles sur Belle, Civray, Couhé ou Lusignan pour n'en citer que quelques-uns.

Tableau : effectifs caprins en Poitou Méridional entre 1900 et 1996

C'est dans ce cœur historique de l'élevage de chèvre et de production de fromages de chèvre, notamment de la Mothe, que la production va croître et permettre une réelle production industrielle. Une économie de marché se substitue progressivement à une économie de subsistance. Le monde rural connaît ses premières mutations.

En réponse à la révolution industrielle et à l'exode, de nouveaux marchés s'ouvrent dans les zones urbaines. En Deux-Sèvres, les spécialités locales s'affirment nettement avec le beurre et les fromages de chèvres, le Chabichou du Poitou, le Mothais et le chèvre boîte. La dynamique industrielle se poursuit et cette caractéristique distingue la région des autres régions françaises où la production fermière avec vente directe ou vente à l'affineur s'est généralement bien mieux maintenue.

Cantons	Caprins en 1900	Caprins en 1970 (RGA)	Caprins en 1979 (RGA)	Caprins en 1988 (RGA)	Caprins en 1996 (DRAF)
Aigre		3049	4697	2727	2485
Ruffec		1891	3818	3264	2154
Villefagnan		4826	7167	5991	7694
Aulnay		2616	3451	2275	2438
Loulay		472	780	1023	1139
Beauvoir-sur-Niort	385	760	1499	1669	1459
Brioux-sur-Boutonne	2123	3525	6169	7064	8283
Celles-sur-Belle	2650	4263	5542	5041	3884
Chef-Boutonne	2846	6531	8762	7619	7420
Lezay	5405	13792	16651	14274	10963
Melle	2616	4290	4978	3600	1935
La Mothe-St-Héray	4402	5966	8165	8532	7690
Prahecq	940	2476	2686	3484	3071
St-Maixent L'école 1	1986	3021	4337	4148	2266
St-Maixent L'école 2	1772	3279	4584	5106	3975
Sauze-Vaussais	4671	7568	9812	8534	6716
Civray	3483	3936	7726	6671	6228
Couhé	2359	4664	8565	8428	6583
Lusignan	3343	3524	7456	9213	7452
Total caprins	38981	80449	116845	108663	93835

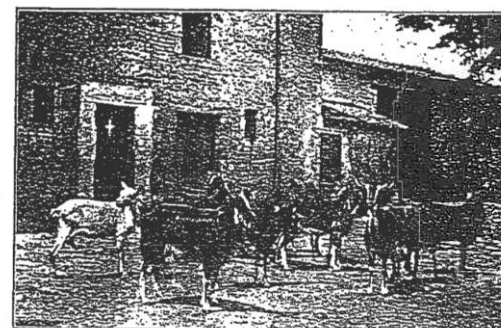
QUELLE NOTORIÉTÉ DU MOTHAIS DURANT CETTE PREMIÈRE MOITIÉ DU XX^e SIÈCLE ?

Quelques références bibliographiques permettent de se faire une idée de cette question :

1901 – Paroisse Saint Soline – Monographie – Ethnographie – Historique (Ouvrage de l'Abbé Métais, curé de cette paroisse) : « ... les animaux domestiques : ... les chèvres y abondent, elles ont un lait fort apprécié pour les fromages qui participent à la réputation de ceux de la Mothe »

1926 - E. BAILLARGE – Directeur des Services Vétérinaires de la Vienne (Revue de zootechnie : la production caprine en Poitou) : *On dit généralement de la chèvre qu'elle est la vache du pauvre. Cette appellation est sans doute exacte pour la plupart des contrées où l'espèce caprine est exploitée. Elle ne l'est pas en ce qui concerne le Poitou, pays aux productions variées et abondantes. Si l'on rencontre encore dans les villages poitevins aux rues tortueuses quelque brave femme vivant du produit de deux ou trois chèvres et d'une douzaine de poules qui ramassent leur vie les unes et les autres, un peu partout, grâce à la complaisance des voisins, c'est une exception.*

La production caprine est devenue une production de premier ordre, tenant une place importante dans les petites, les moyennes et même les grandes exploitations des riches cantons de Lusignan, La Mothe Saint Héray, Saint Maixent, Melle, Lezay, Couhé-Verac, Sauzé-Vaussais. Elle s'étend plus loin sur les cantons de Ruffec et de Villefagnan en Charente, qui constituent pour partie, un prolongement du Poitou tant par l'origine géologique et la nature de leurs terrains que par leurs productions agricoles, les mœurs et coutumes de leurs habitants.



Les Chèvres du Prieuré d'Éternay, près La Mothe-St-Héray (Deux-Sèvres).
A. M. F. Dupuis.

La densité la plus élevée de la population caprins s'observe surtout dans un rayon d'une douzaine de kilomètres autour de la Mothe Saint Héray (Deux-Sèvres). Là, dans la plus petite exploitation on trouve toujours 4 ou 5 chèvres. Dans une ferme de 50 hectares, nous en avons compté quinze que l'on peut voir au pacage dans la cour de la ferme.

Les deux fromageries coopératives du canton de la Mothe Saint-Héray : celle de Bougon, à 3 km celle de La Mothe, déjà ancienne, d'une part ; celle qui a été adjointe en 1918 à laiterie beurrerie coopérative de la Mothe d'autre part, **ont été pour beaucoup dans l'accroissement du troupeau caprin de cette contrée.** Les ménagères ont appris, grâce à des groupements, à compter le revenu donné par une chèvre.

Début du XX^e siècle – Pierre Androuet, fromager parisien au 1^{er} festival du Chabichou de 1990 (propos rapportés par M. Philippe MONTAZEAU, retraité des laiteries) : « Les volaillers expédiaient souvent à Paris, aux Halles notamment, sur Lyon, Bordeaux. Hormis Paris, le **Sur-Feuille** n'allait pas au nord de la Loire, la côte atlantique redonnait un coup de fouet aux ventes l'été. La Maison BONNAUD commerçait avec M. ANDROUET, maître fromager, fort connu à Paris.

Au 1^{er} festival du Chabichou à Melle en juin 1990, M. ANDROUET s'adressait alors à Mme BONNAUD « Ah vos fromages, quel délice ! Hélas combien de fois arrivèrent-ils fatigués à Paris. Il fallait les choisir avant de les présenter... » Le problème du Sur-Feuille se trouve tout résumé dans cette aimable phrase. »

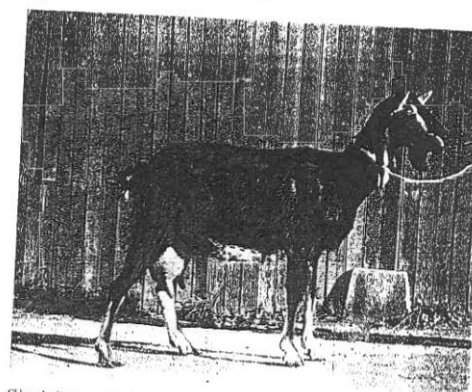
1931 – « Le guide UNA de l'automobiliste » note la réputation des fromages de chèvre poitevins qui est bien assise. Il recommande à ses lecteurs de goûter ceux de Couhé-Vérac, La Mothe Saint-Héray, Airvault, Melle, Parthenay, Saint-Loup, Civray, Saint Maixent, Secondigny et Ruffec. Quant au Chabichou, on peut en trouver dans pas moins de cinq localités

1953 – Fromages de France (Arraud, Tours – 228 p. Préface de CURMONSKY)

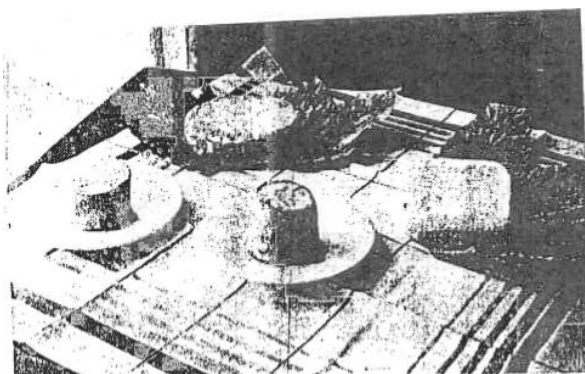
« *** LE FROMAGE DE LA MOTHE** au lait de chèvre, est un fromage fermenté, à pâte molle, rond, pesant de 220 g à 300g, mesurant 10 à 13 cm de la région de La Mothe Saint Héray, Lezay, Melle, Celles sur Belle et Saint Maixent (Deux-Sèvres). Après l'égouttage, les fromages sont placés dans un hâloir, environ 15 jours, entre des feuilles de vigne ou de platane. Parfois l'affinage se fait par empilage dans des pots de grès des fromages enrobés de feuilles ou de cendre.

*** LE FROMAGE DE CHEVRE A LA FEUILLE**, également fermier, est fait dans les régions de La Mothe Saint Héray, de Melle et de Saint Maixent. Fromage fermenté à pâte molle, de forme ronde, pesant 220 à 250 g, mesurant de 10 à 13 cm de diamètre sur 3 ou 4 cm de hauteur, il est soumis à un halage de 15 jours, entre feuilles de châtaignier (ou de platane), avec retournement.

*** LE FROMAGE DE CHEVRE DE SAINT MAIXENT** (Deux-Sèvres) est de forme carrée (9 cm de côté et 3 cm de hauteur). Le processus de la fabrication est le même que pour le précédent. »



Chèvre du département des Deux-Sèvres (région de la Mothe-Saint-Héray).



1. Fromage de chèvre de « Sauzé ».
2. Fromage de « La Mothe » fermier au lait de chèvre (feuilles de platane).
3. Fromage de « Saint-Loup ».
4. Fromage de chèvre carré de « Chef-Boutonne » (feuilles de châtaignier).

1 – Fromage de chèvre de Sauzé

2 – Fromage de La Mothe fermier de lait de chèvre (feuilles de platane)

3 – fromage de Saint Loup

4 – fromage de chèvre carré de Chef Boutonne (feuilles de châtaignier)

IV - Des années 1960 à nos jours : le boom des productions industrielles et le retour d'une production fermière et artisanale de Mothais

Claire DELFOSSE (2002), indique en introduction de son chapitre intitulé « la région moteur de l'économie fromagère ou la revanche du terroir et de la tradition (p. 137) : « *le mouvement de mondialisation provoque, par un choc en retour, la recherche d'espaces identitaires. Le fromage participe de ce mouvement. L'accentuation de l'uniformisation nationale et la peur d'une uniformisation européenne suscitent des réactions ayant pour but de valoriser la diversité de la production fromagère française et son origine.* »

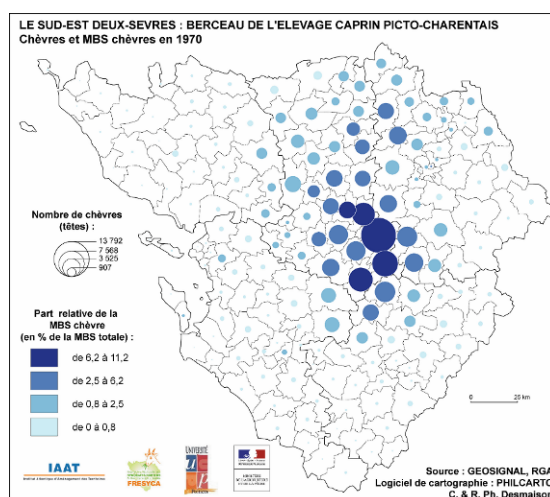
Ce mouvement peut être observé en Poitou concernant le Mothais. Dans une région qui connaît un développement industriel de la production des fromages de chèvre, sans nul autre pareil en France ou même en Europe, il existe un retour à la production fermière à partir de la fin des années 1960 et la début des années 1970. Certes plus discret en volume, ce retour à la transformation à la ferme n'en est pas moins réel. Il dure jusqu'à nos jours ou de plus en plus de jeunes producteurs sont intéressés par cette production en Poitou et Charentes.

Les deux paragraphes qui suivent décrivent ce double mouvement d'industrialisation et de retour au local par la production fermière, artisanale et identitaire que représente l'implication dans le Mothais.

IV.1 – l'industrie fromagère prend son envol en Poitou-Charentes : spécialisation - industrialisation

A partir des années 60, la filière caprine régionale se structure et les gardiennes de chèvres laissent progressivement la place à des exploitations performantes et adaptées au nouveau contexte du marché de consommation en filière longue. Cette période voit une profonde mutation de l'économie agricole qui a fait passer l'exploitation d'un système de polyculture-élevage relativement autarcique, à sa pleine intégration dans une économie de marché. Les exploitations ont des gains importants de productivité humaine. Elles se spécialisent pour atteindre la meilleure technicité possible, avec la meilleure productivité du capital investi.

Le développement de la production caprine en Poitou est alors permis par la conjonction de plusieurs paramètres socio-économiques qui sont : un marché en expansion, un tissu d'entreprises laitières industrielles bien implanté, une tradition fromagère et un savoir-faire technologique et la présence de chèvres dans une exploitation sur trois en Deux-Sèvres en 1970, en particulier autour de la zone de la Mothe Saint-Héray, Saint Maixent l'Ecole, Celles sur Belle, Lezay, Chef Boutonne, Lusignan, Civray et Couhé Vêrac. Les installations des ateliers caprins sont favorisés par à un prix du lait de chèvre attractif pour les éleveurs et par l'acquisition plus aisée d'un troupeau de chèvres qui représente un capital modeste. La carte ci-contre indique de façon très claire que le berceau de la production de fromages de chèvre en Poitou méridional est autour de La Mothe Saint-Héray, et donc de son histoire caprine et de l'importance de la production du Mothais pour les habitants de ce terroir depuis des siècles. A partir de cette zone centrale et historique, l'élevage de chèvre va s'ouvrir à de nouveaux territoires : Bocage en nord Deux-Sèvres, Vendée et Maine et Loire par exemple.



De nombreux articles décrivent ce phénomène d'installation d'une production industrielle de fromages de chèvre en Poitou-Charentes. Nous ne le développons pas ici. Signalons seulement que d'un format originel fermier de type Mothais, le premier fromage industriel est rentré dans une boîte avant d'être remplacé par la production en Poitou du format buchette et buche pour des raisons de simplification technologique.

Ce développement d'une filière industrielle de fromages de chèvre va cependant se faire de façon parallèle à un renouveau de la production fermière qui s'appuiera en partie sur des fromages traditionnels et de terroirs comme le Mothais. Si de l'extérieur de la Région, les observateurs n'observent généralement que la production industrielle de fromage de chèvre, la production fermière et artisanale s'est toujours maintenue en Poitou-Charentes. Depuis les années 1960 – 70, elle a même tendance à se redévelopper, notamment autour de la production de Mothais en Poitou méridional qui devient un moteur local d'ancrage de l'agriculture à son terroir.

IV - 2 – Parallèlement, le retour de la production fermière et en particulier du Mothais sur Feuille,

Avant de décrire plus en détail ce phénomène de retour à la production fermière et artisanale, il est important de rapporter une date qui marque son époque, celle de **1966** ; c'est en effet la date d'arrêt des cotations des fromages de chèvre sur le marché de Melle. Cette date marque l'arrêt de tout un pan de l'histoire et d'une forme d'organisation de l'économie locale. De nouveaux producteurs vont reprendre ce flambeau dans une époque qui a bien changé, en s'adaptant à l'économie de marché et aux nouvelles techniques d'élevage et de production fromagère.

La fin des années 1960 laisse apparaître un retour à la production fermière en région Poitou-Charentes. Ces producteurs fermiers optent soit pour des fromages portants la marque de l'entreprise familiale soit se réapproprient des fromages de tradition locale tel que le Mothais, le Chabichou, le Saint Maixent ou le Carré de Couhé, etc. Au fil du temps, ils inciteront de jeunes producteurs à se lancer dans l'aventure fermière et la fabrication de fromages de terroir dont la production tendait à se perdre progressivement. Le Mothais appartient à cette famille de fromages de terroir qui survivent encore aujourd'hui grâce à ces producteurs concernés par la production fermière et l'ancrage de la production au terroir et à la tradition.

A partir des années 1970 puis 1980, certains de ces néo-producteurs fermiers s'impliquent dans divers projets des structures professionnelles ; que ce soit dans l'organisation professionnelle fermière régionale ou dans l'organisation de concours de fromages fermiers (régional et national), ou dans les animations des confréries locales (ex : Commanderie du Gouste Chèvre) puis dans le dossier de rédaction d'une demande de reconnaissance en AOC du Chabichou du Poitou. A la fin des années 1990 une partie de ces « nouveaux » producteurs fermiers du Poitou méridional s'investit dans la structuration d'un Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille et la rédaction d'un dossier de demande de reconnaissance en AOP du Mothais sur Feuille. Cette ambition s'inscrit dans ce que Claire DELFOSSE nomme « la recherche d'espace identitaire ».

Au-delà des producteurs fermiers, il faut également signaler l'implication d'entreprises artisanales dans la production de fromages traditionnels, dont le Mothais. A ce propos, il est intéressant de relater des exemples d'emprunts de la « **feuille** » comme marqueur des fromages de la **région** par plusieurs entreprises laitières de la région après la seconde guerre mondiale.

La laiterie – fromagerie de Chail (79) s'est particulièrement illustrée dans ce registre. L'un des directeurs qui en a été Philippe MONTAZAU relate que la première étiquette industrielle en papier dessinant une feuille de platane était



celle présentée ci-contre, en 1968. Cet identifiant reprenait un marqueur des fromages de chèvre des femmes de la Mothe sur les marchés.

En 1962, reprenant l'idée des fromages traditionnels de la région, cette même laiterie de Chail produit des fromages qui sont déposés sur une feuille de châtaignier.



Le marqueur que représente une feuille déposée sur un fromage sera ensuite repris par de nombreuses entreprises connaissant même de belles notoriété (cf. « le Platane » ci-contre).



A propos d'un marqueur identitaire très fort du Mothais dur Feuille, il est intéressant d'exhumer ici un article de la Nouvelle-République du 3 décembre 1963 (cf copie ci-contre) qui montre qu'à cette date, il était encore et toujours collecté des feuilles de châtaignier en Poitou pour les fromages. On parle ici de 40.000 feuilles ramassées, notamment pour la laiterie de Chail. Le journaliste indique "Le fromage de chèvre tel qu'on le fabriquait autrefois à la ferme se fait de plus en plus rare. On en trouve difficilement sur le marché".

Concernant cette période, Jean FROC (2006) évoque à propos du Mothais et des fromages traditionnels du Poitou méridional : **La forte pression du monde coopératif et industriel aura des effets sur la production fermière locale et traditionnelle qui périlitera au cours des quatre dernières décennies. Seuls quelques produits sont encore fabriqués de nos jours C'est le cas du Saint Maixent ou Couhé Vérac, du Mothais, l'ancêtre de tous, enveloppé dans sa feuille de Châtaignier, mais aussi du Chabichou du Poitou.** »

A partir des années 1960, plusieurs ouvrages de spécialistes des fromages, qu'ils soient crémiers-fromagers ou ingénieurs d'Instituts Techniques marquent l'existence des fromages traditionnels français, dont ceux du Poitou et entre autres du Mothais. Nous pouvons citer à titre d'exemples quelques références de grande notoriété :



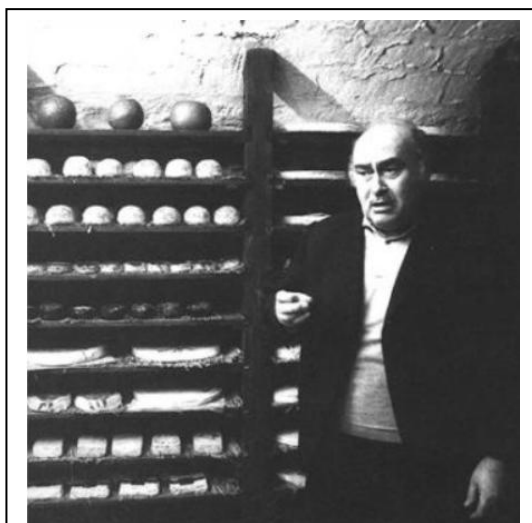
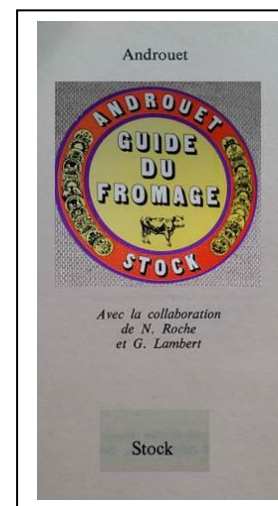
NR 3 décembre 1963

QUELLE NOTORIETE DU MOTHAIIS DURANT CETTE SECONDE MOITIE DU XX° SIECLE ?

La notoriété du Mothais ne se dément pas à cette période et de très nombreuses publications marqueront cette reconnaissance de l'existence ancienne d'une production de « Mothais » ou de « fromage de la

Mothe » ou de « fromage à la feuille ». Des années 1970 à nos jours, nous en avons retenu quelques-unes listées ci-dessous :

1971 – Pierre ANDROUET avec la collaboration N. ROCHE, G. LAMBERT – Guide du Fromage. Ed. Stock



Pierre ANDROUET dans ses caves d'affinage

Note : Pierre ANDROUET est le fils d'Henri ANDROUET qui ouvrit une première fromagerie à Paris en 1910

« * **MOTHAIS ou CHEVRE A LA FEUILLE, autre appellation : LA MOTHE FERMIER**

Province : Poitou / Lait : de chèvre / Matières grasses : 45% / Pâte : molle / Croûte : naturelle / Saveur : 3 à 4

* **MOTHE SAINT HERAY (LA)**

Province : Poitou / Lait : de chèvre / MG : 45% / Pâte : molle / Croûte : fleurie / Affinage : 2 semaines en cave sèche / Meilleure saison : fin septembre, été, automne ; pourquoi ? disponibilité de lait de chèvre / Seule provenance : laiterie de La Mothe Saint Héray / Forme habituelle : disque plat / dimensions : 10 cm de diamètre ; 2,3 – 3 cm d'épaisseur / poids : 225 à 250 g / présentation : boîte

Autres fromages apparentés : tous les fromages de chèvre industriels du Poitou

Différences : origine, forme, format, finesse, saveur / Comment choisir : à l'œil, au doigt, à l'odorat, au goût / Principaux défauts : excès de fermentation, coulure, pâte granuleuse : fin de repas / Avec quels vins ? tous les vins rouges corsés et nerveux du Poitou / D'où tire-t-il son nom ? de la localité où est établie la laiterie / fabrication : industrielle / Assez avantageux

* **SAINT-MAIXENT** : Province : Poitou / Lait : de chèvre / MG : 45% / Pâte : molle / Croûte : naturelle / Affinage : à sec, 6 semaines / Meilleure provenance : environs immédiats de Saint Maixent / Forme habituelle : carrée / Dimensions : 9 à 10 cm de côté, 3 cm d'épaisseur / Poids : 300 à 350 g. / **Présentation : à nu, sous feuilles de platane** / **Autres fromages apparentés : La Mothe Saint Héray, Couhé Vêrac, chabis, chabichou** / **Différences : origine, forme, format, finesse, saveur**

* **COUHE-VERAC** : Fromage au lait de chèvre à pâte molle, à croûte naturelle, affinage à sec pendant 3 – 4 semaines. Forme habituelle : carrée / Dimensions : 8 - 9 cm de diamètre, 2,5 cm d'épaisseur / poids : 220 à 250 g / Présentation : sous des feuilles de platane ou de châtaignier / **Autres fromages apparentés : tous les fromages fermiers du Poitou, en particulier La Mothe Saint Héray, Saint-Maixent, chabis, chabichou** / d'où tire-t-il son nom : localité la plus proche / fabrication : fermière peu avantageux.

* **RUFFEC** : Fromage au lait de chèvre à pâte molle, à croûte naturelle, affinage à sec pendant 1 mois. Forme habituelle : disque épais / Dimensions : 10 cm de diamètre / poids : 250 g / Autres fromages apparentés : chef Boutonne, Couhé-Vêrac

* **SAUZE-VAUSSAIS** : fromage du Poitou – Saveur : 3

* **LUSIGNAN** : Fromage au lait de chèvre à pâte fraîche, égouttée et parfois moulée à croûte inexistante finement pelliculée / affinage pendant 1 – 2 semaines.

* **CHABICHOU FERMIER** : fromage au lait de chèvre à pâte molle, à croûte naturelle / affinage pendant 3 semaines à sec, en cave sèche. Forme habituelle : petit cône tronqué / **Meilleure provenance : le plateau de Neuville de Poitou** / Dimensions : 6 cm de diamètre à la base, 5 cm au sommet, 6 cm de hauteur / poids : 100 g au plus / Présentation : sous des feuilles de platane ou de châtaignier / Autres fromages apparentés : Mothais, Saint-Mixent, Couhé-Vêrac »

1972 – Dictionnaire des fromages (Collectif – Ed. Larousse)

« * **Mothais (Poitou)** : Chèvre, Nom générique englobant les fabrications fermières de la région de la Mothe Saint Héray

* **Mothe Saint Héray (La) (Poitou)** : Chèvre de la forme d'un petit Coulommiers, passant de 200 à 350 g, ce fromage est préparé autour de cette petite ville et dans la région comprise entre Saint-Maixent, Melle et Couhé-Vêrac. MG : 45%. Il est généralement affiné sur des feuilles de platanes. Bonne saison : de mai à novembre. IL existe une fabrication industrielle de la forme camembert, émanant de la laiterie de La Mothe Saint Héray.

* **Mothe – Bougon (La) (Poitou)** : Chèvre. Peut être comparé à un camembert quant au format et à la couleur des moisissures de la croûte. »

1974 – Jean Claude LE JAOUEN. La fabrication du fromage de chèvre fermier

« * **CHEVRE A LA FEUILLE** : Origine : Deux-Sèvres. Lait de chèvre. Diffusion nationale. Forme : disque plat genre camembert de 10 – 12 cm de diamètre et de 2 à 3 cm d'épaisseur. / Poids : 200g / Fabrication : 1,8 litres environ / Pâte molle / Caillage lent / Affinage 2 à 3 semaines en hâloir / Commercialisé enveloppé dans une ou plusieurs feuilles de châtaignier / Croûte à moisissures blanches / Production : - fermière pratiquement disparue – laiteries industrielles

* **MOTHAIS** : voir BOUGON

* **BOUGON** : Origine : Plateau Mellois dans les Deux-Sèvres (Poitou). Tire son nom d'une laiterie située dans le village de Bougon. **S'appelle également Le Mothais en production fermière.**

Lait : pur chèvre / diffusion : nationale / forme : fromage rond de 11 cm de diamètre et 2,5 cm de hauteur. Se produit également dans un format plus petit. De nos jours commercialisé dans des boîtes en bois du type camembert en fabrication laitière. Poids : 200g / Fabrication : 1,7 litres / Pâte molle / Coagulation rapide (1 à 2 heures). Salage au sel sec ou en saumure. Affinage de 2 à 3 semaines. Croûte fleurie blanche / **Production : autrefois fermières. De nos jours, essentiellement industrielle.** »

1987 (janvier – février) – Monique SIMON (Revue la Chèvre)

« **LE MOTHAIS** : ce fromage rond, pur chèvre, posé sur une feuille de châtaignier ou de platane est fabriqué traditionnellement dans toutes les fermes du sud Deux-Sèvres est en quelque sorte **l'ancêtre du fromage de type camembert commercialisé par les laiteries du Poitou-Charentes**. Quelques producteurs fermiers ont repris la fabrication du Mothais dans sa zone d'origine. »

1991 – Fromages fermiers, techniques et traditions (Jean Christophe CORCY, Michel LEPAGE)

« De nos jours la région Poitou-Charentes peut s'enorgueillir d'être la première région française d'élevage caprin. Le pourcentage de la production laitière utilisée à la ferme est très faible (seulement 3%), les laiteries industrielles assurant la collecte du reste. Des productions locales ont ainsi disparu tels le Lusignan ou le Saint Maixent, et d'autres sont en voie de disparition telles le Couhé-Vérac ou le Mothais sur Feuille. »

1993 - X. Cheneseau, P. Randa (Hommes et traditions populaires Poitou Charentes et Vendée)

« Foires et marchés. Les foires et marchés permettent de rompre la monotonie de la vie campagnarde. Ils sont des éléments de distractions au même titre que les « assemblées » et les veillées. Selon la distance à parcourir, on se lève tôt pour partir avant le jour. Les bêtes vont à pied ou en carriole s'il s'agit de très jeunes animaux. Les volailles sont transportées dans de grands paniers. Outre la vente des bestiaux et des produits de la ferme, le marché est l'occasion de rencontres. On y échange des nouvelles. Pendant que les hommes discutent des prix – ce qui dure parfois des heures et vendent leurs bêtes, achètent du matériel et vont chez le « frontesse », les femmes achètent des produits de consommation courante, du linge, des vêtements, de l'amidon pour les coiffes et bonnets et vendent le meilleur du beurre de France ont les mottes gardent l'empreinte des moules de bois. **Elles fournissent aussi d'extraordinaires fromages de chèvres enveloppés dans des feuilles de châtaignier et de platane**, de volailles – les oies sont particulièrement renommées – des œufs roux, des légumes et des fruits. »

1994 – Sylvie GIRARD – Le monde des fromages

« Outre le chabichou, le Poitou recèle d'autres ressources au chapitre des chèvres : ce sont en particulier le Lusignan, petit disque plat doux et crémeux, **le Mothais de La Mothe Saint Héray, de même forme mais en général plus corsé**, ainsi que le Couhé Vérac, carré sous une feuille de châtaignier. Le Bougon (en boîte ronde) possède une agréable odeur caprine et une saveur affirmée ; il est aujourd'hui largement industrialisé, de même que le Saint Cyr. En revanche, le Ruffec, sous forme de disque épais et le Saint Maixent carré révèlent une bonne origine de terroir. »

1994 – CNAC - « L'inventaire du patrimoine culinaire de Poitou-Charentes, produits du terroir et recettes traditionnelles ».

Collection publiée sous la direction de Claude LEBEY - Editions Albin Michel

Mothais : autres appellations : Mothais sur Feuille, Chèvre à la Feuille

Variante : Bougon, Saint Loup, Riblaire (fabrication industrielle)

Particularité : fromage au lait cru de chèvre, présenté sur feuille de châtaignier ou de platane

Production : le Mothais est originaire de la région de la Mothe Saint-Héray mais sa zone de fabrication s'étend aux régions de Celles sur Belle, Lezay, Melle, Saint Maixent l'Ecole.

Nb : autres fromages de chèvre listés par le CNAC

1995 – Le Guide des fromages de France et d'Europe – Collectif - (Sélection du Reader's Digest)

« MOTHAIS : région du Poitou – lait de chèvre cru à pâte molle et croûte naturelle. Forme d'un disque de taille 13 cm de diamètre et de 2,5 cm d'épaisseur. Poids de 400 g et saveur noisétée à piquante. **Produit dans les environs de la Mothe Saint Héray (Deux-Sèvres)** – appellation réservée aux produits de la laiterie coopérative locale, **il porte aussi le nom de « chèvre à la feuille », parce qu'il est affiné et présenté sous des feuilles de platane ;** après 2 à 4 semaines de maturation – d'abord pour sécher, ensuite pour croûter, - il arbore une peau naturelle, fine et bleutée. On le dit contemporain des premiers chabis qui auraient vu le jour peu après le recul des conquérants arabes, au VIIème siècle. »

1998 – Le guide des fromages : connaître, acheter, déguster (Collectif)

« Mothais à la Feuille – Ce chèvre à la pâte tendre, non pressée et non cuite, arbore une croûte naturelle d'un beau blanc crayeux. **Le Mothais à la Feuille est affiné sur une feuille de châtaignier**, qui régule son taux d'humidité. Cet affinage dure trois ou quatre semaines dans une cave sèche et ventilée. Il est retourné une fois par semaine. Sa pâte fondante, au goût délicat, est protégée par une croûte collante.

Terroir : Poitou ; Diamètre : 7 cm / Epaisseur : 1,5 cm / Poids : 220 g / production : fermière / Lait : cru »

2007 – Ballade au pays des fromages – Les traditions fromagères en France (Jean FROC – Ed. QUAE)

« Le Mothais est aussi appelé Mothais sur Feuille ou à la feuille. Il a comme « cousin » le Bougon, qui est la spécialité d'une coopérative. Le Mothais est fait dans la région de la Mothe Saint Héray dans les Deux-Sèvres, mais sa zone de fabrication est plus large. C'est un fromage au lait de chèvre cru, présenté sur feuille de châtaignier ou de platane séchée ; il est en forme de disque de 10 à 13 cm de diamètre pour 3 cm de haut, d'un poids de 250 g environ. SA croûte, fleurie naturellement après ensemencement, est de couleur crème ; la pâte est blanche, lisse et homogène. Il est consommé en fin de repas. Pour sa fabrication, le lait est acidifié par maturation, comme le camembert, est coagulé durant 24h à l'aide de présure. Le caillé est moulé en faisselle, retourné dans son moule et salé sur la face supérieure. Le lendemain, après le démoulage, les autres faces sont salées ; puis le fromage est ressuyé 24h. il est alors placé sur une feuille de châtaignier et il subit un affinage en cave durant 2 à 4 semaines, à 12 – 14deg C, sous 85-90 % d'hygrométrie. Les feuilles sont ramassées à l'automne, enfilées sur un fil et séchées. »

L'héritage de cette région explique la diversité des produits, des techniques et des formats rencontrés. C'est ici que le premier caillé dit « présure » au lait de chèvre vit le jour, alors que, généralement, la pratique le faisait lactique. C'est là aussi que naîtra le « camembert de chèvre » à travers de nombreuses spécialités ; C'est aussi dans cette zone que sera créé un fromage pyramidal (le Chavroux), influencé par la forme du Pouligny voisin, mais fabriqué à partir de la nouvelle technique d'ultrafiltration qui élimine, avec de l'eau du lait, les petits molécules, tel le lactose. C'est de ce courant qu'est né en 1960, le Bougon, très représentatif de cette industrie coopérative, tout comme les spécialités éponymes : Mothe Saint Héray, Riblaire, Civray, Lezay, et tant d'autres.

La forte pression du monde coopératif et industriel aura des effets sur la production fermière locale et traditionnelle qui périlitera au cours des quatre dernières décennies. Seuls quelques produits sont encore fabriqués de nos jours C'est le cas du Saint Maixent ou Couhé-Vérac, **du Mothais, l'ancêtre de tous, enveloppé dans sa feuille de Châtaignier**, mais aussi du Chabichou du Poitou. »

DISCUSSION : quelques mots concernant cette notoriété et la dénomination de ce fromage du Poitou

En analysant les références bibliographiques présentées dans cet article concernant le nom prêté par les auteurs à notre fromage du Poitou méridional, nous distinguons très clairement **deux grandes périodes** :

- Du milieu du XIX^e siècle à 1971 : nous observons tout d'abord que ce fromage est appelé « fromage de la Mothe » auquel il est fait mention de la notoriété en Poitou. C'est alors l'origine géographique du terroir de la Mothe Saint-Héray dont il est fait référence pour ce « fromage » de chèvre de terroir,

- et à partir de 1971 : le fromage est alors dénommé « Mothais » ou « fromage à la feuille » ou « sur feuille » ou « Mothais fermier » ou « Mothais de la Mothe Saint Héray » ou encore « Mothais Sur Feuille ». Ce fromage porte alors son nom propre au-delà de son origine géographique. On parle d'éponyme.



Le détail de cette analyse bibliographique de l'évolution du nom de ce fromage du Poitou en deux périodes entre le XIX^e siècle et nos jours est listé dans les lignes qui suivent :

(Nb : la dénomination du fromage est coloré de en rouge avant 1970 et en vert après)

1851 (28 juin) - L'Echo Républicain des Deux-Sèvres : « ...**les fromages si renommés de la Mothe** »

1866 (7 janvier) – Le Mellois : « **Les fromages de la Mothe Saint Héray** qui peuvent rivaliser avec les meilleurs fromages de la Brie, ... C'est une récompense bien méritée, qui engagera les **cultivateurs du canton** ...**Les bons fromages ne sont plus le privilège du canton de la Mothe...** »

1882 – L'Almanach de Maître Jacques (article de Mme GIROUIN, institutrice – La Fermière Modèle) : « les fermières élèvent tout au plus 4 ou 5 chèvres laitières, mais **celles qui savent préparer les fromages, comme les habitantes de la Mothe et de ses environs, en tirent grand profit** »

1897 – La Tradition en Poitou et Charentes – Société d'ethnographie nationale et d'art populaire – congrès de Niort : « Je revoyais hier une des plus jolies de notre département. **La Mothe Saint Héray, renommée pour l'excellence de ses fromages, pour la beauté de ses filles...** »

1900 - J. A. BARRAL- Article chèvre Poitevine - Dictionnaire d'Agriculture - « ...On fabrique, avec leur lait, **des fromages, dont quelques-uns sont fort estimés, notamment ceux de Lamothe-Saint-Héraye et de Poitiers.** »

1901 – Paroisse Saint Soline – Monographie – Ethnographie – Historique (Ouvrage de l'Abbé Métais, curé de cette paroisse) : « ... les animaux domestiques : ... les chèvres y abondent, elles ont un lait fort apprécié pour **les fromages qui participent à la réputation de ceux de la Mothe** »

1926 - E. BAILLARGE – Directeur des Services Vétérinaires de la Vienne (Revue de zootechnie : la production caprine en Poitou) : « la fabrication des fromages est la raison d'être de la chèvre du Poitou. On apprécie d'ailleurs de plus en plus ces fromages si fins... : **fromages carrés faits dans les fermes de la Mothe et de Lezay, fromages ronds de Couhé-Vérac (1) ou des fromageries coopératives, fromages tronconiques ou chabichou de Poitiers. Les fromages de la Mothe et de Couhé** sont fabriqués et affinés sur place, soit dans les fermes, soit dans les fromageries. Le Chabichou est obtenu avec des fromages achetés frais dans les cantons de Lusignan et de Couhé et travaillés à nouveau à Poitiers dans le faubourg de Montbernage.

(1) On peut supposer une inversion dans le texte sur la forme des fromages ronds et carrés selon l'origine

1931 – « Le guide UNA de l'automobiliste » note la réputation des **fromages** de chèvre poitevins qui est bien assise. Il recommande à ses lecteurs de goûter ceux **de Couhé-Vérac, La Mothe Saint-Héray, Airvault, Melle, Parthenay, Saint-Loup, Civray, Saint Maixent, Secondigny et Ruffec**. Quant au Chabichou, on peut en trouver dans pas moins de cinq localités

1953 – Fromages de France (Arraud, Tours – 228 p. Préface de CURMONSKY) : « * **LE FROMAGE DE LA MOTHE** au lait de chèvre, est un fromage fermenté, à pâte molle, rond, pesant de 220 g à 300g, mesurant 10 à 13 cm de la région de La Mothe Saint Héray, Lezay, Melle, Celles sur Belle et Saint Maixent (Deux-Sèvres).

* **LE FROMAGE DE CHEVRE A LA FEUILLE**, également fermier, est fait dans les régions de La Mothe Saint Héray, de Melle et de Saint Maixent.

1971 – Pierre ANDROUET avec la collaboration N. ROCHE, G. LAMBERT – Guide du Fromage. Ed. Stock : « **MOTHAIS ou CHEVRE A LA FEUILLE**, autre appellation : **LA MOTHE FERMIER** ». De même Androuet évoque dans cet ouvrage les noms des fromages : « le SAINT-MAIXENT », « le COUHE-VERAC », « le RUFFEC », « le SAUZE-VAUSSAIS », « le LUSIGNAN »

1972 – Dictionnaire des fromages (Collectif – Ed. Larousse) évoque « **le Mothais** », « **le Mothe Saint Héray (La Poitou)** »

1974 – Jean Claude LE JAOUEN. La fabrication du fromage de chèvre fermier évoque lui « **le CHEVRE A LA FEUILLE** » et « **le MOTHAIS** (voir BOUGON) » et « **le BOUGON** » dont il précise « Origine : Plateau Mellois dans les Deux-Sèvres (Poitou). Tire son nom d'une laiterie située dans le village de Bougon. **S'appelle également Le Mothais en production fermière.** »

1987 (janvier – février) – Monique SIMON (Revue la Chèvre) évoque « **LE MOTHAIS** »

1991 – Fromages fermiers, techniques et traditions (Jean Christophe CORCY, Michel LEPAGE)
« Des productions locales ont ainsi disparu tels **le Lusignan ou le Saint Maixent, et d'autres sont en voie de disparition telles le Couhé-Vérac ou le Mothais sur Feuille.** »

1994 – Sylvie GIRARD – Le monde des fromages : « Outre le chabichou, le Poitou recèle d'autres ressources au chapitre des chèvres : ce sont en particulier le Lusignan, petit disque plat doux et crémeux, **le Mothais de La Mothe Saint Héray, de même forme mais en général plus corsé**, ainsi que le Couhé Vérac, carré sous une feuille de châtaignier »

1994 – CNAC - « L'inventaire du patrimoine culinaire de Poitou-Charentes, produits du terroir et recettes traditionnelles » : **Mothais** : autres appellations : Mothais sur Feuille, Chèvre à la Feuille
Variante : Bougon, Saint Loup, Riblaire (fabrication industrielle). Le Mothais est originaire de la région de la Mothe Saint-Héray mais sa zone de fabrication s'étend aux régions de Celles sur Belle, Lezay, Melle, Saint Maixent l'Ecole. »

1995 – Le Guide des fromages de France et d'Europe – Collectif - (Sélection du Reader's Digest)

« **MOTHAIS** : produit dans les environs de la Mothe Saint Héray (Deux-Sèvres) – appellation réservée aux produits de la laiterie coopérative locale, il porte aussi le nom de « chèvre à la feuille »

1998 – Le guide des fromages : connaître, acheter, déguster (Collectif) : « **Mothais à la Feuille** »

2007 – Ballade au pays des fromages – Les traditions fromagères en France (Jean FROC – Ed. QUAE)

« Le Mothais est aussi appelé **Mothais sur Feuille ou à la feuille**. Le Mothais est fait dans la région de la Mothe Saint Héray dans les Deux-Sèvres, mais sa zone de fabrication est plus large.

A propos de l'éponymie, Jean FROC de l'INRA indique (p. 9 en 2006) : « Si les racines linguistiques permettent d'aborder l'origine des mots, d'autres signes manifestent la place du fromage dans la vie courante. L'éponyme est souvent une clé : le nom d'un lieu sert à nommer un produit, par association avec un ensemble de savoirs et d'usages partagés, spécifiques de ce lieu. Sans procéder à un balayage exhaustif, comment imaginer un sujet que qu'un fromage quand on parle, ici de camembert, là de Roquefort, là-bas d'Epoisses, et ailleurs de Brie ?

Ces noms sont ceux de communes, parfois de cantons ou encore de départements, voire de régions ou d'anciennes provinces. Ainsi, sur quelques deux cents produits présentés dans ce livre, environ 85% se réfèrent à un lieu, et parmi eux, la moitié sont des éponymes ».

Ainsi en Poitou, on distingue les fromages de chèvre de tradition :

- selon qu'ils sont dénommés « simplement » par le nom de leur ville ou terroir de production : le Mothais, le Saint-Maixent, le Couhé-Vérac, le Chef-Boutonne, le Sauzé-Vaussais, etc.
- ou bien selon qu'ils ont un nom propre : le Chabichou, la Jonchée, le Trélèche, etc.

Au niveau national, on distingue également parmi les fromages de chèvre en AOP :

- d'un côté certaines AOP qui portent directement le nom de la ville ou du terroir : Banon, Charolais, Maconnais, Pouligny Saint-Pierre, Rocamadour, Saint Maure de Touraine, Selles sur Cher, Valençay,
- et de l'autre côté des AOP qui portent un nom propre auquel on peut adjoindre un nom de terroir ou de village : Chabichou du Poitou, Chevrotin des Aravis, Crottin de Chavignol, Rigotte de Condrieu, ou encore Pélardon, Picodon, Brocciu,

Le « Mothais » se range ainsi dans la catégorie « géographique » puisque c'est bien la Mothe Saint-Héray qui est à l'origine de son nom actuel. Il est essentiel de noter également que le terme « Sur feuille » régulièrement accolé à « Mothais » est un autre signe caractéristique indiqué par les consommateurs et auteurs pour renforcer son identité. Ainsi dénommé, le « Mothais sur Feuille » est doublement identifié, par son origine géographique et sa caractéristique tant visuelle que technologique et gustative.

A la différence, le Chabichou, le voisin historique du « Mothais sur Feuille », originaire de Poitiers et ses alentours dans la Vienne et le Poitou méridional a porté très tôt un nom spécifique non éponyme de son terroir de production, c'est-à-dire déconnecté de sa géographie de production.

Pourquoi peut-on alors se demander ?...

Pour répondre à cette question, qui concerne finalement en creux la dénomination du « Mothais sur Feuille », nous pouvons à nouveau nous appuyer sur les travaux de recherche de Jean FROC qui donne d'autres explications sur l'origine des noms des fromages et qui écrit (2006, page 10) : « Certains fromages ont un nom qui provient de l'espèce laitière dont ils sont composés : pérail découle de l'occitan « peral » ou « peralh », pour brebis ; chabi, cabécou, cabrion, crottin, picodon et encore chevret et chevretton, font référence à la chèvre et aux caprinés ».

Ce qui nous donne une première piste pour expliquer le nom de « Chabichou » qui viendrait d'une racine linguistique du mot chèvre (dont la référence à la légende de l'origine Maure des chèvres en Poitou depuis 732 et la célèbre bataille des environs de Poitiers est relatée ici et là).

D'autre part, peut-être y a-t-il un lien entre le fait que le Chabichou était notamment un fromage affiné en ville (dans le quartier de Montbernage à Poitiers nous dit-on) et donc peu ancré à un terroir agricole et rural identifié par la présence de ses chèvres. A la différence, le Mothais, ou fromage de la Mothe à l'époque, est un fromage d'origine paysanne et d'un milieu très rural, c'est-à-dire de la Mothe Saint-Héray et ses environs (un pays pauvre agronomiquement). Sur Montbernage, les populations affinant le Chabichou étaient principalement de condition professionnelle ouvrière, voire intellectuelle, en tout cas non paysanne. D'ailleurs, la reprise par les Poitevins citadins ayant migré sur Paris du nom « le Chabichou » pour nommer leur bulletin de liaison marque cette appartenance de citadins à leur région d'origine !

Cette différence forte peut avoir participé à une identification différente de ces produits alimentaires par les consommateurs et les auteurs du XIX^e siècle et du début de XX^e siècle et même jusqu'à nos jours. Peut-être que finalement se rejoue sous nos yeux une partie de lutte des classes fromagères entre le Chabichou des villes et des citadins et le Mothais sur Feuille des campagnes et des paysans. *Nom de nom, quelle histoire !*

Il est également intéressant d'enrichir notre analyse par les propos rapportés ci-dessous par Philippe MONTAZEAU concernant les noms qui ont été donné par les habitants du Poitou à ce fromage et de les compléter par des propos concernant un autre fromage de chèvre, le Banon :

A propos du nom que donnaient les autochtones à ce fromage de chèvre du Poitou méridional

Philippe MONTAZEAU (2002) indique à propos du nom de ce fromage de chèvre du Poitou : « *Lors des visites et rencontres à toutes les personnes contactées (agricultrices, gens du négoce et autres), toutes natives de la région et membres d'anciennes familles, la question suivante a été posée : le Sur-feuille fabriqué dans nos campagnes avait-il un nom précis ? Partout la réponse fut négative. Les noms retenus pour ce fromage étaient selon les secteurs : le Fromage (le plus employé), le Dur (à l'opposé du mou), le Chèvre (ou pur-chèvre), de fromage Pays, le Sur-feuille, le fromage de Femmes, le fromage de Maison, le fromage de Ferme (ou fermier), le fromage de Fasi (fait à la maison et non acheté).* » Il poursuit : « *Dans les années 1970, le nom MOTHAIIS est retenu par certains fabricants pour vendre le Sur-feuille ; il est d'une grande évidence que toute marchandise mise sur le marché doit porter un nom précis pour être identifié. Ce nom est apparu depuis cette date dans divers ouvrages édités hors région. En l'absence d'éléments de preuve contredisant cette analyse, on peut considérer que le nom de Mothais fait référence à la ville de La Mothe St Héray, grand centre de production de fromages de chèvre, et non à l'ancien Sur-feuille campagnard qui n'a jamais porté celui-ci.* »

Il est intéressant de s'arrêter ici sur ces propos rapportés par Philippe MONTAZEAU pour les comparer à ceux rapportés par l'historien provençal Jean Yves ROYER à propos de l'histoire d'un autre fromage de chèvre à la feuille de châtaignier, le Banon, devenu AOC en 2003 (cf. revue d'Ethnozootechnie N° 110 paru en 2016). L'article s'intitule « *Tomes, banons et fromageons : histoire et légende caprines en Haute Provence* ». Jean Yves ROYER s'interroge en p. 80 : « *La Haute Provence a-t-elle connu ses propres appellations de fromageons ? Pour répondre à cette question, nous utiliserons un autre type de sources documentaires : les menus des banquets. Nous apprenons ainsi que, le 11 septembre 1875, par exemple, pour les fêtes inaugurales de la chapelle forcalquérienne de Notre Dame de Provence, Léon de Berluc-Pérussis servit à ses hôtes au plan de Porchères des fromageons à la sarriette de chez madame Bernard, à la Rochegiron.* » Il cite ensuite un autre exemple : « *nous pourrions multiplier les citations qui nous montrent que **tous les villages du pays de Forcalquier fournissent ainsi à l'occasion des fromageons sans que ceux-ci paraissent avoir bénéficié d'une réputation particulière en fonction de leur provenance. Il est vrai que nous sommes ici dans le domaine de la consommation locale, et non pas à l'exportation : la mention précise de l'origine – allant jusqu'au nom du producteur, ou plutôt de la productrice – y possède donc davantage de signification que n'en aurait l'emploi d'un terme générique*** » !

Ce propos pourrait totalement s'appliquer à notre Mothais, en comprenant que ce sont les crémiers fromagers, extérieurs à la région et notamment parisiens, qui ont dû dénommer leurs fromages par leur origine géographique la plus fréquente et à la plus grande notoriété et donner ainsi « le Mothais » ou « fromage de la Mothe ». A l'intérieur de la région elle-même, localement, les habitants et acheteurs de fromages de chèvre n'avaient pas nécessairement besoin de lui donner un nom spécifique. Simplement, ils achetaient sur les marchés leur fromage de chèvre ou sur feuille ou mou ou ... pour leur consommation personnelle. Ils savaient naturellement d'où provenait leur fromage et qui le produisait, ce qui lui donnait sa notoriété et la fidélité de l'acte d'achat. C'est toute la différence avec les crémiers –

fromagers parisiens par exemple, et plus tard les supermarchés, qui ont eu recours à la dénomination de tous les fromages qu'ils commercialisaient dans leurs rayons pour les distinguer auprès de leurs consommateurs citadins.

Dans le même état d'esprit et d'analyse, Jean Yves ROYER complète page 81 : « Quant à la première mention connue de « fromage de Banon » (et non pas simplement « Banon »), elle figure en 1839 dans le dictionnaire d'Avril : « FROUMAGI (...) fromagi de Banoun : fromage fait du lait des chèvres et des brebis qui paissent dans le thym et le serpolet de la montagne de Lure, et que les habitants de cette contrée viennent vendre aux foires de Banon, arrondissement de Forcalquier ». **Ce texte a le mérite de nous apprendre d'où vient le nom de Banon : du fait que c'est aux foires de ce lieu qu'on le commercialise. [...] Dix ans plus tard, la Géographie Historique et Biographique du département des Basses Alpes de l'Abbé Ferraud (Digne, 1849) confirme la chose : « On tient à Banon plusieurs foires qui sont très fréquentées. Le fromage que l'on y vend est très estimé. »** ». Jusqu'en 1945, Jean Yves ROYER indique qu'il est écrit par Raoul BLANCHARD dans son célèbre travail sur les Alpes occidentales : « Enfin si la chèvre se rencontre partout comme auxiliaire du ménage, quelques communes des cuestas en tiennent de vrais troupeaux et avec leur lait fabriquent **des fromages dits de Banon.** »

D'une façon générale, il faudrait ajouter que les tailles des fromages ont de toute évidence joué un rôle sur l'antériorité de leurs dénominations. Ainsi, les fromages de Roquefort, Beaufort ou encore Cantal pour ne citer que quelques exemples, ont été très tôt baptisés. La taille et le poids plus importants de ces fromages permettaient depuis bien plus longtemps leur commercialisation hors région. Il en va de même de la question de l'origine géographique (proche ou lointaine des centres urbains) de ces fromages pour être plus ou moins aisément commercialisés.



Un cahier des charges exigeant, signe de qualité et d'excellence

Conditions de production du Mothais sur Feuille



Critère	Cahier des charges	L'élevage à T0	L'élevage à T1
Races de chèvre	Alpine, Saanen, Poitevine et leurs croisements		
Pâturage et/ou aire extérieure	Pâturage au minimum 120 jours par an ; et/ou une aire extérieure est au minimum de 20 m ² /chèvre. Les surfaces pâturables doivent être au minimum de 1 ha pour 25 chèvres		
Autonomie	Au minimum 85 % 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. <i>Fourrages de graminées, de légumineuses pures 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 MSF. Ils sont consommés frais, sous forme de foin-</i>		
	Le chargement ne peut excéder un équivalent de 12 chèvres/ha surface fourragère. <i>Ce sont les surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les fourrages achetés sur la zone de production.</i>		
	La superficie herbagère propre à l'exploitation doit être d'au moins 5 ha/100 chèvres. <i>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.</i>		
	L'ensilage et l'enrubannage sont interdits.		
	La ration/chèvre/an contient au minimum 200 kg de MS sous forme de luzerne ou légumineuse, de la zone géograp.		
Ration complémentaire	La ration complémentaire représente au maximum 40 % de la matière sèche de la ration annuelle. <i>Seules peuvent entrer dans la composition de la ration complémentaire : 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.</i>		
	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 trois sources doit être présente au minimum à 15 kg MS / chèvre /an.		
	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 ».		
Productivité max par chèvre	Maximum 1000 L/chèvre/an (« un animal éligible à l'aide caprine est une femelle de l'espèce correctement localisée et identifiée qui, entre le 1 ^{er} février et le 11 mai, aura mis bas au moins une fois ou sera âgée d'au moins un an. »)		



Le Mothais sur Feuille, des descripteurs aromatiques, un fromage crémeux

LES DESCRIPTEURS DU MOTHAI SUR FEUILLE		
Forme et aspect externe du fromage entier		
Forme et taille du fromage	<i>Le Mothais sur Feuille a la forme d'un cylindre plat, de 3 cm d'épaisseur maximum, à bords faiblement arrondis et d'un poids minimal de 150 g. il est séché et affiné sur une feuille de châtaignier qui s'inscrit dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage.</i>	
Couleur de la croûte	<i>Il est recouvert d'une peau de couleur variée et naturelle pouvant évoluée du blanc, au blanc cassé ou beige, avec parfois des points de bleu, rouge ou gris-bleu qui apparaissent plus abondamment avec l'affinage.</i>	
Surface et irrégularités de la croûte (vue et toucher)	<i>La croûte est fine, peu différenciée, solidaire de la pâte, souple, légèrement plissée, ridée, vermiculée et très peu développée à l'emplacement de la feuille.</i>	
Aspect interne du fromage après découpe → pâte et texture		
Couleur de la pâte	<i>La pâte est blanche,</i>	
Texture (vue et toucher) (élasticité, homogénéité, ouvertures)	<i>La pâte est fine, homogène, très lisse, soyeuse, fondante, crémeuse et humide. Le Mothais-sur-Feuille est fortement caractérisé par la typicité de sa texture. A l'affinage, la pâte devient plus compacte, tout en conservant une certaine souplesse et un aspect brillant. La coupe est franche, sans fermentation gazogène.</i>	
Odeur et flaveur		
Odeur	<i>Caprine. L'odeur est fine et légère. Odeur de crème, de farine pétrie et briochée, de sous-bois humide et champignon, de moisissures et d'odeurs capriques. Les arômes se retrouvent dans au moins une des trois familles suivantes : lactées (d'acidité modérée), fermentées, boulangerie. A l'affinage, l'odeur devient plus complexe avec adjonction d'arômes d'au moins une des trois familles suivantes : animales, boisées, fruits secs.</i>	
Flaveur (en bouche)	Les saveurs et sensations nerveuses buccales	<i>Lors de la dégustation, le Mothais sur Feuille se caractérise par sa douceur. Il est perçu comme long en bouche avec une succession de saveurs qui, dès les 8 jours après emprésurage, relèvent des familles lactées d'acidité modérée. Le fromage acquiert avec l'affinage des notes animales qui peuvent être complétées par des arômes des familles boisées, végétales, fruits secs. Il est parfois perçu une amertume modérée qui disparaît au cours de l'affinage. La fonte du gras procure de la fraîcheur et pointe de piquant possible.</i>
	Arôme	<i>Après avoir avalé, le pharynx est nappé de gras dégage des arômes de noisette. Des effluves d'arômes levuré et fermenté, des touches capriques et de moisissures, des notes de caillé acidifié, mêlées à des arômes de paille humides, de champignon et un fond de rance – oxydé.</i>
	Texture en bouche	<i>Texture de déformation : attaque ferme et souple et rapidement fondant Texture de mastication : moelleux et onctueux, enveloppant, présence de matière, de volume, la pâte remplit et dessine la bouche. Longue à mastiquer, elle nappe les muqueuses. Matière longue à fondre et à mastiquer, pâteuse. Pâte collante et crémeuse, gras et généreux. Le grain de fromage est lisse et fin. Texture résiduelle : après avalement la bouche est soyeuse et velouté. La bouche pâteuse est nappée de gras.</i>

Source : travail réalisé par les producteurs de Mothais sur Feuille en lien avec M. Paul LE MENS, Ingénieur en Science des aliments, spécialiste de la dégustation des fromages



En conclusion, vers quel avenir pour le délicieux Mothais sur Feuille ?

Pour conclure ce paragraphe sur le nom du Mothais sur Feuille et son origine, en 2017 nous pouvons finalement nous poser cette question aussi simple qu'explicite : « L'évolution du nom du « fromage de la Mothe » ou « fromage à la feuille » depuis au moins le XIX^e siècle en « Mothais » ou « Mothais sur Feuille » depuis l'après seconde guerre mondiale fait-il de ce fromage un unique et même fromage d'origine, c'est-à-dire de tradition et de terroir ? ». Pour l'auteur de cet article, à n'en pas douter oui. De « fromage de la Mothe » ou « fromage sur feuille » à « Mothais sur Feuille » ce fromage est le même et sa notoriété, toujours aussi forte, s'est exportée du Poitou méridional aux crémiers les plus réputés, de Paris et d'ailleurs. C'est dans ce voyage du monde paysan du Poitou aux écrivains citadins que « fromage de la Mothe » s'est transformé en Mothais et que le « Sur Feuille » lui est resté accolé au regard de sa spécificité visuelle et gustative. Un unique et même fromage donc qui a traversé à la fois le temps mais aussi la géographie des campagnes vers les villes, des paysans et ruraux aux cultivés et écrivains citadins qui ont dû répertorié les fromages et produits par leurs noms de terroirs d'origine.



S'il semble difficile de jouer les devins pour prévoir l'avenir, il faut toutefois remarquer la situation géoéconomique particulière du Mothais ou Mothais sur Feuille parmi les filières fromagères françaises. En effet, le Mothais sur Feuille se produit en Poitou-Charentes, premier bassin mondial de production industrielle de fromages de chèvre. Cette simple situation fait de ce fromage un ambassadeur particulier des produits d'origine, c'est-à-dire de terroir et de tradition, qui a résisté aux sirènes d'une autre forme de modernité, celle de l'agro industrialisation. En 2017, la coexistence de systèmes de production distincts, tant dans le domaine de l'élevage que de la technologie fromagère est une réalité en Poitou-Charentes où fromages de tradition et de grande consommation se côtoient sur le même territoire et jusque dans les rayons des épiceries et GMS.

Nous pouvons ainsi considérer l'éventualité future de l'obtention d'un signe officiel de qualité pour le Mothais comme la représentation d'un moteur local au service d'une diversité des modèles de développement agricole dans ce secteur de l'élevage caprin. Cette perspective d'une AOP pour le Mothais donnerait à beaucoup d'éleveurs et de fromagers une perspective, un horizon, un chemin, un support de travail et d'actions collectives, qu'elles soient productives, économiques, de recherche, de développement et de communication. C'est à ce niveau que les acteurs concernés par cet ambassadeur pluriséculaire du Poitou-Charentes ont, collectivement et/ou individuellement, locaux ou nationaux, une responsabilité sur « un morceau » de l'agriculture française et de son patrimoine culinaire. Certains seront pour et d'autres contre, avec toutes les nuances intermédiaires. Au-delà d'un merveilleux outil de promotion, l'AOP peut ainsi être vu comme un outil au service de la réflexion et de l'action en faveur de l'élevage des chèvres en passant par l'art de la consommation de fromage et même jusqu'à l'aménagement du territoire local.

Capr'infos - Bulletin d'information des Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée – FRCAP

En lien avec le Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille

Directeur de publication : Cyril BALLAND, Président

Rédaction : Frantz JÉNOT et Géraldine VERDIER

Adresse postale : 12 bis rue Saint Pierre - 79500 MELLE - Site Internet : www.terredeschèvres.fr

Tel : 06 30 32 30 13 / Courriel : frcap@orange.fr.

Nous remercions tous les producteurs des Syndicats Caprins qui constituent la légitimité de la FRCAP

Ce dossier est réalisé grâce au soutien de :

