

## NOUVELLE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE Le Mothais sur feuille : 52<sup>ème</sup> AOP laitière française

Le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (Cnaol) et l'ODG du Mothais sur feuille se réjouissent de l'enregistrement officiel du Mothais sur feuille en Appellation d'Origine Protégée (AOP) par la Commission européenne ce 11 juin 2026.

Cette reconnaissance européenne vient consacrer plusieurs décennies de travail collectif mené par les producteurs et transformateurs du territoire. Elle garantit la protection du nom « Mothais sur feuille » et reconnaît le lien indissociable entre ce fromage emblématique, son terroir du Poitou méridional et les savoir-faire qui lui donnent son identité.

Le Mothais sur feuille devient ainsi la 52<sup>ème</sup> AOP laitière française. La précédente reconnaissance européenne d'une AOP laitière remontait au printemps 2020 avec l'obtention de l'AOP pour la Brousse du Rove.

« L'obtention de l'AOP Mothais sur feuille est une excellente nouvelle pour l'ensemble des Appellations d'Origine laitières françaises. Elle démontre une nouvelle fois que nos terroirs, nos savoir-faire et notre exigence collective constituent un patrimoine vivant et dynamique. Avec cette 52<sup>ème</sup> AOP laitière, la famille des fromages, beurres et crèmes sous signe d'origine continue de s'enrichir et de faire rayonner l'excellence française. » Hubert Dubien, président du Cnaol

### Le logo rouge et jaune : une garantie pour les consommateurs



Reconnaisable entre tous, le logo rouge et jaune de l'AOP constitue pour les consommateurs une garantie officielle d'origine, d'authenticité et de qualité.

Une AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production, de transformation et d'élaboration sont réalisées dans une aire géographique délimitée, selon un savoir-faire reconnu. Les règles de production sont inscrites dans un cahier des charges rigoureux et font l'objet de contrôles indépendants réguliers. Le logo AOP garantit ainsi l'origine du produit, la préservation des savoir-faire locaux et le respect d'exigences élevées en matière de production.

### Le Mothais sur feuille : un fromage de chèvre emblématique du Poitou méridional



Le Mothais sur feuille est un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait de chèvre entier et cru. Sa particularité réside dans son affinage sur une feuille de châtaignier brune qui participe à la régulation de son humidité et contribue à ses caractéristiques organoleptiques. Une pastille glissée entre le fromage et la feuille et une étiquette spécifique garantissent son authenticité.

De forme cylindrique plate, il présente une croûte levurée pouvant évoluer du beige clair au bleu selon l'affinage. Sa pâte est onctueuse et crémeuse et développe progressivement des notes lactées et levurées, puis des arômes plus affirmés, parfois boisés, végétaux ou de fruits secs.

Son aire de production couvre 237 communes réparties sur cinq départements : les Deux-Sèvres, la Vienne, la Charente, la Charente-Maritime et la Vendée. Héritier d'une longue tradition caprine, le Mothais sur feuille témoigne du savoir-faire fromager développé dans cette région depuis plusieurs siècles.

L'AOP valorise également un modèle de production durable : les chèvres disposent d'un accès au pâturage ou à une aire extérieure au moins 120 jours par an, l'autonomie alimentaire des fermes (85% de la ration) est favorisée et le moulage du fromage demeure réalisé manuellement à la louche.

« Cette reconnaissance est l'aboutissement d'un engagement collectif de longue haleine. Elle récompense le travail des femmes et des hommes qui, depuis des générations, préservent et transmettent les savoir-faire du Mothais sur feuille. L'AOP nous donne désormais les moyens de

*mieux protéger notre fromage, son identité et son territoire, tout en préparant son avenir. »* Laurent Bonneau, Président de l'AOP Mothais sur feuille

### **Le Mothais sur feuille AOP en chiffres**

- 13 producteurs fermiers
- 4 producteurs de lait, 4 artisans et 1 laiterie
- 148 tonnes commercialisées en 2025, dont 100 tonnes issues de la production fermière

### **Contacts presse**

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – [mbezamat@cnaol.fr](mailto:mbezamat@cnaol.fr)

Laurent Bonneau – 06.21.05.65.73 – [bonneaul@neuf.fr](mailto:bonneaul@neuf.fr)

### **A propos**

Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP Laitières.

L'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Mothais sur feuille assure la protection, la gestion et la promotion de l'appellation et fédère les opérateurs engagés dans la production de ce fromage emblématique du Poitou méridional.