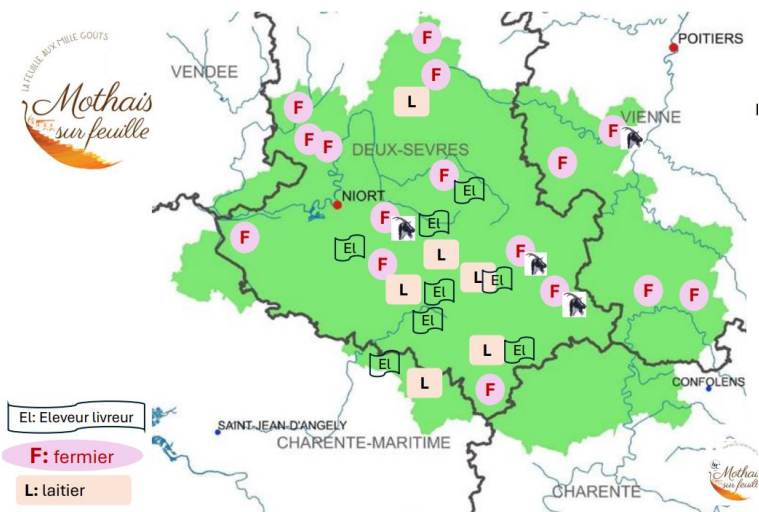


Le Mothais sur feuille obtient son AOC après 24 ans de démarches

C'est l'aboutissement de près d'un quart de siècle de travail de la filière : le mothais sur feuille a obtenu le 21 novembre 2024 le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Ce sont 200 communes qui ont été sélectionnées, à cheval sur les quatre départements de l'ex-Poitou-Charentes.



La technique de fabrication répond à un cahier des charges strict : il faut faire ce fromage uniquement avec du lait cru entier, moulé à la louche. Les chèvres doivent sortir pour pâturer au moins 120 jours par an, sans OGM dans leur nourriture, et on s'oblige à avoir 85% d'autonomie alimentaire sur la zone. Avec 300 tonnes de mothais sur feuille vendus chaque année, l'enjeu est d'accéder à de nouveaux marchés pour les 15 producteurs fermiers, quatre artisans fromagers, et 20 fermes du Poitou qui livrent leur lait servant à le fabriquer.

"Pouvoir apposer le logo AOC, c'est un moyen de se faire connaître, ça ne peut qu'amener des volumes supplémentaires et de la valeur ajoutée au produit", lance le président du syndicat de défense du mothais du feuillage Laurent BONNEAU. Le dossier avait déjà été déposé à deux reprises sans succès auprès de l'Inao : cette fois, les producteurs ont misé sur une prise en compte plus large des questions environnementales et d'autonomie alimentaire dans le cahier des charges.

"Pour l'instant, on n'a que l'appellation d'origine contrôlée (AOC). Le dossier va être envoyé à Bruxelles : ça met une ou deux années, et s'il est validé au niveau au niveau européen, on aura l'appellation d'origine protégée (AOP)", précise Laurent Bonneau.

Fondation Lait cru

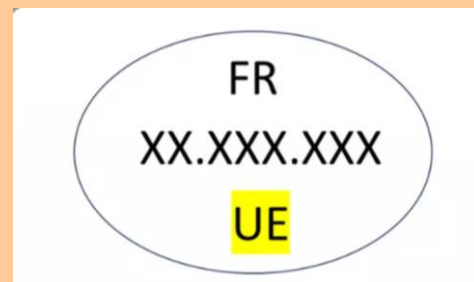
La Fondation a présenté, le 14 octobre, à l'Académie de Médecine, le Livre Blanc « **Bénéfices et risques pour la santé de la consommation de fromage - Intérêts de la biodiversité microbienne** » destinée à un public de fromagers de terrain.



Le replay de ces interventions ainsi que le Livre Blanc est disponible dans l'onglet « News » du site <https://www.fondationlaitcru.org>

"CE" devient "UE" dans la marque d'identification des établissements agrés

Le règlement UE 2024/1184 impose désormais de remplacer l'abréviation "CE" (Communauté européenne) par "UE" (Union Européenne). Ainsi, la marque d'identification passe, pour un établissement français de :
FR XX.XXX.XXX CE -> FR XX.XXX.XXX UE
Une période de transition a été définie jusqu'au **31 décembre 2028** pour vous laisser le temps de vous mettre en conformité. N'attendez pas le dernier moment : pensez-y la prochaine fois que vous faites refaire des étiquettes !



Rejoindre la ROUTE DES FROMAGES DE CHEVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE



Depuis 1993, La *Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine* réunit des éleveurs qui ont à cœur de partager leur passion des chèvres et des fromages avec le grand public. Visites de ferme, vente directe, marchés, salons et foires, animations dégustations, etc... Rejoignez une association qui œuvre pour contribuer à rapprocher les producteurs et les consommateurs, à promouvoir ensemble l'élevage, les produits, et la culture caprine dans son ensemble.

L'association s'adresse à tous les producteurs caprins qui souhaitent faire connaître leur ferme, leur métier, leurs produits et participer à la promotion collective des fromages de chèvre.

- Vous fabriquez du fromage à la ferme et souhaitez bénéficier d'outils de communication pour mieux vous faire connaître ?
- Vous accueillez du public sur votre ferme et vous souhaitez rejoindre un réseau qui vous appuiera dans votre activité d'accueil ?
- Vous souhaitez participer à la promotion collective caprine, en participant à des événements régionaux, pour vendre vos produits et pour faire découvrir au grand public nos métiers et les produits de nos fermes ?

Rejoignez-nous ! Infos, adhésions 06 42 77 37 71

routedesfromages@wanadoo.fr.

www.routedesfromagesdechvre.fr et réseaux sociaux



Stand collectif FROMAGES DE CHEVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE au Salon de l'agriculture



La *Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine*, comme chaque année, sera présente au Salon de l'Agriculture à Paris avec un stand collectif de producteurs, en collaboration avec les Chevriers de NAetV, l'ANICAP Nouvelle-Aquitaine et l'AANA, pour valoriser les fromages de chèvre de notre grande région. Cette année, du 22 février au 2 mars, c'est une dizaine de producteurs impliqués dans la promotion collective des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine, qui participeront. Si vous souhaitez rejoindre l'opération, n'hésitez pas à nous contacter !

Une occasion unique de participer à un événement d'envergure pour la promotion collective, faire connaître vos produits, vivre le Salon. Les producteurs se relaient pour assurer la vente et l'animation (au moins 1 journée de présence est requise par producteur).

Nouvelle brochure à disposition : « Vins et fromages de chèvre »



Dans le cadre de notre promotion des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine, ce *Carnet d'Accords Vins et fromages de chèvre* a été réalisé pour vous appuyer dans vos dégustations, et à destination de vos clients et visiteurs. Cette nouvelle brochure suggère les meilleurs alliances de vins en fonction des fromages : lactiques et tommes, frais et affinés, et rappellent nos emblématiques Chabichou du Poitou, Mothais

sur feuille, Tommes du Limousin, Cabécou du Périgord.. Disponible sur simple demande.

Commandez vos panneaux !



Si vous êtes adhérent à la Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine, vous bénéficiez d'outils de communication comme les panneaux fléchés pour votre lieu, pouvant être déclinés « Chèvrerie », « Fromagerie »... ! Tarif prix coûtant 20 euros TTC, commande au 06 42 77 37 71 ou routedesfromages@wanadoo.fr



CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine

