

Depuis que le chabichou a obtenu l'AOC en 1994, les responsables de la filière ont créé une route thématique, à la fois touristique et professionnelle

Par Isabelle Hingand Photos Sébastien Laval

La route du chabichou

Elle serpente la campagne du sud des Deux-Sèvres sur près de deux cents kilomètres. La suivre, c'est découvrir le cœur de la production caprine, un patrimoine que l'association la Route du chabichou et des fromages de chèvre du Pays Mellois et du Val de Sèvre, réunissant éleveurs, producteurs fermiers, laiteries fromageries artisanales et industriels, a souhaité valoriser à partir de 1994 grâce à une route thématique. *«C'est la convergence de volonté d'élus et de professionnels de la filière qui a permis d'initier cette démarche venant en complément de celle réalisée pour l'obtention de l'AOC du*

chabichou», explique Martine Lacroix, secrétaire de l'association et producteur fermier avec son mari à Loubillé. A double vocation, touristique et professionnelle, cette route permet de faire étape au musée des tumulus de Bougon, dans les mines d'argent des rois francs ou encore à l'abbaye royale de Celles-sur-Belle, mais son objectif premier est la visite de lieux de travail. *«Relier les éleveurs et producteurs à leur territoire et avoir un contact direct avec les gens sont les idées maîtresses.»* Au gré d'une quinzaine de haltes, le public découvre différents schémas de fabrication ainsi que le travail des éleveurs et producteurs. De la visite de l'élevage à celle de la fromagerie, les curieux posent des questions en lien avec l'actualité. *«Depuis l'ESB, les gens veulent connaître la nature de l'alimentation. Les questions portent également sur nos conditions de travail, et comment nous adaptons à la réglementation et aux nouvelles normes.»* D'autres questions témoignent de lacunes sur des aspects élémentaires, par exemple le lien entre la reproduction et la production de lait. *«D'autre part, du fait de leur mode de consommation, les gens perdent tous les repères entre le temps, les saisons, la production et ce qu'ils mangent.»* Cette ouverture sensibilise aussi sur le temps de travail de l'éleveur, *«un temps de travail important non rémunéré à sa juste valeur, le prix de vente du lait n'étant pas assez*

Martine Lacroix, secrétaire de la Route du chabichou et des fromages de chèvre.



GLEN BAXTER ET LE CHABICHOU

En 2003, Glen Baxter a dessiné une poche d'emballage en papier pour la Route du chabichou et des fromages de chèvre. Franc succès. L'artiste londonien était invité par le festival L'art d'être au monde, à Melle. Notons que ce grand amateur de fromages de chèvre trouve à s'approvisionner, à Londres, en chabichou et beurre d'Echiré...

élevé», un temps de travail lourd, induit notamment par la reproduction et la production de fourrage pour l'alimentation, si lourd que certains décident d'arrêter leur activité. Enfin, le moment de la dégustation révèle au public la diversité des fromages de chèvre : le chabichou, le mothais sur feuille, le chèvre en boîte et la bûche de chèvre.

LE CHEVREAU, UNE VIANDE À REDÉCOUVRIR

L'action et les efforts de l'association ne se résument pas à cette seule route thématique. En participant, entre autres, au Festival du chabichou à Melle, à la Semaine du goût et en créant la Fête de la chèvre, l'association cherche «à montrer que le fromage de chèvre n'est pas un produit banal. C'est également une façon de ne pas le laisser se standardiser.» Grâce à des recettes, résultat d'un partenariat avec des traiteurs et restaurateurs locaux, l'association souhaite «faire entrer le fromage de chèvre dans la cuisine afin de découvrir des goûts et saveurs insoupçonnés.» La salade tiède de poulet au fromage de chèvre, le cake au chèvre et à la courgette, les langoustines au chèvre et d'autres recettes initient les papilles à une facette cachée de la gastronomie locale.

L'association multiplie depuis quelques années les actions pour remettre au goût du jour la viande de chevreau notamment le chevreau de Pâques. «On ne trouvait plus de chevreau de qualité, le marché local était délaissé, celui de l'Italie fournissant des chevreaux plus légers.» L'opération Le chevreau comme on l'aime, présentant des recettes à base de chevreau, servies dans des restaurants locaux, et le dépôt l'an passé de la marque Le Chevreau du Mellois concourent à ce renouveau et à élargir la palette de viandes à servir avant un bon plateau de fromages. ■

www.chabichou.tm.fr



Le mothais sur feuille en quête d'une AOC

Appelé le «fromage du pays» ou autrefois le «sur feuille», le mothais sur feuille a toujours été présent sur les tables du sud des Deux-Sèvres. Comme son frère le chabichou il y a plus de dix ans, il est en quête d'une appellation d'origine contrôlée (AOC). Mais la route risque d'être longue pour le Syndicat du mothais et du mothais sur feuille, créé en mai 2002, syndicat interprofessionnel où siègent éleveurs, producteurs fermiers, affineurs, artisans et transformateurs (coopératives et industriels), «qui, par cette démarche veut préserver et sauvegarder ce fromage, c'est-à-dire le définir et protéger les usages liés à sa fabrication et à sa production», souligne Paul Georgelet, président du syndicat et producteur fermier à Villemain. Bien que la démarche soit déjà bien engagée, il faut compter cinq à sept ans pour obtenir ce signe de qualité. Première étape : la définition du produit avec ses caractères organoleptiques et physico-chimiques, définition réalisée avec l'aide de l'Institut technique de production laitière caprine et l'École nationale de l'industrie laitière. Deux études, l'une portant sur l'innocuité de la feuille végétale – de châtaigner ou de

platane – et l'autre sur son rôle en matière d'affinage ont ensuite permis «d'officialiser les usages et de lever les risques sanitaires». Les conditions de production du lait arrêtées, elles assurent le lien entre le terroir et la qualité du lait avec une alimentation des chèvres provenant à 85 % du secteur. Quant à la définition des conditions de fabrication, c'est là que ça bloque un peu. «Le schéma technologique du producteur fermier est différent de celui de l'industriel. Nous avons essayé de trouver un compromis mais ce n'est pas possible.» C'est donc la commission d'enquête de l'Institut national des appellations d'origine qui apportera ses orientations dans ce domaine, sachant toutefois qu'«à ce jour, le mothais sur feuille est principalement fabriqué par des producteurs fermiers». Il faudra aussi prouver l'antériorité du nom. L'Institut régional de la qualité agroalimentaire effectue les recherches pour répertorier les usages écrits et oraux. Enfin, il s'agira de définir précisément la zone de fabrication du mothais sur feuille. «La vente des produits AOC est génératrice d'une marge plus importante. Grâce à cette démarche, on fixe la plus-value au territoire, c'est-à-dire au terroir et aux hommes qui y travaillent avec leurs usages.» I. H.

Paul Georgelet, président du Syndicat du mothais et du mothais sur feuille.