Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2026/1276

11.6.2026

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2026/1276 DE LA COMMISSION

du 4 juin 2026

enregistrant l'indication géographique «Mothais sur feuille» (AOP) dans le registre des indications géographiques de l'Union conformément au règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 ([1]), et notamment son article 21, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, la demande d'enregistrement de l'indication géographique «Mothais sur feuille» déposée par la France, a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ([2]).

(2) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143, n'a été notifiée à la Commission.

(3) Conformément à l'article 18, paragraphes 1 et 2, du règlement (UE) 2024/1143, le 16 mars 2026, les autorités allemandes ont notifié à la Commission des observations demandant l'ajout dans le document unique d'une information figurant dans le cahier des charges, à savoir la durée d'affinage. Les autorités françaises ont tenu compte de la remarque et elles ont modifié le document unique.

(4) Par lettre reçue le 8 janvier 2025, les autorités françaises ont indiqué à la Commission qu'un opérateur, la société Poitou Chèvre, qui avait légalement commercialisé un produit portant la dénomination de vente «Mothais sur feuille» en utilisant de façon continue cette dénomination depuis plus de cinq ans, ne respecte pas le cahier des charges notamment en ce qui concerne l'obligation de fabrication au lait cru. Ce point avait été soulevé dans le cadre de la procédure nationale d'opposition.

(5) Puisque les conditions prévues à l'article 20, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) 2024/1143 sont remplies, une période transitoire devrait être octroyée à la société Poitou Chèvre pour lui permettre de poursuivre l'utilisation de la dénomination «Mothais sur feuille». Compte tenu des indications fournies par les autorités françaises, il convient que cette période transitoire s'étende jusqu'au 31 décembre 2029.

(6) Par lettres reçues le 8 janvier 2025 et le 18 août 2025, les autorités françaises ont indiqué à la Commission que, par arrêté du 28 novembre 2024 du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt, relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Mothais sur feuille» (NOR:AGRT2431695A), des périodes transitoires prenant effet à compter du 8 janvier 2025, date du dépôt de la demande auprès de la Commission, concernant certaines dispositions du cahier des charges, ont été octroyées à des opérateurs remplissant les conditions fixées à l'article 20, paragraphe 6, du règlement (UE) 2024/1143 afin de surmonter certaines difficultés temporaires liées à la réalisation de l'objectif à long terme de respect du cahier des charges. Les opérateurs concernés sont les suivants: EARL Clé des champs, Gaec ferme Barroux, Gaec Lait'nergie et Gaec des 3 villages.

([1]) JO L, 2024/1143 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.
([2]) JO C, C/2026/688, 29.1.2026, ELI: http://data.europa.eu/eli/C/2026/688/oj.

(7) Les autorités françaises ont calculé la durée des périodes transitoires individuellement et pour chaque disposition du cahier des charges en fonction du temps nécessaire pour obtenir le respect des dispositions concernées.

Pour la disposition du cahier des charges selon laquelle «les chèvres ont accès au pâturage ou à une aire extérieure au minimum 120 jours par an et dès que les conditions le permettent», une période transitoire de cinq ans a été accordée au Gaec ferme Barroux et au Gaec des 3 villages, et une période de deux ans au Gaec Lait'nergie et à l'EARL Clé des champs.

Pour la disposition du cahier des charges concernant l'interdiction de l'enrubannage, un période transitoire de deux ans a été accordée au Gaec ferme Barroux.

Pour la disposition du cahier des charges selon laquelle «au minimum 85 % de la ration annuelle en matière sèche provient de l'aire géographique», une période transitoire de deux ans a été accordée au Gaec ferme Barroux et à l'EARL Clé des champs.

Pour la disposition du cahier des charges selon laquelle «la ration complémentaire contient au minimum 3 sources de différentes céréales et/ou protéagineux et/ou oléagineux issues de l'aire géographique et représentant au moins 30 % du total annuel des compléments», une période transitoire de deux ans a été accordée au Gaec ferme Barroux et à l'EARL Clé des champs.

Pour la disposition du cahier des charges selon laquelle «la ration est composée au minimum de 60 % de fourrages en matière sèche», une période transitoire de deux ans a été accordée à l'EARL Clé des champs.

Pour la disposition du cahier des charges selon laquelle «la ration complémentaire représente au maximum 40 % de la matière sèche de la ration annuelle», une période transitoire de deux ans a été accordée à l'EARL Clé des champs.

(8) La modification apportée au document unique, à la suite de la notification d'observations par les autorités allemandes, n'est pas considérée comme substantielle. Par conséquent, conformément à l'article 21, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, la version consolidée du document unique devrait être republiée pour information en tant qu'annexe du présent règlement.

(9) Il convient dès lors d'inscrire l'indication géographique «Mothais sur feuille» dans le registre de l'Union des indications géographiques,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'indication géographique «Mothais sur feuille» (AOP) est enregistrée dans le registre de l'Union des indications géographiques visé à l'article 22 du règlement (UE) 2024/1143.

Article 2

La société Poitou Chèvre est autorisée à poursuivre l'utilisation de la dénomination «Mothais sur feuille» jusqu'au 31 décembre 2029.

Article 3

L'EARL Clé des champs, le Gaec ferme Barroux, le Gaec Lait'nergie et le Gaec des 3 villages bénéficient des périodes transitoires accordées par la France en vertu de l'article 20, paragraphe 6, du règlement (UE) 2024/1143.

Article 4

Le document unique consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 5

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 4 juin 2026.

Par la Commission,
au nom de la présidente,
Christophe HANSEN
Membre de la Commission

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Mothais sur feuille»

EU Ref PDO-FR-03397

Transmis le 1.8.2025

1. **Dénomination(s)**

«Mothais sur feuille»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☒ IGP ☐

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Mothais sur feuille» est un fromage à pâte molle, à caractère lactique, fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre entier et cru.

Il est séché et affiné sur une feuille de châtaignier qui s'inscrit dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage.

La croûte est ridée, vermiculée, de couleur blanche à ivoire, et très peu développée à l'emplacement de la feuille. Des points de moisissures bleus, gris-bleus, blancs ou rouges peuvent apparaître naturellement au cours de l'affinage.

La pâte est blanche à ivoire, souple, onctueuse, fondante avec un grain très fin.

Le «Mothais sur feuille» se caractérise par des arômes lactés, levurés et des notes animales qui peuvent être complétés au bout de plusieurs semaines d'affinage par des arômes des familles boisées telles que «sous-bois», végétales (notamment «paille fraîche» et «champignon»), et fruits secs (notamment «noisette»).

La durée d'affinage est de 12 jours minimum après emprésurage.

Au terme de la période minimale d'affinage, le «Mothais sur feuille» a la forme d'un cylindre plat parfois légèrement tronconique, à bords faiblement arrondis et un poids minimal de 180 g.

L'extrait sec total à la pièce est au minimum de 65 g et au maximum de 85 g.

Le poids net du fromage et l'extrait sec n'incluent pas le poids de la feuille.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Au minimum 85 % en matière sèche de la ration annuelle des chèvres du troupeau proviennent de l'aire géographique.

L'aire géographique du Mothais sur feuille produit l'essentiel de l'alimentation des animaux, aussi bien en apports fourragers qu'en céréales et oléoprotéagineux. Toutefois, pour compléter la ration complémentaire, les éleveurs peuvent ponctuellement avoir recours à certaines matières premières protéinées non produites dans l'aire géographique, dans la limite de 15 %, telles que les tourteaux d'oléoprotéagineux ou luzernes déshydratées en raison de l'absence d'unités de déshydratation dans l'aire géographique. Ces quantités limitées d'aliments concentrés produits en dehors de l'aire n'affectent pas les caractéristiques essentielles du fromage dues à l'alimentation des chèvres, notamment de par la présence obligatoire de légumineuses issues de l'aire dans la ration, qui aboutit à des laits de grande qualité.

Les fourrages sont intégralement produits dans l'aire géographique. La ration est composée au minimum de 60 % de fourrages en matière sèche.

Sont considérés comme fourrages ceux listés dans une liste positive. Ils sont consommés frais, sous forme de foin. L'ensilage et l'enrubannage sont interdits.

La ration par chèvre et par an contient au minimum 200 kg de matières sèche sous forme de luzerne ou légumineuse, issues de l'aire géographique.

La ration complémentaire représente au maximum 40 % de la matière sèche de la ration annuelle. Seules peuvent entrer dans la composition de la ration complémentaire, qu'il s'agisse d'un mélange fermier ou d'aliments complets du commerce, les matières premières prévues dans une liste positive.

Les différents aliments composant la ration annuelle sont issus de semences non transgéniques et présentent un taux d'ADN modifié inférieur à 0,9 %.

Les chèvres du troupeau sont de races Alpine, Saanen, Poitevine et leurs croisements.

Dans un troupeau de chèvres poitevines, aucun animal ayant moins de 75 % de sang poitevin n'est accepté.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages ont lieu dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les fromages fermiers provenant de troupeaux dont le coefficient d'appartenance à la race poitevine est d'au moins 95 % peuvent être commercialisés avec la mention «race poitevine».

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Département de la Charente: Les Adjots, Barro, Bernac, Bessé, Bioussac, Brettes, Charmé, La Chèvrerie, Condac, Courcôme, Ébréon, Empuré, La Faye, La Forêt-de-Tessé, Les Gours, Londigny, Longré, La Magdeleine, Montjean, Nanteuil-en-Vallée, Paizay-Naudouin-Embourie, Raix, Ruffec, Saint-Fraigne, Saint-Martin-du-Clocher, Salles-de-Villefagnan, Souvigné, Taizé-Aizie, Theil-Rabier, Tusson, Verteuil-sur-Charente, Villefagnan, Villiers-le-Roux.

Département de la Charente-Maritime Benon, Contré, Courçon, Cram-Chaban, Dampierre-sur-Boutonne, Les Éduts, La Grève-sur-Mignon, La Laigne, Néré, Romazières, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saleignes, La Villedieu, Villiers-Couture, Vinax.

Département des Deux-Sèvres: Aiffres, Aigondigné, Alloinay, Amuré, Arçais, Ardin, Asnières-en-Poitou, Aubigné, Augé, Avon, Azay-le-Brûlé, Beaulieu-sous-Parthenay, Beaussais-Vitré, Beauvoir-sur-Niort, Béceleuf, Bessines, Bougon, Le Bourdet, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Brûlain, Caunay, Celles-sur-Belle, Champdeniers, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Pouilloux, Les Châteliers, Chauray, Chef-Boutonne, Chenay, Chérigné, Cherveux, Chey, Chizé, Clavé, Clussais-la-Pommeraie, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Couture-d'Argenson, La Crèche, Échiré, Ensigné, Épannes, Exireuil, Exoudun, Faye-sur-Ardin, Fomperron, Fontenille-Saint-Martin-d'Entraigues, Fontivillié, Fors, Les Fosses, La Foye-Monjault, François, Fressines, Frontenay-Rohan-Rohan, Germond-Rouvre, Granzay-Gript, Juillé, Juscorps, Lezay, Limalonges, Lorigné, Loubigné, Loubillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Magné, Mairé-Levescault, Maisonnay, Marcillé, Marigny, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Melle, Melleran, Ménigoute, Messé,

Montalembert, La Mothe-Saint-Héray, Nanteuil, Niort, Paizay-le-Chapt, Pamproux, Périgné, Pers, Plaine-d'Argenson, Pliboux, Pompaire, Prahecq, Prailles-La Couarde, Prin-Deyrançon, Reffannes, La Rochénard, Rom, Romans, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Coutant, Sainte-Eanne, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germier, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Lin, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Maxire, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouenne, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Romans-lès-Melle, Sainte-Soline, Saint-Symphorien, Saint-Vincent-la-Châtre, Saivres, Salles, Sansais, Sauzé-Vaussais, Sciecq, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Sepvret, Soudan, Souvigné, Surin, Valdelaume, Val-du-Mignon, Vallans, Vançais, Le Vanneau-Irleau, Vanzay, Vautebis, Vernoux-sur-Boutonne, Verruyes, Le Vert, Villefollet, Villemain, Villiers-en-Bois, Villiers-en-Plaine, Villiers-sur-Chizé, Vouhé, Vouillé, Xaintray.

Département de la Vendée: Benet, Damvix, Le Mazeau, Saint-Sigismond

Département de la Vienne: Anché, Asnois, Blanzay, Brux, Celle-Lévescault, Champagné-le-Sec, Champniers, La Chapelle-Bâton, Charroux, Château-Garnier, Chaunay, Civray, Cloué, Curzay-sur-Vonne, Genouillé, Jazeneuil, Linazay, Lizant, Lusignan, Marçay, Marigny-Chemereau, Romagne, Rouillé, Saint-Gaudent, Saint-Pierre-d'Exideuil, Saint-Romain, Saint-Sauvant, Sanxay, Sommières-du-Clain, Savigné, Surin, Val-de-Comporté, Valence-en-Poitou, Voulême, Voulon.

6. **Lien avec l'aire géographique**

L'aire géographique correspond au «Poitou méridional». Elle constitue une zone de transition entre la plaine calcaire du Poitou et le bocage vendéen granitique et schisteux, dont le cœur est formé au sud des Deux-Sèvres par la plaine de Niort et d'Aunis, le plateau mellois et la plaine de la Mothe-Lezay, dont la partie «mothaise» est assez accidentée.

La région est formée principalement de calcaires jurassiques, donnant fréquemment naissance à des sols calcaires minces et caillouteux, dits «terre de groies». Cet ensemble est parsemé de petits plateaux ondulés formés d'argile rouge issue de l'altération de roches jurassiques appelées localement «terres rouges à châtaignier». Les sols y sont globalement acides, bien structurés et accompagnés de quelques silex. Le climat est océanique, assez doux avec des déficits hydriques estivaux fréquents.

Dans cette aire géographique, se sont affirmés et sont toujours présents tout à la fois:

— une production laitière spécifique caractérisée par un système de polyculture-élevage reposant sur une autonomie alimentaire des chèvres basée sur les légumineuses, dont la luzerne, consommées majoritairement sèches ou en vert et des céréales produites localement,

— une activité d'élaboration dynamique et collective, associant fermiers, artisans et industriels, mettant en œuvre des savoir-faire particuliers: travail du lait cru, caillé moulé manuellement à la louche sans découpage préalable, égouttage lent, affinage sur feuilles de jeunes châtaigniers cueillies et séchées soigneusement dans l'aire géographique.

La thèse de doctorat de géographie de Frantz JÉNOT (2008) caractérise le «Poitou méridional» comme «un territoire culturel caprin» au cœur d'un ensemble de polyculture-élevage.

La commercialisation du fromage de chèvre prend son essor du XI^{e} au XV^{e} siècle dans le Poitou méridional avec le développement du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle et de son «Grand Chemin» (venant de Paris). Ce sont ensuite les protestants, très nombreux dans la région du Mellois qui vont développer l'élevage caprin peu coûteux et les plantations du châtaignier, dit «l'arbre à pain», pour édifier un rempart contre la famine.

L'aire géographique est aussi très tôt un haut lieu de fabrication potière avec une quinzaine de sites dont les artisans fournissent des moules ou faisselles aux fromagers.

Fin XIXe, la crise du phylloxéra amène les viticulteurs à se tourner vers l'élevage caprin et la production laitière tandis que des marchés locaux et un système coopératif de fabrication se développent autour de la Mothe-Saint-Héray.

Concernant les races de chèvre présentes sur l'aire géographique, il faut noter la présence du berceau de la race poitevine sur ce territoire. Cette race de chèvre a vu ses effectifs baisser avec l'épidémie de fièvre aphteuse des années 1920. À partir de cette période, les éleveurs et les coopératives laitières recomposent les troupeaux notamment avec des chèvres de races alpines et saanen.

Le «Mothais sur feuille» est un fromage à pâte molle, fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre frais, entier et cru.

Le fromage forme un cylindre plat, parfois légèrement tronconique à bords faiblement arrondis.

Il est séché et affiné sur une feuille de châtaignier qui s'imprime dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage.

Il possède une croûte levurée, parfois vermiculée, dont la couleur va du beige clair au bleu. Sa pâte, d'aspect fin, souple et lisse est onctueuse et très fondante en bouche.

Au cours de l'affinage sur la feuille de châtaignier, le «Mothais sur feuille» acquiert des notes d'abord lactées et levurées, puis animales, complétées parfois d'arômes des familles boisées, végétales et fruits secs.

Dans un environnement historiquement favorable au développement de l'élevage caprin, les facteurs naturels et humains ont orienté les pratiques vers une production spécifique de fromage de chèvre. Les sols calcaires de groies favorables aux légumineuses et aux céréales ont permis de développer des élevages en polyculture assurant l'autonomie alimentaire des troupeaux. Cette alimentation aboutit à la production de lait de très bonne qualité fromagère.

Parallèlement ce milieu spécifique a apporté des éléments identitaires du fromage. D'une part la présence de secteurs argileux a permis historiquement à de nombreux potiers de développer une production de moules ou faisselles en terre cuite qui ont donné sa forme au fromage. Ces moules sont aujourd'hui remplacés par des moules en matière plastique utilisés habituellement en fromagerie, tout en ayant conservé leur forme originale.D'autre part la présence d'îlots de sol rouge relativement acides est favorable aux châtaigniers dont les feuilles sont cueillies et séchées selon des savoir-faire locaux qui garantissent la couleur brune et la propreté des feuilles. Ces savoir-faire consistent à choisir la date de récolte des feuilles appropriée pour obtenir la couleur voulue, à mettre en œuvre une technique de récolte sur l'arbre pour éviter tout contact avec le sol et une technique de stockage sur fil pour faciliter le séchage naturel et la bonne conservation des feuilles

Enfin, cet environnement pédoclimatique et les prairies d'associations multi espèces permettant la fabrication au lait cru du Mothais sur feuille sont propices à la présence et au développement de flores spécifiques au fromage, en particulier de l'oïdium (géotrichum) conférant à la pâte ses caractères fondant et onctueux.

De plus, la pratique d'un égouttage lent du caillé obtenu à partir de lait cru favorise également le développement important de l'oïdium (levuration) qui permet au Mothais sur Feuille d'exprimer, dès 12 jours, des arômes lactés et levurés.

Le caractère onctueux de la pâte est renforcé par la régulation de l'humidité (rôle de drain et de maintien de l'humidité) apportée par la feuille de châtaigner pendant la période d'affinage. La feuille de châtaignier joue aussi un rôle important dans la présentation et l'identification du produit et a contribué au développement de sa notoriété.

Au cours de l'histoire, ce fromage est désigné sur les marchés locaux par le nom de «sur feuille» et par celui de «Mothais» ou «fromage de la Mothe» dans les journaux ou les livres et chez les crémiers fromagers des grandes villes éloignées du terroir local.

Ce sont les voies de chemin de fer qui permettent d'acheminer rapidement les fromages vers les villes de Niort, Poitiers, Bordeaux et Paris. Ainsi on apprend dans le journal «Le Mellois» du 7 janvier 1866 que des fromages de la région de la Mothe-Saint-Héray viennent d'être primés à l'exposition de Paris. Dans ces villes éloignées, tout comme dans la presse, la localisation géographique du fromage importe.

En 1953, Curnonsky, dans l'ouvrage «Fromages de France» cite «le fromage de chèvre à la feuille élaboré dans la région de la Mothe-Saint-Héray et Melle et mesurant 10 à 13 cm pour un poids d'environ 220 g». Un peu plus tard, en 1972, Pierre Androuet liste dans le «Guide du fromage», «le Mothais ou chèvre à la feuille appelé aussi la Mothe-Saint-Héray fermier».

Dans les années 1970, un nombre croissant de producteurs fermiers redéveloppent cette production. À la fin des années 1980, des producteurs de l'aire géographique commencent à nommer leur fromage le «Mothais sur feuille». L'Association Centrale des Laiteries Coopératives demande d'ailleurs en 1989 l'enregistrement de la marque «Mothais sur feuille» auprès de l'INPI.

Vers les années 1990, le «Mothais sur feuille» fait son entrée officielle dans les concours régionaux pour être considéré comme une catégorie à part entière.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Mothaissfeuille-250624.pdf