

Le fromage de chèvre

C'est le plus ancien des fromages. En 800 ans avant J.C., la chèvre fournissait déjà viande et lait dans les régions méditerranéennes. Il est probable qu'elle arriva en Gaule bien avant les Romains. Retrouvant sur place un animal connu, ces derniers encouragèrent son élevage et la production de fromage. En 732, les envahisseurs Maures, poussant jusqu'à Poitiers avant d'être vaincus par Charles Martel, introduisirent la chèvre d'origine méditerranéenne dans l'ouest du pays. Chassés de France, ces descendants des Arabes nous ont laissés en repartant vers l'Espagne, leurs chèvres et leurs recettes de fromage. Au cours du Moyen Age, sa technique s'est perfectionnée, mais la base de fabrication est demeurée la même.

De son passé, le Poitou (première production caprine de France) a su conserver une vraie tradition fromagère. Aujourd'hui, les amateurs trouveront aussi bien des fromages fabriqués artisanalement – selon des recettes et secrets ancestraux – qu'une nouvelle génération de fromages, correspondant à une plus grande diversité de goûts et d'utilisation.

Le Chabichou du Poitou

Depuis 1990, le Chabichou du Poitou fait partie du club très fermé des 12 Appellations d'Origine Contrôlées caprines. Il est produit sur une zone limitée correspondant au Haut-Poitou calcaire.

Il se présente sous la forme caractéristique d'un petit tronc de cône dit "bonde" et s'apprécie aux différents stades de son évolution, sa saveur devenant plus marquée après quelques semaines d'affinage.

Le Mothais sur Feuille

Fromage de chèvre traditionnel du Poitou, le Mothais sur Feuille fait l'objet d'une demande de reconnaissance en AOC. Ce chèvre rond à pâte molle lactique est affiné sur une feuille de châtaignier ou de platane. Il est produit dans la zone du Poitou Méridional par des producteurs fermiers, un affineur, et des laiteries artisanales.

La feuille permet au Mothais sur Feuille de développer toutes ses saveurs : elle est support de moisissures naturelles et joue un rôle régulateur pendant l'affinage. La pâte du Mothais est fine, onctueuse et fondante.

Le Chèvre-boîte

Le Chèvre-Boîte est une spécialité du Poitou-Charentes, dont l'histoire est fortement liée au mouvement coopératif laitier qui s'est développé dans la région. La première fabrication remonte à 1907 dans la laiterie de Bougon. Le Chèvre-Boîte est un fromage à coagulation rapide, de type présure. Présenté dans une boîte ronde, il cache sous sa croûte fleurie et blanche une pâte onctueuse au goût unique.

En bouche, la saveur chèvre est marquée, mais sans excès. Une démarche collective d'identification du produit sous la marque "Signé Poitou-Charentes" est en cours avec l'Institut Régional de la Qualité Agricole et Agro-alimentaire.

La bûchette

Spécialité originaire de la région Poitou-Charentes, la bûchette correspond à une forme traditionnelle de fromage de chèvre. C'est le fromage de chèvre le plus consommé en France. La bûchette affinée est fabriquée à partir de lait de chèvre le plus souvent pasteurisé. Il s'agit d'une pâte molle lactique à croûte fleurie, de forme cylindrique. Lorsqu'elle est fraîche, son goût de chèvre n'est pas très prononcé mais, après une maturation de 30 à 45 jours, elle développe une saveur caprine plus marquée.

Les autres produits traditionnels et les spécialités

Les fromages frais sont toujours très présents sur les marchés et correspondent à une consommation traditionnelle dans la région. Ils offrent une saveur douce et fraîche, se consomment aussi bien en plateau qu'au dessert, et se prêtent également à de nombreuses recettes.

Les formes traditionnelles "pyramides", "carrés", "crottins" sont fabriquées par les laiteries et producteurs fermiers de la région, à côté de nouvelles formes comme la briquette.

Les entreprises développent aujourd'hui de nouvelles présentations de fromages adaptées à l'utilisation culinaire et à la restauration hors domicile (chèvre pour pizzas, salades, sauces, chèvre à déguster chaud, portions...).

