

Demande de reconnaissance en AOP de la « Brousse du Rove »

Présentation du produit

La brousse du Rove est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait entier de chèvre du Rove. Ce fromage est obtenu à partir d'une floculation du lait après chauffage et ajout de vinaigre blanc comme acidifiant.



La brousse du Rove est conditionné dans des moules conique transparent de 32x22x 85 mm, et percé de trois trous en son fond. Une fois démoulé, la brousse du Rove est lisse, souple, légèrement brillante et blanche. La brousse du Rove doit être consommée dans les 8 jours après sa fabrication.

Quelques points de repères :

La filière est constituée actuellement de 11 producteurs de Brousse du Rove. Trois nouveaux chevrans devraient s'installer avant la fin de l'année 2015.

Les producteurs de Brousse du Rove sont répartis spatialement au sein des Bouches-du-Rhône, au sud du Vaucluse et à l'ouest du Var.

L'Appellation d'Origine Protégée devrait concerner 14 éleveurs-fermiers. L'AOP concernerait au total 1 400 chèvres du Rove. La production annuelle totale devrait avoisiner 348 000 cornets de « Brousse du Rove ».

La race Rove est une race locale qui était menacée d'extinction depuis les années 1970. L'institut de l'élevage a recensé 10 400 chèvres du Rove en 2013. Cet effectif est aujourd'hui suffisant et nous permet d'affirmer que la race caprine du Rove n'est plus menacée.

La formulation de la demande

En 2007, le groupement de producteurs a formulé sa demande de reconnaissance en AOP « Brousse du Rove ». Pour rappel, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne le nom d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans une aire géographique délimitée. Ce produit doit par ailleurs être obtenu à partir d'un savoir-faire reconnu et constaté. L'AOP protège le produit au niveau européen, et remplace depuis le 1^{er} Janvier 2009, les Appellations d'Origines Contrôlées (AOC) françaises sur les étiquetages.

L'objectif de la demande est de protéger la « Brousse du Rove » des usurpations de nom et de sauvegarder la méthode traditionnelle basée sur le pastoralisme et la préservation d'une

fabrication artisanale.

Dans le cadre d'une demande de reconnaissance, seul le nom géographique « Rove » sera protégé car le terme « brousse » désigne d'autres fromages.

Le projet de cahier des charges :

Le projet de cahier des charges élaboré en 2010-2011, mentionne les conditions à remplir par les producteurs. Le cahier des charges énonce plusieurs principes :

- La Brousse du Rove est exclusivement obtenue avec un lait 100% Rove.
- La floculation se fait uniquement par ajout d'une faible quantité de vinaigre blanc.
- La « Brousse du Rove » doit être présentée dans des moules coniques spécifiques.
- La production du lait, la transformation, le conditionnement sont réalisés dans l'aire géographique de l'appellation.
- Les chèvres du Rove doivent pâturer sur parcours boisés, garrigues ou cultures au sec tous les jours de l'année, durant au minimum 6 heures.

La visite de la commission d'enquête

En 2011, le Comité national des produits laitiers, agroalimentaires et forestiers de l'INAO a nommé une commission d'enquête, afin d'examiner la demande de reconnaissance en AOP « Brousse du Rove ». La commission d'enquête a rencontré le groupement demandeur à la fin du mois de mars 2011. Suite à cela, la commission d'enquête a constaté :

- la spécificité de la Brousse du Rove
- le lien unissant la Brousse du Rove à son terroir

Au début de l'année 2012, la commission d'enquête a donné son accord pour qu'une commission de consultants soit nommée. Cette commission de consultants est composée de :

- Nathalie Galand, chargée agriculture au Parc Naturel Régional des Alpilles
- Guillaume Cairanne, docteur en géologie-géophysique
- Philippe Moustier, professeur agrégé de géographie
- Laurent Rieutord, professeur des universités en géographie

Il est important de préciser que le rapport des consultants est une étape facultative qui peut néanmoins être exigé par le Comité national, pour renforcer un dossier.

Le rapport des consultants :

Le travail des consultants consiste à étudier l'aire géographique en s'appuyant sur des facteurs naturels et humains en lien avec le produit. Pour ce faire, les consultants ont repris

les principes énoncés par le groupement de producteurs à savoir :

- Le berceau historique de production de « Brousse du Rove » (le Rove et la chaîne de l'Estaque).
- Une aire géographique soumise à un climat provençal méditerranéen. Ce climat est caractérisé par de faibles précipitations annuelles de l'ordre de 550-750mm et des températures annuelles moyennes comprises entre 12 et 15°C.
- Présence d'un substrat à dominance calcaire sur lequel pousse une végétation méditerranéenne essentiellement constituée de garrigues à chênes kermès, de formations de pins d'Alep et de chênes verts.
- Des usages historiques et récents de « brousse du Rove », faisant référence à l'ancienneté de l'élevage de chèvres du rove, la fabrication et la vente de la brousse du Rove.

La Commission d'enquête prendra connaissance du rapport des consultants, lors de sa visite dans les Bouches-du-Rhône le 6 et 7 Octobre 2014. La journée du 6 Octobre sera consacrée à la visite de deux élevages. Une réunion présentant le travail effectué et une dégustation de brousse du Rove seront organisées le 7 Octobre 2014.

Les futures étapes

La Commission d'enquête présentera ce travail au Comité national en Février 2015. Si le Comité national juge ce rapport recevable, il nommera une Commission d'experts pour délimiter l'aire géographique de la future appellation.

Suite à ce travail, le projet de cahier des charges sera soumis à une enquête publique d'une durée de deux mois. Puis, le projet de cahier des charges sera soumis au vote de la Commission nationale. Après la validation au niveau national, la demande sera transmise à la Commission européenne. La Commission européenne étudiera la validité de la demande. A noter que pendant six mois la demande est soumise à un délai d'opposition. Si aucune opposition n'est recevable, alors un décret est publié. La Brousse du Rove figurera sur la liste des AOP.

Le mot du Président :

« Depuis plusieurs années, la Chambre d'agriculture soutient la démarche de valorisation enclenchée par le groupement de producteurs de Brousse du Rove. L'attribution d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine permettrait de souligner le dynamisme de la filière caprine. »

Claude Rossignol.