

La brousse du Rove vers son AOP

1/ Contexte :

La brousse du Rove connaît une notoriété malheureusement utilisée à des fins malveillantes qui conduit quelques individus sans scrupules à produire et écouler sur le marché des milliers de « brousses du Rove » faites avec du lait de chèvres issus de systèmes d'élevages intensifs, du lait de vaches ou même du lait en poudre ! C'est donc bien pour protéger le produit que cette démarche collective a été initiée sous l'impulsion de quelques chevriers passionnés par leurs chèvres, par le pastoralisme, mais aussi par leur production.

2/ L'état d'avancement du projet :

Le dossier « AOP Brousse du Rove » est en cours d'instruction auprès de l'INAO de Hyères (83). Le dernier comité national qui s'est tenu le 02 février dernier à Paris, a nommé une commission d'enquête pour analyser et examiner les aspects du projet de reconnaissance de l'Appellation d'Origine Protégée « brousse du Rove ». Trois membres de cette commission d'enquête accompagnés par les responsables techniques, se sont déplacés les 28 et 29 mars derniers pour rencontrer les éleveurs fédérés au sein du Groupement de Producteurs de Brousses du Rove (GPBR). Ces journées organisées en partenariat entre l'INAO et la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône se sont déroulées sur les exploitations du GAEC GOUIRAN au Rove, et de Thierry et Patrick FAURE à Mimet. Au terme de ces deux journées bien remplies, le Président de la commission d'enquête en a conclu que ce produit dans ce contexte d'élevage et avec cet animal méritait bien une Appellation d'Origine Protégée. La commission d'enquête a encouragé l'ensemble des producteurs du GPBR à poursuivre leur démarche.

Bien sûr, ce n'est qu'une étape de franchie et, comme pour toutes les appellations, le parcours sera encore long. Le Président du GPBR, M. François BOREL, éleveur à La Roque d'Anthéron, ne se fait pas d'illusions, il estime qu'il faudra encore au moins 3 ans avant d'obtenir l'AOC et 1 an de plus pour couvrir l'ensemble des procédures communautaires permettant d'aboutir à l'AOP.

3/ Les éleveurs fédérés au sein du GPBR :

Le Groupement de Producteurs de Brousses du Rove (GPBR) a été créé pour fédérer tous les éleveurs concernés et engager collectivement la démarche. Il s'agit d'une association (loi 1901) dont le siège social est situé à la Mairie du Rove (Berceau d'origine de la race de chèvre et du produit). Cette association est présidée par François Borel, très fermement impliqué dans ce projet. D'autres éleveurs comme André Gouiran et ses fils qui sont à l'initiative de la démarche, Luc Falcot, Thierry Faure, Guy Chauvelot, Nadine Lombardi, Marielle Lucas, Natascha Duverdier, Vincent Hermier, Sylvain Gillet, ou enfin Jocelyne Patruno, installée en 2011, sont fédérés au sein du GPBR et très actifs. Certains éleveurs du Var et du Vaucluse (Blaise, Perez, ...) rejoindront le GPBR en fonction de la délimitation de l'aire géographique. L'association est ouverte à tout nouvel opérateur en conformité avec les exigences du cahier des charges.

4/ La zone de la future appellation :

Elle devrait s'étendre sur l'ensemble des Bouches-du-Rhône à l'exception des zones humides, et sur quelques communes du Var (massif de la Ste Baume) et du Vaucluse (massif du Luberon). C'est en fait, le point le plus délicat du dossier qui va demander encore beaucoup de travail. En effet, la délimitation de l'aire se base sur différents critères qui se cumulent comme la présence, l'implantation et l'historique des chèvres du Rove et des chevriers producteurs de brousses du Rove, la délimitation de la zone dite « sèche » cadrée par moins de 800 mm de pluie par an, l'altitude, la présence du chêne kermès, largement dominant sur les parcours des chevriers concernés.

Faisant suite à l'avis favorable décidé lors du Comité National INAO du 02/02/2011 à Paris, une procédure de délimitation de l'aire doit être conduite. Des consultants vont être chargés d'examiner les éléments du lien à l'aire géographique et des propositions de principes de délimitation seront faites au GPBR. Des « experts délimitation » seront chargés de proposer une aire en travaillant sous couvert de la commission d'enquête et en relation avec le GPBR. Le projet d'aire géographique sera mis en consultation publique pendant 2 mois puis approuvé définitivement par le Comité National.

5/ Les principaux points du cahier des charges :

- La brousse du Rove est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait entier de chèvre du Rove.
- La brousse du Rove est obtenue à partir d'une floculation du lait après chauffage et ajout de vinaigre d'alcool blanc comme acidifiant.
- la production du lait, la transformation, le conditionnement, sont réalisés dans l'aire géographique de l'appellation.
- Les chèvres doivent pâturer sur parcours boisés, garrigues, et cultures au sec, en moyenne sur l'année 5 heure / jour.
- L'alimentation distribuée est limitée à 0,5 kg de fourrages et 0,5 kg de concentrés / jour / chèvre.
- L'utilisation de lait congelé, en poudre ou sous toutes autre forme de conservation est interdite.
- Les brousses du Rove peuvent être conditionnées et commercialisées dès la fin du moulage, et au maximum 8 jours après acidification, sans être démoulées.

