

LA CHÈVRE DU ROVE: PASTORALISME, TRADITIONS ET RÉALITÉ ÉCONOMIQUE

Luc FALCOT ⁽¹⁾

Résumé: La chèvre du Rove est présente depuis des siècles sur les collines marseillaises. Depuis longtemps présentes dans les élevages transhumants ovins, cette race caprine a failli disparaître avant que des éleveurs passionnés mettent en place le programme de conservation de la race. C'est ainsi que la race a été sauvée et que l'effectif de 10 000 mères a été dépassé en 2013. Aujourd'hui, il y a autant d'éleveurs de chèvres du Rove fermiers fromagers que d'éleveurs allaitants. Sa capacité à valoriser des milieux secs en fait la race par excellence pour les systèmes pastoraux méditerranéens. A l'heure actuelle, l'élevage de chèvre du Rove n'est plus un folklore. De récents travaux ont montré que les élevages pratiquant cet élevage fondé sur un modèle grand pastoral sont économiquement viables.

Un petit peu d'histoire...

La présence des chèvres du Rove en France remonte à 2 600 ans, au début de la ville phocéenne. La légende dit qu'un bateau grec dans lequel se trouvaient des chèvres (destinées à la consommation de l'équipage) aurait échoué aux larges des côtes marseillaises et les chèvres seraient arrivées à la nage aux alentours des collines de la Nerthe. Elles y ont trouvé des terres favorables pour s'y installer et s'y multiplier en se croisant probablement avec des chèvres autochtones.

La chèvre du Rove est une race mixte: elle est aussi bien allaitante que laitière. Ce sont des animaux excessivement rustiques qui se contentent d'une nourriture très pauvre sur les collines arides des forêts méditerranéennes. De part leur musculature, les chèvres du Rove sont des bonnes marcheuses. Ces caractéristiques font que ces animaux sont présents massivement depuis la nuit des temps et encore aujourd'hui dans les troupeaux ovins transhumants. Les chèvres du Rove sont utilisées comme meneuses du troupeau, pour allaiter les agneaux orphelins et les bergers se nourrissent de leurs chevreaux et de leur lait en alpage.

Ainsi, la chèvre du Rove est largement présente dans l'arche de la transhumance qui part de la plaine de Crau jusqu'aux Alpes (y compris les vallées de la Stura en Italie).

Cette race a presque disparu après la seconde guerre mondiale. La société misant tout sur les rendements aussi bien au niveau industriel qu'agricole, la chèvre du Rove a été évincée du fait de sa faible productivité. De plus, une crise de brucellose conduisant à l'abattage massif des troupeaux a accéléré sa disparition. Dans les années 60-70, un petit groupe de berger passionné, amoureux de cette race caprine et la trouvant très adaptée à son territoire ont décidé de la sauvegarder. C'est ainsi que l'Association de Défense des Caprins du Rove (ADCR) et le programme de sauvegarde de la race ont été créés. En 1987, la première étude de la population recensait 1 800 chèvres. En 2003, l'effectif atteignait les 5 200 mères pour atteindre 10 500 chèvres en 2013. Ainsi, la population a doublé en moins de dix ans, faisant de la race Rove la première race locale en France métropolitaine.

La chèvre du Rove, une débroussailleuse naturelle, écologique et économique...

Quand nous entendons parler de la chèvre du Rove, nous l'associons quasiment systématiquement au pastoralisme. Ceci s'explique par le fait qu'elle est élevée essentiellement dans ce concept. On estime que 32 600 ha de bois français sont pâturés par des chèvres du Rove. Ce système pastoral et la valorisation efficace des ressources fourragères par les animaux font que les élevages ont une grande autonomie alimentaire. L'alimentation des animaux est puisée à 100% sur les parcours dans le cas d'élevage allaitant et les élevages fromagers fermiers sont autonomes à près de 85% grâce au pâturage. Cette activité pastorale a une grande dimension environnementale: l'expertise du chevrier permet de tourner

sur les pâturages pour éviter le surpâturage et donc l'appauvrissement de la ressource. Son travail s'inscrit dans le cadre de développement durable, il ne prélève avec le troupeau que ce que la nature peut régénérer. Le pâturage est raisonné en fonction des saisons afin de conserver des ressources intéressantes pour des périodes cruciales telle que la sécheresse estivale. Cette gestion des pâturages est importante pour éviter d'épuiser les collines. On compte en moyenne 2 ha pour nourrir une chèvre en système pastorale. C'est donc un système d'élevage très extensif.

L'impact environnemental se mesure à trois niveaux:

- Aménagement du territoire: malgré la pression foncière, la forêt méditerranéenne est en extension et a tendance à se refermer. Les troupeaux transhumants permettent d'ouvrir le paysage et de contrôler la fermeture des milieux.
- Renforcement de la biodiversité: en mangeant les espèces dominantes (notamment le chêne Kermes), les

1) Président de l'Association de Défense des Caprins du Rove, ADCR

La Cabro d'Or, 2507 RN Quartier Massugière, 13780 CUGES LES PINS

Courriel: a.seigner@bouches-du-rhone.chambagri.fr

chèvres favorisent de nouveau la pénétration du milieu par le soleil créant une nouvelle biodiversité végétale, augmenté par leurs déjections animales, et rapidement une diversité animale.

- Prévention incendie: un incendie ne part pas des arbres mais des broussailles et cela se propage ensuite aux troncs. En mangeant les broussailles à 1m50 de hauteur, les chèvres du Rove participent à la lutte contre les

incendies. C'est une prévention naturelle, écologique et économique des massifs. Un certain nombre d'éleveurs ont des contrats DFCI (Défense de la Forêt Contre les Incendies). C'est un travail important qui demande beaucoup d'expertise afin que les chèvres aient une pression suffisamment forte pour réaliser une barrière aux incendies.

La chèvre du Rove, productrice de qualité...

Comme nous l'avons précisé précédemment, la race Rove est mixte: elle est élevée pour deux caractéristiques:

- La qualité de son lait. La chèvre du Rove compense sa faible production par un lait excellent au niveau gustatif et au niveau du rendement fromager. Les chèvres herborisent: elles aiment diversifier leur alimentation. Le goût du lait change en fonction de ce qu'elles ingèrent. Ainsi le goût du lait change d'un jour à l'autre en fonction de l'endroit où elles ont été pâturées mais il varie encore plus d'une saison à l'autre car la pousse végétative est différente. Le lait est toujours transformé et commercialisé sur place. Les éleveurs fermiers fromagers fabriquent des fromages lactiques, appelés dans le temps des fromageons, et les fameuses Brousses du Rove. Les Brousses du Rove sont autant connues à Marseille que la Bouillabaisse. Elles sont fabriquées et consommées depuis plusieurs siècles. C'est un produit unique en son genre car il est fait sans présure. Le lait entier est chauffé puis coagulé avec du vinaigre ce qui fait que le lait floconne (d'où le nom de Brousse). La recette a sûrement été inventée par hasard par un chevrier qui stockait du lait dans son outre de vin qui a chauffé au soleil. Il a alors retrouvé le lait transformé et il aurait répété ce procédé en fromagerie pour ainsi créer la Brousse du Rove. Ce produit était vendu historiquement de façon ambulante dans les rues. Après la fabrication, le chevrier descendait à pied ou à dos d'âne dans les villes et il criait: "Elles sont là les Brousses, les Brousses du Rove!". Ainsi les ménagères se plaçaient sur le pas de leur porte et les vendeurs leur donnaient les Brousses directement dans leur assiette. De cette tradition est née l'expression locale signifiant à quelqu'un qu'il arrive tard: "Tu arrives à l'heure des Brousses".
- Les Brousses du Rove sont moulées pour la commercialisation. Initialement le moule était en osier tressé puis en fer blanc avant d'être en plastique, forme

sous laquelle nous les trouvons aujourd'hui.

- La Brousse du Rove est un produit qui jouit d'une grande notoriété. Elle est soutenue depuis des années par Slow Food et elle devrait obtenir dans les prochaines semaines son AOC. Ceci fera de la Brousse du Rove la plus petite AOC fromagère d'Europe avec huit producteurs seulement.
- Sa viande est réputée pour sa valeur gustative et son rendement de carcasse. Historiquement dans le Sud-Est de la France, des cabris du Rove étaient consommés pour les fêtes de Pâques. La diminution de l'offre de viande de cabris due à la fermeture des abattoirs de proximité a provoqué une chute de la demande et de la consommation de cette viande. Un travail est mis en place pour relancer cette filière.

Du fait de sa faible productivité, les éleveurs de chèvres du Rove ont longtemps été considérés comme des passionnés de la race conservant cet élevage dans un but de folklore. Il n'en est rien. L'élevage de chèvre du Rove est une réalité économique et les éleveurs qu'ils soient fermiers fromagers ou allaitants vivent de leur production. Plusieurs études économiques avec la rédaction de cas-types démontrent aux porteurs de projets que l'élevage de chèvres du Rove n'est pas un folklore mais bien une activité agricole rentable. En effet, une exploitation type employant deux UMO et exploitant un troupeau de 90 chèvres du Rove pâturant sur 185 hectares transforme 25 000L de lait par an et commercialise ses produits en circuit court. Cette exploitation génère un revenu disponible (pour vivre et pour l'autofinancement) de 31 284€ par an. Ces résultats montrent bien que les exploitations d'élevage de chèvres du Rove basées sur le modèle grand pastoral sont économiquement viables.