Ref. Ares(2018)3456557 - 29/06/2018

DOCUMENT UNIQUE

« BROUSSE DU ROVE »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X) **IGP ( )**

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« BROUSSE DU ROVE »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.3 : Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La « Brousse du Rove » est un fromage présenté dans des moules coniques tronqués aux dimensions suivantes : 32 mm de diamètre supérieur x 22 mm de diamètre inférieur x 85 mm de hauteur, percés de trois trous au fond, dénommés « cornets ».

Il est fabriqué exclusivement avec du lait entier de chèvre de race Rove. Il est obtenu à partir d'une floculation du lait après chauffage et ajout de vinaigre d'alcool blanc comme acidifiant. Il contient au maximum 30 grammes de matière sèche pour 100 g de fromage et au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Ce fromage doit être consommé très frais et ne peut pas être vendu au-delà de 8 jours après acidification. Sa pâte est blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse. Ce fromage présente des arômes principaux de lait frais, au caractère « animal » peu prononcé et d'amande douce. Il présente aussi des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt…). La « Brousse du Rove » ne présente pas de croûte crémeuse blanc-cassé (développement de Géotricum), signe que le produit commence à subir un affinage.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La ration est constituée exclusivement :

- du pâturage réalisé au sein de l'aire géographique ;

- de fourrage sec : l'apport est limité à 0,5 kilogramme en matière brute par jour et par chèvre en production, en moyenne sur l'année. Il est composé de foins issus de mélange de prairies naturelles, graminées, légumineuses ou paille ;

- d'aliments concentrés : l'apport est limité à 0,5 kilogramme de matière brute par jour et par chèvre en production. Ils se présentent sous forme de matières premières en l'état, constitués de céréales simples et/ou de compléments protéiques simples, appartenant à la liste suivante : orge, maïs, triticale, blé, avoine, épeautre, tournesol,

seigle, tourteaux gras ou déshuilés (colza, tournesol, soja), légumineuses déshydratées ou en grains. Les aliments concentrés composés sont interdits.

Sont également autorisés les oligo-éléments, minéraux, vitamines et aliments phytothérapeutiques.

Seuls sont autorisés, dans l'alimentation des animaux, les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine Brousse du Rove. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer. Le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

Dès que les conditions le permettent, les chèvres pâturent au sein de l'aire géographique sur :

- des parcours boisés naturels ;

- des parcelles non irriguées et exemptes de système d'irrigation, composées de :

    - prairies permanentes à fleurs autochtones ;

    - prairies temporaires à graminées, légumineuses ou mixtes.

Les chèvres pâturent au minimum 5 heures par jour (calculé en moyenne sur l'année) et 261 jours par an. Le chargement maximal autorisé est de 0,3 UGB (unité gros bovin) par hectare, soit 2 chèvres par hectare. Les hectares pris en compte pour le calcul du chargement correspondent aux surfaces destinées au pâturage.

Concernant la provenance de l'alimentation, du fait des facteurs naturels de l'aire géographique, la production de concentrés est difficile et celle de fourrages est limitée. L'origine des concentrés et des fourrages secs n'étant pas précisée, ils peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique. La limitation de la quantité de concentrés et de foin pouvant provenir de l'extérieur de l'aire géographique impliquent que la part des aliments issus de l'aire est majoritaire. En effet, les apports qui peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique représentent au maximum, par chèvre et par an :

- 182,5 kg de matière brute de fourrages secs, soit environ 153 kg de matière sèche,

- 182,5 kg de matière brute de concentrés, soit environ 168,8 kg de matière sèche.

En considérant une capacité d'ingestion annuelle moyenne de la chèvre de 1 100 kg, la part des aliments en provenance de l'aire géographique représente donc environ 70 % (en matière sèche) au minimum.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait et la transformation en "Brousse du Rove" ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

La "Brousse du Rove" est commercialisée jusqu'au consommateur dans son cornet de moulage. Aucun démoulage n'est autorisé.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative et à la présentation des denrées alimentaires, chaque cornet de « Brousse du Rove » comporte la vignette d'identification délivrée par le groupement qui comprend la dénomination enregistrée du produit inscrite en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel,

De plus, si le cornet n'est pas l'unité de vente au consommateur, chaque unité de vente au consommateur est commercialisée munie d'un étiquetage comportant la dénomination enregistrée du produit inscrite en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique est composée des communes suivantes :

Département des Bouches-du-Rhône (13) :

Communes comprises en totalité dans l'aire géographique :

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Etang, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues,, La Ciotat, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, Ensuès-la-Redonne, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marignane, Marseille, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Orgon, Paradou, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Port-de-Bouc, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognac, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Saint-Victoret, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Communes comprises en partie dans l'aire géographique :

Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Grans, Istres, Miramas, Mouriès, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Tarascon.

Département du Var (83) :

Communes comprises en totalité dans l'aire géographique :

Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Pourcieux, Pourrières, Riboux, Saint-Zacharie, Signes.

Commune comprise en partie dans l'aire géographique :

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Département du Vaucluse (84) :

Communes prises en totalité dans l'aire géographique :

Ansouis, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cheval-Blanc, Cucuron, Grambois, Lauris, Lourmarin, La Motte-d'Aigues, Mérindol, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Pertuis, Puget, Puyvert, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

Un document graphique établissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie des communes concernées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La « Brousse du Rove » est un fromage de type « frais » fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre de race Rove, conduites selon un mode d'élevage extensif selon la tradition du sylvopastoralisme, et à l'aide de vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant, permettant la coagulation du lait sous forme de « floculation.

En termes de topographie et de géographie, l'aire géographique correspond à la partie occidentale de la basse-Provence calcaire bordée au sud par la mer Méditerranée, à l'est par les plateaux varois calcaires, à l'ouest par les plaines alluviales de Camargue et de Crau (qui sont exclues de l'aire géographique) et au nord, par le massif des Alpilles et du Luberon ; la plaine alluviale du Comtat est exclue. Elle présente la particularité d'être constituée d'une succession de chaînons calcaires orientés est-ouest, séparés par des bassins sédimentaires. L'altitude de ces massifs est modeste. Seuls les points culminants de la Sainte-Baume et de la Sainte-Victoire atteignent 1 000 mètres d'altitude.

Le climat de l'aire géographique est caractérisé par de faibles précipitations moyennes annuelles (comprises entre 550 et 700 mm) concentrées durant l'automne et au début du printemps, des températures moyennes annuelles oscillant entre 13 et 15°C, une amplitude thermique marquée (avec un nombre de jours de gel variant entre 20 et 80 jours par an), un vent dominant très présent (le mistral) venant du nord, souvent violent, sec et froid et une insolation annuelle élevée d'environ 2 800 heures.

Au niveau géologique et pédologique, les massifs calcaires qui composent l'aire géographique sont principalement constitués de formations calcaires au sens large, d'origine marine ou continentale (lacustre principalement), issus principalement de l'ère Secondaire (Mésozoïque). Sur ces massifs, les types de sol « sous forêt » les plus fréquents sont les sols carbonatés.

La végétation caractéristique de l'aire géographique, directement liée au substrat calcaire et aux conditions climatiques de cette aire, est principalement constituée de garrigues à chênes Kermès plus ou moins denses, souvent associées à des peuplements de pins d'Alep et de chênes verts mais aussi de cistes, genêts, filaires, thyms et romarins.

La tradition d'élevage des chèvres du Rove et de production de « Brousse du Rove » est attestée depuis le Moyen-âge dans le département des Bouches-du-Rhône. La « Brousse du Rove » constituait alors le revenu principal des habitants du village du Rove et elle était une spécialité très appréciée à Marseille et dans ses environs. La

diffusion des usages de fabrication s'est réalisée par étapes successives depuis le noyau d'origine, le village du Rove.

Les troupeaux de chèvres sont conduits selon un mode d'élevage extensif, dans la tradition du sylvopastoralisme (pâture des animaux en forêt pour profiter des ressources fourragères situées sous les arbres et concourir à la mise en valeur des arbres, permettre la production de bois et prévenir les incendies). Les chèvres pâturent sur les parcours boisés et les prairies sèches de l'aire géographique. Les chèvres du Rove apprécient le feuillage du pin d'Alep et sont les seules à consommer le feuillage coriace et piquant du chêne kermès. Elles consomment aussi suivant la saison, le feuillage et les glands du chêne vert et du chêne blanc pubescent, l'herbe des clairières et le feuillage des garrigues composées de thyms, romarins, genêts… Pour pénétrer la végétation dense de ces parcours, les chèvres, qui présentent des cornes particulièrement adaptées (jusqu'à 120 cm d'envergure), ne sont pas écornées. En complément de ce qui peut être glané sur les parcours par les chèvres, les éleveurs donnent généralement du foin et de céréales.

Le lait, exclusivement issu de chèvres du Rove, est chauffé à la flamme directe puis, après arrêt de la chauffe, une faible quantité de vinaigre blanc d'alcool est ajoutée. Le lait est alors brassé manuellement, lentement et régulièrement jusqu'à ce qu'il « flocule » (sorte de coagulation). Les flocons sont recueillis et répartis dans les moules individuels spécifiques et caractéristiques de la « Brousse du Rove », percés de trois trous au fond pour permettre l'égouttage. Les brousses sont commercialisées dans leurs cornets. Depuis l'origine jusqu'à nos jours, la production est restée exclusivement fermière. Les fromages sont vendus à la ferme ou bien livrés à des restaurateurs et des crémiers, principalement autour d'Aix-en-Provence et de Marseille, mais aussi dans toute la France. La « Brousse du Rove » se consomme salée ou sucrée, mais aussi en tant qu'ingrédient dans diverses préparations culinaires.

La « Brousse du Rove » est un fromage de type « frais » qui se distingue des produits similaires par les spécificités suivantes :

- une présentation en cornets de 32 mm x 22 mm x 85 mm, percés de trois trous au fond ;
- une pâte blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse ;
- des arômes principaux de lait frais, au caractère « animal » peu prononcé, et d'amande douce ;
- des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt …) ;
- l'utilisation exclusive de lait de chèvre de race Rove pour sa fabrication ;
- l'utilisation exclusive de vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant permettant la coagulation du lait sous forme de « floculation ».

L'ensemble de ces caractéristiques sont à l'origine de la notoriété déjà ancienne de la « Brousse du Rove » (nombreux écrits du XIXème siècle par exemple). Les caractéristiques géographiques, climatiques, géologiques et pédologiques de l'aire géographique (zones de massifs méditerranéens secs) induisent de la présence d'une flore spécifique, constituée de garrigues à chênes Kermès plus ou moins denses, souvent associées à des peuplements de pins d'Alep et de chênes verts mais aussi de

cistes, de genêts, de filaires, de thyms et de romarins. Depuis le village du Rove, des fermiers ont, depuis plusieurs siècles, privilégié une race de chèvre rustique particulière, la chèvre du « Rove », qui présente une très bonne résistance physique aux parcours accidentés et qui parvient, pour satisfaire ses besoins, à trouver une alimentation sur des terrains pauvres, en conduite extensive. La chèvre du Rove fournit peu de lait mais celui-ci a un très bon rendement fromager de par sa richesse particulière en matières grasses et en protéines. Ce lait confère à la « Brousse du Rove » ses caractéristiques en termes de texture et de saveurs. La richesse en taux butyreux est un des facteurs qui concourt à la qualité gustative du lait et des productions fromagères, les composés moléculaires volatiles des plantes ingérées par les animaux étant fixés par les matières grasses du lait. Ainsi, les arômes développés par la « Brousse du Rove » sont le reflet de l'alimentation des chèvres. Par ailleurs, les caractéristiques de la pâte de la « Brousse du Rove » (pâte lisse, souple, onctueuse et non granuleuse) sont également obtenues grâce au procédé spécifique de transformation et de coagulation, appelé « floculation », qui utilise du vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant (pas de présure) et nécessite un brassage manuel, régulier et lent du lait acidifié après chauffage. La forme et les dimensions spécifiques du moule de la « Brousse du Rove » permettent de l'identifier immédiatement et contribuent également à préserver les spécificités organoleptiques du fromage en permettant un égouttage modéré du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2f44ed9d-5a36-43e1-8d03-50914bed5f04