BROCCIU CORSE
ou
BROCCIU

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat Régional de l'AOC Brocciu

Adresse : Maison de l'Agriculture
19, avenue Noël Franchini
B.P. 319
20178 Ajaccio Cedex

Composition : producteurs et transformateurs

NOM DU PRODUIT : Brocciu corse ou Brocciu

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 Fromage

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Brocciu Corse est un fromage de lactosérum se présentant sous forme tronconique, obtenu à partir de lactosérum frais de chèvre et/ou de brebis additionné de lait frais entier de brebis et/ou de chèvre. Il renferme au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes après complète dessiccation sa teneur en matière sèche ne devant pas être inférieure à 20 grammes pour 100 g de produit.

Il est commercialisé soit à l'état frais ou affiné.

Aire géographique :

L'aire de production recouvre les départements de la Corse du Sud et de la Haute Corse.

Historique :

Le mot "Brousse" est une variante méridionale de "Brosse". Autrefois le lait était bouilli puis conservé dans un endroit frais, au fond d'un puits le plus souvent et pendant les fortes chaleurs sévissant dans la région méditerranéenne il arrivait que le lait tourne. On disait que le lait avait "brossé", mot qui vient du provençal "Broussa" (le lait a tourné se traduit par "Lou la a broussa").

Le terme "Brocciu" vient en effet d'une déformation du mot "brousse".

Aussi loin que l'on remonte dans l'histoire, et malgré les invasions, les traditions d'éleveurs et de pasteurs du peuple corse se sont perpétuées jusqu'à nos jours.

Il reste peu de traces écrites concernant le Brocciu car la Corse est une terre de tradition orale où l'on se transmettait de bouche à oreille et de génération en génération les histoires et secrets de fabrication.

Les méthodes d'élevage avec des races corses d'ovins et de caprins présentant des traits d'archaïsme génétiques, malgré des adaptations au progrès du XX^{ème} siècle, prévalent toujours à la conduite des troupeaux.

Le berger de l'Ile est aussi un fabricant de fromage et de "Brocciu Corse", produit original fabriqué depuis des générations, toujours selon les mêmes méthodes conformes aux coutumes et traditions corses.

Ardouin-Dumazet dans Voyage en France -La Corse- publié en 1898, décrit son déjeuner avec un brocciu parfumé, le mets le plus parfumé de la cuisine corse dont le goût ne rappelle en rien les fromages du continent.

Le Docteur Henri Aurenche dans "Sur les chemins de la Corse" édité en 1926 indique que les amateurs de fromages corses savent reconnaître dans le "Brocciu" les différentes plantes broutées par le chèvres donnant leur lait.

Emile Bergerat précise dans "La Chasse au Mouflon en Corse" dédié au Prince Roland Bonaparte publié en 1886, que le Brocciu est le mets national et le régal de la Corse, les bergers le fabricant dans des corbeilles de jonc.

Dans une monographie agricole de la Corse rédigée en 1929 le procédé de fabrication du Brocciu, produit typique à la Corse fabriqué en partant du petit lait mis à chauffer sur le foyer dans un chaudron, est décrit.

La Corse possède une vocation historique pour l'élevage ovin et caprin imposée par les conditions climatiques et géographiques du milieu.

Cette tradition pastorale et fromagère est ancrée depuis des millénaires puisque Diodore de Sicile d'après Ephore de Cyrne rapporte qu'au premier siècle avant Jésus-Christ les corses se nourrissaient de lait de miel et de viande.

L'élevage associé à la cueillette fournissait l'essentiel de leur subsistance aux populations de cette civilisation pastorale essentiellement montagnarde. Le lait des troupeaux de chèvres et de brebis servait à la production de fromage, le sérum issu de l'égouttage faisant l'objet d'une transformation secondaire.

Méthode d'obtention :

La fabrication du Brocciu Corse fait suite traditionnellement à la fabrication du fromage de brebis ou de chèvre.

Il résulte de la récupération par des moyens physico-chimiques des résidus protéiques et de matières grasses contenus dans le lactosérum et dans le lait de rajout.

Le lactosérum utilisé doit obligatoirement être utilisé à l'état frais et être exempt de toute altération. Il est chauffé par une méthode directe à environ 40°C, puis additionné lors du chauffage de lait entier, uniquement de brebis ou de chèvre (aucune adjonction de lait en poudre n'est autorisée) dans une proportion maximale de 35 pour cent.

Le mélange, additionné de sel et éventuellement d'eau, doit être brassé et porté à une température de 80 à 90°C en vue de provoquer la floculation des protéines.

Le produit est ensuite placé dans des moules de forme tronconique pour égouttage.

Le Brocciu Corse est commercialisé soit à l'état frais soit après salage en surface et affinage.

Lien avec le milieu géographique :

La Corse, île méditerranéenne proche de la Sardaigne, est une véritable montagne dans la mer. C'est une entité régionale à part entière.

A l'ouest et au sud le socle ancien, essentiellement granitique couvre les deux tiers de l'île. Au nord-est, la Corse alpine est constituée de terrain d'origine sédimentaire comprenant un secteur de montagne et une plaine alluviale. L'extrême sud de l'île constitue un véritable causse calcaire.

L'île jouit d'un climat méditerranéen nuancé par l'altitude, la mer et les vents ; l'ensoleillement est important en toutes saisons.

Le centre est marqué par un climat de type alpin. Il s'agit d'une région rude et pauvre propice à l'élevage du mouton et de la chèvre.

Le maquis est constitué d'un tapis végétal très dense, riche d'une flore odorante.

La qualité physico-chimique du lait est très variable selon les saisons et la nourriture absorbée, compte tenu des périodes de transhumance où les animaux effectuent de longs parcours.

Beaucoup de bergers sont en même temps chevrier. Ils peuvent utiliser pour la préparation du "Brocciu" une partie du lait de chèvre en l'ajoutant au petit lait provenant de la fabrication de fromage local en chauffant légèrement.

Le Brocciu Corse participe au maintien de l'activité pastorale traditionnelle.

Le berger travaille toujours de manière traditionnelle : libre parcours, transhumance l'été en haute montagne, hivers en plaine. Certains troupeaux sont laissés sans surveillance. Souvent les hommes s'occupent de l'élevage et de la vente tandis que les femmes fabriquent les fromages ainsi que le Brocciu Corse.

En Haute Corse, les bergers sont davantage disséminés dans des zones d'accès difficile ou la collecte régulière du lait est malaisée ne peut être conservé en l'état. Seul le fromage peut être conservé et collecté plus épisodiquement.

Outre sa consommation à l'état frais ou sec, le Brocciu Corse sert également à la confection de spécialités typiques à la cuisine corse telles qu'omelettes accompagnées de menthe sauvage, Imbrucciata (tarte), Ciaccia (beignets).

Structures de contrôle :

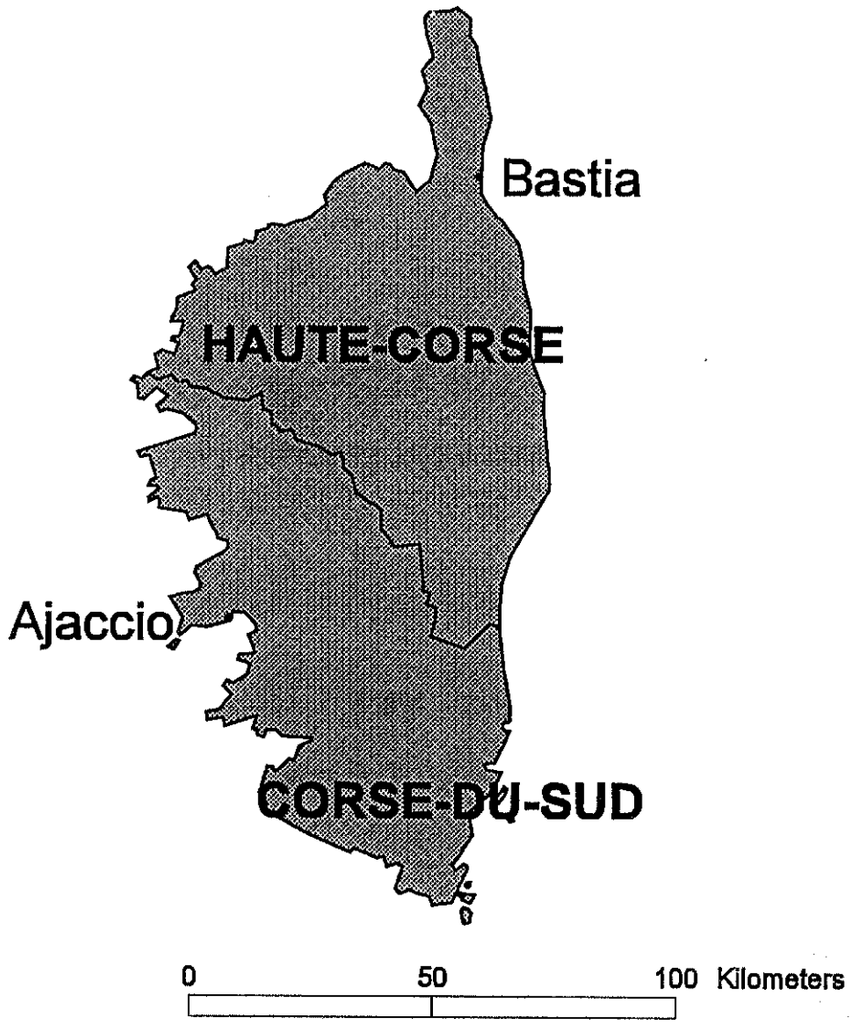
Les contrôles portant sur les procédés de fabrication et sur la qualité des produits finis sont assurés par les services de la Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes au Ministère de l'Economie ainsi que les Services Vétérinaires au Ministère de l'Agriculture.

Une structure de contrôle impliquant l'ensemble des professionnels concernés, équivalente à celle existant pour les autres produits sous appellation d'origine, sera mise en place très prochainement

Etiquetage :

L'étiquetage doit comprendre notamment l'indication "Appellation d'origine" immédiatement au-dessous de la dénomination "Brocciu Corse" ou "Brocciu".

Aire géographique de l'AOC Brocciu corse ou Brocciu



DÉCRETS, ARRÊTÉS ET CIRCULAIRES

MINISTERE DE L'ECONOMIE, DES FINANCES ET DU BUDGET

Décret n° 83-468 du 10 juin 1983 relatif à la définition et à la protection de l'appellation d'origine « Brocciu corse » ou « Brocciu ».

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et du budget, du ministre de l'agriculture et du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de la consommation

Vu la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, modifiée notamment par la loi n° 66-482 du 6 juillet 1966 ;

Vu le décret n° 69-335 du 11 avril 1969 portant application de l'article 7-3 de la loi du 6 mai 1919 susvisée ;

Vu les pièces d'où il résulte qu'il a été procédé à l'enquête prévue à l'article 7-3 de la loi du 6 mai 1919 susvisée ;

Le Conseil d'Etat (section des travaux publics) entendu,

Décrète :

Art. 1er. — L'appellation d'origine « Brocciu corse » ou « Brocciu » est réservée aux produits fabriqués dans les départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse et qui répondent aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production du lactosérum et du lait que la fabrication du produit et sa commercialisation.

Art. 2. — Le lactosérum utilisé pour la préparation du « Brocciu » doit provenir de la fabrication de fromages de brebis ou de chèvre réalisée dans l'aire géographique définie à l'article 1er à partir de laits de brebis ou de chèvre produits dans ces départements.

Le lait de brebis ou de chèvre ajouté lors de la préparation du « Brocciu » doit également être produit dans les départements susvisés.

Art. 3. — Le produit bénéficiant de l'appellation d'origine « Brocciu corse » ou « Brocciu » doit avoir été fabriqué exclusivement avec du lactosérum frais de brebis et/ou de chèvre et chauffé, par une méthode directe, à environ 40 °C puis additionné lors de ce chauffage, de sel, de lait entier frais de brebis et/ou de chèvre dans la proportion maximale de 35 p. 100 du lactosérum mis en œuvre et, éventuellement, d'eau potable.

Ce mélange est ensuite brassé et porté à une température comprise entre 80 °C et 90 °C, laquelle provoque la floculation des protéines ; le produit, après écumage, est mis dans des moules tronconiques pour égouttage.

Art. 4. — Le « Brocciu » se présente sous une forme tronconique, son poids à la mise en moule est compris entre 500 grammes et 1 500 grammes. Il renferme au minimum 40 grammes de matières grasses pour 100 grammes de produit après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 20 grammes pour 100 grammes de produit.

Art. 5. — Le « Brocciu », commercialisé avec le qualificatif « frais », doit porter une date limite de consommation postérieure de cinq jours au maximum à la date de fabrication et être maintenu à la température fixée par les dispositions réglementaires en vigueur.

Le « Brocciu » peut également être commercialisé après salage et affinage, opérations qui devront être effectuées obligatoirement à l'intérieur de l'aire géographique délimitée à l'article 1er.

Le « Brocciu » commercialisé affiné doit avoir subi un salage en surface puis un affinage d'au moins quinze jours. Sa dénomination doit être complétée du qualificatif « Passu » ou « Sec ».

Art. 6. — L'étiquetage du « Brocciu » doit comprendre, outre les indications exigées par la réglementation en vigueur relative à l'étiquetage des produits alimentaires, l'indication « Appellation d'origine » immédiatement au-dessous de la dénomination « Brocciu corse » ou de la dénomination « Brocciu ».

Art. 7. — La mention « Fabrication fermière » ou le qualificatif « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du « Brocciu » sont réservés aux producteurs transformant le lactosérum et le lait de brebis et/ou de chèvre produits sur leur exploitation.

Le « Brocciu » de fabrication fermière collecté par un négociant peut également porter cette mention. Un registre d'entrées et de sorties de ces « Brocciu » est régulièrement tenu à jour par ledit négociant.

Art. 8. — Les préparations culinaires ou les pâtisseries traditionnellement préparées à base de « Brocciu » ou dont la dénomination est soit dérivée du mot « Brocciu », soit consacrée par les usages, ne peuvent contenir dans leur fourrage ou garniture d'autre produit laitier que le « Brocciu », qui, en tout état de cause, doit être utilisé en proportion telle qu'il confère à la préparation un goût caractéristique.

Art. 9. — Il est interdit de détenir, en vue de la vente, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre sous une dénomination comportant le mot « Brocciu corse » ou tout vocable, indication, graphisme, illustration, forme ou aspect susceptible de faire croire à l'acheteur qu'il s'agit de « Brocciu », un produit qui ne répond pas aux définitions et règles fixées dans le présent décret.

Art. 10. — Un arrêté du ministre de l'agriculture et du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de la consommation, fixe, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent décret en ce qui concerne la fabrication, la commercialisation et le contrôle, notamment les critères qualitatifs spécifiques du « Brocciu » et des préparations à base de « Brocciu » ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle, tant au stade de la fabrication que de la commercialisation.

Art. 11. — Le ministre de l'économie, des finances et du budget, le ministre de l'agriculture et le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 10 juin 1983.

PIERRE MAUROY.

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie, des finances et du budget,
JACQUES DELORS.

Le ministre de l'agriculture,
MICHEL ROCARD.

Le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de la consommation,
CATHERINE LALUMIÈRE.