

**Compte rendu des journées AOP Brousse du Rove  
les 28 et 29 mars 2011 (Le Rove, Mimet)**

Déplacement de la commission d'enquête nommée le 02/02/2011 à  
Paris (Comité National INAO).

Le dernier comité national de l'INAO, 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 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).

**M. Julien Lassalle**, éleveur de brebis laitières (AOC Ossau Iraty) préside la commission d'enquête. **M. Luc Morelon**, ancien responsable de communication chez Lactalis, et **M. Jacques Morand**, éleveur de poulets fermiers (AOC poulet de Bresse), représentent également le comité national à travers cette commission d'enquête.

Etaient également présents, **Mme Marianne Etrioux** (ingénieur projet INAO), **Mme Nicole Debenay** (attachée de mission INAO), et **M. Pascal Laville** (directeur INAO Hyères), constituants l'équipe technique en charge du dossier « Brousse du Rove AOP » au centre INAO de Hyères (83).

Du côté des éleveurs, **André Gouiran**, éleveur au Rove, **Luc Falcot**, éleveur à Cuges-les-Pins et Président de l'Association de Défense des Chèvres du Rove (ADCR), **François Borel**, éleveur à La Roque d'Anthéron et Président du GPBR, et **Thierry Faure**, éleveur à Mimet, se sont particulièrement investis dans l'organisation de ces deux journées.

**Journée du 28/03/2011, au Rove :**

**Réunion à la Mairie du Rove, le 28/03 à 14 h :**

Après un tour de table rapide permettant à chacun de se présenter, Julien Lassalle, Président de la commission d'enquête ouvre la réunion en expliquant le rôle de la commission d'enquête en déplacement durant ces deux jours pour rencontrer les producteurs et mieux apprécier leur démarche qualité.

André Gouiran rappelle l'historique du produit, insiste sur la notoriété des brousses du Rove, revient sur la présence des chèvres du Rove en Provence

et présente leur mode d'élevage : le pastoralisme et ses multiples intérêts. Il ne peut qu'en arriver à parler des abus de quelques usurpateurs qui profitent de cette belle image mêlant l'animal dans son terroir, et commercialisant tous et n'importe quoi sous le nom : brousse du Rove.

Luc Falcot intervient alors pour présenter l'animal dont il est question : la chèvre du Rove et rappelle l'évolution des effectifs sur ces dernières années et les types de productions rencontrés dans ces élevages.

Dans cette présentation, on constate que la population de chèvres du Rove a connue une croissance importante entre les différents inventaires réalisés. L'effectif total était de 5000 mères en 2007 pour près de 8000 mères en 2010. Sachant que l'inventaire 2007 met en avant un changement historique dans la race : le fait que les effectifs traits (chez les fromagers) soient plus important que les effectifs non traits (chez les éleveurs allaitants, moutonniers, ou autres ...). Cet événement illustre l'intérêt grandissant qui est porté au lait de la chèvre du Rove, à ses fromages, à ses brousses, et aussi, bien sûr, à son mode d'élevage...

Rappelons quand même, qu'un effectif encore important est détenu par les éleveurs ovins qui continuent par passion à avoir quelques chèvres du Rove en souvenir des transhumances à pieds. Les éleveurs ovins ont sauvé la race et créé l'association de défense des chèvres du Rove à la fin des années 1970, ne l'oublions pas !... « à travers leur passion, ils contribuent efficacement à la diversité génétique de cet animal ».

Aujourd'hui, de nombreux projets d'installations sont à l'étude, sur l'ensemble des régions « grand Sud Est » avec quelques démarrages d'activités cette année et sur l'aire (encore à l'étude) de la future AOP. Il s'agit de porteurs de projets ayants choisis la Rove et le pastoralisme tout en étant fromager. Ils sont, par conséquent, intéressés par la technologie : brousses du Rove. Ils prévoient d'en fabriquer et, grâce à des niveaux de valorisation du litre de lait oscillants entre 3€ et 6€, la viabilité des projet est bien réelle. Cette cohérence économique répond à deux contraintes majeures de ce système d'élevage : les conditions de travail souvent plus difficiles (garde) et une production par chèvre plus faible en comparaison aux autres systèmes d'élevage caprins.

François Borel met alors en évidence les principaux éléments du cahier des charges et fait réagir la commission sur différents points concernant :

la définition du produit : il est demandé aux producteurs de définir plus précisément leur produit, s'agit-il d'un fromage frais ? d'un fromage ? des résultats d'analyses de brousses déjà réalisées seront utilisés pour connaître la proportion exacte d'extrait sec du produit, ce qui permettra d'avancer sur

son classement (régit par le décret fromage). D'après les résultats obtenus lors des premières analyses, le produit « brousse du Rove » serait à considérer comme un fromage. Cette avancée dans la définition du produit doit être confirmée par d'autres analyses.

la zone géographique : concernant la zone géographique, une proposition a été faite dans la dernière version du cahier des charges. Cette première aire tient compte de différents critères caractérisés par différentes couches superposées (présence du chêne kermès, pluviométrie, températures, altitude, présence et répartition des éleveurs, ...). Des experts de délimitation de l'INAO et certainement d'autres consultants extérieurs devront ensuite travailler de leur côté sur l'aire de cette future appellation. Le GPBR continue aussi à avancer sur la délimitation. François Borel situé à La Roque d'Anthéron (commune limitrophe du Vaucluse), va s'investir dans la délimitation de l'aire côté Sud Vaucluse (massif du Lubéron) et Luc Falcot situé à Cuges-les-Pins (commune limitrophe du Var), de son côté s'investira dans la délimitation de l'aire côté Var (massif de la Ste Baume). Un inventaire historique des effectifs de chèvres du Rove traits est en cours et mettra en évidence l'existence de plusieurs élevages fromagers sur différentes communes des Bouches-du-Rhône, du Vaucluse et du Var. Ces éleveurs fromagers installés dans les années 1970 étaient déjà amenés à utiliser la technologie fromagère telle qu'elle est décrite dans le cahier des charges.

Alimentation des animaux : Il a été convenu lors de cette réunion de revoir cette partie importante du cahier des charges. En effet, les limites notées dans ce paragraphe sur l'alimentation sont considérées comme non suffisamment discriminantes par l'ensemble des participants. Il est donc prévu de revoir à la baisse les limites des quantités distribuées (concentrés et fourrages) pour faire apparaître une alimentation qui par déduction reste grandement issue du pâturage extensif (parcours et cultures au sec). Les membres du GPBR présents à cette réunion ont convenu de revoir ce point du cahier des charges. Il devra alors mentionner une ration distribuée maximale de **0,5kg de concentrés / j / chèvre** et **0,5kg de fourrages / j / chèvre**. Le reste de la ration nécessaire pour couvrir les besoins des animaux (en moyenne sur l'année) provenant du pâturage extensif (parcours et cultures au sec). Ainsi, un minimum de 80 % de l'alimentation globale (distribuée + pâturée) provient de l'exploitation et donc de l'aire géographique.

Intervention de M. Le Maire du Rove : M. Georges Rosso, Maire du Rove, fait une brève apparition pour présenter son grand intérêt pour l'élevage, pour le pastoralisme, pour ce produit emblématique qu'est la brousse du Rove, et de manière plus générale pour nous faire part aussi de son engagement pour la préservation de l'environnement. Il rappelle qu'il est à l'initiative du classement de plusieurs centaines d'hectares de sa commune en zone verte,

aujourd'hui gérées par le Conservatoire du Littoral. Il a, aussi, grandement participé à conforter l'installation de l'élevage Gouiran dans les collines du Rove. M. Guissani Gérard, M. Montalban Francis, élus à la Mairie et M. ainsi que Thierry Chauvelot (mairie du Rove), étaient présents et ont participé activement à cette réunion.

Visite de l'élevage du GAEC Gouiran, le Rove, le 28/03 à 16h :



L'ensemble des participants à cette journée a rejoint les animaux sur parcours avoisinants le bâtiment d'élevage. Les membres de la commission d'enquête ont pu constater la nature plutôt difficile de ces parcours composés principalement de chênes kermès, de cystes cotonneux, de brachypodes rameux, d'ajonc de Provence et de romarins. Vers 17h nous nous sommes rendu dans le bâtiment pour participer à la traite des chèvres qui se fait encore à la main sur cet élevage. Le lait, tout juste trait a été alors dégusté par certains amateurs.

Visite de la fromagerie du GAEC Gouiran, le Rove, le 28/03 à 18h :

Vers 18h, nous sommes allés à la fromagerie située dans le village. Ici, Marie-Ange Gouiran nous attendait pour nous présenter son savoir-faire à travers une démonstration de fabrication de brousses du Rove.



## Repas au restaurant la Cigale, au Rove, le 28/03 à 20h :

Vers 20h, tous les membres du Groupement de Producteurs de Brousse du Rove nous ont retrouvés pour déguster un repas à base de brousses du Rove (en entrée, en plat principal et au dessert), au restaurant la Cigale, au Rove. Ce fut un moment important où tous les producteurs investis dans la démarche ont pu échanger avec les membres de la commission d'enquête et les techniciens de l'INAO. En contre partie, l'INAO a pu s'imprégner des discussions menées par les éleveurs qui aboutirent toutes à une volonté commune : celle d'obtenir au plus vite cette AOP !



Etaient présents à ce repas :

*Marielle Lucas (éleveur à Mouriès), Sylvain et Virginie Gillet (éleveurs en GAEC à Aureille), Nadine Lombardi et employée (éleveur à Trets), Natascha Duverdier (éleveur aux Baux de Provence), Thierry Faure et Patrick Faure (éleveurs à Mimet), Franck Gouiran, Marie-Ange Gouiran, André Gouiran (éleveurs au Rove), Luc Falcot (éleveur à Cuges-les-Pins), François Borel (éleveur à La Roque d'Anthéron), Guy Chauvelot (éleveur à Septèmes les vallons), Bernard Borel (expert démarches qualité), Luc Morelon (C.E INAO), Julien Lassalle (C.E INAO), Jacques Morand (C.E INAO), Pascal Laville (INAO), Marianne Etriaux (INAO), Nicole Debenay (INAO), Thierry Chauvelot (Mairie du Rove), Cyril Vanderstein (Chambre d'Agriculture).*

## Journée du 29/03/2011, à Mimet :

Visites d'autres élevages producteurs de brousses (hors GPBR), 29/03 à 10h :  
Des exploitations produisant des brousses (hors GPBR), mais situées dans la zone de la future AOP, ont été visitées lors de cette 2<sup>ème</sup> matinée. La commission d'enquête souhaitait mettre en évidence plusieurs points non concordant avec le cahier des charges chez ces éleveurs (conditions d'élevage, lait provenant d'autres races de chèvres, d'autres espèces (vaches), alimentation, ...). La commission d'enquête a aussi constaté que les

brousses produites sur ces élevages ne s'appelaient plus « brousses du Rove ».

#### Dégustation des produits chez Thierry Faure, le 29/03 à 11h :

Une dégustation des produits a eu lieu chez Thierry Faure. Plusieurs éleveurs membres du GPBR ont mis à disposition de la commission quelques brousses du Rove. Une grille de notation a été utilisée pour comparer les échantillons sur des critères visuels, olfactifs et gustatifs notamment (grille réalisée par Bernard Borel). Les participants à cette dégustation organisée, ont rencontré quelques difficultés pour repérer la brousse sur laquelle il fallait se référer pour noter tous les autres échantillons. Puis, un échantillon choisi d'après sa bonne notation générale a été utilisé comme référence et cette dégustation comparative a pu se dérouler. Au total, des lots de 8 à 12 brousses du Rove de 6 producteurs différents, tous membres du GPBR ont pu être dégustés. La commission a noté quelques différences inter-lot qui s'est expliquée par la technologie elle même. Il est évident qu'entre la 1<sup>ère</sup> et la dernière brousse fabriquée avec une même quantité de lait acidifiée, il peut y avoir de légères différences notamment sur la consistance de la brousse. En effet, les derniers flocons, récupérés dans le chaudron, sont restés plus longtemps en contact avec le vinaigre et sont par conséquent plus fermes. Ils donneront une brousse légèrement plus ferme. Ensuite, des différences importantes de texture, d'aspect, de consistance, ont pu être notées par les dégustateurs. Des efforts d'homogénéisation du produit sont prévus par le groupement. Les éleveurs ont conscience de devoir faire tout leur possible pour arriver à un produit comparable d'un élevage à l'autre. A court terme, une nouvelle dégustation, cette fois, entre les producteurs sera organisée pour mettre en évidence ces différences et échanger sur le savoir-faire pour améliorer l'homogénéité et avancer collectivement.



Etaient présent à la dégustation :

*Luc Falcot, François Borel, Luc Morelon, Julien Lassalle, Jacques Morand, Pascal Laville, Marianne Etriaux, Nicole Debenay.*

Pique-nique avec les chèvres, le 29/03 à 12h :

Vers 12h, l'ensemble des participants à cette 2<sup>ème</sup> journée a rejoint l'éleveur Thierry Faure sur les parcours des collines de Mimet pour un pique-nique organisé au milieu du troupeau. Ce fut l'occasion pour la commission d'enquête, d'observer un autre troupeau de chèvres du Rove sur des parcours bien différents de ceux vu la veille au Rove. L'éleveur a pu nous expliquer ses stratégies de gestion du troupeau et des parcours et l'impact sur la forêt.



Etaient présent à ce pique-nique :

*Thierry Faure, Patrick Faure, André Gouiran, Luc Falcot, François Borel, Luc Morelon, Julien Lassalle, Jacques Morand, Pascal Laville, Marianne Etriaux, Nicole Debenay, Guy Chauvelot, Thierry Chauvelot, Cyril Vanderstein.*

Réunion de délibération de la commission d'enquête, le 29/03 à 14h :

Vers 14h, la commission d'enquête a souhaité se réunir pour faire le bilan de ces deux journées et préparer un compte rendu aux éleveurs. Les éleveurs, de leur côté, en on profité pour également faire le point et préparer une série de questions.

Visite de la fromagerie et démonstration de fabrication des brousses du Rove par Patrick Faure, le 29/03 à 14h30 :

Vers 14h30, la commission d'enquête a été invitée à visiter les locaux de fabrication de l'exploitation des frères Faure. Nous avons pu alors, assister à l'acidification du lait chaud, et à la fabrication des premières brousses. Des différences dans la manière de faire ont été remarquées et le GPBR a prévu de réunir l'ensemble des fromagers et fromagères pour une harmonisation des méthodes de fabrication.

Réunion de conclusion des deux journées et compte rendu de la commission d'enquête, le 29/03 à 15h30 :

Le Président de la commission d'enquête a présenté le compte rendu des journées en évoquant tous les points forts du dossier et tous les points à retravailler pour avancer de manière structurée dans la démarche.

Voici la liste des principaux éléments demandés par la commission :

- Définition du produit
- Délimitation de l'aire géographique
- Identification du produit AOP (exclusivité du moule, autres signes distinctifs)
- Alimentation (cahier des charges)
- Harmonisation des méthodes de fabrication

L'ensemble des éleveurs responsables du Groupement de Producteurs de Brousses du Rove s'engage à restituer dans les plus brefs délais les éléments demandés par la commission d'enquête de manière à ce que celle-ci puisse en faire état lors d'un prochain comité national.

**fin des journées vers 16h30**

**Remerciements du Président du GPBR :**

Merci aux membres de la commission d'enquête qui se sont déplacés et qui ont consacré deux journées complètes à ces rencontres.

Merci aux éleveurs qui se sont rendu disponibles, qui ont mis à disposition leurs produits, qui nous ont accueilli dans leurs locaux. Merci tout particulier à Luc, André, Thierry, Marie-Ange et Patrick qui ont fait beaucoup de concessions pour faire le succès de ces deux jours.

Merci à l'équipe technique de l'INAO de Hyères, pour son implication dans le dossier, pour l'organisation de ces journées, pour son accompagnement dans la démarche.

Merci à l'Association de Défense des Chèvres du Rove pour son soutien et son investissement dans l'organisation.

Merci à M. Bernard Borel pour son implication dans la rédaction du cahier des charges, et pour sa disponibilité.

Merci à Thierry Chauvelot de la mairie du Rove, qui a grandement participé à la réussite de ces deux journées, merci à Monsieur le Maire du Rove Georges Rosso, à M. Guissani Gérard et M. Montalban Francis élus de la commune.

Merci au Conseil Général des Bouches-du-Rhône pour sa contribution financière au dossier « Brousse du Rove AOP » sans laquelle nous n'aurions pu organiser ces deux journées de rencontres.

Merci à la Chambre d'agriculture pour l'organisation de ces deux journées qui marquent l'officialisation de la démarche.

F.Borel

Articles de presse :

**Terroir.** Pour protéger ce produit ancestral des contrefaçons, les chevriers se sont regroupés. Une première réunion technique avec les services de l'Etat s'est tenue.

## La brousse du Rove vers une appellation d'origine

■ Qui ne connaît pas la fameuse brousse du Rove, pur produit du terroir, perpétuée depuis des siècles par les bergers du Rove ? Aujourd'hui, ce mets délicieux - fabriqué selon des critères bien précis : lait exclusivement de chèvre du Rove, méthode d'élevage et de fabrication caractéristique, zone géographique délimitée - connaît une notoriété malheureusement utilisée à des fins malveillantes pour produire et écouler sur le marché des milliers de contrefaçons.

Ces « fausses » brousses qui portent l'appellation brousse du Rove sont produites le plus souvent à base de lait de vache et même de lait en poudre. Le consommateur s'en trouve trompé comme de nombreux restaurateurs.

Pour protéger ce produit de ces contrefaçons et dans le but de perdurer une tradition ancestrale faisant partie du patrimoine culturel de la Provence, plusieurs éleveurs caprins de la race du Rove, sous l'impulsion du chevrier local André Gouiran, se sont regroupés pour déposer auprès des instances compétentes une reconnaissance de la brousse du Rove en AOC/AOP (appellation d'origine contrôlée / appellation d'origine protégée).

### Huit éleveurs au sein du regroupement de chevriers

Le dossier est en cours d'instruction auprès de l'Inao (Institut national des appellations d'origine) qui après avoir rencontré à plusieurs reprises les éleveurs concernés ont désigné une commission d'enquête. Il s'agit d'une étape importante qui marque de manière officielle et



Les experts se sont rendus sur les lieux d'élevage.

concrète l'instruction du dossier. Les membres de cette commission accompagnés par les responsables du centre Inao départemental, basé à Hyères, ont organisé, en début de semaine, leur première réunion technique avec les éleveurs du regroupement de chevriers (huit au total) et du conseiller technique de la Chambre d'agriculture.

La première journée s'est déroulée dans le fief de la brousse, au Rove bien sûr, où le maire Georges Rosso, accompagné des élus Gérard Guissani et Francis Montalba, a accueilli les participants en mairie. Cette réunion de travail s'est poursuivie par la visite de l'exploitation d'André Gouiran et de sa fromagerie.

Le lendemain, la journée se déroulait à Mimet dans l'exploitation de Thierry Faure où les membres ont pu continuer par une dégustation de brousses. D'autres chevriers du regroupement étaient également présents : Guy Chauvelot de Septèmes-les-Vallons, François Borel de La-Roque-d'Anthéron, Luc Falcot de Cuges-les-Pins.

### 47 AOC en produits laitiers en France

Aujourd'hui, il existe en France 47 AOC en produits laitiers pour une variété estimés à plus de 400 produits. Le parcours vers une reconnaissance en AOC / AOP reste une démarche longue. Celle de la

brousse du Rove qui s'inscrit dans une suite et une cohérence logiques possède un dossier costaud qui, espérons-le, aboutira dans les années à venir. Mis à part certains critères, comme le goût ou l'apparence, il reste difficile aujourd'hui de différencier une véritable brousse du Rove de sa contrefaçon. Il faut donc rester vigilant en vérifiant bien la provenance et la composition du produit. La reconnaissance officielle en AOC / AOP permettra une meilleure visibilité et transparence pour le consommateur et d'une manière plus générale permettra la sauvegarde du produit, de la chèvre du Rove et du pastoralisme.

T.C.

# La brousse du Rove bataille pour décrocher son AOC

Durant deux jours, une commission a enquêté auprès des éleveurs et des producteurs

À la suite des démarches d'un certain nombre d'éleveurs de chèvres du Rove et de producteurs de brousse, l'Institut national des appellations d'origine (Inao) a désigné une commission d'enquête afin d'étudier le projet de reconnaissance d'AOC (Appellation d'origine contrôlée) et AOP (Appellation d'origine protégée) pour la brousse du Rove.

Durant deux jours, 6 personnes (3 membres de la commission d'enquête présidée par Monsieur Lassalle et 3 membres de l'Inao basés à Hyères) se sont rendues sur le terrain, à la rencontre des éleveurs et des producteurs.

La première journée a été consacrée à des réunions et à la visite de l'exploitation d'André Gouiran où les conditions de pâturage en colline, de traite, de fabrication de brousse ont été scrupuleusement examinées.

La seconde journée a permis à la commission de visiter d'autres exploitations comme celles de MM. Faure à Mimet, de Moutoux à Ensues ou de Lou Souarn à Gignac. Ensuite, les 6 membres de la commission se sont prêtés de bonne grâce aux dégustations de brosses en provenance de différents producteurs afin d'apprécier la qualité et l'homogénéité de la production.

## Une première étape

Mais qu'on ne s'y trompe pas, la visite de cette semaine n'est que la première étape d'un processus assez long. "Si tout marche bien, on aura un résultat dans 3 ans", confiait un des membres de la commission dont les prochaines tâches seront de définir le périmètre de l'AOC, puis de constituer un dossier qui sera présenté aux instances nationales. Cela prendra quelques mois. Ensuite, viendra l'échelon européen. Ce long parcours garantira la qualité et l'authenticité du produit.

Si tous les tests sont bons, la brousse du Rove rejoindra alors les 48 AOC de produits laitiers (il en existe 46 pour les fromages, 2 pour les beurres et 1 pour la crème).

Les AOC identifient un produit, l'authenticité et la typicité de son origine géographique. El-



Les conditions de pâturage en colline, de traite, de fabrication de brousse ont été scrupuleusement examinées.

/ PHOTOS M.G.

les sont garantes de ses qualités et de ses caractéristiques, de son terroir d'origine, du savoir-faire du producteur, de l'antériorité et de la notoriété d'un procédé et de son nom qui sont trop an-

ciens pour faire l'objet d'un brevet. C'est la loi du 26 juillet 1925 qui a baptisé la première AOC fromagère française, le Roquefort. Il a fallu attendre 1935 pour qu'une autre loi fixe les caracté-

ristiques des fromages (composition, matières grasses, lait). En 1941, le poids et l'extrait sec ont été réglementés. Depuis 1947, tout fromage postulant à l'appellation nécessite l'élaboration

d'un cahier des charges précisant les actions de tous, de l'éleveur aux distributeurs, et permettant de baliser de manière la plus stricte possible l'AOC afin de protéger ceux qui ont investi dans cette reconnaissance. Cela permet ainsi de valoriser et de pérenniser la démarche entreprise. La dernière AOC fromagère accordée est le Charolais qui a vu le jour en 2010.

Il faut noter que toute demande d'AOC ne génère pas forcément un dossier. C'est à l'issue d'un premier examen (réussi pour la brousse du Rove) que la décision de constituer un dossier et une commission d'enquête est validée. Aujourd'hui l'Inao instruit 5 ou 6 dossiers dont celui de la brousse du Rove. Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2009, un nouveau label, l'AOP, est apparu. Cet AOP ne remplace pas l'AOC, il le complète et l'étend puisque l'AOP est la déclinaison Européenne de l'AOC. L'AOP permettrait à la brousse du Rove d'être protégée en France, mais aussi en Europe.

M.G.



Durant deux jours, 6 personnes (3 membres de la commission d'enquête présidée par M. Lassalle et 3 membres de l'Inao basés à Hyères) se sont rendues sur le terrain dans les collines du Rove.



Le 28/03, au Rove – devant la fromagerie du GAEC GOURAN



Le 29/03, à Mimet – sur les parcours de Thierry FAURE