

* Dans le passé...

C'est au fil du temps, sous les effets d'une sélection naturelle dans les collines de l'arrière pays méditerranéen, que la chèvre du Rove se façonna et pris le nom de son terroir d'origine.

La brousse du Rove était le principal revenu des habitants du village du Rove. La richesse du lait des chèvres locales donnait aux préparations fromagères des qualités gustatives exceptionnelles, qui firent de la brousse une spécialité très appréciée consommée à Marseille et dans ses environs.

Cette race se rencontra souvent au sein des grands troupeaux ovins de Provence qui, l'été, transhumaient dans les Alpes. Leurs rôles étaient multiples : conduite du troupeau ovin par les menons, allaitement des agneaux doubles ou orphelins, assurance d'une certaine subsistance alimentaire pour les bergers avec le lait de chèvre et la viande des cabris.

L'arrêt de la transhumance à pied et la prophylaxie contre la brucellose ont failli faire disparaître cet animal pendant les années 70.



Création Graphique : Studio Guillaume Baldini - 04 90 96 39 04 // Photos : Maison de la Transhumance, Association la Cabro d'Or, Elevages Alpes Provence

* L'Association a pour but...

- ① D'établir le standard de la race, de sauvegarder la race.
- ② D'assurer le développement de la race et la promotion des produits.
- ③ De mener les études et actions nécessaires à la réalisation de ces objectifs.
- ④ De regrouper les éleveurs, les passionnés et toutes les personnes intéressées par la chèvre du Rove.



A.D.C.R.
MAISON DES AGRICULTEURS
22, av Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Contact
Cyril VANDERSTEIN (Conseiller Elevage)
Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône
Téléphone : 04 42 23 86 45 // Portable : 06 78 20 02 46
c.vanderstein@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Coralie DANCHIN-BURGE (Institut de l'Elevage)
Téléphone : 01 40 04 52 84
coralie.danchin@inst-elevage.asso.fr



l'histoire, la race,
les pratiques d'élevage,
les produits et l'association



* Aujourd'hui...

Après avoir failli disparaître les effectifs de la Rove ont bien progressé pour dépasser le cap des 5 000 mères en 2003.

C'est actuellement la "plus grande des petites*" races caprines. (*La race caprine à petits effectifs la plus représentée).

Actuellement, la région PACA concentre plus de 60 % du cheptel et presque la moitié des éleveurs. Plus globalement, le grand Sud-Est (PACA, Rhône Alpes et Languedoc-Roussillon) regroupe environ 90 % des animaux.

Ses aptitudes fromagères et sa valorisation des parcours incitent de plus en plus de jeunes à s'installer avec cette race en région méditerranéenne, au point qu'en 2003 le nombre d'animaux élevés par des éleveurs fromagers est devenu supérieur à celui détenu par les moutonniers, ce qui est une première depuis la relance de la race.

Longtemps "pourchassée" pour son appétit un peu trop féroce pour les arbres, à l'heure de la déprise agricole la chèvre retrouve



progressivement les faveurs de nombreux élus et même des forestiers. Nombreuses sont les installations qui ont pu se réaliser par la mise à disposition de terrains à défricher d'urgence...

* Standard de la race...

La chèvre du Rove est un animal bréviligne, aux membres épais, solides, aux pieds volumineux, supportant une masse musculaire bien répartie. Ces caractères représentent d'ailleurs un objectif de sélection "viande" par rapport aux autres races de chèvres françaises améliorées pour leurs aptitudes laitières.

Taille au garrot : Chèvre de 70 à 75 cm et bouc de 90 à 100 cm.

Poids : Chèvre de 50 à 60 kg et bouc de 80 à 100 kg.

Tête : Triangulaire, arcades saillantes. Oreille longues, larges et inclinées vers l'avant. Les mâles sont barbus.

Cornage : Très développé chez les deux sexes. Les cornes sont de section comprimée, portées hautes et montent en spirale dans l'axe du chanfrein. Chez les mâles, le cornage prend une amplitude considérable allant jusqu'à 1,20m d'envergure !

Robe : La couleur la plus courante est le rouge, mais le noir, le gris, le crème sont admis ainsi que toutes les combinaisons, pie rouge, pie noire, mouchetée ... La standardisation sur la couleur de robe n'est donc pas achevée.

Encolure : Le cou est relativement court et musclé.

Corps : Massif et musclé, le poitrail et l'épaule sont larges. Les hanches ne sont pas saillantes, le flanc est bien rempli. Le gigot est plus développé que chez les autres races.



* Qualités, aspects et aptitudes...

Les meilleurs résultats de contrôle laitier affichent une moyenne de production de 500 litres/chèvre/an pour 31,5 g/kg de T.P et 43 g/kg de T.B (avec ration complétementée).

Ceci dit, la production moyenne des élevages fromagers qui utilisent la Rove, en système extensif est plutôt de 250 à 400 litres/chèvre/an.

Cette race est extrêmement rustique et permet d'utiliser et de valoriser des terrains très pauvres (garrigues, maquis, pinèdes, friches).

Elevée en plein air toute l'année, elle supporte la vie dans la neige comme la grande sécheresse. Habituee aux parcours accidentés et très difficiles, elle participe à la valorisation et à la sauvegarde des espaces méditerranéens.

* Pratiques d'élevage et produits...

Chez les moutonniers la chèvre n'a pas une vocation économique. Le cas des éleveurs de chèvre viande est différent mais leur système est plus du ressort du cas par cas (peu référencé) et il est pour le moment difficile de tirer des conclusions de ces expériences, même si elles sont loin d'être inintéressantes.

Chez les fromagers, il s'agit d'exploitations à dimension familiale, dont l'effectif moyen est de 70 à 110 chèvres à la traite pour une production de lait qui varie entre 20 000 et 35 000 litres/an, entièrement transformée à la ferme.

La faible production de cette chèvre est compensée par la richesse de

son lait, qui permet un bon rendement fromager : environ 200 grammes de fromage par litre de lait.

La production fromagère classique de ces élevages est la brousse du Rove ou le fromageon lactique.

La majorité des éleveurs optent pour un circuit commercial court : vente à la ferme, sur les marchés locaux, les foires et/ou directement à des restaurateurs.

