L'ACTU DE MARSEILLE

Une vitrine de reptiles au salon de l'Agriculture

La terrariophilie (science des reptiles) s'est invitée cette année au salon de l'Agriculture du Parc Chanot. / PH. SERGE ASSIER

En 2001, confrontée à la crise de la "vache folle" et aux menaces qui pesaient sur la filière bovine, la Coordination des artisans bouchers, charcutiers et traiteurs de la région avait eu l'idée d'organiser, à Marseille, un mini salon de l'agriculture. Depuis, le champ de la manifestation n'a cessé de s'élargir : élevage, gastronomie, pisciculture et, cette année terrariophilie - c'est-à-dire passion des reptiles, tortues, etc. - et aquariophilie se sont invitées au programme.

Le public regrettera sans doute l'absence du traditionnel marché aux bovins. "*La maladie de la langue bleue, bien qu'elle ne présente aucun danger pour les consommateurs, impose un confinement strict des animaux*", explique Antoine Mordiconi, l'organisateur de ce septième Salon national de l'agriculture, de l'élevage, de la chasse et de la pêche.

Faute d'Aubrac ou de Limousine, le public pourra admirer, tout au long du week-end, de gentils chevreaux et d'exubérantes volailles, ainsi qu'une sélection d'espèces beaucoup plus exotiques.

En cette journée où, pour cause de pont de la Toussaint, le salon était encore loin d'avoir atteint sa fréquentation optimale - Antoine Mordiconi table cependant sur 20 à 22 000 visiteurs - c'étaient les stands consacrés aux reptiles qui se trouvaient, de loin, les plus fréquentés. ■

ÉCONOMIE

Les artisans en appellent aux parlementaires

"*Je tiens à m'assurer que vous penserez à défendre les intérêts des entreprises artisanales à chaque fois que vous pourrez le faire*", a souligné d'emblée André Bendano, président de la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA 13), en recevant les députés qu'il avait invités, parmi lesquels les "petits nouveaux" de l'Assemblée nationale, Valérie Boyer (UMP) et Henri Jibrayel (PS). Il leur a ensuite formulé les cinq enjeux qui sont autant d'axes de travail. À commencer par la nécessité de simplifier au maximum l'arsenal réglementaire et législatif souvent trop complexe pour les très petites entreprises "*qui ne sont pas des petites et moyennes entreprises*" (PME), a encore noté André Bendano. Les contraintes n'étant pas les mêmes, elles impliquent notamment des mesures d'accompagnement spécifiques, en matière d'aide à l'emploi par exemple. L'apprentissage a été l'un des autres points forts de cette rencontre voulue par des parlementaires conscients de mal connaître les particularismes de l'artisanat, où il s'agit de créer et fabriquer avant de vendre. Actuellement à Dubaï avec des artisans du département pour ouvrir des marchés, le président Bendano renouvellera ce type de rendez-vous.

TRADITION/ Un label pourrait être créé pour encadrer ce fromage réputé ?

La Brousse du Rove : ils en font tout un fromage

Par Sèverine Pardini
spardini@laprovence-presse.fr

André Gourian a créé un Groupement agricole d'exploitation en commun avec ses deux fils. Ils comptent bien défendre la production artisanale de la Brousse du Rove. / PHOTO SERGE GUEROULT

Seules les chèvres sont sereines, au Rove... Leur fromage, la bien connue "Brousse du Rove", est pourtant au cœur d'une polémique qui ne cesse d'enfler. Qui fabrique donc la véritable Brousse du Rove ? Qui détient le secret de fabrication authentique ? Faut-il se trouver au Rove pour confectionner la Brousse qui porte son nom ?

Tout a commencé voilà des siècles, lorsque les bergers du Rove ont créé la brousse. Depuis, elle n'a cessé de faire des adeptes. Mais aujourd'hui plusieurs producteurs revendiquent l'authenticité de leur production et expliquent vouloir protéger leur produit des "*contrefaçons*".

André Gouiran, chevrier depuis qu'il est gosse, issu d'une lignée de bergers depuis 17 générations, vient même de déposer la marque "Brousses du Rove" auprès de l'Institut national pour la protection industrielle (INPI). Il s'est même associé à sept autres producteurs au sein du "Groupement des producteurs de Brousse du Rove". "*Nous avons travaillé avec l'Institut national des appellations d'origine pour établir un cahier des charges précis : seront appelés brousses du Rove les fromages qui ont été produits en respectant ces critères*", prévient André Gouiran. Il s'agit pour lui de protéger un savoir-faire et une tradition : "*La Brousse du Rove doit être faite avec du lait de chèvre uniquement, de la race des chèvres du Rove nourries en pâturage*".

De plus, la Brousse du Rove est traditionnellement un produit saisonnier : "*En octobre les chèvres ne produisent plus assez de lait, donc j'arrête la production jusqu'en février*", ajoute André Gouiran. Il travaille aujourd'hui avec ses deux fils, auxquels il a transmis le secret de la Brousse du Rove. Nul besoin, en revanche, de produire sa brousse dans le village du Rove pour estampiller son fromage "Brousse du Rove."

Mais des recettes secrètes, il y en aurait plusieurs, puisqu'André Gouiran n'est pas le seul à revendiquer la production ancestrale de la Brousse du Rove. "*C'est injuste de se servir de la renommée de ce produit pour commercialiser des fromages qui ne répondraient pas aux critères précis de sa fabrication authentique*", déplore André Gouiran, bien décider à ne pas ménager la chèvre et le chou.

> Une production saisonnière, réalisée uniquement à base de lait de chèvre du Rove pâturant dans les collines, pourrait donc être labellisée.

Dans sa ligne de mire, d'autres élevages du département, qui seraient moins académiques quant à la fabrication de la Brousse du Rove. "*J'ai reçu la recette de mes grands-parents et il se trouve qu'ils ont toujours mélangé le lait de chèvre et celui de vache*", explique Hervé Loussouarn, qui produit lui aussi la Brousse du Rove, à Gignac-la-Nerthe. "*Mes 100 chèvres sont en stabulation et je leur donne du foin AOC. Dire que les chèvres ne peuvent se nourrir qu'en allant dans la colline, c'est impossible. Sinon elles ne produiraient pas assez de lait !*" Du coup, c'est toute l'année qu'Hervé Loussouarn peut proposer sa brousse à ses clients. Quant à la qualité de son fromage, le succès commercial de son produit l'atteste. "*Je ne trompe personne. Ma clientèle sait exactement comment je fabrique mon fromage*, se défend Hervé Loussouarn. *D'ailleurs, c'est tout ce que je souhaite, pouvoir fabriquer mon fromage. Et s'il faut l'appeler autrement pour pouvoir continuer à travailler sereinement, je le ferai !*"

À la Maison de l'Agriculture à Aix-en-Provence, on explique que l'absence de cadre réglementaire pour ce fromage permet à plusieurs producteurs de fabriquer ce qu'ils sont libres d'appeler "Brousse du Rove". "*Il n'est pas nécessaire de produire cette brousse au Rove pour l'appeler "Brousse du Rove"*, précise un spécialiste caprin. Cyril Vanderstein, expert à la Maison de l'Agriculture, poursuit : "*Une IGP, identification géographique protégée, pourrait fixer un cadre précis pour la production de la Brousse*". Une production saisonnière, réalisée uniquement à base de lait de chèvre du Rove pâturant dans les collines, pourrait donc être labellisée.

Pour André Gouiran, ce serait aussi l'occasion de protéger le traditionnel métier de chevrier : "*Il faut qu'on fasse quelque chose, sinon des bergers, il n'y en aura plus que dans les crèches à Noël !*" ■

OUVERTURE
EXCEPTIONNELLE
DIMANCHE
4 NOVEMBRE

Marseille La Valentine
La Ravelle
13011 Marseille

Marseille Vitrolles
Quartier du Griffon
La Bastide Blanche
13127 Vitrolles