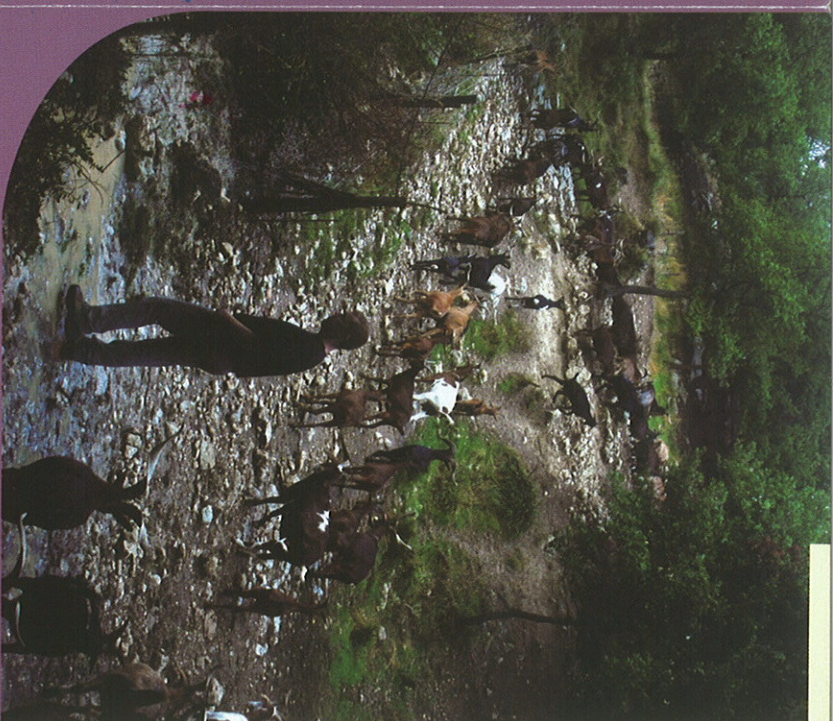


Le caillé frais de la Provence

« Lei brousso dou Rouvé ! » Avant les années 1960, c'est à ce cri en langue provençale que les marchands de Brousse du Rouve proposaient leur fromage d'exception dans les rues de Marseille.

Traditionnellement préparé à partir du lait de chèvres du Rouve, une race caprine extrêmement rustique symbolique des collines sèches de l'arrière pays provençal, ce fromage a une pâte onctueuse, friable et dépourvue de sel. Le lait est chauffé à 90°C environ puis laissé refroidir jusqu'à 70°C. On lui ajoute de l'alcool acétique, et en quelques secondes, la masse que l'on continue à remuer avec soin coagule. Après cette opération, le fromage frais est récupéré dans un moule en forme de cornet, et vendu ainsi sur les marchés, dans les restaurants locaux ou via les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). On pourra le déguster jusqu'à 4 à 5 jours après sa fabrication, et apprécier son intensité et sa longueur en bouche, extraordinaire pour un fromage si frais. La brousse du Rouve est aujourd'hui victime de son succès et depuis quelques années, on retrouve sur les étalles des brousses au lait de chèvres alpines ou même au lait de vaches ! Mais au Rouve, localité dont les chèvres et le fromage portent le nom, la résistance s'organise. Au Printemps 2007, un groupement de 8 bergers chevriers de la région se constitue et s'engage dans une démarche



pour l'obtention d'une AOC, en espérant la valider bientôt. Pour l'établissement du cahier des charges, un travail de fond est mené avec des experts de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) sur la définition du territoire, qui sera finalement étendu aux zones sèches pâturées des Bouches du Rhône, sud Vaucluse et bordure ouest du Var. C'est un point essentiel, puisque le goût typique du fromage est le résultat conjugué de deux facteurs :

- la typicité de la race : les chèvres du Rouve produisent peu de lait (250 à 400 litres/chèvre/an), mais il a un bon rendement fromager (200 grammes de fromage par litre) ;
- et l'alimentation des animaux : dans le maquis, les chèvres du Rouve se nourrissent de plantes rustiques - argelas (*Genista scorpius*) et chêne kermès (*Quercus coccifera*) - qui donnent son goût typique à la brousse.

Le cahier des charges imposera donc une brousse produite à partir de lait cru de chèvre du Rouve exclusivement, pâturant au minimum 6 heures tous les jours de l'année. C'est la garantie d'un fromage typique au goût original. A terme, l'AOC Brousse du Rouve devrait être identifiable à son cornet bleu.

La Sentinelle

Les brousses sont très recherchées et les bergers chevriers n'ont pas de difficulté à écouler leur production.

Leurs démarches ne visent qu'à préserver le marché des abus, afin qu'il perdure et autorise l'installation de nouveaux producteurs. Le danger vient de producteurs artisanaux et industriels peu scrupuleux, qui produisent des brousses au lait de vache notamment, et détournent à leur profit l'image de la brousse du Rouve traditionnelle. L'enjeu est important : préserver l'image d'un produit de terroir au goût unique, et assurer indirectement la sauvegarde d'une race caprine, la chèvre du Rouve, et d'un savoir-faire ancestral qui lui est associé, le pastoralisme. Dans ce contexte, Slow Food aura un rôle d'accompagnement par l'information et la sensibilisation des consommateurs, de manière à en faire un public averti, qui ne soit pas dupe d'acteurs peu scrupuleux et qui se tiennent à l'abri des imitations. Slow Food s'efforcera également d'attirer l'attention des pouvoirs publics sur la situation.

