

Zone de production

**France**

Départements des Bouches du Rhône, sud Vaucluse et ouest du Var, Région Provence Alpes Côte d'Azur

**Producteurs**

Groupement des Producteurs de Brousse du Rove

François Borel

Tel. +33 (0)609 862 910

jacourelle@wanadoo.fr



  
Slow Food®

# Brousse du Rove

L'association internationale **Slow Food**, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de **Slow Food**, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

**Sentinelle soutenue par**



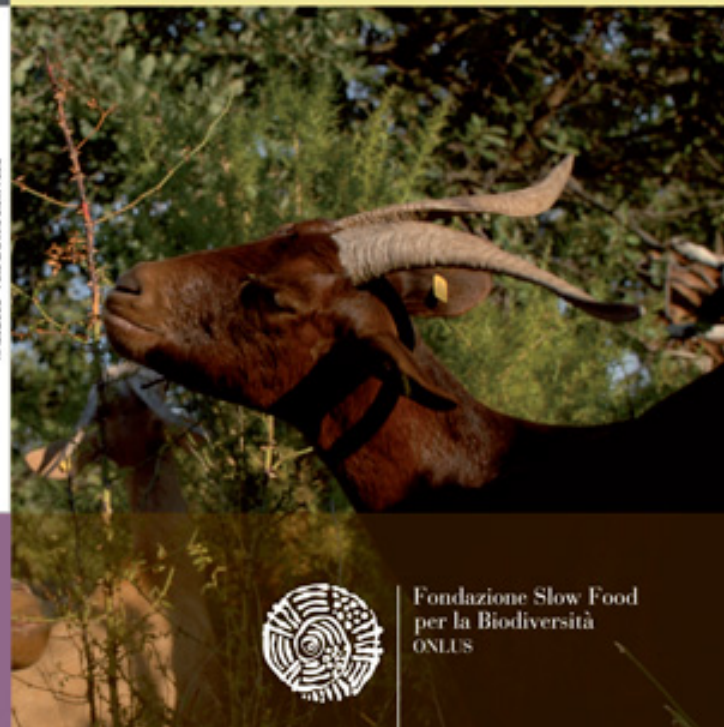
**Coordinateur de la Sentinelle**

Lucien Biolatto

Convivium Provence Méditerranée

Tél. : + 33 (0)491 814 271 - lucien.biolatto@wanadoo.fr

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS





## Le caillé frais de la Provence

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

Traditionnellement préparé à partir du lait de chèvres du Rove, une race caprine extrêmement rustique symbole 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'acool 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 Rove est aujourd'hui victime de son succès et depuis quelques années, on retrouve sur les étales des brousses au lait de chèvres alpins ou même au lait de vaches ! Mais au Rove, 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 Rove 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 Rove 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 Rove 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 Rove 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 Rove 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 Rove, 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 tienne à l'abri des imitations. Slow Food s'efforcera également d'attirer l'attention des pouvoirs publics sur la situation.

