

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,  
le 23 mars 2018

### La « Brousse du Rove » obtient l'AOC

**Ce fromage de chèvre du Sud de la France a obtenu ce 21 mars l'appellation d'origine contrôlée. Il s'agit là d'une reconnaissance et d'une protection à l'échelle nationale pour un produit qui détient l'une des plus petites zones d'appellation pour un fromage AOC\*.**

**Production et territoire :** Produite principalement dans le département des Bouches du Rhône\*\*, la « Brousse du Rove » est un fromage de chèvre fermier.

Une dizaine de producteurs fermiers seulement fabriquent 15 tonnes de fromage par an en moyenne (soit 250 000 brousses) sur des zones sèches et calcaires de garrigues à chênes Kermès.

**La chèvre du Rove :** Au sein de ce territoire, les fermiers ont, depuis plusieurs siècles, privilégié une race de chèvre rustique particulière : la chèvre du Rove, portant le nom du village des Bouches-du-Rhône dont elle est originaire. Présentant une très bonne résistance physique aux parcours accidentés, elle parvient à trouver son alimentation sur des terrains pauvres, en conduite extensive. La chèvre du Rove fournit peu de lait mais celui-ci a un très bon rendement fromager de par sa richesse particulière en matières grasses et en protéines.

**Arômes et saveurs :** Ce lait confère à la « Brousse du Rove » sa texture et ses saveurs. Elle présente des arômes de lait frais, d'amande douce et des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour (chêne kermès, romarin, genêt...).

**Savoir-faire :** Les caractéristiques de la pâte de la « Brousse du Rove » (pâte blanche, lisse, légèrement brillante, souple, onctueuse et non granuleuse) sont obtenues grâce au procédé spécifique de transformation et de coagulation, appelé « floculation », qui utilise du vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant (pas de présure) et nécessite un brassage manuel, régulier et lent du lait acidifié après chauffage.

\*L'AOC : Via l'obtention de ce signe, la Brousse du Rove confirme que toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, dans une même aire géographique, offrant ainsi ses caractéristiques au produit. C'est une des raisons qui font de la Brousse du Rove un fromage distingué et d'une remarquable qualité. Il s'agit d'un premier pas vers l'obtention du signe européen AOP (appellation d'origine protégée)

\*\* La zone de production comprend 131 communes de PACA réparties de manière suivante : 97 dans les Bouches-du-Rhône (dont le village historique du Rove), 24 dans l'extrémité Sud du Vaucluse, 10 dans l'Ouest du Var.

<https://www.inao.gouv.fr>



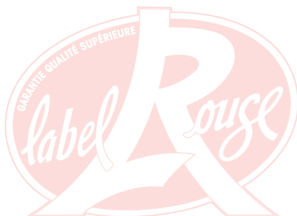
INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

#### Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable de la communication  
[n.michaud@inao.gouv.fr](mailto:n.michaud@inao.gouv.fr) 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication  
[j.aubree@inao.gouv.fr](mailto:j.aubree@inao.gouv.fr) 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube f



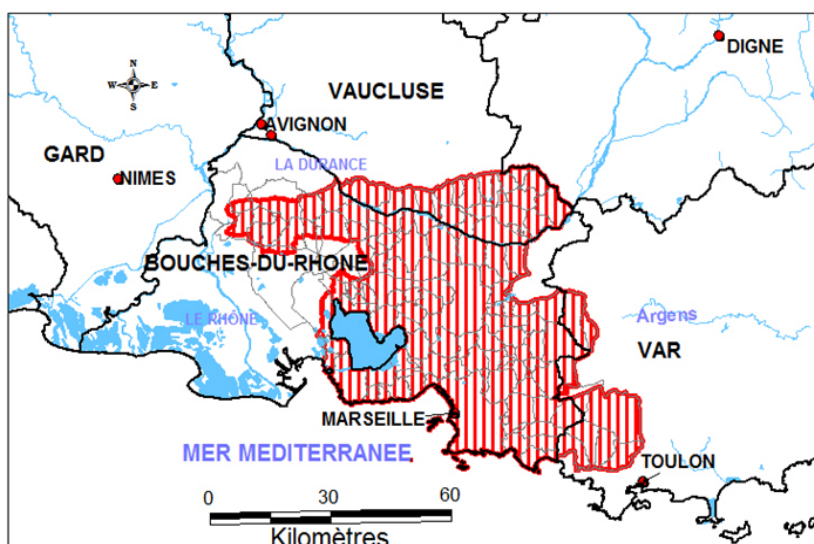
## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



### Demande de reconnaissance en AOP "Brousse du Rove" Aire géographique définitive



Limites administratives		Réseau hydrographique		AOP "BROUSSE DU ROVE"	
	Limites départementales		cours d'eau		Aire géographique définitive
	Limites communales		Plan d'eau		
	Préfectures				

Sources BDCARTO\_IGN\_MAPINFO, INAO, 10/11/2017



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

### Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable de la communication  
[n.michaud@inao.gouv.fr](mailto:n.michaud@inao.gouv.fr) 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication  
[j.aubree@inao.gouv.fr](mailto:j.aubree@inao.gouv.fr) 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube f