RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

La Brousse du Rove reconnue en AOP [CP]

La « Brousse du Rove », fromage de chèvre fermier du sud de la France a obtenu jeudi 28 mai dernier, l'appellation d'origine protégée (AOP). Depuis la publication à cette date du règlement reconnaissant cette nouvelle appellation protégée au Journal officiel de l'Union européenne, ce fromage bénéficie désormais d'une protection à l'échelle européenne.

Un produit, un territoire

La « Brousse du Rove » est un fromage de chèvre frais fermier, fabriqué principalement en Provence Alpes Côte d'Azur, dans une zone qui s'étend sur 131 communes dont 97 sont situées dans les Bouches-du-Rhône, 24 à l'extrémité Sud du Vaucluse, 10 dans l'Ouest du Var.

La chèvre du Rove, une race rustique

Au sein de ce territoire, les fermiers ont privilégié une race rustique, la chèvre du Rove, du nom du village des Bouches-du-Rhône dont elle est originaire. Dotée d'une très bonne résistance physique, elle parvient à trouver son alimentation sur des terrains secs et accidentés. Si la chèvre du Rove fournit peu de lait, celui-ci a toutefois un très bon rendement fromager.

Arômes et saveurs de garrigue

Ce lait produit est naturellement riche en protéines et matière grasse et donne à la « Brousse du Rove » sa texture et ses saveurs : arômes de lait frais, d'amande douce et des arômes complémentaires variables (chêne kermès, romarin, genêt…) liés à l'alimentation tirée de la garrigue.

L'AOP « Brousse du Rove », un savoir-faire

Fromage frais fermier, la « Brousse du Rove », est reconnaissable à sa présentation en cornet conique. Sa pâte (blanche, lisse, légèrement brillante, souple, onctueuse et non granuleuse) est obtenue sans présure, grâce à la « floculation », un procédé de transformation et de coagulation qui utilise du vinaigre blanc comme acidifiant. Elle nécessite un brassage manuel, régulier et lent du lait après chauffage. La crème obtenue est aussitôt récupérée à l'écumoire puis moulée dans de petites faisselles.

Dégustation

La « Brousse du Rove » se déguste nature, saupoudrée de sucre ou nappée d'un coulis de fruits.

Données chiffrées (2019)

7

opérateurs habilités

61 500

litres de lait de chèvre du Rove consacrés à la fabrication de l’AOP « Brousse du Rove »

289 600

Brousses produites

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-brousse-du-rove-reconnue-aop*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance