



# Brocciu

autres fromages (frais, blanc, fondu...)

## LE PRODUIT

Le Brocciu est issu d'un savant mélange de petit lait (le lactoserum) et de lait cru de brebis et/ou de chèvre de race corse. Ce fromage peut se consommer frais ou affiné : on l'appelle alors le Brocciu passu. Il est également consommé dans des spécialités corses (omelettes, tartes, beignets...).

## ARÔMES ET SAVEURS

En bouche, le Brocciu est ferme et onctueux, avec une saveur légèrement salée. Plus il sera frais, plus il sera tendre et moelleux.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Brocciu est fabriqué sur tout le territoire de l'île de Beauté, soit 2 départements constitués de 360 communes.

## UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en AOP depuis juin 1996, le Brocciu est un produit original fabriqué en Corse selon des méthodes traditionnelles transmises depuis des générations. Il est préparé à partir du petit lait récupéré d'une première fabrication fromagère, puis chauffé et agrémenté de lait cru. ☐ Ce dernier provient de brebis et de chèvres corses, parfaitement adaptées à leur territoire. Il donne à ce fromage toute sa richesse.

### Le saviez-vous

Le terme "brocciu" serait issu de « brousser » qui signifie « battre » ou « fouetter ». ☐ Son procédé de fabrication a une origine mythique : la recette aurait été transmise il y a plusieurs millénaires par Salomon aux bergers corses.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'appellation s'étend sur toute l'île. L'ensemble des communes des départements de Haute-Corse et de Corse du Sud.

Carte



Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion de l'AOC "Brocciu Corse" ou "Brocciu"

---

Station Expérimentale d'Altiani

20270 ALERIA

**N°SIRET :** 40532647100019

**Contact :** Amandine ROBIN

**Tél. :** 06 29 31 24 55

**Fax :** 04 95 27 43 67

**Mél. :** [aopbrocciu@gmail.com](mailto:aopbrocciu@gmail.com)

**Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit**

INAO Corse

---

Centre Ceppa Espace

20620 BIGUGLIA

**N°SIRET :** 13000270200061

**Tél. :** 04 95 32 25 37

**Fax :** 04 95 31 51 23

**Mél. :** [INAO-CORSE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr)

**Organismes de contrôle (OC)**

CERTISUD

---

Siège

70 avenue Louis Sallenave

64000 PAU

**N°SIRET :** 39325663100028

**Contact :** GUYEN-CASSOU

**Tél. :** (33) (0)5 59 02 35 52

**Fax :** (33) (0)5 59 84 23 06

**Mél. :** [accueil@certisud.fr](mailto:accueil@certisud.fr)

### **List of links present in page**

1. <mailto:aopbrocciu@gmail.com>
2. <mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr>
3. <mailto:accueil@certisud.fr>