

Nouvelle Appellation d'Origine Protégée

La brousse du Rove : 51^{ème} AOP laitière française

La brousse du Rove avait franchi une première étape, le 21 mars 2018, en obtenant le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) par l'INAO. Il s'agissait alors d'une reconnaissance et d'une protection à l'échelle nationale pour un fromage qui détient l'une des plus petites zones d'appellation. **Depuis jeudi 28 mai 2020, jour de la publication au Journal Officiel de l'appellation, le cahier des charges de la brousse du Rove est reconnu et protégé au niveau européen.**

La brousse du Rove est la 51^{ème} AOP (Appellation d'Origine Protégée) laitière française. Premier pays devant l'Italie pour son nombre d'AOP, la France compte à ce jour 46 fromages AOP, 3 beurres et 2 crèmes.

« Avec la validation du cahier des charges de la brousse du Rove par Bruxelles, notre famille des AOP laitières s'agrandit et propose de nouvelles saveurs à déguster. Le Cnaol félicite le groupement de producteurs de la brousse du Rove pour cette reconnaissance qui va garantir leur terroir, leur savoir-faire et leur origine. La France est une terre de fromages de qualité et la diversité des fromages, notre richesse. » indique Michel Lacoste, président du Cnaol.

La brousse du Rove AOP

Produite principalement dans le département des Bouches du Rhône, la brousse du Rove est un fromage de chèvre frais fermier. Une dizaine de producteurs fermiers seulement fabrique 15 tonnes de fromage par an en moyenne, soit 250 000 brousses du Rove.

Au sein de ce territoire, les fermiers ont, depuis plusieurs siècles, privilégié une race de chèvre rustique particulière : la chèvre du Rove. Présentant une très bonne résistance physique aux parcours accidentés, les chèvres du Rove parviennent à trouver leur alimentation sur des zones sèches et calcaires de garrigues. En fonction de l'alimentation du jour (chêne kermès, romarin, genêt...), leur lait offre des textures et des saveurs différentes qui s'expriment dans le produit fini.

Les brousses du Rove 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.

Contact presse

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.com

A propos du Cnaol

Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOC laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP laitières.

Pour en savoir plus : www.fromages-aop.com @AOPlaitières