

I. N. A. O.

**COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE
LAIERIERS, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIERES**

«Brousse du Rove »

*Demande de reconnaissance en AOC/AOP
Rapport d'étape de la commission d'enquête*

Projet de cahier des charges
Avis sur la reconnaissance en qualité d'ODG

2017-CN306

DATE : 29 novembre 2017

DEMANDEUR : Groupement des producteurs de « Brousse du Rove »
Adresse : Mairie du Rove – BP du GPBR – 13 740 Le Rove

COMMISSION D'ENQUETE :

Date de nomination : 3 février 2011. Renouvellement le 20 mars 2012 et 23 février 2017.

Composition : MM. LASSALLE (Président), Mme MARFISI, M.HAXAIRE, M. NALET

Missions :

- Etudier et analyser la demande de reconnaissance en AOC « Brousse du Rove » déposée par le groupement des producteurs de Brousse du Rove
- S'assurer que le demandeur répond aux dispositions du code rural et de la pêche maritime relatives aux ODG.
- Proposer au comité national les critères de délimitation de l'aire géographique ainsi qu'un projet de délimitation puis une délimitation définitive l'aire géographique.
- Proposer un projet de cahier des charges recevable pour être soumis à la procédure nationale d'opposition.

I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Phase ou événement	Date	observations
Premiers contacts – premier projet	Oct. 07	Contact téléphonique et rencontre de 5 éleveurs-transformateurs réunis au sein du « groupement de producteurs de Brousse du Rove ».
Contact avec des opposants au projet	08/11/07	Appel tél. de M. Loussouarn, fabricant et éleveur à Gignac. Avec Mme Moutous, fabricante également, souhait de défendre le mélange avec du lait de vache et du lait de chèvre d'autres races.
Nouveau projet de cahier des charges	23/11/07	Les demandeurs s'orientent vers l'AOP.
Travail INAO - Groupement	11/2007 à 09/2010	Nombreux échanges et rencontres entre l'INAO, le groupement et la Chambre d'agriculture
Décision du Comité national	03/02/2011	Nomination d'une commission d'enquête composée de messieurs LASSALLE (Président), MORELON et MORAND.
Déplacement de la commission d'enquête	28-29/03/2011	Déplacement de la commission d'enquête à la rencontre du groupement demandeur et des « opposants ».
Décision du Comité national	20/03/2012	Renouvellement de la commission d'enquête : MM. LASSALLE (président), NALET, MICHELIN et HAXAIRE.
Réunion de la commission d'enquête	21/05/2012	Réunion téléphonique : reprise des travaux de la précédente commission d'enquête.
Décision du Comité national	15/06/2012	Rapport de la commission d'enquête. Quatre consultants sont nommés : Philippe Moustier, Laurent Rieutord, Nathalie Galand, Guillaume Cairanne.
Réunion de la commission d'enquête	6-7/10/2014	Rencontre entre les demandeurs et la commission d'enquête : visites d'élevages, dégustations, présentation du rapport des consultants, examen du projet de cahier des charges, questions diverses.
Réunion de la commission d'enquête	12/12/2014	Examen des réponses du groupement. Décision de présentation d'un rapport d'étape devant le comité national pour valider le rapport des consultants.
Décision du Comité national	19/02/2015	Le comité national a approuvé le rapport de la commission d'enquête, le rapport de la commission de consultants et les principes de délimitation proposés. Il a demandé que le principe de continuité de l'aire géographique soit respecté. Il a désigné la commission d'experts composée de Mme Galand, MM. Moustier, Rieutort et Cairanne, chargée de réaliser la délimitation de l'aire géographique.
Remise du rapport de la commission d'experts	18/11/2015	Remise du rapport des experts à la commission d'enquête. Projet d'aire géographique.
Réunion de la commission d'enquête	27/11/2015	Examen du rapport de la commission d'experts, examen des réponses du groupement aux observations du Comité national du 19/02/2015.
Courrier du groupement	09/02/2016	Avis officiel du groupement sur le projet d'aire géographique proposé par la commission d'experts.
Avis de la commission d'enquête	Janvier/février 2016	Avis de la commission sur les réponses du groupement à ses recommandations, prise en compte de l'avis du groupement sur le projet d'aire géographique
Réunion groupement et services de l'INAO	29/02/2016	Echange sur la contrôlabilité du cahier des charges. Proposition de légères modifications.

Phase ou événement	Date	observations
Réunion de la commission d'enquête	13/05/2016	Examen des dernières modifications du cahier des charges proposées par le groupement. Présentation du document de contrôlabilité.
Comité national	16 novembre 2016	Rapport de la commission d'enquête – présentation du rapport des experts – critères de délimitation et projet d'aire géographique pour consultation publique. Projet de cahier des charges. Validation des critères de délimitation et validation du projet d'aire géographique, décision de lancement de la consultation publique.
Consultation publique	6 avril au 6 juin 2017	Consultation publique sur le projet d'aire géographique. 2 réclamations.
Echanges groupements/organisme de contrôle/services de l'INAO/commission d'enquête	Janvier à novembre 2017	Finalisation du projet de cahier des charges et du plan de contrôle.

II. SYNTHÈSE DES AVIS ET RECOMMANDATIONS DE LA COMMISSION D'ENQUÊTE

Le 16 novembre 2016, la commission d'enquête a présenté un rapport au comité national de l'INAO portant sur :

- Le rapport de la commission d'experts et le projet d'aire géographique ;
- Les réponses apportées par le groupement aux questions du comité national du 19 février 2015 ;
- Les évolutions du projet de cahier des charges et les mesures de type agro-écologiques ;
- La contrôlabilité des dispositions du cahier des charges (présentation d'un document de contrôlabilité ; échanges avec un organisme de contrôle) ;
- L'adaptation des statuts du groupement pour une reconnaissance en ODG

Le comité national a souligné que l'association produit/race était forte dans ce projet et que la dynamique autour du produit permettait de développer la race. Il a souligné le caractère exemplaire de ce dossier concernant une production de lait de chèvre, que ce soit en termes de temps de pâturage, d'autonomie fourragère, de saisonnalité du produit...

S'agissant d'un produit frais non affiné, il a souligné que ce produit est une exception et que ses spécificités étaient établies.

Le comité national a débattu des conditions de protection de la dénomination et il a été rappelé que le terme « brousse » seul n'était pas protégé (s'agissant d'un type de fromage), et pouvait continuer à être utilisé en dehors de l'appellation « Brousse du Rove ».

Il s'est interrogé sur les modalités de contrôle de la durée minimale de pâturage (5h), considérant que le nombre de jours minimum déjà fixé pourrait suffire mais le président de la commission d'enquête a souligné que les opérateurs n'avaient aucune difficulté à respecter cette disposition.

En conclusion, le comité national a approuvé le rapport de la commission d'experts, les critères de délimitation de l'aire géographique et le projet de délimitation de l'aire géographique. Il a approuvé la mise en consultation publique du projet d'aire géographique proposé pour la « Brousse du Rove ».

La commission d'enquête a été informée du déroulement et du résultat de la consultation publique du projet d'aire géographique qui s'est déroulée du 6 avril au 6 juin 2017. Deux réclamations ont été déposées auprès des services de l'INAO. La première réclamation émane d'un éleveur de chèvre du Rove qui souhaite être intégré à l'aire géographique pour produire de la « Brousse du Rove » et la deuxième émane d'un éleveur de moutons qui, redoutant la concurrence avec les troupeaux de chèvres au niveau de la disponibilité des pâturages, demande l'exclusion de certaines communes du projet d'aire géographique de l'AOP.

Les travaux de **la commission d'experts de l'INAO se poursuivent notamment concernant les deux réclamations** La commission d'enquête a d'ores et déjà prévu de se réunir le 7 décembre 2017 pour examiner le rapport des experts avec le projet d'aire géographique définitif.

La commission d'enquête a poursuivi ses travaux concernant le projet de cahier des charges et sa contrôlabilité et la reconnaissance en organisme de défense et de gestion (ODG) du groupement demandeur.

Concernant la version finale du cahier des charges jointe au présent rapport :

Le groupement a confirmé les conditions de production prévues dans la version du cahier des charges présentée au comité national du 16 novembre 2016, notamment sur les délais de mise en œuvre et sur l'interdiction du recours à l'insémination artificielle. Seuls quelques aménagements de forme ont été apportés sur les conseils des services de l'INAO.

Suite aux questions du comité national, la commission d'enquête avait questionné le groupement sur l'impact des pratiques de traite et des conditions de stockage du lait avant transformation (température). Le groupement a précisé que les producteurs se devaient de respecter simplement la réglementation générale sur les conditions de stockage du lait mais que ceci n'avait pas d'impact sur les caractéristiques des fromages, de même que les pratiques de traites (une ou deux traites). En revanche, c'est le délai de moulage qui a un fort impact sur la texture du fromage. Ainsi, il est impératif de mouler immédiatement après l'obtention des flocons (coagulation) à l'issue du brassage. Si la masse de lait coagulée attend une heure ou deux avant d'être répartie dans les moules, la texture des fromages s'en trouvera trop sèche et compacte. Le cahier des charges mentionne donc que : « *Une fois formés, les flocons de brousse sont immédiatement ramassés et moulés manuellement dans des cornets aux caractéristiques définies au point 2 précédent relatif à la Description du produit* ».

La commission d'enquête valide cette version du cahier des charges.

Concernant les mesures de type agro-écologiques contenues dans le cahier des charges:

Conformément aux orientations prises par le comité national de l'INAO, la commission d'enquête a recherché dans le projet de cahier des charges, les dispositions de type agro écologiques (dont bien-être animal). Elle en a identifié un certain nombre, répertoriées ci-dessous :

- Le recours à une race locale rustique (la « Rove ») ;
- La pratique du pâturage au moins 5h/j, 261 jours/an sur parcours boisés naturels et prairies non irriguées composées de flores autochtones, graminées, légumineuses ou mixtes ;
- Une alimentation provenant au moins à 70 % de l'aire géographique ;
- La limitation de l'usage des concentrés à 0,5 kg/j/chèvre, constitués de céréales simples ou compléments protéiques simples listés de manière exhaustive ;
- Un élevage extensif avec un chargement maximal de 2 chèvres/ha (destinés au pâturage),
- Une lactation limitée à 600 kg/an et 2,5 kg/jour, par chèvre
- L'interdiction d'écorner les chèvres et le recours exclusif à la saillie naturelle.

La commission d'enquête considère que ce cahier des charges répond en grande partie aux objectifs d'introduction de mesures agro-écologiques dans un cahier des charges de signe de qualité.

Concernant la contrôlabilité du cahier des charges :

Un document de contrôlabilité complet jugé satisfaisant par la commission d'enquête avait été présenté au comité national du 16 novembre 2016 avec toutefois une interrogation restante sur le contrôle de la reproduction (saillie naturelle exclusivement).

Depuis, un projet de plan de contrôle a été rédigé par l'organisme certificateur choisi par le groupement. Le groupement a officiellement validé ce plan de contrôle le 24/10/2017. **Le plan de contrôle a été déclaré « approuvable » par les services de l'INAO le 3 novembre 2017.**

Concernant le point relatif à la reproduction, il est prévu que le contrôle de ce point s'effectue de façon documentaire (registre d'élevage) de par questionnement de l'éleveur (présence de boucs sur l'exploitation ou prêt d'un bouc par un autre éleveur ?...etc).

La commission d'enquête a pris acte de la réception d'un plan de contrôle approuvable et s'en est satisfait.

Concernant la reconnaissance en ODG :

Lors de ses précédents travaux, la commission d'enquête avait fait le point sur les questions relatives à la gestion de l'appellation au sein du futur ODG (organisme de défense et de gestion) et au contrôle. Le groupement avait pu estimer le surcoût par « Brousse du Rove, lié à la reconnaissance en appellation d'origine, à 10 centimes d'euros par brousse, les brousses étant aujourd'hui vendues par le producteur entre 0,90 à 1,10 €/brousse. Les producteurs ont estimé que leur clientèle était prête à accepter une augmentation de 10cts/brousse.

Le groupement avait présenté un projet de budget à la commission d'enquête qui a depuis été confirmé (AG du 24/10/2017).

Au niveau des recettes permettant de faire face au coût de gestion et contrôle, le groupement prévoit :

- la mise en place d'une cotisation forfaitaire par producteur de 300 €/an, soit un total de 3000 €/an pour 10 producteurs ;
- un système d'achat groupé et de revente d'étiquettes-vignettes aux producteurs, avec un bénéfice pour l'ODG consacré à la gestion/contrôle de l'AOP. Le tarif est calculé de manière à ce que l'achat des vignettes ne revienne pas plus cher au producteur qu'en passant commande directement auprès du fournisseur. Le tarif est de 0,022 € x 250 000 vignettes, soit un total prévisionnel de 5 500 €/an.

Les projets de statuts ont été retravaillés depuis la dernière réunion de la commission d'enquête. Ils ont été présentés en assemblée générale du 24/10/2017 et approuvés.

Les projets de statuts ont été étudiés par les services de l'INAO et approuvés lors de l'assemblée générale du groupement le 24/10/2017. Ces statuts respectent les missions dévolues à un ODG. Le groupement dispose d'un conseil d'administration de quatre membres élus pour un an. L'assemblée générale est composée de tous les membres. Chaque membre dispose d'une voix et peut se faire représenter (uniquement par un autre producteur). Chaque membre ne peut disposer que d'un seul mandat. L'assemblée générale statue à la majorité absolue des voix (quorum : la moitié des membres présents ou représentés). Elle décide du montant de la cotisation. L'assemblée générale

extraordinaire est composée des mêmes membres. Elle délibère quand les 2/3 des membres sont présents ou représentés et vote à la majorité qualifiée.

La commission estime que les statuts du groupement (association loi 1901) répondent aux éléments attendus et qu'il n'y a pas d'obstacle à la reconnaissance en ODG du groupement.

En conclusion, la commission d'enquête est favorable au projet de cahier des charges proposé par le groupement dans l'attente de la finalisation du projet d'aire géographique à la suite de l'examen des réclamations.

Concernant la suite des travaux :

La commission d'enquête note que le dossier de reconnaissance en AOP de la « Brousse du Rove » est aujourd'hui constitué d'un projet de cahier des charges abouti (hormis l'aspect délimitation), d'un plan de contrôle approuvable et d'un dossier de demande de reconnaissance en ODG complet.

Une fois l'examen des réclamations terminé, le comité national devra approuver le rapport des experts, valider la délimitation de l'aire géographique de la « Brousse du Rove » et approuver le cahier des charges qui pourra être soumis à la procédure nationale d'opposition. En l'absence d'opposition, l'AOC pourra être votée par le comité national, et la demande d'enregistrement en AOP sera transmise à la commission européenne.

La commission d'enquête note que ce dossier a fait l'objet de deux reports de présentation au comité national au cours de l'année 2016 (une première fois en mars 2016 en l'absence d'un document de contrôlabilité abouti, et une deuxième fois en juin 2016 faute de quorum au comité national). Ainsi, l'approbation du rapport des experts sur le projet d'aire géographique pour consultation publique n'a pu être réalisée qu'en novembre 2016. De plus, la consultation publique s'étant terminée le 6 juin 2017 avec la réception de deux réclamations, il n'a pas été possible de présenter le projet d'aire géographique définitif au comité national du 29 novembre 2017.

C'est pourquoi, afin de ne pas ralentir davantage l'avancement de ce dossier, à l'issue de ces travaux de délimitation et au regard des remarques du comité national sur le cahier des charges soumis à cette présente séance, une consultation écrite pourra être mise en œuvre sur le cahier des charges final en vue de la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition.

III. AVIS DU GROUPEMENT.

Le groupement a donné un avis favorable sur le cahier des charges par courrier du 30 octobre 2017. Il a approuvé le plan de contrôle par courrier du 30 octobre 2017 et il a demandé sa reconnaissance en ODG par courrier du 30 octobre 2017 également. Cf. courriers en annexe.

IV. REPERES ET ALERTES DES SERVICES DE L'INAO

- Les services de l'INAO considèrent que les statuts du groupement des producteurs de « Brousse du Rove » répondent aux critères attendus pour sa reconnaissance en tant qu'organisme de défense et de gestion (ODG) et soulignent cependant sa petite taille et ses moyens humains limités ;
- Depuis la réunion précédente du comité national, les dispositions du cahier des charges ont été confirmées, expliquées, et elles semblent répondre aux exigences attendues pour un enregistrement du produit en AOP ;
- La faible production (réalisée le plus souvent à la demande), combinée à une forte réputation régionale, exposent ce produit à un fort risque d'usurpation. On trouve notamment des « Brousses du Rove » sur les marchés locaux d'origine douteuse. La protection du nom est une des motivations fortes de la demande. Dans son premier rapport au Comité national, la commission d'enquête avait clairement identifié deux opposants potentiels au projet car ces producteurs de « Brousse du Rove » ne répondaient pas aux dispositions du projet de cahier des charges (pas de race Rove, pas de pâturage, mélange éventuel avec du lait de vache) et s'étaient manifestés auprès des services de l'INAO. Depuis, l'un des « opposants potentiels » a cessé toute activité et a vendu son troupeau à l'autre opposant. Les services de l'INAO ont rencontré « l'opposante » restante le 12 février 2015. Celle-ci a indiqué ne pas souhaiter intégrer la démarche de reconnaissance en AOC sans envisager de faire obstacle au projet estimant que sa réputation lui permettrait de vendre ses brousses sous son nom propre, sans faire référence au nom « Rove ». D'après le groupement demandeur, cette productrice aurait beaucoup augmenté sa production depuis. Le projet de cahier des charges proposé est considéré comme finalisé, hormis sur la partie délimitation de l'aire géographique, dans l'attente du résultat de l'examen des réclamations par la commission d'experts ;
- Le comité national est informé de la procédure proposée par la commission d'enquête afin de faire avancer ce dossier plus rapidement. Ainsi, le comité national est amené lors de cette séance à débattre du projet de cahier des charges, hors aire géographique afin de pouvoir organiser une consultation écrite ultérieure quant à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition.

V. QUESTIONS POSEES AU COMITE NATIONAL

Le comité national est invité à :

- **approuver le rapport de la commission d'enquête;**
- **prendre connaissance des projets de cahier des charges et de document unique de la « Brousse du Rove » et donner son avis sur ces projets ;**
- **émettre un avis relatif à la reconnaissance, en qualité d'ODG, du « groupement des producteurs de Brousse du Rove » en vue de la reconnaissance en AOC/AOP de la « Brousse du Rove » ;**
- **se prononcer sur l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête (échancier).**

ANNEXES :

- Rapport de la commission d'enquête
- Projet de cahier des charges
- Projet de document unique
- Avis du groupement sur le projet de cahier des charges
- Avis du groupement sur le plan de contrôle
- Demande de reconnaissance en ODG du groupement
- Projet de statuts du groupement
- Récépissé de dépôt des statuts
- Lettre de mission actualisée de la commission d'enquête



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

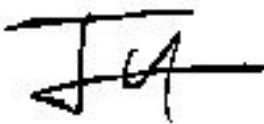

« BROSSE DU ROVE »

Demande de reconnaissance en appellation d'origine protégée

Rapport de la commission d'enquête

Avis sur le projet de cahier des charges

Avis sur la reconnaissance en ODG

Membres de la Commission	Signature
Julien LASSALLE (Président)	
Florent HAXAIRE	
Sandrine MARFISI	démissionnaire
Michel NALET	

Secrétaire de la commission : Marianne ETRIOUX – DTSE – Site de La Valette-du-Var
Dernière mise à jour : 14/11/2017

SOMMAIRE

<i>I – MISSIONS ET TRAVAUX PRECEDENTS DE LA COMMISSION D'ENQUETE.</i>	<i>3</i>
<i>I– 1. MISSIONS DE LA COMMISSION D'ENQUETE</i>	<i>3</i>
<i>I– 2. PRECEDENTS TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE</i>	<i>3</i>
<i>II– DERNIERS TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUÊTE</i>	<i>5</i>
<i>II– 1. PROJET D'AIRE GEOGRAPHIQUE</i>	<i>5</i>
<i>II– 2 RECONNAISSANCE EN ODG</i>	<i>6</i>
<i>II– 3 TRAVAUX SUR LE CAHIER DES CHARGES</i>	<i>7</i>
<i>II– 4 TRAVAUX SUR LES MESURES DE TYPE AGRO ECOLOGIQUES</i>	<i>9</i>
<i>II– 5 TRAVAUX SUR LA CONTROLABILITE DU CAHIER DES CHARGES</i>	<i>9</i>
<i>II– 6 TRAVAUX SUR LES OPPOSANTS POTENTIELS</i>	<i>10</i>
<i>III– PRESENTATION DU PROJET DE CAHIER DES CHARGES</i>	<i>10</i>
<i>III – 1. LE GROUPEMENT DEMANDEUR ET LA PRODUCTION</i>	<i>10</i>
<i>III – 2. LA DENOMINATION DU PRODUIT</i>	<i>10</i>
<i>III – 3. LA DESCRIPTION DU PRODUIT</i>	<i>11</i>
<i>III – 4. L'AIRE GEOGRAPHIQUE.</i>	<i>11</i>
<i>III – 5. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE</i>	<i>12</i>
<i>III – 6. LA METHODE D'OBTENTION</i>	<i>12</i>
<i>III– 7. LE LIEN A L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE</i>	<i>13</i>
<i>III– 8. LA STRUCTURE DE CONTROLE</i>	<i>14</i>
<i>III– 9. ETIQUETAGE</i>	<i>14</i>
<i>III– 10. EXIGENCES NATIONALES</i>	<i>14</i>
<i>IV – SUITE DES TRAVAUX, PROCEDURE ET CALENDRIER PROPOSES</i>	<i>14</i>
<i>V – CONCLUSION DE LA COMMISSION D'ENQUETE.</i>	<i>15</i>

I – MISSIONS ET TRAVAUX PRECEDENTS DE LA COMMISSION D'ENQUETE.

I– 1. MISSIONS DE LA COMMISSION D'ENQUETE

Le 3 février 2011, le comité national des produits laitiers, agroalimentaires et forestiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), a nommé une commission d'enquête chargée d'examiner la demande de reconnaissance en appellation d'origine protégée (AOP) de la « Brousse du Rove », déposée officiellement par le « groupement des producteurs de brousse du Rove » en septembre 2010. D'abord composée de messieurs LASSALLE (Président), MORELON et MORAND, la commission d'enquête a été renouvelée une première fois le 20 mars 2012 (M.LASSALLE (Président), HAXAIRE, MICHELIN et NALET) puis une nouvelle fois à l'occasion du renouvellement du Comité national en février 2017. Elle est aujourd'hui composée de M. LASSALLE en tant que président, Mme MARFISI (démissionnaire), messieurs HAXAIRE et NALET.

La commission d'enquête est chargée (voir copie de la **lettre de mission en annexe 1**):

- d'étudier et d'analyser la demande de reconnaissance en AOC « Brousse du Rove » déposée par le groupement des producteurs de Brousse du Rove ;
- de s'assurer que le demandeur répond aux dispositions du code rural et de la pêche maritime relatives aux ODG ;
- de proposer au comité national les critères de délimitation de l'aire géographique ainsi qu'un projet de délimitation puis une délimitation définitive de l'aire géographique.
- de proposer un projet de cahier des charges recevable pour être soumis à la procédure nationale d'opposition.

La commission d'enquête doit par ailleurs veiller à la conformité de la rédaction du chapitre « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique » avec les orientations de la Commission européenne.

I– 2. PRECEDENTS TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE

A. Rapport au comité national du 15 juin 2012- nomination des consultants.

La commission d'enquête s'est déplacée une première fois à la rencontre des demandeurs, les 28 et 29 mars 2011. Suite à cette rencontre, elle a présenté un premier rapport au comité national compétent de l'INAO, le 15 juin 2012. Dans ce rapport, la commission répondait aux interrogations de la commission permanente (séance du 2 février 2011) en précisant que **le produit appartenait bien à la catégorie « fromage »**, en référence au décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères. **Le comité national du 15 juin 2012 avait par ailleurs considéré comme acceptable la mono-traité compte-tenu des spécificités du produit, et il a désigné une commission de consultants chargée de proposer les principes de délimitation de l'aire géographique de l'appellation d'origine.**

B. Rapport au comité national du 19 février 2015.

La commission d'enquête s'est déplacé à la rencontre du groupement les 6 et 7 octobre 2014 afin de lui présenter le rapport de la commission de consultants, les principes de délimitation proposés et poursuivre la réflexion sur le projet de cahier des charges.

Le 19 février 2015, la commission d'enquête a présenté au Comité national, le **résultat des travaux de la commission de consultants** ainsi que l'évolution des réflexions concernant le **projet de cahier des charges** et ses **modalités de contrôle**, notamment internes avec le **futur organisme de défense et de gestion de l'AOC/AOP**.

Le comité national a approuvé le rapport de la commission de consultants et les principes de délimitation proposés. Il a demandé que le principe de continuité de l'aire géographique soit respecté. **Il a désigné la commission d'experts chargée de réaliser la délimitation de l'aire géographique** (composée de Mme Galand et de messieurs Moustier, Rieutort et Cairanne).

Il a fait des observations et demandé des compléments d'information sur un certain nombre de points concernant :

- le caractère exclusivement fermier de la démarche ;
- la protection du nom (absence de protection du terme « brousse » seul)
- les effectifs de la race (qui sortirait de la catégorie « race à faible effectif »)
- les contraintes liées à l'interdiction d'insémination artificielle
- la contrainte de l'interdiction de production de « Brousse du Rove » au mois de décembre
- les modalités de calcul de la durée minimale de pâturage
- l'interdiction des aliments et des cultures OGM sur l'exploitation
- le délai de mise en œuvre du lait (délai de 12 h qui semble trop contraignant).

Il a été informé des conclusions de la rencontre, en date du 12 février 2015, entre les services de l'INAO et l'éventuelle opposante au projet. Celle-ci ne souhaite pas intégrer la démarche de reconnaissance en AOC mais n'envisage pas de se constituer « opposante » au projet.

Il a également été informé de la prise en compte par le groupement des coûts inhérents à la démarche d'AOC, au regard notamment du faible tonnage produit.

C. Rapport au comité national du 16 novembre 2016

Le 27 novembre 2015, la commission d'enquête s'est réunie afin d'examiner le rapport de la commission d'experts remis le 18 novembre 2015, qu'elle a ensuite soumis à l'avis du groupement, recueilli le 9 février 2016. Elle a ensuite poursuivi les échanges avec le groupement sur le projet de cahier des charges et sa contrôlabilité au cours de l'année 2016.

Le 16 novembre 2016, la commission d'enquête a présenté un rapport au comité national de l'INAO portant sur :

- le rapport de la commission d'experts et le projet d'aire géographique ;
- les réponses apportées par le groupement aux questions du comité national du 19 février 2015 ;
- les évolutions du projet de cahier des charges et les mesures de type agro-écologiques ;
- la contrôlabilité des dispositions du cahier des charges (présentation d'un document de contrôlabilité ; échanges avec un organisme de contrôle) ;
- l'adaptation des statuts du groupement pour une reconnaissance en ODG

Rappel de la décision du comité national du 16 novembre 2016 :

Le comité national a pris connaissance du dossier et notamment des repères et alertes des services.

Il a pris connaissance :

- du rapport des experts ;
- de l'avis de la commission d'enquête ;
- de l'avis du groupement sur le rapport des experts.

Le comité national a souligné que l'association produit/race est forte dans ce projet et que la dynamique autour du produit permet de développer la race. A ce titre, il a été précisé que la race est passée de la catégorie « race à petit effectif » à « race locale » depuis 2015.

Le comité national a souligné le caractère exemplaire de ce dossier concernant une production de lait de chèvre, que ce soit en termes de temps de pâturage, d'autonomie fourragère, de saisonnalité du produit...

S'agissant d'un produit frais non affiné, il a souligné que ce produit est une exception et que ses spécificités sont établies.

Le comité national a débattu des conditions de protection de la dénomination et il a été rappelé que le terme « brousse » seul n'est pas protégé (s'agissant d'un type de fromage), et peut continuer à être utilisé en dehors de l'appellation « Brousse du Rove ».

Il s'est interrogé sur les modalités de contrôle de la durée minimale de pâturage (5h), considérant que le nombre de jours minimum déjà fixé pourrait suffire. Le président de la commission d'enquête a souligné que les conditions de milieu font que les opérateurs n'ont aucune difficulté à respecter cette disposition.

En conclusion, le comité national a approuvé le rapport de la commission d'experts, les critères de délimitation de l'aire géographique et le projet de délimitation de l'aire géographique. Il a approuvé la mise en consultation publique du projet d'aire géographique proposé pour la « Brousse du Rove ».

II- DERNIERS TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUÊTE

II- 1. PROJET D'AIRE GEOGRAPHIQUE

La commission d'enquête a été informée du déroulement et du résultat de la consultation publique du projet d'aire géographique validé par le comité national de l'INAO du 16 novembre 2016.

Cette consultation publique s'est déroulée du 6 avril au 6 juin 2017, et deux réclamations ont été déposées auprès des services de l'INAO. La première réclamation émane d'un éleveur de chèvre du Rove qui prévoit de produire de la « Brousse du Rove » dès que son atelier de fabrication (en cours de construction) sera terminé mais qui est aujourd'hui exclu du projet d'aire géographique. Son exploitation est située sur une commune limitrophe du projet d'aire géographique. Il est également en contact avec le président du groupement qui lui a vendu les chevrettes composant son troupeau. La deuxième réclamation émane d'un éleveur de moutons qui, redoutant la concurrence avec les troupeaux de chèvres au niveau de la disponibilité des pâturages, demande l'exclusion de certaines communes du projet d'aire géographique de l'AOP « Brousse du Rove ».

Les travaux de la commission d'experts de l'INAO se poursuivent notamment concernant des deux réclamants. La commission d'enquête a d'ores et déjà prévu de se réunir le 7 décembre 2017 pour examiner le rapport des experts.

II- 2 RECONNAISSANCE EN ODG

Lors de ses précédents travaux, la commission d'enquête avait fait le point sur les questions relatives à la gestion de l'appellation au sein du futur ODG (organisme de défense et de gestion) et au contrôle. Le groupement avait pu estimer le surcoût par brousse du Rove, lié à la reconnaissance en appellation d'origine, à 10 centimes d'euros par brousse, les brousses étant aujourd'hui vendues par le producteur entre 0,90 à 1,10 €/brousse. Les producteurs ont estimé que leur clientèle était prête à accepter une augmentation de 10cts/brousse.

Le groupement avait présenté un projet de budget à la commission d'enquête qui a depuis été confirmé (AG du 24/10/2017).

Au niveau des recettes permettant de faire face au coût de gestion et contrôle, le groupement prévoit :

- la mise en place d'une cotisation forfaitaire par producteur de 300 €/an, soit un total de 3000 €/an pour 10 producteurs ;
- un système d'achat groupé et de revente d'étiquettes-vignettes aux producteurs, avec un bénéfice pour l'ODG consacré à la gestion/contrôle de l'AOP. Le tarif est calculé de manière à ce que l'achat des vignettes ne revienne pas plus cher au producteur qu'en passant commande directement auprès du fournisseur. Le tarif est de 0,022 € x 250 000 vignettes, soit un total prévisionnel de 5 500 €/an.

Budget prévisionnel de l'ODG fourni par le groupement (24/10/2017) :

Recettes		Dépenses	
Cotisations (300x10)	3000	Achat d'étiquettes (250000 x 0,012)	3000
Revente d'étiquettes (0,022 € x 250000)	5500	Contrôles par ODG (50€ x 10)	500
Mécénat	???	Frais postaux	200
Subventions	???	Papeterie, reprographie	200
		Déplacements	500
		Frais de représentation	
		Adhésion Qualisud	76
		Forfait gestion Qualisud	540
		Audit ODG par Qualisud	791
		Examen organoleptique	593
		Qualisud réunions tripartites	395
		Contrôle opérateurs par Qualisud	1687
	8500		8482

N.B.ce budget est basé sur 10 producteurs adhérents. Dans l'hypothèse retenue ici, 250 000 brousses, il faut une marge de 0,01€ par étiquette pour que l'ODG équilibre son budget sans subvention ni mécénat.

Les projets de statuts ont été retravaillés depuis la dernière réunion de la commission d'enquête. Ils ont été présentés en assemblée générale du 24/10/2017 et approuvés.

Description :

Groupement porteur du projet :

Le groupement porteur est une association loi 1901 dont le siège est situé à la Mairie du Rove.

Les adhérents et les volumes produits:

Il s'agit des producteurs de Brousse du Rove répondant au cahier des charges, aujourd'hui tous producteurs fermiers. Sur un potentiel de 11 producteurs, 10 adhèrent aujourd'hui au groupement. La production moyenne est de 250 000 brousses/an, soit 15 tonnes/an environ.

Les statuts :

Les projets de statuts ont été étudiés par les services de l'INAO et approuvés lors de l'assemblée générale du groupement le 24/10/2017. Ces statuts respectent les missions dévolues à un ODG. Le groupement dispose d'un conseil d'administration de quatre membres élus pour un an. L'assemblée générale est composée de tous les membres. Chaque membre dispose d'une voix et peut se faire représenter (uniquement par un autre producteur). Chaque membre ne peut disposer que d'un seul mandat. L'assemblée générale statue à la majorité absolue des voix (quorum : la moitié des membres présents ou représentés). Elle décide du montant de la cotisation. L'assemblée générale extraordinaire est composée des mêmes membres. Elle délibère quand les 2/3 des membres sont présents ou représentés et vote à la majorité qualifiée.

La commission estime qu'ils répondent aux éléments attendus et qu'il n'y a pas d'obstacle à la reconnaissance en ODG du groupement.

II- 3 TRAVAUX SUR LE CAHIER DES CHARGES

La commission d'enquête a suivi les évolutions du cahier des charges depuis sa dernière présentation au comité national du 16 novembre 2016.

Seuls des aménagements de forme ont été apportés sur les conseils des services de l'INAO.

Sur le fond, les conditions de production de la « Brousse du Rove » contenues dans le cahier des charges ont été confirmées (notamment délai de mise en œuvre du lait). La commission d'enquête avait questionné le groupement sur l'impact des pratiques de traite et des conditions de stockage du lait avant transformation (température). Le groupement a précisé que les producteurs se devaient de respecter simplement la réglementation générale sur les conditions de stockage du lait mais que ceci n'avait pas d'impact sur les caractéristiques des fromages. Les pratiques de traites (une ou deux traites) n'ont pas d'impact non plus sur les fromages. En revanche, c'est le délai de moulage qui a un fort impact sur la texture du fromage. Ainsi, il est impératif de mouler immédiatement après l'obtention des flocons (coagulation) à l'issue du brassage. Si la masse de lait coagulée attend 1 heure ou deux avant d'être répartie dans les moules, la texture des fromages s'en trouvera trop sèche et compacte. Le cahier des charges mentionne donc que : *« Une fois formés, les flocons de brousse sont immédiatement ramassés et moulés manuellement dans des cornets aux caractéristiques définies au point 2 précédent relatif à la Description du produit ».*

Ainsi, les modifications apportées depuis le comité national du 16 novembre 2016 sont les suivantes :

- composition du groupement :
 - o A l'heure actuelle, et depuis les origines du fromage, la production de « Brousse du Rove » est exclusivement fermière. Il est donc proposé de remplacer la description initiale mentionnée : « producteurs de lait et transformateur » par la description suivante « producteurs fermiers » plus conforme à la réalité de la production.

- Délimitation de l'aire géographique :
 - Actualisation de la rédaction selon les recommandations du service délimitation de l'INAO, afin d'introduire la référence aux dates d'approbation de l'aire géographique et du cahier des charges par le comité national de l'INAO.
 - Suppression, selon les recommandations du service délimitation de l'INAO, de la précision suivante : « pour ces communes, le zonage cartographique est consultable sur le site internet de l'autorité nationale compétente conformément aux exigences de la directive INSPIRE ».

La commission d'enquête a toutefois noté que cette rubrique du cahier des charges est susceptible d'évoluer en fonction du résultat du traitement des réclamations en cours d'examen par la commission d'experts de l'INAO. (Cf. point II.1 précédent.)

- Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée :
 - Vignette d'identification de la « Brousse du Rove » : les mentions figurant sur la vignette qui sert aussi d'étiquetage, sont transférées en rubrique « étiquetage » du cahier des charges, plus appropriée.
Il est rappelé que cette vignette distribuée par le groupement n'est pas destinée à limiter les quantités produites. Elle est destinée à suivre les volumes produits et à harmoniser la communication dans un but d'une meilleure identification de l'AOC/AOP par le consommateur. Elle permet aussi au groupement d'assurer une partie de ses revenus destinés au financement des missions de suivi et de contrôle de l'AOC/AOP. (Cf. point II.2 précédent).
- Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique :
 - Les références à la présence du genévrier dans les spécificités de l'aire géographique ont été supprimées car cet arbuste ne fait pas partie des espèces les plus représentatives de l'aire géographique (qui sont plutôt le chêne Kermès, le pin d'Alep et le chêne vert), alors qu'il figure parmi les espèces jugées « non comestibles pour les chèvres » dans le « guide national d'aide à la déclaration de la catégorie d'admissibilité des surfaces, pour les prairies et les pâturages permanents PAC ».
- Eléments spécifiques de l'étiquetage :
 - Introduction des références aux mentions figurant sur la vignette d'identification délivrée par le groupement : le nom de l'AOC/AOP inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et, jusqu'à l'enregistrement européen, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC », étant entendu qu'à compter de l'enregistrement européen, le logo européen « AOP » sera obligatoire. Chaque cornet de brousse du Rove doit comporter cette vignette et si le cornet ne constitue pas l'unité de vente au consommateur (exemple : seau de 10 brousses), alors ces informations sont reprises sur l'unité de vente.
- Exigences nationales :
 - Simple mise à jour du tableau concernant le contrôle du délai de la mise en œuvre du lait, conformément à la disposition figurant en rubrique « méthode d'obtention » du cahier des charges.

II– 4 TRAVAUX SUR LES MESURES DE TYPE AGRO ECOLOGIQUES

Conformément aux orientations prises par le comité national de l'INAO, la commission d'enquête a recherché dans le projet de cahier des charges, les dispositions de type agro écologiques (dont bien-être animal).

Elle en a identifié un certain nombre, répertoriées ci-dessous :

- Le recours à une race locale rustique (la « Rove ») ;
- La pratique du pâturage au moins 5h/j, 261 jours/an sur parcours boisés naturels et prairies non irriguées composées de flores autochtones, graminées, légumineuses ou mixtes ;
- Une alimentation provenant, par calcul, au moins à 70 % de l'aire géographique ;
- La limitation de l'usage des concentrés à 0,5 kg/j/chèvre, constitués de céréales simples ou compléments protéiques simples listés de manière exhaustive ;
- Un élevage extensif avec un chargement maximal de 2 chèvres/ha (destinés au pâturage),
- Une lactation limitée à 600 kg/an et 2,5 kg/jour, par chèvre
- L'interdiction d'écorner les chèvres et le recours exclusif à la saillie naturelle.

Un **tableau récapitulatif (en annexe 2)** du présent rapport en présente le détail au regard des thématiques examinées par le comité national du 16 novembre 2016.

Dans les faits, les troupeaux de chèvres du Rove sont conduits selon un mode d'élevage extensif dans la tradition du sylvopastoralisme qui consiste à pâturer en forêt pour profiter des ressources fourragères situées sous les arbres et concourir à la mise en valeur des arbres, permettre la production de bois et prévenir les incendies. Les chèvres du Rove apprécient le feuillage du pin d'Alep et sont les seules à consommer le feuillage coriace et piquant du chêne kermès. Elles consomment aussi suivant la saison le feuillage du chêne vert ou ses glands, l'herbe des clairières et le feuillage des garrigues composées de thym, de romarins, de genêts... Pour pénétrer la végétation dense de ces parcours, les chèvres, qui présentent des cornes particulièrement adaptées (jusqu'à 120 cm d'envergure), ne sont pas écornées. Sauf en cas de fortes intempéries, et lors de la période des mises-bas, les chèvres sortent toute l'année, la plupart du temps en gardiennage et en parcs mobiles ou fixes, entre 4 et 12 h/jour (12 heures en période chaude, de mai à septembre notamment). Un troupeau moyen de 90 chèvres disposera par exemple de 5 ha de surfaces fourragères sans irrigation et d'au minimum 45 ha de parcours (cela peut aller jusqu'à 180 ha de parcours pour 90 chèvres en système « grand pastoral » selon les élevages). Généralement, un peu de foin est mis à disposition des chèvres les jours de pluie et en fin de journée (les animaux passent 1 heure sur les surfaces cultivées de l'exploitation, prairies permanentes ou temporaires) et une poignée de céréales est distribuée au moment de la traite. Une bonne gestion de l'eau est par ailleurs assurée par l'interdiction d'irriguer des prairies cultivées. L'ensemble de ce mode de conduite favorise la préservation maximale des paysages de l'aire géographique.

La commission d'enquête considère que ce cahier des charges répond en grande partie aux objectifs d'introduction de mesures agro-écologiques dans un cahier des charges de signe de qualité.

II– 5 TRAVAUX SUR LA CONTROLABILITE DU CAHIER DES CHARGES

Un document de contrôlabilité complet jugé satisfaisant par la commission d'enquête avait été présenté au comité national du 16 novembre 2016 avec toutefois une interrogation restante sur le contrôle de la reproduction (saillie naturelle exclusivement).

Depuis, un projet de plan de contrôle a été rédigé par l'organisme certificateur choisi par le groupement. Le groupement a officiellement validé ce plan de contrôle le 24/10/2017. Le plan de contrôle a été déclaré « approuvable » par les services de l'INAO le 3 novembre 2017. Concernant le point relatif au à la reproduction, il est prévu que le contrôle de ce point s'effectue de façon documentaire (registre d'élevage) de par questionnement de l'éleveur (présence de boucs sur l'exploitation ou prêt d'un bouc par un autre éleveur ?...etc).

La commission d'enquête a pris acte de la réception d'un plan de contrôle approuvable.

II– 6 TRAVAUX SUR LES OPPOSANTS POTENTIELS

Dans son premier rapport au Comité national, la commission d'enquête avait identifié deux opposants potentiels au projet car ces producteurs de « Brousse du Rove » ne répondaient pas aux dispositions du projet de cahier des charges. En effet, leurs troupeaux n'étaient pas composés de chèvres de race « Rove » et les animaux ne pâturent pas (ils disposent d'un petit parc d'activité d'environ 2 m²/chèvre sans possibilité d'agrandissement compte-tenu de la localisation des exploitations, en pleine zone urbaine). Depuis ses premiers travaux, l'un des « opposants » a cessé toute activité et a vendu son troupeau à l'autre opposant. Comme indiqué en partie I du rapport, les services de l'INAO ont rencontré « l'opposante » restante le 12 février 2015. Celle-ci a indiqué ne pas souhaiter intégrer la démarche de reconnaissance en AOC sans envisager de faire obstacle au projet car sa réputation lui permet de vendre ses brousses sous son nom propre, sans faire référence au nom « Rove ». D'après le groupement demandeur, cette productrice multiplie les volumes produits, mais aucun nouveau contact n'a été pris avec elle (ni de la part du groupement, ni de la part des services de l'INAO).

III– PRESENTATION DU PROJET DE CAHIER DES CHARGES

De manière résumée :

III – 1. LE GROUPEMENT DEMANDEUR ET LA PRODUCTION

Association « Groupement des producteurs de Brousse du Rove ».

Adresse (siège) : Mairie du Rove, département des Bouches-du-Rhône.

L'association est aujourd'hui composée de 10 producteurs fermiers, sur 11 recensés dans le projet d'aire géographique ou alentours proches. En effet, l'un des membres a récemment quitté le groupement, las d'attendre la reconnaissance en AOC/AOP du produit.

La production est exclusivement fermière. Elle est actuellement en moyenne de 250 000 brousses du Rove/an, soit 15 tonnes de fromages par an environ.

III – 2. LA DENOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du produit est « Brousse du Rove ».

Cette dénomination correspond au nom utilisé depuis les origines de la fabrication de ce fromage. Il est porteur de la notoriété du fromage, par ailleurs bien établie. Il fait référence au nom du village « Le Rove » où est né ce fromage, mais aussi au nom de la race de chèvre fournissant le lait. Dans un précédent rapport, la commission d'enquête avait d'ailleurs établi que l'existence de la race « Rove » ne devait pas faire obstacle à la reconnaissance en AOP de la « Brousse du Rove ». Le nom « Brousse » servant à désigner d'autres types de fromage de différentes origines géographiques, la demande de protection porte bien sur l'ensemble de la dénomination « Brousse du Rove » uniquement. Le groupement demandeur en est conscient et ceci ne lui pose pas de difficulté. C'est bien la protection de la référence à l'origine « Rove » qui lui importe.

III – 3. LA DESCRIPTION DU PRODUIT

Elle précise qu'il s'agit d'un fromage :

- vendu très frais (maximum 8 jours après acidification)
- dans son moule de fabrication dénommé « cornet », de forme conique, tronqué, de dimensions 32 mm (diamètre supérieur) x 22 mm (diamètre inférieur) x 85 mm (hauteur) et percé de trois trous au fond.
- fabriqué exclusivement avec du lait entier de chèvre de race Rove.
- obtenu à partir d'une floculation du lait après chauffage et ajout de vinaigre d'alcool blanc comme acidifiant.
- contenant au maximum 30 grammes de matière sèche* pour 100 grammes de fromage et au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.
- Qu'il ne doit pas être affiné (pas de croute crémeuse blanc-cassé). Sa pâte est blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse. Il présente des arômes principaux de lait frais au caractère « animal » peu prononcé, et d'amande douce. Il présente aussi des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt ...).

*En effet, comme indiqué précédemment dans le rapport de la commission d'enquête présenté au comité national du 16 novembre 2016, la « Brousse du Rove » est un fromage qui doit rester très frais et relativement humide. Les analyses de fromages réalisées en avril et en octobre 2016 à la demande du groupement, assorties de dégustation, ont montré que les fromages au-delà de 30 % environ de matière sèche étaient trop secs, alors que les fromages affichant un taux entre 25 et 30 % correspondaient aux caractéristiques sensorielles recherchées. Dans les faits, compte-tenu des valeurs réglementaires définies dans le décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, les fromages présenteront un taux de matière sèche compris entre 23 et 30 %, ce qui semble bien correspondre à la réalité de la production.

III – 4. L' AIRE GEOGRAPHIQUE.

Le cahier des charges reprend le projet d'aire géographique (production du lait et transformation en fromage) proposé par la commission d'experts de l'INAO et soumis à la consultation publique qui s'est déroulée du 6 avril au 6 juin 2017.

L'aire géographique ainsi mentionnée dans le cahier des charges s'étend sur 130 communes des départements des Bouches-du-Rhône (97 communes dont 13 prises en partie), du Vaucluse (24 communes) et du Var (9 communes).

Le périmètre de l'aire géographique pourra être modifié ultérieurement, en fonction de l'avis des experts sur les réclamations reçues pendant la consultation publique (travaux des experts en cours. Cf point II.1 précédent).

III – 5. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE DELIMITEE

D'une manière générale, la rédaction de cette rubrique respecte les recommandations nationales en décrivant les différentes obligations déclaratives et d'enregistrement, la procédure générale de contrôle avec ses différentes modalités (par exemple, imprimés fournis par le groupement conformes au modèle approuvé par la direction de l'INAO, dates ; éléments mis à disposition des agents chargés du contrôle...).

Les obligations déclaratives comprennent :

- Une déclaration d'identification des opérateurs
- Une déclaration annuelle de production de lait (produit et mis en œuvre)
- Une déclaration annuelle de transformation en « Brousse du Rove » (en nombre de brosses)

Les tenues de registres et traçabilité comprennent l'enregistrement des volumes de lait traits et transformés, de brosses du Rove fabriquées, déclassées, vendues et permettant le contrôle de l'ensemble des conditions de production décrites dans le cahier des charges (localisation des parcelles et parcours, chargement, composition du troupeau, alimentation...etc).

Il est également prévu la mise en place d'une vignette d'identification délivrée par le groupement avec système de commande auprès du groupement et procédure de retrait du stock de vignettes en cas de perte ou de suspension d'habilitation et restitution des vignettes une fois la suspension d'habilitation levée. (Cf aussi le point II.3 précédent).

Il est prévu que les fromages fassent l'objet de prélèvements périodiques réalisés par sondage et subissent un examen analytique et organoleptique.

III – 6. LA METHODE D'OBTENTION

Le système est basé sur l'élevage extensif dit « semi-pastoral » de la chèvre du « Rove » qui pâture au moins 5 heures/jour « toute l'année », sur parcours boisés et cultures « au sec » dans l'aire géographique, avec un chargement de 2 chèvres par hectare maximum. L'alimentation provient essentiellement du pâturage pratiqué exclusivement dans l'aire géographique. Ainsi, la part de l'alimentation provenant de l'aire géographique est estimée, par calcul en à 70 % en matière sèche. Le lait mis en œuvre provient exclusivement des chèvres de race « Rove ». Il est chauffé à la flamme directe jusqu'à la température de 85 à 95 °C. Puis, après arrêt de la chauffe, quand la température atteint environ 70 °C, une faible quantité de vinaigre blanc d'alcool est ajoutée. Le lait est brassé manuellement et il floccule. Les flocons sont recueillis et répartis dans les moules individuels qui serviront également à la commercialisation, dès la fin du moulage et jusqu'à 8 jours maximum après acidification.

Le cahier des charges indique ainsi :

- Le troupeau : chèvres de race Rove (dont bouc), éleveur inscrit au répertoire des éleveurs de chèvres « Rove » de l'Institut de l'élevage ;

- Conduite du troupeau : désaisonnement interdit (sauf étalement naturel des mises-bas éventuel) ; saillie naturelle exclusivement ; écornage interdit.
- Production du lait : 600 kg/an/chèvre et 2,5 kg/an/chèvre, maxi.
- Chargement : maxi 2 chèvres/ha (soit 0,3 UGB/ha) destinés au pâturage
- Pâturages :
 - o dès que les conditions climatiques le permettent,
 - o minimum 5 h/j (en moyenne sur l'année) et 261 jours/an
 - o sur parcours boisés naturels, parcelles non irriguées et non irrigables (prairies permanentes ou temporaires décrites dans le cahier des charges)
- Alimentation : essentiellement de l'aire géographique
 - o Pâturages
 - o Fourrages secs $\leq 0,5$ kg Mb/j/chèvre, composition définie dans le cahier des charges
 - o Aliments concentrés définis dans le cahier des charges $\leq 0,5$ kg Mb/j/chèvre (composés interdits)
 - o OGM interdits dont cultures sur l'exploitation
- Transformation fromagère :
 - o Pas de production en décembre
 - o Lait entier de chèvre « Rove »
 - o Transformation sur l'exploitation dont provient le lait (conformément aux usages)
 - o Lait mis en œuvre à l'état cru, sans traitement préalable à part une filtration des impuretés macroscopiques ;
 - o Lait issu d'une ou deux traites successives au maximum puis mis en œuvre immédiatement
 - o Chauffage du lait jusqu'à 85 et 95 °C et arrêt du chauffage
 - o A température 65 – 75°C, ajout de vinaigre blanc d'alcool (maxi 1 % de la quantité de lait mis en œuvre), brassage manuel jusqu'à l'obtention de « flocons ».
 - o Ramassage et moulage manuels immédiats dans les cornets spécifiques
 - o Congélation interdite
 - o Commercialisation sans démoulage, au maximum 8 jours après acidification.

III– 7. LE LIEN A L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le cahier des charges décrit les spécificités de l'aire géographique avec ses facteurs naturels (topographie, géographie, climat, géologie et pédologie, végétation) et humains (histoire de l'élevage, de la race et du fromage, pratiques d'élevage, usages de transformation et de commercialisation). Il décrit également les spécificités du produit et leurs lien avec l'origine géographique (« lien causal ») indiquant ainsi que les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques du fromage sont directement liées à :

- l'utilisation du lait de chèvre « Rove », riche en matières azotées et en matière grasse,
- à l'alimentation des chèvres sur les parcours de l'aire géographique (végétation spécifique),
- à la technique particulière de fabrication (chauffage du lait, ajout de vinaigre, pas de présure, floculation et moulage, commercialisation rapide) ;

- au savoir-faire des producteurs (brassage manuel lent et régulier, appréciation du niveau de floculation suffisant pour la mise en moule, répartition des flocons dans les moules) ;
- à la forme et aux dimensions spécifiques du moule qui permettent un égouttage modéré du produit.

III– 8. LA STRUCTURE DE CONTROLE

Classiquement, le cahier des charges prévoit que le contrôle est assuré par l'INAO, la DGCCRF et un organisme de certification, conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012.

Dans les faits, l'organisme de certification choisi par le groupement est QUALISUD, organisme déjà agréé par l'INAO pour d'autres produits d'appellation d'origine.

III– 9. ETIQUETAGE

Il est prévu que chaque cornet de brousse du Rove comporte la vignette du groupement (qui sert alors d'étiquetage) comprenant le nom « Brousse du Rove » (dimensions des caractères définies), la mention AOC jusqu'à enregistrement européen (puis le logo AOP européen à compter de l'enregistrement). Si le cornet n'est pas l'unité de vente consommateur (UVC), il est prévu que ces informations soient reprises sur l'étiquetage de l'UVC (exemple : sceau de « x » brousses).

III– 10. EXIGENCES NATIONALES

Conformément aux orientations du comité national, cette rubrique comporte un tableau des points principaux à contrôler mentionnant « les points principaux à contrôler », la « valeur de référence » correspondante et la « méthode d'évaluation » proposée.

Ce tableau est cohérent avec les dispositions du cahier des charges contenues dans les rubriques précédentes. Assez complet, il prévoit le contrôle des principaux points suivants :

- Localisation géographique de la chèvrerie et de l'atelier de transformation
- La race des chèvres
- Le chargement à l'hectare
- La durée et la nature du pâturage
- La quantité de lait produite/an
- Le type de lait mis en œuvre
- Le lieu de production et de transformation du lait
- Le délai de mise en œuvre du lait
- L'acidifiant utilisé
- Le délai de commercialisation
- La présence de la vignette
- Forme et dimension des moules (cornets)
- Caractéristiques organoleptiques des fromages.

- **En conclusion, la commission d'enquête est favorable au projet de cahier des charges proposé par le groupement dans l'attente de la finalisation du projet d'aire géographique à la suite de l'examen des réclamations.**

IV – SUITE DES TRAVAUX, PROCEDURE ET CALENDRIER PROPOSES

Le dossier de reconnaissance en AOC de la « Brousse du Rove » est constitué aujourd'hui :

- D'un projet de cahier des charges abouti, hormis la délimitation définitive de l'aire géographique (avec un projet de document unique correspondant)
- D'un plan de contrôle approuvable
- D'un dossier de demande de reconnaissance en ODG complet

Une fois l'examen des réclamations terminé, le comité national devra approuver le rapport des experts, valider la délimitation de l'aire géographique de la « Brousse du Rove » et approuver le cahier des charges qui pourra être soumis à la procédure nationale d'opposition. En l'absence d'opposition, l'AOC pourra être votée par le comité national, et la demande d'enregistrement en AOP sera transmise à la commission européenne.

La commission d'enquête note que ce dossier a fait l'objet de deux reports de présentation au comité national au cours de l'année 2016 (une première fois en mars 2016 en l'absence d'un document de contrôlabilité abouti, et une deuxième fois en juin 2016 faute de quorum au comité national). Ainsi, l'approbation du rapport des experts sur le projet d'aire géographique pour consultation publique n'a pu être réalisée qu'en novembre 2016. De plus, la consultation publique s'étant terminée le 6 juin 2017 avec la réception de deux réclamations, il n'a pas été possible de présenter le projet d'aire géographique définitif au comité national du 29 novembre 2017.

C'est pourquoi, afin de ne pas ralentir davantage l'avancement de ce dossier, la commission d'enquête propose, qu'à l'issue des travaux de délimitation et au regard des remarques du comité national sur le cahier des charges soumis à cette présente séance, une consultation écrite pourra être mise en œuvre sur le cahier des charges final en vue de la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition.

V – CONCLUSION DE LA COMMISSION D'ENQUETE.

La commission d'enquête estime que le travail sur le cahier des charges, son contrôle et sur la reconnaissance en ODG du groupement demandeur est désormais abouti et satisfaisant, hormis en ce qui concerne la délimitation définitive de l'aire géographique, les travaux des experts étant toujours en cours.

Elle propose en conséquence au comité national :

- de faire part de son avis sur le projet de cahier des charges (sauf aire géographique)
- de donner un avis sur la reconnaissance en qualité d'ODG du groupement **des producteurs de Brousse du Rove »**

Annexes :

- 1-modèles d'étiquettes
- 2- lettre de mission de la commission d'enquête
- 3- tableau des mesures agro-écologiques

Annexe 1 : Modèle d'étiquette

AOP



AOC



Annexe 2 : copie de la lettre de mission de la commission d'enquête

INAO le Directeur	Lettre de mission de la commission d'enquête BROUSSE DU ROVE Demande de reconnaissance en AOC	Version du : 23/02/2017 Page 1/2
----------------------	---	--

Nomination initiale :

Comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières : séance du 03 février 2011

Modifications :

Instance	Date	Motif
Comité national	20/03/2012	Renouvellement de la commission d'enquête
Commission permanente	21/11/2013	Prolongation de l'échéancier
Comité national	19/02/2015	Actualisation des missions et de l'échéancier.
Comité national	16 juin 2016	Actualisation de l'échéancier
Comité national	23 février 2017	Renouvellement de la commission d'enquête et actualisation de l'échéancier

Membres de la commission d'enquête :

- Julien LASSALLE (Président)
- Florent HAXAIRE, Michel NALET, Sandrine MARFISI

Description de la mission principale :

La commission d'enquête est chargée :

- d'étudier et analyser la demande de reconnaissance en AOC « Brousse du Rove » déposée par le groupement des producteurs de Brousse du Rove,
- de s'assurer que le demandeur répond aux dispositions du code rural et de la pêche maritime relatives aux ODG ;
- de proposer au comité national des critères de délimitation de l'aire géographique ainsi qu'un projet de délimitation puis une délimitation définitive de l'aire géographique.
- de proposer un projet de cahier des charges recevable pour être soumis à la procédure nationale d'opposition.

La commission d'enquête doit par ailleurs veiller à la conformité de la rédaction du chapitre « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique » avec les orientations de la Commission européenne.

Résultat à obtenir :

Rapport d'étape avec avis sur le rapport final de la commission d'experts comprenant l'examen des réclamations éventuellement reçues pendant la phase de consultation publique sur le projet de délimitation ainsi qu'une délimitation définitive de l'aire géographique, avec un projet de cahier des charges destiné à être soumis à la procédure nationale d'opposition (PNO).

INAO le Directeur	Lettre de mission de la commission d'enquête BROUSSE DU ROVE Demande de reconnaissance en AOC	Version du : 23/02/2017 Page 2/2
----------------------	---	--

Echéancier souhaitable :

31 décembre 2017 : remise d'un rapport présentant l'aire géographique définitive « Brousse du Rove » et projet de cahier des charges pour PNO.

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :

- Le responsable de l'avancement du projet : Pascal LAVILLE (p.laville@inao.gouv.fr)
Site INAO de La Valette - Parc tertiaire Valgora Bât C - Avenue Kastler - 83160 LA VALETTE
Tél. : 04 94 35 74 67 - Fax. : 04 94 65 89 43
- Le secrétaire de la commission d'enquête : Marianne ETRIOUX (m.etrioux@inao.gouv.fr)
Site INAO de La Valette - Parc tertiaire Valgora Bât C - Avenue Kastler - 83160 LA VALETTE
Tél. : 04 94 35 74 67 - Fax. : 04 94 65 89 43

Fait à Montreuil, le 07 MARS 2017

Le Directeur de l'INAO



Jean-Luc DAIRIEN

Annexe 3 : tableau des mesures agro-écologiques

AOP BROUSSE DU ROVE

Mesures agro-écologiques proposées par le Groupement dans le projet de cahier des charges

Thématiques (CNALAF DES 15 et 16/11/2016)	Mesures proposées	Rédaction du cahier des charges
Biodiversité génétique		
Multiplicité des races/souches	Race Rove uniquement - éleveur inscrit au répertoire des éleveurs de chèvres du Rove tenu par l'institut de l'élevage - Seule la saillie naturelle est autorisée	<i>On entend par chèvre de race Rove, une chèvre appartenant à un éleveur inscrit au répertoire des éleveurs de chèvres du Rove tenu par l'Institut de l'Élevage, avec tous les animaux du troupeau reconnus comme chèvres du Rove</i>
Souches rustiques, adaptées aux conditions d'élevage en plein air et locale	Race de chèvre particulièrement rustique : la chèvre du Rove présente une très bonne résistance physique aux parcours accidentés, parvient pour satisfaire ses besoins à trouver une alimentation sur des terrains pauvres. L'écornage est interdit. Cornes jusqu'à 120 cm d'envergure)	<i>la chèvre du « Rove », qui présente une très bonne résistance physique aux parcours accidentés et qui parvient pour satisfaire ses besoins, à trouver une alimentation sur des terrains pauvres, en conduite extensive. Pour pénétrer la végétation dense de ces parcours, les chèvres, qui présentent des cornes particulièrement adaptées (jusqu'à 120 cm d'envergure), ne sont pas écornées.</i>
Interdiction de la culture des OGM sur exploitation	Absence de cultures transgéniques sur l'exploitation. Idem pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.	<i>L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine Brousse du Rove. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.</i>

Alimentation	
Place de l'herbe (pâturages, prairies permanentes/temporaires)	La durée minimale de pâturage est de 5h/jour (en moyenne sur l'année et au minimum 261 jours/an sur parcours boisés naturels, prairies non irriguées (prairies permanentes à fleurs autochtones et prairies temporaires à graminées, légumineuses et mixtes).
Dispositions sur l'alimentation	L'alimentation des chèvres du Rove provient essentiellement de l'aire géographique. Elle est constituée du pâturage, de fourrage sec et aliments concentrés.
Affouragement	Fourrage sec composé de foin issu de mélange de prairies naturelles, graminées, légumineuses ou paille, limités à 0,5 kg en matière brute /jour/chèvre en production, en moyenne sur l'année
Aliments fermentés Favoriser les matières premières nationale ou locales (interdiction de certaines matières premières d'importation)	pas d'aliments fermentés Cultures dans l'aire essentiellement dans l'aire géographique - Au moins 70 % de l'alimentation provient de l'aire géographique -
Limitation des concentrés	Apport limité à 0,5 kg de matière brute/jour/chèvre en production - Concentrés constitués de céréales simple et/ou de compléments protéiques simple, appartenant à la liste suivante : orge, maïs, triticale, blé, avoine, épeautre, tournesol, seigle, tourteaux gras ou deshuilés (colza, tournesol, soja), légumineuses déshydratées ou en grains.
Lien au sol/autonomie alimentaire (alimentation provenant de l'exploitation ou de zones proches)	Limitation du chargement à 2 chèvres par hectare (surface destinée au pâturage)

Les chèvres pâturent au minimum 5 heures par jour (calculé en moyenne sur l'année) et 261 jours par an

L'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique

fourrage sec dont l'apport est limité à 0,5 kg en matière brute / jour / chèvre en production, en moyenne sur l'année. Il est composé de foin issu de mélange de prairies naturelles, graminées, légumineuses ou paille.

texte CDC. Observation : le pourcentage indiqué n'est pas mentionné dans le CDC, il s'agit d'un calcul figurant dans le DU

d'aliments concentrés dont l'apport est limitée à 0,5 kg de matière brute / jour / chèvre en production

Le chargement maximal autorisé est de 0,3 UGB (unité gros bovin) par hectare, soit 2 chèvres par hectare

Limitation des additifs/liste positive	pas de précision mais les aliments concentrés sont constitués de céréales simples et compléments protéiques simples....grains	
Interdiction des OGM dans l'alimentation du troupeau	OGM interdit	
Chargement - Densité - Limitation de la taille des élevages		
Surface minimale du parcours/de la surface en herbe	Le chargement maximal autorisé est de 0,3 UGB (unité de gros bovin) par hectare, soit 2 chèvres par hectare	<i>Le chargement maximal autorisé est de 0,3 UGB (unité gros bovin) par hectare, soit 2 chèvres par hectare</i>
Effectif maximal par bâtiment/par site d'élevage	Les hectares pris en compte pour le calcul du chargement correspondent aux surfaces destinées au pâturage. Pas de surface minimale précisée pour les bâtiments.	<i>Les hectares pris en compte pour le calcul du chargement correspondent aux surfaces destinées au pâturage.</i>
Limitation des volumes par lactation	La production moyenne de lait par chèvre traite est limitée à 600 kg/an et à 2,5 kg/jour	<i>Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne de lait par chèvre traite est limitée à 600 kilogrammes par an et à 2.5kg par jou</i>
Aménagement des parcours		
Accès extérieur	pas de disposition particulière - voir durée de pâturage.	
Parcours/prairies couvert de végétation avec aménagements naturels (arbres, haies, coupe-vent, ...)	Pas de disposition particulière mais les troupeaux de chèvres sont conduits selon un mode d'élevage extensif, dans la tradition du sylvopastoralisme (pâturage des animaux en forêt pour profiter des ressources fourragères situées sous les arbres et concourir à la mise en valeur des arbres, permettre la production de bois et prévenir les incendies)	
Type de prairies	Les prairies sont constituées de flores naturelles, graminées, légumineuses ou paille	<i>prairies permanentes à fleurs autochtones prairies temporaires à graminées, légumineuses ou mixtes</i>

Limitation de l'irrigation des cultures destinées à l'alimentation des animaux appartenant à la SFP	Interdiction d'irriguer les prairies	
Microbiodiversité des laits		
Origine des ferments	pas d'utilisation de ferments : Aucun autre ingrédient que le vinaigre blanc d'alcool n'est autorisé pour la coagulation. Tout traitement physique ou chimique du lait est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques	
Bien-être animal/Transports		
Aménagement favorisant les comportements naturels des animaux dans le bâtiment (perchoir, grattoirs, ...)	pas de disposition particulière.*	*les animaux passent le moins de temps possible dans les bâtiments
Accès à l'extérieur toute la journée - Privilégier la sortie des animaux (nombre de jours de pâturage, interdiction de l'affouragement en vert, ...)	La durée minimale de pâturage est de 5h/jour (en moyenne sur l'année et au minimum 261 jours/an -	<i>Les chèvres pâturent au minimum 5 heures par jour (calculé en moyenne sur l'année) et 261 jours par an.</i>
Manipulation des animaux limitant le stress/la peur	écornage interdit. Saillie naturelle.	<i>L'écornage des chèvres est interdit. Toute méthode de désaisonnement est interdite, un éventuel étalement naturel des mises-bas n'étant pas considéré comme un désaisonnement. Seule la saillie naturelle est autorisée.</i>

[Projet de reconnaissance en AOP, projet de cahier des charges du 28/09/2017 –modifications en mode gras et barré par rapport à la version 05/04/2016 présentée au CN de novembre 2016]

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Brousse du Rove »

Homologué par le décret n°xxxx-xxxx du j mm aaaa, *JORF* du j mm aaaa

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°xx-aaaa

SERVICE COMPETENT DE L' ETAT MEMBRE :

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial - 12, rue Henry Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Groupe des producteurs de « Brousse du Rove »
Mairie du Rove – BP du GPBR
13740 Le Rove
Tél /Fax : (33) (0)4.42.50.56.79
Courriel : contactGPBR@yahoo.fr

COMPOSITION : ~~producteurs de lait et transformateurs.~~ **Producteurs fermiers**

FORME JURIDIQUE : Association loi 1901.

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 - Fromages.

1. NOM DU PRODUIT

« Brousse du Rove ».

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Brousse du Rove » est un fromage présenté dans des moules coniques tronqués de la dimension suivante : 32 mm de diamètre supérieur x 22 mm de diamètre inférieur x 85 mm de hauteur, percés de trois trous au fond, dénommés « cornets » au sens du présent cahier des charges.

Il est fabriqué exclusivement avec du lait entier de chèvre de race Rove. Il est obtenu à partir d'une floculation du lait après chauffage et ajout de vinaigre d'alcool blanc comme acidifiant. Il contient au maximum 30 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Ce fromage doit être consommé très frais et ne peut pas être vendu au-delà de 8 jours après acidification. Sa pâte est blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse. Ce fromage présente des arômes principaux de lait frais au caractère « animal » peu prononcé, et d'amande douce. Il présente aussi des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt ...). La « Brousse du Rove » ne présente pas de croûte crémeuse blanc-cassé (développement de *Géotricum*), signe que le produit commence à subir un affinage.

3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La «Brousse du Rove» est produite sur les zones sèches calcaires et boisées de chênes Kermès du département des Bouches du Rhône, de l'extrémité sud du Vaucluse et de l'ouest du Var.

Les étapes de La production du lait et **de la** transformation en « Brousse du Rove » **ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2017 : sont effectuées dans l'aire géographique. Celle-ci s'étend au territoire des communes suivantes :-**

Département des Bouches-du-Rhône (13) :

Communes comprises dans l'aire géographique en totalité :

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Etang, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues,, La Ciotat, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, Ensues-la-Redonne, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lamanon, Lambesc, Lançon-de-Provence, Mallemort, Marignane, Marseille, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Orgon, Paradou, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Port-de-Bouc, Puylobier, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bedoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Saint-Victoret, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Communes comprises dans l'aire géographique en partie :

Aurville, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Grans, Istres, Miramas, Mouriers, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Tarascon.

Département du Var (83), communes comprises dans l'aire géographique en totalité :

Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Pourcieux, Pourrières, Riboux, Saint-Zacharie, Signes.

Département du Vaucluse (84), communes comprises dans l'aire géographique en totalité :

Ansouis, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cheval-Blanc, Cucuron, Grambois, Lauris, Lourmarin, La Motte-d'Aigues, Mérindol, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Pertuis, Puget, Puyvert, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vaugine, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

Un document graphique établissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie des communes concernées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). **Pour ces communes, le zonage cartographique est consultable sur le site internet de l'autorité compétente nationale conformément aux exigences de la directive INSPIRE**

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES DELIMITEE

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Brousse du Rove» est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.

Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

L'ensemble des registres, des cahiers d'enregistrement et autres documents permettant un suivi et des vérifications éventuelles de volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.

4.1 Déclaration d'identification:

Tout opérateur, intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine «Brousse du Rove» est tenu de remplir, en vue de son habilitation, une déclaration d'identification adressée au groupement au minimum deux mois avant la première fabrication en appellation d'origine, comportant ses engagements et décrivant son outil de production. Cette déclaration est enregistrée par le groupement.

Tout opérateur peut adresser, le cas échéant, au groupement avant le 1^{er} janvier de chaque année, une déclaration préalable de non intention de production de l'appellation d'origine « Brousse du Rove » qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, valable pour l'année civile en cours.

4.2 Obligations déclaratives

- **Déclaration annuelle de production de lait :**

Chaque année avant le 31 décembre, tout opérateur effectue une déclaration annuelle de production de lait portant sur l'année écoulée et récapitulant :

- le volume de sa production annuelle totale de lait issu du cheptel identifié pour la production de l'appellation d'origine ;
- le volume total de lait transformé en appellation d'origine ;

- **Déclaration annuelle de transformation en « Brousse du Rove » :**

Chaque année, avant le 31 décembre, tout opérateur effectue une déclaration annuelle de production de « Brousse du Rove » portant sur l'année écoulée et récapitulant le nombre total de « Brousse du Rove » fabriquées.

4.3 Tenue de registres et traçabilité :

- **Suivi de la production :**

Les données suivantes sont enregistrées régulièrement sur des documents propres à chaque opérateur :

- Volumes journaliers de lait traités
- Quantités de lait transformées en « Brousse du Rove » par jour de fabrication
- Nombre de « Brousse du Rove » fabriquée par jour
- Nombre de « Brousse du Rove » déclassée par jour
- Nombre de « Brousse du Rove » vendue sous l'appellation d'origine par jour

- **Suivi du respect des conditions de production :**

Afin de permettre le contrôle du respect des conditions de production du lait, les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle des documents destinés à vérifier :

- la situation géographique de l'exploitation, de ses parcelles et des parcours utilisés,
- la superficie et la nature de l'ensemble des surfaces destinées à l'alimentation des chèvres, quel que soit le type de convention d'usage ;
- la composition du troupeau ;
- le chargement caprin de l'exploitation ;
- les quantités et la nature des fourrages distribués aux chèvres annuellement;
- les quantités et la nature (notamment l'absence d'aliment transgénique) des aliments concentrés distribués

- aux chèvres par jour;
- le plan ou le calendrier d'alimentation ;
- l'absence de cultures transgéniques sur l'exploitation ;
- la durée journalière de pâturage.

4.4 Vignette d'identification de la « Brousse du Rove »

Chaque cornet de « Brousse du Rove » est commercialisé avec une vignette distribuée par le groupement ~~et comportant le nom « Brousse du Rove », la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » jusqu'à l'enregistrement européen, le symbole AOP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement~~

Les opérateurs effectuent, auprès du groupement, avant le 1^{er} janvier de chaque année, une commande annuelle de vignettes, indiquant le nombre de vignettes souhaitées pour l'année de production à venir et le stock de vignettes restantes. En cas de nécessité, une commande complémentaire peut être effectuée jusqu'au 30 juin de l'année en cours. Les nouveaux opérateurs effectuent cette demande au moment de leur habilitation.

En cas de retrait ou de suspension de l'habilitation, les vignettes sont restituées au groupement. Lorsque la suspension de l'habilitation est levée, les vignettes sont restituées à l'opérateur.

La vignette peut servir de support à l'étiquetage.

4.5 Contrôle sur le produit :

Les ~~fromages de~~ « Brousse du Rove » font l'objet de prélèvements périodiques, réalisés par sondage. Ils subissent un examen analytique et organoleptique permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance du produit avec le descriptif du produit défini au point 2 précédent.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Conduite du troupeau

L'ensemble du troupeau caprin de l'exploitation **est** composé des chèvres en lactation, des chèvres tarées, des chevrettes de renouvellement et des boucs, de race Rove.

On entend par chèvre de race Rove, une chèvre appartenant à un éleveur inscrit au répertoire des éleveurs de chèvres du Rove tenu par l'Institut de l'Élevage, avec tous les animaux du troupeau reconnus comme chèvres du Rove.

Toute méthode de désaisonnement est interdite, un éventuel étalement naturel des mises-bas n'étant pas considéré comme un désaisonnement.

Seule la saillie naturelle est autorisée.

L'écornage des chèvres est interdit.

5.2 Production du lait

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne de lait par chèvre traite est limitée à 600 kilogrammes par an et à 2.5kg par jour.

5.3. Pâturage et alimentation des animaux

Définition des pâturages, chargement et durée.

Le chargement maximal autorisé est de 0,3 UGB (unité gros bovin) par hectare, soit 2 chèvres par hectare. Les hectares pris en compte pour le calcul du chargement correspondent aux surfaces destinées au pâturage.

Dès que les conditions climatiques le permettent, les chèvres pâturent au sein de l'aire géographique, sur :

- parcours boisés naturels ;
- parcelles non irriguées et exemptes de système d'irrigation, composées de :
 - prairies permanentes à fleurs autochtones ;
 - prairies temporaires à graminées, légumineuses ou mixtes.

Les chèvres pâturent au minimum 5 heures par jour (calculé en moyenne sur l'année) et 261 jours par an.

Alimentation.

L'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique.

Elle est constituée exclusivement :

- du pâturage réalisé selon les conditions définies au point précédent ;
- de fourrage sec dont l'apport est limité à 0,5 kg en matière brute / jour / chèvre en production, en moyenne sur l'année. Il est composé de foins issus de mélange de prairies naturelles, graminées, légumineuses ou paille.
- d'aliments concentrés dont l'apport est limité à 0.5 kg de matière brute / jour / chèvre en production et qui se présentent sous forme de matières premières en l'état, constitués de céréales simples et/ou de compléments protéiques simples, appartenant à la liste suivante : orge, maïs, triticales, blé, avoine, épeautre, tournesol, seigle, tourteaux gras ou déshuilés (colza, tournesol, soja), légumineuses déshydratée ou en grains. Les aliments concentrés composés sont interdits.

Sont également autorisés les oligo-éléments, minéraux, vitamines et aliments phytothérapeutiques.

Seuls sont autorisés, dans l'alimentation des animaux, les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Brousse du Rove ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer. Le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

5.4. Transformation fromagère

La production de « Brousse du Rove » est autorisée toute l'année, sauf au mois de décembre.

La « Brousse du Rove » est fabriquée à partir de lait entier de chèvre du Rove. La transformation du lait, jusqu'au moulage des fromages en cornet, a lieu sur l'exploitation d'où provient le lait.

Le lait est mis en œuvre à l'état cru. Préalablement à la transformation, tout traitement physique ou chimique du lait est interdit, à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques.

Le lait mis en œuvre est issu d'une ou deux traites successives au maximum. Il est ensuite mis en œuvre immédiatement.

Le lait est chauffé dans un récipient à la flamme directe (dite « flamme nue ») sans utilisation d'un quelconque fluide caloporteur. Il est porté progressivement jusqu'à une température comprise entre 85° C et 95° C. La source de chaleur est alors arrêtée.

Lorsque la température du lait est comprise entre 65 et 75° C, du vinaigre d'alcool blanc est ajouté dans une proportion maximale de 1 % de la quantité totale de lait mis en œuvre. Le vinaigre est directement versé en pluie, en brassant manuellement et régulièrement jusqu'à séparation de la matière sèche du lait et du lactosérum.

Aucun autre ingrédient ou auxiliaire de fabrication ou additif n'est autorisé dans le lait mis en œuvre ou au cours de la fabrication.

Une fois formés, les flocons de brousse sont immédiatement ramassés et moulés manuellement dans des cornets aux caractéristiques définies au point 2 précédent relatif à la « Description du produit ».
La congélation des fromages est interdite.

Les cornets de « Brousse du Rove » sont commercialisés au maximum 8 jours après acidification, sans être démoulés.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

La « Brousse du Rove » est un fromage de type « frais » fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre de race Rove, conduites selon un mode d'élevage extensif selon la tradition du sylvopastoralisme, et à l'aide de vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant, permettant la coagulation du lait sous forme de « floculation.

6.1. Spécificités de l'aire géographique

Les facteurs naturels :

En termes de topographie et de géographie, l'aire géographique correspond à la partie occidentale de la basse-Provence calcaire bordée au sud par la mer Méditerranée, à l'est par les plateaux varois calcaires, à l'ouest par les plaines alluviales de Camargue et de Crau qui sont exclues de l'aire géographique et au nord, par le massif des Alpilles et du Luberon, la plaine alluviale du Comtat étant exclue. Elle présente la particularité d'être constituée d'une succession de chaînons calcaires orientés est-ouest, séparés par des bassins sédimentaires. L'altitude de ces massifs est modeste. Seuls les points culminants de la Sainte-Baume et de la Sainte-Victoire atteignent 1000 mètres d'altitude.

Le climat de l'aire géographique est caractérisé par de faibles précipitations moyennes annuelles (comprises entre 550 et 700 mm) concentrées durant l'automne et au début du printemps, des températures moyennes annuelles oscillant entre 13 et 15°C, une amplitude thermique marquée (avec un nombre de jours de gel variant entre 20 et 80 jours par an), un vent dominant très présent (le mistral) venant du nord-ouest à nord, souvent violent, sec et froid et une insolation annuelle élevée d'environ 2 800 heures.

Au niveau géologique et pédologique, les massifs calcaires qui composent l'aire géographique sont principalement constitués de formations calcaires au sens large (calcaire, marno-calcaire, dolomies, etc.) d'origine marine (de bassin, de plate-forme, ou récifaux) ou d'origine continentale (lacustre principalement). Ces formations calcaires sont principalement de l'ère Secondaire (Mésozoïque). Sur ces massifs calcaires, les types de sol « sous forêt » les plus fréquents sont les sols carbonatés (calcosols-Rendosols).

La végétation caractéristique de l'aire géographique, directement liée au substrat calcaire et aux conditions climatiques de cette aire, est principalement constituée de garrigues à chênes Kermès plus ou moins denses, souvent associées à des peuplements de pins d'Alep et de chênes verts mais aussi de cistes, **genévriers**, genêts, filaires, thym et romarins.

Les facteurs humains :

Historique :

La tradition d'élevage des chèvres du Rove et de production de « Brousse du Rove » est attestée depuis le Moyen-âge dans le département des Bouches-du-Rhône. La «Brousse du Rove» constituait alors le revenu principal des habitants du village du Rove et elle était une spécialité très appréciée à Marseille et dans ses environs. La diffusion des usages de fabrication s'est réalisée par étapes successives depuis le noyau d'origine, le village du Rove. **Une dizaine d'éleveurs produisent aujourd'hui de la « Brousse du Rove » dans l'aire géographique.**

Pratiques d'élevage :

La « Brousse du Rove » est élaborée exclusivement avec du lait de chèvres de race Rove. La chèvre du Rove a été introduite dans l'aire géographique vers l'an 600 av. J.C. par les phocéens qui trouvèrent dans les collines du Rove des conditions d'élevage adaptées : climat chaud et sec, présence de garrigues et de pinèdes pour se nourrir. En France, la région Provence Alpes Côte d'Azur concentre plus de 60 % du cheptel de la race « Rove » et presque la moitié des éleveurs. L'essentiel des effectifs de chèvres « Rove » est aujourd'hui consacré à la production de « Brousse du Rove ». Cette chèvre fournit peu de lait (maximum 600 kg/an) mais celui-ci a un très bon rendement fromager grâce à sa richesse particulière en matières grasses et en protéines. Son taux butyreux est en effet de 40 à 47 grammes par litre en moyenne quand il oscille autour de 33 à 35 g/l pour une chèvre alpine et son taux protéique peut atteindre 37 g/l de matières azotées contre 29 g/l pour une chèvre alpine.

Les troupeaux de chèvres sont conduits selon un mode d'élevage extensif, dans la tradition du sylvopastoralisme (pâturage des animaux en forêt pour profiter des ressources fourragères situées sous les arbres et concourir à la mise en valeur des arbres, permettre la production de bois et prévenir les incendies). Les chèvres pâturent sur les parcours boisés et les prairies sèches de l'aire géographique. Les chèvres du Rove apprécient le feuillage du pin d'Alep et sont les seules à consommer le feuillage coriace et piquant du chêne kermès. Elles consomment aussi, suivant la saison, le feuillage et les glands du chêne vert et du chêne blanc pubescent, l'herbe des clairières et le feuillage des garrigues composées de thym, romarin, genêt, ... Pour pénétrer la végétation dense de ces parcours, les chèvres, qui présentent des cornes particulièrement adaptées (jusqu'à 120 cm d'envergure), ne sont pas écornées. En complément de ce qui peut être glané sur les parcours par les chèvres, les éleveurs donnent généralement un peu de foin et de céréales.

Usages de transformation fromagère et commercialisation :

La recette n'aurait pas connu de grands changements depuis au moins deux siècles. Le lait, exclusivement issu des chèvres du Rove, est chauffé à la flamme directe puis, après arrêt de la chauffe, une faible quantité de vinaigre blanc d'alcool est ajoutée. Le lait est alors brassé manuellement, lentement et régulièrement jusqu'à ce qu'il « floccule » (sorte de coagulation). Les flocons sont recueillis et répartis dans les moules individuels spécifiques et caractéristiques de la « Brousse du Rove », percés de trois trous au fond pour permettre l'égouttage. Les brousses sont commercialisées dans leurs cornets. Depuis l'origine jusqu'à nos jours, la production est restée exclusivement fermière. Les fromages sont vendus à la ferme ou bien livrés à des restaurateurs et des crémiers, principalement autour d'Aix-en-Provence et de Marseille, mais aussi dans toute la France. La « Brousse du Rove » se consomme salée ou sucrée, mais aussi en tant qu'ingrédient dans diverses préparations culinaires.

6.2. Spécificités du produit

La « Brousse du Rove » est un fromage de type « frais » qui présente les qui se distingue des produits similaires par les spécificités suivantes :

- une présentation en cornets de 32 mm x 22 mm x 85 mm, percés de trois trous au fond ;
- une pâte blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse ;
- des arômes principaux de lait frais au caractère « animal » peu prononcé, et d'amande douce ;
- des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt ...) ;
- l'utilisation exclusive de lait de chèvre de race Rove pour sa fabrication ;
- l'utilisation exclusive de vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant permettant la coagulation du lait sous forme de « flocculation »

L'ensemble de ces caractéristiques sont à l'origine de la notoriété déjà ancienne de la « Brousse du Rove » (nombreux écrits du XIX^{ème} siècle par exemple). La « Brousse du Rove » se consomme salée ou sucrée, mais aussi en tant qu'ingrédient, dans diverses préparations culinaires.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les caractéristiques géographiques, climatiques, géologiques et pédologiques de l'aire géographique (zones de massifs méditerranéens secs) sont à l'origine de la présence d'une flore spécifique, constituée de garrigues à chênes Kermès plus ou moins denses, souvent associées à des peuplements de pins d'Alep et de chênes verts mais aussi de cistes, de genévriers, de genêts, de filaires, de thym et de romarins. Depuis le village du Rove, des fermiers ont, depuis plusieurs siècles, privilégié une race de chèvre rustique particulière, la chèvre du « Rove », qui présente une très bonne résistance physique aux parcours accidentés et qui parvient pour satisfaire ses besoins, à trouver une 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. Ce** Son lait, particulièrement riche en matières grasses et en protéines, confère à la « Brousse du Rove » ses caractéristiques en termes de texture et de saveurs organoleptiques. **Cette La** richesse en taux butyreux est **une des causes de un des facteurs qui concourt à** la qualité gustative du lait et des productions fromagères, les composés moléculaires volatiles des plantes ingérées par les animaux étant fixés par les matières grasses du lait. Ainsi, les arômes développés par la « Brousse du Rove » sont le reflet de l'alimentation des chèvres **issue de l'aire géographique**. Par ailleurs, les caractéristiques de la pâte de la « Brousse du Rove » (pâte lisse, souple, onctueuse et non granuleuse) sont également 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. La forme et les dimensions spécifiques du moule de la « Brousse du Rove » permettent de l'identifier immédiatement et contribuent également à préserver les spécificités organoleptiques du fromage en permettant un égouttage modéré du produit.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex.

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04.

Courriel : info@inao.gouv.fr.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

59, boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13.

Téléphone : (33) (0)1 44 87 17 17.

Fax : (33) (0)1 44 97 30 37.

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO (et sur la base de données de la Commission européenne).

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à l'étiquetage de tous les fromages, **chaque cornet de « Brousse du Rove » comporte la vignette d'identification délivrée par le groupement qui comprend :**

- le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,

- jusqu'à l'enregistrement européen, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

De plus, si le cornet n'est pas l'unité de vente au consommateur, chaque unité de vente au consommateur est commercialisée munie d'un étiquetage comportant :

- le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- jusqu'à l'enregistrement européen, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

~~De plus, chaque cornet de « Brousse du Rove » comporte la vignette d'identification délivrée par le groupement~~

~~La vignette peut servir de support à l'étiquetage de l'unité de vente au consommateur lorsque le cornet constitue l'unité de vente consommateur.~~

9. Exigences nationales

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Situation géographique des outils de production : Chèvrerie et atelier de transformation	Dans l'aire géographique.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Composition du troupeau et caractéristiques	Race « Rove » uniquement	Contrôle documentaire et/ou visuel
Seuil de chargement	2 chèvres maximum à l'hectare destiné au pâturage	Contrôle documentaire et/ou visuel
Alimentation et conduite du troupeau : pâturage	Dès que les conditions climatiques le permettent, pâturage dans l'aire géographique, sur prairies non irriguées, ou sur parcours boisés naturels, 5 h/j minimum (en moyenne sur l'année), et au minimum 261 jours/an.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Production moyenne maximale de lait/chèvre traite	2,5 kg/jour 600 kg/an	Contrôle documentaire
Type de lait mis en œuvre	Lait entier et cru	Contrôle documentaire et/ou visuel
Production et transformation du lait	Produit et transformé sur l'exploitation	Contrôle documentaire et/ou visuel
Délai de mise en œuvre du lait	Lait issu d'une ou deux	Contrôle documentaire et/ou

	traïtes successives au maximum puis mis en œuvre immédiatement.	visuel
Type d'acidifiant utilisé	Vinaigre blanc d'alcool	Contrôle documentaire et/ou visuel
Délai de commercialisation	Moins de 8 jours après acidification	Contrôle documentaire et/ou visuel
Mode de conservation	Congélation interdite	Contrôle documentaire et/ou visuel
Caractéristiques du produit.	Vignette d'identification des cornets Forme et dimensions des cornets Caractéristiques organoleptiques	Contrôle documentaire et/ou visuel Contrôle documentaire et/ou visuel Examen organoleptique

DOCUMENT UNIQUE

« BROUSSE DU ROVE »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« BROUSSE DU ROVE »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.3 : Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La « Brousse du Rove » est un fromage présenté dans des moules coniques tronqués aux dimensions suivantes : 32 mm de diamètre supérieur x 22 mm de diamètre inférieur x 85 mm de hauteur, percés de trois trous au fond, dénommés « cornets ».

Il est fabriqué exclusivement avec du lait entier de chèvre de race Rove. Il est obtenu à partir d'une floculation du lait après chauffage et ajout de vinaigre d'alcool blanc comme acidifiant. Il contient au maximum 30 grammes de matière sèche pour 100 g de fromage et au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Ce fromage doit être consommé très frais et ne peut pas être vendu au-delà de 8 jours après acidification. Sa pâte est blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse. Ce fromage présente des arômes principaux de lait frais, au caractère « animal » peu prononcé, et d'amande douce. Il présente aussi des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt...). La « Brousse du Rove » ne présente pas de croûte crémeuse blanc-cassé (développement de *Géotricum*), signe que le produit commence à subir un affinage.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La ration est constituée exclusivement :

- du pâturage réalisé au sein de l'aire géographique ;
- de fourrage sec : l'apport est limité à 0,5 kilogramme en matière brute par jour et par chèvre en production, en moyenne sur l'année. Il est composé de foins issus de mélange de prairies naturelles, graminées, légumineuses ou paille ;
- d'aliments concentrés : l'apport est limitée à 0,5 kilogramme de matière brute par jour et par chèvre en production. Ils se présentent sous forme de matières premières en l'état, constitués de céréales simples et/ou de compléments protéiques simples, appartenant à la liste suivante : orge, maïs, triticales, blé, avoine, épeautre, tournesol,

seigle, tourteaux gras ou déshuilés (colza, tournesol, soja), légumineuses déshydratées ou en grains. Les aliments concentrés composés sont interdits.

Sont également autorisés les oligo-éléments, minéraux, vitamines et aliments phytothérapeutiques.

Seuls sont autorisés, dans l'alimentation des animaux, les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine Brousse du Rove. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer. Le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

Dès que les conditions le permettent, les chèvres pâturent au sein de l'aire géographique sur :

- des parcours boisés naturels ;
- des parcelles non irriguées et exemptes de système d'irrigation, composées de :
 - prairies permanentes à fleurs autochtones ;
 - prairies temporaires à graminées, légumineuses ou mixtes.

Les chèvres pâturent au minimum 5 heures par jour (calculé en moyenne sur l'année) et 261 jours par an. Le chargement maximal autorisé est de 0,3 UGB (unité gros bovin) par hectare, soit 2 chèvres par hectare. Les hectares pris en compte pour le calcul du chargement correspondent aux surfaces destinées au pâturage.

Concernant la provenance de l'alimentation, du fait des facteurs naturels de l'aire géographique, la production de concentrés est difficile et celle de fourrages est limitée. L'origine des concentrés et des fourrages secs n'étant pas précisée, ils peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique. La limitation de la quantité de concentrés et de foin pouvant provenir de l'extérieur de l'aire géographique impliquent que la part des aliments issus de l'aire est majoritaire. En effet, les apports qui peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique représentent au maximum, par chèvre et par an :

- 182,5 kg de matière brute de fourrages secs, soit environ 153 kg de matière sèche,
- 182,5 kg de matière brute de concentrés, soit environ 168,8 kg de matière sèche.

En considérant une capacité d'ingestion annuelle moyenne de la chèvre de 1 100 kg, la part des aliments en provenance de l'aire géographique représente donc environ 70 % (en matière sèche) au minimum.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait et la transformation en "Brousse du Rove" ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

La "Brousse du Rove" est commercialisée jusqu'au consommateur dans son cornet de moulage. Aucun démoulage n'est autorisé.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à l'étiquetage de tous les fromages, chaque cornet de « Brousse du Rove » comporte la vignette d'identification délivrée par le groupement qui comprend le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

De plus, si le cornet n'est pas l'unité de vente au consommateur, chaque unité de vente au consommateur est commercialisée munie d'un étiquetage comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique est composée des communes suivantes :

Département des Bouches-du-Rhône (13) :

Communes comprises dans l'aire géographique en totalité :

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Etang, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues,, La Ciotat, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, Ensues-la-Redonne, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marignane, Marseille, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Orgon, Paradou, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Port-de-Bouc, Puylobier, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bedoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Saint-Victoret, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Communes comprises dans l'aire géographique en partie :

Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Grans, Istres, Miramas, Mouriès, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Tarascon.

Département du Var (83), communes comprises en totalité :

Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Pourcieux, Pourrières, Riboux, Saint-Zacharie, Signes.

Département du Vaucluse (84), communes prises en totalité :

Ansouis, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cheval-Blanc, Cucuron, Grambois, Lauris, Lourmarin, La Motte-d'Aigues, Mérindol, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Pertuis, Puget, Puyvert, Saint-

Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

Un document graphique établissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie des communes concernées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

La « Brousse du Rove » est un fromage de type « frais » fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre de race Rove, conduites selon un mode d'élevage extensif selon la tradition du sylvopastoralisme, et à l'aide de vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant, permettant la coagulation du lait sous forme de « floculation.

En termes de topographie et de géographie, l'aire géographique correspond à la partie occidentale de la basse-Provence calcaire bordée au sud par la mer Méditerranée, à l'est par les plateaux varois calcaires, à l'ouest par les plaines alluviales de Camargue et de Crau (qui sont exclues de l'aire géographique) et au nord, par le massif des Alpilles et du Luberon ; la plaine alluviale du Comtat est exclue. Elle présente la particularité d'être constituée d'une succession de chaînons calcaires orientés est-ouest, séparés par des bassins sédimentaires. L'altitude de ces massifs est modeste. Seuls les points culminants de la Sainte-Baume et de la Sainte-Victoire atteignent 1 000 mètres d'altitude.

Le climat de l'aire géographique est caractérisé par de faibles précipitations moyennes annuelles (comprises entre 550 et 700 mm) concentrées durant l'automne et au début du printemps, des températures moyennes annuelles oscillant entre 13 et 15°C, une amplitude thermique marquée (avec un nombre de jours de gel variant entre 20 et 80 jours par an), un vent dominant très présent (le mistral) venant du nord, souvent violent, sec et froid et une insolation annuelle élevée d'environ 2 800 heures.

Au niveau géologique et pédologique, les massifs calcaires qui composent l'aire géographique sont principalement constitués de formations calcaires au sens large, d'origine marine ou continentale (lacustre principalement), issus principalement de l'ère Secondaire (Mésozoïque). Sur ces massifs, les types de sol « sous forêt » les plus fréquents sont les sols carbonatés.

La végétation caractéristique de l'aire géographique, directement liée au substrat calcaire et aux conditions climatiques de cette aire, est principalement constituée de garrigues à chênes Kermès plus ou moins denses, souvent associées à des peuplements de pins d'Alep et de chênes verts mais aussi de cistes, genêts, filaires, thym et romarins.

La tradition d'élevage des chèvres du Rove et de production de « Brousse du Rove » est attestée depuis le Moyen-âge dans le département des Bouches-du-Rhône. La « Brousse du Rove » constituait alors le revenu principal des habitants du village du Rove et elle était une spécialité très appréciée à Marseille et dans ses environs. La diffusion des usages de fabrication s'est réalisée par étapes successives depuis le noyau d'origine, le village du Rove.

Les troupeaux de chèvres sont conduits selon un mode d'élevage extensif, dans la tradition du sylvopastoralisme (pâturage des animaux en forêt pour profiter des ressources fourragères situées sous les arbres et concourir à la mise en valeur des

arbres, permettre la production de bois et prévenir les incendies). Les chèvres pâturent sur les parcours boisés et les prairies sèches de l'aire géographique. Les chèvres du Rove apprécient le feuillage du pin d'Alep et sont les seules à consommer le feuillage coriace et piquant du chêne kermès. Elles consomment aussi suivant la saison, le feuillage et les glands du chêne vert et du chêne blanc pubescent, l'herbe des clairières et le feuillage des garrigues composées de thym, romarin, genêt... Pour pénétrer la végétation dense de ces parcours, les chèvres, qui présentent des cornes particulièrement adaptées (jusqu'à 120 cm d'envergure), ne sont pas écornées. En complément de ce qui peut être glané sur les parcours par les chèvres, les éleveurs donnent généralement du foin et de céréales.

Le lait, exclusivement issu de chèvres du Rove, est chauffé à la flamme directe puis, après arrêt de la chauffe, une faible quantité de vinaigre blanc d'alcool est ajoutée. Le lait est alors brassé manuellement, lentement et régulièrement jusqu'à ce qu'il « floccule » (sorte de coagulation). Les flocons sont recueillis et répartis dans les moules individuels spécifiques et caractéristiques de la « Brousse du Rove », percés de trois trous au fond pour permettre l'égouttage. Les brousses sont commercialisées dans leurs cornets. Depuis l'origine jusqu'à nos jours, la production est restée exclusivement fermière. Les fromages sont vendus à la ferme ou bien livrés à des restaurateurs et des crémiers, principalement autour d'Aix-en-Provence et de Marseille, mais aussi dans toute la France. La « Brousse du Rove » se consomme salée ou sucrée, mais aussi en tant qu'ingrédient dans diverses préparations culinaires.

La « Brousse du Rove » est un fromage de type « frais » qui se distingue des produits similaires par les spécificités suivantes :

- une présentation en cornets de 32 mm x 22 mm x 85 mm, percés de trois trous au fond ;
- une pâte blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse ;
- des arômes principaux de lait frais, au caractère « animal » peu prononcé, et d'amande douce ;
- des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt ...) ;
- l'utilisation exclusive de lait de chèvre de race Rove pour sa fabrication ;
- l'utilisation exclusive de vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant permettant la coagulation du lait sous forme de « flocculation ».

L'ensemble de ces caractéristiques sont à l'origine de la notoriété déjà ancienne de la « Brousse du Rove » (nombreux écrits du XIXème siècle par exemple). Les caractéristiques géographiques, climatiques, géologiques et pédologiques de l'aire géographique (zones de massifs méditerranéens secs) induisent de la présence d'une flore spécifique, constituée de garrigues à chênes Kermès plus ou moins denses, souvent associées à des peuplements de pins d'Alep et de chênes verts mais aussi de cistes, de genêts, de filaires, de thym et de romarin. Depuis le village du Rove, des fermiers ont, depuis plusieurs siècles, privilégié une race de chèvre rustique particulière, la chèvre du « Rove », qui présente une très bonne résistance physique aux parcours accidentés et qui parvient, pour satisfaire ses besoins, à trouver une 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. Ce lait confère à la « Brousse du Rove » ses caractéristiques en termes de texture et de saveurs. La richesse en taux butyreux est un des facteurs qui concourt à la qualité gustative du lait et des productions fromagères, les composés moléculaires volatiles des plantes ingérées par les animaux étant fixés par les matières grasses du lait. Ainsi, les arômes développés par la « Brousse du Rove » sont le reflet de l'alimentation des chèvres. Par ailleurs, les caractéristiques de la pâte de la « Brousse du Rove » (pâte lisse, souple, onctueuse et non granuleuse) sont également 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. La forme et les dimensions spécifiques du moule de la « Brousse du Rove » permettent de l'identifier immédiatement et contribuent également à préserver les spécificités organoleptiques du fromage en permettant un égouttage modéré du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Groupement des producteurs
De « Brousse du Rove »
Mairie du Rove
BP du GPBR
13740 – LE ROVE

Madame M. ETRIOUX
Site INAO Hyères
Le Palatin
6, rue G. Simenon
83400 – HYERES

Le 30/10/2017

Madame,

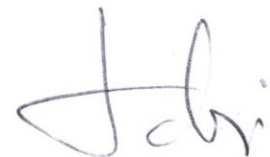
Nous validons les documents suivants :

- Cahier des Charges dans la version du 28/09/2017
- Document Unique

pour la reconnaissance de l'AOP de la « Brousse du Rove » et demandons à ce que ces documents soient soumis à l'approbation du Comité National.

Nous vous remercions et vous adressons l'assurance de nos sincères salutations.

Le Président
François BOREL



STATUTS DE L'ASSOCIATION GROUPEMENT DE PRODUCTEURS DE «BROSSE DU ROVE»

CONSTITUTION

Article 1 : Constitution

Entre les membres adhérant aux présents statuts et tous ceux qui y adhéreront, il est constitué une association, régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 et le décret du 16 août 1901.

Article 2 : Dénomination

L'association prend la dénomination de «groupement de producteurs de «Brousse du Rove».

Article 3 : Siège

Le siège de l'association est situé à l'adresse suivante :

Mairie du Rove – 13740 LE ROVE

Il pourra être transféré par simple décision du Conseil d'Administration, la ratification par l'Assemblée Générale sera nécessaire.

Article 4 : Durée

La durée de l'association est illimitée.

Article 5 : Dépôt des statuts

Les présents statuts et la liste des membres du Conseil d'administration de l'association sont déposés dans les conditions prévues à l'article L. 411-3 du Code du Travail. Les modifications qui seront apportées aux présents statuts seront déposées dans les mêmes conditions.

Article 6 : Missions

Le groupement des producteurs de «Brousse du Rove», reconnu en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine «Brousse du Rove» a pour mission :

- d'élaborer le cahier des charges de l'appellation d'origine «Brousse du Rove» ainsi que ses modifications, de contribuer à son application par les opérateurs et de participer à la mise en œuvre du plan de contrôle, notamment en réalisant les contrôles internes prévus auprès des opérateurs ;
- de mettre à jour la liste des opérateurs identifiés et de transmettre périodiquement cette liste à l'organisme de contrôle et à l'INAO ;
- de participer à la connaissance statistique du secteur, aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir ainsi qu'à la valorisation du produit ;
- de mettre en œuvre des décisions du comité national de l'INAO le concernant ;
- de communiquer à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée dans le cadre de ses missions ;
- de proposer à l'INAO l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle ;
- d'élaborer, conjointement avec l'organisme de contrôle, le plan de contrôle ;
- de donner son avis sur le plan de contrôle.

F B L J F
«Brousse du Rove»

Version du 24/10/2017

Article 7 : Adhésion

Est membre toute personne physique ou morale qui participe effectivement aux activités de production et de transformation en «Brousse du Rove» prévues par le cahier des charges.

Le membre s'engage à réaliser des auto contrôles, à accepter le contrôle interne réalisé par l'organisme de défense et de gestion et le contrôle externe réalisé par l'organisme de contrôle, tel que prévu par le Code rural et de la pêche maritime.

Article 8 : Cotisations

Pour la réalisation des missions de l'ODG, les membres de l'association versent une cotisation annuelle telle que prévue par le Code rural et de la pêche maritime, votée par l'Assemblée Générale sur proposition du conseil d'administration.

La cotisation est perçue dans les conditions et aux dates fixées par le conseil d'administration de l'association.

Article 9 : Perte de la qualité de membre

La qualité de membre se perd :

- par décès ou dissolution de la personne morale ;
- par cessation d'activité ;
- par perte de l'habilitation de l'opérateur à produire l'appellation d'origine, prononcée par l'organisme de contrôle.

Le Conseil d'Administration prononce l'exclusion du membre et l'informe de sa situation par lettre recommandée avec accusé de réception.

ADMINISTRATION

Article 10 : Ressources

L'association subvient à ses besoins par :

- le montant des cotisations des membres. Les modalités de calcul et le mode de recouvrement sont fixés chaque année par l'assemblée générale ordinaire.
- le produit des diverses activités de l'ODG,
- les subventions de l'Etat, des départements, des communes,
- et toutes autres ressources autorisées par la loi.

Il est tenu une comptabilité régulière des activités et opérations annuelles de l'ODG, conformément aux normes édictées par le plan comptable général. Il est établi chaque année par le trésorier un bilan, un compte de résultat et des annexes. Ces documents sont tenus à la disposition de tous les membres au siège de l'ODG.

Article 11 : Conseil d'administration

L'ODG est administré par un Conseil de quatre membres élus pour une durée d'un an par l'assemblée générale et renouvelable. Le conseil d'administration élit en son sein à la majorité absolue des suffrages exprimés:

- un Président,
- un Vice-président,
- un Secrétaire,
- un Trésorier.

Le conseil d'administration se réunit au moins une fois par an, sur convocation du Président ou, à défaut, sur la demande d'au moins un tiers des administrateurs.

FB Le JF

Version du 24/10/2017

Le conseil d'administration peut consulter, toute personne qu'il jugera utile d'associer à son action, à cause de ses responsabilités ou de ses compétences.

Le conseil d'administration a les pouvoirs les plus étendus en ce qui concerne l'administration et la gestion de l'association, dans le cadre des orientations définies par l'assemblée générale.

Le Président :

- embauche ou débauche le personnel administratif ou technique,
- surveille l'exécution des statuts,
- fait convoquer les assemblées générales, en fixe l'ordre du jour après avis du conseil, en dirige les débats,
- représente l'ODG en justice et dans tous les actes de la vie civile,
- a voix prépondérante en cas de partage égal des voix au sein du bureau ou du conseil, et de l'assemblée générale.
- convoque le conseil chaque fois qu'il juge nécessaire. Il leur soumet toute décision qu'il juge nécessaire de faire prendre pour remplir son mandat et veille à leur application,
- peut donner délégation au vice-président pour le représenter.

Article 12 : Assemblée Générale

Composition et représentation :

L'assemblée générale ordinaire est composée de tous les membres de l'ODG. Chaque membre dispose d'une seule voix. Chaque membre est représenté par lui-même ou un représentant dûment mandaté. Tout producteur ne peut être représenté que par un autre producteur. Toutefois, en aucun cas, un membre ou un représentant dûment mandaté ne peut posséder plus de un pouvoir.

Réunions :

L'assemblée générale ordinaire se réunit chaque année avant le 31 décembre

Convocations – Délibérations – Quorum


L'assemblée générale se réunit sur convocation de son Président ou, s'il est empêché, sur convocation du Vice Président. Cette convocation doit être portée à la connaissance des membres ou des représentants par lettre ou par courrier électronique, au moins 8 jours ouvrables avant la date fixée et doit mentionner l'ordre du jour.

Toutes les questions à l'ordre du jour y sont discutées et sanctionnées par un vote soit au scrutin secret si un tiers au moins des membres présents à l'assemblée le demande, soit à main levée.

L'assemblée générale statue à la majorité absolue des voix à condition que la moitié au moins des membres composant ladite assemblée soit présente ou représentée. A défaut, une nouvelle assemblée est convoquée dans un délai de 15 jours ouvrables minimum et délibère, quel que soit le nombre des présents ou représentés, et statue à la majorité simple.

L'assemblée générale est présidée par le Président ou en cas d'empêchement, par le Vice-Président.

Les délibérations sont constatées dans un compte-rendu signé par le Président et le Vice-Président et apposé sur le registre des délibérations.

FB LC 

Version du 24/10/2017

Attributions de l'assemblée générale ordinaire

L'assemblée générale :

- procède à l'élection et au renouvellement des membres du conseil d'administration
- délibère sur et approuve le rapport d'activité de la période écoulée depuis l'assemblée précédente,
- délibère sur et approuve le rapport d'orientation et moral indiquant les grandes lignes de la politique à suivre au cours du prochain exercice,
- approuve les comptes et donne quitus aux administrateurs de leur gestion financière et sociale,
- décide du versement d'une cotisation annuelle obligatoire, servant au financement des missions de défense et de gestion dont elle fixe le montant et les modalités de calcul.

Article 13 : assemblée générale extraordinaire

Composition

La composition de l'assemblée générale extraordinaire est identique à celle de l'assemblée générale ordinaire.

Compétences

Elle est seule compétente pour modifier les statuts, prononcer la dissolution de l'association et statuer sur la dévolution de ses biens. D'une façon générale, elle est seule compétente pour délibérer sur toute décision de nature à mettre en cause l'existence de l'association ou de porter atteinte à son objet.

La modification des statuts ou la dissolution de l'association peuvent être décidées si la proposition recueille les deux tiers des voix des membres présents ou représentés.

Si la dissolution est votée, l'assemblée générale extraordinaire désigne un commissaire chargé de la liquidation de l'actif de l'association, lequel sera dévolu, conformément aux décisions prises par l'assemblée qui aura voté la dissolution.

Réunions

Les assemblées générales extraordinaires peuvent être tenues à la demande de la majorité du conseil d'administration, sur convocation du Président, ou à la demande d'au moins deux tiers des membres présents ou représentés composant l'assemblée générale ordinaire.

Convocations – Délibérations – Quorum - Représentation

Les convocations sont portées à la connaissance des membres ou représentants au moins quinze jours avant la tenue de la réunion et doivent comporter l'ordre du jour.

L'assemblée générale extraordinaire ne délibère valablement que si les deux tiers des membres composant l'assemblée générale ordinaire sont présents ou représentés. Si ce quorum n'est pas atteint, une deuxième assemblée générale extraordinaire est convoquée, avec le même ordre du jour, dans un délai de dix jours ouvrables minimum après la première date de convocation. Lors de cette deuxième réunion, l'assemblée délibère quel que soit le nombre de membres présents ou représentés.

Chaque membre est représenté par lui même ou un représentant dûment mandaté. Tout producteur ne peut être représenté que par un autre producteur. Toutefois, en aucun cas, un membre ne peut posséder plus de un pouvoir.

FB LC JF

Version du 24/10/2017

Délibérations

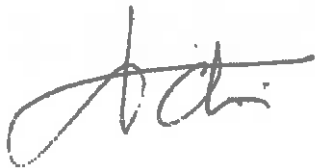
Les délibérations de l'assemblée générale extraordinaire sont prises à la majorité qualifiée des deux tiers des membres présents ou représentés.

Fait à Mimet , le 24/10/2017

En 4 exemplaires

Le Président

François BONER



Le Secrétaire

Luc FALCOT



Le Trésorier



Laurence CHAULHIER



PREFET DES BOUCHES DU RHONE

Sous-Préfecture d'ISTRES
Associations
Avenue des Bolles
CS 60004
13808 ISTRES Cedex
Tél. : 04.42.86.57.52

Le numéro W134006453
est à rappeler dans toute
correspondance

**Récépissé de Déclaration de CREATION
de l'association n° W134006453**

Vu la loi du 1er Juillet 1901 relative au contrat d'association ;

Vu le décret du 16 Août 1901 portant règlement d'administration publique pour l'exécution de la loi précitée ;

Monsieur Le Sous-Préfet

donne récépissé à **Monsieur le Président**

d'une déclaration en date du : **11 novembre 2017**

faisant connaître la constitution d'une association ayant pour titre :

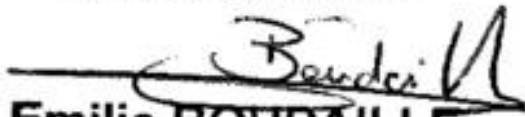
ASSOCIATION GROUPEMENT DE PRODUCTEURS DE "BROUSSE DU ROVE"

dont le siège social est situé : MAIRIE DU ROVE BP DU GPBR
4 rue JACQUES DUCLOS
13740 Rove

Décision prise le : **24 octobre 2017**

Pièces fournies : liste des dirigeants
lettre de mandat
Procès-verbal
Statuts

Istres, le 13 novembre 2017

**Pour le Sous-Préfet d'ISTRES
et par délégation
La chef de Bureau**

Emilie BOUDAILLE

Loi du 1 juillet 1901, article 5 - al 5,6 et 7 - Décret du 16 août 1901, article 3 :

Les associations sont tenues de faire connaître, dans les trois mois, tous les changements survenus dans leur administration ou leur direction, ainsi que toutes les modifications apportées à leurs statuts. Ces modifications et changements ne sont opposables aux tiers qu'à partir du jour où ils auront été déclarés.

Loi du 1 juillet 1901, article 8 - al 1 :

Seront punis d'une amende de 1500 € en première infraction, et, en cas de récidive, ceux qui auront contrevenu aux dispositions de l'article 5.

NOTA :

L'insertion au Journal Officiel des modifications portant sur le titre, l'objet, le siège social d'une association est facultative. Elle ne peut être exigée des tiers car le récépissé délivré par les services préfectoraux fait foi dans tous les cas.

La loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, s'applique à la déclaration relative à votre association dont les destinataires sont les services préfectoraux et les services de l'Etat concernés. L'article 40 de cette loi vous garantit un droit d'accès et de rectification. Celui-ci peut s'exercer auprès du préfet ou du sous-préfet de l'arrondissement du siège de votre association, pour les données à caractère personnel concernant les personnes physiques déclarées comme étant chargées de sa direction ou de son administration.

Association Groupement de Producteurs
De « BROUSSE DU ROVE »
Mairie du Rove
BP du GPBR
13740 – LE ROVE

Objet : Procès-verbal de l'Assemblée Générale du 24/10/2017

PROCES-VERBAL

Les membres de l'association : « Association de Défense de la brousse du Rove », se sont réunis en assemblée générale le 24 octobre 2017 à 18 heures à chez M. Thierry FAURE, Domaine de Fontbelle – 13105 - MIMET.

A l'assemblée de ce jour, dix membres à jour de cotisation étaient présents. En conséquence, le pourcentage des membres présents permet des délibérations réglementaires et constitutionnelles.

M. François BOREL, en qualité de Président, préside l'assemblée.

Après rappel de l'ordre du jour par le président et lecture faite des différents documents (C d C, D U, P de C et projet de statuts de l'O D G), les participants ouvrent le débat.

Les discussions sont closes et les différents points à l'ordre du jour sont votés, sous la direction du président.

- Première décision : l'assemblée approuve le Cahier des Charges dans sa dernière version, y compris ce qui concerne la mise en œuvre du lait (points 5.4 et 9).

Cette résolution est adoptée à l'unanimité.

- Deuxième décision : l'assemblée approuve le Document Unique dans sa dernière version.

Cette résolution est adoptée à l'unanimité.

- Troisième décision : l'assemblée approuve le Plan de Contrôle y compris les points concernant la fréquence des contrôles analytiques et celui concernant la commission de dégustation.

Cette résolution est adoptée à l'unanimité.

- Quatrième décision : l'assemblée approuve les statuts de l'ODG.

Cette résolution est adoptée à l'unanimité.

- Cinquième décision : l'assemblée approuve le budget prévisionnel de l'O.D.G.
« Brousse du Rove ».
Cette résolution est adoptée à l'unanimité.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 20h.

Le présent procès-verbal a été dressé et signé par le Président.

Le Président
François BOREL



Groupement des producteurs
De « Brousse du Rove »
Mairie du Rove
BP du GPBR
13740 – LE ROVE

Madame M. ETRIOUX
Site INAO Hyères
Le Palatin
6, rue G. Simenon
83400 – HYERES

Le 30/10/2017

Madame,

Le Groupement des producteurs de « Brousse du Rove » demande par la présente sa reconnaissance en tant qu'organisme de défense et de gestion de l'AOP « Brousse du Rove » sur la base des statuts validés en Assemblée Générale du 24/10/2017, version du 24/10/2017.

Nous vous remercions et vous adressons l'assurance de nos sincères salutations.

Le Président
François BOREL



INA O le Directeur	Lettre de mission de la commission d'enquête BROUSSE DU ROVE Demande de reconnaissance en AOC	Version du : 23/02/2017 05/11/2017 Page 1/2
-----------------------	---	---

Nomination initiale :

Comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières : séance du 03 février 2011

Modifications :

Instance	Date	Motif
Comité national	20/03/2012	Renouvellement de la commission d'enquête
Commission permanente	21/11/2013	Prolongation de l'échéancier
Comité national	19/02/2015	Actualisation des missions et de l'échéancier.
Comité national	16 juin 2016	Actualisation de l'échéancier
Comité national	23 février 2017	Renouvellement de la commission d'enquête et actualisation de l'échéancier
Comité national		Actualisation des missions et de l'échéancier

Membres de la commission d'enquête :

- Julien LASSALLE (Président)
- Florent HAXAIRE, Michel NALET, ~~Sandrine MARFISI~~

Description de la mission principale :

La commission d'enquête est chargée :

- d'étudier et analyser la demande de reconnaissance en AOC « Brousse du Rove » déposée par le groupement des producteurs de Brousse du Rove,
- de s'assurer que le demandeur répond aux dispositions du code rural et de la pêche maritime relatives aux ODG ;
- de proposer au comité national des critères de délimitation de l'aire géographique ainsi qu'un projet de délimitation puis une délimitation définitive de l'aire géographique.
- de proposer un projet de cahier des charges recevable pour être soumis à la procédure nationale d'opposition.

La commission d'enquête doit par ailleurs veiller à la conformité de la rédaction du chapitre « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique » avec les orientations de la Commission européenne.

Résultat à obtenir :

Rapport d'étape avec avis sur le rapport final de la commission d'experts comprenant l'examen des réclamations éventuellement reçues pendant la phase de consultation publique sur le projet de délimitation ainsi qu'une délimitation définitive de l'aire géographique, avec un projet de cahier des charges destiné à être soumis à la procédure nationale d'opposition (PNO).

Rapport final présentant le bilan de la PNO et proposant, le cas échéant, le vote de reconnaissance en AOC/AOP.

INAO la Directrice	Lettre de mission de la commission d'enquête BROUSSE DU ROVE Demande de reconnaissance en AOC	Version du : 23/02/2017 05/11/2017 Page <u>2/2</u>
-------------------------------------	---	---

Echéancier souhaitable :

31 décembre 2017 : remise d'un rapport présentant l'aire géographique définitive « Brousse du Rove » et projet de cahier des charges pour PNO.

31 mars 2018 : remise d'un rapport final en vue du vote de la reconnaissance en AOC/AOP.

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :

- Le responsable de l'avancement du projet : Pascal LAVILLE (p.laville@inao.gouv.fr)

-M. Emmanuel ESTOUR (e.estour@inao.gouv.fr)

~~Site INAO de La Valette - Parc tertiaire Valgora Bât C - Avenue Kastler - 83160 LA VALETTE~~
Site d'Avignon - ZA Courtine- 610 av. du Grand Gigognan (Forum Courtine)- BP 60912 - 84090 AVIGNON CEDEX 9

~~Tél. : 04 94 35 74 67~~ **04 90 86 57 15** – Fax. : ~~04 94 65 89 43~~ **04 90 86 48 74**

- Le secrétaire de la commission d'enquête : Marianne ETRIOUX (m.etrioux@inao.gouv.fr)

~~Site INAO de La Valette - Parc tertiaire Valgora Bât C - Avenue Kastler - 83160 LA VALETTE~~

~~Tél. : 04 94 35 74 67~~ – Fax. : 04 94 65 89 43

Fait à Montreuil, le

La Directrice de l'INAO

~~Jean-Luc DAIRIEN~~
Marie GUITTARD

