

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

‘Brocciu Corse / Brocciu’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-0136-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Brocciu Corse / Brocciu’

2. Type d'indication géographique

☒ AOP

☐ IGP

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Le Brocciu corse/Brocciu est un fromage de lactosérum se présentant sous forme tronconique.

Son poids est compris entre 250 grammes et 3 kilogrammes, selon quatre types de moules définis de 3 kilogrammes, 1 kilogramme, 500 grammes et 250 grammes.

Il est obtenu exclusivement à partir de lactosérum de chèvre et/ou de brebis additionné de lait entier de brebis et/ou de chèvre mis en œuvre à l'état cru et de sel.

Il est commercialisé soit à l'état frais, soit affiné (type «passu»).

Il renferme au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, sa teneur en matière sèche ne devant pas être inférieure à 20 grammes pour 100 grammes de produit pour le fromage d'appellation de type «frais».

Le type «passu» contient au minimum 35 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

À l'état frais, le Brocciu corse/Brocciu se distingue par une couleur blanche à crème, avec un aspect brillant. Sa texture est souple, moelleuse et onctueuse. En raison de son faible égouttage, il reste humide et dégage une légère odeur lactée. Sa consistance en bouche doit être homogène et lisse, avec des arômes prédominants de lait, pouvant être accompagnés de subtiles notes torréfiées, de fruits secs ou de foin. Enfin, le Brocciu corse/Brocciu est caractérisé par un salage équilibré, sans défaut de type fade ou excès de sel.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

Les brebis et les chèvres pâturent essentiellement des ressources naturelles spontanées. Ainsi, l'alimentation à base de parcours est prépondérante. L'alimentation totale provient de l'aire géographique à hauteur de 70% minimum de matière sèche (MS). En effet, les conditions pédoclimatiques de la Corse ne permettent pas une alimentation en provenance à 100% de l'aire géographique.

Les surfaces pastorales intègrent une diversité importante de formations végétales :

- Les prairies naturelles, les prairies permanentes, les pelouses, les vignes, les vergers et les surfaces de plantes aromatiques ;
- Les différents parcours, maquis, landes, fruticées montagnardes ;
- Les bois tels que les chênaies, les châtaigneraies et autres essences forestières (érable, frêne, hêtre...).

La claustration permanente est interdite. Les animaux sont conduits au pâturage en permanence, hors conditions météorologiques ou sanitaires exceptionnelles et besoins inhérents aux activités de l'élevage (vaccins, taille des onglons, agnelage...).

Un complément de fourrage et de concentrés à base de céréales est autorisé.

L'approvisionnement en complément (fourrages et concentrés) ne provenant pas de l'aire géographique est limité sur l'année à 240 kg de MS pour les ovins et 264 kg de MS de fourrages pour les caprins.

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait et du lactosérum, la fabrication et l'affinage du fromage de lactosérum doivent être effectués dans l'aire géographique.

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

Les techniques d'emballage du Brocciu corse/Brocciu doivent permettre de conserver les qualités physico-chimiques et organoleptiques du produit au cours de la durée de présentation à la consommation prévue sur l'étiquetage par le conditionneur.

L'adjonction de tout produit exogène à la fabrication du Brocciu corse/Brocciu, exceptés les gaz d'emballage autorisés par la réglementation relative aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine, est interdite.

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination "Brocciu corse" / "Brocciu" et le symbole AOP de l'union européenne le tout inscrit en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. Les dénominations "frais" ou "passu" figurent obligatoirement sur l'étiquetage. La date de fabrication doit obligatoirement être mentionnée sur l'étiquetage des fromages vendus avec la dénomination "frais".

5. Description succincte de l'aire géographique

L'aire géographique est constituée des départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud.

6. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

La Corse, grande île méditerranéenne située à des latitudes sensiblement identiques à celles des Pyrénées et de la partie moyenne des Apennins, se caractérise par l'originalité de son milieu naturel. Il s'agit d'une région rude et pauvre propice à l'élevage de la brebis et de la chèvre.

Elle se compose en trois grandes unités géologiques qui façonnent les reliefs et entraînent une grande diversité de végétation : la Corse cristalline à l'Ouest et au Sud ; la Corse alpine schisteuse au Nord et à l'Est et une dépression centrale sédimentaire. Sur la côte orientale, s'étend une plaine alluviale où sont individualisés des étangs.

La Corse présente un climat méditerranéen contrasté, caractérisé par des températures globalement douces et une pluviométrie relativement élevée mais très irrégulière, avec une sécheresse estivale marquée. Les variations d'altitude entraînent une forte diversité climatique entre le littoral et les zones de montagne :

- un climat méditerranéen doux et humide (0-600 m) à températures moyennes annuelles variant de 14°C à 17°C, des pluies abondantes mais irrégulières avec une longue saison sèche en été ;
- un climat méditerranéen d'altitude (600-1200 m) à températures moyennes annuelles comprises approximativement entre 10°C et 13°C, avec des précipitations de 800 à 1500 mm et une saison sèche estivale moins longue que dans le cas précédent mais encore nette.

Les conditions géo-climatiques particulières de la Corse ont conduit au développement d'espèces végétales spontanées parfaitement adaptées à leur environnement, qui constituent une ressource très diversifiée pour l'élevage pastoral (herbe, maquis, feuillage des arbustes, fruits tels que les glands et les châtaignes...).

La sélection des troupeaux a conduit à l'obtention de races locales de brebis et de chèvres parfaitement adaptées aux spécificités de l'île, à son climat et à son relief montagneux et accidenté.

La brebis corse est un petit animal rustique, pesant en moyenne entre 30 et 40 kg et très bien adaptée à la vie en plein air dans des zones de parcours et de montagne qui est réputée pour son aptitude à la traite.

La chèvre corse est un animal laitier, pesant en moyenne entre 35 et 45 kg, qui se caractérise par sa rusticité et son aptitude importante à valoriser les terrains difficiles et sa facilité de traite.

Les brebis et les chèvres corses sont de bonnes laitières compte tenu de leur poids et de leur conduite d'élevage.

Les laits qu'elles produisent sont naturellement riches en matière utiles, assurant un bon rendement fromager.

Le patrimoine fromager corse repose sur un système de production laitier fondé sur la valorisation des ressources pastorales spontanées. Les petits ruminants exploitent une flore diversifiée, dont la composition varie selon les saisons et les zones pâturées, conférant aux laits une richesse aromatique.

Le pastoralisme joue un rôle central au sein de la conduite des troupeaux. Le berger travaille toujours de manière traditionnelle : libre parcours, transhumance entre les parcours de basse altitude et les estives de montagne.

Cette adaptation aux contraintes du climat méditerranéen permet d'assurer une alimentation naturelle et régulière des animaux, de maintenir des lactations relativement stables et de garantir la durabilité des ressources pastorales. Le climat méditerranéen limite la production de fourrage et la pratique du pastoralisme permet de pallier le climat chaud et sec en été qui sèche les pâturages des basses altitudes et rend impossible la culture d'herbe et de fourrage vert en été. Dès le mois de juin, les troupeaux gagnent les montagnes où l'herbe pousse suite à la fonte des neiges. Ils n'en reviendront qu'entre septembre et novembre. C'est une part importante de l'alimentation des troupeaux qui provient de l'espace pastoral.

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » participe au maintien de l'activité pastorale traditionnelle.

Le pastoralisme façonne les paysages régionaux depuis des siècles, il forme un véritable pare-feu naturel, tout en préservant et enrichissant la biodiversité de la région. Ce type de pratique d'élevage participe à l'entretien et à la valorisation des espaces écologiquement rares et sensibles. Un modèle d'équilibre entre l'homme, l'animal, le milieu naturel et le climat.

Aussi loin que l'on remonte dans l'histoire, et malgré les invasions, les traditions d'éleveurs et de pasteurs du peuple corse se sont perpétuées jusqu'à nos jours.

Le berger de l'île est aussi un fabricant de fromage et de brocciu.

Cette tradition pastorale et fromagère est ancrée depuis des millénaires puisque Diodore de Sicile d'après Ephore de Cymé rapporte qu'au premier siècle avant Jésus Christ les corses se nourrissaient de lait, de miel et de viande, ils ignoraient la propriété privée de la terre, pratiquant uniquement celle des troupeaux. L'élevage associé à la cueillette fournissait l'essentiel de leur subsistance aux populations de cette civilisation pastorale essentiellement montagnarde.

Le procédé de fabrication du « Brocciu corse » ou « Brocciu » a une origine mythique : la recette aurait été transmise aux bergers corses par Salomon, il y a plusieurs millénaires.

Ainsi, depuis des temps très reculés, les bergers corses fabriquaient du « Brocciu corse » ou « Brocciu » postérieurement à leurs fabrications fromagères.

En effet, le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est le résultat de la coagulation thermique des lactoprotéines solubles du lactosérum et du lait de rajout de chèvre et/ou de brebis, avec du sel comme catalyseur.

Après moulage des fromages, le sérum est chauffé dans un grand chaudron. Un des secrets de la réussite réside dans la conduite du chauffage qui doit être lent et progressif.

Le Docteur Henri Aurenche dans « Sur les chemins de la Corse » édité en 1926 indique que les amateurs de fromages corses savent reconnaître dans le brocciu les différentes plantes broutées par les chèvres donnant leur lait.

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu », produit dont la couleur peut varier du blanc au crème, se caractérise par une texture souple, onctueuse en bouche avec des arômes prédominants de lait, pouvant être accompagnés de subtiles notes torréfiées, de fruits secs ou de foin. Enfin, le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est caractérisé par un salage équilibré, sans défaut de type fade ou excès de sel.

Traditionnellement, les fromagers et particulièrement ceux du Bassin méditerranéen, ont toujours su récupérer les matières grasses et les protéines présentes dans le lactosérum par le chauffage.

Ce principe général de préparation est applicable en Corse pour l'élaboration du « Brocciu corse » ou « Brocciu » avec toutefois certaines particularités conférant au produit ses caractéristiques bien spécifiques de finesse, de texture et de saveur.

C'est uniquement dans le cas du « Brocciu corse » ou « Brocciu » que l'on rajoute du sel et du lait cru entier au cours de la fabrication, donnant ainsi au produit toute son originalité, comme le remarque Germain Mocquot lors de sa venue en Corse en 1983.

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » ne peut pas non plus être confondu avec la brousse produite dans les départements méridionaux français car elle est généralement produite à partir de lait de vache et de sérum de fromage de vache.

Ainsi, la Corse a toujours trouvé l'essentiel de ses ressources dans l'élevage des petits ruminants et les produits issus de cette activité constituaient l'essentiel des protéines animales dans la diète insulaire traditionnelle.

Outre sa consommation à l'état frais ou sec, le « Brocciu corse » ou « Brocciu » sert également à la confection de spécialités typiques à la cuisine corse telles qu'omelettes accompagnées de menthe, Imbrucciata (tarte), Ciaccia (beignets).

De nombreux écrits témoignent que le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est un produit qui, de tout temps, a été apprécié par les consommateurs comme Emile Bergerat le précise dans « La chasse au mouflon en Corse » publié en 1886,

Ardouin-Dumazet dans « Voyage en France – La Corse » publié en 1898 et en 1983 lorsque Germain Mocquot décrit son séjour en Corse.

La Corse possède une vocation historique pour l'élevage ovin et caprin imposée par les conditions climatiques et géographiques du milieu.

Des races locales ovines et caprines se sont parfaitement adaptées à ce milieu géographique, donnant des laits très riches en matières utiles qui offrent un important rendement fromager. En effet, même si la qualité physico-chimique du lait est très variable selon les saisons et la nourriture absorbée, compte tenu des périodes de transhumance où les animaux effectuent de longs parcours, les taux butyreux et protéiques des laits sont toujours élevés.

De plus, la gestion des ressources naturelles, maquis constitué d'un tapis végétal très dense et riche d'une flore odorante, et la pratique d'élevage extensive, permet d'obtenir des courbes de lactation relativement régulières au cours de la campagne de traite.

C'est cette richesse des laits de brebis et de chèvre corses qui rend la fabrication du « Brocciu corse » ou « Brocciu » possible. En effet, celle-ci, faisant suite à la fabrication du fromage, est la récupération par des moyens physico-chimiques des protéines sériques et de matières grasses contenues dans le lactosérum.

C'est également cette richesse du lait corse qui donne toute son originalité au « Brocciu corse » ou « Brocciu » car il est ajouté pur et à l'état cru ("u puricciu") en cours de la fabrication, ce qui confère au produit cette texture très souple et ce goût caractéristique, que l'on ne retrouve dans aucun autre fromage de lactosérum.

De plus, la fabrication du fromage traditionnel explique elle-même cette fabrication secondaire. En effet, le caillage, réalisé à l'aide de présure, est rapide et le caillé obtenu est très calcifié ce qui permet un tranchage très fin qui a pour effet de libérer plus de protéines solubles et de matières grasses dans le lactosérum.

Les sérums utilisés doivent donc être des sérums doux, c'est-à-dire issus de laits peu maturés et de caillés peu acidifiés.

Les rendements obtenus sont variables car directement fonction de la richesse en matières sèches du sérum et de la quantité de lait ajoutée.

La fabrication du « Brocciu corse » ou « Brocciu » qui découle de la fabrication fromagère qui peut être très variée en fonction des microrégions de l'île, pâte molle ou pâte pressée, se fait de la même manière quelles que soient les microrégions et selon des savoir-faire qui ne varient que très peu.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges