

Le Brocciu



- **Zone de production concernée**

Le brocciu est traditionnellement produit dans toute la Corse.

- **Catégorie (et autres appellations)**

Le brocciu est un fromage de lactosérum qui bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

- **Description du produit**

De forme tronconique, le brocciu frais a l'aspect d'une pâte blanche, sans croûte, dont la texture est souple et moelleuse. Son poids varie de 250 g à 3 kg selon le mode de conditionnement. Il renferme au minimum 40% de matière grasse.

- **Histoire du produit**

Ancré dans la tradition d'élevage et de fabrication fromagère, le brocciu est présent dans la tradition orale ancienne mais n'apparaît dans les écrits qu'à la fin du XIX^e siècle : « Qui n'en a pas goûté ne connaît pas l'île » écrivait Bergerat après un séjour en Corse (Bergerat, 1891).

Plus tard, Ardouin-Dumazet décrit le brocciu comme « le mets le plus délicat de la cuisine corse ». Selon lui, « ce fromage au lait de chèvre cuit dans les bergeries et dont la consistance est celle d'une gelée épaisse (...) (a un goût qui) ne rappelle en rien celui des fromages du continent, c'est une crème ferme au parfum exquis » (Ardouin-Dumazet, 1911).

Dans les années 1930, Curnonsky et Croze ont relié le brocciu à différentes microrégions (Fiumorbo, Nebbiu, etc.) et décrivent plusieurs stades de consommation : frais, mi-fait et sec (Curnonsky et Croze, 1933).

D'abord considéré comme un produit laitier, le brocciu est élevé au rang de fromage lorsqu'il obtient l'Appellation d'Origine, le 10 juin 1983, puis l'Appellation d'Origine Contrôlée, par décret du 3 juin 1998.

- **Méthodes de fabrication et d'utilisation**

Traditionnellement, la préparation du brocciu intervient après la fabrication du fromage de brebis ou de chèvre dont on récupère le sérum durant le moulage et le pressage. Ceci est rendu possible par la richesse dont les laits corses font preuve, tant au niveau protéique que lipidique.

Le sérum frais, « u seru », est versé dans un chaudron, « u paghjolu », puis chauffé à environ 40°C. Du lait entier de brebis ou de chèvre, « u puricciu », est ajouté dans une proportion maximale de 25%, ainsi que 5 à 10 g/l de sel. A ce stade, si nécessaire, une certaine quantité d'eau peut éventuellement être additionnée à la préparation pour la diluer. Le mélange est ensuite porté à une température de 80 à 90°C dans le but de provoquer la floculation des protéines. Celles-ci s'agrègent en surface pour former un agglomérat délicat. Le chauffage est alors stoppé et le flocculat, récupéré à l'aide d'une écumoire, « a mescula », et introduit dans une faisselle de forme tronconique, « a casgiaghja » ou « a fattoghja ». Le brocciu frais est ainsi prêt à être consommé et peut se conserver environ 5 jours.

Le brocciu peut également être affiné. Dans ce cas, il est salé à sec en surface après 24h d'égouttage puis transporté dans une salle fraîche dans laquelle il peut rester de 15 jours à plusieurs mois. Suivant la quantité de sel ajoutée et la durée d'affinage, le brocciu peut être qualifié de « passu » ou de « sec ». Dans ce dernier cas, un dessalage est nécessaire avant de l'utiliser dans les nombreuses préparations culinaires insulaires.

Plusieurs spécialités typiques sont préparées à base de brocciu, aussi bien des plats cuisinés (légumes farcis, omelette, cannelloni, etc.) que des pâtisseries (imbrucciate, fritelle, fiadone, etc.). En outre, le brocciu accompagne traditionnellement la « pulenda », une préparation à base de farine de châtaigne, et peut se consommer nature ou avec du sucre et de l'eau-de-vie.

- **Période de production**

La production du brocciu débute en novembre, après le sevrage des agneaux et des cabris, et se termine en mai/juin, période à partir de laquelle le lait devient moins riche. En effet, le brocciu doit contenir au moins 40% de matière grasse pour bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée. En deçà de ce taux, le produit fabriqué est improprement appelé « brousse ».

Le Brocciu bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée et de son pendant européen, l'Appellation d'Origine Protégée. Sur le plateau de fromages des A.O.C françaises, c'est le seul qui est produit à partir de lactosérum !

Pour garantir cette dénomination d'origine, dix dégustations d'agrément sont organisées annuellement. Les broccii anonymisés sont dégustés par des jurys agréés par les services de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine). Jugés sur leur aspect, leur odeur, leur arôme et texture en bouche ainsi que leur saveur, les broccii sont ensuite envoyés au laboratoire départemental afin d'y subir des analyses physico-chimiques. Des contrôles des conditions de production, portant sur les méthodes de fabrication du produit mais également sur la traçabilité des laits utilisés ou la race des animaux sont obligatoires depuis 2010 afin de garantir aux consommateurs un total respect du cahier des charges de l'AOC. Ce n'est qu'après avoir franchi toutes ces étapes que le produit est agréé en Appellation d'Origine Contrôlée pour la campagne **en cours**.