FOIN DE CRAU

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 01.53.89.80.00
FAX : 01.42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : COMITE DU FOIN DE CRAU

Adresse : Place du Château
13930 AUREILLE

Composition : Le Comité du Foin de Crau est une association créée en 1977. Il regroupe une centaine de producteurs.

NOM DU PRODUIT : FOIN DE CRAU

TYPE DE PRODUIT : Classe 3.1. Foin

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le foin de Crau présente un aspect visuel caractéristique lié à des brins grossiers, non feuillus, de couleur verte et une intensité olfactive forte comprenant des caractères floraux.

La composition du foin de Crau en légumineuses et graminées lui confère une grande richesse en sels minéraux et en énergie. Il se caractérise par son appétence exceptionnelle et une très grande digestibilité.

Aire géographique :

L'aire géographique de production du foin ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » est définie par un périmètre à l'intérieur des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône : Arles, Aureille, Eyguières, Fos sur Mer, Grans, Istres, Lamanon, Miramas, Mouriès, Saint-Martin de Crau, Salon de Provence.

La plaine de la Crau, ancien delta caillouteux de la Durance, est limitée au Nord par les Alpilles, à l'Est par les collines de Salon de Provence et l'Etang de Berre et à l'Ouest par le Grand Rhône.

Preuve de l'origine :

Dès 1923, un Syndicat de défense des Producteurs du Foin de Crau fut constitué dans le but de faire connaître la qualité supérieure de ce produit et d'en protéger la renommée en luttant par tous les moyens légaux contre la vente sous la dénomination « foin de Crau » de fourrages de toute autre provenance et en accordant un certificat d'origine aux foins d'excellente qualité.

En 1941, un arrêté fut pris par le Préfet des Bouches-du-Rhône établissant un tracé général qui définissait une aire géographique de production.

Par arrêt en date du 7 janvier 1958, la Cour de Cassation a considéré le Foin de Crau comme une appellation d'origine.

Le foin de Crau est acheté pour des élevages ovins, bovins, et caprins par des éleveurs de toute la France, mais aussi pour des chevaux et surtout des écuries de course.

La demande étrangère est très forte. Cette réputation de qualité se traduit dans les prix de vente obtenus pour le foin de Crau.

Cette valorisation particulière apparaît également à travers les cours moyens des denrées établis chaque année pour le calcul des fermages du département des Bouches-du-Rhône.

Méthode d'obtention :

Le foin de Crau doit être récolté dans des prairies identifiées, situées dans l'aire géographique.

Les foins, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Foin de Crau » doivent provenir de prairies présentant un équilibre floristique déterminé dans lequel les espèces suivantes : Fromental, Dactyle pelotoné, Trèfle violet des prés, Trèfle rampan, doivent être obligatoirement et majoritairement présentes.

La prairie sur laquelle est récolté le foin doit être implantée soit à partir d'un semis de luzerne, soit à partir d'un semis réalisé avec un mélange de graminées et de légumineuses, soit par ensemencement naturel activé par un épandage de Foin de Crau, appelé « fond de Fenière ».

Une irrigation est réalisée de mars à octobre, à raison d'une irrigation tous les huit à douze jours. Cette irrigation se fait par submersion à partir de fossés d'arrosage. La prairie est submergée pendant plusieurs heures, selon la répartition du tour d'eau.

La fertilisation azotée est limitée à soixante unités par hectare et par an d'azote minéral. L'épandage traditionnel de fumier est admis à condition qu'il ne laisse pas de trace dans le foin.

La récolte du foin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « foin de Crau » se répartit en trois coupes.

Les trois coupes doivent être achevées respectivement avant le 31 mai, avant le 25 juillet et avant le 30 septembre.

Le foin ne doit pas rester sur le champ plus de cinq jours pour la première et la troisième coupe, plus de trois jours pour la deuxième coupe.

Le foin est stocké sous un hangar et doit être isolé du sol et des parois de cet hangar.

Lien avec le milieu géographique :

La région de La Crau est un triangle situé dans le département des Bouches du Rhône, et qui s'étend à l'est de la Camargue. Elle est constituée par l'ancien lit de la Durance torrentielle et se présente comme une plaine, couverte de cailloux roulés, d'aspect désertique.

Les sols sont des sols rouges ou des sols bruns caillouteux sur encroûtement situé à une profondeur de quelques centimètres à un mètre.

Ces sols sont composés de limons, d'argiles et d'une grande part de cailloux ou galets. Ce sont en général des sols sensiblement décalcifiés, légèrement alcalinisés en surface.

Le climat, de type méditerranéen, se caractérise par des hivers doux, des étés secs et chauds, par des vents violents et par une pluviométrie quasiment nulle du mois d'avril au mois d'octobre.

L'action de l'homme sur ce terroir est donc très importante.

L'irrigation par les eaux de la Durance, entreprise à la fin du XVIème siècle grâce aux travaux de construction de canaux d'Adam de Craponne a permis de cultiver au mieux ce site.

Cette alimentation en eau permet d'apporter les semences et fertilisants nécessaires à ces prairies, recalcifie ainsi les sols et colmate les sols caillouteux grâce aux dépôts de limons.

La prairie de la Crau est une prairie naturelle et permanente très caractéristique.

Le foin tire sa qualité des proportions des différentes espèces prairiales qui le composent.

La fenaison, grâce au climat chaud et sec du Midi est rapide. Effectuée avec beaucoup de soins, elle permet une production de foin de haute qualité, de couleur verte, odorant, riche en sels minéraux.

Le foin de Crau est un aliment de choix pour les chevaux de course et pour les vaches et les brebis et chèvres laitières ; il favorise notamment la production d'un lait riche en matières grasses.

Le sol perméable, l'eau limoneuse et fertilisante de la Durance, une fumure appropriée et le climat méditerranéen (soleil, vent) sont les facteurs conjugués qui permettent la production du foin de Crau.

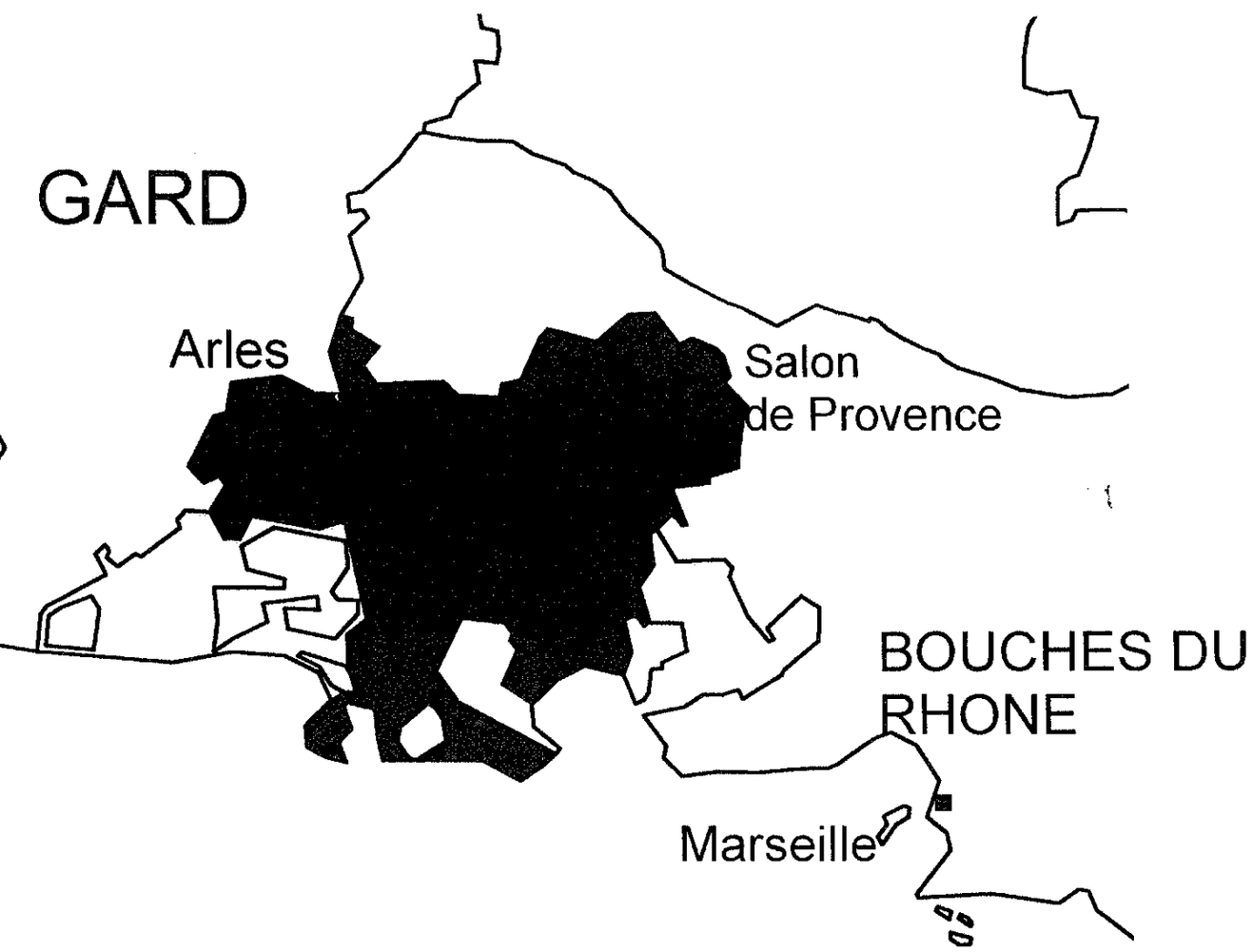
Structure de contrôle :

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 PARIS CEDEX 13

Exigences nationales :

FOIN DE CRAU



S'CHWARZWALD FORELLE

