

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires *

« FOIN DE CRAU »

N° CE:

IGP () AOP (X)

1. DENOMINATION

« Foin de Crau »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 3.1. Foin

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

Le « Foin de Crau » est issu de prairies naturelles permanentes composées d'une vingtaine d'espèces fourragères spontanées (graminées, légumineuses, composées et autres). Il est composé majoritairement de fromental (*Arrhenatherum elatius* P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), de dactyle pelotoné (*Dactylis glomerata* L.), de trèfle violet des prés (*Trifolium pratense* L.) et de trèfle rampant (*Trifolium repens* L.).

Le « Foin de Crau » est séché sur champ au soleil. Il n'a subi aucune dégradation due à la pluie. Il présente un aspect visuel caractéristique lié à des brins plus ou moins grossiers de couleur verte et une intensité olfactive forte comprenant des caractères floraux.

Le « Foin de Crau » est présenté à la vente en bottes ou en sachets (10 kg maximum).

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

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

L'ensemble des opérations depuis la production du foin jusqu'à son séchage, est réalisé au sein de l'aire géographique définie.

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Selon les usages, après la coupe et le séchage au soleil sur le champ, le foin est conditionné en botte, avec la ficelle rouge et blanche identifiant le « Foin de Crau ».

Le foin destiné à la mise en sachet provient de bottes dont le taux d'humidité maximal est fixé à 14 % et dont la durée de stockage est de 60 jours minimum après la récolte.

Les sachets sont fermés à l'aide d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture.

Les sachets sont stockés à l'abri de l'humidité et de la lumière du jour. Leur première mise en circulation est réalisée dans les 6 mois maximum qui suivent l'ensachage.

Le conditionnement des bottes en sachets est réalisé dans l'aire géographique. Cette obligation est justifiée par un objectif de sauvegarde de la qualité de l'AOP «Foin de Crau»: préservation des caractéristiques du produit et notamment maintien des espèces floristiques définies au point 3.2. En effet, la mise en sachets présente le risque d'éliminer certaines espèces (les espèces les plus légères, telles que les trèfles, peuvent être réduites en poussière et éliminées lorsque la botte de foin est défaite et soumise à une soufflerie) et d'altérer les caractéristiques des brins composant le foin (présence trop importante de poussières. La connaissance du produit des opérateurs de la filière réalisant le conditionnement permet, à ce titre, de s'assurer de la conformité du produit aux caractéristiques définies au point 3.2. Un contrôle systématique de tous les lots de sachets est prévu pour s'assurer de cette conformité. Cette condition est, en outre, de nature à renforcer la garantie de l'authenticité du produit, en évitant toute substitution du produit lors des manipulations du « Foin de Crau ».

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les bottes de « Foin de Crau » sont présentées avec la ficelle bicolore de couleur rouge et blanche.

Chaque lot de bottes de foin commercialisé est accompagné d'un bon d'accompagnement précisant notamment :

- le nom de l'appellation d'origine « Foin de Crau » suivi de la mention « appellation d'origine protégée » ;
- le symbole AOP de l'Union européenne;
- le numéro d'identification de l'opérateur ;
- le numéro de bon ;
- l'année et le numéro de la coupe.

L'étiquetage des sachets comporte :

- le nom de l'appellation d'origine « Foin de Crau » suivi de la mention « appellation d'origine protégée » ;

- le symbole AOP de l'Union européenne;

Le nom de l'appellation d'origine « Foin de Crau » suivi de la mention « appellation d'origine protégée » apparaît obligatoirement sur les documents d'accompagnement et les factures.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Le « Foin de Crau » est produit dans la plaine de la Crau (département des Bouches-du-Rhône). La plaine de la Crau est un ancien delta caillouteux de la Durance, limitée au nord par les Alpilles, à l'est par les collines de Salon-de-Provence et l'étang de Berre ; et à l'ouest par le grand Rhône.

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

Le zonage cartographique est consultable sur le site Internet de l'autorité compétente nationale, conformément aux exigences de la directive INSPIRE.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels :

Géographie : la région de La Crau est un triangle de plus de 51 000 hectares situé dans le département des Bouches du Rhône. Elle s'étend entre Arles au nord-ouest, Lamanon au nord-est, Istres et Fos-sur-Mer au sud. Elle est limitée, au nord, par les marais des Baux, la costière de Malacarcia et les Alpilles, à l'est par les collines miocènes de Salon-de-Provence, Grans, Miramas, Istres et Fos-sur-Mer et par les marais de la rive gauche du grand Rhône à l'ouest. Elle est constituée par l'ancien lit de la Durance torrentielle et se présente comme une plaine, couverte de cailloux roulés, d'aspect désertique.

Géologie/ hydrogéologie : 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. Ils sont sensiblement décalcifiés, légèrement alcalinisés en surface. Les cailloutis de Crau renferment une nappe dont l'alimentation est en grande partie assurée par l'irrigation des prairies (à hauteur de 70%).

Le climat : 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. Les vents sont violents, en particulier le Mistral. La durée d'insolation est assez exceptionnelle. Le mécanisme d'évaporation est très important.

Les facteurs humains :

La production de «Foin de Crau» est intimement liée aux pratiques de l'élevage et de l'irrigation.

Le développement de l'irrigation à partir du XVI^e siècle, est à l'origine de la présence de prairies naturelles et permanentes en Crau. De 1554 à 1559, Adam de Craponne construisit

un canal qui amena les eaux de la Durance à Salon, Eyguières et Istres. Il fallut attendre la création de la retenue de Serre-Ponçon et les aménagements hydro-électriques de la Durance à partir de janvier 1955 pour réguler le mode d'alimentation de tous les canaux de Basse Durance et notamment de la Crau. Depuis cette date, la Crau bénéficie d'un approvisionnement en eau régulier.

En 1890, Eugène RISLER, professeur et directeur de l'Institut National Agronomique à Paris, écrivait dans son ouvrage « Géologie agricole » (Paris, Berger-Levrault et Cie, librairie agricole) : « les conséquences de la création de ces deux canaux (Craponne et Alpines) ont été considérables. Ils ont permis de gagner à la culture près de 20 000 ha. Les terrains arrosés, formés par des colmatages successifs, portent de magnifiques prairies qui donnent facilement 10 000 à 11 000 kg de foin sec à l'hectare. Ces près donnent 3 coupes d'un foin aromatique très estimé en Provence, plus un regain pâturé en hiver par les ovins».

La gestion de l'eau fédère depuis plusieurs siècles les agriculteurs au sein de structures associatives. L'irrigation des prairies se fait gravitairement par submersion pendant plusieurs heures, selon un tour d'eau qui est le plus souvent sous l'autorité des gardes canaux (« eygadiers »).

La maîtrise de la fertilisation azotée est importante pour le maintien de l'équilibre floristique des prairies de Crau. Les apports d'azote sont limités. Des apports trop importants risquent en effet de favoriser le développement de certaines graminées au détriment du fromental.

Une fois coupé, le foin sèche naturellement sur le champ, au soleil, pendant quelques jours en fonction des conditions météorologiques (ensoleillement, vent).

Le foin est ensuite mis en botte sur le champ et, sauf cas particulier de vente « sur champ » (ou dit « sur charrette »), il est stocké à l'abri le jour même ou le lendemain de la récolte afin de le protéger de la pluie et de l'humidité. Ces conditions de stockage permettent également la bonne fermentation (maturation) du foin.

Le pastoralisme dans la plaine de Crau est une pratique ancestrale associant, le cas échéant, la transhumance estivale dans les Alpes. Les animaux (ovins, bovins, équins) assurent un pâturage de regain à l'issue de la troisième coupe de foin. Ils quittent les prairies de Crau fin février. Dans le cas d'un déficit fourrager entraînant un manque d'herbage dans les « coussouls » de Crau, les parcours ou les herbes de printemps, le pâturage des prairies irriguées est alors la seule solution pour nourrir le troupeau. Les producteurs peuvent alors remplacer la première coupe de foin par un pâturage. En cas de déficit fourrager dans les alpages, les brebis descendent de transhumance début septembre et n'ont pour ressource fourragère, à cette époque de l'année que le pâturage des prairies de Crau en remplacement de la troisième coupe de foin. Cette pratique n'altère pas la qualité floristique des prairies si les délais minimaux entre les coupes et le pâturage sont respectés.

5.2. Spécificité du produit

Le « Foin de Crau » se distingue des foins d'autres origines géographiques par la spécificité de sa composition floristique. Il est constitué, en moyenne, d'une vingtaine d'espèces floristiques fourragères spontanées (graminées, légumineuses, composées et autres) et se caractérise notamment par la présence systématique de fromental (*Arrhenatherum elatius* P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), de dactyle pelotoné (*Dactylis glomerata* L.), de trèfle violet des prés (*Trifolium pratense* L.) et de trèfle rampant (*Trifolium repens* L.). Il s'agit d'un foin séché naturellement au soleil. Il est réputé pour

son odeur agréable et son appétibilité très forte. 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 est connu pour favoriser la production d'un lait riche en matières grasses.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les qualités du «Foin de Crau» sont la résultante de nombreux facteurs qui interfèrent entre eux : milieu naturel (climat, sol,) et facteurs humains (irrigation, techniques de production, rôle des troupeaux, modalités de récolte et de conservation).

L'irrigation par les eaux de la Durance a permis de cultiver au mieux la plaine de la Crau. Cette alimentation en eau est nécessaire pendant la période sèche d'avril à octobre. Pratiquée gravitairement par submersion, elle permet d'apporter les fertilisants nécessaires aux prairies, recalcifie les sols et colmate les sols caillouteux grâce aux dépôts de limons.

Le climat de type méditerranéen est souvent balayé par le mistral. La pluviométrie quasiment nulle du mois d'avril au mois d'octobre, facilite la fenaison et ce vent desséchant diminue la durée de séchage du foin, ce qui limite l'altération des éléments nutritifs du foin par le rayonnement ultraviolet.

Suivant le cycle de l'herbe, les troupeaux quittent les prairies de Crau fin février pour permettre à l'herbe de pousser avant la première coupe. Ce pâturage est bénéfique à l'entretien des prairies.

L'équilibre de la flore spécifique des prairies naturelles et permanentes de Crau est obtenu et entretenu par l'interaction de l'ensemble de ces pratiques séculaires de production : irrigation, maîtrise de la fertilisation, association fauche et pâturage. La qualité du foin est préservée par les usages de stockage rapide du foin à l'abri de l'humidité jusqu'à sa commercialisation.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES