



## Foin de Crau

Foin

### LE PRODUIT

L'AOP Foin de Crau est destinée à l'alimentation animale. Il s'agit d'un fourrage issu de prairies naturelles permanentes, composées d'une vingtaine d'espèces fourragères. Ces prairies forment d'ailleurs la dernière steppe aride d'Europe. Il est très prisé des éleveurs et des entraîneurs de chevaux car riche en éléments minéraux et très varié en nombre d'espèces floristiques.

### ARÔMES ET SAVEURS

Le Foin de Crau est caractérisé par ses brins plus ou moins grossiers verts, son caractère très aromatique, légèrement salé et très appétent.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ce foin est produit sur 11 communes de la plaine de la Crau, dans le triangle Arles, Salon-de-Provence et Fos-sur-Mer, dans la dernière steppe aride d'Europe, irriguée par l'eau de la Durance pleine de limons qui enrichissent les sols et permettent à une flore spécifique de pousser. Le

climat méditerranéen avec un fort mistral, favorise le séchage naturel du foin au soleil sur le champ.

## UN PRODUIT RECONNU

Le Foin de Crau est protégé par une AOP depuis novembre 1997. Il est emballé exclusivement avec une ficelle rouge et blanche qui permet de le reconnaître. C'est au 16ème siècle qu'Adam de Craonne construisit un canal qui amena les eaux de La Durance chargées de limons dans la plaine aride de la Crau, permettant ainsi la culture de magnifiques prairies.

### Le saviez-vous

Depuis janvier 2017, on peut aussi trouver l'AOP Foin de Crau en sachet dans son animalerie préférée. Les lapins aussi en raffolent !

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La zone AOC concerne 11 communes qui se situent au coeur d'une vaste plaine caillouteuse de 50 000 ha de forme triangulaire entre Arles au Nord-Ouest, Lamanon au Nord-Est et Fos-sur-Mer au Sud.

Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Comité du Foin de Crau

---

Domaine du Merle

Route d'Arles RN 113

13300 SALON DE PROVENCE

**N°SIRET** : 39398566800010

**Président(e)** : Laurent AGU **Contact** : Didier TRONC

**Tél.** : 04 90 17 06 60

**Mél.** : [comite@foindecrau.com](mailto:comite@foindecrau.com)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO La Valette du Var

---

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C  
Avenue Alfred Kastler  
83160 LA VALETTE DU VAR

**N°SIRET :** 13000270200400

**Tél. :** 04 94 35 74 67

**Fax :** 04 94 65 89 43

**Mél. :** [INAO-LVALETTEDEVAR@inso.gouv.fr](mailto:INAO-LVALETTEDEVAR@inso.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

### QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex  
BP 82256

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

### QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C  
rue Marcel Deprez  
87000 Limoges

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

### QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

### QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Président(e) :**

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Président(e) :**

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/foin-de-crau-12765>

### List of links present in page

1. <mailto:comite@foindecrau.com>
2. <mailto:INAO-LVALETTEUVAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>