

DANS LA CRAU, LE MEILLEUR FOIN DU MONDE

Dans le delta fossile de la Durance, près d'Arles, des agriculteurs passionnés cultivent un foin aux qualités exceptionnelles, exporté jusque dans les haras des Émirats. Mais l'urbanisation rampante menace aujourd'hui ce coin de paradis.

Par Karl De Meyer – Photographes : Olivier Metzger

Une fin d'après-midi des derniers jours de mai, au moment où le soleil provençal commence à décliner et pose sur la luxuriante campagne alentour et les Alpilles toutes proches une lumière d'Arcadie. Alors que papillons bigarrés et coccinelles indolentes dansent mollement autour de bosquets entiers de chardons géants, il flotte dans l'air une délicieuse odeur d'herbe coupée, un fumet puissant qui ouvrirait presque l'appétit. Emmanuel Beaume vient de finir de faucher un pré sur la propriété de la Beauprète, qu'il exploite depuis onze ans. « On va maintenant laisser sécher, demain on passera l'araignée pour faner (retourner, NDLR) le foin, après-demain on va refaner et le soir même andainer (regrouper les herbes en andains, NDLR), et le lendemain finalement presser et emballer », explique-t-il avec le sourire satisfait du travail bien fait et un hâle qui témoigne du nombre d'heures passées à l'extérieur sur ses machines agricoles.

Lorsqu'il emballera son foin, il utilisera une ficelle rouge et blanche exclusivement utilisée ici, dans la plaine de la Crau, un triangle logé entre Salon-de-Provence, Arles et l'étang de Berre, dans les Bouches-du-Rhône. Cette ficelle atteste l'origine prestigieuse d'un produit d'exception qu'on peut présenter comme le meilleur foin du monde. Tellement recherché que sa « première coupe », récoltée en mai, est en partie exportée, parfois très loin de là, pour nourrir les chevaux de course choyés dans des haras en Allemagne, au Royaume-Uni, en Irlande, en Suède, mais aussi au Maghreb ou même dans les émirats du Golfe – les balles sont alors acheminées en containers par bateau via Fos-sur-Mer.

Les exploitants vendent en général leur production à des négociants comme Thierry

Dutertre, basé en Mayenne, qui a repris une activité lancée par son père dans les années 1980. « Si ce fourrage est aussi apprécié par les éleveurs, c'est qu'ils savent pouvoir compter sur une grande régularité de sa qualité, explique-t-il. Cette qualité est le résultat d'un savoir-faire très ancien qui est d'ailleurs reconnu par une appellation d'origine protégée. Je peux garantir à mes clients une bonne odeur, une belle couleur, une grande propreté et, c'est très important, une très bonne structure. En d'autres termes, le foin est très croquant. »

LES VERTUS DE L'IRRIGATION GRAVITAIRE

Les vétérinaires expliquent que le foin de Crau a pour les étalons une grande valeur nutritionnelle, grâce au riche mélange de la vingtaine d'espèces végétales aux noms souvent poétiques qui le composent. Des graminées (fromental, dactyle pelotonné, fétuque des prés, houlque laineuse), des légumineuses riches en protéines (trèfle blanc, trèfle violet, luzerne lupuline, vesce en bouquet) et d'autres plantes encore (liondent changeant, panais, pissenlit officinal, renoncule acre) qui apportent nombre de minéraux, notamment beaucoup de calcium. Important, avec le bon complément de phosphore, pour les os des as des hippodromes.

Ce calcium provient des eaux de la Durance qui irriguent les prairies. La rivière, qui se jette aujourd'hui dans le Rhône au sud d'Avignon, était il y a très longtemps un fleuve formant delta dans la région de la Crau. Suite à un affaissement géologique, son cours fut détourné; son delta asséché a formé une steppe caillouteuse, battue plus de 100 jours par an par un très fort mistral. C'est Adam de Craponne, un ingénieur du roi Henri II natif de Salon-de-Provence, spécialiste des fortifications, qui va



au XVI^e siècle faire de nouveau couler l'eau dans le nord de la région, grâce à un canal partiellement financé par Nostradamus.

Il s'agissait surtout, à l'origine, d'actionner des moulins à farine et à huile, mais la culture du foin s'est vite développée dans ce qui est devenu la « Crau humide », par opposition à la « Crau sèche », grâce à une méthode d'irrigation dite gravitaire. Aujourd'hui, grâce à tout un réseau de canaux secondaires et tertiaires long



de près de 2000 km, par un jeu subtil de vannes appelées martelières, on inonde régulièrement les prés, à partir du mois de mars jusqu'en septembre. On laisse ensuite s'écouler l'eau, dont plus de 70% finissent par s'infiltrer dans une nappe phréatique qui alimente quelque 300 000 personnes au total. Cette méthode a de nombreuses vertus, notamment l'apport des limons de la rivière. Mais aussi celle de « nettoyer » les herbes, qui, au moment de la

récolte, n'emportent dans les balles que très peu de terre. Comme les espèces végétales locales produisent peu de spores, le foin de Crau se révèle au final l'un des moins poussiéreux, propriété capitale pour des chevaux de course aux poumons fragiles.

Si les étalons forment la « clientèle » privilégiée de la première coupe du mois de mai, d'autres bêtes d'élevage ont le privilège de se délecter des deuxième (juin-juillet) et

troisième (août-septembre) coupes. Les vaches qui fournissent le lait du beaufort ou les brebis qui donnent celui du roquefort, par exemple, ou encore des béliers reproducteurs qui doivent rester en pleine forme – et même des chameaux de course. À l'automne, les moutons revenus des alpages viennent brouter ce qui reste, ce qui a le double avantage de faire disparaître les dernières herbes qu'on ne veut pas retrouver, rabougries après l'hiver, dans la première

Le 26 mai 2020, au moment de la première coupe de mai du foin de Crau. En bas à gauche et en haut à droite, l'andainage de l'herbe coupée. Au centre, le pressage. Cette plaine caillouteuse, battue 100 jours par an par le mistral, est irriguée par près de 2000 km de canaux (en bas à droite), dont l'eau en provenance de la Durance confère au foin une excellente valeur nutritionnelle.

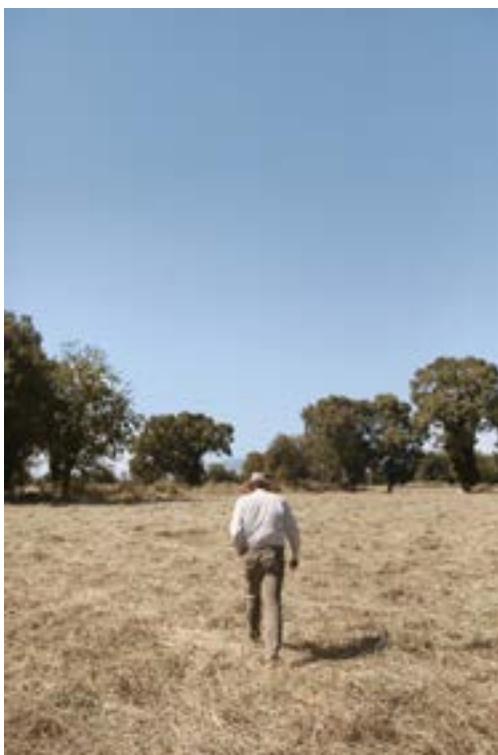
coupe de l'année suivante, et d'apporter un engrais naturel.

La réputation de ce foin exceptionnel est née à la fin du XIX^e siècle, quand le développement du chemin de fer a permis de l'acheminer vers les grandes villes où les chevaux de trait devaient auparavant se contenter d'une diète bien moins goûteuse. Il se vend, selon les années, autour de 200 euros la tonne pour la première coupe, contre 100 à 120 pour un foin de pays plus banal. Un prix qui ne reflète pas vraiment tout le travail et l'expertise qu'il requiert. « *Les prix stagnent depuis trente ans car l'élevage va mal en France* », déplore Didier Tronc, directeur du Comité du foin de Crau, le syndicat qui compte 285 adhérents représentant 90% de la surface de culture totale (environ 14 000 hectares). C'est lui qui a monté le dossier de l'AOP, décrochée en 1997, « *la première attribuée à un produit non alimentaire* », revendique-t-il fièrement. Il est la quatrième génération de sa famille dans cette culture particulière, et il s'inquiète de « *l'énormité des charges* ». « *Les jeunes qui s'installent s'endettent énormément pour acquérir les machines* », souligne-t-il. Il leur est difficile de partager leurs équipements, car dans cette activité ultraspécifique, on doit pouvoir faucher et andainer au jour près pour obtenir le degré de maturité et de séchage optimal, sans dépendre des disponibilités des voisins.

RIVALITÉ AVEC LES ARBORICULTEURS

À cela s'ajoute l'effet notable du changement climatique, qui occasionne « *de graves sécheresses en août, or quand on irrigue en pleine canicule avec une eau à température élevée, cela favorise la pousse de mauvaises herbes dans la troisième coupe* ». Ce qui semble préoccuper le plus Didier Tronc, toutefois, « *ce sont les charges d'eau* », le nerf de la guerre. « *J'ai calculé que l'irrigation dont j'ai besoin, à savoir 20 000 m³ par an et par hectare, me coûte chaque année environ 500 euros par hectare, entre l'eau elle-même, l'arroseur que j'emploie, et l'entretien nécessaire des canaux. Mais il y a 16 000 m³ qui retournent dans la nappe phréatique et donc à la collectivité, alors que les vergers qui pompent dans cette même nappe et irriguent au goutte-à-goutte à hauteur de 8 000 à 10 000 m³ par an et par hectare, eux, ne restituent rien.* »

Où l'on comprend que dans la région s'est installée une rivalité aux accents parfois pagnoliens entre exploitants de foin et cultivateurs d'arbres fruitiers. Dans les années 1960, le melon était à la mode. Puis sont arrivés dans la décennie suivante les arboriculteurs – abricots, pêches. Beaucoup d'exploitants de foin leur ont reproché, outre de puiser dans la nappe phréatique, d'asperger leurs cultures de pesticides et de dés herbants. Jean-Louis Reverter, qui cultive plus de 120 hectares de pêchers et d'abricotiers et préside l'Association syndicale autorisée des arrosants (ASA) de Grans – l'instance qui se charge d'entretenir les équipements collectifs –, prend visiblement



Pendant le fanage du foin, retourné et étalé pour sécher au soleil de Provence.

mal ces griefs: « *Les arboriculteurs ont fait d'énormes efforts pour réduire leurs traitements au minimum, on est au goutte-à-goutte sur le mode israélien, et nous sommes des employeurs importants. J'emploie dix personnes par hectare, alors que le foin demande peu de main-d'œuvre, une personne seule pouvant s'occupant de 50 à 80 hectares* », défend-il alors qu'un de ses salariés apporte une toute nouvelle récolte de pêches dorées par le soleil qui tape déjà fort, enveloppées d'un nuage odorant dont on ne profite jamais en supermarché.

Selon Jean-Louis Reverter, « *de toute façon, le plus grand mal dans la région, croyez-moi, c'est l'urbanisation, on nous bouffe constamment des surfaces* ». Axel Wolff, responsable du pôle Bouches-du-Rhône du Conservatoire d'espaces

LE FOIN DE CRAU A ÉTÉ, EN 1997, LE PREMIER PRODUIT NON ALIMENTAIRE À OBTENIR L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE.

naturels Provence-Alpes-Côte d'Azur, le confirme: « *Historiquement, on a toujours vu la Crau comme un espace vide, facile à aménager grâce à son sous-sol très stable, explique-t-il depuis l'écomusée de Saint-Martin-de-Crau. C'est ainsi que vous avez dans la région une fabrique de dynamite, des circuits d'essai de BMW et de Michelin, ou encore la base militaire d'Istres.* » La zone se trouve en outre à la jonction de nombreux axes de transport majeurs, au croisement de l'autoroute A7, de l'A54 qui fait partie de la route européenne 80 entre Portugal et Italie, de la ligne de TGV Paris-Marseille et du port industriel de Fos-sur-Mer.

« *À cause du taux de chômage élevé dans cette partie du département, il y a une pression pour favoriser l'activité* », reconnaît Axel Wolff. Jean-Louis Reverter a une autre façon de le dire: « *Nous, agriculteurs, n'avons plus de poids électoral, les politiques ne s'intéressent plus à nous.* » La Crau compte bien deux réserves naturelles, une nationale et une régionale. Mais la première est très morcelée. L'extension d'une plateforme logistique intermodale, près de la Beauprète, pourrait conduire au doublement d'un axe routier qui les longe. Selon Axel Wolff, ces réserves naturelles devront nécessairement être prises en compte dans ce projet. « *On serait en Camargue, beaucoup de gens se mobiliseraient pour protéger l'espace, mais ici non* », déplore-t-il toutefois. À moins que toutes les réflexions sur le « monde d'après » menées pendant le confinement ne se traduisent dans les faits? ●

Plus d'infos sur weekend.lesechos.fr

AUSSI DANS L'ASSIETTE DES HUMAINS

Les grands chefs ne font pas littéralement manger du foin de Crau à leurs clients gastronomes, mais ils l'utilisent pour aromatiser leurs plats. Dès 1986, année où il reprend *L'Archestrate*

(trois étoiles) de son ancien mentor Alain Senderens et le rebaptise *L'Arpège*, Alain Passard se lance ainsi dans une recette de poulet au foin. Depuis, nombre de chefs parmi les plus

reconnus lui ont emboîté le pas, que ce soit David Toutain (petites brioches au foie gras et à l'anguille, fumées au foin), Marc Veyrat (glacé au foin), Emmanuel Renaut (pigeon cuit au foin et

au genièvre) ou Cyril Lignac (agneau de Lozère à la peau caramélisée et au foin de Crau). Les herbes de l'ancien delta de la Durance donnent aux mets un goût fumé aux saveurs végétales.