



## Communiqué de Presse

Février 2024

# Le Foin de Crau AOP s'affirme !



Le Foin de Crau AOP, fourrage pluriséculaire, connu mondialement, obtient un premier label de qualité dès 1948 puis est consacré par une AOP en 1997, devenant le seul fourrage à bénéficier du plus haut label de qualité européen. En 2024, il choisit de valoriser ce qui le rend unique en se dotant d'une nouvelle identité visuelle aux couleurs de sa ficelle rouge et blanche.

### Parce que le Foin de Crau AOP, c'est...

4 siècles de prairies naturelles et permanentes d'une richesse floristique incomparable,  
4 siècles d'un savoir-faire inimitable, de la fenaison rigoureuse à l'irrigation gravitaire,  
4 siècles de construction d'un terroir : la Crau verte, écosystème vertueux, unique au monde,  
par son système de canaux, sa faune et sa flore, le pastoralisme...

### Et une aventure humaine singulière...

Le Foin de Crau AOP, ce sont près de 300 hommes et femmes qui, de génération en génération, se consacrent avec passion à la transmission d'un authentique savoir-faire : la production d'un fourrage d'excellence.

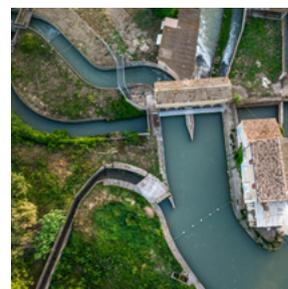
Il s'agit d'une production à taille humaine, sur un espace limité, où l'homme et ses interdépendances avec le milieu naturel ont donné naissance, au fil du temps, à un terroir unique et à un produit original, inimitable.

C'est dans l'ancien delta fossile de la Durance, aujourd'hui Plaine de la Crau, située entre Arles, Salon-de-Provence et Istres, dans les Bouches-du-Rhône, que les prairies de Foin de Crau en production AOP couvrent une surface de 10 093 hectares sur les 52 000 hectares que compte cette vaste plaine.

Les producteurs de Foin de Crau AOP pratiquent trois coupes dans l'année, chacune présentant de réelles spécificités. Le Foin de Crau est composé d'une vingtaine d'espèces fourragères naturelles qui se développent grâce à une eau de bonne qualité, riche en minéraux, acheminée par la Durance directement des Alpes, alimentant les prairies via un jeu de canaux initié dès le XVI<sup>e</sup> siècle par Adam de Craponne.

Grâce à cette irrigation gravitaire, à la persévérance des hommes, au climat provençal qui favorise un séchage rapide et préserve les valeurs nutritives, le Foin de Crau a été consacré par un label de qualité en 1948 et une AOC en 1997 (devenue AOP). Identifiable par sa ficelle rouge et blanche, il est aujourd'hui le foin le plus réputé au monde.

Il nourrit des animaux qui en raffolent !





## La production de Foin de Crau AOP

### Les chiffres clés 2023

**NOMBRE D'EXPLOITATIONS**  
261

**SURFACE DE PRODUCTION AOP**  
10 163 hectares de prairies

**PRODUCTION**  
70 800 Tonnes

**NATURE DE LA PRODUCTION**  
30 % petites balles  
70 % grandes balles

**PRIX DE VENTE MOYEN**  
200 à 300 euros la Tonne

**RENDEMENT MOYEN  
THÉORIQUE**  
8,5 Tonnes/hectare

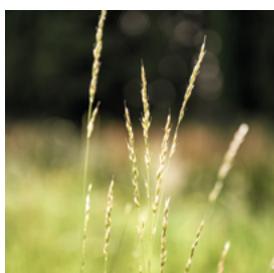
**VENTE DIRECTE**  
20 %

**VENTE PAR LE NÉGOCE**  
80 %



Photos libres de droits,  
disponibles sur demande  
à [comite@foindecrau.com](mailto:comite@foindecrau.com)

**Contact Médias**  
Foin de Crau AOP  
Comité du Foin de Crau  
Didier Tronc  
[comite@foindecrau.com](mailto:comite@foindecrau.com)  
+33 (0)4 90 17 06 60



Découvrir le site ...

