



Le Foin de Crau est produit dans les prairies naturelles et permanentes de la plaine de la Crau (Bouches-du-Rhône, France). Un terroir singulier né du génie humain.

Un patrimoine unique, créé au fil des siècles en transformant une steppe aride en une oasis agricole, riche d'une biodiversité exceptionnelle.

Héritiers d'un savoir-faire ancestral, les 280 producteurs de Foin de Crau 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 riche en minéraux, acheminée par la Durance directement des Alpes, alimentant les prairies via un jeu de canaux initié dès le XVIe 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).

Aujourd'hui, il est le foin le plus réputé au monde, reconnaissable à sa ficelle rouge et blanche.

Il nourrit des animaux qui en raffolent !



## COMITÉ DU FOIN DE CRAU

+33 (0)4 90 17 06 60

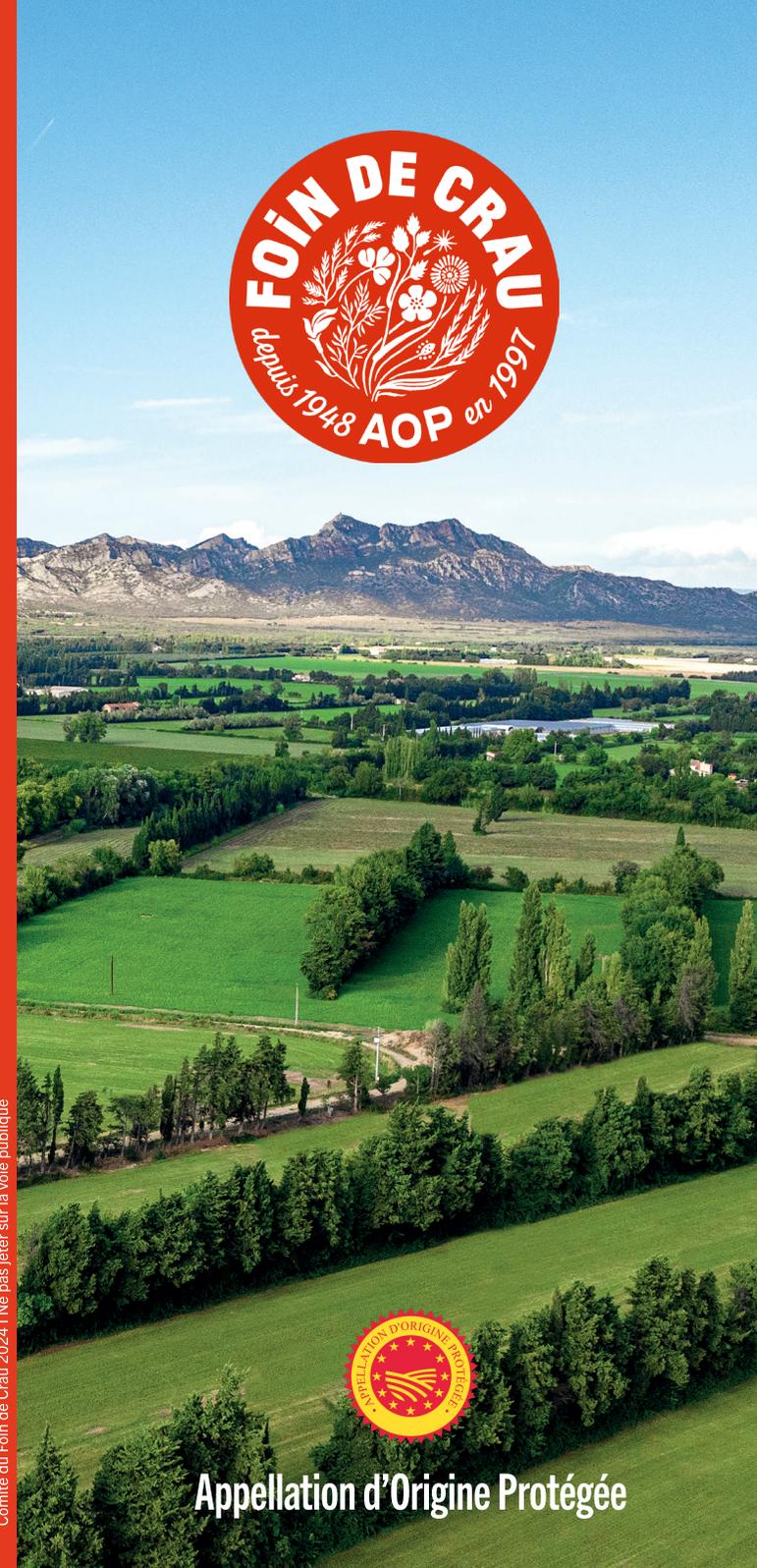
[comite@foindecrau.com](mailto:comite@foindecrau.com)

Domaine du Merle  
Route d'Arles  
13300 Salon-de-Provence  
France

[www.foindecrau.com](http://www.foindecrau.com)



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux !



Comité du Foin de Crau 2024 | Ne pas jeter sur la voie publique



Appellation d'Origine Protégée



PLAINE DE LA CRAU  
Provence



www.foindecrau.com



## 400 KM DE CANAUX

Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, des canaux amènent l'eau de la Durance et ses alluvions dans la plaine de la Crau. Sur les terres irriguées, les limons déposés créent peu à peu un sol alluvionnaire riche en minéraux et en oligo-éléments, sur lequel poussent les prairies.

La Crau ou plaine de la Crau est un paléo-delta de la Durance, proche des parcs naturels régionaux de Camargue et des Alpilles. La plaine de la Crau forme un triangle d'une surface d'environ 52 000 hectares entre Arles, Salon-de-Provence et Istres.

Les prairies en production AOP couvrent une surface de 10 200 hectares. Il s'agit d'une production à taille humaine 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.

Il existe un lien très étroit entre la production de Foin de Crau et l'élevage. Sur l'ensemble des producteurs-adhérents, plus de 30 % sont des éleveurs, principalement d'ovins mais aussi de bovins et d'équins.

**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.**

## TROIS COUPES ANNUELLES

adaptées aux besoins spécifiques de chaque animal

L'exploitation classique de la prairie de Crau consiste en trois coupes fauchées, espacées en moyenne de 50 jours, et une quatrième coupe qui est pâturée d'octobre à fin février, par les moutons de retour de la transhumance dans les Alpes.

### LA 1<sup>re</sup> COUPE DÉBUT MAI À FIN MAI

C'est la coupe la plus abondante. Elle représente 50 % de la production. Son foin long et riche en graminées, est surtout destiné à l'alimentation des chevaux et à l'engraissement des bovins.



### LA 2<sup>e</sup> COUPE FIN JUIN À DÉBUT JUILLET

Le foin est un peu moins abondant : 30 % de la production. Équilibrée, cette coupe est principalement destinée à l'alimentation des chevaux d'élevage, des vaches et des brebis laitières dont elle accroît les performances laitières.



### LA 3<sup>e</sup> COUPE MI-AOÛT À MI-SEPTEMBRE

Cette coupe représente 20 % de la production. Coupe la plus riche en légumineuses. Elle nourrit les brebis et les chèvres d'élevages fromagers de qualité AOP, car le Foin de Crau est connu pour favoriser la production d'un lait riche en matières grasses.



## UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

respectueux de l'environnement

Sa diversité floristique couplée à une irrigation régulière par submersion avec une eau d'une excellente qualité confèrent au Foin de Crau une grande richesse en minéraux et en oligo-éléments, et un bon équilibre entre matière azotée et énergie.

Le climat méditerranéen permet le séchage naturel sur champ, grâce au soleil.

Un foin naturel :

- sans pesticide
- sans désherbant
- sans conservateur

## UN CAHIER DES CHARGES RIGOUREUX pour un fourrage d'exception

Labellisé depuis 1948 et sous AOP depuis 1997, le Foin de Crau est produit dans le respect du cahier des charges de l'AOP, avec des contrôles qualité réguliers par un organisme extérieur.

Un bon d'accompagnement remis par le producteur garantit sa traçabilité.

**La ficelle rouge et blanche, son authenticité !**

## 27 PLANTES POUR UN ALIMENT COMPLET

La flore est constituée d'un équilibre de 30 à 50 % de graminées (fromental, dactyle, fétuque), 25 à 35 % de légumineuses (trèfles, minette, lotier) et 25 à 35 % de plantes diverses.

