



FOIN DE CRAU AOP

AOC et AOP depuis 1997

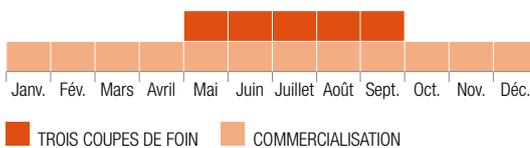
CHIFFRES CLÉS

- ✓ 270 producteurs
- ✓ Environ 78 500 t produit/an sous SIQO
- ✓ 10 420 ha de production dédiée au SIQO

COMMERCIALISATION

80% des ventes se font par des négociants, 20% de vente directe.
85% concerne le national et 15% pour l'exportation

SAISONNALITÉ



Comité du Foin de Crau

- 📍 Domaine du Merle, Route d'Arles - RD 113
13300 SALON-DE-PROVENCE
- ✉ comite@foindecrau.com
- 🌐 www.foindecrau.com
- 📌 Comité Foindecrau

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : Les prairies de Foin de Crau sont irriguées gravitairement par l'eau de la Durance, ce qui apporte des valeurs minérales que n'ont pas les autres fourrages. La faible pluviométrie facilite la fenaison et le Mistral favorise le séchage du foin, limitant l'altération des éléments nutritifs du foin.

Le Foin de Crau AOP est constitué, en moyenne, d'une vingtaine d'espèces floristiques fourragères spontanées, notamment par la présence systématique de fromental, dactyle pelotoné, trèfle violet des prés et trèfle rampant. Il est réputé pour son odeur agréable et sa très forte appétibilité.

Le cahier des charges garantit la localisation des prairies, la qualité floristique, l'irrigation, la fertilisation, la dates de récolte, le stockage du foin sous hangar.

L'aire géographique de production : Triangle entre Arles, Lamanon et Istres, entre les limites Nord du marais des Baux, Est des collines Miocènes de Salon-de-Provence et Ouest du Rhône.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1894 : 1^{er} syndicat de défense des producteurs de Foin de Crau
- 1941 : Arrêté préfectoral délimitant l'aire de production
- 1977 : Création du Comité du Foin de Crau
- 1997 : Obtention de l'AOC et de l'AOP Foin de Crau