AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2016/C 359/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«FOIN DE CRAU»

Nº UE: PDO-FR-02091 — 18.11.2015

AOP (X) IGP ( )

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Comité du Foin de Crau

Adresse: 10 rue Léo Lelée
13310 Saint-Martin-de-Crau
FRANCE

Tél. +33 490472933
Fax +33 490474209
Courriel: comite@foindecrau.com

Le Comité du Foin de Crau est composé des producteurs de «Foin de Crau» et, à ce titre, présente un intérêt légitime à déposer la demande.

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

— ☐ Dénomination du produit

— ☒ Description du produit

— ☒ Aire géographique

— ☒ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode de production

— ☐ Lien

— ☒ Étiquetage

— ☒ Autres [coordonnées des autorités compétentes et structures de contrôle coordonnées du groupement, contrôles, lien]

4. **Type de modification(s)**

— ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

— ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

5. **Modification(s)**

Description du produit

La description du produit a été revue et complétée afin de préciser davantage la spécificité du «Foin de Crau»:

— les caractéristiques de sa composition floristique, inchangées, ont été précisées dans cette rubrique. Elles figuraient auparavant dans la rubrique «méthode d'obtention»; il est précisé que le «Foin de Crau» est issu de prairies naturelles permanentes composées d'une vingtaine d'espèces fourragères spontanées,

— conformément aux pratiques, il est également précisé qu'il s'agit d'un foin obtenu par séchage au soleil sur le champ. La pratique n'a pas changé mais cette précision permet d'exclure un éventuel séchage en grange qui conduirait à s'affranchir des spécificités du climat local,

— il est précisé que le foin n'a subi aucune dégradation due à la pluie. Ceci permet de garantir un foin de grande qualité,

— il est ajouté le caractère plus ou moins grossier des brins du foin. En effet, selon les coupes notamment, les brins peuvent être moins grossiers. De même, le caractère «non feuillu» du foin dépend des coupes et il est corrélé au caractère plus ou moins grossier des brins. Si la première coupe présente des brins grossiers et n'est pas feuillue, la deuxième et surtout la troisième coupe, sont plus feuillues et présentent des brins moins grossiers. Il est ainsi proposé de supprimer la référence au caractère «non feuillu» du foin. La nouvelle rédaction proposée permet de tenir compte des caractéristiques de chaque coupe sans modifier les caractéristiques générales et essentielles du «Foin de Crau»,

— la référence à la richesse particulière en sels minéraux et en énergie du «Foin de Crau» est supprimée car elle n'est pas associée à la définition de valeurs minimales correspondantes. Par ailleurs, l'appétence et la digestibilité particulières du «Foin de Crau», bien que reconnues par les utilisateurs, étant difficiles à mesurer, la référence à ces caractéristiques a été supprimée dans cette rubrique du cahier des charges. Liée à l'intensité olfactive forte, le caractère «appétent» du foin est toutefois mentionné dans la rubrique «lien à l'origine géographique» du document unique et du cahier des charges,

— les modes de présentation à la vente du «Foin de Crau» ont été précisés (le foin est mis en botte) et étendus à la production de foin en sachet de 10 kg maximum. Le marché des sachets répond à la demande des grandes surfaces alimentaires et de bricolage, des jardineries et animaleries et des libres services agricoles. La taille des sachets peut être variable en fonction de la demande. La production de sachets qui s'effectue à partir de bottes de «Foin de Crau» n'altère pas la qualité et les caractéristiques du foin si un soin particulier est apporté à sa confection en vérifiant la préservation des espèces floristiques spécifiques du «Foin de Crau». La qualité du foin est également assurée par le respect d'un taux d'humidité maximal de 14 % des bottes mises en œuvre ainsi que d'une durée minimale de stockage préalable des bottes de 60 jours minimum après récolte.

Aire géographique

À la délimitation de l'aire géographique du «Foin de Crau» initialement approuvée en 1997, ont été intégrées suite aux demandes individuelles déposées par les producteurs de foin, de nouvelles parties de communes appartenant déjà à l'aire géographique du «Foin de Crau» (Grans, Istres, Lamanon et Salon-de-Provence). Cette intégration est proposée après vérification de leur appartenance aux mêmes critères géologiques, pédologiques, climatiques et floristiques de délimitation que le reste de l'appellation d'origine.

Par ailleurs:

— il est précisé que le «Foin de Crau» est produit dans la plaine de la Crau dans le département des Bouches-du-Rhône,

— il est précisé que le conditionnement du foin (de fait pour les bottes puisque la mise en botte est réalisée lors de la récolte, mais également pour la constitution des sachets) est réalisé dans l'aire géographique. La justification de la réalisation du conditionnement du foin en sachet dans l'aire géographique est apportée dans le cahier des charges et le document unique,

— il est précisé que les communes de l'aire géographique sont retenues en partie et il est indiqué qu'un document graphique établissant les limites de l'aire géographique de production est déposé en mairie des communes concernées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Pour ces communes, le zonage cartographique est consultable sur le site internet de l'autorité compétente nationale conformément aux exigences de la directive INSPIRE,

— dans l'ensemble du texte de cette rubrique, le terme «prairie» a été remplacé par le terme «parcelle», plus approprié. Les modalités d'identification des parcelles sur lesquelles le «Foin de Crau» est récolté ont été précisées: cette identification est réalisée sur la base des critères fixés par le Comité national de l'INAO le 23 avril 1997, la liste des parcelles identifiées ainsi que les critères d'identification sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

Preuve de l'origine

La rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et de compléments de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité et le contrôle de la conformité des produits avec les exigences du cahier des charges.

Méthode d'obtention

— Conduite de la prairie: la liste des espèces floristiques composant obligatoirement et majoritairement le «Foin de Crau» a été précisée. Les noms latins décrivant ces espèces ont été ajoutés. Par ailleurs, la liste des espèces dont la présence exclut du bénéfice de l'appellation a également été ajoutée, de façon à clarifier la notion d'«équilibre floristique déterminé» des prairies et s'assurer de la conformité du foin issu de ces prairies avec les caractéristiques du produit sous appellation d'origine.

— Implantation de la prairie: afin de garantir le caractère «naturel» des prairies de «Foin de Crau», il est précisé que le bénéfice de l'appellation d'origine «Foin de Crau» ne peut être accordé aux foins provenant de jeunes prairies qu'à partir de la cinquième année suivant celle au cours de laquelle l'implantation a été réalisée.

— Irrigation: l'obligation d'irriguer les prairies tous les huit à douze jours de mars à octobre pendant plusieurs heures selon la répartition du tour d'eau est supprimée. En effet, l'irrigation doit être gérée en fonction de la pluviométrie, elle n'est pas systématique. Par ailleurs, le producteur n'a pas le choix des tours d'eau, ceux-ci étant imposés par l'association syndicale d'irrigants autorisée dont il dépend. La pratique importante à maintenir pour la production d'un «Foin de Crau» de qualité est la réalisation d'une irrigation gravitaire par submersion des prairies, qui peut se faire du mois de mars et jusqu'au mois d'octobre inclus.

— Fertilisation: il est proposé de diminuer les doses d'azote minéral apportées en passant de 60 unités par hectare à 40 au maximum. L'expérience cumulée sur plusieurs années de production de l'appellation d'origine montre qu'un apport de 60 unités d'azote minéral par hectare n'est pas nécessaire.

— Amendements: la référence aux modalités et dates d'épandage choisies de telle sorte que l'on ne retrouve pas de fumier dans le foin est supprimée dans la mesure où ces modalités et dates d'épandage ne sont pas définies par ailleurs dans le cahier des charges et restent donc incontrôlables. En revanche, l'exigence de ne pas retrouver de trace de fumier dans le foin est maintenue. Par ailleurs, les conditions d'épandage et de contrôle de l'utilisation des fumures organiques d'origine agricole et non agricole ont été précisées. Il est précisé que «les seules fumures organiques autorisées sont le compost ou les digestats, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous-produits), déchets verts.» De plus, il est indiqué que: «tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, …) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation. L'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, …), les quantités. Il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute fauche ou pâture». Ces dispositions permettent de prévenir tout risque de contamination du foin par des éléments polluants.

— Récolte et stockage du foin: la disposition «la récolte se répartit en trois coupes» est modifiée et complétée.

Il est offert aux producteurs la possibilité de remplacer annuellement, une des trois coupes par un pâturage. En effet, production de «Foin de Crau» et élevage (surtout ovin) sont intimement liés. Les éleveurs pratiquent traditionnellement le pâturage dit «de regain» fin février, après la troisième coupe, qui est bénéfique pour l'entretien des prairies de Crau. Toutefois, en cas de déficit fourrager à certaines périodes de l'année (printemps dans la Crau ou été dans les alpages), les troupeaux n'ont alors pour ressource fourragère que la pâture des prairies de Crau, en remplacement de la première ou de la troisième coupe. Cette pratique n'altère pas la qualité floristique des prairies dans la mesure où des délais minimaux entre les coupes et le pâturage sont respectés. Afin d'assurer une pousse d'herbe suffisante et le développement optimal des espèces floristiques recherchées, sans atteindre une sur-maturité préjudiciable à l'appétabilité et aux valeurs fourragères du foin, il est par ailleurs précisé que la première coupe est réalisée 60 jours minimum après le pâturage du regain et que le délai entre deux coupes est compris entre quarante et soixante jours.

Il est également proposé de supprimer les dates butoirs de réalisation des différentes coupes qui étaient initialement fixées aux 31 mai, 25 juillet et 30 septembre, sauf dérogation. En effet, la qualité du foin dépend avant tout de la maturité de l'herbe. Celle-ci est conditionnée par la durée de pousse. Par conséquent, il est important de respecter les délais fixés entre chaque coupe et entre la coupe et le, ou les, pâturage(s). Concernant le séchage de l'herbe coupée, il est précisé, suivant les pratiques locales ancestrales, que celui-ci se réalise sur le champ. Le séchage en grange est donc exclu. Le séchage naturel est favorisé par les conditions climatiques du milieu naturel (ensoleillement et vent).

La disposition indiquant que le foin ne doit pas rester sur le champ plus de cinq jours pour la première et la troisième coupe, plus de trois jours pour la deuxième coupe est supprimée car ces délais sont trop arbitraires. Dans les faits, la durée optimale de séchage du foin sur le champ dépend fortement des conditions climatiques. La gestion de cette durée fait donc notamment appel au savoir-faire des producteurs.

Afin de lever toute ambiguïté, il est précisé qu'après séchage sur le champ, le foin est mis en botte. Les dispositions relatives à la mise en botte sont introduites: pour bien identifier le produit, la mise en botte s'effectue avec de la ficelle bicolore composée d'un brin blanc et d'un brin rouge et, afin de préserver la qualité du foin, le foin doit être chargé le jour même pour éviter toute remontée d'humidité du sol durant la nuit, sauf en cas de fort mistral (vent sec et fort de nord/nord-ouest) où les bottes peuvent rester une nuit sur le champ.

Afin de lever toute ambiguïté sur les conditions de stockage, la disposition «le foin est stocké sous un hangar et doit être isolé du sol et des parois de cet hangar» est modifiée comme suit: «le foin est stocké sous un hangar en prenant soin d'éviter tout contact avec l'humidité du sol et des murs», les parois du sol et des murs du hangar n'étant pas forcément constituées de matériaux isolants. De plus, cette disposition est complétée en précisant qu'elle ne concerne pas les ventes dites «sur champ» ou «sur charrette» qui correspondent à une vente très rapide du foin après mise en botte sur le champ.

Rendement de production

Un rendement total maximal de production du foin est introduit à hauteur de 11 tonnes par hectare de prairie, de façon à conserver les niveaux de rendement observés pour garantir la qualité du produit, mais également dans le but de faciliter les contrôles de traçabilité et de volumes. En effet, ce rendement est une des caractéristiques du «Foin de Crau», les niveaux de rendements observés sur des prairies d'autres origines géographiques étant généralement supérieurs. La limitation du rendement permet en outre de s'assurer du respect des doses d'azote apportées, un excès pouvant modifier les caractéristiques floristiques du foin. Il est également précisé que ce rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant le foin destiné à l'appellation d'origine.

Conditionnement du foin: comme indiqué plus haut au sujet de la modification de la description du produit et de ses modes de présentation, il est offert la possibilité de vendre en appellation d'origine «Foin de Crau» le foin mis en sachet. Afin de s'assurer de la qualité du foin ainsi mis sur le marché, des conditions particulières de mise en sachet, sont définies afin de garantir la stabilité du produit ainsi conditionné en évitant tout risque de détérioration ou de fermentation, le foin mis en sachet doit être suffisamment sec et avoir terminé sa maturation. Le foin mis en œuvre doit donc présenter un taux d'humidité maximal de 14 % et respecter une durée minimale de stockage après récolte de 60 jours minimum. De plus, pour garantir le respect des caractéristiques du produit dans le temps, il est précisé que «Les sachets sont stockés à l'abri de l'humidité et de la lumière du jour. Les sachets de foin ne peuvent plus être mis en circulation sous l'AOP "Foin de Crau" au-delà d'une durée de stockage de 6 mois après le jour de la mise en sachet». Par ailleurs, pour garantir la traçabilité du produit jusqu'au consommateur final, il est proposé que les sachets soient fermés «à l'aide d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture».

De plus, la mise en sachet du «Foin de Crau» est réalisée par les opérateurs de la filière dans l'aire géographique de l'appellation d'origine. Cette obligation vise un double objectif de sauvegarde de la qualité et de garantie de l'origine géographique de l'AOP «Foin de Crau». Sur la qualité, il s'agit de préserver les caractéristiques du produit notamment dans sa composition floristique. En effet, la mise en sachet qui nécessite des manipulations (suppression du lien entourant et identifiant la botte, décompactage de la botte), présente le risque d'éliminer certaines espèces (les espèces les plus légères, telles que les trèfles, peuvent être réduites en poussière et éliminées lorsque la botte de foin est défaite et soumise à une soufflerie) et d'altérer les caractéristiques des brins composant le foin (présence trop importante de poussières). La vérification de la conformité finale du produit, notamment la présence des espèces floristiques caractéristiques, fait appel au savoir-faire des opérateurs de la filière. Concernant la garantie de l'origine géographique du produit, cette condition limite les risques de substitution ou de mélange du produit avec des foins d'autres origines géographiques, qui pourraient être augmentés par les manipulations nécessaires à la mise en sachet.

Étiquetage

Les mentions d'étiquetage spécifiques à l'appellation ont été mises en conformité avec les dispositions du règlement (UE) nº 1151/2012 et précisées pour le nouveau mode de présentation à la vente du «Foin de Crau» en sachets. L'emploi du symbole AOP de l'Union européenne, ainsi que de la mention «appellation d'origine protégée» figurent au titre des mentions obligatoires d'étiquetage du produit d'appellation d'origine «Foin de Crau».

Autres

— Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

— Rubriques «Références concernant les structures de contrôles» et «service compétent de l'État-Membre» et coordonnées du groupement: le nom et les coordonnées des structures officielles de contrôle ainsi que les coordonnées du groupement ont été actualisées.

— Preuve de l'origine: les éléments ayant trait à l'histoire de l'appellation sont supprimés de cette rubrique et renvoyés, en partie, dans la rubrique «lien avec l'aire géographique».

— Lien: sans en modifier les fondements, le lien intime entre la production du «Foin de Crau» et l'élevage est explicité de manière à expliquer que la production peut se faire en deux ou trois coupes de foin associées à un ou deux pâturages en fonction des besoins sans altérer ni la qualité, ni les caractéristiques du «Foin de Crau».

DOCUMENT UNIQUE

«FOIN DE CRAU»

N° UE: PDO-FR-02091 – 18.11.2015

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Foin de Crau»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.9. Foin

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Foin de Crau» est issu de prairies naturelles permanentes composées d'une vingtaine d'espèces fourragères spontanées (graminées, légumineuses, composées et autres). Il est composé majoritairement de fromental (*Arrhenatherum elatius* P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), de dactyle pelotoné (*Dactylis glomerata* L.), de trèfle violet des prés (*Trifolium pratense* L.) et de trèfle rampant (*Trifolium repens* L.).

Le «Foin de Crau» est séché sur champ au soleil. Il n'a subi aucune dégradation due à la pluie. Il présente un aspect visuel caractéristique lié à des brins plus ou moins grossiers de couleur verte et une intensité olfactive forte comprenant des caractères floraux.

Le «Foin de Crau» est présenté à la vente en botte ou en sachet (10 kg maximum).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'ensemble des opérations depuis la production du foin jusqu'à son séchage, est réalisé au sein de l'aire géographique définie.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Selon les usages, après la coupe et le séchage au soleil sur le champ, le foin est conditionné en botte, avec la ficelle rouge et blanche identifiant le «Foin de Crau».

Le foin destiné à la mise en sachet provient de bottes dont le taux d'humidité maximal est fixé à 14 % et dont la durée de stockage est de 60 jours minimum après la récolte.

Les sachets sont fermés à l'aide d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture.

Les sachets sont stockés à l'abri de l'humidité et de la lumière du jour. Les sachets de foin ne peuvent plus être mis en circulation sous l'AOP «Foin de Crau» au-delà d'une durée de stockage de 6 mois après le jour de la mise en sachet.

Le conditionnement des bottes en sachet est réalisé dans l'aire géographique. Cette obligation est justifiée par un objectif de sauvegarde de la qualité et de l'origine géographique de l'AOP «Foin de Crau»: préservation des caractéristiques du produit et notamment maintien des espèces floristiques définies au point 3.2. En effet, la mise en sachet nécessite des manipulations qui présentent des risques d'éliminer certaines espèces (les espèces les plus légères, telles que les trèfles, peuvent être réduites en poussière et éliminées lorsque la botte de foin est défaite et soumise à une soufflerie) et d'altérer les caractéristiques des brins composant le foin (présence trop importante de poussières). Il s'agit également de vérifier le taux d'humidité du foin mis en sachet ainsi que la durée minimale de stockage du foin après récolte, conditions nécessaires pour assurer la maturation du foin et donc garantir des conditions optimales de conservation du produit.

La vérification de la conformité finale produit, notamment en termes d'espèces floristiques, fait appel au savoir-faire des opérateurs de la filière qui ont une connaissance fine des caractéristiques et des spécificités du produit.

Concernant la garantie de l'origine géographique du produit, cette condition limite au maximum les risques de substitution ou de mélange du produit avec des foins d'autres origines géographiques, qui seraient augmentés par les manipulations nécessaires à la mise en sachet (suppression du lien ficelant et identifiant la botte, décompactage de la botte).

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les bottes de «Foin de Crau» sont présentées avec la ficelle bicolore de couleur rouge et blanche.

Chaque lot de bottes de foin commercialisé est accompagné d'un bon d'accompagnement précisant notamment:

— le nom de l'appellation d'origine «Foin de Crau» suivi de la mention «appellation d'origine protégée»,

— le symbole AOP de l'Union européenne,

— le numéro d'identification de l'opérateur,

— le numéro de bon,

— l'année et le numéro de la coupe.

L'étiquetage des sachets comporte:

— le nom de l'appellation d'origine «Foin de Crau» suivi de la mention «appellation d'origine protégée»,

— le symbole AOP de l'Union européenne.

Le nom de l'appellation d'origine «Foin de Crau» suivi de la mention «appellation d'origine protégée» apparaît obligatoirement sur les documents d'accompagnement et les factures.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le «Foin de Crau» est produit dans la plaine de la Crau (département des Bouches-du-Rhône). La plaine de la Crau est un ancien delta caillouteux de la Durance, limitée au nord par les Alpilles, à l'est par les collines de Salon-de-Provence et l'étang de Berre et à l'ouest par le grand Rhône.

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Foin de Crau» est définie par un périmètre à l'intérieur des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône, retenues en partie: Arles, Aureille, Eyguières, Fos-sur-Mer, Grans, Istres, Lamanon, Miramas, Mouriès, Saint-Martin de Crau, Salon de Provence.

5. **Avec l'aire géographique**

La région de La Crau est un triangle de plus de 51 000 hectares situé dans le département des Bouches du Rhône. Elle s'étend entre Arles au nord-ouest, Lamanon au nord-est, Istres et Fos-sur-Mer au sud. Elle est limitée, au nord, par les marais des Baux, la costière de Malacarcia et les Alpilles, à l'est par les collines miocènes de Salon-de-Provence, Grans, Miramas, Istres et Fos-sur-Mer et par les marais de la rive gauche du grand Rhône à l'ouest. Elle est constituée par l'ancien lit de la Durance torrentielle et se présente comme une plaine, couverte de cailloux roulés, d'aspect désertique.

Les sols sont des sols rouges ou des sols bruns caillouteux sur encroûtement, situé à une profondeur de quelques centimètres à un mètre. Ces sols sont composés de limons, d'argiles et d'une grande part de cailloux ou galets. Ils sont sensiblement décalcifiés, légèrement alcalinisés en surface. Les cailloutis de Crau renferment une nappe dont l'alimentation est en grande partie assurée par l'irrigation des prairies (à hauteur de 70 %).

Le climat, de type méditerranéen, se caractérise par des hivers doux, des étés secs et chauds, par des vents violents et par une pluviométrie quasiment nulle du mois d'avril au mois d'octobre. Les vents sont violents, en particulier le mistral. La durée d'insolation est assez exceptionnelle. Le mécanisme d'évaporation est très important.

La production de «Foin de Crau» est intimement liée aux pratiques de l'élevage et de l'irrigation. Le développement de l'irrigation à partir du XVI^{e} siècle, est à l'origine de la présence de prairies naturelles et permanentes en Crau. De 1554 à 1559, Adam de Craponne construisit un canal qui amena les eaux de la Durance à Salon, Eyguières et Istres. Il fallut attendre la création de la retenue de Serre-Ponçon et les aménagements hydro-électriques de la Durance à partir de janvier 1955 pour réguler le mode d'alimentation de tous les canaux de Basse Durance et notamment de la Crau. Depuis cette date, la Crau bénéficie d'un approvisionnement en eau régulier.

En 1890, Eugène RISLER, professeur et directeur de l'Institut National Agronomique à Paris, écrivait dans son ouvrage *Géologie agricole* (Paris, Berger-Levrault et Cie, librairie agricole): «Les conséquences de la création de ces deux canaux (Craponne et Alpines) ont été considérables. Ils ont permis de gagner à la culture près de 20 000 ha. Les terrains arrosés, formés par des colmatages successifs, portent de magnifiques prairies qui donnent facilement 10 000 à 11 000 kg de foin sec à l'hectare. Ces près donnent 3 coupes d'un foin aromatique très estimé en Provence, plus un regain pâturé en hiver par les ovins.»

La gestion de l'eau fédère depuis plusieurs siècles les agriculteurs au sein de structures associatives. L'irrigation des prairies se fait gravitairement par submersion pendant plusieurs heures, selon un tour d'eau qui est le plus souvent sous l'autorité des gardes canaux («eygadiers»).

La maîtrise de la fertilisation azotée est importante pour le maintien de l'équilibre floristique des prairies de Crau. Les apports d'azote sont limités. Des apports trop importants risquent en effet de favoriser le développement de certaines graminées au détriment du fromental.

Une fois coupé, le foin sèche naturellement sur le champ, au soleil, pendant quelques jours en fonction des conditions météorologiques (ensoleillement, vent).

Le foin est ensuite mis en botte sur le champ et, sauf cas particulier de vente «sur champ» (ou dit «sur charrette»), il est stocké à l'abri le jour même ou le lendemain de la récolte afin de le protéger de la pluie et de l'humidité. Ces conditions de stockage permettent également la bonne fermentation (maturation) du foin.

Le pastoralisme dans la plaine de Crau est une pratique ancestrale associant, le cas échéant, la transhumance estivale dans les Alpes. Les animaux (ovins, bovins, équins) assurent un pâturage de regain à l'issue de la troisième coupe de foin. Ils quittent les prairies de Crau fin février. Dans le cas d'un déficit fourrager entraînant un manque d'herbage dans les «coussouls» de Crau, les parcours ou les herbes de printemps, le pâturage des prairies irriguées est alors la seule solution pour nourrir le troupeau. Les producteurs peuvent alors remplacer la première coupe de foin par un pâturage. En cas de déficit fourrager dans les alpages, les brebis descendent de transhumance début septembre et n'ont pour ressource fourragère, à cette époque de l'année que le pâturage des prairies de Crau en remplacement de la troisième coupe de foin. Ainsi, la production du «Foin de Crau» peut se faire en deux ou trois coupes de foin associées à un ou deux pâturages en fonction des besoins, sans altérer la qualité floristique du foin, dans la mesure où des délais minimaux entre les coupes et le pâturage sont imposés.

Le «Foin de Crau» se distingue des foins d'autres origines géographiques par la spécificité de sa composition floristique. Il est constitué, en moyenne, d'une vingtaine d'espèces floristiques fourragères spontanées (graminées, légumineuses, composées et autres) et se caractérise notamment par la présence systématique de fromental (*Arrhenatherum elatius* P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), de dactyle pelotoné (*Dactylis glomerata* L.), de trèfle violet des prés (*Trifolium pratense* L.) et de trèfle rampant (*Trifolium repens* L.). Il s'agit d'un foin séché naturellement au soleil. Il est réputé pour son odeur agréable lui conférant une appétibilité très forte. Le «Foin de Crau» est un aliment de choix pour les chevaux de course et pour les vaches et les brebis et chèvres laitières; il est connu pour favoriser la production d'un lait riche en matières grasses.

Les qualités du «Foin de Crau» sont la résultante de nombreux facteurs qui interfèrent entre eux: milieu naturel (climat, sol) et facteurs humains (irrigation, techniques de production, rôle des troupeaux, modalités de récolte et de conservation). L'irrigation par les eaux de la Durance a permis de cultiver au mieux la plaine de la Crau. Cette alimentation en eau est nécessaire pendant la période sèche d'avril à octobre. Pratiquée gravitairement par submersion, elle permet d'apporter les fertilisants nécessaires aux prairies, recalcifie les sols et colmate les sols caillouteux grâce aux dépôts de limons.

Le climat de type méditerranéen est souvent balayé par le mistral. La pluviométrie quasiment nulle du mois d'avril au mois d'octobre, facilite la fenaison et ce vent desséchant diminue la durée de séchage du foin, ce qui limite l'altération des éléments nutritifs du foin par le rayonnement ultraviolet.

Suivant le cycle de l'herbe, les troupeaux quittent les prairies de Crau fin février pour permettre à l'herbe de pousser avant la première coupe. Ce pâturage est bénéfique à l'entretien des prairies.

L'équilibre de la flore spécifique des prairies naturelles et permanentes de Crau est obtenu et entretenu par l'interaction de l'ensemble de ces pratiques séculaires de production: irrigation, maîtrise de la fertilisation, association fauche et pâturage. La qualité du foin est préservée par les usages de stockage rapide du foin à l'abri de l'humidité jusqu'à sa commercialisation.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a8a6d6ad-8ae0-488f-be94-22573ca44ae8/telechargement