

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification
du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée
« Foin de Crau »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au [*Journal officiel de l'Union européenne en date du 31 janvier 2017 du règlement d'exécution \(UE\) n°2017/156*](#) de la Commission européenne du 17 janvier 2017 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Foin de Crau (AOP)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Foin de Crau »
Homologué par le [décret n°2015-1226 du 2 octobre 2015](#), JORF du 4 octobre 2015
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2015-41

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel n°2017-5 du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt** relatif à l'approbation de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Foin de Crau » par la publication au [Journal officiel de l'Union européenne en date du 31 janvier 2017 du règlement d'exécution \(UE\) n°2017/156](#) de la Commission européenne du 17 janvier 2017

SERVICE COMPÉTENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0) 1 73 30 38 00
Fax : (33) (0) 1 73 30 08 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Comité du Foin de Crau
10, rue Léo Lelée
13310 Saint-Martin-de-Crau
Tél : (33) (0)4.90.47.29.33
Fax : (33) (0)4.90.47.42.09.
Courriel : comite@foindecrau.com
Site internet : www.foindecrau.com

Composition : L'association est composée de producteurs

Statut juridique : le « Comité du Foin de Crau » est une Association régie par la loi du 1^{er} Juillet 1901.

TYPE DE PRODUIT : Classe 3.1 Foin

1) NOM DU PRODUIT

« FOIN DE CRAU »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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 bottes ou en sachets (10 kg maximum).

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE :

Le « Foin de Crau » est produit dans la plaine de la Crau (département des Bouches-du-Rhône). 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 production et de conditionnement du foin, ayant droit à l'appellation d'origine « Foin de Crau » est constituée du territoire 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.

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.

Les foins sont récoltés dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique. L'identification des parcelles est faite sur la base de critères liés au lieu d'implantation desdites parcelles, fixés par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 23 avril 1997 après avis de la commission d'experts désignés par ledit comité national.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en fait la demande auprès des services de l'INAO à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO, avant le 31 janvier de la première année de récolte du foin issu de cette parcelle en appellation d'origine et s'engager à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation.

Toute modification telle que retournement, implantation, vente, achat, location est notifiée aux services de l'INAO avant 31 janvier qui suit ladite modification.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'INAO, après avis de la commission d'experts susvisée.

La liste des parcelles identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus de production du « Foin de Crau » lié à des contrôles terrain ainsi que d'une procédure de contrôle sensoriel du produit permet de garantir un suivi du produit, de sa production du foin à son conditionnement.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Foin de Crau » est tenu d'effectuer les déclarations suivantes auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés.

Les déclarations, les bons d'accompagnement, sont effectués sur les imprimés fournis par le groupement et conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'INAO. L'ensemble des cahiers de culture, registres, doubles des bons d'accompagnement et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine "Foin de Crau" s'engage au respect des textes réglementaires relatifs à l'appellation en établissant auprès du

groupement, en vue de son habilitation, une déclaration d'identification avant le 31 janvier de la première année de revendication de l'appellation d'origine.

Cette déclaration permet l'identification de l'ensemble des opérateurs intervenant dans le processus d'élaboration du « Foin de Crau », ainsi que de leurs outils de production.

Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle de foin en appellation d'origine :

En tant que de besoin, tout opérateur peut effectuer, avant le 31 janvier de l'année de récolte, une déclaration annuelle de non intention de production portant sur tout ou partie de son outil de production.

Déclaration annuelle de mise en sachets du « Foin de Crau » :

Tout opérateur souhaitant mettre en sachets du « Foin de Crau » effectuée, dès le début des opérations d'ensachage et au plus tard le 15 octobre suivant la récolte, une déclaration annuelle de mise en sachets indiquant le début des opérations de mise en sachet du « Foin de Crau ».

Déclaration de fin des opérations de mise en sachets du « Foin de Crau » :

Tout opérateur peut effectuer, au cours de l'année, une déclaration de fin des opérations de mise en sachets lorsqu'il souhaite interrompre la mise en sachet.

Cahier de culture :

Tout producteur de foin tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : nature, quantité et date de la fertilisation, date de récolte, rendement.

Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Bons d'accompagnement :

Tout opérateur établit un bon d'accompagnement pour chaque lot de bottes de « Foin de Crau » commercialisé permettant d'identifier les quantités vendues en appellation d'origine ou déclassées. Ce bon comporte notamment : les éléments spécifiques à l'étiquetage de l'appellation d'origine, la date du chargement, le poids de foin vendu en appellation d'origine, le poids de foin déclassé, l'année de récolte, la nature de l'acheteur (particulier ou négociant) et le lieu de livraison.

Le carnet des doubles des bons d'accompagnement est conservé par l'opérateur durant l'année à laquelle il se rapporte et les deux années qui suivent.

Déclaration récapitulative de récolte:

Tout opérateur établit une déclaration de récolte, avant le 30 avril suivant la récolte, précisant les quantités de foin d'appellation d'origine récoltées.

Déclaration de stock :

Tout opérateur établit une déclaration de stock, avant le 30 avril suivant la récolte, précisant les quantités de foin d'appellation d'origine commercialisées, « auto consommées » et détenues en stock.

Registres de manipulation :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations,

permettant d'identifier la quantité et l'origine des bottes mises en oeuvre, la quantité et la destination des sachets produits.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Déclaration annuelle de revendication :

Tout opérateur souhaitant commercialiser du foin bénéficiant de l'appellation d'origine effectue, avant le 31 janvier de l'année de récolte, une déclaration de revendication précisant notamment la quantité souhaitée de ficelle rouge et blanche, la quantité de ficelle rouge et blanche en stock et la quantité souhaitée de carnet(s) de bons d'accompagnement.

Déclaration de vente « sur champ » ou « sur charrette » :

Tout opérateur souhaitant commercialiser du foin d'appellation d'origine « sur champ » ou « sur charrette » avertit le groupement au plus tard 24 heures avant le chargement du foin.

Afin de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point II précédemment, l'ensemble de cette procédure est complété par des examens sensoriels réalisés par sondage sur les foins commercialisés en bottes et en sachets, ainsi que par des mesures de l'humidité, réalisées par sondage, sur les bottes de foins destinées à la mise en sachet.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Conduite de la prairie

Les foins proviennent exclusivement des prairies dont la composition floristique est définie comme suit :

Espèces obligatoirement et majoritairement présentes :

- Fromental (Arrhenatherum elatius P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl).
- Dactyle pelotonné (Dactylis glomerata L.).
- Trèfle violet des prés (Trifolium pratense L.).
- Trèfle rampant (Trifolium repens L.).

Espèces dont la présence exclut du bénéfice de l'appellation d'origine :

- Laïche à épis distants (Carex distans L.).
- Laïche des bois (Carex nemorosa Host.).
- Laïche glauque (Carex flacca Schreb.).
- Laïche tomenteuse (Carex tomentosa L.).
- Laïche velue (Carex hirta L.).
- Scirpe en jonc (Scirpus holoschoenus L.).
- Jonc à fleurs obtuses (Juncus subnodulosus Schrank).
- Roseau commun (Phragmites australis (Cav.) Trin. ex Steud.).
- Prêle rameuse (Equisetum ramosissimum Desf.).
- Prêle des champs (Equisetum arvense L.).
- Colchique d'automne (Colchicum autumnale L.).
- Orchis des marais (Anacamptis palustris (Jacq.) R.M. Bateman, Pridgeon & M.W. Chase)
- Plantain d'eau (Alisma plantago-aquatica L.).
- Menthe aquatique (Mentha aquatica L.).
- Petite lentille d'eau (Lemna minor L.).
- Souchet long (Cyperus longus L.).
- Scirpe maritime (Bolboschoenus maritimus L. Palla).
- Hydrocotyle vulgaire (Hydrocotyle vulgaris L.).

Les prairies sont conduites dans les conditions suivantes :

- **Implantation de la prairie :**

La prairie est implantée soit à partir d'un semis de luzerne soit à partir d'un semis réalisé avec un mélange de graminées et de légumineuses, soit par un ensemencement naturel activé par un épandage de « Foin de Crau » appelé « Fond de Fenière ».

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 :**

Les prairies peuvent être irriguées à partir du mois de mars et jusqu'au mois d'octobre inclus. L'irrigation se fait gravitairement par submersion à partir des fossés d'arrosage.

- **Fertilisation :**

La fertilisation azotée est limitée à quarante unités par hectare et par an d'azote minéral (fumure organique exceptée).

- **Amendement :**

L'épandage traditionnel de fumier est admis à condition qu'il ne reste pas de trace de fumier dans le foin.

Afin de préserver le « Foin de Crau » de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques respecte les mesures suivantes :

- Origine : 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.

- Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : 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.

- Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : 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.

5.2 La récolte

La récolte se répartit en trois coupes. La première coupe est réalisée soixante jours minimum après le pâturage du regain. Le délai entre deux coupes est compris entre quarante jours et soixante jours. Annuellement, une des coupes peut être remplacée par un pâturage.

Après séchage sur le champ, le foin est mis en botte.

La mise en botte s'effectue avec la ficelle bicolore composée d'un brin blanc et d'un brin rouge que le groupement est seul habilité à diffuser.

Le foin bottelé est chargé le jour même pour éviter toute remontée d'humidité du sol durant la nuit ; toutefois, en cas de Mistral (vent sec de nord / nord-ouest), les bottes peuvent rester une nuit sur le champ.

5.3 Le rendement de production

Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Foin de Crau » que les foins récoltés dans des prairies dont la production ne dépasse pas onze tonnes par hectare et par an pour l'ensemble des trois coupes. Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant le foin destiné à

l'appellation d'origine.

5.4 Le stockage

Sauf en cas de vente « sur champ » ou « sur charrette », le foin est stocké sous un hangar en prenant soin d'éviter tout contact avec l'humidité du sol et des murs.

5.5 Conditionnements en sachets

Élaboration :

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.

Emballage :

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

Stockage des sachets avant la première mise en circulation :

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'appellation d'origine « 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 sachets est réalisé dans l'aire géographique. Cette obligation est justifiée par un objectif de sauvegarde de la qualité de l'appellation d'origine « Foin de Crau » : préservation des caractéristiques du produit et notamment, maintien des espèces floristiques définies au point 2. En effet, la mise en sachets 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 défaits et soumise, notamment, à une soufflerie) et d'altérer les caractéristiques des brins composant le foin (présence trop importante de poussières. La connaissance du produit des opérateurs de la filière réalisant le conditionnement permet, à ce titre, de s'assurer de la conformité du produit aux caractéristiques définies au point 2. Les opérateurs de la filière ont une connaissance fine des caractéristiques et des spécificités du produit, ce qui leur permet, lors de la réalisation des conditionnements, de s'assurer de la conformité du produit aux caractéristiques définies, notamment en termes d'espèces floristiques.

Cette condition est, en outre, de nature à renforcer la garantie de l'authenticité du produit, en évitant toute substitution du produit lors des manipulations du « Foin de Crau ».

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Les facteurs naturels

Géographie :

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.

Géologie/ hydrogéologie :

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 :

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.

6.1.2 Les facteurs humains

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. Cette pratique n'altère pas la qualité floristique des prairies si les délais minimaux entre les coupes et le pâturage sont respectés.

6.2 Spécificités du produit

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.

6.3 Lien à l'origine

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.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Téléphone : (33)(0)1.73.30.38.00
Fax : (33)(0)1.73.30.08.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13
Téléphone : (33) (0)1.44.97.17.17
Fax : (33) (0)1.44.97.30.37.

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

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.

9) **EXIGENCES NATIONALES :**

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
A – Outil de production		
1. Localisation des prairies	Aire géographique délimitée Appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et/ou Contrôle visuel
2. Localisation du hangar de stockage	Aire géographique délimitée	Contrôle documentaire et/ou Contrôle visuel
B – Conditions liées au cycle de production		
1. Composition floristique des prairies	Composition conforme à la liste des variétés décrites dans le décret	Contrôle visuel
2. Mode d'irrigation	Gravitaire par submersion	Contrôle visuel
3. Récolte Délai entre chaque coupe	de 40 à 60 j	Contrôle documentaire et/ou Contrôle visuel
4. Conditions de stockage	Stockage en hangar permettant d'éviter tout contact avec l'humidité des sols et des murs	Contrôle visuel
C – Contrôle produit		
1. Caractéristiques du produit bottes et sachets Foin destiné à la mise en sachet	Conforme à la composition floristique des prairies Taux d'humidité	Examen sensoriel Mesure
2. Identification du produit Bottes	Ficelle rouge et blanche Bon d'accompagnement	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire