CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « RIZ DE CAMARGUE »

homologué par arrêté du 18 décembre 2013, publié au JORF du 7 janvier 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2 du 09/01/14

CAHIER DES CHARGES
IGP « RIZ DE CAMARGUE »

Syndicat des Riziculteurs de France et Filière - Mas du Sonnailler - 13200 ARLES

www.rizdecamargue.com **- Tél. 04 90 49 82 00 – Fax 04 90 93 74 81 - srff@wanadoo.fr**

1. DEMANDEUR

Syndicat des Riziculteurs de France et Filière –
Mas du Sonnailler - 13200 ARLES
www.rizdecamargue.com **–**
Tél. 04 90 49 82 00 – Fax 04 90 93 74 81
- srff@wanadoo.fr

2. NOM DU PRODUIT

Riz de Camargue

3. TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le «Riz de Camargue» correspond à différents formats de grain : grains ronds, grains moyens (*id.* medium), grains longs de type A, grains longs de type B.

Le «Riz de Camargue» est un riz de consommation, se présentant sous différents états d'élaboration : riz complet ou semi-complet (brun ou coloré), riz blanc (naturel ou naturellement parfumé) et riz étuvé. Il peut être commercialisé sous forme de produit pur (même format de grain et même état d'élaboration) ou de mélange de riz dans différents états d'élaboration, correspondant chacun à un format de grain.

Le «Riz de Camargue» est un riz de « qualité supérieure » (selon le code des usages du « riz » destiné à la consommation humaine publié au N° 10/1 988 du Bulletin d'Information et de Documentation de la DGCCRF) d'une très grande homogénéité : il est exempt de tout problème/altération sanitaire (altération, flair, saveur), le taux de brisures est réduit à 5 % et le pourcentage de grains de même format est supérieur ou égal à 97 %.

Au delà le «Riz de Camargue» est un riz :

- particulièrement propre : les taux d'impuretés inorganiques et organiques sont inférieurs ou égaux (respectivement) à 0,01 % et 0,05 % ;
- d'une très grande qualité d'élaboration : les pourcentages de riz « étranger » y sont réduits : taux de riz paddy inférieur ou égal à 0,06 %, le taux de riz rouge et strié de rouge est inférieur ou égal à 1 % dans le riz blanchi et étuvé et inférieur ou égal à 2 % dans le riz complet et semi-complet, et le taux de riz cargo (ou décortiqué) est inférieur ou égal à 0,06 % dans les riz blanchi et étuvé. Les grains endommagés sont inférieurs à 0,5% pour les riz complets et semi-complet, et inférieurs à 0,3% pour le riz blanc et le riz étuvé. Le taux de grains échauffés est inférieur à 0,1%.
- dont les grains sont d'une grande régularité de maturité et de format : les taux de grains à

maturité incomplète sont inférieurs ou égaux à 5% dans les riz complets et semi-complets et inférieur à 3% dans le riz blanchi et le riz étuvé ; l'homogénéité des formats est aussi assurée par le choix des variétés pouvant être cultivées pour l'élaboration de riz de Camargue, réalisé chaque année par l'Organisme de Défense et Gestion de l'IGP.

Voir tableau « Grille qualité Camargue » en annexe 1 du Cahier des charges.

5. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Toutes les opérations de production de riz paddy et d'élaboration du «Riz de Camargue» sont réalisées dans l'aire géographique : culture, récolte, séchage, stockage de paddy, triage, étuvage (facultatif) et usinage.

Les limites actuelles de la culture du riz permettent de définir une « Camargue » élargie délimitée :

- au Sud par la mer,
- du Sud - Ouest au Nord par un axe reliant le Grau du Roi, Aigues-Mortes, Aimargues, Vauvert, St Gilles, Bellegarde à Beaucaire.
- du Nord au Sud - Est par une limite reliant Beaucaire, Tarascon, Fontvieille, Fos sur Mer.

Plusieurs unités sont regroupées :

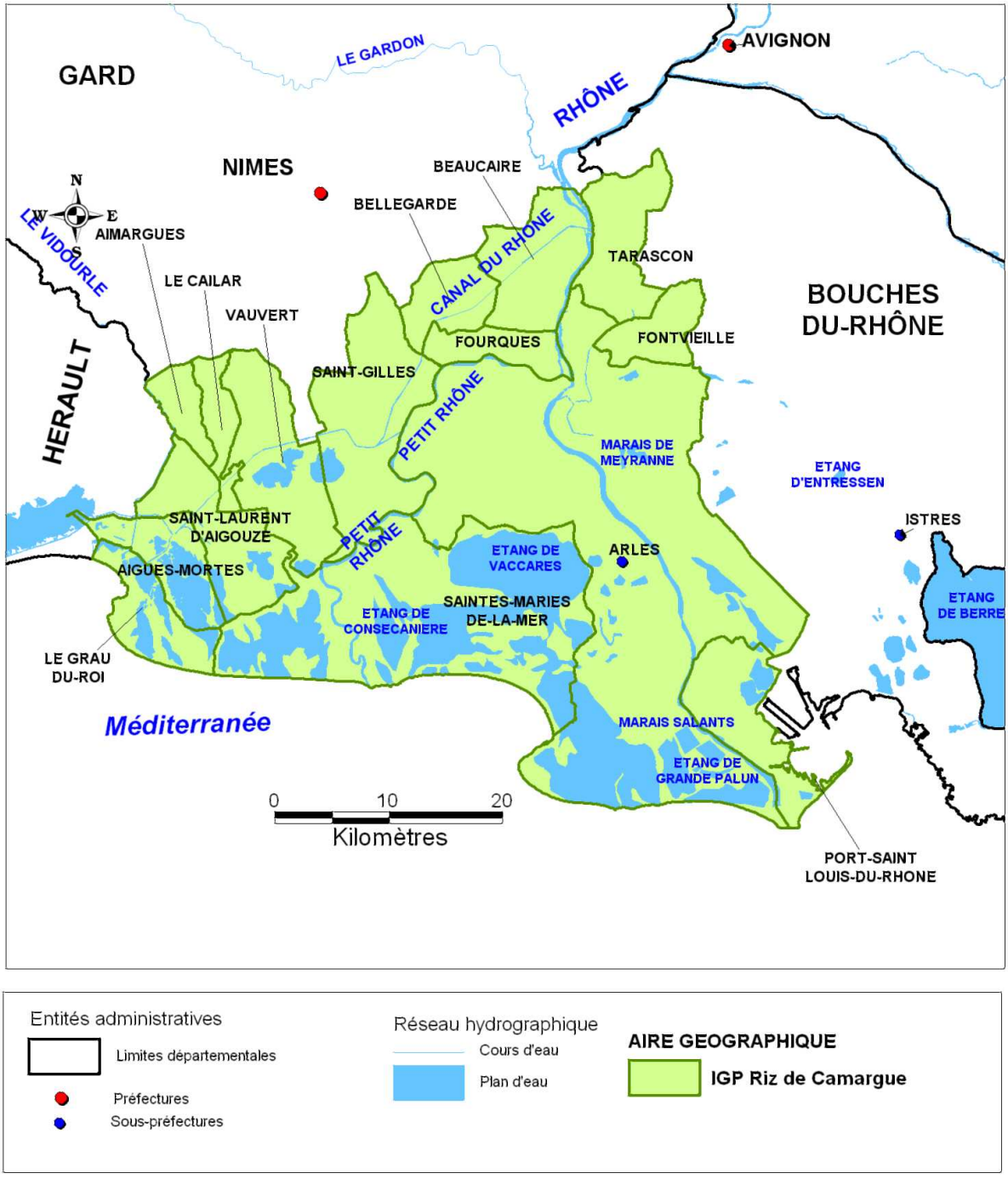
- La Camargue *stricto sensu* entre les deux bras du Rhône et la mer (80 000 ha) ;
- La Petite Camargue délimitée par le Petit Rhône, le canal de Peccais et la mer (8 000 ha) ;
- La Camargue Gardoise située à l'Ouest de la grande Camargue en bordure avec le Petit Rhône et le canal de Peccais (27 000 ha) ;
- Le grand et le petit Plan du Bourg situés en bordure du Grand Rhône et limités à l'Est par la Crau (31 000 ha).

Cf. Carte de la Camargue page suivante

Cet ensemble homogène sur le plan géologique et climatologique couvre une superficie de 146 000 hectares. Le pays camarguais est donc situé entre la Crau et la plaine littorale de Lunel sur un axe est-ouest et entre les costières et la mer sur un axe nord-sud. Il forme la plaine deltaïque.

Historiquement, cette zone est le berceau de la riziculture française.

AIRE GEOGRAPHIQUE
DE L'IGP RIZ DE CAMARGUE



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 03/2009

Liste des communes concernées

Dans le département des **Bouches-du-Rhône**

- **Arles**
- **Les Saintes Maries de la Mer**
- **Port St Louis du Rhône**
- **Tarascon**
- **Fontvieille**

Dans le département du **Gard**

- **Saint Gilles**
- **Vauvert**
- **Aigues Mortes**
- **Beaucaire**
- **Fourques**
- **Saint Laurent d'Aigouze**
- **Le Cailar**
- **Le Grau du Roi**
- **Aimargues**
- **Bellegarde**

6. ELÉMENTS PROUVANT QUE LE RIZ EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration ou de conditionnement de l'indication géographique protégée « Riz de Camargue » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Les éléments de maîtrise de l'identification et de la traçabilité du produit sont définis et vérifiés, par contrôle interne à chaque entreprise, et dans les plans de contrôle interne et externe mis en œuvre.

Les modalités d'identification et de traçabilité sont définies, dans chaque entreprise et au niveau du groupement, dans une procédure écrite, revue périodiquement pour assurer son adéquation permanente, à laquelle sont associés des enregistrements.
Ces modalités doivent permettre à tout moment de retrouver l'historique du riz (provenance, date de réception, quantité, qualité,…), et ce qu'il est devenu (utilisation qui en a été faite et localisation géographique : livraison, transfert de cellule,…).

Toutes les mentions obligatoires doivent être présentes dans chaque entreprise sur les documents mis en place pour assurer la traçabilité.
Les documents de traçabilité listés dans les tableaux ci-dessous peuvent être adaptés par chaque entreprise. Certains documents pourront être fusionnés et d'autres scindés.

Le nom du produit stocké à l'état de paddy et/ou de produit fini non conditionné doit être écrit sur la cellule ou le synoptique.

Pour chaque transfert entre opérateurs, un document écrit spécifiant : l'origine, la destination, le nom du produit et toute information nécessaire à sa traçabilité, doit être établi et conservé.

Producteur		
Etape	**Documents de traçabilité internes à l'entreprise**	**Informations suivies**
Production	Dossier PAC	Situation des parcelles dans l'aire => Ilot PAC
	Etiquettes SOC et formulaire de déclaration récolte N-1	Surfaces ensemencées en riz par variété
	Factures des intrants et fiche culturale	Conduite culturale
Livraison à un organisme stockeur	Bon de livraison ou de réception	N°de bon, date de livraison, nom du producteur, quantité, nom de la variété, mention IGP[1], nom de l'organisme stockeur (OS)
Documents envoyés à l'ODG pour suivi et vérification		
Production		
- Semis	Formulaire 1 = Engagement annuel	Situation des parcelles dans l'aire (îlot PAC)
	Formulaire 2 = Déclaration de semis	Surfaces ensemencées en riz par variété
- Conduite culturale	Formulaire 3 = fiche de culture	Interventions par parcelle ou groupe de parcelles
Livraison à l'OS	Formulaire 4 = Déclaration de récolte	Quantités de riz paddy produites par variété

[1] Mention IGP = AC ou «Riz de Camargue» ou toute autre mention décrivant l'appellation permettant de distinguer le riz IGP « Riz de Camargue » des autres riz.

Stockeur		
Etape	**Documents de traçabilité internes à l'entreprise**	**Informations suivies**
Réception	Bon de réception / producteur Fiche d'analyse Liste des riziculteurs et opérateurs habilités dans la démarche IGP riz de Camargue Registre de traçabilité des cellules de 1ère destination avant séchage (facultatif si le N°de la / des cellule(s) de 1ère destination mentionné sur le bon de réception) Registre des entrées de riz	Par fournisseur et par produit : N°bon de réception, date de réception, nom du fournisseur, quantité brute nom de la variété, nom du transporteur, mention IGP, N°de la cellule ou des cellules de première destination.
Séchage	Registre de séchage Fiche de contrôle du séchoir	Par séchoir : N°de la ou des cellule(s) d'origine, nom de la famille et des variétés, mention IGP, date d'entrée dans le séchoir, heures d'entrée et de sortie du séchoir. Dans le cas d'un séchage en continu sans vidange (arrêt + nettoyage), un temps de séchage « à vide » doit être observé entre la sortie d'un riz et le début d'alimentation en riz IGP N°de cellule de destination après la sortie du séchoir, points zéro (séchoir vide et nettoyé).
Stockage du paddy	Registre de stockage Fiche de contrôle au stockage	Par cellule : Date, N°de séchoir ou cellule, nom de la famille et des variétés, mention IGP, points zéro (cellule vide nettoyée)
Transilage	Registre des transilages	N°de la cellule d'origine, nom de la famille et des variétés, mention IGP, date du mouvement, N°de cellule de destination, points zéro (cellule vide)
Expédition	Bon d'expédition (ou livraison ou sortie) Registre des sorties de riz	N°bon d'expédition, date d'expédition, quantité, nom de la famille et des variétés correspondantes, mention IGP, N°lot ou N°de la ou des cellules d'origine (dernière cellule où a été stocké le riz avant expédition), nom de l'organisme stockeur, nom du transporteur, date du transport, nom du destinataire et adresse de livraison.
Documents envoyés à l'ODG pour suivi et vérification		
Réception récolte	Déclaration de collecte (1 / an) Liste des agriculteurs apporteurs et détail des quantités livrées par apporteur et format de grains	Quantités collectées de riz IGP, par format et par producteur
Réception / stockage expédition	Déclarations trimestrielles de l'état des stocks, des entrées et sorties de riz paddy de Camargue par format	Par format et « qualité » (Bio, conventionnel), états des stocks de début et fin de trimestre, quantités entrées et origines (collecte ou achat+ nom fournisseur), quantités sorties et destinations (déclassement ou vente+acheteur)

Rizier		
Etape	**Documents de traçabilité internes à l'entreprise**	**Informations suivies**
Réception	Registre des réceptions de riz Fiche de contrôle à réception Liste des opérateurs habilités dans la démarche IGP riz de Camargue	N°bon de réception, date de réception, N° lot ou N°de la ou des cellules d'origine du riz, nom du fournisseur et quantité, nom de la famille (et des variétés correspondantes), nom du transporteur si nécessaire, mention IGP, destination,
Stockage du riz paddy	Registre de stockage Fiche de contrôle au stockage	Date, N°de la ou des cellules, nom de la famille (et des variétés correspondantes), mention IGP, points zéro (cellule vide)
Transilage	Registre des transilages	N°de la cellule d'origine, nom de la famille (et des variétés correspondantes), mention IGP, date du mouvement, N°de la cellule de destination, points zéro (cellule vide)
Elaboration	Fiche d'élaboration Fiche de contrôle	N°de cellule d'origine, nom de la famille (et des variétés correspondantes), mention IGP, quantités brutes concernées, quantités nettes en fin d'élaboration, quantités de sous produits dégagés, destination du riz usiné, N°lot de fabrication, date d'élaboration.
Stockage du riz usiné	Registre de stockage	Date, N° cellule d'origine, nom de la famille (et des variétés correspondantes), mention IGP, N°cellule de stockage, points zéro (cellule vide), N°lot de fabrication.
Expédition	Bon d'expédition Registre des sorties de riz	N°bon d'expédition, date d'expédition, quantité, nom de la famille (et des variétés correspondantes), mention IGP, N°de la cellule d'origine (dernière cellule avant expédition) et/ou N°lot de fabrication, nom du transporteur, date du transport, adresse de livraison et nom du client
Documents envoyés à l'ODG pour suivi et vérification		
Réception / Expédition	Déclarations trimestrielles de l'état des stocks, des entrées et sorties de «Riz de Camargue» par format	Par type d'élaboration, format et « qualité » (Bio, conventionnel), états des stocks de début et fin de trimestre, quantités entrées et origines (collecte ou achat+ nom fournisseur), quantités sorties et destinations (déclassement ou vente+acheteur)

Conditionneur		
Etape	**Documents de traçabilité**	**Informations suivies**
Réception	Registre des réceptions de riz Fiche de contrôle Liste des opérateurs habilités dans la démarche IGP riz de Camargue	N° bon de réception, date de réception, N° de la ou des cellules d'origine du riz et/ou N° lot de fabrication, nom du fournisseur, quantité, nom de la famille (et des variétés correspondantes), nom du transporteur, mention IGP, destination (N° de cellule de stockage ou autre),
Stockage	Registre de stockage et de tout mouvement du riz	Date de réception, N° lot, nom de la famille (et des variétés correspondantes), mention IGP, quantité entrée, N° de l'unité de stockage s'il y a lieu.
Conditionnement	Fiche de conditionnement Fiche de contrôle	Date de conditionnement, origine (N° de la ou des cellules d'origine ou date de réception ou N° lot d'origine), nom de la famille ou dénomination commerciale du produit, quantité de riz conditionné, N° de lot de conditionnement, destination (Nom du destinataire ou lieu de stockage).
Expédition	Bon d'expédition	N° bon d'expédition, dat e d'expédition, nom de la société, quantité, nom de la famille ou dénomination commerciale du produit, mention IGP, nom du transporteur, date du transport, adresse de livraison, nom du client.
Négoce	Liste des opérateurs habilités dans la démarche IGP riz de Camargue Facture d'achat et vente de riz, Bon de livraison	Nom du fournisseur, nom de la famille ou dénomination commerciale du produit, mention IGP, quantités achetées, quantités vendues, destination, date du transport, nom du transporteur, nom du destinataire.

7. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

7.1 Les étapes d'élaboration du « Riz de Camargue »

Etape 1 : Choix des variétés utilisables

Les variétés pouvant être utilisées pour la production de «Riz de Camargue» appartiennent aux types variétaux Japonica et Indica et sont inscrites dans une liste organisée par format de grains. Cette liste est remise à jour chaque année afin de contribuer à un double objectif : la qualité de la matière première et la préservation de l'environnement par l'amélioration de l'efficacité globale du système.

Processus de choix

La liste des variétés utilisables pour le «Riz de Camargue» est établie par l'Organisme de Défense et Gestion selon une procédure qui garantit la consultation de l'ensemble des adhérents de l'IGP (riziculteurs, organismes stockeurs, riziers, conditionneurs et metteurs en marché), et l'utilisation pour ce choix de l'ensemble des données de caractérisation disponibles.

Ainsi chaque année à l'issue de la récolte, les opérateurs de l'IGP (les intervenants impliqués dans le processus d'élaboration et de commercialisation de l'IGP) se réunissent en assemblées par famille de métiers (riziculteurs, organismes stockeurs, riziers-conditionneurs-négociants). Ils examinent pour chaque format de grains, la liste des variétés inscrites au catalogue caractérisées par un ensemble de critères agronomiques et de critères technologiques : données d'inscription et références acquises en Camargue (essais réalisés par le Centre Français du Riz et observations en culture pilotées par l'ODG).

Les critères de choix sont doubles. Il s'agit simultanément :

- de garantir que la variété est adaptée au contexte agro climatique de la Camargue ;
- d'assurer que toutes les variétés semées correspondant à un même type, produisent des grains aux caractéristiques semblables permettant d'obtenir, après élaboration, un produit d'une très grande homogénéité, d'aspect (format de grain, degré d'usinage, absence de défaut) et de comportement à la cuisson (temps de cuisson et collant).

Les propositions issues de chaque assemblée sont ensuite compilées pour établir une liste des variétés qui est validée lors du conseil d'administration de l'ODG dans le courant du mois de février et présentée à l'assemblée générale de l'ODG courant mars, avant le semis.

Des variétés adaptées au contexte agro-climatique de la Camargue

Le choix réalisé sur les critères agronomiques a comme objectif principal la réduction des intrants et l'efficacité globale du système pour limiter les gaspillages, et vise également la maîtrise de la maturité de récolte et donc un objectif de qualité des matières premières.

Les critères retenus sont cohérents avec les préconisations techniques et visent les mêmes objectifs :

- la vigueur à la levée, pour contribuer à la levée rapide et homogène de la culture, faciliter la maîtrise des adventices en limitant le recours aux herbicides et réduire les risques de re-semis ;
- la précocité, pour maîtriser les risques de défaut de maturité en écartant les variétés trop tardives ;
- la hauteur des plantes et la résistance à la verse, pour réduire les risques de pertes à la récolte et détérioration de la qualité ;
- le comportement vis-à-vis des maladies, notamment la pyrale et la pyriculariose, afin de limiter l'emploi des pesticides et de préserver un certain niveau de productivité, et donc d'efficacité énergétique.

L'importance relative des critères est revue périodiquement par le comité, sur la base de l'évolution du contexte agronomique notamment sanitaire, de l'offre variétale, du retour d'expérience des acteurs et de l'orientation des marchés.

Etape 2 : Sélection des parcelles

Les parcelles utilisées pour la production de riz paddy servant à l'élaboration du «Riz de Camargue» sont situées dans l'aire géographique.

Une entrée et une sortie d'eau pour chaque parcelle

Les parcelles doivent en outre disposer chacune d'une entrée et d'une sortie d'eau, pour permettre de gérer de manière indépendante l'inondation de chaque parcelle en évitant toute sur-verse (*id.* cascade) entre parcelles.

L'objectif de cette disposition est double. Il s'agit simultanément de :

- optimiser la gestion de l'eau en permettant un ajustement plus précis à la parcelle ;
- maîtriser les traitements phytosanitaires en évitant les transferts de produits d'une parcelle à l'autre *via* l'eau, et les concentrations de matières actives dans les parcelles en aval.

Seules les parcelles de riz exploitées en agriculture biologique ont la possibilité de déroger à cette exigence, dans la mesure où cette production n'utilise pas de produit de traitement.

Des réseaux hydrographiques en amont et en aval indépendants

L'eau utilisée pour inonder les parcelles de riz vient du Rhône grâce à des stations de pompage collectives et individuelles.

Les eaux de vidange et drainage des parcelles sont collectées dans des canaux non reliés aux canaux d'irrigation, et sont rejetées dans le fleuve en aval. Ainsi les deux réseaux hydrographiques en amont et en aval des rizières sont indépendants.

Etape 3 : Préparation du sol et Semis

En vue de l'implantation du riz au printemps, la gestion de l'interculture vise principalement à réduire la présence de graines adventices capables de germer au moment du semis et de la levée du riz, principal facteur limitant de la culture, en niveau de production et en qualité.

Selon le précédent cultural et la texture et la profondeur du sol, les terres sont labourées ou simplement griffonnées à la fin de l'hiver à une profondeur qui n'excède pas 20 cm.

Le sol est ensuite nivelé pour obtenir un niveau régulier sur la totalité de la parcelle (ou clos) et pouvoir ainsi gérer minutieusement les hauteurs d'eau afin d'assurer une levée homogène et des conditions de croissance optimales sur toute la parcelle.

Le lit de semences est réalisé par passage d'une herse rotative équipée d'un rouleau, après fertilisation avec un engrais complet, dont les doses sont adaptées selon les préconisations.

Le semis est réalisé entre avril et mai, à sec ou dans l'eau, en respectant les préconisations du Centre Français du Riz. Celles-ci sont validées par le Conseil d'administration de l'ODG mi-février, présentées en Assemblée générale en mars, avant d'être envoyées avec la liste des variétés utilisables à tous les riziculteurs de Camargue fin mars avec la demande d'engagement.

Ces documents sont envoyés en double à l'organisme certificateur, et sont utilisés lors des contrôles.

Les semences utilisées correspondent aux variétés sélectionnées par le comité du Groupement. Ce peut être des semences garanties (étiquettes du SOC) ou des semences de ferme, à condition de respecter les dispositions de tri et de traçabilité définies.

En cas de re-semis, les semences utilisées doivent être de la même variété ou d'une variété de même format que le premier semis. Cette opération est enregistrée et signalée à l'organisme stockeur au moment de la collecte.

Etape 4 : Conduite culturale

La culture est conduite selon les préconisations du Centre Français du Riz.

Les points clefs de la conduite sont :

- Le désherbage et la protection sanitaire notamment contre la pyrale, qui sont raisonnés selon les caractéristiques des variétés utilisées et les préconisations du Centre Français du Riz, en respectant le mode d'utilisation des produits ;
- La fertilisation, dont l'apport initial peut être complété d'un ou deux passages en couverture ;
- La conduite et la surveillance des niveaux d'eau qui sont adaptés au stade de développement de la culture et aux conditions climatiques.

Cette gestion nécessite l'observation continue de la culture et un savoir-faire particulier du producteur.

Etape 5 : Récolte et gestion de la collecte

La récolte intervient le plus souvent entre mi-septembre et fin octobre. Le stade de la récolte est déterminé suivant le climat et la précocité des variétés choisies.

La parcelle est vidangée avant récolte pour limiter les contacts entre les grains et l'eau et réduire les risques de germination.

Après récolte, le «Riz de Camargue» est séché et stocké dans l'aire géographique à une humidité permettant sa (bonne) conservation dans des silos dont les conditions de température sont contrôlées.

A l'entrée chez l'organisme stockeur, la benne de récolte doit avoir les caractéristiques suivantes :

- Toutes les graines sont issues d'une ou plusieurs parcelles identifiée(s) IGP, dont l'itinéraire cultural est documenté et respecte le cahier des charges de l'IGP, et ensemencée(s) de variétés de même format de grains ;
- Le nom de la variété cultivée est identifié ;
- L'humidité est inférieure à 25 %.
- Matières inertes organiques et inorganiques : taux inférieur(e) à 10%.

Le riz paddy est nettoyé et séché avant d'être mis en silo par famille.

En sortie de stockage, le riz paddy doit avoir à l'entrée du processus de transformation les caractéristiques suivantes :

- Humidité inférieure ou égale à 15 %,
- Taux de matières inertes (organiques + inorganiques) inférieur à 4 % ;
- Toutes les graines sont issues de variétés d'un même format de grains et les variétés sont identifiées.

Etape 6 : Elaboration du produit fini

L'élaboration du produit fini est réalisée dans l'aire géographique au fur et à mesure des besoins de la commercialisation, et consiste en une succession d'étapes :

- Etuvage (facultatif)
- Décorticage,
- Triage,
- Calibrage,
- Usinage,
- Blanchiment (facultatif).

7.2 Schéma de vie du « Riz de Camargue »

Schéma de vie du Riz Complet et semi-complet de Camargue et Riz Blanc de Camargue après la culture et la récolte :

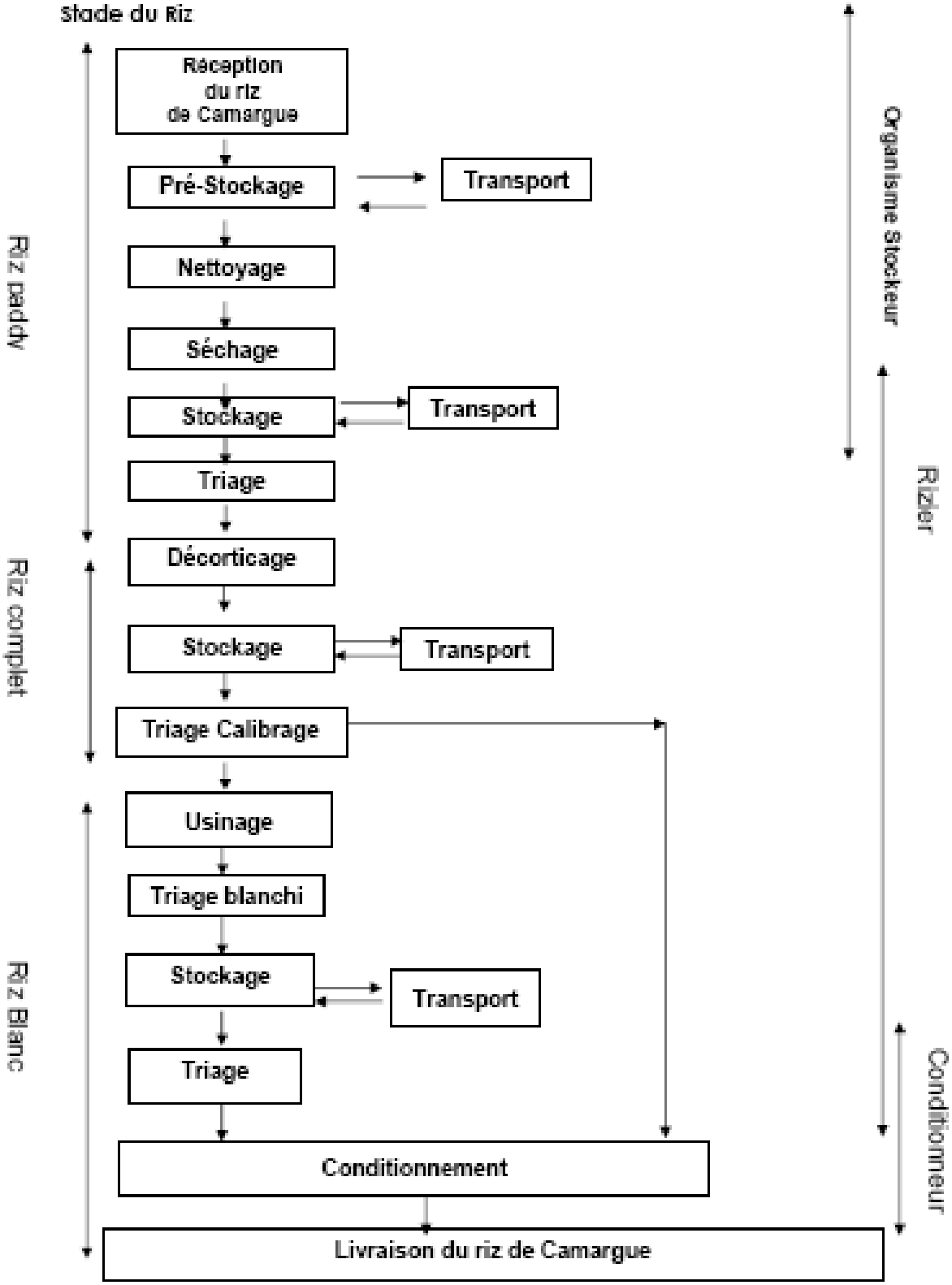
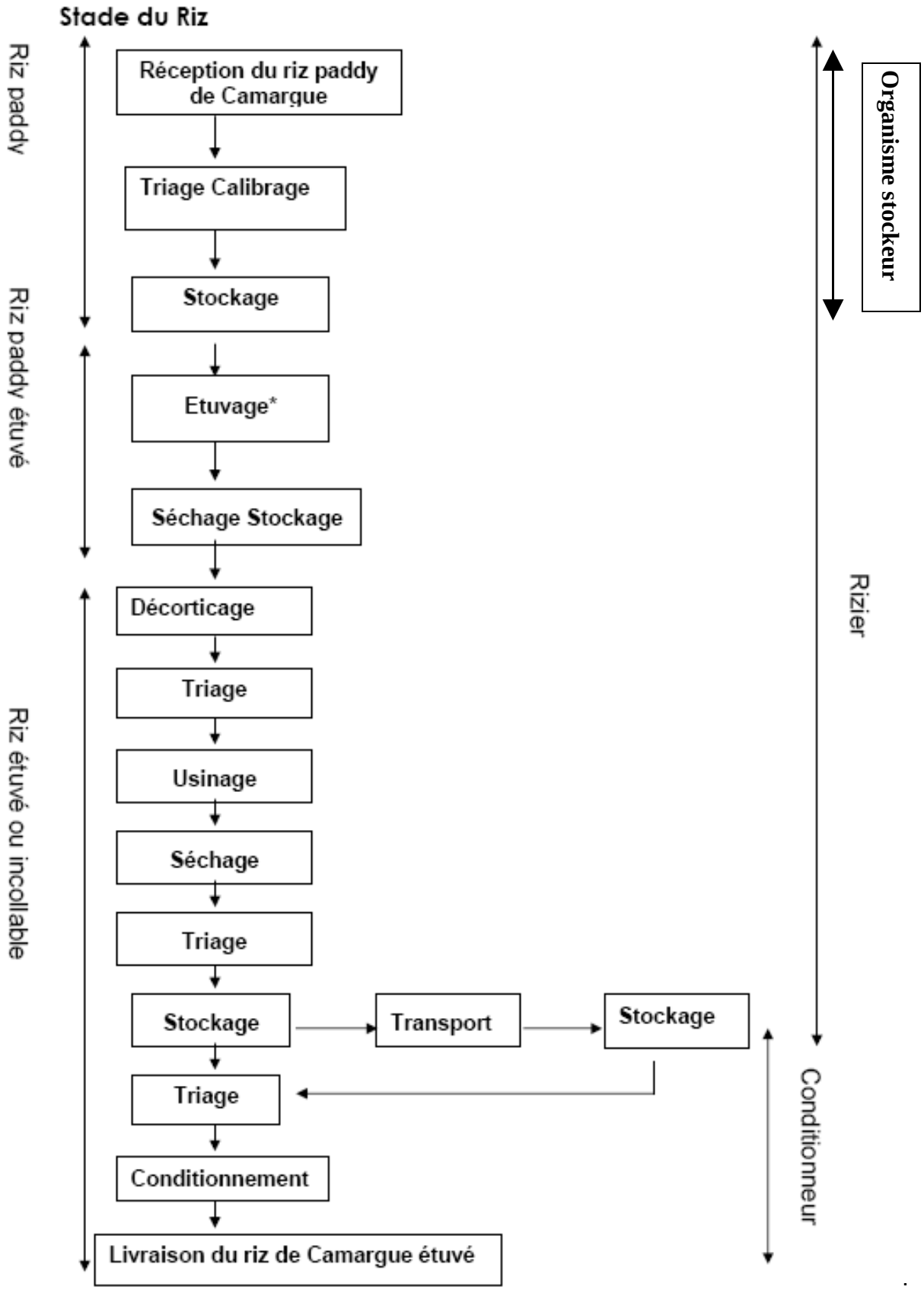


Schéma de vie du Riz blanc étuvé de Camargue après la culture et la récolte :



:

8. ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

8.1 Spécificité de l'aire d'élaboration du « Riz de Camargue »

La Camargue telle que définie au chapitre 5, est un territoire caractérisé par un ensemble de facteurs naturels et humains, en partie dépendants, qui en font un espace unique et identifiable de production du riz.

Le milieu physique

Le sol de la Camargue se caractérise par :

- **L'absence de relief et une altitude très basse**, toujours inférieure à 5 mètres voire parfois négative. C'est une plaine deltaïque quasi horizontale, à peine inclinée du nord vers le sud (pente de 0,017 %), où l'on y identifie aisément des surfaces planes propices à la culture du riz et la maîtrise des niveaux d'eau de la parcelle.
- **La présence d'une nappe phréatique salée en sous-sol** dont la profondeur dépend de l'altitude, et qui par endroit, dans les zones les plus basses au sud, présente des concentrations en sel plus fortes que celles de l'eau de mer.

Le climat de type méditerranéen présente plusieurs particularités communes à la zone :

- Les **précipitations sont faibles** avec une moyenne inférieure à 650 mm par an pour l'ensemble du delta, et qui atteint seulement 540 mm dans la basse Camargue ce qui en fait une des régions les plus sèches de France.
- Des **vents violents soufflent pendant la majeure partie de l'année, en moyenne plus de 200 jours par an**.

  Du fait de sa situation, en sortie du couloir rhodanien et en bordure de mer, la Camargue subit des vents fréquents et violents, avec des vitesses qui peuvent atteindre et dépasser 90 km/h sur plusieurs jours.

  Le mistral, vent froid et très desséchant, est le plus fréquent (il intervient pour plus de 60 % dans le régime global). Il accroît fortement l'évaporation qui est en moyenne sur la zone égale à 900 mm et peut atteindre selon les endroits jusqu'à 1300 mm en année moyenne.
- L'**ensoleillement est important**, en nombre de jours d'ensoleillement par an et en intensité de rayonnement ;
- Le **déficit hydrique est très net**, jusqu'à 700 mm en moyenne annuelle. Il **favorise la remontée par capillarité de la nappe phréatique salée**, d'autant plus que les pluies sont rares au moment où l'évaporation est élevée.
- Les **températures moyennes saisonnières sont presque toujours positives** ; mais une **caractéristique commune** est **l'importance des écarts de températures**. Les écarts journaliers dépassent souvent 10°C entre la nuit et le jour. Les écarts interannuels sont également particulièrement marqués, constituant un facteur limitant très contraignant pour la culture.

Le Rhône et le fonctionnement hydraulique de la zone :

Le Rhône, constitutif du delta, est une source « inépuisable » d'eau douce, sur laquelle repose tout le fonctionnement de l'hydraulique camarguaise. L'eau douce diffuse et baigne pratiquement l'ensemble des milieux de Camargue grâce à un impressionnant maillage de

canaux d'irrigation et de drainage entretenus par les riziculteurs.

Les facteurs humains et organisationnels

Une filière structurée, localisée sur le territoire du delta du Rhône

Compte tenu du caractère « nécessaire » du riz à la mise en valeur agricole de la Camargue pour lutter contre le sel, et simultanément des contraintes fortes du milieu pour cette culture, les différents intervenants dans la production du riz en Camargue et sa transformation sont organisés depuis longtemps en une filière structurée, localisée principalement – à l'exception de quelques conditionneurs et négociants -sur le territoire du delta du Rhône.

Cette filière est dotée d'un institut technique, le Centre Français du Riz, dédié à la culture sur la zone de production.

Des silos à proximité immédiate des parcelles de culture, dans un environnement séchant

Les organismes de collecte du «Riz de Camargue» sont tous localisés dans l'aire de production à proximité immédiate des parcelles de culture.

Un territoire qui doit au riz sa mise en valeur agricole et dans lequel sa renommée historique et culturelle est vivante

La zone de production du «Riz de Camargue» correspond à un territoire dans lequel la spécialisation rizicole est une nécessité pour lutter contre la stérilisation des terres par le sel. En permettant le lessivage du sel des terres incultes et en contribuant à l'amélioration du réseau hydraulique, le riz est dans cette zone un élément déterminant du développement socio-économique.

Cette représentation du territoire Camarguais comme terre du riz est vivace et véhiculée dans les diverses manifestations culturelles populaires consacrées à la culture : Fêtes des prémices du Riz, Feria du Riz, Confrérie du Riz.

8.2 Spécificité du « Riz de Camargue »

8.2.1- Une qualité déterminée

La spécificité première du «Riz de Camargue» est sa très grande homogénéité, qui résulte simultanément d'une organisation coordonnée de la filière de production, de pratiques adaptées aux caractéristiques agro-climatiques de l'aire, et de la relative homogénéité des conditions de culture dans la zone de production, qui permet de réduire les hétérogénéités d'expression des génotypes et d'obtenir une collecte relativement propre et homogène à l'entrée du silo, dont la qualité est préservée et encore améliorée par le travail du rizier.

8.2.2 - Un savoir-faire spécifique

La culture du «Riz de Camargue» présente des particularités, largement induites par les caractéristiques du milieu, qui rendent cette culture difficile dans le Delta.

Le mode de production, en petites parcelles disposant chacune d'une entrée et d'une sortie, dans un système complexe de canaux d'irrigation et de drainage, représente un outil de maîtrise *ad hoc* mais nécessite un savoir-faire spécifique des producteurs pour la gestion de l'eau à la parcelle et la réalisation des techniques culturales. La présence de techniciens spécialisés et d'un institut technique dédié à cette culture sur zone contribue à la maîtrise de la culture du riz et la diffusion de bonnes pratiques agricoles.

La pratique de mise en « assec » des rizières durant la phase d'installation du riz permet de réduire significativement, par un moyen de lutte intégrée, les populations de champignons pathogènes du sol, dont le développement est favorisé en conditions inondées et qui peuvent compromettre l'état sanitaire de la parcelle.

En cours de culture, la gestion de l'eau par le contrôle des niveaux, permet d'optimiser la

croissance de la plante et ainsi l'utilisation d'éventuels désherbants.

En fin de cycle, avant la maturité du grain, la rizière est asséchée pour limiter les contacts du grain avec l'eau en cas de verse liée aux conditions climatiques, ce qui aurait pour conséquence une dépréciation de la qualité de récolte. De plus, cette pratique permet d'améliorer les rendements aux normes en limitant le taux de matières inertes dans la récolte.

8.2.3 - Une réputation ancienne et toujours vivace

Historique du «Riz de Camargue» et réputation ancienne

L'histoire du riz en Camargue est ancienne ; on en retrouve des traces dès le XIIIe siècle. Le premier acte officiel rendant compte de cette alliance entre le territoire de Camargue et le riz est le décret du 23 août 1593, dans lequel le roi Henri IV ordonne, sur le conseil de son Ministre Sully, que soient cultivés en Camargue la canne à Sucre, la garance et le riz.

L'histoire de la riziculture moderne débute véritablement au XIXe siècle, particulièrement après l'endiguement du Rhône, en 1855.

Le blocus de 1940 à 1945, qui empêche tout débarquement de riz sur les côtes françaises, qu'ils viennent des colonies (Indochine et Madagascar) ou de l'étranger, et la pénurie des denrées alimentaires pendant et après l'occupation, incitent les agriculteurs et les Pouvoirs Publics à reconsidérer la riziculture en France.

Ainsi, après 1945, la culture du riz se développe en France. A cette époque, le riz est cultivé en Camargue, et sur la frange méditerranéenne qui va de Port-Saint-Louis du Rhône à Perpignan. Elle représente dans les années 1955 à 1960 environ 35 000 ha (cf. « La Culture du Riz en France », par Pierre Clave).

De 1955 à 1965, la France produit la quasi-totalité de sa consommation, exportant même une petite part de sa production.

A partir de 1965 le déclin de la culture du riz commence en raison de l'augmentation des frais d'exploitation que l'amélioration des rendements n'arrive pas à compenser, et de la concurrence à l'intérieur du Marché Commun, par des riz d'importation.

Ainsi, malgré des actions de recherche importantes, et des efforts de commercialisation diversifiée (riz étuvé par exemple), les agriculteurs ne parviennent pas à redresser la situation (cf. « L'espace et le temps en Camargue » par B. Picon). Les superficies cultivées en riz diminuent fortement jusqu'à ne représenter que 4 400 ha en 1979. Cette surface correspond aux terres les plus basses dans lesquelles, malgré le défaut de rentabilité de la culture, les agriculteurs maintiennent du riz car aucune autre culture n'est possible.

La réduction considérable de la surface en riz, associée à une réduction drastique du nombre de riziculteurs (de 250 en 1970 à 72 en 1980) entraîne l'abandon des infrastructures hydrauliques déjà vieillissantes. Cela a des conséquences dramatiques pour l'environnement.

Cet épisode malheureux rappelle à tous l'intérêt de la culture du riz pour éviter la remontée du sel par capillarité, et son rôle essentiel dans l'équilibre hydraulique de la Camargue, ainsi que le maintien de l'activité économique, basée sur l'agriculture, et de la richesse écologique de la Camargue.

Dans le même temps, la consommation intérieure de riz est passée de 1,6 kg à 3,2 kg par an et par habitant et la France fait face à une situation déficitaire : en effet, 90 % de la consommation du riz est le fait de l'importation.

Les Camarguais mettent alors en place, avec l'aide des Pouvoirs Publics, un plan de relance de la riziculture qui rentre en vigueur en 1981.

Aujourd'hui, l'activité économique de la Camargue y compris celle des villes l'environnant, est d'évidence très dépendante de la vivacité agricole de la région, dont la riziculture est le

pivot.

La notoriété du «Riz de Camargue» n'est plus à démontrer depuis qu'en 1856 ce dernier a obtenu une médaille d'honneur à l'exposition universelle, puis, en 1968, l'obtention d'un label rouge, retiré en 1972, suite à l'abandon de la culture de la variété labellisée, et à l'obtention en 2000 de l'IGP Riz de Camargue.

Réputation actuelle du Riz de Camargue

La Camargue produit actuellement 100.000 t de Riz Paddy correspondant à 66.000 t de riz blanchi, soit 1/3 de la consommation française.

L'impact économique de la filière «Riz de Camargue» n'est plus à démontrer pour les autorités locales territoriales et nationales. Aujourd'hui celle-ci se caractérise ainsi :

- 200 producteurs,
- 7 stockeurs,
- 14 Riziers et conditionneurs ;

Et représente :

- 2.000 emplois directs,
- 61 millions d'euros de Chiffre d'Affaire.

Le Parc Naturel Régional de Camargue, conscient de l'enjeu tant économique qu'écologique que représente le riz en Camargue, a ouvert dans son Conseil d'Administration un poste pour la riziculture.

Au plan festif, le riz sert de support à de nombreuses manifestations comme :

La fête des prémices du riz

La célébration des Prémices, relancée en 1983 et qui depuis occupe une place de choix dans le cœur des arlésiens, est simultanément une fête agricole, une manifestation traditionnelle et l'occasion de rencontre économique et scientifique.

Fête au vrai sens du terme, la fête des prémices permet aux associations et aux particuliers d'animer la ville pour faire découvrir aux touristes le patrimoine culturel et artistique de la ville. *Aujourd'hui, la résonance des Prémices du Riz est européenne, et le travail réalisé par les professionnels de tous les horizons au cours des journées techniques porte ses fruits.*

La féria du riz

Cette manifestation taurine qui a lieu chaque année mi-septembre a remplacé la féria de Vendanges, et fête la récolte du riz.

La confrérie du riz

D'esprit philanthropique, la Confrérie (rassemblement de personnes s'intéressants au riz) demande à ses Chevaliers de faire connaître les bienfaits et vertus du Riz de Camargue, mais aussi de tout mettre en œuvre pour apporter à partir des compétences de chacun, l'aide nécessaire au développement de la culture du riz dans les pays du tiers - monde.

La cérémonie d'intronisation prend valeur d'acte d'engagement et permet ainsi au cours de soirées privilégiées ou de journées d'amitié, de sceller entre les membres de la Confrérie une unité d'action en faveur d'un secteur important de notre économie locale.

Folklore pour certains, le courant de pensée et la démarche engagée sont surtout les symboles d'une volonté farouche de promouvoir la région et son agriculture.

L'ambassadrice du riz

Jeune fille issue du monde rizicole Camarguais, elle est élue pour deux ans, au moment

des semailles, afin d'être, au cours de toutes les manifestations traditionnelles et culturelles, le symbole de la jeunesse du dynamisme et du renouveau du Riz de Camargue. C'est elle qui ouvre en septembre les festivités des Prémices.

Les medias et la presse écrite, à l'échelle régionale mais aussi nationale et européenne, se font également l'écho de la notoriété du «Riz de Camargue» à travers de nombreux articles.

8.3 Lien causal entre l'aire géographique et la spécificité du Riz de Camargue

La qualité déterminée du «Riz de Camargue» est en partie induite par l'aire géographique.

Ainsi, l'homogénéité du Riz de Camargue, si elle est garantie par le travail du rizier, résulte aussi, en amont, de caractéristiques de cette aire géographique. Les éléments qui contribuent plus particulièrement à cette caractéristique sont :

- Les bonnes conditions d'ensoleillement : le riz demande au moins 1750 heures d'ensoleillement. Cette condition est réalisée tous les ans.
- Le caractère clos de la Camargue, associé à la forte évaporation, rend nécessaire l'introduction artificielle d'eau douce pour compenser le déficit hydrique naturel. L'infrastructure hydraulique composée de stations de pompage qui fonctionnent correctement et couvrent environ 80 % des surfaces agricoles permet un contrôle très minutieux des niveaux d'eau dans les rizières. Associée à la gestion de l'eau parcelle par parcelle, elle autorise une culture raisonnée et devient un moyen supplémentaire de maîtrise des maladies ; le riz récolté présente naturellement un faible pourcentage de grains tâchés.
- La force et la fréquence du Mistral, vent dominant sur l'ensemble de la zone, assainissent les conditions de culture, réduisent considérablement les attaques de champignons et empêchent notamment le développement de toxines (mycotoxine, aflatoxine).
- La proximité des sites de collecte où le grain est conduit et séché sur place, sitôt récolté, préserve la qualité du grain. En effet le séchage est l'étape qui marque l'arrêt d'une grande partie des risques de détérioration de l'aspect des grains. Ainsi, le circuit très court entre champs de production et unités de séchage permet de diminuer les risques concernant l'échauffement des grains, et donc la proportion de grains jaunes ou ambrés.

En Camargue, la proximité de la nappe phréatique salée et la forte évaporation entraînent, en particulier pendant l'interculture et les périodes de culture sèche de la rotation, la concentration de sel dans le sol. Ainsi le «Riz de Camargue» est-il soumis à des conditions de stress salin modéré à fort pendant sa culture. Les écarts de températures relativement importants constituent un facteur de stress supplémentaire.

Le savoir-faire commun, qui s'est constitué en réponse aux conditions particulières de culture et en utilisant les facteurs de production disponibles, est aujourd'hui consolidé par la présence de techniciens spécialisés et d'un institut technique, le Centre Français du Riz, dédié à cette culture et qui diffuse des préconisations en matière d'itinéraire cultural auprès des riziculteurs.

Simultanément la culture du «Riz de Camargue» est un élément essentiel de l'équilibre écologique de la Camargue. En effet, le besoin d'eau douce qu'elle nécessite permet le développement d'une faune et d'une flore très diversifiées, tant dans la partie cultivée que dans l'ensemble du delta, car la riziculture supporte le poids économique de l'entretien des réseaux d'irrigation et de drainage.

9. RÉFÉRENCE AUX STRUCTURES DE CONTRÔLE

Certipaq

11 Villa Thoréton

75015 – Paris

Tél : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

10. RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

La dénomination « Riz de Camargue » doit figurer sur tous les riz commercialisés, quel que soit le conditionnement.

Outre l'ensemble des informations légales, le logo européen doit figurer sur tous les étiquetages du Riz de Camargue, à proximité de la dénomination géographique protégée.

11. EXIGENCES À RESPECTER

Le contrôle des caractéristiques présentes dans le tableau ci dessous doit faire l'objet obligatoirement d'un enregistrement et d'un suivi.

Les contrôles physiques se font à l'aide d'un appareil de mesure étalonné.

Etape	Caractéristiques du riz à contrôler	Méthode de contrôle
Production	Localisation dans l'aire géographique Respect des préconisations du CFR pour la culture et absence de parcelles en cascades	Documentaire et contrôle visuel
	Utilisation de variétés choisies chaque année par consensus de l'ensemble des acteurs de la filière	Documentaire (étiquettes SOC) ou documentaire et comptage
Toutes réceptions de riz paddy	Nom de variété, Aspect sanitaire, Famille, Matières inertes sur paddy, Humidité	Documentaire, visuel, comptage avec détermination de pourcentages, méthode par dessiccation ou étalonnée sur méthode par dessiccation
Séchage	Humidité	Par dessiccation ou étalonnée sur méthode par dessiccation
Stockage	Ventilation et maîtrise de la température	Mesure par thermomètre
Triage pour l'obtention du produit fini	Ensemble des caractéristiques de l'IGP « Riz de Camargue »	Comptage avec séparation des grains non conformes, pesée des impuretés, humidité par dessiccation

ANNEXE 1 : GRILLE QUALITE IGP « RIZ DE CAMARGUE »

A titre d'information les spécifications du Riz de Qualité supérieure (RQS), telles que fixées par le code des usages « riz » supplément au MRH n°74 du 18/11/1988, sont rappelées en italique et entre parenthèses, dans le côté gauche de chaque colonne.
A droite, en gras et lettres droites sont indiqués les seuils spécifiques « Riz de Camargue » plus restrictifs que ceux de la qualité supérieure.

Caractéristique	**Indicateur**	**Riz Complet et semi-Complet) et Riz colorés**		**Riz Blanc**		**Riz étuvé (Incollable)**	
		RQS	**IGP RC**	**RQS**	**IGP RC**	**RQS**	**IGP RC**
FAMILLE	Taux de grains de la même famille	*(≥ 97%)*	***id.* RQS**	*(≥ 97%)*	***id.* RQS**	*≥ 97%*	***id.* RQS**
HUMIDITE	Taux d'humidité	*(≤ 15 %)*	***id.* RQS**	(≤ 15 %)	***id.* RQS**	≤ 15 %	***id.* RQS**
BRISURE	Taux de brisures	*(≤ 5 %)*	***id.* RQS**	(≤ 5 %)	***id.* RQS**	≤ 5 %	***id.* RQS**
MATIERES INERTES	Taux d'impuretés inorganiques	*(≤ 0,1 %)*	**≤ 0,01 %**	(≤ 0,1 %)	**≤ 0,01 %**	≤ 0,1 %	**≤ 0,01 %**
	Taux d'autres Graines + M. Organique	*(≤ 0,5 %)*	**≤ 0,05%**	(≤ 0,5 %)	**≤ 0,05%**	≤ 0,5 %	**≤ 0,05%**
QUALITE D'ELABORATION	Taux de Riz Paddy	*(≤ 0,1 %)*	**≤ 0,06 %**	(≤ 0,1 %)	**≤ 0,06 %**	≤ 0,1 %	**≤ 0,06 %**
	Taux de riz décortiqué dans riz blanchi et étuvé	*(X)*	***id.* RQS**	(≤ 0,1 %)	**≤ 0,06 %**		**≤ 0,06 %**
	Taux de riz striés de rouge	*(X)*	**≤ 2 %**	(≤ 3 %)	**≤ 1 %**	≤ 3 %	**≤ 1 %**
	Taux de riz adventices (rouge). (Non applicable au riz complet de péricarpe rouge)	*(X)*		(≤ 0,5 %)		≤ 0,5 %	
DEGRE D'USINAGE	Taux de grains présentant des stries brunâtres ou verdâtres longitudinales	*(X)*	***id.* RQS**	(≤ 10 %)	**< 5 %**	*(X)*	***id.* RQS**
QUALITE DE MATURITE	Taux de grains immatures (= non mûrs et mal développés)	*(≤ 0,5 %)*	***id.* RQS**	*(≤ 0,5 %)*	***id.* RQS**	*(≤ 0,5 %)*	***id.* RQS**
	Taux de grains à maturation incomplète (= farineux et opaques ds complet, crayeux ds blanchi, perlés ds étuvé)	*(X)*	**≤ 5 %**	*(≤ 6 %)*	**< 3 %**	*(X)*	**< 3 %**
GRAINS ENDOMMAGES + ECHAUFFES	Taux de grains endommagés = Tâchés ou Tachetés	*(≤ 1 %)*	**< 0,5 %**	*(≤ 1 %)*	**< 0,3 %**	*(≤ 1 %)*	**< 0,3 %**
	Taux de grains échauffés = Jaunes et Ambrés	*(≤ 0,5 %)*	**< 0,1 %**	*(≤ 0,5 %)*	**< 0,1 %**	*(≤ 0,5 %)*	**< 0,1 %**
ASPECT SANITAIRE	Altération par insectes	*(Exempt)*	***id.* RQS**	*(Exempt)*	***id.* RQS**	*(Exempt)*	***id.* RQS**
	Flair anormal	*(Exempt)*	***id.* RQS**	*(Exempt)*	***id.* RQS**	*(Exempt)*	***id.* RQS**
	Saveur anormale	*(Exempt)*	***id.* RQS**	*(Exempt)*	***id.* RQS**	*(Exempt)*	***id.* RQS**

Légende : RQS = Riz de Qualité Supérieure Id. RQS = même spécification que le riz de qualité supérieure
IGP RC = «Riz de Camargue» IGP X = aucun seuil défini