



Toutes les couleurs de la Camargue
dans un grain de caractère !



www.rizdecamargue.com

les RIZ
de Camargue

Changez de saveurs !



SOMMAIRE

Un terroir d'exception 3 et 4

Un terroir d'exception, des trésors à nuls autres pareils
La riziculture, source de biodiversité en Camargue
Les riz de Camargue, une ode à la diversité
IGP Riz de Camargue

Les Riz de Camargue, dates et chiffres clés 5 et 6

Frise chronologique, du XIII^e au XXI^e siècle
Le riz dans le monde, en Europe, en France... en Camargue
Le saviez-vous ?
Production consommation

Une année en Camargue : itinéraire d'un grain de riz de Camargue 7

Lexique: les mots pour le dire 8

Les Riz de Camargue, une fête pour les sens 9 et 10

Un grain précieux pour ses bienfaits
Le B-A ba du riz en cuisine

La Camargue, terre de riz 11

Le syndicat des riziculteurs 12

Contact presse :

VIVACTIS  **PUBLIC RELATIONS**

2, rue Sainte-Marie - 92418 Courbevoie Cedex
Tél. 01 46 67 63 44 - Fax: 01 46 67 63 45

Inès de Castilla, attachée de presse : 06 81 59 20 46
i.decastilla@vivactis-publicrelations.fr

Assistée de Linda Tamourt : l.tamourt@vivactis-publicrelations.fr



Un terroir d'exception

Les Riz de Camargue, "Made in France" hauts en couleurs, riches en saveurs!

Un terroir d'exception, des trésors à nuls autres pareils

"La Camargue,
c'est un territoire,
un terroir, une histoire..."

Située entre les deux bras du Rhône et la mer Méditerranée, la Camargue s'étend en delta d'Aigues-Mortes à l'Ouest jusqu'à la plaine de la Crau à l'Est, et à Beaucaire au Nord. Visitée chaque année par un très grand nombre de touristes toujours conquis, la Camargue évoque chevaux, taureaux, flamants roses, sel...

Mais la Camargue est également une incroyable Terre de Riz. À tel point que le riz, cultivé sur de petites parcelles qui s'intègrent parfaitement dans les paysages du Parc Naturel Régional de Camargue, est aujourd'hui un produit emblématique de la Camargue !

"Toutes les couleurs
de la Camargue
dans un grain
de caractère..."

La production de Riz de Camargue ne cesse d'évoluer qualitativement. Les riziculteurs camarguais travaillent de nombreuses variétés et offrent ainsi aux consommateurs gourmets

et soucieux de consommer un riz "made in France", des riz hauts en couleurs et riches en saveurs. Portés par leur beau succès, les riziculteurs camarguais ont développé pas moins d'une **trentaine de nouvelles variétés** au cours de ces quinze dernières années, tandis que **25 nouvelles variétés** sont actuellement à l'essai sur des parcelles de sélection.

Aujourd'hui, **6% de la production de Riz de Camargue est en agriculture biologique.**

La riziculture, source de biodiversité en Camargue

Depuis son introduction en Camargue, la riziculture permet d'adoucir les sols de ce terroir d'exception. En effet, aujourd'hui, la culture du riz nécessite l'apport de 500 millions de m³ d'eau douce chaque année, ce qui confère à la Camargue toute sa richesse et une biodiversité incomparable en faisant baisser la salinité des sols cultivés du delta. En Camargue, et c'est une vraie particularité, le riz est cultivé sur de petites parcelles qui s'intègrent tout en douceur dans un environnement remarquable, où se côtoient milieux naturels, agriculture et élevage, formant une mosaïque de paysages où l'équilibre environnemental est roi.

Les Riz de Camargue, une ode à la diversité

On distingue les différents Riz de Camargue selon les caractéristiques morphologiques de leurs grains. La Camargue produit un tiers de riz long, un tiers de riz rond, mais aussi des riz médium, ou encore très longs, colorés, parfumés.

Un terroir d'exception



© Ray Wilson

Les riz longs

Chaque variété de riz long est riche de ses propres saveurs. Les riz longs blanchis ont bénéficié d'un traitement particulier qui consiste à leur ôter leur enveloppe (le péricarpe) afin, notamment, de réduire le temps de cuisson. Les riz longs, à la tenue parfaite, accompagnent judicieusement les plats en sauce. Ils révèlent tous les arômes et constituent la base de délicieuses salades froides.

Les riz très longs

Ils sont superbes lorsqu'ils font escorte à des viandes et poissons cuisinés avec raffinement. On y trouve notamment les riz parfumés.

Les riz médium

Les riz médium, également appelés demi-longs, sont conseillés dans la préparation de la paëlla et du risotto.

Les riz ronds

Longtemps, les riz ronds ont été parmi les plus cultivés et les plus appréciés des consommateurs. Puis ils ont connu une certaine désaffection. Mais ces riz principalement utilisés pour la préparation des desserts et des entremets ou encore du risotto connaissent depuis quelques années un regain d'intérêt mérité.

Les riz colorés

Les riz de couleurs de Camargue sont des riz complets dont on a gardé l'enveloppe interne qui contient de nombreux éléments précieux pour l'organisme : vitamines, minéraux et acides aminés. Bruns, noirs ou rouges, ils sont les plus nutritifs. Ce sont des riz à cuisson longue.



IGP

Label de qualité obtenu par les Riz de Camargue en juin 2000, l'IGP - Indication Géographique Protégée - permet de protéger l'appellation Riz de Camargue dans l'ensemble de l'Union européenne. Une distinction qui récompense la volonté des riziculteurs camarguais soucieux de produire des riz de haute qualité dans le plus grand respect de l'environnement. Avec l'IGP, les consommateurs ont l'assurance que tous les riz « IGP » Riz de Camargue respectent le cahier des charges et répondent bien aux critères de provenance et de qualité exigés.

Le Syndicat des Riziculteurs de France et Filière est l'organisme de défense et de gestion de l'IGP Riz de Camargue. Il est le garant de son bon fonctionnement, devant l'INAO et l'Union européenne.

Riz de Camargue, dates et chiffres clés



© Ray Wilson

XIII^e siècle

Le riz, présent dès la plus haute antiquité en Chine, en Inde puis en Perse, fait son apparition dans le Sud de la France. Au Moyen-Âge, on l'utilise dans la préparation du « blanc manger », alors très prisé.

1593

Henri IV, conseillé par son ministre Sully, ordonne que la culture du riz soit entreprise en Camargue.

XIX^e siècle

L'endiguement du Rhône est effectué pour lutter contre les crues dévastatrices. Le delta subit alors une importante salinisation des sols... La riziculture qui nécessite l'apport de beaucoup d'eau douce du Rhône est alors propice en Camargue, terroir qui jouit d'un climat privilégié avec de faibles écarts de température, un important ensoleillement et un Mistral plutôt bénéfique.

Les rizières permettent d'utiliser l'eau douce du Rhône et de désaliniser les sols. Ce sera leur but premier jusqu'au milieu du XX^e siècle.

1840

La première rizière du Domaine de Paulet est créée sous l'impulsion d'Etienne Noël Godefroy, administrateur de la Compagnie Générale de dessèchement.

XX^e siècle

1940

Conséquence de la Seconde Guerre Mondiale, qui entraîne l'arrêt des transports maritimes et une grave pénurie alimentaire, la riziculture camarguaise connaît un véritable essor.

Le Plan Marshall permet la réalisation de travaux d'aménagement dans le plus grand respect de l'environnement : nivellement des terres, canaux d'irrigation et de drainage, construction de stations de pompage, d'usines pour la transformation du riz et de silos de stockage.

XXI^e siècle

Juin 2000

Les Riz de Camargue obtiennent leur IGP, Indication Géographique Protégée. Une récompense pour les 240 riziculteurs qui cultivent alors 19 000 hectares de rizières. **Ce sont les premiers producteurs de céréales à obtenir ce label en France !**

Aujourd'hui

La culture du riz est la deuxième activité après le tourisme. Sur le territoire camarguais, 203 riziculteurs produisent près de 120 000 tonnes de riz paddy par an, sur près de 21 000 hectares de rizières. 6 % des riziculteurs de la zone sont en agriculture BIO. La riziculture camarguaise engendre 2 000 emplois directs et indirects.

Riz de Camargue, dates et chiffres clés

Le riz dans le monde, en Europe,
en France... en Camargue



LE SAVIEZ-VOUS ?





Tous les riz produits de par le monde proviennent des deux principales espèces mères que sont le riz africain (*Oryza glaberrima*) et le riz asiatique (*Oryza sativa*) qui est soit de type *Indica* soit *Japonica*. C'est de ce dernier – le *Japonica* – que sont issues majoritairement les variétés de riz cultivées en Camargue.

L'Europe produit près de 3 millions de tonnes de riz par an alors qu'elle en consomme 4 millions de tonnes.

Les principaux pays européens producteurs de riz sont situés sur le pourtour méditerranéen : France, Grèce, Portugal, Espagne et Italie, premier producteur européen.

La France, avec ses Riz de Camargue, a la chance de produire sur son sol 30% de sa consommation nationale qui est de 4,5 kg de riz par an et par habitant, quand les Birmans en consomment jusqu'à 200 kg par an et par habitant !

Les Riz de Camargue, ce sont :

-  120 000 tonnes de riz paddy produit chaque année, soit :
-  30% de la consommation annuelle française.
-  98% de la production française de riz,
-  5% de la production européenne.

La Camargue compte **203 riziculteurs** dont 6% en BIO.

La riziculture camarguaise crée **2000 emplois** directs et indirects.

Une année en Camargue : itinéraire d'un grain de riz de Camargue

La culture du riz en Camargue s'étend de mai à octobre, mois où s'achève la récolte de cette plante annuelle qu'est le riz. Mais les riziculteurs camarguais travaillent toute l'année...

Mi-septembre à fin octobre

Dès lors que l'humidité du grain est inférieure à 22%, le riz paddy, le riz à l'état brut, est récolté à l'aide de moissonneuses-batteuses équipées de chenilles. Il est ensuite immédiatement transporté dans des silos de stockage proches des rizières. Le rendement moyen est de 5,5 tonnes / hectare.

Automne-Hiver

C'est le début de la période d'inter-culture, riche en travaux.

Chaque parcelle est asséchée. Le nivellement est crucial dans le cadre d'une riziculture irriguée comme c'est le cas en Camargue. Il s'agit d'obtenir des surfaces de culture parfaitement planes pour une gestion optimale de l'eau. Réalisé à l'aide d'une lame guidée par un laser, il peut aussi être effectué au printemps.

L'automne est aussi la période d'entretien des canaux d'irrigation, appelés « porte-eaux », et des fossés de drainage, également appelés « roubines ».



Hiver



Printemps



Été

Mi-avril à mi-mai

Au printemps, des rigoles sont creusées dans chaque parcelle pour faciliter leur remplissage et leur vidange en cours de culture. Puis vient l'heure de la mise en eau des rizières. Les semences sont aussitôt épandues à la volée, souvent après avoir été mises à tremper 48h au préalable. Le savoir-faire du riziculteur joue alors un rôle déterminant : en gérant au mieux le niveau des eaux, il va favoriser la germination et atténuer les attaques du vent fort qui souffle en Camargue, le Mistral.

Sur 200 kg de grains semés à l'hectare, seulement 100 kg parviendront à maturité.

Le plein été

Les riziculteurs veillent à ce que les rizières ne soient pas envahies par de « mauvaises herbes » qui viendraient nuire à la croissance du riz, et maintiennent l'irrigation la plus profitable à leurs cultures. Le riz se développe alors : l'épi sort de son fourreau (c'est l'épiaison), puis une fleur apparaît (c'est la floraison) et enfin la fécondation a lieu (pour cela, il faut que la température dépasse 13°C).

Dès la fin du mois d'août, en vue de la récolte à venir, les riziculteurs procèdent à l'interruption progressive de l'irrigation de leurs parcelles.



Le riz à l'état brut, dit paddy

Terme provenant du mot malais padi qui désigne le riz sur pied dans la rizière. C'est le nom donné au riz tout juste récolté, à l'état brut. Inutilisable en l'état, le riz paddy subira plusieurs étapes de transformation selon son usage final.

Le riz complet, dit cargo

Obtenu à partir du riz paddy, le riz cargo est aussi appelé riz brun, ou riz complet. Pour passer du riz paddy au riz cargo, il s'agit de décortiquer le grain, c'est-à-dire de lui ôter sa première enveloppe. De couleur beige, noire ou rouge, le riz cargo nécessite une cuisson longue.

Le riz blanchi, dit nature

Pour obtenir du riz nature à partir du riz cargo, la seconde enveloppe ou 'péricarpe' est plus ou moins polie. Selon le degré d'abrasion de cette deuxième enveloppe, on dit du riz nature qu'il est usiné ou semi-usiné.

Le riz étuvé

Lorsque le riz subit un étuvage qui le rend plus ferme, moins collant et plus facile à stocker, on parle alors de riz étuvé.

Rizier

Industriel spécialisé dans la transformation du riz paddy.

L'étuvage

Ce procédé, qui consiste à faire tremper le riz et le conduire à température sous une pression de vapeur d'eau avant de décortiquer les grains, modifie la structure interne du riz : les grains de riz étuvé ne collent pas et sont plus fermes.

L'eygadier

Muni de sa pelle, il veille constamment au maintien du bon niveau d'eau dans les parcelles et gère l'arrosage tout au long de la période de culture. Pendant les 160 jours que dure le cycle du riz, la rizière est recouverte de 4 à 10 cm d'eau douce.

Les Riz de Camargue, un bienfait pour la santé, une fête pour les sens

Un grain de caractère précieux pour ses bienfaits

2^e céréale dans le monde après le blé, le riz possède une valeur diététique exceptionnelle.

Les Riz de Camargue apportent des glucides, sucres lents hautement énergétiques, des protides d'excellente qualité car riches en acides aminés, et des lipides en faible quantité. L'assimilation de ces nutriments indispensables à une alimentation équilibrée est favorisée par la présence dans les Riz de Camargue de sels minéraux (magnésium, phosphore, calcium, potassium, silicium, fer, cuivre et zinc), de vitamines A, B, D, E et F et de fibres.

Le riz complet est le champion toute catégorie de l'équilibre alimentaire !

Sans Gluten !

Se faire plaisir à table est parfois un vrai casse-tête pour les personnes intolérantes au gluten... Heureusement, le riz en est naturellement dépourvu, et peut donc être consommé sans restriction ! Complet, blanc, coloré ou parfumé, le riz permet de varier les plaisirs !

Tous en cuisine

Le riz est consommé dans le monde entier, en grains, en soupe, en dessert, en alcool...

Nasi goreng (riz frit) en Indonésie, riz cantonnais en Chine, paëlla en Espagne, risotto en Italie, Saké et sushis au Japon... Chaque pays et même chaque région revendique sa spécialité à base de riz. Le riz est évidemment un incontournable de la gastronomie camarguaise, il est traditionnellement servi avec le Bœuf Gardian, appelé encore «Gardiane de Taureau» !

Mais tous les pays consommateurs ne sont pas forcément producteurs.

La France a la chance de produire en Camargue, une variété importante de riz qui couvre 30% de sa consommation annuelle.

Les professionnels de la filière Riz de Camargue commercialisent de nombreux riz, afin de répondre aux attentes diverses des consommateurs, tant en terme de qualités nutritionnelles et gustatives qu'en matière de praticité...



© Roger Merlin

Le B-A BA du Riz de Camargue en cuisine



© M. Verhored

Avec les Riz de Camargue, rien de plus simple que de changer de saveurs! Outre leurs nombreuses variétés, les riz de Camargue offrent un grand nombre de possibilités culinaires, à commencer par leur mode et leur temps de cuisson!

À la créole:

Elle convient à la quasi totalité des Riz de Camargue et consiste à cuire le riz soit dans un grand volume d'eau salée bouillante à découvert, soit dans 1,5 volumes d'eau salée bouillante pour 1 volume de riz de Camargue à couvert jusqu'à absorption.

Pilaf:

Particulièrement adaptée à la cuisson des riz longs et très longs, elle nécessite de faire revenir les grains de riz dans une cuillère d'huile ou de beurre dans la casserole jusqu'à ce qu'ils soient translucides, avant d'ajouter de l'eau et de cuire à couvert 12 à 15 minutes à feu doux jusqu'à absorption.

Vapeur:

Parfait pour obtenir un riz sans matière grasse, la cuisson à la vapeur est plus longue puisqu'elle prendra 25 minutes environ.

Micro-Ondes:

Après avoir bien rincé le riz à l'eau claire, il suffit de mettre 1 volume d'eau pour 1 volume de riz, pendant 15 minutes à puissance moyenne.



Cuisson longue: les riz complets, champions toute catégorie de l'équilibre alimentaire, nécessitent une cuisson longue de 30 à 45 minutes.

Cuisson rapide: les Riz de Camargue précuits ont quant à eux besoin d'une petite dizaine de minutes avant d'être dégustés.



Astuce: les becs fins pourront également aromatiser leur eau de cuisson de cubes de bouillon, d'épices, de zestes d'agrumes ou d'herbes aromatiques...



LE SAVIEZ-VOUS ?

La consommation française de riz a triplé en 30 ans, et les habitudes de consommation ne cessent d'évoluer. Aujourd'hui, les consommateurs affectionnent particulièrement les riz longs et très longs. Les nouveaux modes de consommation favorisent les riz à risotto.

Si les riz étuvés représentent encore aujourd'hui 50% du marché, ils amorcent une baisse sensible, tandis que la demande de riz parfumés est en plein essor, puisqu'actuellement elle augmente régulièrement de 15 à 20% chaque année.

Quant aux riz précuits, ils représentent à eux seuls près de 10% du marché français.

La Camargue, Terre de Riz

La Route du Riz

Depuis quelques années, la Camargue, Terre de Riz a mis en place une signalétique permettant aux visiteurs de découvrir la Route du Riz, pour localiser aisément les rizières et les principaux sites de production. Un joli chemin de traverse pour découvrir la Camargue autrement...

Les Prémices du Riz

Chaque début d'automne, les Prémices du Riz réunissent professionnels et grand public pour célébrer les premières récoltes de riz, symboles de fécondité et de renouveau. Cette belle fête agricole, haute en couleurs et en saveurs, est remise à l'honneur depuis 30 ans.

Confrérie et ambassadrice du Riz de Camargue

Les Riz de Camargue possèdent leur Confrérie, et désignent par ailleurs tous les deux ans, une jeune ambassadrice issue du monde rizicole camarguais.

ENVIE DE VOUS DÉPAYSER ?



Tables et chambres d'hôtes chez les riziculteurs, mas et fermes équestres, nombreuses sont les adresses accueillantes au cœur de ce terroir préservé.

Pour en savoir plus :

Office de tourisme d'Arles
www.arlestourisme.com

Office de tourisme des Saintes Maries de la Mer
www.saintesmaries.com



SYNDICAT DES RIZICULTEURS DE FRANCE ET FILIÈRE

Membres du bureau élus lors du Conseil d'Administration du 17 juin 2011

Président: Bertrand MAZEL, producteur

Vice-Présidents: Pierre RAVIOL, producteur - Pascal MADAR, représentant du Comptoir Agricole du Languedoc (Rizier, Conditionneur, Négociant) - Denis VILLENAVE, représentant Sud Céréales (Organisme Stockeur)

Secrétaire: Alain GIRAUD, producteur

Trésorier: Daniel CARLOTTI, producteur

Membres: Stéphan BONISTALLI, producteur - Edouard CAVALIER, producteur - Christophe MANDROLINI, producteur - Jacques ROZIERE, producteur - Marc THOMAS représentant la Société THOMAS (Organisme Stockeur) - Edouard NADDEO représentant BIOSUD (Rizier, Conditionneur, Négociant) - Antoine de LA ROCHE AYMON, producteur suppléant - Dario VIOLA, producteur suppléant

Sociétés, membres de la filière, adhérentes au Syndicat des Riziculteurs de France et Filière :

Antartic II, SARL Benoit Riz de Canavère, SAS Biocamargue, Biosud, SA Camargue Production, Camargue Terroir, Comptoir Agricole du Languedoc, Comptoir du Grain, Cuisiner Manger Bio, Société Française des Riz de Choix, SA Les Silos de Tourtoulon, Markal SAS, Naturevie, Panzani, Pietercil Interco, Riso Gallo s.p.a, SARL Mille et Une Façons, Société Thomas, Soufflet Alimentaire SA, Soufflet Alimentaire Camargue, Sud Céréales.



www.rizdecamargue.com


les RIZ
de Camargue
Changez de saveurs !

Contacts Syndicat des Riziculteurs
de France et Filière
Président: Bertrand Mazel
bertrandmazel@wanadoo.fr
Directeur: Yves Amiet
yves.amiet@gmail.com

Contact presse :
VIVACTIS PUBLIC RELATIONS
2, rue Sainte-Marie - 92418 Courbevoie Cedex
Tél. 01 46 67 63 44 - Fax: 01 46 67 63 45
Inès de Castilla, attachée de presse: 06 81 59 20 46
i.decastilla@vivactis-publicrelations.fr
Assistée de Linda Tamourt: l.tamourt@vivactis-publicrelations.fr