

## DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“Riz De Camargue”

N°CE: [réservé CE]

IGP  AOP

### 1. DENOMINATION DE L'IGP

Riz de Camargue

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

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

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

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 », 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-complet 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.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

*Sans objet.*

### **3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

*Sans objet.*

### **3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Toutes les opérations de culture du riz paddy, de collecte, de séchage et de stockage de paddy, et d'élaboration du riz de Camargue sont réalisées dans l'aire géographique. La proximité entre les étapes d'élaboration du riz permet d'obtenir un riz d'une grande homogénéité dans la qualité du produit fini car la réduction du transport limite le risque de dégradation des grains avant séchage complet.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

*Sans objet.*

### **3.7. Règles spécifiques 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 et éventuellement la mention IGP doit figurer sur tous les étiquetages du Riz de Camargue.

## **4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

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 communes concernées sont :

- 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.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

La Camargue est caractérisée par un ensemble de facteurs naturels et humains, largement interdépendants, qui en font un espace unique et identifiable de production du riz.

#### **a) Le milieu physique (milieu naturel)**

Ce territoire est caractérisé par :

- L'absence de relief et une altitude très basse, toujours inférieure à 5 mètres,

permettant d'identifier des surfaces planes propices à la culture inondée et à la maîtrise des niveaux d'eau ;

- La présence en sous sol d'une nappe phréatique salée qui présente des concentrations en sel par endroit plus fortes que celles de l'eau de mer ;
- Un climat de type méditerranéen dont les caractéristiques les plus remarquables sont :
  - Des précipitations faibles et un ensoleillement important ;
  - Des vents violents, qui soufflent pendant la majeure partie de l'année (plus de 200 jours par an en moyenne), dont le Mistral, froid et très desséchant, qui accroît fortement l'évaporation (900 mm en moyenne sur la zone jusqu'à 1300 mm de année moyenne) ;
  - Un déficit hydrique très net, favorisant la remontée par capillarité de la nappe phréatique salée ;
  - Des températures moyennes saisonnières presque toujours positives, avec des écarts journaliers et inter annuels très marqués, qui sont un facteur limitant très contraignant pour la culture.

#### **b) Un fonctionnement hydraulique spécifique**

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. Ces canaux s'organisent en deux réseaux hydrographiques, d'inondation en amont des rizières, et de vidange et drainage en aval, séparés par les rizières.

#### **c) 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 les remontées de sel (la mise en eau d'une parcelle sur plusieurs mois évite cette remontée), et des contraintes fortes du milieu pour cette culture, les différents intervenants dans la production du riz de Camargue et sa transformation sont organisés depuis longtemps en une filière structurée, localisée principalement 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 rizières, 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 et en contribuant à l'amélioration du réseau hydraulique, le riz est ici 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 Premices du Riz qui célèbrent les moissons, Féria du riz également en septembre)

## **5.2. Spécificité du produit**

### **a) Une qualité déterminée**

Une spécificité du produit fini « riz de Camargue » est sa très grande homogénéité, et le petit nombre de grains avec défaut : grains tachés et ambrés et grains verts, notamment.

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.

C'est un riz de « qualité supérieure », et à ce titre il respecte l'ensemble des spécifications « Qualité supérieure » définies par le code des usages : il est exempt de tout problème ou 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 %.

### **b) 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 » (technique consistant à vider la rizière) 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.

### **c) Une réputation ancienne et toujours vivace**

L'histoire du riz en Camargue est ancienne ; on en retrouve des traces dès le XIII<sup>e</sup> siècle, tel le décret du 23 août 1593 dans lequel le roi Henri IV ordonne que soient cultivés en Camargue la Canne à Sucre, la Garance et le riz.

L'histoire de la riziculture moderne débute véritablement au XIX<sup>e</sup> siècle, après

l'endiguement du Rhône en 1855.

La culture se développe surtout après 1945, suite au blocus des côtes et à la pénurie des denrées alimentaires pendant et après l'occupation. Elle occupe jusqu'à 35.000 ha, en Camargue et sur la frange méditerranéenne de Port-Saint-Louis du Rhône à Perpignan, et couvre l'ensemble des besoins intérieurs, avec une petite part de production exportée.

En 1965, le déclin de la culture s'amorce en raison de l'augmentation des frais d'exploitation et de la concurrence par des riz d'importation à l'intérieur du Marché Commun, mais il se maintient en Camargue sur quelques milliers d'hectares, malgré le défaut de rentabilité. Il se concentre alors dans les terres les plus basses où aucune autre culture n'est possible.

L'abandon des infrastructures hydrauliques suite à la réduction considérable de la surface en riz et du nombre de riziculteurs a des conséquences dramatiques pour l'environnement, démontrant le rôle essentiel de la culture dans l'équilibre écologique et l'économie de la Camargue, basée sur l'agriculture.

Ainsi dès 1981 un plan de relance de la riziculture est mis en place qui permet de redonner sa place à la culture. Aujourd'hui, l'activité économique de la Camargue y compris des villes, 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 l'obtention en 1856 d'une médaille d'honneur à l'exposition universelle, d'un label rouge en 1968 - retiré depuis suite à l'abandon de la variété labellisée, et à l'obtention en 2000 de l'IGP « Riz de Camargue ».

Aujourd'hui la Camargue produit 100.000 tonnes de riz paddy sur environ 20.000 ha de culture, correspondant à 66.000 tonnes de riz blanchi, soit un tiers de la consommation française. L'impact économique de la filière n'est plus à démontrer. Celle-ci se caractérise par 200 producteurs, 7 stockeurs et 14 riziers et conditionneurs et représente 2000 emplois directs et 61 millions d'euros de chiffre d'affaires.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

L'homogénéité du riz de Camargue, si elle est garantie par le travail du rizier, résulte aussi, en amont, de caractéristiques de l'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.

C'est un riz en conditions de stress : En Camargue, la proximité de la nappe phréatique salée et la forte évaporation entraînent, pendant l'interculture et les périodes de culture sèche de la rotation, une concentration de sel dans le sol. Ainsi le riz de Camargue est soumis pendant la culture à des conditions de stress salin modéré à fort. 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 qui diffuse des préconisations en matière d'itinéraire cultural auprès des riziculteurs.

**REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES  
(ARTICLE 5, PARAGRAPHE 7, DU REGLEMENT (CE) N° 510/2006)**

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCRizDeCamargueModification.pdf>