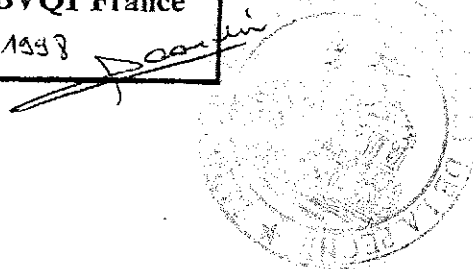




DEMANDE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE POUR LE RIZ DE CAMARGUE

(I.G.P)

Validé par BVQI France
le 15.06.1998



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998
	Révision : 006

Syndicat des Riziculteurs de France - Mas du Sonailler - 13200 ARLES

SOMMAIRE

	PRÉAMBULE	3/28
1	PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR	4/28
2	DÉNOMINATION DU PRODUIT	4/28
	Nom du Produit	4/28
3	DESCRIPTION DU RIZ DE CAMARGUE	5/28
	3.1 Définition du produit	5/28
	3.2 Caractéristiques physiques	5/28
	3.3 Description de la Méthode d'obtention de la denrée alimentaire	6/28
4	DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE	11/28
	4.1 Les limites Géographiques	11/28
	4.2 Les limites Administratives	12/28
	4.3 Les limites géographiques d'élaboration	12/28
5	ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE RIZ EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE	13/28
6	ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	15/28
	6.1 Réputation Historique	15/28
	6.2 Réputation Actuelle	17/28
	6.3 Qualités et Caractéristiques liées à l'Origine	23/28
7	STRUCTURE DE CONTRÔLE	25/28
8	ÉTIQUETAGE	26/28
9	EXIGENCES NATIONALES OU COMMUNAUTAIRES	27/28
	CONCLUSION	28/28



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	1/28
	Révision : 006	

ANNEXES

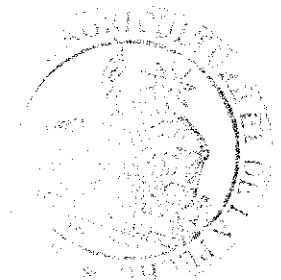
Présentation générale

Tableau récapitulatif

Courrier adressé à la commission mixte

Diverses parutions

Étude SOFRES



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	2/28
	Révision : 006	

LE RIZ DE CAMARGUE

PRÉAMBULE

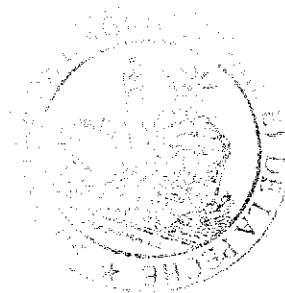
La Camargue bénéficie aux yeux des Français et du monde entier d'une image de zone naturelle humide méditerranéenne qui n'est plus à démontrer. Ce pays où se mêlent eau, terre, sel, vent, soleil, présente aux visiteurs et aux amoureux de la nature une grande variété de biotopes.

Ainsi, l'homme, par les actions qu'il mène depuis des générations, a su conserver jusqu'à ce jour les activités traditionnelles très en rapport avec l'exploitation des richesses naturelles du sol (agriculture, pêche, élevage extensif bovins...).

Le riz fait partie prenante de cet équilibre fragile où tout est conditionné par l'eau provenant d'un fleuve capricieux autrefois mais très assagi par son endiguement depuis la fin du siècle dernier.

Il est donc tout à fait normal que cette culture, participant aux équilibres socio-économiques et environnementaux qui sont d'autant plus forts que cette activité est située en grande partie dans le Parc Naturel Régional de Camargue, trouve un accueil plus que chaleureux de la part des consommateurs.

La production d'un riz de qualité certifiée est une des voies de choix pour faire connaître un produit issu d'un terroir tout à fait particulier.



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	3/28
	Révision : 006	

1- PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

- Nom Syndicat des Riziculteurs de France
Mas du Sonnailler - 13200 ARLES
- Date de Naissance 21 décembre 1946, à Arles
- Président Fondateur Edmond CLAUZEL
- Président Actuel Bruno BLOHORN
- Statut Juridique Loi des Syndicats de 1884
- Activité Défense des intérêts rizicoles,
Promotion et Valorisation du Riz de
Camargue
- Adhérents 300 riziculteurs
- Siège Social Mas du Sonnailler - 13200 ARLES

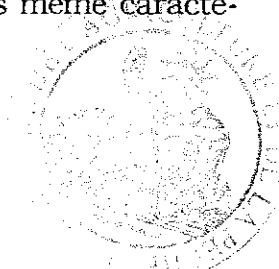
2- DENOMINATION DU PRODUIT

Nom du Produit : Riz de Camargue

Il se regroupe par famille :(ensemble de variétés ayant les même caractéristiques morphologiques). (cf. ch 3.2).

Nomenclature Européenne

(Chapitre 10 - Céréales, du Traité de Rome)



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	4/28
	Révision : 006	

3- DESCRIPTION DU RIZ DE CAMARGUE

3.1 Définitions du produit

Ce riz est produit sur une aire géographique très restreinte. (cf carte verso page 11/28)

Le climat, (vent et ensoleillement) lui confère une qualité de grain importante.

Le stockage et la transformation du produit ne peuvent se faire que dans l'aire géographique, assurant ainsi la préservation de la qualité du grain.

L'ensemble des caractéristiques contrôlées du riz de Camargue prêt à consommer, étant plus strictes que celles du riz de qualité supérieure déterminée par le code des usages, le Syndicat des Riziculteurs a créé la dénomination "**Qualité Camargue**" et participe à son contrôle.

3.2 Caractéristiques physiques

⇒ **Grains ronds**

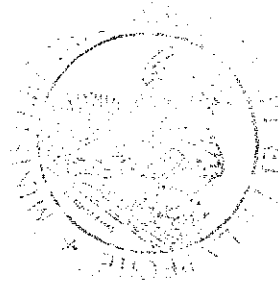
- longueur inférieure ou égale à 5,2 mm
- rapport longueur/largeur inférieur à 2

⇒ **Grains moyens**

- longueur supérieure à 5,2 mm et inférieure à 6 mm
- rapport longueur/largeur inférieur à 3

⇒ **Grains longs, subdivisés en deux sous catégories**

- **Long A** - longueur supérieure à 6 mm
- rapport longueur/largeur supérieur à 2 et inférieur à 3.
- **Long B** - longueur supérieure à 6 mm
- rapport longueur/largeur supérieur ou égal à 3



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	5/28
	Révision : 006	

3.3 Description de la Méthode d'obtention de la denrée alimentaire

Étape 1 : Préparation du sol ;

Elle se fait d'octobre à avril avec des outils versoirs, à disques ou à dents.

Étape 2 : Semis ;

Il se pratique entre les mois d'avril et mai. La méthode de semis dépend des variétés choisies. (cf annexe "Calendrier cultural")

Étape 3 : Conduite de la culture ;

Elle consiste en la réalisation des opérations suivantes :

- les traitements herbicides se font soit en pré-semis, soit en post-semis (avec ou sans eau), selon le mode d'utilisation des produits homologués.
- l'engrais est positionné avant semis et complété d'un ou deux passages en couverture. (cf annexes "Calendrier cultural" et "Herbicides disponibles en riziculture")

Pour les étapes de 1 à 3, les producteurs doivent respecter les préconisations que le Centre Français du Riz envoie aux adhérents du Syndicat des Riziculteurs.

Étape 4 : Récolte ;

Le stade de la récolte est déterminé suivant le climat et la maturité des variétés choisies.

Étape 5 : Stockage ;

Après la récolte, le riz de Camargue est stocké dans l'aire géographique, dans des silos où les conditions de température et d'humidité sont contrôlées.

Étape 6 : Élaboration ;

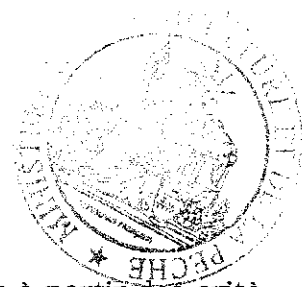
Elle est réalisée dans l'aire géographique au fur et à mesure des besoins de la commercialisation, et consiste à une succession d'étapes :

- nettoyage,
- séchage
- décorticage,
- triage,
- calibrage,
- usinage,
- blanchiment (facultatif),

qui permet de sélectionner le riz de Camargue à partir des critères suivants :

- origine,
- famille,
- humidité,
- brisures,
- matières inertes,
- qualité ou niveau d'élaboration,
- maturité,
- grains endommagés et échauffés,
- aspects sanitaires,
- degré d'usinage.

Ces opérations sont définies par le Manuel Qualité des entreprises. Elles sont soumises au triple contrôle (interne / Syndicat des Riziculteurs de France / externe).



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	. 6/28
	Révision : 006	

Glossaire

Blanchi, ou Riz Blanc : Riz paddy dont la balle, la totalité des couches extérieures et inférieures du péricarpe, la totalité du germe dans le cas du riz à grains longs et à grains moyens, au moins une partie dans le cas du riz à grains ronds, ont été éliminées mais où il peut subsister des stries blanches longitudinales sur 10% des grains au maximum. (= degré d'usinage).

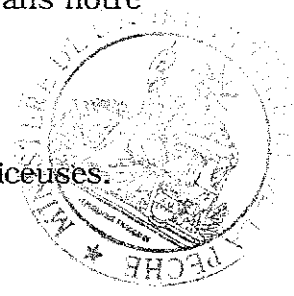
Brun ou Demi-complet : Riz décortiqué, trié et nettoyé dont une très légère partie du péricarpe a été éliminée par une action mécanique abrasive, à l'exclusion de toute autre, permettant d'en réduire le temps de cuisson. Ce riz présente une couleur rappelant celle du riz décortiqué.

Complet : Riz décortiqué ayant fait l'objet des seules opérations mécaniques de triage et de nettoyage, et présentant, à l'exclusion des glumelles, tous les éléments constitutifs du grain.

Grains Tachetés : Grains portant un petit cercle bien délimité de couleur foncée et de forme plus ou moins régulière ; sont en outre considérés comme grains tachetés les grains présentant des stries noires légères et non en profondeur ; les stries et les taches ne doivent pas présenter d'auréole jaune ou sombre. (Dans notre référentiel, ils sont regroupés avec les grains endommagés).

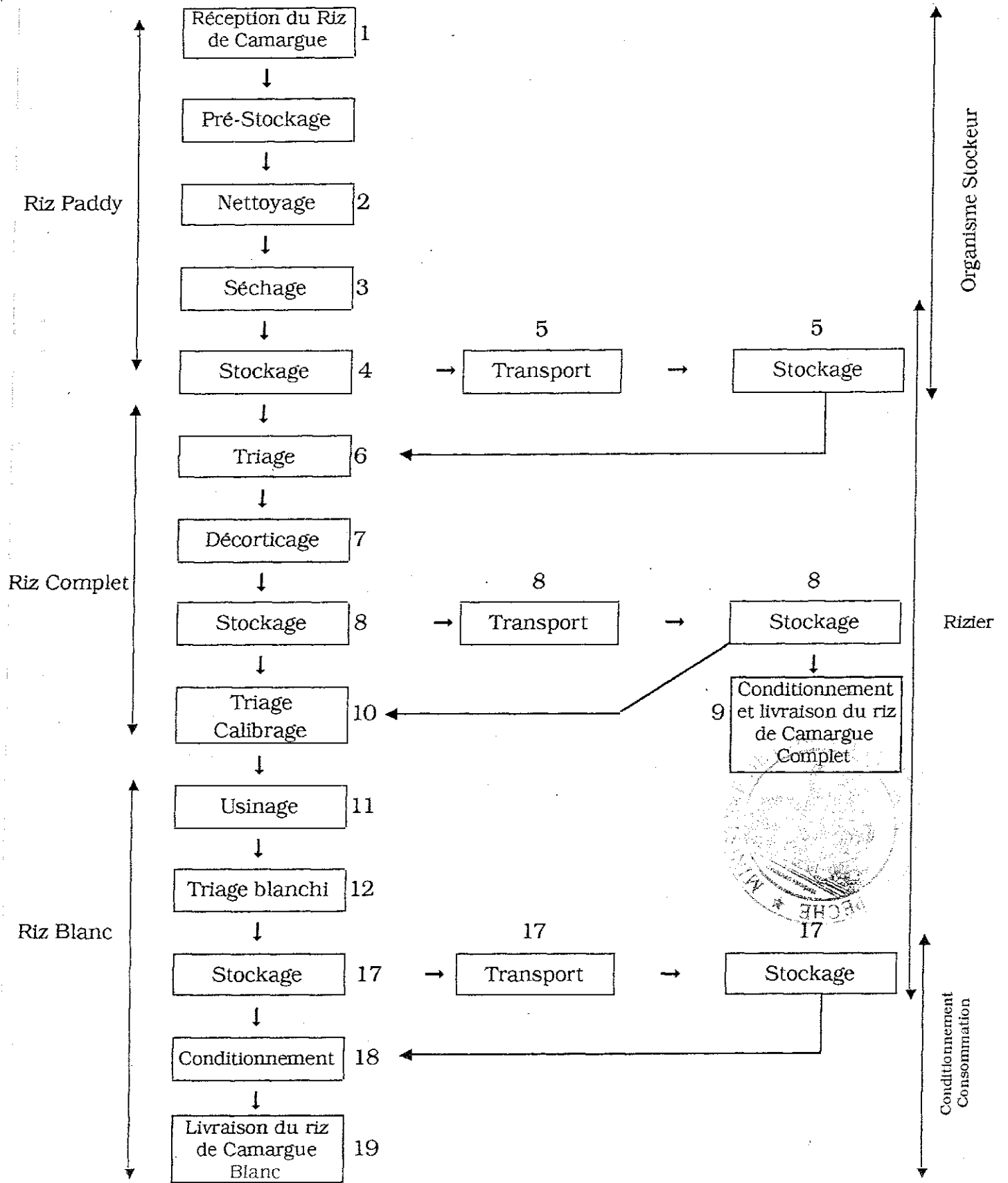
Paddy : Grains de riz munis de leurs glumelles ou balles florales siliceuses.

Riz Incollable ou Étuvé ou Prétraité : Riz paddy trié et nettoyé soumis à l'action combinée de l'humidité et de la vapeur sous pression, avec ou sans vide partiel, suivie d'un séchage, du décortilage, et d'un blanchiment partiel ou total par action mécanique abrasive.



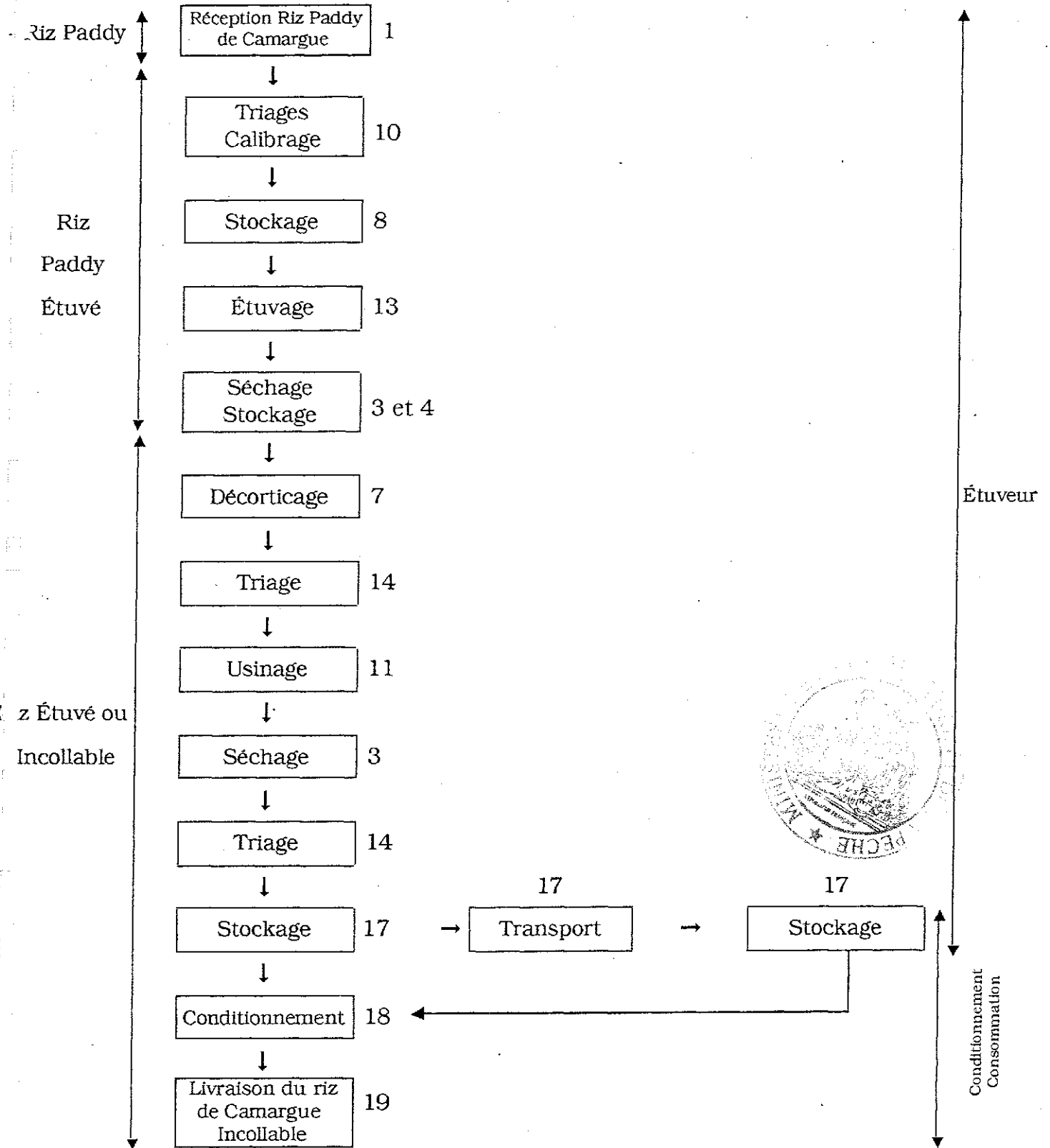
**Schéma de vie du Riz Complet et du Riz Blanc
indiquant les étapes comprises
dans le domaine de la certification**

Stade du Riz



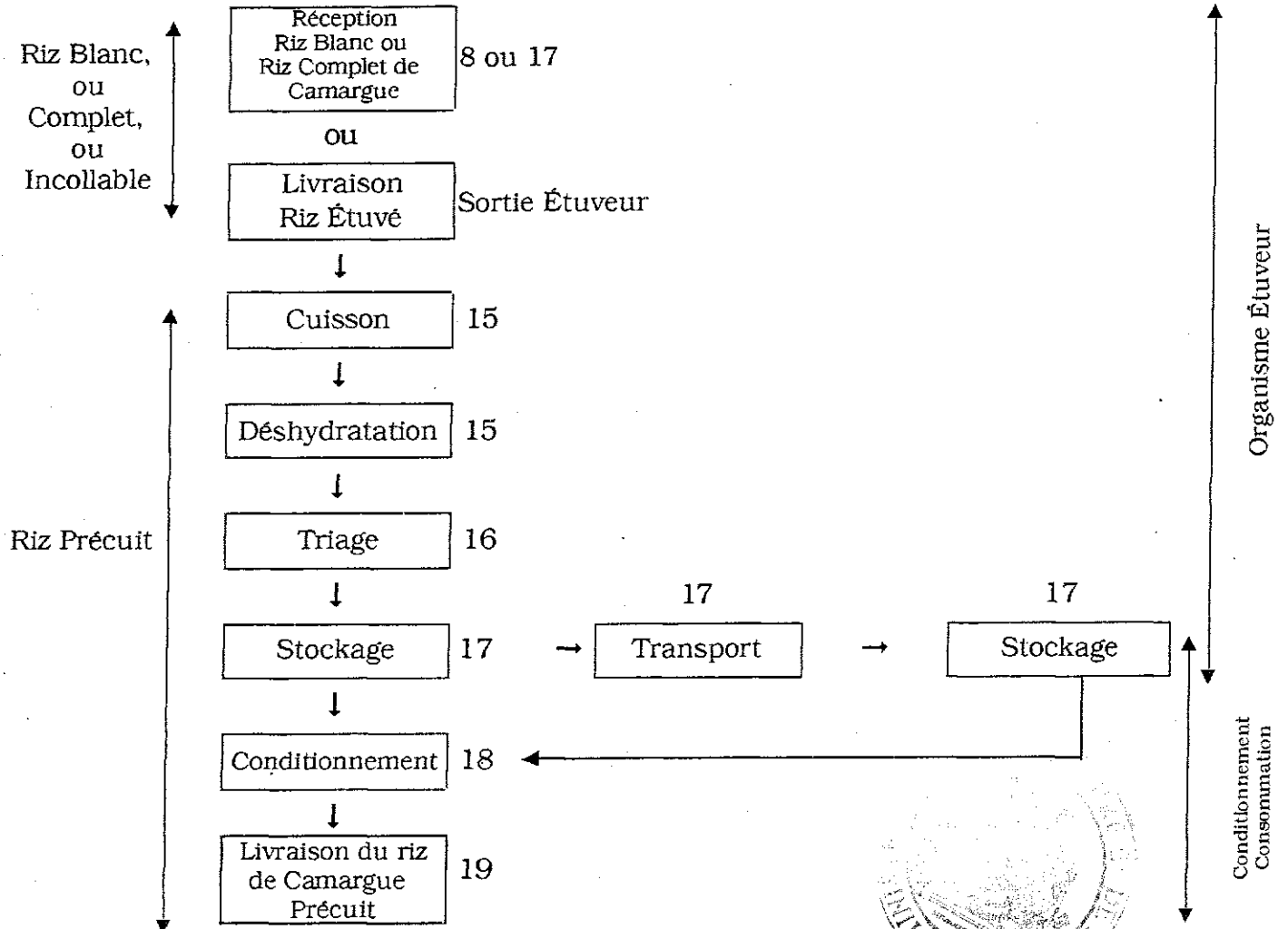
**Schéma de vie du Riz Incollable ou Étuvé
indiquant les étapes comprises
dans le domaine de la certification**

Stade du Riz



**Schéma de vie du Riz Précuit
indiquant les étapes comprises
dans le domaine de la certification**

Stade du Riz



4- DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le riz de Camargue s'élabore dans la "zone Camargue" définie ci-dessous :

4.1 Les Limites Géographiques de production

Les limites actuelles de la culture du riz permettent de définir une "Camargue" élargie qui se délimite :

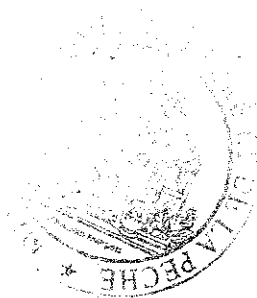
- au Sud par la mer,
- du Sud-Ouest au Nord par un axe reliant le Grau du Roi, Aigues-Mortes, Aimargues, Vauvert, St Gilles, Bellegarde à Beaucaire
- du Nord au Sud-Est par une limite reliant Beaucaire, Tarascon, Fontvieille, St Hyppolite à Fos sur mer, comme le montre la carte ci-contre.

Plusieurs unités sont donc regroupées :

- La Camargue stricto sensu délimitée par les deux bras du Rhône et la mer : superficie 80 000 ha,
- La Petite Camargue délimitée par le Petit Rhône, le canal de Peccais, et la mer : superficie 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 : superficie 27 000 ha.
- Le grand et le petit plan de Bourg situés en bordure du grand Rhône et limités à l'Est par la Crau : superficie 31 000 ha.

Tout 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 (cf page 15/28).



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	11 / 28
	Révision : 006	

4.2 Les limites administratives

Le pays Camarguais est à l'interface de deux provinces, la Provence et le Languedoc. La province du Languedoc faisant partie de la région Languedoc-Roussillon, et celle de la Provence, de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse.

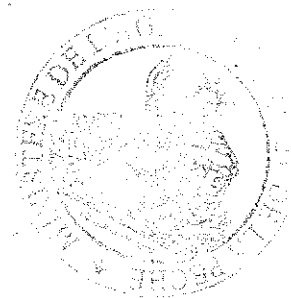
Liste des Communes Concernées

BOUCHES DU RHÔNE :

- Arles
- Les Saintes Maries de la mer
- Port Saint Louis du Rhône
- Tarascon

GARD :

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



4.3 Les Limites Géographiques d'élaboration :

L'élaboration du produit ne peut se faire que dans l'aire géographique.

Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	12/28
	Révision : 006	

5- ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE RIZ EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le Syndicat a mis en place un système de traçabilité présenté ci-dessous, depuis sa récolte jusqu'à sa commercialisation :

Liste de producteurs (agrément selon engagements pluriannuels et déclarations annuelles des parcelles)

A la réception

A réception chez un Organisme Stockeur :

Chaque voyage de riz en provenance d'un producteur reconnu et déclaré dans la zone de production (contrôlé par le syndicat) est accompagné d'un document officiel des douanes — l'acquit — Il comporte :

- Le nom du propriétaire, lieu de production,
- Le produit / type, famille, variété,
- La date du transport,
- Le lieu de destination,
- Le poids.

Ce document est archivé par l'organisme stockeur.

A réception chez un rizier ou un conditionneur :

Chaque livraison est identifiée sur un registre qui comprend :

- Le nom du fournisseur,
- Le produit / type, famille, variété,
- La date,
- La quantité.

Au stockage

Quelque soit son lieu : organisme stockeur, rizier, conditionneur.

Chaque unité de stockage est identifiée selon son contenu et sa provenance Camargue.

Tout mouvement du riz dans les cellules concernées est mentionné sur un registre, avant le transilage ou transfert.

Élaboration

Chaque lot passant en phase d'élaboration fait l'objet d'enregistrement portant sur :

- La provenance
- Les quantités brutes concernées
- Les quantités nettes en fin d'élaboration
- Les quantités de sous-produit dégagées
- La dénomination Camargue.



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	13/28
	Révision : 006	

Conditionnement

Mise en place d'un document concernant le conditionnement, signalant :

- Unité de provenance,
- Quantité, type, famille,
- Date,
- Identification du lot de conditionnement,
- Destination

Etiquetage de conditionnement :

- Identification du lot de conditionnement (date,...)

Transport

Mise en place d'un document concernant le transport, signalant :

- Nom du produit
- Famille, Cellule, Poids
- Provenance / Destination
- Date

Ce document est archivé.

Ces opérations (hormis le conditionnement) ne peuvent se faire que dans l'aire Géographique. Elles sont soumises aux contrôles suivants : Auto contrôle ; Contrôle du Syndicat ; Contrôle externe

A titre indicatif :

1 Kg le riz	=	40000 grains / kg
0,1%	=	40 grains / kg
0,01 %	=	4 grains / kg



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	14 / 28
	Révision : 006	

6- ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

6.1 Réputation Historique

L'histoire de l'alliance du Riz et de la Camargue n'est pas récente ; on en retrouve des traces au XIII^{ème} siècle.

Mais le premier acte officiel sur lequel nous pouvons nous appuyer est le décret du 23 août 1593, où, sur le conseil de son ministre Sully, Henri IV ordonnait que soit cultivé en Camargue la Canne à Sucre, la Garance, et le Riz.

Toutefois, l'histoire de la riziculture moderne débute véritablement au XIX^{ème} siècle, particulièrement après l'endiguement du Rhône, en 1855. (cf rapport Poulle).

De 1940 à 1945, le blocus sévit ; les riz coloniaux (d'Indochine et de Madagascar) ainsi que les riz étrangers n'abordent plus nos ports. L'interruption du trafic maritime à laquelle s'ajoute la pénurie des denrées alimentaires pendant et après l'occupation incite les agriculteurs, ainsi que les Pouvoirs Publics à considérer la riziculture sous un aspect positif.

Ce n'est donc qu'après 1945 que cette culture se développe en France. A cette époque, elle se pratique en Camargue, et sur la Frange Méditerranéenne qui va de Port-St-Louis du Rhône à Perpignan, ce qui représente dans les années 1955 à 1960, environ 35 000 ha.(cf "La Culture du Riz en France", par Pierre Clave)

Jusqu'en 1965, la France produit la quasi-totalité de sa consommation, et exporte même très légèrement.

Et puis, c'est le déclin de cette culture, imputable d'une part à des prix qui n'ont pas suivi la même hausse que les frais d'exploitation, (et que l'amélioration des rendements n'arrive pas à compenser) et d'autre part, à 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)

En vingt ans, les superficies cultivées en riz ont diminué de 86% (30 000 ha en 1958, 4 400 ha en 1979).

Dans le même temps, la consommation intérieure est passée de 1,6 kg par an et par habitant à 3,2 kg. La France doit faire face à une situation déficitaire correspondant à 90% de sa consommation.

Entre 1970 et 1980 la baisse de la population agricole est de l'ordre de 28,9% et la régression du nombre d'exploitations agricoles atteint 28,4%, alors que le nombre de riziculteurs passe de 250 en 1970 à 72 en 1980.

En outre, la disparition du riz entraîne l'abandon des infrastructures hydrauliques déjà vieillissantes.

Cela a des conséquences dramatiques pour l'environnement.

Il faut en effet se souvenir que la Camargue est une plaine deltaïque ; son sol présente à faible profondeur une nappe d'eau à forte teneur en sel qui remonte naturellement par capillarité.

Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	15 / 28
	Révision : 006	

Ce phénomène peut être stabilisé par la culture du riz, qui exige une submersion permanente pendant environ 5 mois (et permet donc de repousser la nappe salée).

On a pu remarquer, pendant la période de déclin de la riziculture, que l'absence de riz pendant une trop longue période rompt l'équilibre hydraulique, engendrant ainsi une remontée de sel qui détruit alors toute possibilité de culture et met en péril l'activité économique (basée sur l'agriculture) et écologique de la Camargue.

Les Camarguais, conscients que des mesures s'imposent, mettent 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 des grandes et petites villes de la Camargue est d'évidence très dépendante de la vivacité agricole de la région.

La riziculture est redevenue l'activité principale de cette région, mais son avenir dépend de sa capacité à assurer sa compétitivité face aux nouvelles contraintes économiques et écologiques.

L'association Riz - Camargue est nécessaire et vitale.

Sa notoriété 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.



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	16/28
	Révision : 006	

6.2 La Réputation actuelle

IMPORTANCE DE LA PRODUCTION

Bien que d'origine très ancienne (XIII ème siècle), la riziculture française a pris un réel essor à partir de 1940.

La Camargue produit actuellement 120 000 T de Riz Paddy ou 75000 T de Riz Blanchi, soit 1/3 de la consommation française.

Les variétés cultivées en Camargue ont deux origines mères :

- Le Japonica
- L'Indica

L'impact économique de la filière riz n'est plus à démontrer pour les autorités locales territoriales et nationales.

Elle se caractérise ainsi :

- 300 producteurs,
- 11 stockeurs
- 7 riziers (dont 6 conditionneurs)

Représentant :

- 2 000 emplois directs
- 400 000 000,00 Frs de Chiffre d'affaire.

L'intérêt du consommateur pour le riz de Camargue a été mis en évidence à travers une étude réalisée à la demande du Syndicat des Riziculteurs de France par la SOFRES, dont vous trouverez en annexe les conclusions.

Le parc Naturel Régional de Camargue, dans sa nouvelle charte, conscient de l'enjeu tant économique qu'écologique que joue le riz en Camargue, a ouvert dans son conseil d'administration un poste pour la riziculture.

Enfin, sur un plan plus festif, le riz sert de support à de nombreuses manifestations comme :

LA FÊTE DES PRÉMICES DU RIZ

Fête Agricole, manifestation traditionnelle, rencontre économique et scientifique, la célébration des Prémices recueille chacun de ces aspects.

Relancée en 1983, cette fête occupe une place de choix dans notre cité.

Elle éclate de mille couleurs pour offrir aux Arlésiens et aux visiteurs une fête joyeuse : une fête au vrai sens du terme, qui permet aux associations et aux particuliers d'animer la ville pour faire découvrir aux touristes notre patrimoine culturel et artistique.

Aujourd'hui, la résonance des Prémices du Riz est européenne, et le travail réalisé par les professionnels de tous horizons au cours des journées techniques porte ses fruits.



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	17 / 28
	Révision : 006	

LA FÉRIA DU RIZ (cf annexe - 2 affiches)

Manifestation taurine qui a remplacé la féria des vendanges.


LA CONFRÉRIE DU RIZ (cf annexe - 2 photos)

D'esprit philanthropique, la Confrérie demande à ses Chevaliers de faire connaître les bienfaits et vertus du Riz Camargue, mais aussi de tout mettre en oeuvre 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 à priori pour certains, le courant de pensée et la démarche engagée sont surtout les symboles d'une volonté farouche de promouvoir notre région et son agriculture.

Ces principes sont rassemblés dans les commandements de la Confrérie :

<p>LA CONFRÉRIE TU HONORERAS SES OBJECTIFS TU SOUTIENDRAS SON AMITIÉ TU PARTAGERAS DU RIZ AMI TU GOUTERAS DE SES VERTUS TU PARLERAS A TES AMIS TU EN SERVIRAS LA CAMARGUE TU AIMERAS MISTRAL DU SOIR TU CHANTERAS AUX INTRONISATIONS TU PARTICIPERAS ... ET NOTRE AMI TU RESTERAS</p>	
--	---

L'AMBASSADRICE DU RIZ (cf annexe - 2 pages de garde)

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

LES MEDIAS ET LA PRESSE

Ils se font aussi l'écho de la notoriété du Riz e Camargue à travers de nombreux articles dont vous trouverez ci-après une liste non exhaustive.

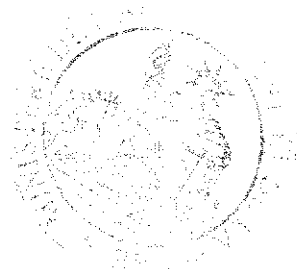
Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	18 / 28
	Révision : 006	

DIVERSES PARUTIONS

Année	Date	Journal	Titre
av^t 1986	Nov. 1981	La Table et Ma Cuisine	Le Riz
	Nov 1981	Premières Journées Provençales de la Restauration	La Santé et la Joie du Convive
	Jan. 1984	France Diététique	Dossier "Le Riz"
	Automne- Hiver 1984	Économie Familiale et Collective	11ème concours du Riz d'Or de Camargue (cf annexe)
1986	Juil	L'U.P.P.R. Informe...	Recettes d'après le concours du Riz d'Or
	11 sept	Midi Libre	Le Riz au Secours de la Camargue
	21 sept	L'Agriculteur Provençal	Riz : La Camargue joue les Locomotives
1987	mars	Madame Figaro	Un Bon petit Grain
	septembre	Midi Mut	Du Riz... mais de Camargue
	18 sept	Le Nouvel Agriculteur	L'Or des Rizières
1988	6 sept	Le Méridional	Arles, Capitale Européenne du Riz (cf annexe)
1989	13 janv	Le Nouvel Agriculteur	Le Moteur de la Camargue
	22 sept	Midi Libre	L'Or de la Camargue
	15 oct	Midi Libre	La Moisson du Succès pour la Camargue
1990		Nimes Matin	Le Riz de Camargue ne veut plus Coller
	18 mai	Le Méridional	L'Hommage de l'ONU à nos Riziculteurs
	14 sept	Le Nouvel Agriculteur	A la Reconquête du Riz
1991			Arles : Le Mariage du Riz et de la Raison
	mars	Tribune	Riz Amer en Camargue
	27 sept	L'agriculteur Provençal	Le Riz, un Produit d'Avenir
1992	janvier	Indice Gard	Le Riz de Camargue veut son AOC
	8 fév	Le Méridional	Riz : L'exigence de la qualité
	14 fév	L'Agriculteur Provençal	Le Riz préserve la Camargue
	15 août	La Tribune - Progrès	Riz de Camargue : Un Grain de Passion
	10 oct	La Croix - L'Événement	La Camargue à l'heure des Récoltes (cf annexe)

Année	Date	Journal	Titre
1993	fév	Saveurs	Le Riz source de Vie
	05 mars	L'Exploitant Agricole	Riz : Valoriser la Qualité
	30 avr	L'Agriculteur Provençal	Riz : une Consommation Croissante
	25 mai	La Nouvelle République du Centre Ouest	La Camargue relance le Riz Français
	8 juil	Libération	Camargue : l'Avenir suspendu à un Grain de Riz
	7 sept	Le Provençal	Du Riz et des Hommes
1994	27 janv	L'Événement du Jeudi	Les Grands Riz Européens
	mars	Cuisine Actuelle	Le Riz
	30 mars	Midi Libre	Riz de Camargue : un Nouvel Essor
	9 juin	La Tribune Desfossé	L'Agroalimentaire en PACA
	17 juin	La France Agricole	Le Riz Français à l'Assaut des Grandes Surfaces
	été	Cuisiner	Un Sacré Grain de Vie (cf annexe)
1995	24 mars	L'Agriculteur Provençal	La Marque Camargue a pris le bon Cap
	29 juin	Méridional et Provençal	Riziculture : Les Nouveaux Combats
	2 nov	L'Exploitant Agricole	Journée Riz et Taureaux
1996		Loisir Évasion en Pays d'Arles	Riz de Camargue
	Fév	L'Accent	Cap sur le Riz de Camargue
	13 mars	Le Provençal	Les Riziculteurs mettent le Paquet
	13 mars	Le Méridional	Quand les Producteurs deviennent Distributeurs
	13 mars	Points de Vente	Riz, Pâtes et Féculents
	13 mars	Points de Vente	La Notion de Terroir Gagne de Riz (cf annexe)
	14 mars	LSA	Riz Cap Camargue
	15 mars	L'Agriculteur Provençal	Les Riziculteurs mettent le Paquet
	18 mars	La Lettre M	Cap Camargue démarre la Commercialisation de riz de Terroir
	28 mars	L'Exploitant Agricole	Riz : La Camargue en Gondole

BIBLIOGRAPHIE



Étude de la Camargue ou Statistiques du Delta du Rhône envisagée principalement sous le rapport des Aménagements dont il est susceptible, par Mr POULLE, Document dactylographié, (Archives Ponts et Chaussées, Arles), 1827

Arrondissement d'Arles, Chambre d'Agriculture, session de 1863

Enquête sur le Projet d'Amélioration de la Camargue, par la Société Lyonnaise d'études, Mémoire en Défense des Intérêts des Propriétaires compris dans le périmètre et réunis en syndicat agricole - 1898.

La Culture du Riz en France, par Pierre CLAVE, publié avec le concours du Syndicat des Riziculteurs de France, et la Commission d'Étude et de Coordination du Bas-Rhône, 1948.

Les Origines de la Culture du Riz en Camargue, par Étienne Noël GODEFROY, extrait de la revue "Provence Historique" tome III, 1953.

Le Riz, Valeur Diététique et Thérapeutique par le Docteur René SUSINI, imprimerie de l'Union Fédérale à Montpellier, 1960

L'Ordre de Malte en Camargue du 17ème au 18ème Siècle, par G. GANGNEUX, mémoire de Maîtrise, Université de Montpellier, Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, 1973

L'Espace et le Temps en Camargue, par B. PICON, Thèse de 3ème cycle, Université de Paris X Nanterre, 1978

Riz, de Camargue	Date : 10 juin 1998	21/28
	Révision : 006	

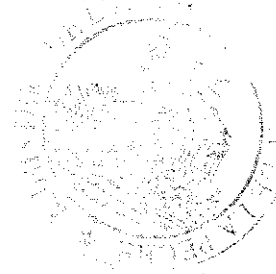
L'Espace d'un repas, par Jacques DOURNES, dans la cuisine des Ethnologues, sous la direction de Jessica KUPER, "Territoires", Paris, éditions BERGER-LEVRAULT, 1981

Le Livre du Riz par Ginette HELL-GIROD, éditions FLAMMARION, 1985

L'Histoire Naturelle et Morale de la Nourriture par Maguelone TOUSSAINT-SAMAT, Paris, éditions BORDAS, 1986

L'État du Monde 1988-1989, Paris, éditions La Découverte, 1988

Avec le Riz Complet Vers un Équilibre Alimentaire Retrouvé par Jacqueline BAYONOVE et Albert CALLIS, éditions SAURAMPS Médical, juin 1991



FILMOGRAPHIE

Le Sel de la Terre, par Georges ROUQUIER, 1951

Le Delta du Riz, par Gérard DELAHAYE, Ministère de l'Agriculture, 1991

Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	22/28
	Révision : 006	

6.3 Qualités et Caractéristiques liées à l'Origine

Il est admis que le riz demande, pendant sa végétation, au moins 1750 heures d'ensoleillement ; on dit généralement de cette plante que son développement est idéal lorsqu'elle a les pieds dans l'eau et la tête au soleil.

Si la Camargue remplit sans difficulté cette condition d'ensoleillement, 3 autres éléments vont lui conférer des atouts supplémentaires :

- un grain de riz ayant subi une pression cryptogamique quasiment nulle (vent et cycle de l'eau)
- une excellente conservation des propriétés du grain de riz
- la filière sur place et un institut technique : le Centre Français du Riz, qui édite des préconisations en matière d'itinéraire cultural.

1- Une pression cryptogamique quasiment nulle



Les deux éléments qui concourent à ce résultat sont :

- Le vent : il faut savoir que la Camargue est soumise à 300 jours de vent par an.

Le vent dominant est le vent du nord, il s'appelle le Mistral. Sa force et sa fréquence sur l'ensemble de la zone délimitée empêchent le développement des champignons.

- Le cycle de l'eau : la Camargue étant en partie un espace clos, l'introduction artificielle de l'eau douce est nécessaire pour compenser le déficit hydrique naturel.

Aujourd'hui, le pays Camarguais dispose, en outre, de stations de pompages (collective et privée).

Dans l'ensemble, les stations, aussi bien d'assainissement que d'irrigation fonctionnent correctement, permettant de couvrir environ 80% des Surfaces Agricoles Utiles.

Cette infrastructure hydraulique permet un contrôle très minutieux des niveaux d'eau dans les rizières et devient un moyen supplémentaire pour la maîtrise des maladies (faible pourcentage de grains tâchés par implicités).

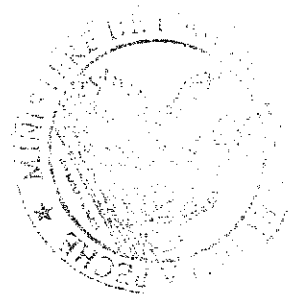
Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	23 / 28
	Révision : 006	

2- Une excellente conservation des grains

Le circuit très court entre les champs de production et les unités de séchage des organismes stockeurs (étape qui marque l'arrêt d'une grande partie des risques de détérioration de l'aspect des grains) permet de diminuer fortement les risques concernant l'échauffement des grains (proportion de grains jaunes ou grains ambrés)

3- Préconisations en matière d'itinéraire cultural

Le respect des préconisations du Centre Français du Riz (Organisme technique intervenant sur la zone) par les riziculteurs, et la gestion de l'eau parcelle par parcelle permettent de pratiquer une conduite raisonnée de la culture.



Riz de Camargue.	Date : 10 juin 1998	24 / 28
	Révision : 006	

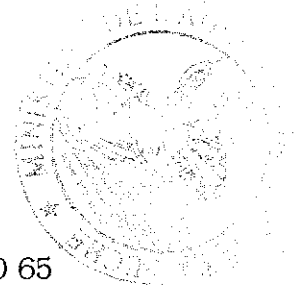
7- STRUCTURE DE CONTRÔLE

Le contrôle du cahier des charges IGP se fait à trois niveaux :

- 1) chaque membre de la filière s'engage à assurer un auto-contrôle
- 2) le Syndicat des Riziculteurs de France fait un deuxième contrôle coordonné avec le contrôle externe
- 3) le contrôle externe est assuré par BVQI France, organisme certificateur (norme EN 45011) chargé de contrôler le respect des cahiers des charges de l'indication géographique protégée.

Ses coordonnées sont les suivantes :

B V Q I France
"Le Guillaumet"
92046 PARIS LA DÉFENSE CEDEX
Tel : 01 41 97 00 74 - Fax : 01 41 97 00 65



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	25 / 28
	Révision : 006	

8- ÉTIQUETAGE

La mention "Riz de Camargue" doit figurer sur tous les riz commercialisés, quel que soit le conditionnement.

Outre l'ensemble des informations légales, doivent obligatoirement figurer sur le paquet et dans un même champ visuel :

- 2 caractéristiques communicantes agréées par le Syndicat des Riziculteurs de France :
 - ◊ provenance : origine Camargue
 - ◊ riz sélectionné suivant des critères spécifiques et renforcés
- les noms et l'adresse de l'Organisme Certificateur



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	26 / 28
	Révision : 006	

9- EXIGENCES NATIONALES OU COMMUNAUTAIRES

Règlement de base : 3072/95
du 22/12/1995

Règlement connexe : 467/67, taux de conversion, frais d'usinage, valeur des sous produits

INTERVENTION

- 75/91 Règlement du 11/01/91 sur les Procédures et conditions de mise en vente du riz paddy par les organismes d'intervention
- 3406/93 Règlement du 13/12/93 sur la Détermination des variétés de riz *indica* aux effets de l'intervention
- 1528/96 Règlement du 30/07/96 sur l'intervention campagne 96/97

INFORMATION STATISTIQUE

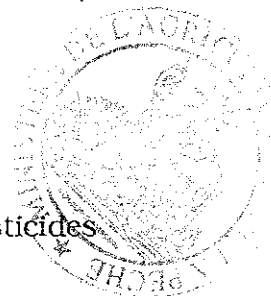
- 2124/83 Règlement du 26/06/83 sur la Déclaration de récolte et de stocks

QUALITÉ TYPE

- 3073/95 Règlement du 22/12/95 sur les Qualités types de riz et brisures
- 10/88 Code des usages
BID Bulletin d'Information et de Documentation
Direction Générale de la Concurrence et Répression des Fraudes

TEXTES NATIONAUX

- 7301 NF Norme Afnor
- 10/2/89 Arrêté du 10/2/89 Modifié sur les Résidus de pesticides
- 14/10/91 Arrêté du 14/10/91 sur les Additifs autorisés
- 23/2/95 Arrêté du 23/2/95 sur l'Auxiliaire technologique
- 21/3/85 Arrêté du 21/3/85, décret du 7/12/84 n° 84-1147 sur l'emballage et l'étiquetage
- 31/1/78 Décret n°78-166 -modifié- et arrêté d'application du 20/10/78 -modifié- (contrôle du poids des paquets)



Bien que cette liste ne soit pas exhaustive, elle prend en compte la majorité des règlements utilisés en France et dans la Communauté.

En outre, ces textes étant susceptibles d'évoluer, le Syndicat des Riziculteurs de France s'engage à tenir compte de toute modification réglementaire.

Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	27 / 28
	Révision : 006	

CONCLUSION

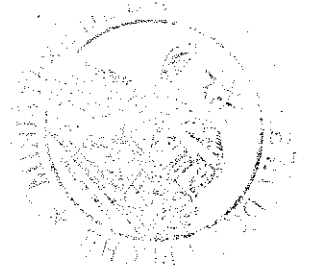
Si, par ses caractéristiques, le climat rend la culture difficile, il est, par ailleurs, un atout essentiel de la qualité du grain produit.

La composition des sols et le sous-sol salé, combinés à ce climat chaud et sec, font du riz la culture de base 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.

La proximité et le faible nombre des organismes stockant le riz permet de garantir la qualité au consommateur.

De plus, la réputation historique et actuelle du Riz de Camargue justifient pleinement la démarche de protection de ce nom, afin d'en éviter la détérioration.



Riz de Camargue	Date : 10 juin 1998	. 28 / 28
	Révision : 006	