

Longtemps marginalisée, la riziculture biologique fait son chemin auprès des agriculteurs en Camargue. Aujourd'hui, 6% des rizicultures camarguaises ont une certification bio. Dans un marché en pleine progression, tous prennent néanmoins de gros risques pour faire face aux contraintes imposées par cette culture sans chimie.

Était-ce pour accompagner sa légendaire poule au pot qu'Henri IV ordonna en 1593 de cultiver le riz en Camargue ? Mystère. Pendant longtemps, cette culture n'a été qu'un moyen de dessaler les sols. Ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale que la riziculture connaît un essor fulgurant en Camargue, plus grande région de production de riz en France. Cette culture, qui a connu une crise dans les années 60 avec la baisse du prix du riz à la production, constitue aujourd'hui un atout économique pour le Gard et les Bouches-du-Rhône. D'autant plus prometteur sur le créneau du riz biologique.

Car le marché du bio a le vent en poupe. Selon l'Agence Bio, qui vient de publier un rapport sur le dynamisme du secteur, le marché est toujours en progression. Il devrait passer de 3,9 milliards d'euros en 2011 à 4,1 milliards en 2012. Le tout sur fond de crise du secteur agroalimentaire.

#### 7 000 tonnes par an

Le marché du bio en progression constante, les accords du Grenelle de l'environnement et la nouvelle Politique agricole commune 2014, qui intègre désormais les préoccupations environnementales pour bénéficier de subventions, devraient créer une dynamique d'évolution de la riziculture biologique dans les années à venir. Un contexte favorable pour une culture biologique apparue en Camargue à la fin des années 70.

#### » Le riz, une culture exigeante

En Camargue, les terres sont préparées en période hivernale. Pour une répartition uniforme de l'eau, le nivellement des sols se fait avec un tracteur équipé d'une lame guidée par laser. La mise en eau se fait à partir d'avril, puis c'est l'ensemencement par épandage des semences qui peuvent avoir été préalablement pré-germées. L'eau est l'élément déterminant pour les riziculteurs qui doivent aussi faire face à la salinité. La gestion quotidienne des niveaux d'eau favorise l'enracinement du riz puis sa germination et une levée rapides. Que ce soit en agriculture conventionnelle ou biologique, le riz est l'une des cultures qui demande le plus de surveillance.



Lorsque le grain arrive à maturité, la récolte peut se faire, en général de la mi-septembre jusqu'à la fin du mois d'octobre. Le riz est alors coupé grâce à des moissonneuses batteuses montées sur chenille pour intervenir sur des sols humides.

# Camargue : le du riz bio

Environ 7 000 tonnes de riz bio sont produites aujourd'hui par une trentaine d'agriculteurs, et par an. Parmi eux, Thierry Filippin, installé à Bellegarde et passé en totalité au bio en 2000 : "On mettaît trop de cochonneries sur nos terres. Les traitements se faisaient par hélico. Et en plus, c'est beaucoup plus rentable sur des petites surfaces car les prix à la tonne passent du simple au double. Les coûts sont moindres puisqu'on n'utilise pas de produit chimique." Des entreprises de transformation, conditionnement et distribution entièrement bio se sont développées. C'est le cas de Biosud à Arles, une entreprise privée qui existe depuis 1957 et s'est convertie au bio en 1990. Biosud travaille avec une vingtaine de riziculteurs, soit 75% du riz bio de Camargue (5 400 tonnes/an).

#### Mauvaises herbes

Passer au bio ne va pas sans quelques casse-têtes. Les mauvaises herbes par exemple, cauchemar des riziculteurs du monde entier car elles entrent en concurrence avec le riz. En agriculture conventionnelle, il y a les herbicides mais en bio, une agriculture sans chimie, les choses se compliquent. "Il faut savoir accepter la mauvaise herbe

#### » REPÈRES

##### Label AB

Label français créé en 1985 permettant d'identifier les denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique. Depuis le 1er janvier 2009, ses critères sont alignés sur le label bio européen, moins contraignant que le label AB initial puisqu'il autorise la présence de traces d'OGM.

##### Label bio

Label de l'Union européenne, certifiant que le produit visé est conforme au règlement sur l'agriculture biologique de l'UE. Depuis le 1er juillet 2010, l'UE a introduit un nouveau logo biologique de couleur verte.

##### Bio Ecocert

Certification pour les produits issus de l'agriculture biologique.

##### IGP

Il existe une Indication géographique protégée (IGP) "Riz de Camargue".

quand on fait du bio", résume Thierry Filippin. En Camargue, la panisse connue sous le nom d'Echinochloa et le triangle, une scirpe, posent problème et peuvent entraîner des pertes énormes dans les cultures. Pour y remédier, les riziculteurs pratiquent la rotation des cultures et l'élevage en association sur leurs terres. La seconde ou la troisième année, ils doivent alterner le riz avec de la luzerne. Cette rotation permet de lutter contre ces mauvaises herbes et apporte de l'azote pour la fertilisation des sols mais, comme l'explique Serge Griotto, un des pionniers qui a commencé à faire du riz bio en 1981 au Mas de Nans à Arles, "le riz bio est intéressant sur le plan économique. Mais, il faut quand même prendre en compte qu'il n'est pas rentable chaque année puisqu'on doit alterner avec d'autres cultures." La production de riz bio est d'environ 6 tonnes/ha, mais baisse significativement les deux années suivantes. Malgré le dynamisme du marché du bio, aucun des riziculteurs camarguais en bio ne peut, encore, vivre exclusivement du riz.

#### Innovation

Autant dire que le développement d'une riziculture durable représente aussi une grosse



© HÉLÈNE PETIT



Riz paddy dans la benne de la moissonneuse. Ces grains de riz sont mélangés à la paille et aux mauvaises herbes. Ils devront être débarrassés de leur enveloppe, triés et tamisés avant d'être transformés.

© HÉLÈNE PETIT

Entretien **DENIS LAIRON**, directeur de recherche à l'Inserm Marseille

## “Il faut manger moins de riz blanc, plus de riz complet”



© D.R.

**La Gazette.** Denis Lairon, vous êtes directeur de recherche à l'Inserm Marseille. Vous avez participé fin août à Montpellier à la première conférence internationale sur les systèmes de production rizicole biologique. Une question toute simple : le riz bio est-il meilleur pour la santé qu'un riz issu de l'agriculture conventionnelle ?

**Denis Lairon.** À ma connaissance, aucune étude n'a été faite sur ce sujet, alors qu'on trouve des données sur le blé dans la littérature au niveau international. Mais rien sur le riz alors que c'est la céréale la plus consommée dans le monde.

**S'il n'existe pas d'étude précise sur le riz bio, de manière générale doit-on manger bio ?**

Ma réponse est oui, et pour de multiples raisons. Même si ça fait débat, les aliments issus de l'agriculture biologique sont généralement meilleurs sur le plan nutritionnel. Ils apportent plus d'oméga 3, de vitamine C, d'antioxydants et de certains minéraux. D'autre part, les produits bio sont en

général distribués en circuit court, donc les fruits et les légumes sont plus frais, cueillis à maturité : ils ont meilleur goût et ont conservé toutes leurs vitamines. Les producteurs qui travaillent en agriculture biologique font de gros efforts pour cultiver des variétés traditionnelles qui sont généralement plus riches en vitamine C. On sait aujourd'hui, qu'entre 40% et 50% des aliments consommés en Europe sont contaminés par des résidus de pesticides. Le bio ne l'est pas ou très peu.

Vous pouvez manger la peau d'un fruit bio car elle est saine et c'est elle qui est la plus riche en nutriments.

**Pour en revenir au riz, faut-il manger plutôt du riz blanc, semi-complet ou complet ?**

En tant que tel, le riz blanc n'est pas mauvais mais il ne faut pas en manger beaucoup. Le riz blanc, c'est 80% à 90% de glucides et d'amidon. Si on a une activité physique, c'est une très bonne source d'énergie. Par contre, pour la majorité d'entre nous qui avons une vie très sédentaire, manger du riz blanc en trop gran-

➤ **À lire**

Manger bio c'est mieux, Claude Aubert, Denis Lairon et André Lefebvre, éditions Terre Vivante (5 €).

de quantité est un facteur de risque d'obésité et aussi de diabète. Contrairement au riz blanc, les riz semi-complets et complets ont conservé en partie ou totalité leur enveloppe externe (le péricarpe et le germe) qui contient les fibres, les minéraux, les vitamines, les antioxydants... Tout ce dont nous avons besoin pour une alimentation saine.

**En Camargue, on produit des riz rouges et des riz noirs. Est-ce qu'ils sont bons ?**

C'est cette fameuse enveloppe externe qui leur donne cette couleur. Ce sont des riz complets. Alors, oui, ils sont bons.

prise de risques pour les riziculteurs camarguais. Le passage au bio nécessite de repenser leur pratique, notamment en termes de compétences. L'innovation est leur quotidien et, pour relever le défi, ils partagent tous le sentiment de devoir se débrouiller seul, sans soutien technique. Le Centre français du riz s'est jusqu'à présent peu impliqué. Pour Thierry Filippin, "c'est un saut dans le vide quand on passe au bio. Le seul scientifique à croire vraiment en nous est Jean-Claude Muret de l'Inra de Montpellier. Il nous accompagne depuis le début."

Des propos confirmés par Bernard Poujol, riziculteur à Saint-Gilles (lire ci-contre) : "Il n'y a pas de programme de recherche sur le bio. Ce sont les paysans qui apportent des témoignages sur leurs innovations, pas les scientifiques." Pour Serge Griotto, "il y a peu de connivence entre producteurs, transformateurs et distributeurs. C'est difficile pour nous de savoir quels sont les marchés et nous ne savons pas où va le riz." Ils ne baissent cependant pas les bras. Tous restent convaincus qu'ils sont dans la bonne démarche et croient en la riziculture biologique.

DOSSIER RÉALISÉ PAR HÉLÈNE PETIT

## LES CANARDS JARDINIERS



© HÉLÈNE PETIT

Pour se débarrasser des mauvaises herbes, Bernard Poujol, riziculteur à Saint-Gilles, s'est inspiré d'une technique ancestrale originaire de Chine et remise au goût du jour par un riziculteur japonais. Des canards sont introduits dans la rizière pour qu'ils mangent les herbes indésirables. Le piétinement des canards déracine ces herbes moins robustes que le riz. Flottant à la surface de l'eau, elles sont alors à portée de bec. L'autre atout des canards est qu'ils oxygènent l'eau en piétinant et favorisent la fertilisation de la rizière.

Bernard Poujol est le premier en Europe à avoir tenté l'expérience. En 2011, 800 canards âgés de cinq semaines ont rejoint ses rizières. Les premiers résultats ont été décevants, mais dit-il : "Je n'avais pas tous les éléments pour réussir et ma rencontre fin août avec le riziculteur japonais m'a permis de comprendre mes erreurs."

### Alchimie complexe

Bernard découvre que le riz et les canards doivent grandir ensemble. Pour être efficaces, ils doivent être introduits alors qu'ils ne sont encore que des canetons. L'alchimie est très complexe.

Il faut synchroniser la pousse du riz, l'introduction des canards, la germination des mauvaises herbes et la gestion de l'eau. Le binage pourrait compléter l'action des canards mais pour mettre en place cette stratégie, ce riziculteur doit bénéficier de l'aide des scientifiques.

Dès la fin octobre, ses canards jardiniers seront vendus dans des grands restaurants, notamment à La Chassagnette au Sambuc.