



## RIZICULTURE

Fiche filière

“ **À retenir**  
**5<sup>e</sup> producteur de l'UE**  
**Le riz de Camargue**  
**bénéficie d'une IGP** ”

### ORGANISATION

Une Interprofession (non reconnue), le Syndicat des Riziculteurs Français et Filière (SRFF) représente la filière et assure le rôle d'ODG de l'Indication Géographique Protégée.

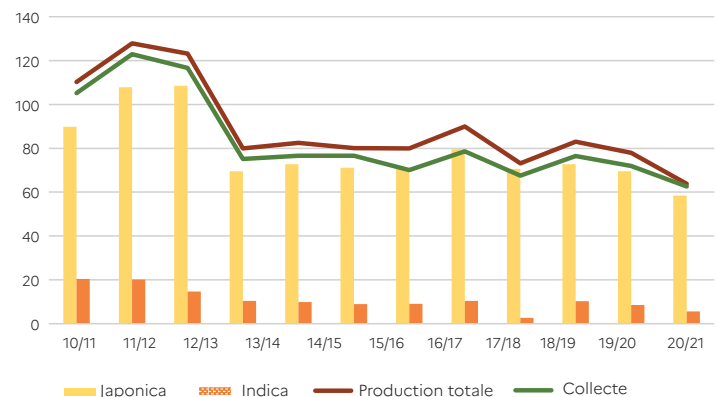
La filière dispose d'un centre technique dédié, le Centre Français du Riz (CFR) qui est adossé à ARVALIS et travaille en collaboration avec le CIRAD et l'INRA de Montpellier.

- Nombre d'exploitations : 160
- Collecteurs : 5 dont 3 transformateurs (riziers)

### PRODUCTION

- La zone de culture rizicole en France métropolitaine se localise principalement en Camargue, une petite zone de production à l'échelle mondiale localisée sur un parc naturel réputé. Sa superficie couvre entre 12 000 ha et 15 000 ha depuis 5 campagnes, en recul important depuis plusieurs années (21 000 ha en 2012). Le riz constitue, d'un point de vue agronomique, une bonne tête d'assolement pour permettre à la Camargue de demeurer une zone de culture dans des conditions pédoclimatiques très particulières liées à la salinité des sols. Le terroir est propice aux variétés de type Japonica, variétés à grains plus courts que le type Indica.
- Depuis l'année 2000, les riz de Camargue bénéficient d'une indication géographique protégée (IGP) revendiquée sur 80 % des surfaces. Les surfaces en agriculture biologique représentent entre 20 % et 25 % de l'ensemble rizicole.
- Les niveaux de rendement (autour de 55 q/ha de riz paddy) sont globalement plus faibles que dans les autres bassins européens de production (Italie, Espagne...), compte tenu principalement des conditions climatiques particulières de la Camargue (températures parfois trop basses) et d'une réglementation nationale rigoureuse en matière d'utilisation de produits phytosanitaires.
- Production moyenne des 3 dernières campagnes : 75 000 t de riz paddy (riz brut) soit 42 000 t de riz blanchi environ.

Production et collecte en milliers de tonnes de paddy



Sources : SSP/FranceAgriMer

### TRANSFORMATION / CONSOMMATION

- Le riz brut, stade producteur, est collecté par les organismes stockeurs déclarés, transformé dans les rizeries en décortiqué (complet ou « cargo »), puis éventuellement blanchi, voire étuvé. En 2021 la production de riz blanchi s'élevait à 40 000 t, soit 10 % environ de la consommation nationale répartie entre les ménages, la restauration hors domicile et l'Industrie.
- En France, 4,5 kg en moyenne de riz blanc sont consommés par personne chaque année.



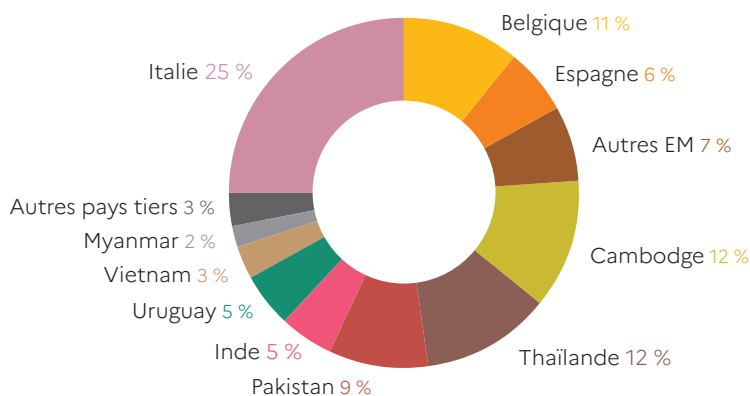
### Coté importations :

Afin de répondre aux besoins de sa consommation de riz, la France doit importer des quantités importantes chaque année. Environ 500 000 t de riz, équivalent blanchi, sont achetées auprès de l'Union européenne ou des pays tiers.

### Principales origines :

- les pays tiers pour une moitié des livraisons (Cambodge et Thaïlande en particulier) ;
- les pays de l'UE pour l'autre moitié (dont l'Italie représente plus de 50 % des volumes achetés).

#### Parts des fournisseurs de riz de la France en 2021



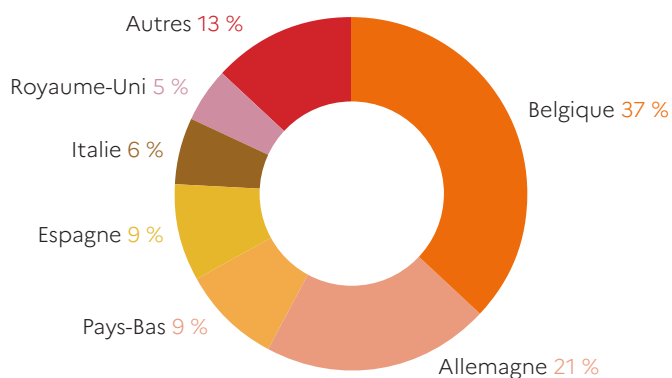
Source : Trade Data Monitor

### Coté exportations :

Sur ces 5 dernières années, la France a exporté en moyenne 45 000 t de riz (équivalent blanchi) par an.

Les expéditions de riz français sont, pour 90 à 95 % en moyenne, destinées à des pays de l'Union européenne. En 2021, elles ont totalisé un peu plus de 41 000 t (équivalent blanchi) dont plus de la moitié était orientée vers la Belgique et l'Allemagne.

#### Destinataires des riz français en 2021



Source : FranceAgriMer d'après Trade Data Monitor