



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



RIZICULTURE

Fiche filière

À retenir

5^e producteur de l'UE
Le riz de Camargue
bénéficie d'une IGP



ORGANISATION

Une association interprofessionnelle (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)** adossé à ARVALIS, l'Institut du Végétal.

- **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 située dans un parc naturel régional. En 2023/24, elle recouvre près de 12 000 ha en production, surface 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 permettant à la Camargue de demeurer une zone agricole dans les 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 2000, les riz de Camargue bénéficient d'une indication géographique protégée (IGP) revendiquée, en 2023/24, sur 97 % des surfaces cultivées. Les surfaces en agriculture biologique représentent près de 30 % du potentiel de production.
- Les niveaux de rendement (autour de 60 q/ha de riz paddy, riz brut avant toute transformation) sont globalement plus faibles que dans les autres bassins européens de production (Italie, Espagne...), compte tenu principalement des conditions climatiques particulières de la Camargue.
- Production moyenne des 3 dernières campagnes : 65 000 t de riz paddy soit environ 43 000 t de riz blanchi.

Production et collecte en milliers de tonnes de paddy



Sources : SSP / FranceAgriMer



TRANSFORMATION / CONSOMMATION

- Le riz brut, stade producteur, est d'abord collecté par des organismes stockeurs déclarés, puis transformé dans les rizeries en riz décortiqué (soit riz complet ou « cargo »), puis éventuellement blanchi, voire étuvé. En 2023, la production de riz blanchi s'élève à 40 500 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.



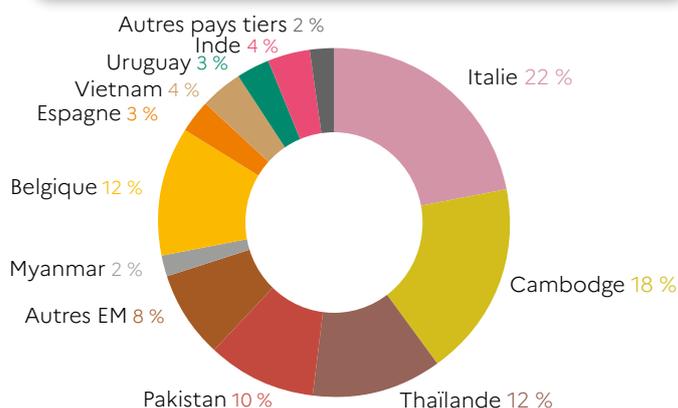
Importations :

Afin de répondre à son besoin de consommation, la France importe chaque année des quantités importantes, environ 500 000 t, de riz équivalent blanchi, en provenance de l'Union européenne ou des pays tiers.

Principales origines en 2023 :

- Les pays tiers, Cambodge et Thaïlande en particulier, pour plus de la moitié des livraisons.
- L'Italie pour près de la moitié des volumes achetés dans l'Union européenne.

Parts des fournisseurs de riz de la France en 2023

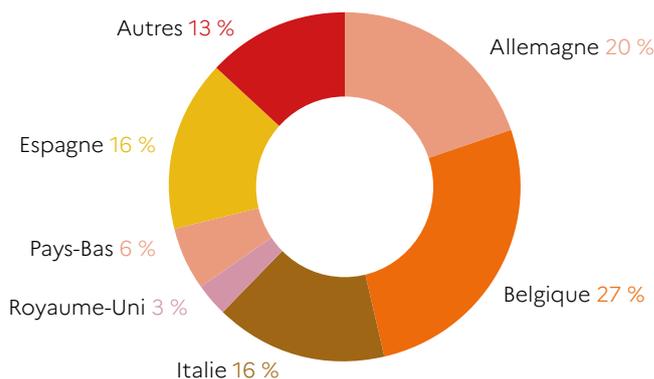


Source : FranceAgriMer d'après Trade Data Monitor

Exportations :

Sur ces 5 dernières années, la France a exporté en moyenne 45 000 t de riz (équivalent blanchi) par an. Ces expéditions de riz sont pour la quasi-totalité destinées à des pays de l'Union européenne. En 2023, elles totalisent 38 000 t (équivalent blanchi) dont près de la moitié vers la Belgique et l'Allemagne.

Destinataires des riz français en 2023



Source : FranceAgriMer d'après Trade Data Monitor