



RIZICULTURE

Fiche filière

“ **À retenir**
5^e 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.

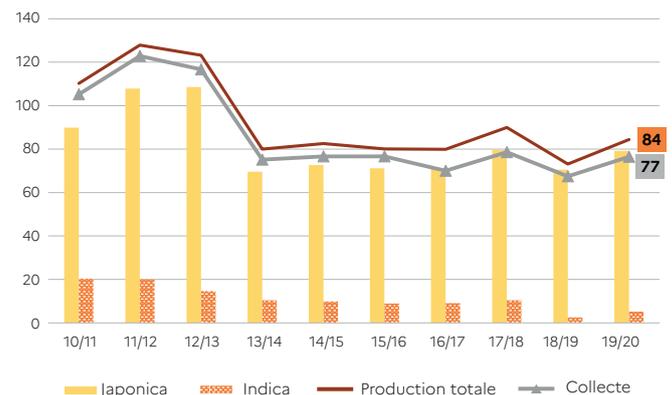
La filière dispose d'un centre technique dédié, le Centre Français du Riz (CFR) qui est adossé à ARVALIS et travaille en collaboration avec le CIRAD et l'INRA de Montpellier.

- Nombre d'exploitations : 170
- Collecteurs : 5 dont 3 transformateurs (riziers)

PRODUCTION

- La zone de culture rizicole (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 12 500 ha et 15 000 ha depuis 5 campagnes, un 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 (salinité des sols). Un terroir propice aux variétés de type Japonica, variétés à grains plus courts que les 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 18 % et 20 % de l'ensemble rizicole.
- Les niveaux de rendement (autour de 57 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 et d'une réglementation nationale rigoureuse en matière d'utilisation de produits phytosanitaires.
- Production en moyenne sur les 3 dernières campagnes : 80 000 t de riz paddy (riz brut) soit 50 000 t de riz blanchi environ.

Évolution de la production/collecte par type de riz



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 2020, la production de riz blanchi s'élevait à 48 000 t, soit 10 % environ de la consommation nationale répartie entre les ménages, la restauration hors domicile et l'industrie.
- En France, 4,5 kg de riz blanc sont consommés, en moyenne, par personne chaque année.



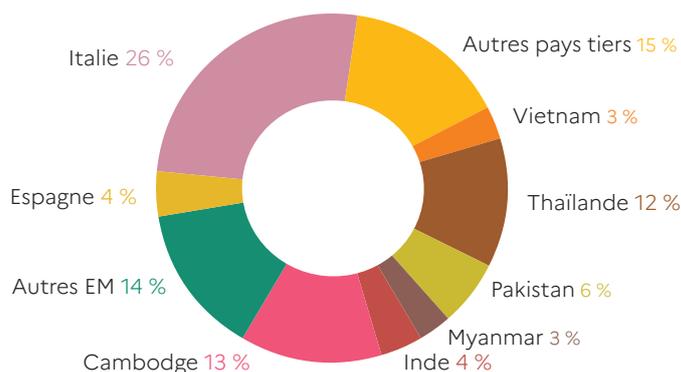
Coté importations :

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 environ 55 % des livraisons (Cambodge et Thaïlande en particulier) ;
- les pays de l'UE pour environ 45 % (dont l'Italie représente plus de la moitié des volumes achetés).

Parts des fournisseurs de riz de la France en 2020

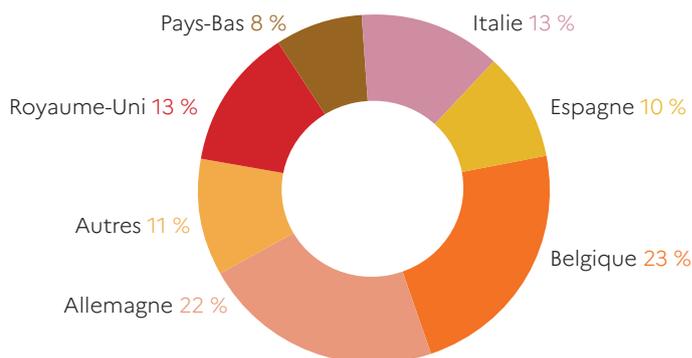


Source : FranceAgriMer d'après Trade Data Monitor

Coté exportations :

La France a exporté autour de 50 000 t de riz (équivalent blanchi) par an, en moyenne, sur ces 5 dernières années. Les expéditions de riz français sont en majeure partie (90 à 95 % en moyenne) destinées à des pays de l'Union européenne. En 2020, les exportations de la France ont totalisé un peu plus de 43 000 t (équivalent blanchi) dont près de la moitié était destinée à la Belgique et à l'Allemagne.

Destinataires des riz français en 2020



Source : FranceAgriMer d'après Trade Data Monitor