



© ELODIE SEQUIER

IGP RIZ DE CAMARGUE

IGP depuis 2000

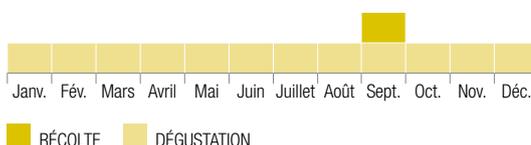
CHIFFRES CLÉS

- ✓ En 2021 **152** riziculteurs, **26** opérateurs filière
- ✓ **71 000 t** de paddy en 2020 (Riz à l'état brut sorti du champ)
- ✓ **11 789 ha** de production dédiée au SIQO, soit 90%
- ✓ **25%** en Bio

COMMERCIALISATION

GMS et épiceries fines.
National et export.

SAISONNALITÉ



LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir atteste des spécificités du sol, du climat et de l'irrigation qui font de la Camargue un terroir rizicole unique au monde, depuis cinq siècles et pour longtemps.

Le Riz de Camargue IGP rassemble des gammes aussi différentes que variées : complet brun, noir ou rouge, blanc rond ou long, naturellement parfumé, spécial risotto et étuvé. Production conduite en agriculture conventionnelle et biologique.

Le cahier des charges garantit une traçabilité, une conduite sans résidu, un produit typique du territoire et indispensable à la Camargue et un climat adapté à cette production.

L'aire géographique de production est précisément délimitée sur 15 communes réparties sur le Gard et les Bouches-du-Rhône (proche Camargue).

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- Décret 23/08/1593, Henri IV ordonne la culture du Riz en Camargue sur conseil du Ministre Sully.
- 1947 Création du Syndicat
- 2000 Reconnaissance de l'IGP
- 2021 Engagement collectif Certification Environnementale

Syndicat des Riziculteurs de France et Filière

- 📍 Mas du Sonnailler, VC 108, N°80 route de Gimeaux - 13200 ARLES
- ✉ srff@riziculture.fr
- 🌐 rizdecamargue.com
- 📌 IGP Riz de Camargue // Riz de Camargue
- 📌 Riz de Camargue IGP