

# Riz de Camargue (IG/20/96)

Céréale

## LE PRODUIT

Le Riz de Camargue IGP se présente sous différentes formes : riz complet, semi-complet, riz blanc, riz étuvé. Selon les variétés cultivées, il existe plusieurs formats de grains (ronds ou longs), des couleurs allant du blanc au brun, et offre des parfums naturels différents. Il peut être commercialisé pur (même format et même état d'élaboration) ou provenir de mélange de riz.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les grains peuvent être longs et fins, ou ronds. Le Riz de Camargue peut dégager des arômes de jasmin et de fleurs. Il est principalement reconnu pour son homogénéité et sa pureté liés à la maîtrise des conditions de production et du milieu de culture.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Cultivé en pleine nature par des hommes respectueux de leur environnement, l'IGP Riz de Camargue est le résultat d'un savoir-faire ancien. Loin de l'image des rizières asiatiques en

terrasses, la rencontre du sel marin, de l'eau du Rhône et du mistral sur une zone plate, fait de ce territoire un milieu naturel unique et exceptionnel pour la culture du riz.

## UN PRODUIT RECONNU

Les premières mentions du riz camarguais remontent au XIIIème siècle. Mais la riziculture moderne en Camargue débute véritablement après l'endiguement du Rhône en 1855 avec, à son apogée, près de 35 000 hectares cultivés. 200 riziculteurs camarguais produisent aujourd'hui un tiers de la consommation française de riz. Le Riz de Camargue a été est reconnu IGP en décembre 2013.

### Le saviez-vous

Une ambassadrice du riz est élue tous les deux ans au moment des semailles. Jeune fille issue du monde rizicole camarguais, elle est le symbole de la jeunesse, du dynamisme et du renouveau du Riz de Camargue lors de toutes les manifestations traditionnelles et culturelles. C'est elle qui ouvre en septembre, escortée de ses gardiens, les festivités des Prémices du riz à Arles.

# Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

### Situation

Camargue sensu-stricto, Camargue gardoise, petite Camargue, le grand et le petit plan de bourg.

### Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

**Situation**
**Aire géographique**

Contacts

## Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des riziculteurs de France et filière

---

Mas du Sonnailler - Route de Gimeaux
VC 108
13200 ARLES

**N°SIRET :** 41414130900016
**Président(e) :** MAZEL Bertrand **Contact :** Camille GAUDIN
**Tél. :** 04 90 49 82 00 ou 06.60.67.79.94
**Fax :** 04 90 93 74 81
**Mél. :** igpriz@riziculture.fr

## Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

### INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

**N°SIRET :** 13000270200426
**Tél. :** 04 67 27 11 85
**Fax :** 04 67 47 33 93
**Mél. :** INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

## Organismes de contrôle (OC)

### BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

**N°SIRET :** 39985160900038
**Président(e) :** AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09
**Mél. :** isabelle.peumery@bureauveritas.com

### BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

**Président(e) : Contact :** Isabelle PEUMERY
**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09
**Mél. :** isabelle.peumery@bureauveritas.com

### BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

**Président(e) : Contact :** Isabelle PEUMERY
**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com**

---

**Source URL:** *https://www.inao.gouv.fr/produit/riz-de-camargue-4535*

**List of links present in page**

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_RizdeCamargue_G_200903.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_RizdeCamargue_A_200903.pdf
3. mailto:igpriz@riziculture.fr
4. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
7. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com