

Fête du Riz

Arles Camargue

Septembre 2011

Élodie ALLARD

Ambassadrice du Riz 2011-2012

Photo J. B. G. VLASSIS





Le mot du Président

L'humour est dans le corso

Défendre la filière rizicole dans une ambiance festive c'est ce que s'efforce de faire l'association des prémices du riz.

Les riziculteurs sont confrontés à 3 problèmes : l'un conjoncturel, beaucoup d'entre eux font face à une réglementation qui ne touche pas les autres pays européens, l'autre problème est

structurel il est lié aux conditions du marché. En 2014, l'ensemble des primes européennes va être lissée, les riziculteurs dépendent des aides et ne savent pas ce qu'elles seront. Le troisième problème est climatique, le niveau d'eau du Rhône est exceptionnellement bas, les remontées de sel ont brûlé 2000 hectares de semences, 600 hectares ont été ressemés, et si le débit du Rhône n'augmente pas il risque de se reproduire le même phénomène au moment de la floraison.

Le mandat de Marine ROZIERE est arrivé à son terme au mois de mai. Elle a vécu une très belle aventure, faite de voyages et de rencontres, nous la remercions pour sa disponibilité.

La XVI^{ème} Ambassadrice du Riz, Elodie ALLARD, présentée lors du chapitre solennel des semailles tenu par la Confrérie du Riz sera reçue officiellement par Monsieur le Maire d'Arles, le vendredi 16 septembre, à 11 heures, en salle d'honneur de l'hôtel de ville.

Le corso qui s'élance de Trinquetaille jusqu'aux anciens ateliers de la SNCF nous enchante une nouvelle fois, les 17 et 18 septembre. Les associations partenaires mettront en scène un théâtre de rue coloré avec un mélange parfois extravagant, humoristique ou traditionnel, mais toujours avec la même envie de partage et de joie, ce qui ravie les Arlésiens et les nombreux visiteurs.

Toute l'équipe des prémices du riz invite le pays d'Arles et ses visiteurs à participer aux fêtes du riz et souhaite une bonne récolte de riz, beaucoup d'humour et d'*estrambord*.

Claude REBOUL

Président de l'association Pour le renouveau des Prémices du Riz



Portrait de la 16^{ème} Ambassadrice du Riz Élodie ALLARD

Issue d'une famille de riziculteurs depuis plusieurs générations, Élodie âgée de 21 ans a toujours habité au Sambuc.

Agréable, respectueuse des autres, déterminée, volontaire, elle aime la course camarguaise, les traditions provençales et porte le costume d'Arles.

Passionnée de coiffure, après 4 ans d'études à Nîmes, elle ouvre son salon à Fourques.

Ses parents, riziculteurs et éleveurs de taureaux Camargue, lui ont transmis leur amour de cette terre et des traditions qui s'y rattachent.

Ses frères, Anthony et Pierre, font perdurer cette tradition familiale en s'investissant à leur tour dans cette culture.

Élodie a souhaité devenir Ambassadrice du Riz pour rendre hommage aux riziculteurs qui consacrent beaucoup de leur temps à faire pousser cette céréale.

Cette jeune fille a été choisie par le bureau de l'association pour le Renouveau des Prémices du Riz afin de représenter la riziculture camarguaise pendant deux ans.

En mai dernier, lors de sa présentation, par le Président Claude REBOUL, et son intronisation au sein de la Confrérie du Riz, Élodie a terminé son discours par :

*"J'ai une très forte pensée
pour mon grand-père Antoine
qui n'est plus là aujourd'hui.
Petite, il me disait très souvent
"un jour tu pourras être Ambassadrice du riz".
Et bien ce jour est arrivé
et je lui dédie cette distinction."*



L'Ambassadrice du Riz 2011-2012 sera officiellement présentée aux Arlésiens par Monsieur le Maire d'Arles, le vendredi 16 septembre, à 11 heures, en salle d'honneur de l'Hôtel de ville.

À cette occasion, la médaille de la ville sera remise à Marine ROZIERE, 15^{ème} Ambassadrice.

À 18h30, Élodie arrivera par le Rhône à Trinquetaille et portera la gerbe des prémices jusqu'à l'Église Saint Pierre pour la cérémonie de bénédiction du riz nouveau.

Elle ouvrira le 29^{ème} corso des prémices du riz les 17 et 18 septembre.

Les Chars du 28^{ème} corso des prémices du Riz



Photos J. et G. MASSIS

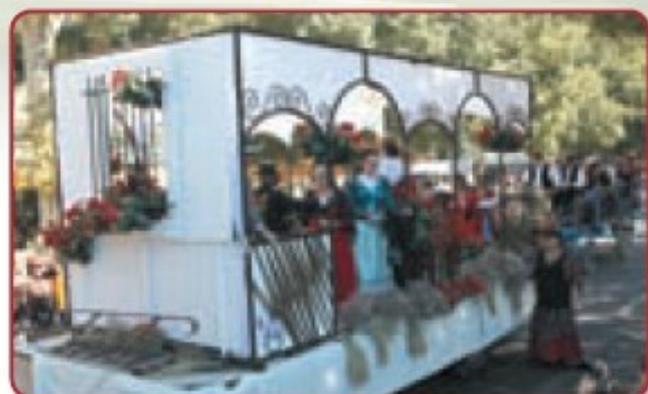
Élodie ALLARD
Ambassadrice 2011-2012



En tête du défilé, le char de la musique
Peña les arlequins



3. L'aïoli de Chamet
Les amis de Pont de Crau



6. Patio andalou
Comité de jumelage Arles-Jerez



7. Les Andalouses rient en fèria
CTPR Les Andalouses

Les tracteurs sont aimablement prêtés par:

Agri Service Sud-Est
26 avenue de la Libération
13200 ARLES
Tél. : 04 90 93 49 84
www.agriservice.fr

CLASS Réseau agricole
Z.A. de Ledignan
30300 FOURQUES
Tél. : 04 90 18 39 50
www.tractomarket.com

Ets Viau
64 avenue de Camargue
13200 ARLES
Tél. : 04 90 52 51 60

Mécanique arlésienne
8 rue Stendhal
13200 ARLES
Tél. : 04 90 96 07 08

Motoculture méridionale
Ets John Deere
Ch Séverin - Rpt du Vittier
13200 ARLES
Tél. : 04 90 52 07 60

Selon l'ordre de passage des chars devant le jury, les 18 et 19 septembre 2010



1. Le riz-tuel créole
Entre Crau e Rose (Mas-Thibert)



2. La fête des bergers
Les joyeux lurons (Raphèle-les-Arles)



4. La Coupo Santo
Le C.I.Q. de Trinquetaille



5. Le pèlerinage aux Saintes-Maries-de-la-Mer
Les saliniers du Delta (Salin-de-Giraud)



8. Pirate-riz sur le Rhône
Monplaisir en fête



Anciens tracteurs et machines
Jean-Claude SADOULET (Moulès)

Programme des Fêtes du Riz en Arles

Septembre
2011

Les fêtes du riz, présidée par l'Ambassadrice du Riz, se déroulent pendant la moisson et soulignent le travail des riziculteurs camarguais, tout en faisant découvrir aux nombreux visiteurs de notre belle région des festivités qui sont un hymne à notre terre provençale, à nos racines et à nos traditions.

Du vendredi 9 au lundi 19

Rétrospective du Corso des Prémices du Riz* (2003 à 2010)
Ecran géant de la grande halle, anciens ateliers de la SNCF

Du lundi 12 au dimanche 18

Rétrospective du Corso des Prémices du Riz* (1983 à 2010)
Bd des Lices

Jeudi 15

Grand chapitre solennel de la Confrérie du riz

Vendredi 16

11h Présentation officielle de la nouvelle Ambassadrice du riz*
Hôtel de ville

18h30 Arrivée de l'Ambassadrice du riz par le Rhône*

Quai Saint Pierre à Trinquetaille.

Portée par une allège sur le Rhône, Élodie ALLARD arrive sur le quai. En cortège, accompagnée de ses gardians, elle rejoint l'Eglise Saint Pierre de Trinquetaille. Dès 18h15, l'attente de l'Ambassadrice se fera en musique, par l'ensemble de saxophones de l'école de musique de la communauté d'agglomération ACCM "Prise de becs".

19h Présentation de la gerbe de riz à la Confrérie du riz*
Cérémonie de bénédiction du riz nouveau*

Eglise Saint Pierre

21h Repas annuel des Prémices, avec soirée animée

Enclos Daillan

Organisé par le C.I.Q. de Trinquetaille. Tarif : 22 €. Infos : ☎ 06 03 96 47 57
Résa : La Coifferie 04 90 96 20 51 ou Boucherie de Trinquetaille
☎ 04 90 96 40 46

Samedi 17

21h 29^{ème} Grand Corso nocturne des Prémices du Riz*

Défilé de Trinquetaille au bd Victor HUGO, via la rue Gambetta et le bd des Lices (Aller/retour).

L'Ambassadrice du riz et ses gardians ouvrent le défilé. Cette année, 8 chars décorés, sur le thème du riz, de la Provence, des traditions, défilent. Ils seront suivis de tracteurs, machines et outils anciens.

Journées européennes du Patrimoine. Infos ☎ 04 90 49 38 20

Dimanche 18

10h 29^{ème} Grand Corso des Prémices du Riz*

Parcours identique à celui du samedi. À l'issue du Corso, présentation de la gerbe des prémices du riz aux autorités par l'Ambassadrice. Annonce du char classé premier.

10h à 18h 15^{ème} Fête des Associations en Pays d'Arles

Bd des Lices

Infos : Arles associations ☎ 04 90 93 53 75 / www.arles.asso.fr

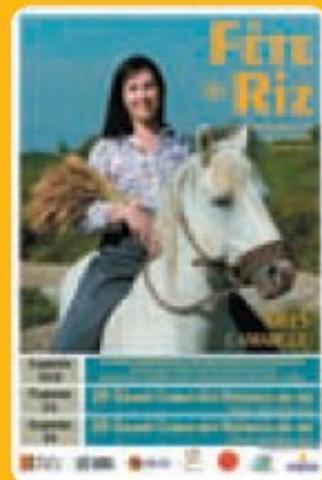
Journées européennes du Patrimoine. Infos ☎ 04 90 49 38 20

Samedi 1^{er} octobre

21h Remise des prix du Corso des Prémices du Riz*

Soirée dansante (sur invitation).

*Infos : Association Pour le Renouveau des Prémices du Riz
☎ 04 90 93 19 55



Programme des Fêtes du Riz en Camargue

Septembre
2011

Au Sambuc

Samedi 24

15h **Concours de pétanque**

Organisé par le comité d'animation *sambuten*. Dotation 150 euros.

Ouvert à tous les joueurs du pays d'Arles.

Inscription et tirage à 14h30.

17h **Accueil de l'Ambassadrice du Riz** - *place Denis CHANUT*

Défilé vers l'Eglise pour l'offrande de la gerbe des prémices du riz avec les chants des enfants de l'école du Sambuc

18h15 **Présentation et dégustation de produits régionaux** par le Conservatoire des cuisines de Camargue

Apéritif offert par la municipalité

20h **Dîner saveurs** organisé par le Conservatoire des Cuisines de Camargue au profit de l'association "Les amis du Burkina Fasso"

Infos et réservations : Mairie du Sambuc ☎ 04 90 49 47 13

Dimanche 25

Fête des Parcs naturels régionaux

Fête du Parc de Camargue à Mas-Thibert "La Camargue, suivez le fil de l'eau..."

La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur fête les Parcs des Alpilles, de Camargue, du Luberon, du Queyras et du Verdon.

Pour cette 6^{ème} édition, la Fête du Parc naturel régional de Camargue aura lieu à Mas-Thibert qui fête son entrée dans le périmètre du Parc avec la nouvelle charte du Parc entrée en vigueur le 16 février dernier.

Venez découvrir le nouveau territoire du Parc et participez à de nombreuses balades accompagnées à pied, à cheval ou bien aux courses de *nego chin*, ainsi qu'aux nombreuses animations proposées sur le site de fête comme le défilé de char organisé par l'association *Entre Crau e Rose* à 10h30 ou bien les joutes à partir de 14h.

Profitez des nombreuses visites et animations proposées par les Marais du Vigueirat, espace naturel protégé de 1000 ha, propriété du Conservatoire du littoral et site écotouristique en Camargue.

Un beau programme en perspective grâce à la participation des associations locales, habitants, partenaires et socio-professionnels.

Toutes les balades sont gratuites. Renseignements/réservations obligatoires à partir du 1^{er} septembre au ☎ 04 90 97 93 97.

Tout le programme sur www.parc-camargue.fr ou www.regionpaca.fr.



Photo M. Mercier/PPRCamargue

Le riz est une culture salvatrice nécessaire pour la Camargue

La culture du riz en France est pour l'essentiel liée au Delta du Rhône, territoire exceptionnel et paradoxal : le climat y est aride, l'altitude voisine celui du niveau de la mer et le sous-sol est gorgé d'une vaste nappe d'eau salée. Ce territoire abrite une faune et une flore d'une richesse biologique de renommée mondiale, la plus ancienne réserve naturelle de France. Dans ce contexte les 20 000 ha de culture du riz sont nécessaires au maintien de l'équilibre des 150 000 ha de l'espace naturel dans lequel ils sont imbriqués (équilibres agricoles, environnementaux et économiques), notamment par la gestion omniprésente de l'eau au travers des réseaux d'irrigation et d'évacuation.



L'apport d'eau douce sur les terres cultivées pendant la période estivale évite les remontées de sel dues à l'évaporation et, au-delà, permet le dessalement des parcelles par "lessivage" (entraînement du sel en profondeur dans le sol) et l'implantation de cultures sèches en rotation, notamment le blé dur. Le riz limite les pertes de rendement pour la culture qui le suit et permet une réduction nette de l'utilisation d'intrants (dés herbants). L'Indication Géographique Protégée (I.G.P.), obtenue en 2000, est une reconnaissance de ce lien exceptionnel entre le territoire de Camargue et la culture du riz.

L'utilisation et l'entretien par la riziculture des milieux annexes des rizières (bordures, canaux, "roubines", haies,...) permet, en été, la circulation d'eau douce dans l'ensemble du Delta, en particulier dans les milieux naturels et les marais, et en hiver, l'évacuation des eaux pluviales en excès. La riziculture assume ainsi un coût global d'irrigation et d'assainissement de la Camargue d'environ 3 millions d'euros, hors coûts salariaux, pour le bien du maintien des équilibres naturels (source Arvalis-Institut du végétal, 2002).

Le système de culture par submersion des parcelles avec étalement de l'eau du Rhône sur de vastes surfaces, permet une nette amélioration de la qualité de l'eau rejetée. La faible utilisation d'intrants n'affecte ainsi que très peu l'intérêt des filtrations des eaux du Rhône par les rizières. Enfin, le travail des terres au printemps contribue grandement à détruire les larves de moustiques et participe ainsi à faire de ce territoire d'exception un lieu de vie et de grand attrait sur le plan touristique.



Yves AMIET

Directeur du Syndicat des Riziculteurs de France et filière



Le Riz de Camargue : un savoir-faire spécifique

La culture du Riz de Camargue présente des particularités, largement induites par les caractéristiques difficiles du milieu, qui demandent un réel savoir-faire par les riziculteurs du Delta.

Le mode de production, en petites parcelles disposant chacune d'une entrée d'eau et d'une sortie, dans un système complexe de canaux d'irrigation et de drainage, représente un outil de maîtrise pour la gestion spécifique de l'eau à la parcelle et la réalisation des techniques culturales.

La pratique de mise en "assec" des rizières durant la phase d'installation du riz permet de réduire significativement, par un moyen de lutte intégrée, les champignons pathogènes du sol dont le développement est favorisé en conditions inondées et qui peuvent compromettre l'état sanitaire de la parcelle. En cours de culture, la gestion de l'eau par le contrôle des niveaux, permet d'optimiser la croissance de la plante.



Photo J. B. G. VIASSIS

En fin de cycle, avant la maturité du grain, la rizière est asséchée pour limiter les contacts du grain avec l'eau en cas de verse liée aux conditions climatiques, ce qui aurait pour conséquence une dépréciation de la qualité de récolte. De plus, cette pratique permet de limiter les omières dans les parcelles au moment de la récolte et donc de préserver la qualité fragile des sols.

Pour vous permettre d'observer ces savoir-faire et découvrir le patrimoine rizicole, des agriculteurs proposent des visites sur rendez-vous à l'intention de petits groupes de particuliers. Ils se rendent ainsi disponibles pour faire découvrir leur travail et leur exploitation.

Dans ce contexte ces agriculteurs proposent également à la vente une gamme de riz représentative de la diversité des riz produits en Camargue.

Pour plus d'information et/ou prendre rendez-vous, consultez : www.rizdecamargue.com



Photo J. B. G. VIASSIS

Programmes possibles de modifications

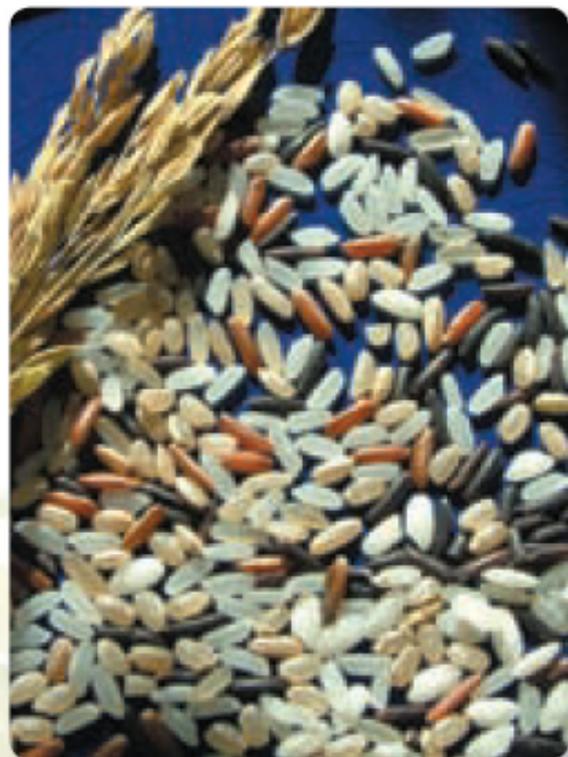
Remerciements

L'association Pour le Renouveau des Prémices du riz tient à remercier pour leur soutien
le Conseil Régional PACA,
le Conseil Général 13,
la Mairie d'Arles,
le Syndicat des Riziculteurs,
le Crédit agricole Alpes-Provence,
l'office de tourisme d'Arles,
la Botte Camarguaise,
La Provence, La Marseillaise
les Annonceurs

pour leur participation
Agri Service Sud-Est,
CLAAS Fourques,
Ets Viau,
Motoculture méridionale,
Mécanique arlésienne,
l'École de musique de la
communauté d'agglomération ACCM,
Monsieur Jean-Jacques JONIN,
la Confrérie du Riz,
l'association Allège du Rhône,
tous les bénévoles
qui contribuent largement au succès de ces fêtes !

Recette

Risotto de riz rond blanc aux olives et à la crème cuit dans une infusion d'herbes aromatiques par Roger MERLIN.



Ingrédients pour 4 personnes

240 gr de riz rond pour risotto
1 oignon
1 gousse d'ail
20 cl de vin blanc sec de Camargue
20 cl d'huile d'olive
20 cl de crème liquide
100 gr de parmesan
100 gr d'olive vertes
100 gr d'olive noires
persil plat haché

Infusion d'herbes aromatiques

1 oignon
1 gousse d'ail
thym, romarin, sarriette, laurier
1 branche de céleri
1 cuillère à potage de gros sel, graines de coriandre
1 litre d'eau

- Préparer le bouillon d'herbes aromatiques en mettant dans la casserole à chauffer 5 cl d'huile d'olive, ajouter les graines de coriandre, l'oignon et l'ail hachés.
- Ajouter l'eau, les herbes aromatiques, le céleri haché, le sel et laisser cuire environ 7 minutes à feu doux.
- Faire rissoler l'oignon et l'ail hachés dans 5 cl d'huile d'olive.
- Ajouter le riz, le faire nacrer en le remuant avec une spatule pendant environ 3 minutes ; Ajouter le vin blanc de pays et laisser évaporer.
- Mouiller à hauteur avec le bouillon d'herbes aromatiques.
- Refaire cette opération à plusieurs reprises tout en remuant.
- En fin de cuisson, au bout d'environ 18 minutes, ajouter la crème, le parmesan et les olives hachées et le persil. Laisser reposer quelques minutes avant de servir.

Diplômé de l'école hôtelière de Paris, fondateur du Conservatoire des cuisines de Camargue et membre des trois confréries de Camargue : le riz, le taureau aoc et le sel, Roger MERLIN est aussi tastaïre d'ounour des mouliniers de la Vallée des Baux de Provence.

Il a fondé et dirige la société Cuisine Provence qui a plusieurs axes d'activités :

- le conseil culinaire et la formation pour les professionnels
- les animations culinaires et les démonstrations de cuisine
- les repas à thème sur commande
- les stages de cuisine pour les particuliers et les enfants
- les ateliers sur le goût et la nutrition méditerranéenne

Pour découvrir d'autres recettes de cuisine provençale, participer à des Cours de Cuisine provençale, en savoir plus, visitez le site www.cuisineprovence.com