

# RIZ DE CAMARGUE IGP

Reconnu IGP en 2000



Pour vous garantir toutes ces exigences, identifiez ce logo sur les produits du commerce.

## Aperçu du cahier des charges

**Les formats de grains :** Long A, Rond, Moyen et Long B.

**Les stades d'usinage :** Paddy (état brut), Complet, Blanc, Étuvé.

**Les particularités :** Couleur naturelle du péricarpe (Rouge, Noir), Naturellement Parfumé, Spécial Risotto.

Les variétés sont déterminées selon deux critères importants :

1. Garantir que la variété est adaptée au territoire de la Camargue.
2. Assurer un produit d'une très grande homogénéité, d'aspect (*format de grain, degré d'usinage, absence de défaut*) et de comportement à la cuisson.

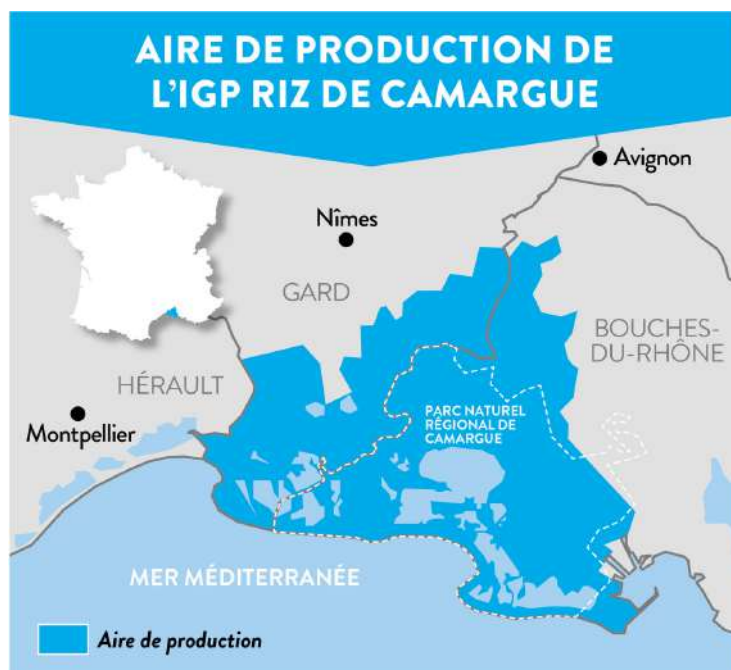
Chaque parcelle a une **entrée d'eau** et une **sortie** sans transfert entre-elles. Elles sont travaillées pour obtenir un **sol plat** et de niveau pour une **levée homogène**.

La filière s'organise de la façon suivante :

Riziculteurs (*Producteurs*), Stockeurs, Riziers (*Transformateurs*) et Conditionneurs.

**Seulement le conditionnement** peut être réalisé en dehors de l'aire géographique de production.

**La traçabilité** du riz est contrôlée du **producteur jusqu'au conditionneur**.



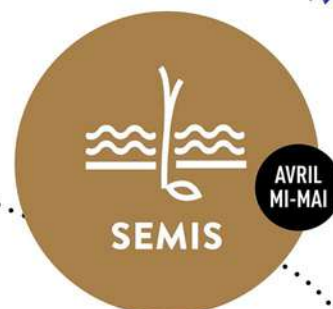


# ENTRE ALPILLES CRAU & CAMARGUE

LE HAUT DU PANIER!

# RIZ DE CAMARGUE IGP

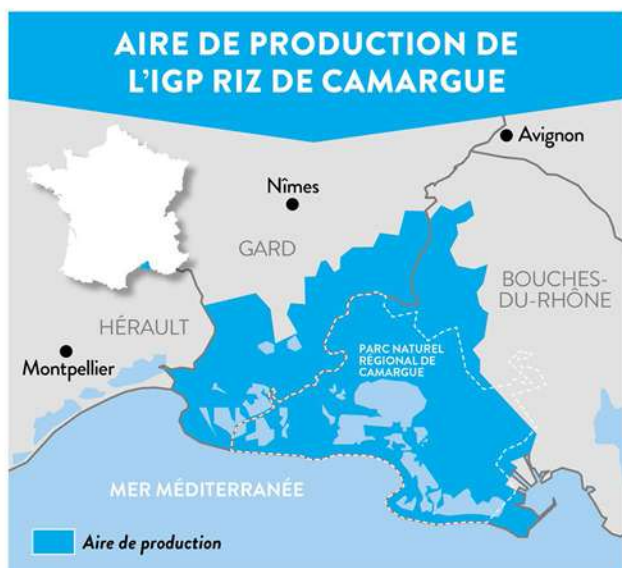
Reconnu IGP en 2000



## Plusieurs opérateurs construisent la filière

### LES OPÉRATEURS

- Producteur : Riziculteur
- Organisme Stockeur (OS)
- Rizier : Transformateur
- Conditionneur



### TYPICITÉS

Des Riz de Camargue IGP  
pour tous les goûts!



LES FAMILLES	LES STADES DE TRANSFORMATION	LES SPÉCIFICITÉS
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Long A</li> <li>▶ Long B</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Moyen</li> <li>▶ Rond</li> <li>▶ Complet</li> <li>▶ Semi-complet</li> <li>▶ Blanc</li> <li>▶ Étuvé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Naturellement parfumé</li> <li>▶ Spécial risotto</li> <li>▶ Colorés (noir ou rouge)</li> </ul>

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Riz de Camargue IGP favorise la biodiversité : l'irrigation désalinise les sols et ainsi favorise la faune et la flore.

Un climat idéal : un terroir rizicole unique au monde depuis cinq siècles et pour longtemps !

