

Viticulture et riziculture en Camargue

La viticulture

La viticulture, présente dès l'antiquité, connaît en Camargue une période de grand essor de 1870 à 1943. Elle s'y développe à la faveur de la crise céréalière que connaît la France sous le Second Empire et de l'invasion du phylloxera. Pour lutter contre cet insecte importé d'Amérique, plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre : diffuser de l'insecticide au voisinage des racines de la vigne, planter la vigne dans le sable, ou bien l'inonder chaque hiver pendant 40 à 50 jours. Cette dernière méthode, la plus efficace, est facilement applicable en Camargue où l'endiguement vient d'être terminé, où canaux d'irrigation et d'assainissement et stations de pompage sont en place.

Réservé jusque là, à la consommation locale, le vin passe au rang de produit d'échange. Cependant après avoir connu une extension maximum en 1983, le vignoble camarguais régresse jusqu'à devenir à nouveau une activité marginale. Ce recul est dû à l'apparition d'une nouvelle méthode de lutte contre le phylloxera, la greffe des vignes françaises sur plants américains, qui permet à la viticulture d'autres régions de reprendre. Ce renouveau réduit la demande de vin camarguais et le développement de la culture du riz, à partir de 1942, accélère cette régression. La vigne n'en demeure pas moins présente aujourd'hui dans une partie du delta. Elle produit des vins de consommation courante comme le "vin des sables".

La riziculture

Il est difficile de dire de quand datent les premiers pas, en Camargue, de la culture du riz, introduite en France à la fin du XIII^e siècle. Selon Quiqueran de Beaujeu (*La Provence louée*) le riz est cultivé au XVI^e siècle en Provence mais pas dans le terroir d'Arles. Selon J. Nicod (*Provence Historique*, 1933) la première rizière du delta aurait été organisée en 1864 sur le domaine de Paulet par Etienne-Noël Godefroy, administrateur de la Compagnie générale de Dessèchement.

Quoi qu'il en soit, jusque dans le courant de la deuxième guerre mondiale, les surfaces consacrées au riz demeurent limitées à un millier d'hectares. Sa culture, exige la submersion permanente des terres pendant la période de végétation, d'avril-mai à septembre-octobre.

Elle est pratiquée en assolement dans le seul but de rentabiliser le dessalage du sol nécessaire à d'autres cultures. Avant de planter une terre en vigne, par exemple, on y fait croître pendant deux ou trois ans consécutifs du riz.

L'essor de la riziculture débute en Camargue en 1942, époque où la France, coupée des pays d'Outre-mer, ne peut plus s'approvisionner en riz indochinois. Il s'accélère en 1946 sous l'effet des aides financières accordées par le plan Marshall qui permettent d'effectuer les importants travaux hydrauliques indispensables au développement de la riziculture à laquelle, en 1958, 30 600 hectares sont consacrés.

A partir de 1964 cependant, à la suite de l'application du Marché commun au riz qui voit alors son prix baisser, la riziculture camarguaise entre dans une crise qui se poursuit durant 30 ans, jusqu'à l'entrée en vigueur en 1981 d'un plan de relance. Depuis, grâce à l'aide des pouvoirs publics, les rizières ont regagné régulièrement du terrain : de 1981 à 1985 leur surface est passée de 4 400 à 11 200 hectares et leur production de 17 827 à 61 600 tonnes de riz dit « paddy » -tel qu'il est récolté, avec ses deux enveloppes.

Autrefois les plants de riz élevés en pépinière étaient acheminés par touffes sur des traîneaux attelés jusque dans les rizières où une main d'œuvre nombreuse, souvent d'origine espagnole, les repiquait. Aujourd'hui, cette pratique a disparu. Le riz est semé fin avril à la machine directement sur la rizière, et il est récolté en octobre à l'aide d'une moissonneuse-batteuse. Pendant presque toute la durée du cycle, jusqu'à trois semaines avant la moisson, la rizière est recouverte de 4 à 10 centimètres d'eau selon la période végétative et les conditions climatiques.

Aujourd'hui les rizières sont préparées à l'aide d'une lame tirée par un tracteur guidé au laser. Le nivellement doit être précis afin de maintenir, sur l'ensemble de la parcelle, une hauteur d'eau régulière. Une fois récolté, le riz paddy est livré dans une rizerie pour y être séché et y subir toute une série d'opérations aboutissant aux divers conditionnements sous lesquels il est ensuite commercialisé :

- riz complet ou entier, débarrassé de sa première enveloppe,
- riz blanchi ou poli débarrassé de ses deux enveloppes,
- riz étuvé ou prétraité (à grains ambres) : riz paddy soumis à l'étuve à forte température. L'amidon gélatinisé par la chaleur ne peut plus former d'empois,
- riz précuit, provenant de riz rond blanchi cuit à la vapeur et séché, qui, pour être consommé, doit simplement être réchauffé et réhydraté.

Texte extrait de « *La Camargue : le delta du Rhône de ses origines à 1950* », conçu et rédigé par Evelyne Duret et Marie-Hélène Sibille ; édition de la Fondation du Parc Naturel Régional de Camargue, 2001.