

Visages de Camargue

SEPTEMBRE-OCTOBRE 2008



LETTRE DU PARC NATUREL RÉGIONAL



La telline mise à l'honneur !

Le 14 juin dernier sur l'île des Embiez à Six-Four se déroulait la Fête de la Mer. A cette occasion la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur a souhaité remercier les professionnels de la mer pour leur travail de valorisation, de préservation, et d'innovation en matière maritime. C'est ainsi que dans un cadre exceptionnel une remise des "Prix de la Mer" a été effectuée, récompensant les lauréats du "Prix régional de la Mer" dans les 7 catégories suivantes :

- accès aux sports et loisirs nautiques,
- découverte de la mer,
- innovation,
- patrimoine et traditions maritimes,
- emplois maritimes et formations aux métiers de la mer,
- aménagement du littoral,
- gestion des ressources halieutiques et valorisation de la pêche artisanale et de l'aquaculture régionale.

C'est dans cette dernière catégorie que le Parc naturel régional de Camargue s'est vu décerner le "Prix régional de la Mer" par le Président de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Michel Vauzelle, pour son projet "Une gestion durable de la ressource

en telline sur les côtes de la Camargue". Ce prix a permis non seulement de mettre en avant le travail mené par le Parc pour une meilleure connaissance du gisement de tellines, mais aussi la démarche engagée avec les professionnels de la pêche pour une pérennisation de la ressource et des métiers qui y sont liés.

Afin d'obtenir des financements européens pour concrétiser ce projet (appel à projets du Fond européen pour la pêche), le Comité Telline, composé de représentants des pêcheurs et des administrations concernées et animé par le Parc, prépare un dossier de candidature pour fin octobre 2008.



Contact :
Delphine Marobin,
04 90 97 10 40

Des professionnels du tourisme équestre qui s'engagent aux côtés du Parc

Le tourisme équestre, intimement lié à l'image du cheval Camargue, constitue une activité importante et emblématique du territoire du Parc.

Depuis 2005, le Parc accompagne plusieurs professionnels de Camargue dans la mise en place d'une «Charte du tourisme équestre» fondée sur l'utilisation de la marque «Parc naturel régional». Propriété du ministère en charge de l'environnement, la marque «Parc naturel régional» est une marque collective déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle). La gestion de la marque

est concédée à chaque Parc naturel régional qui peut l'attribuer à des prestations touristiques, des produits alimentaires ou des savoir-faire de son territoire.

Suite à l'appel à candidature auprès de l'ensemble des établissements concernés, et après les audits menés durant l'été 2006 par un comité d'évaluation (composé de techniciens du Parc et de représentants des organismes institutionnels et professionnels du tourisme équestre), 8 établissements ont répondu positivement aux engagements et aux 78 critères de la charte.

SOMMAIRE

- Une approche innovante dans le cadre de la révision de sa charte : une démarche de prospective territoriale participative p. 2
- Mieux découvrir la réserve de biosphère de Camargue p. 3
- Dimanche 28 septembre, La Région fête les Parcs p. 4

*Riz, vins, viande de taureau...
Quand la Camargue valorise ses produits*

- AB, la mention de l'agriculture biologique p. 5
- AOC Taureau de Camargue, une première ! p. 7
- Le riz de Camargue, une valeur à promouvoir p. 8



Le 17 juin 2008, cette démarche a été présentée dans la matinée à la presse à l'occasion d'une balade à cheval qui a mené les cavaliers sur la draille des Cinq Gorges le long de l'étang du Vaccarès. L'engagement des 8 établissements pour l'obtention de la marque «Parc naturel régional de Camargue» a ensuite été officialisé au Domaine de Méjanes avec la signature d'une convention entre chaque professionnel et le Président du Parc, en présence de plusieurs acteurs locaux, habitants et partenaires institutionnels du tourisme (offices de tourisme, Comités départemental et régional du tourisme équestre...).

Cette matinée a également été l'occasion de présenter le nouveau dépliant «Camargue» co-édité avec les offices de tourisme d'Arles et des Saintes-Maries-de-la-Mer. Destiné aux visiteurs soucieux de découvrir les richesses du patrimoine naturel, culturel et économique à travers une sélection de sites, ce dépliant met également à l'honneur ces établissements de tourisme équestre ainsi que les autres prestataires et producteurs qui bénéficient de la marque «Parc naturel régional de Camargue» (manades de taureaux accueillant du public individuel et viticulteurs).



Signature de la Charte du tourisme équestre.

Contact :
Dominique Vergnaud 04 90 97 10 40

Une approche innovante dans le cadre de la révision de sa charte : une démarche de prospective territoriale participative

Le Parc naturel régional de Camargue est entré dans une étape stratégique du processus de révision de sa charte, étape de formalisation des orientations stratégiques de sa nouvelle charte. Cette nouvelle charte qui sera établie pour 12 ans (2011-2023) traduira les aspirations des acteurs et habitants face aux enjeux (actuels et futurs) du territoire du Parc naturel régional de Camargue.

Le Parc dispose de 30 mois pour mener à bien le processus de révision.

Depuis mai 2008, la société EDATER en collaboration avec Marc Forestier, ancien directeur de PNR (CED Entreprise), accompagne le Parc dans ce travail.

Ce groupement a animé un travail spécifique dit «de prospective territoriale», qui avait été sollicité en janvier 2008 par le comité de révision de la charte, pour aider à définir la stratégie future pour le Parc de Camargue. La mise en place de cette démarche prospective constitue une approche nouvelle dans le cadre de la révision d'une charte de Parc Naturel Régional, qui complète et enrichit le travail de concertation déjà accompli.



L'un des quatre groupes de travail, lors du séminaire d'échanges, le 27 juin dernier.

Pour mener à bien ces travaux de prospective, deux échanges collectifs ont eu lieu :

- **Une réunion «d'experts»**, le 10 juin, experts reconnus dans leurs domaines de compétences et/ou pour leur expérience en matière de prospective. Cette réunion a permis de définir 5 scénarios pour la Camargue. Ces 5 scénarios ont été construits sur une accentuation de tendances «mono usage» volontairement poussées à l'extrême, et qui contrastent avec un territoire aux usages diversifiés :

- Intensification de l'activité touristique et de la pression urbaine.
- Un territoire de transit national et international (Gêne - Barcelone...).
- Augmentation de la pression agricole.
- Un territoire d'éco production industrialisée.
- Un espace qui retourne à la nature.

- **Un séminaire d'échanges**, le 27 juin, qui a réuni environ 70 personnes (élus, associations et structures membres du Conseil de Parc, organismes publics, chambres consulaires, professionnels, techniciens de collectivités et des services de l'Etat,...) qui ont été répartis dans 4 ateliers d'échanges, animés par un élu référent, un expert et des chargés de mission du Parc.

Quatre questions ont été renseignées pour chacun des 5 scénarios précédents :

1. Ce scénario est-il favorable ou défavorable aux attentes exprimées ?
2. Peut-on agir sur ce scénario ?
3. Quels engagements doivent en découler pour les acteurs du Parc ?
4. Le scénario présenté vous semble-t-il crédible ?

L'objectif du 27 juin n'était pas de choisir entre l'un ou l'autre de ces scénarios, mais de s'appuyer sur eux pour inviter les

acteurs locaux à réagir et à se positionner entre les espoirs exprimés en faveur d'une « Camargue désirée » et les réalités et forces qui peuvent conduire à des « Camargues possibles ».

Un sixième scénario reste à imaginer et à construire. Pour cela, le séminaire du 27 juin sera suivi d'un travail de synthèse (été 2008), et d'un séminaire de consolidation (septembre – octobre) avec les acteurs, sur ce sixième scénario voulu.

Les documents de synthèse issus de ces travaux de prospective sont accessibles sur le site Internet du Parc à l'adresse :

http://www.parc-camargue.fr/Francais/download.php?categorie_id=105

Contact :

Régine Gal-Grevy,

04 90 97 10 40

Mieux découvrir, comprendre et promouvoir la réserve de biosphère de Camargue



Le delta du Rhône dans son ensemble est depuis le début de l'année 2007 inscrit dans le réseau mondial des réserves de biosphère. Ce réseau est placé sous l'égide de l'UNESCO dans le cadre du programme scientifique MAB (Man And Biophere). Ce programme vise à mettre en avant des territoires d'une grande richesse environnementale dans lesquels les hommes expérimentent des modes de gestion permettant de faire vivre le patrimoine et donc le conserver durablement.

Les réserves de biosphère sont également des territoires où l'on échange, l'on informe, et l'on sensibilise les divers publics.

Ce sont aussi des lieux où s'engagent des actions en faveur du développement durable, des programmes de recherches, des opérations de valorisation des activités et de savoir-faire respectant la valeur environnementale du site.

La Camargue, depuis Fos à l'est jusqu'au Grau-du-Roi à l'ouest et Beaucaire Tarascon au nord, est inscrite dans ce projet et est reconnue par l'UNESCO comme territoire répondant aux critères MAB.

Le Syndicat mixte de gestion de la Camargue gardoise et le Parc naturel régional de Camargue portent conjointement l'animation de la réserve de biosphère de Camargue. Cela se traduit notamment, par la réalisation d'un premier atlas de présentation de la Réserve MAB. Cet ouvrage se veut être à destination des élus, habitants et acteurs du territoire mais également des publics visiteurs et scolaires. D'une vingtaine de pages, ce livret permettra d'avoir une vision globale du delta du Rhône dans ses composantes physiques, biologiques et humaines.

La sortie de cette première publication est prévue pour la fin de l'été 2008.

Le secrétariat scientifique du MAB France organise le 10 septembre prochain à l'UNESCO à Paris la première rencontre des élus des dix réserves de biosphère françaises. Cette manifestation sera l'occasion pour les élus de ces territoires de mieux comprendre la finalité du programme MAB notamment grâce à la présentation qui en sera faite par M. Djombo, président du comité MAB International. Lors de cette journée, chaque réserve fera découvrir son territoire et ses particularités aux autres réserves. En clôture l'ensemble des participants pourra partager et découvrir autour d'un buffet les produits et productions de chaque Réserve. Cette initiative est importante pour faire découvrir et vivre le concept MAB auprès des décideurs locaux afin qu'ils puissent mieux encore se l'approprier.

Contact : Muriel Cervilla, Régis Vianet, 04 90 97 10 40

Le samedi 19 juillet 2008, La réserve de biosphère de Camargue participait au «village gourmand de la biosphère» organisé par la réserve de biosphère du Ventoux à Bédoin. Cet événement de promotion des produits du terroir des réserves de biosphère françaises a permis de mettre à l'honneur le riz de Camargue dans le cadre du projet européen "Terres d'eau", ainsi que le vin, le taureau AOC et l'huile d'olive.



Dimanche 28 septembre

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

Fête du Parc naturel régional de Camargue « Les 30 ans de la race du Cheval Camargue »

En Camargue l'élevage occupe une place prépondérante dans le maintien de la biodiversité par son mode de pâturage pratiqué de manière extensive sur de vastes étendues et sans équipement. Les éleveurs, soucieux de la sauvegarde de la race de leurs chevaux et de la préservation du milieu dans lequel ils évoluent, se sont regroupés au sein de l'Association des Eleveurs de Chevaux de Race Camargue (AECRC). Grâce à la collaboration entre le Parc naturel régional de Camargue et l'AECRC, avec l'aide de l'administration des Haras nationaux, la race du cheval Camargue a été reconnue officiellement en 1978. Nous vous invitons donc à l'anniversaire des 30 ans de la race du cheval Camargue au Domaine de Méjanes.

AU PROGRAMME

■ **En matinée sur l'ensemble du territoire du Parc naturel régional de Camargue :** de nombreuses balades accompagnées à pied, à cheval, sur le bac, concours de pêche et de Négô Chin ainsi que des visites de sites seront proposées grâce à la participation de nombreuses associations locales, habitants, institutionnels et socio-professionnels.

Toutes les balades et animations sont gratuites.

Renseignements et réservations obligatoires au 04 90 97 93 97

■ **Toute la journée au Domaine de Méjanes de 10h à 18h :** Une journée intense au rythme de la Camargue traditionnelle, entre chevaux et taureaux, riche en animations et festivités... Animations équestres et taurines. Espace d'exposition consacré aux acteurs du territoire avec de nombreuses activités

autour de la pêche, du riz, de la terre, de la protection de l'environnement... qui raviront petits et grands. Les producteurs locaux vous feront déguster leurs produits et le restaurant de Méjanes vous proposera un repas camarguais.



Venez nombreux nous retrouver
dimanche 28 septembre pour fêter la Camargue !

Les 30 ans du Stud-Book se fêtent également
vendredi 26 et samedi 27 au Mas de la Cure

RESERVATIONS / INFORMATIONS

Parc naturel régional de Camargue 04 90 97 93 97

Site www.parc-camargue.fr ou www.regionpaca.fr

Exposition "La Camargue Côté Riz" au Musée de la Camargue

■ Septembre

Dans le cadre des Journées du patrimoine, portes ouvertes au Musée de 9h à 18h.

■ **Samedi 20** de 10h à 11h30, "Du riz à la rizière". Parcours ludique et sensoriel avec un accompagnateur qui vous fera découvrir le riz de Camargue.

A 16h, visite guidée de l'exposition "La Camargue Côté Riz" (30mn)*.

■ **Dimanche 21** à 10h30, visite guidée de l'exposition suivie d'une démonstration de cuisine avec dégustation à base de riz de Camargue avec les Chefs de cuisine du Conservatoire des Cuisines de Camargue.

A 16h, visite guidée de l'exposition "La Camargue Côté Riz" (30mn)*.

* D'autres visites guidées à 14h et 15h sur le thème des gardians et des activités humaines proposées.

■ Octobre

■ **Mercredi 29** à 15h, atelier "Farine de riz, pâte à sel" avec l'Association l'Art du Trait.

Enfants de 4 à 6 ans. Durée 1h30 env. Tarif 3€ par enfant (comprend l'entrée du musée). Sur réservation.

■ Novembre

■ **Dimanche 2** à partir de 15h30, démonstration de cuisine avec dégustation à base de riz de Camargue avec les chefs de cuisine du Conservatoire des Cuisines de Camargue suivie d'une conférence de Thomas Erpicum, Docteur en Biochimie "La contribution des riz de Camargue dans la nutrition méditerranéenne". Entrée libre.

Renseignements :

Musée de la Camargue - Parc naturel régional de Camargue

Mas du Pont de Rousty - 13200 Arles

Tél. 04 90 97 10 82 - Fax 04 90 97 19 20

Courriel : musee@parc-camargue.fr

www.parc-camargue.fr

À VOS AGENDAS

■ Jeudi 11 septembre - 17h

Réunion de sensibilisation et d'information des propriétaires sur le projet de démarche de management environnemental des hébergements touristiques dans le Parc.

■ Mercredi 17 septembre - 17h

Réunion de la commission "activités économiques, commerce et artisanat" du Parc.

■ Dimanche 28 septembre

Domaine de Méjanes, Fête des Parcs naturels régionaux de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Riz, vins, viande de taureau...

.....► Quand la Camargue valorise ses produits

Elles ont résisté au phylloxera qui a ravagé le vignoble français au XIX^e siècle. La culture des vignes dans la texture compacte du sable et leur inondation en hiver atténuent la progression de ce puceron qui s'attaque aux ceps pour ne laisser que du bois mort. Dominant un temps l'économie agricole camarguaise, la viticulture a fait les frais de la seconde guerre mondiale, des crises de production et des caprices du marché. Le riz, essentiellement cultivé depuis 1830 pour dessaler les sols avant de recevoir d'autres cultures, la supplante alors en réponse à la pénurie alimentaire des temps de guerre. Quant au taureau, sa présence remonte à la plus haute antiquité. Vignes, rizières taureau sont attachés à l'histoire de la Camargue et à son paysage. Ils signent son identité et revendiquent leur origine et leur qualité.

L'option biologique, un choix concerté et valorisant

Pierre Cartier et Patrick Michel ont opté pour la culture biologique, l'un par tradition et conviction, l'autre, progressivement, en mesurant tous les enjeux. Visite guidée de deux exploitations...

Le domaine, avec ses différents bâtiments a conservé le charme des anciens mas camarguais. Les arbres dessinent l'espace et dispensent l'ombre bienfaitrice de leur feuillage. Pierre Cartier gère le domaine de Beaujeu, situé au coeur du Parc naturel régional de Camargue, le seul à associer encore vignes, céréales, herbages – trilogie caractéristique de l'agriculture traditionnelle camarguaise – et espaces naturels protégés. Il poursuit un mode de culture biologique entrepris par son père qui a obtenu la certification en 1974, époque où cette démarche était plus que marginale. Sa motivation? «La logique, l'évidence. Nous avons confirmation aujourd'hui des erreurs faites par le passé. Le constat des dégâts causés par les produits chimiques est catastrophique tant au niveau de la santé que de l'environnement». Sur les étagères du cabanon qui accueille le public pour la vente directe, s'alignent sachets de riz, jus de raisin, huile de tournesol et vins estampillés. L'assolement privilégié en agriculture biologique s'avère indispensable pour le riz. «La riziculture sans désherbants ne peut se pratiquer qu'un an sur un même sol.

Ensuite, durant 5 ans, je plante des céréales, de la luzerne... La diversification, m'a permis de traverser les différentes crises de l'agriculture.»

La visite du domaine passe par les lumineux champs de tournesol, ceux de triticale¹, qui se prolongent par la ripisylve², espace préservé comme les haies délimitant les parcelles, «pour le plaisir des yeux, le respect du paysage et leur utilité pour la faune». De l'autre côté de la D36 qui scinde le domaine, après un espace réservé au compost, s'étirent les enganes caractéristiques du milieu salé. «L'une des dernières» relève cet amoureux de la Camargue visiblement aussi soucieux de cet environnement sauvage que de ses cultures. Carignan, Merlot, Chardonnay, Marsanne, Cabernet franc de pied³ vieux de 50 ans... Le vignoble produit des vins d'assemblage et de cépage commercialisés à la propriété, en France et à l'étranger. «Nous cherchons à être à la pointe, en apportant peu à peu des améliorations à la cave». Loin de leur confinement et de leur mauvaise réputation héritée des années 80, les vins issus de raisins de l'agriculture biologique rivalisent avec les vins de culture conventionnelle. «Dans tous les concours, des vins bio sont récompensés» se réjouit Pierre Cartier, fort de l'expérience de 5 générations de viticulteurs, et dont les bouteilles de cuvée Vincent 2006 signalent la médaille d'argent obtenue au concours général agricole de Paris en 2007. Autre motif de satisfaction, l'amorce d'un retour de la diversification en Camargue et certaines reconversions d'exploitation en bio...

AB, la mention de l'agriculture biologique

La mention AB qui certifie les produits issus de l'agriculture biologique est assujettie à des contrôles effectués par différents organismes privés agréés, Ecocert, Qualité France, Ulase, Agrocet, Certipaq et Aclave. Elle atteste d'une production exempte d'emploi de produits chimiques de synthèse et du respect de l'environnement. En ce qui concerne le vin, seuls les raisins sont certifiés de culture biologique. En l'absence d'une législation nationale, ou commune au niveau européen, différentes chartes permettent d'identifier les vins vinifiés de façon plus naturelle que les vins conventionnels: Bio FNVAB, Démeter, Nature et Progrès...



Pierre Cartier dans ses vignes, domaine de Beaujeu. Plant de vigne. Mas de Valériole. Patrick Michel, mas de Valériole.

Une reconversion progressive

Quelques kilomètres plus loin, après le hameau de Gajeron, au Mas de Valériole, Patrick Michel a entrepris la reconversion en culture biologique de 4 ha de vignes. En 2009, 4^e année de cette étape transitoire, les étiquettes de ses bouteilles de vin bénéficieront de la mention «vin issu de raisins de culture biologique». Une période peu pénalisante : le vin provenant de variétés Caladoc et Marselan avait obtenu une médaille d'argent à Paris en 2002 et 2005, et a raflé durant la phase de reconversion une médaille d'or en 2008 ! L'expérience est concluante au point que Patrick Michel envisage de reconvertir la superficie viticole du Domaine Saint Vincent. «La valorisation du produit est nécessaire car la culture en bio coûte un peu plus cher» explique-t-il «mais au niveau culturel il n'y a pas plus de problèmes. Cela demande davantage de travail du sol, une modification des habitudes de traitement, mais au final, mes vignes en reconversion ne sont pas atteintes par le mildiou contrairement à celles en culture conventionnelle.» Si côté céréales, riz et blé, la reconversion n'est pas encore envisagée, la restriction de la superficie et la rotation des cultures font partie du programme des années à venir.

L'idée lui trottait dans la tête depuis quelque temps, «j'ai pris conscience que les produits chimiques posent des problèmes au niveau de la faune et sur les humains». Les échanges avec d'autres confrères en bio, la réminiscence des enseignements d'un de ses professeurs à Bordeaux l'ont aidé à franchir le pas. Un choix simplifié par le cahier des charges de l'agriculture raisonnée et celui de Nutrition Méditerranée en Provence⁴ auxquels obéissait déjà son vignoble. La marque Parc l'a aussi encouragé dans sa démarche. «Le cahier des charges mis en place avec Dominique Vergnaud⁵ et d'autres viticulteurs, correspond à celui de l'agriculture biologique ou de Nutrition Méditerranée en Provence, avec en plus des critères liés aux valeurs de la marque, comme par exemple la restriction de la superficie viticole à 40 ha». Les retombées de la marque Parc commencent à se faire sentir auprès des cavistes et en exportation, en Suisse notamment, où Patrick Michel commercialise une partie de sa production. Le caveau rénové attend, lui, les visiteurs pour une dégustation et pour une autre façon de découvrir la Camargue. Authentique, comme les hirondelles qui virevoltent dans le hangar où des tonneaux de bois, venus du bordelais attendent d'assurer le bon vieillissement du vin.

Pierre Cartier, Domaine de Beaujeu, Route du Sambuc, 13200 Arles.

www.domainedebeaujeu.com

Patrick et Jean-Paul Michel, Mas de Valériole, Gajeron, 13200 Arles. www.valeriole-saint-vincent.camargue.fr

1. Croisement de seigle et de blé commercialisé comme céréale fourragère par le domaine dans des élevages en Bretagne.
2. Ensemble boisé bordant les deux Rhône, composé d'ormeau champêtre, saule, frêne, aulne, peuplier blanc, tamaris...
3. «Franc de pied», pied de vigne qui n'est pas issu d'une greffe, contrairement à la grande majorité des ceps depuis l'épisode du phylloxera qui fut résolu par le greffage de vieux cépages français sur des porteurs américains.
4. Marque déposée en 1998 à l'Institut National de la Propriété Industrielle par la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône dont le cahier des charges consacre des techniques respectueuses de l'environnement intégrant la dimension gustative et nutritionnelle de l'alimentation.
5. Chef du pôle «Economie rurale et action culturelle» au Parc naturel régional de Camargue.

AOC Taureau de Camargue, une première !

Première viande bovine, en France et en Europe, à avoir obtenu, en 1996, l'Appellation d'Origine Contrôlée, le Taureau de Camargue assoit sa réputation...

L'appellation d'origine contrôlée (AOC)⁷ est l'un des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine régie par le code rural français. Elle associe la qualité à un terroir déterminé et à un savoir faire. Initialement créée par la loi du 1^{er} août 1905, afin de protéger les grandes régions viticoles (plus de 467 AOC en vin), elle s'est ensuite étendue aux produits

laitiers dans les années 1960 et peut s'appliquer à tous produits agricoles ou alimentaires depuis 1990. Outre la délimitation d'une aire géographique stricte ou l'animal doit être né, élevé, abattu et découpé, les élevages bénéficiant de l'AOC Taureau de Camargue obéissent à un cahier des charges strict qui impose notamment l'exclusivité des races Camargue (raço di biou), Brave et leur croisement, ainsi que l'élevage extensif avec nécessité de pâturer pendant au moins 6 mois en zone humide. Magali Saumade, propriétaire d'un cheptel de 350 têtes au Mas de la Grande Abbaye, est aussi présidente du Syndicat de défense



Mas de la Grande Abbaye, Magali Saumade. Taureaux camarguais, manade Saumade.

et de promotion de la viande AOC Taureau de Camargue. Fille de manadier, elle a su faire sa place dans un milieu essentiellement masculin et parvient à conjuguer son activité d'éleveur à ses fonctions administratives. « Mon rôle est de promouvoir la viande du taureau de Camargue en rencontrant les pouvoirs publics, la chambre de commerce ou les mairies en vue, par exemple, de l'intégrer dans le menu des cantines scolaires. Actuellement je me confronte à la réforme des AOC. »

Si l'objectif premier des manades demeure les jeux taurins, les bêtes ne correspondant pas aux critères – en raison de leur âge ou d'ascendances peu prometteuses en piste – bénéficient d'une reconnaissance

comme race à viande. « Sans l'AOC, le prix de vente serait inférieur de moitié » constate Magali Saumade. La tentation pour les éleveurs ne serait-elle pas alors de privilégier cette filière ? Cela est peu probable car la production actuelle ne permet pas de commercialiser au-delà du triangle Marseille, Montpellier, Alès et le cahier des charges exige une participation aux jeux taurins. Sans préjuger de leur destin, les bêtes sont donc élevées ensemble, mangent la même herbe, boivent la même eau, jouissent du même espace. Tandis que les uns iront démontrer leur bravoure lors des courses camarguaises, les autres seront estampillés AOC, après identification de la carcasse aux Abattoirs Alazard

et Roux à Tarascon, seul établissement situé dans la zone de l'AOC⁸. En 1997, 75 éleveurs bénéficiaient de ce signe de qualité, ils sont aujourd'hui 91. Une augmentation qui confirme l'effet bénéfique de l'AOC. Pour Magali Saumade cette appellation d'origine est un objet de fierté. « Il a valorisé une façon traditionnelle d'élever et démontré notre capacité à avoir une démarche responsable sur l'ensemble du territoire. Son obtention est d'autant plus méritoire qu'au départ, il s'agissait d'une race de viande non reconnue. Dans les rencontres interprofessionnelles, on suscite l'admiration ». Peu soucieux de ces considérations, les animaux emblématiques de la Camargue continuent à paître paisiblement sans se départir de leur imposante prestance...

Manade Saumade, mas de la Grande Abbaye, quartier de Pin Fourcat, 13460 Les Saintes-Maries-de-la-Mer.

7. L'appellation d'origine protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC pour tous les produits autres que le vin pour lequel l'équivalent européen est le VOPROD (Vins de qualité produits dans les régions déterminées)

8. Son directeur a fait partie de l'association pour la promotion de la viande bovine de taureaux de Camargue, composée de manadiers et de négociants en viande du pays d'Arles et du Gard, qui travailla pour l'obtention de l'appellation aux côtés du Parc naturel régional de Camargue, l'Union viandes Alpes Méditerranée et l'Antenne régionale Sud Méditerranée de l'INAO.

La marque « Parc naturel régional »

Ni label, ni certification, ni signe de qualité, la marque « Parc naturel régional »⁶ attribuée à un produit, à un savoir-faire ou à une prestation touristique, signale un contrat passé entre le Parc et les bénéficiaires. Basé sur les principes de développement durable, il engage les contractants, dont l'exploitation se situe obligatoirement sur le territoire du Parc, dans une démarche contribuant à l'équilibre entre développement économique et préservation de l'environnement. Validée par une commission nationale, attribuée pour 3 ans et renouvelée après contrôle, l'obtention de la marque passe par le respect d'un cahier des charges précis. Fondée sur trois valeurs (territoire / environnement préservé et valorisé / dimension humaine) permettant de signaler au consommateur des produits de terroir et des services distincts des offres commerciales standards, elle assure au bénéficiaire une communication, une valorisation de ses produits et de sa démarche. Elle contribue aussi à l'organisation d'un réseau solidaire et à la valorisation d'une identité. La marque « Parc naturel régional de Camargue » s'applique déjà à certains vins, aux prestations d'accueil dans les manades de taureaux et aux établissements de tourisme équestre. La pomme de terre des sables primeur de Camargue viendra peut-être les rejoindre. Cultivée sur les cordons dunaires, cette pomme de terre tire profit des atouts du terroir. Un sol, des conditions climatiques et hydriques particulières lui valent une belle rondeur, une peau fine et délicatement colorée, une texture et une saveur unique. Prête à égayer nos tables dès la fin avril, ses producteurs se sont associés au sein d'une coopérative « Apri-mage en Camargue » qui vise à assurer sa distribution et sa promotion.

6. Propriété du ministère en charge de l'environnement, la marque « Parc naturel régional » est une marque collective déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle et dont la gestion est concédée à chacun des 45 Parcs naturels régionaux.



Champ de Triticale, domaine de Beaujeu. Jacques Rozière devant une rizière, mas de la Vigne. Rizière, mas de la Vigne.

Le riz de Camargue, une valeur à promouvoir

Le riz rond fabriqué dans l'urgence alimentaire de la seconde guerre mondiale a terni sa réputation. L'IGP riz de Camargue parvient-elle à gommer cette image qui lui colle à la peau ?

Difficile de le reconnaître sur les rayonnages, le riz de Camargue se confond avec les marques qui le commercialisent. Seule la pastille bleue et jaune du sigle IGP, permet de l'identifier. L'IGP, Indication Géographique Protégée, certifie le savoir-faire acquis dans un territoire précis, mais les caractéristiques du produit sont moins fortement liées au terroir à la différence de l'AOC. Obtenu par le Syndicat des Riziculteurs de France et Filière, le riz produit sur l'aire géographique comprenant la Camargue, la Camargue Gardoise, le grand et le petit plan du Bourg, répond à un système de traçabilité depuis sa récolte jusqu'à sa

commercialisation. Si ce Riz de Camargue n'affiche pas une typicité, « il n'est sûrement pas moins bon que ses concurrents » sourit Jacques Rozières, riziculteur à Albaron. « C'est la première céréale à avoir obtenue l'IGP en 1997. Les riziculteurs à l'origine de son obtention, se sont imposés des contraintes : abandon du système d'irrigation par cascades qui concentre les produits phytosanitaires dans la dernière parcelle, traçabilité qui est presque devenue une obligation de la Communauté Européenne (CE) et qui conditionne les subventions, cahier des charges contraignant au niveau du stockage, du pourcentage de riz brisés au kilo, du conditionnement... Mais il a une dimension moins exotique que les riz Thaï ou Uncle Ben's auxquels les consommateurs sont habitués depuis 20/30 ans et qui ne subissent pourtant aucun contrôle ». Le Riz de Camargue subirait ainsi un déficit d'image, malgré une gamme diversifiée, long, très long, demi-long, rond, complet, semi-complet, blanc, rouge, noir... et un panel de 30 variétés cultivées chaque année. Et les retombées de l'Indication Géographique Protégée ne s'avèreraient pas à la hauteur des attentes. « Elle nous a ouvert quelques marchés comme les petits pots pour bébé, mais elle n'apporte aucune plus value du travail malgré les contraintes supplémentaires. La grande distribution connaît notre seuil de flottaison et sait jusqu'où on peut baisser les prix sans sombrer. Les agriculteurs se lassent un peu et le nombre de rizières certifiées a tendance à baisser. » La majorité des riziculteurs passent par une coopérative pour le stockage et la distribution du riz comme le Silo de Tourtoulon, même si quelques uns comme Jacques Rozière tentent de le vendre eux-même à une « valeur juste ». Malgré l'établissement d'un bilan plutôt négatif, ce responsable de la communication au syndicat dont la passion du riz se cultive depuis 4 générations, n'est pas décidé à baisser les bras. « Le seul côté positif, c'est la traçabilité et la communication qui permet de savoir ce qu'il y a dans le paquet et qui est bénéfique pour la Camargue. Depuis 2000, une présence plus importante de notre riz s'amorce en super marché et en restauration. Nous avons peu de moyens de communication, mais un des premiers objectifs est de faire redécouvrir aux locaux leur produits. »

Jacques Rozière, Riziculteur, mas de la Vigne, 13123 Albaron.
www.masdelavigne.com

Des produits de qualité valorisés

Plusieurs actions en cours contribuent à une meilleure promotion du Riz de Camargue et des autres produits. Dans le cadre du projet européen « Terres d'eau », piloté par la Chambre de Commerce et d'Industrie du pays d'Arles et auquel s'associe le Parc, un réseau de producteurs s'organise autour de la vente directe et de l'accueil du public sur les exploitations agricoles. Une façon d'entendre battre le coeur de la Camargue qui passe par la découverte de ses domaines agricoles, des hommes qui la font vivre et d'apprécier les produits de terroir via les points de vente aménagés dans les exploitations et les équipements touristiques. Autre perspective prometteuse, à travers le Pôle d'Excellence Rurale « D.E.L.T.A. Camargue », labellisé en février 2007, le Parc accompagne la création d'un point de vente directif collectif rassemblant des producteurs camarguais et plus largement, en vue de diversifier les produits proposés, des agriculteurs en zones limitrophes du Parc naturel régional et au-delà de la Camargue (Crau, Alpilles...). Nul doute que le Riz de Camargue, la viande AOC de taureau et les autres produits emblématiques seront en bonne place et sauront séduire les papilles gustatives des visiteurs.