

Le riz, l'or blanc de Camargue

Dans son exploitation camarguaise, Bernard Poujol a trouvé une parade à deux pattes pour enlever les mauvaises herbes. Sans produits chimiques, cette méthode de désherbage par les canards est la promesse d'un riz biologique et gourmet.

Ici, Bernard Poujol et un moissonneur sont en pleine préparation de la récolte du riz. Elle va se dérouler pendant quelques jours au mois d'octobre. Sur les 60 hectares de son exploitation, 27 sont consacrés à la culture de « l'or blanc ».



Entre la Méditerranée et les deux bras du Rhône, la Camargue est considérée comme le grenier à riz français. Baignée par le soleil et battue par le mistral, la région offre un terroir privilégié et un sol fertile pour la culture de cet « or blanc ». Au Mas Neuf de la Motte, dans les marais de Saint-Gilles, la tranquillité de ces étendues vertes et humides est troublée par un étrange ballet. Dans les parcelles de riz, 1 200 canards s'ébattent joyeusement. En les entendant cancaner, on penserait presque qu'ils s'amusent. Détrompez-vous, ils sont en fait en plein travail... de désherbage !

Une méthode douce

Bernard Poujol, riziculteur depuis une trentaine d'années, a associé dès 2010 les canards et le riz afin de travailler ses cultures en bio. Les mauvaises herbes très présentes constituaient un obstacle majeur à un tel mode de production. Il fallait trouver une parade naturelle, et c'est là qu'interviennent les palmipèdes. Une méthode traditionnelle, que le fils aîné de l'agriculteur a ramenée du Japon. Bernard Poujol s'est ensuite réapproprié ce savoir-faire en l'adaptant à l'environnement camarguais, sachant que cette technique est destinée aux petites exploitations. En glissant en file indienne parmi les plants de riz, les canards déracinent, à l'aide de leurs palmes et de leur bec, les herbes indésirables qui étouffent la rizière et menacent les cultures. Sans pour autant endommager le riz, qu'ils n'apprécient pas par ailleurs. Ils préfèrent manger les jeunes pousses, mais aussi les vers, les insectes et autres parasites qui s'attaquent aux plants de riz. En pataugeant, ces petits ouvriers oxygènent l'eau en remuant la terre, favorisant



Bernard Poujol fait pâturer 1 200 femelles de mulards dans ses rizières, deux mois entre fin juin et août, puis tout l'hiver. Faciles à mener et s'acclimatant très vite à l'environnement, les canettes vont grandir en même temps que le riz.



Dans les rizières de Saint-Gilles, le riz est semé fin mai, en ligne plutôt qu'à la volée. Le riziculteur inonde abondamment ses champs au bout de quinze jours et y lâche ses canetons. Ils barbotent entre les plants sans les abîmer.

Récolte gourmande



La moissonneuse-batteuse est indispensable à la récolte dans les champs de riz. Pour préparer la moisson, les parcelles ont été vidées au préalable de leur eau, dès la fin du mois d'août. Car le grain de riz doit avoir une humidité inférieure à 22 % pour être récolté dans les conditions optimales.

Une fois récolté, le riz battu mais pas encore décortiqué, appelé paddy, est versé dans un caisson pour être transporté par camions vers les silos d'un organisme privé, Biosud, où il sera stocké et séché. Viendra ensuite le conditionnement.



Quand elle est prête à être moissonnée, la panicule de riz fléchit sous le poids des grains.



Chaque année, Bernard Pujol produit environ 90 tonnes de riz semi-complet, ou complet pour le rouge. Il est commercialisé sous la marque Canard des rizières. Tous les palmipèdes finiront dans l'assiette ou en conserves. Le troupeau sera remplacé l'année suivante.

ainsi la croissance du riz. L'eau qui se trouble va aussi empêcher la lumière de passer, réduisant de ce fait la prolifération des mauvaises herbes. Les canards vont également produire un engrais naturel qui n'est autre que leurs déjections.

Une démarche 100 % bio

Les rizières de Bernard Pujol sont donc nettoyées sans avoir à recourir aux pesticides et aux engrais chimiques. L'impact sur l'environnement, sur le sol et surtout sur l'eau est alors nul et garantit un riz bio, durable et respectueux. Au moment de la récolte, les canards sont enlevés de la rizière et l'eau est vidée. Ils seront réintroduits en hiver pour manger les graines des mauvaises herbes. Cette espèce ne vient pas perturber le cycle des canards sauvages de Camargue. Utilisée aujourd'hui dans plusieurs pays d'Asie du Sud-Est, et même au Sénégal où Bernard Pujol est actuellement en train d'introduire la méthode, cette technique doit encore séduire les riziculteurs européens, car il est pour le moment le seul à la pratiquer.

À la table des chefs

Cette méthode douce et traditionnelle va donner au riz une saveur très originale. En bouche, le grain est à la fois fondant

et croquant. On retrouve même « un parfum de forêt et de sous-bois, un fumet de champignon et de noisette. En somme, le vrai goût du terroir », raconte Bernard Pujol. Servi en accompagnement ou en salade, chaud ou froid, rehaussé par une pointe de sel de Camargue, le riz dévoile alors tout son caractère. Ce produit est très apprécié des restaurateurs, mais aussi des magasins bio et des particuliers à qui il vend sa production. Tout comme ses canards, qui jouissent d'une belle réputation auprès de plusieurs grands chefs comme Armand Arnal à la Chassagnette, près d'Arles, ou encore des restaurateurs tels que ceux de La Part des Anges à Nice et Le Bistrot de Caro à Lunel. Les volatiles ne connaissent pas le repos et vont continuer à manger toute la nuit. Leur chair prend le temps de mûrir dans les rizières. Tendres, peu grasses, presque violettes, elles ressemblent à celle du canard sauvage. ■

TEXTE ÉLISE CHEVILLARD

PHOTOS LINDA ROBERGE CALLEGHER

LE RETROUVER

• Bernard Pujol, Canard des rizières
Mas Neuf de la Motte, route de Sylveréal, 30800 Saint-Gilles.
Tél. 06 33 44 68 90, Canard-desrizieres.fr
Visite sur rendez-vous. Vente à la ferme de riz et de conserves.

Recettes

Croquettes de riz au fromage

POUR 4 PERSONNES | Préparation 15 minutes | Cuisson 25 minutes

- 1 oignon • 2 œufs entiers + 2 blancs
- 150 g de fromages râpés (gruyère, comté, parmesan)
- 10 cl de crème fleurette • 200 g de riz blanc de Camargue
- 150 g de chapelure • 10 cl de vin blanc • 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment de Cayenne • Sel

• Pelez puis hachez l'oignon. Saisissez-le dans une sauteuse avec 1 cuillerée d'huile. Versez le riz, et remuez 2 minutes. Mouillez de 60 cl d'eau bouillante, salez et pimentez. Cuisez à feu doux environ 15 minutes jusqu'à ce que les grains soient fondants. Arrosez avec le vin, remuez, couvrez et laissez gonfler hors du feu.

• Fouettez ensemble les œufs entiers et la crème. Ajoutez le riz refroidi et le fromage. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Battez les blancs d'œufs et versez-les dans une assiette plate. Dans une autre, placez la chapelure.

• Façonnez avec les mains des boulettes de riz de la taille d'une balle de ping-pong. Roulez-les dans le blanc d'œuf puis dans la chapelure en les déposant au fur et à mesure sur une plaque.

• Chauffez le reste d'huile dans une poêle et faites dorer les boulettes 3 minutes sur feu moyen. Avec une spatule, aplatissez-en la surface et retournez-les. Poursuivez la cuisson 3 minutes pour que le fromage soit bien fondu. Servez à l'apéritif ou en entrée, accompagné d'une sauce relevée.



© M. FLORIANE EL JUSIF/PHOTOFOOD



© LINDA ROBERGE CALLEGHER



Poivron farci au riz et aux moules

POUR 4 PERSONNES

Préparation 20 minutes | Cuisson 50 minutes

- 1 l de moules • 3 poivrons rouges • 1 oignon
- 50 g de grains de maïs cuit • 1 échalote
- 2 gousses d'ail • 1 c. à soupe de basilic ciselé
- 150 g de riz de Camargue (blanc, rouge et noir)
- 15 cl de bouillon de volaille • 3 pincées d'herbes de Provence
- 2 pincées de curry • Huile d'olive • Sel et poivre

• Cuisez le riz 20 minutes dans l'eau bouillante salée. Rafraîchissez-le, égouttez-le, puis versez-le dans un saladier avec un filet d'huile, du sel et du poivre. Rincez puis essorez le maïs, puis ajoutez-le avec le basilic, les herbes de Provence et le curry. Mélangez et réservez.

• Pelez puis hachez l'oignon, l'échalote et l'ail. Dans un faitout avec 1 cuillerée d'huile, faites-les revenir 2 minutes puis versez les moules. Couvrez et laissez cuire 3 minutes. Décortiquez les coquillages. Réservez.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez en deux les poivrons. Ôtez les graines et les parties blanches. Détaillez 2 moitiés en petits dés, puis incorporez-les à la préparation au riz. Ajoutez les moules et le bouillon de volaille. Vérifiez l'assaisonnement et remuez.

• Déposez les moitiés de poivron sur la plaque du four graissée. Garnissez-les généreusement de farce. Arrosez avec 2 cuillerées d'huile. Enfourez pour 25 minutes. Dégustez tiède ou chaud.

Trifle de riz au lait à l'abricot

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 minutes | Cuisson 35 minutes

- 300 g d'abricots (frais ou au sirop) • 1 l de lait entier • 150 g de riz rond de Camargue • 100 g de sucre • 8 biscuits roses de Reims
- 2 sachets de sucre vanillé • 2 pincées de cannelle • Sel

• Portez le lait à ébullition avec le sucre vanillé et 1 pincée de sel. Versez le riz en pluie en mélangeant. Ajoutez la cannelle. Laissez cuire sur feu doux 25 minutes à découvert et en remuant régulièrement.

• Saupoudrez du sucre, mélangez et poursuivez la cuisson 10 minutes. Couvrez et laissez refroidir en remuant de temps en temps.

• Coupez en morceaux les oreillons d'abricots, égouttés s'ils sont au sirop. Concassez les biscuits sans les réduire en chapelure.

• Dans les verrines de service, alternez des cuillerées de riz au lait avec des couches de fruits, puis de biscuits. Servez bien frais.

