

Sur la route.

Après la longue période d'interruption imposée par la covid et le tour de chauffe du repas au Domaine du Grand Puy le 08 avril, l'Adac a organisé une sortie en Camargue le 22 mai, en nous laissant véhiculer par les cars Jaoul. Dans un premier temps nous avons pris la route des Saintes-Maries -de-la-Mer pour une balade sur le Petit-Rhône sur un bateau-promenade de la compagnie des quatre-Marie, puis, après un déjeuner aux accents camarguais, nous sommes repartis en car pour la visite de la Maison du Riz où Mr Rozière nous a tout expliqué sur la riziculture camarguaise et ses interactions avec l'écosystème.

Nous avons ensuite regagné nos pénates en toute sécurité, conduit par notre chauffeur attitré Nicolas.

Pour réaliser ce court diaporama, j'ai utilisé des photos prises par moi-même (pas d'identification), par Francis Ganry (identifiées par : *) et par Jacques Chantereau (identifiées par ✕).

Sur la carte de la page de titre le trajet aller est repéré par des cercles rouges, celui conduisant à la Maison du riz à Albaron par des cercles mauves et la sortie sur le Petit-Rhône jusqu'au bac du Sauvage par des cercles noirs.



Rond Point du Grau du Roi - porte de la Camargue.



Sur la D38 - nous approchons des Saintes-Maries .



Cette fois nous y sommes - La silhouette de l'église se détache sur l'image.

Embarquement pour le Petit-Rhône



Appréciation mitigée de la pêche du jour.



Attente à l'entrée du port.



A la sortie du port : vue sur l'église des gitans.



Une balade paisible.



On remarquera, sur le genoux de notre ami Guy Clément, fin connaisseur de la Camargue puisqu'ayant fait une grande partie de sa carrière au service de la riziculture camarguaise, le fauve local, heureusement édenté : Guinness, éprouvé par la chaleur.



Sur le Petit-Rhône

Dans le coude qui suit l'entrée dans le Petit-Rhône (le Grau d'Orgon) on découvre une manade avec, debout et une cloche autour du cou, le *Simbéu* (généralement une vache âgée qui joue le rôle de chef du troupeau) que tous les animaux du troupeau suivent. A côté du simbéu un héron cendré à l'affut (photo b).

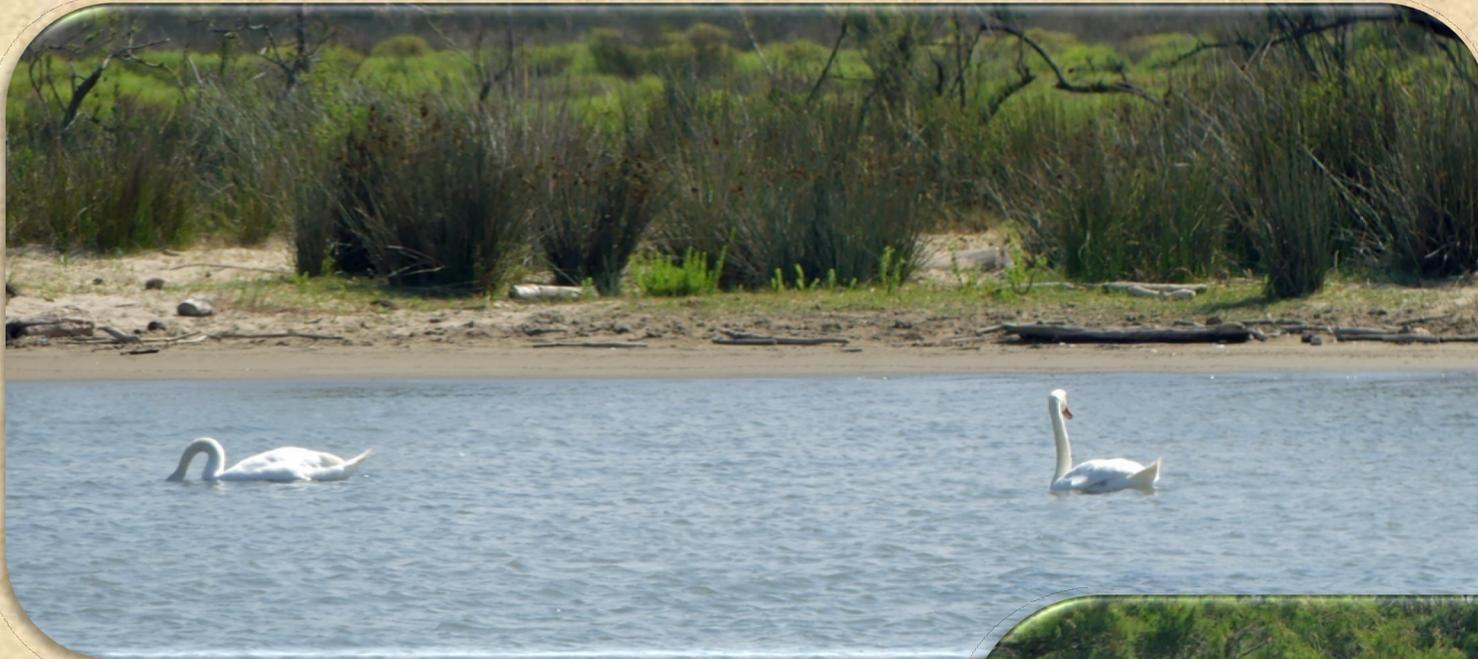


(b)



Un peu plus haut, sur la rive droite un autre héron cendré et un couple de cygnes.

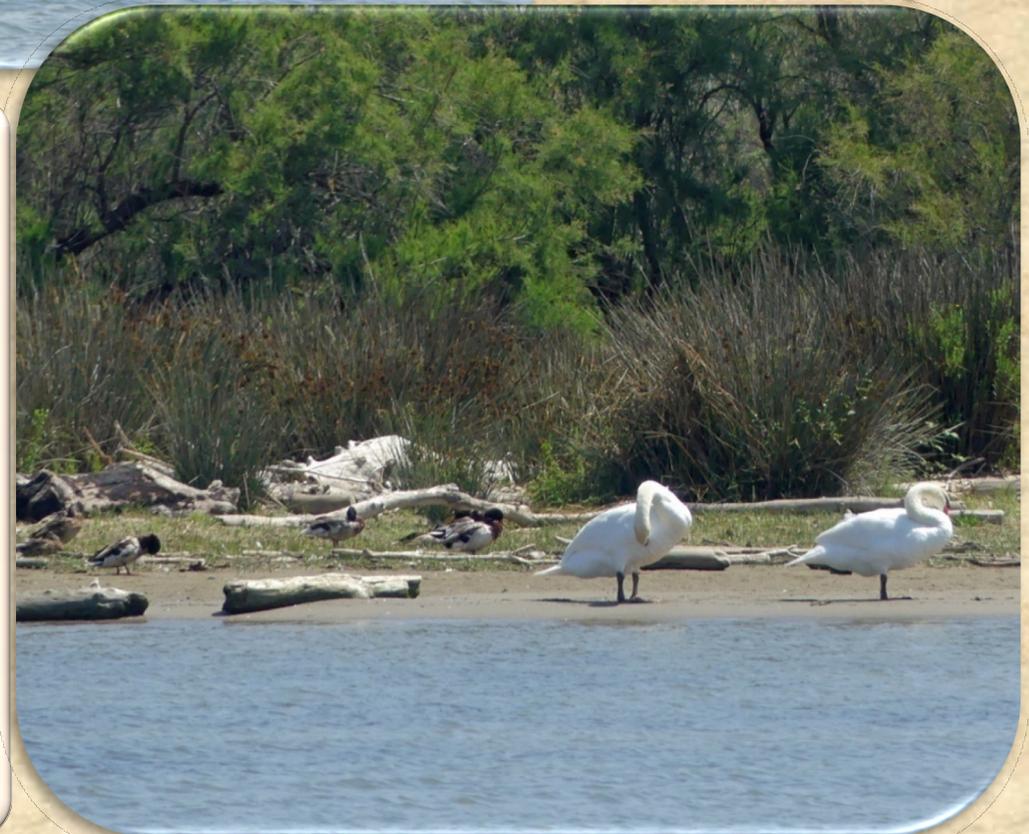
Sur le Petit-Rhône



Toujours les cygnes....
Lors de cette balade sur le
petit-Rhône nous n'avons vu
aucune dinde saumonée
autrement nommée flamand
rose. Ce n'est d'ailleurs pas
étonnant car leur biotope
naturel est les marais et non
l'eau courante d'un fleuve.



... et un colvert, avec en arrière plan, un déchet
plastique bleu.



Sur le Petit-Rhône

Nous n'étions pas les seuls touristes à la découverte du Petit-Rhône (bateau à roue Tiki III).



Rive gauche -enclos - chevaux.



Cabane et carrelet.



Retour aux Saintes-Maries.



Rive gauche - enclos - Vaches et veaux camargue.



Sur le chemin du retour - la manade au repos.



Demi-tour au niveau du Bac du Sauvage.



Patrouillant au-dessus de la manade
un rapace, certainement une buse.

Retour à terre pour un repas à l'Abrivado.



Aux Saintes-Maries. Sur la place des arènes.
Statue en hommage à Vovo



Repas à l'Abrivado : discours du président.

Dimanche, 17 avril 2022
Les Saintes Maries de la Mer

DIMANCHE 5 JUN 2022 à 16H
Souvenir Guy Aubert
2ème journée trophée des IMPERIAUX
La manade Cuillé présente sa Royale
RUBICON - APACHE
MASSENA - OCTAVE
LUCULLUS - BELENOS
DARGILAN
CADENAS - FELIX

Dimanche 2 avril - 15h-30
Dimanche 14 mai - 16h-00
Dimanche 28 mai - 16h-00
Dimanche 11 juin - 16h-00
Dimanche 25 juin - 16h-00

Tarif 6€
Tarif réduit 5€

RANG
TAÏEB
GENS
LAURIER
BRUNEL

Tarif 10€
Tarif réduit 5€

Dimanche 1 mai - 16h00
Dimanche 7 mai - 15h-30
Dimanche 14 mai - 15h-30
Dimanche 21 mai - 15h-30
Dimanche 28 mai - 16h-00

Mercredi 20 avril 16h00
1ère journée du trophée des Impériaux Espoirs

BENVENU de NICOLAI
MARCA MAIL de CAUGOURLES
GUERLAIN de MARTIN
DAUDET de NICOLAI
HECTOR de SAUMON
VALDENAR de BOU
LIERAC de BIANCHI

Course Camarquaise - Ligue - Spectacle

MANADES
De Mélanes | Bon | Felix

PRESENTATION CAVALIERS & ARLÉSIENNES

Tarif 7€
Tarif réduit 5€

Tarif 10€
Tarif réduit 5€

Vovo (1944-1959) est un taureau de la Manade Aubanel qui eut une carrière prestigieuse, défendant ses attributs avec panache, notamment lors de la course du 11 novembre 52 aux arènes de Nîmes. Il mourut en 1959, usé comme un sportif ayant abusé de ses forces, tout près de la tombe du baron de Baroncelli.

Nous quittons les Saintes-Maries pour Albaron.



La maison du riz à Albaron.

**MAISON
DU RIZ**
VISITES D'UN MAS RIZICOLE

Un espace pédagogique
ouvert aux familles, groupes,
scolaires et professionnels

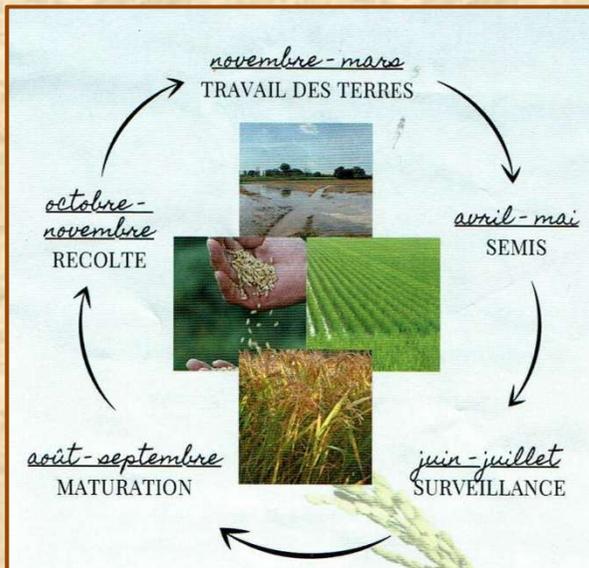
- Visites et Boutique -

*Un concept unique
en Camargue!*

@maisondurizcamargue

06.31.03.40.11 | maisonduriz@orange.fr

www.maisonduriz.com



Le cycle du riz en Camargue.

Après le repas, nous avons repris la route pour la maison du riz à Albaron où M. Rozière à la tête d'une exploitation rizicole et de polyculture fruitière a fondé la « Maison du riz ».

Il nous y a fait l'historique de la riziculture camarguaise et souligné son importance pour le maintien du fragile équilibre de l'écosystème camarguais associant la riziculture, les cultures exondées, l'élevage bovin extensif et le maintien des zones humides naturelles en permanence sous la menace de l'érosion côtière et de la salinisation des terres.

Le riz en Camargue à travers les âges.

-Une culture ancienne :

Henri IV ordonne la production de riz, garance et canne à sucre.

- Au milieu du XIX^e siècle :

Les rizières s'avèrent très utiles pour modérer les effets des crues du Rhône, dessaler les terres et ainsi permettre la culture de la vigne. Au début du XX^e siècle, la riziculture couvrait en Camargue 800 hectares.

- Le tournant de la seconde guerre mondiale :

Entre fin 1939 et mai 1940, l'état français importe 20000 travailleurs indochinois pour les usines d'armement dont 125 se retrouveront en 1941 à travailler en Camargue dans le cadre de la relance de la riziculture pour faire face à la pénurie alimentaire. En 1943 ils sont 500.

En 1946 la récolte est de 1900 t de paddy pour 1000 ha de rizières.

- Le Plan Marshall et la mécanisation :

A la fin du XIX^e siècle l'endiguement du Rhône avait maîtrisé les crues. Le plan Marshall finance l'établissement d'un réseau de pompes et canaux permettant la maîtrise de l'eau dans les rizières qui nécessitent de 30000 à 50000 m³ ha⁻¹ pour les besoins de la culture et gérer l'évaporation et la salinisation naturelle des sols. En 1958 il y avait 30000 ha de rizières pour une production de 140000 t de riz.

La mécanisation apparaît au début des années 60 (tracteurs et moissonneuses).

-La riziculture camarguaise aujourd'hui :

En 1970, l'apparition d'un insecte parasite provenant d'Asie (le Chilo) porte un coup à la riziculture camarguaise qui devient moins compétitive et en 1981 la surface en rizière tombe à 4400 ha, un plan de soutien est alors mis en place. Plus tard, la concurrence due à l'ouverture mondiale du marché lui est préjudiciable. Enfin, l'arrêt de la subvention PACS de 400 € ha⁻¹ pour les céréales met en péril la survie d'une culture pourtant essentielle pour l'écosystème camarguais.



L'accueil à la maison du riz M. Rozière et sa fille qui nous ont initié à l'histoire et aux mystères de la riziculture en Camargue.





De décembre à mars : La préparation des terres.

Il s'agit avant tout du planage des parcelles, qui, dans le passé, était réalisé en s'aidant d'une lunette de visée et en testant la qualité du travail en repérant les cuvettes et les bosses par une faible mise en eau des parcelles. Aujourd'hui, cette opération est grandement facilitée grâce à l'utilisation du guidage laser des engins de planage. Une fois la parcelle planée, le lit de semence est préparé par un passage de rouleau spécialement conçu et la fertilisation est apportée.

Les quatre saisons du riziculteur camarguais.



avril-mai : Le temps des semis.

La semence est mise à tremper dans l'eau et le processus de germination se met en route.

Après 48 heures, les semences en cours de pré-germination sont égouttées et légèrement séchées. Elles sont semées sur des parcelles préalablement submergées d'une lame d'eau d'une dizaine de cms. Elles vont naturellement se loger dans le lit de semence et commencent leur croissance. La densité de semis est particulièrement élevée (800000 graines ha⁻¹) dont seulement 200000 échapperont aux dangers qui les guettent..



Juin-juillet : Le temps des soins.

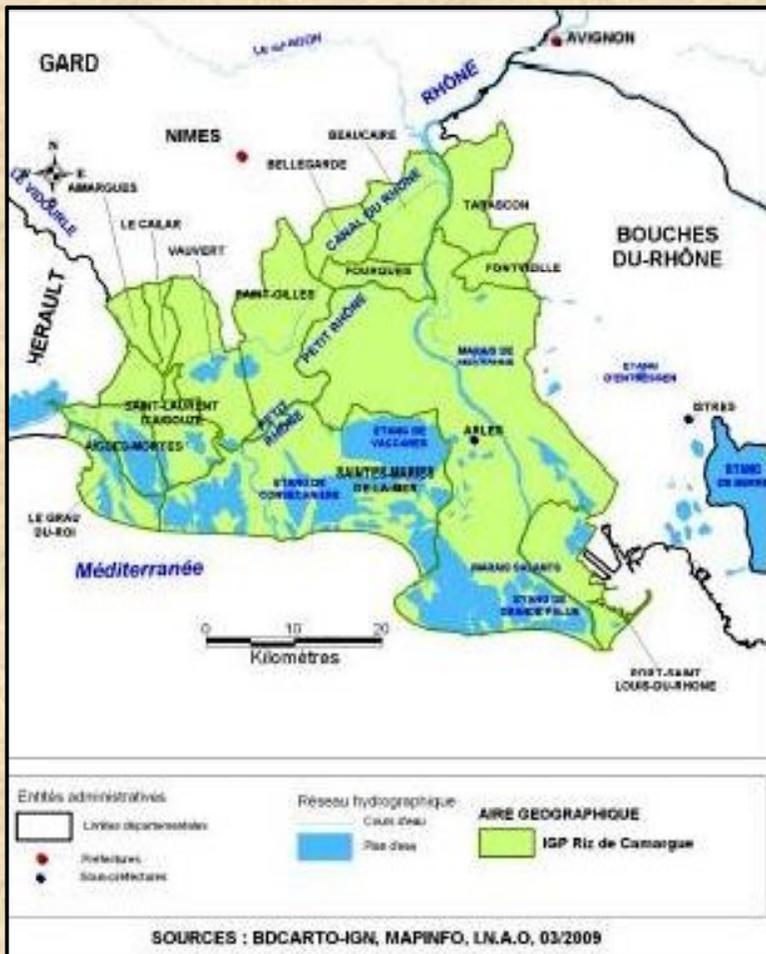
Les jeunes plants de riz sont l'objet d'une féroce concurrence (adventices notamment les *cyperus*) et de la convoitise des hordes de dindes saumonées (les flamants roses), de cochons

(sangliers) et autres hôtes du parc national qui apprécient les jeunes pousses et dévastent le bel ordonnancement de la rizière par leur présence, sans compter sur les insectes et possibles maladies. Il faut donc veiller à les tenir éloignés de la rizière et à contribuer à sa productivité par des soins appropriés. Le repiquage de plants déjà vigoureux limiterait la pression sur les jeunes plants mais c'est une option économiquement non-viable.



août-sept. : les fruits du travail bien conduit.

Du semis à la récolte, le plant de riz déroule son cycle avec les phases de tallage (jusqu'à 30 talles par plant), de montaison qui permet une couverture totale de la parcelle par la culture et se termine par l'épiaison environ 60 à 70 jours après le semis. Vient ensuite la floraison suivie de l'autofécondation où des millions de fleurs se muent en grains qui accumulent des réserves d'amidon et perdent progressivement leur eau. Environ 45 jours après l'apparition de la panicule le paddy est prêt à être récolté.



La Camargue : quel riz et pour quel usage ?

Les riz cultivés en Camargue sont du genre *Oriza japonica*. On commercialise actuellement du riz rond, parfait pour la réalisation de risottos, du riz long et un riz noir long.

Je me contenterai, en guise de réponse, de reproduire une partie de l'un des posters exposé à la Maison du Riz en en extrayant quelques caractéristiques majeures à cause de la difficulté de lecture.

- Le **paddy** : c'est le grain brut qui résulte du battage des épis.
- Le **riz cargo** : débarrassé de la balle, le grain conserve son tégument riche en vitamines et protéines- inconvénient : l'aspect et une cuisson très longue (45 minutes).
- Le **riz blanc** : c'est le riz classique, l'action mécanique de la meule l'a aussi débarrassé du tégument, son temps de cuisson varie selon la variété et est d'une quinzaine de minutes.
- Le **riz étuvé** : C'est un riz paddy ayant été traité thermiquement à la vapeur sous pression avant d'être décortiqué et blanchi, créant ainsi une microfissuration réduisant le temps de cuisson. Il conserve ses qualités nutritives.
- Les **brisures** : Elles sont issues des grains de riz ayant été cassés lors du blanchiment. Elles sont prisées dans certains pays.

Le Riz de Camargue

Les Filières

Cousses cueillies lors du passage dans le :

- 1^o crible à blanchir
- 2^o crible à blanchir
- 3^o crible à blanchir
- 4^o crible à blanchir

Embryon, Amidon, Fibres alimentaires, Silicium, oligo-éléments, Calcium, soufre, Phosphore, magnésium, Potassium, lipide, Protéines, Vitamines A, B et E

Qu'est ce qu'on en fait ?

Les produits alimentaires de base :

Riz paddy : après la récolte, le riz est battu. On obtient alors des grains encore vêtus de leurs enveloppes extérieures appelées balles, dures et non comestibles. Il devra être transformé pour devenir alimentaire.

Riz cargo : son nom vient du fait de son importation par voies maritimes, d'Extrême-Orient en Europe. Ce riz est aussi appelé riz complet ou riz brun. Après décorticage le grain est séparé de la balle. Il est consommable tel quel mais long à cuire (40 à 45 min). Sous cette forme il possède une grande qualité nutritionnelle et le riz camarguais détient la meilleure valeur mondiale.

Riz blanc : une fois débarrassé du son et du germe, il est alors essentiellement composé d'amidon, le blanchiment ayant supprimé la couche qui contient les vitamines. Ces grains d'amidon sont non fermentescibles, très pauvres en cellulose, ils ne laissent pas de résidus dans l'intestin. L'eau de cuisson, chargée de cet amidon et, comme le grain, un effet constipant ; cependant efficace contre la déshydratation.

Riz étuvé : c'est un riz paddy qui a subi un traitement à la vapeur sous pression avant d'être décortiqué et blanchi. Ce procédé, aujourd'hui industrialisé, est modelé sur le traitement artisanal pratiqué depuis longtemps en Asie, en particulier en Inde. Le riz étuvé dit "localable" possède une bonne valeur nutritionnelle : au cours du traitement à la vapeur, une partie des vitamines et des sels minéraux contenus dans la partie externe du grain migre dans le cœur du grain.

Riz naturellement rouge : 

Riz rond : 

Riz naturellement noir : 

Riz naturellement parfumé : 

Riz concassé ou brisé : ces brisures sont des sous-produits de l'usage. Elles peuvent être transformées ou utilisées pour préparer des bouillies et enrichir les potages. Elles sont très appréciées dans certains pays, comme au Sénégal (appelé « petit riz »), où elles servent à la préparation du tchoukoutine, plat de riz, de poisson et de légumes.

Farine de riz : fabriquée à partir de riz cru, décortiqué puis moulu. Utilisée dans l'agroalimentaire comme épaississant, elle est également employée pour le pain et la pâtisserie. Très efficace pour alléger les pâtes à brioche, elle « pompe » moins les graisses, cette farine peut également servir pour frire poissons et viandes... Elle donne du croquant. C'est une base de préparation pour les crêpes sucrées.

Amidon de riz : est caractérisé par des particules de très petite taille. Il s'agit d'une poudre blanche au goût neutre, d'une digestibilité élevée et absente de gluten, la farine de riz convient particulièrement à la préparation des aliments pour nourissons, tout en limitant les diarrhées. Elle entre dans la fabrication des nouilles chinoises et japonaises, des galettes vietnamiennes et des crêpes ou des boulettes très appréciées en Inde du Sud.

Son de riz : est la couche externe du riz brun auquel il donne sa couleur et sa saveur de noisette. Le son de riz est une excellente source de thiamine (vitamine B1), de pyridoxine (vitamine B6), de fer, de phosphore, de magnésium, de potassium et de fibres. On l'utilise pour fabriquer les produits céréaliers pour le petit déjeuner et le en-ca.





F
I
N

Derniers regards à la maison du riz

Souvenirs... souvenirs.

Une autre façon de découvrir la Camargue.



Et dernier rond-point sur les terres camarguaises.

Ce que nous aurions pu voir en Camargue.

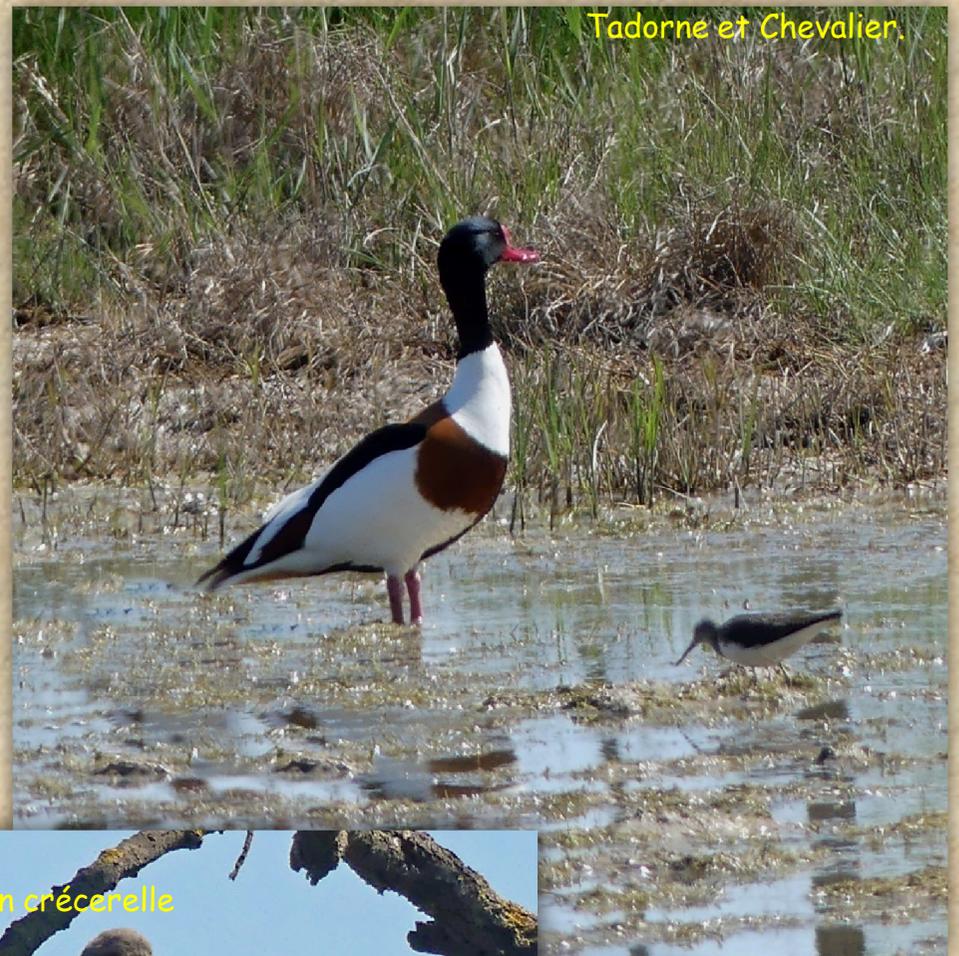
Etang du Méjean - Flamants roses
et échasse blanche.



Cigogne blanche en vol.



Flamant et couple de tadornes « unijambistes »



Tadorné et Chevalier.



Echasse blanche.



Falcon crécerelle

Etang du Méjean.
Balade en vélo.
Maison de la nature
et piste cyclable du
Lez.



Sur le Lez fev. 22 - Cormoran capturant un poisson.



Etang du Méjean - Aigrette garzette.



Sur le Lez - Aigrette tentant d'attraper une proie.

Le héron cendré....

...Posé sur un pin au zoo du Lunaret.



....Tentant d'attraper son repas sur le Lez.



..A l'atterrissage sur l'étang du Méjean



La course camarguaise pour les nuls.



Lansargues 14/08/2011

... par un candide
R. O. 17/08/2011

La mise en place des acteurs



Avec, à tout seigneur tout honneur, LA BÊTE (Le Biou)...
500-kg environ et des cornes redoutables



Conciliabule chez les raseteurs
avant l'entrée en scène



La tribune présidentielle.

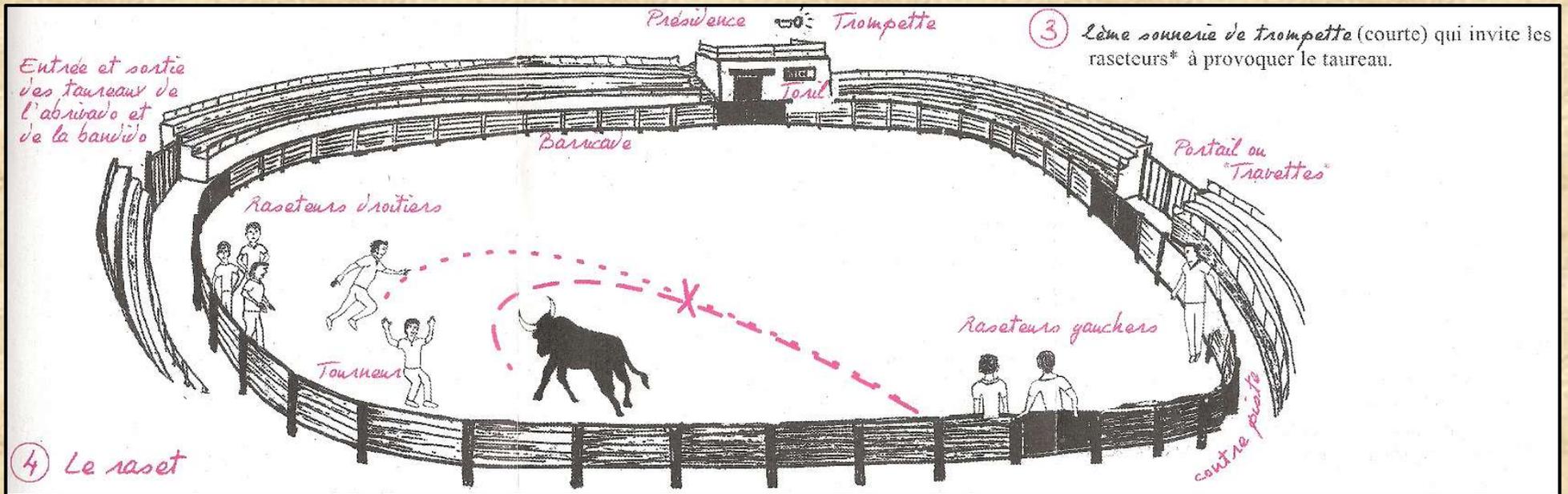


La « peña » ... chargée des annonces en musique...
et les arlésiennes pour distribuer les bises et bouquets

Le cérémonial d'ouverture.



L'arène et le déroulement de la course.



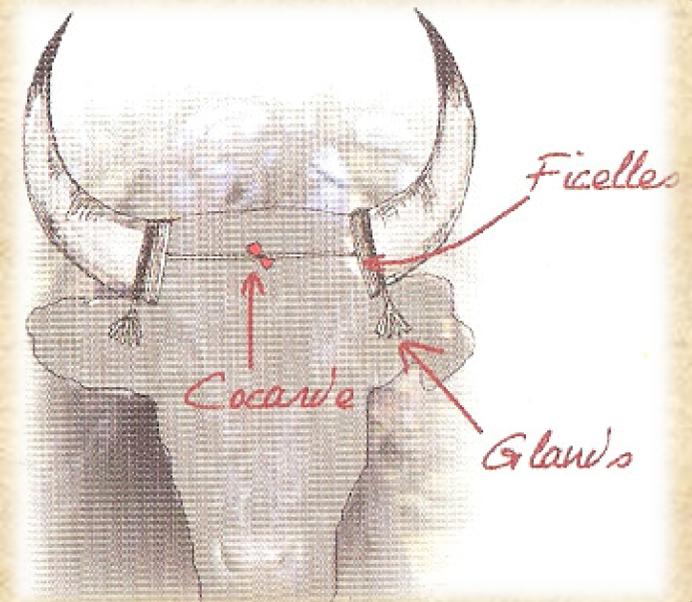
Le crochet

L'enjeu : Débarrasser le taureau de ses attributs (la cocarde, les ficelles et les glands) à l'aide du crochet que le raseteur tient en main.

Chaque taureau reste en piste $\frac{1}{4}$ d'heure. Le courage des raseteurs et la vaillance du taureau sont évalués par la présidence.

Les commerçants locaux offrent des primes à ceux qui réussiront à dépouiller le taureau de ses attributs.

Le cadre : l'arène : un espace ayant la forme d'un ovale ou d'un rectangle arrondi avec une piste en terre battue de dimensions variables selon les lieux (environ 50m * 30m). La piste est entourée par une contre-piste délimitée par de solides planches par-dessus lesquelles les raseteurs sautent pour échapper aux charges du taureau. Les cornes du taureau ne sont pas emboutées et le risque est réel. Derrière la contre-piste et en hauteur : les gradins.



Source : Prospectus de la Fédération Française de Course Camargaise.



Le plus ancien témoignage des jeux taurins remonte à 1402 à Arles. Les règles de la course ont été précisées peu à peu au cours du XIX^e siècle. Au début on accrochait aux cornes du taureau des foulards, des cocardes tricolores et même des saucissons. N'importe qui pouvait tenter sa chance. Plus tard, seuls les «vrais» raseteurs (passés par l'école taurine), tous vêtus de blanc, seront acceptés dans l'arène et les attributs et le crochet seront réglementés.

Et celle de la vedette...



Il reste les ficelles à raser.
Remarquer les armes du biou.



...qui prend ses marques.

Que la course commence ! Place au courage des hommes et à la fougue du taureau



Le Round d'observation...

Six taureaux participent à la course, chacun offre une prestation d'un quart d'heure. Les raseteurs travaillent en équipes. Certains sont chargés de détourner l'attention du taureau tandis que d'autres, stimulés par l'annonce des primes, souvent par des courses tangentielles, tentent de le dépouiller de la cocarde ou des glands.

Ensuite, il faut courir assez vite et sauter par-dessus les planches de la contre-piste, parfois jusqu'aux gradins pour échapper aux cornes du taureau. Les exploits des raseteurs (leur audace) ou du taureau (saut ou destruction des planches) sont salués par la peña aux accents de Carmen.



Avant de tenter sa chance.



On tente d'attirer l'attention du taureau....



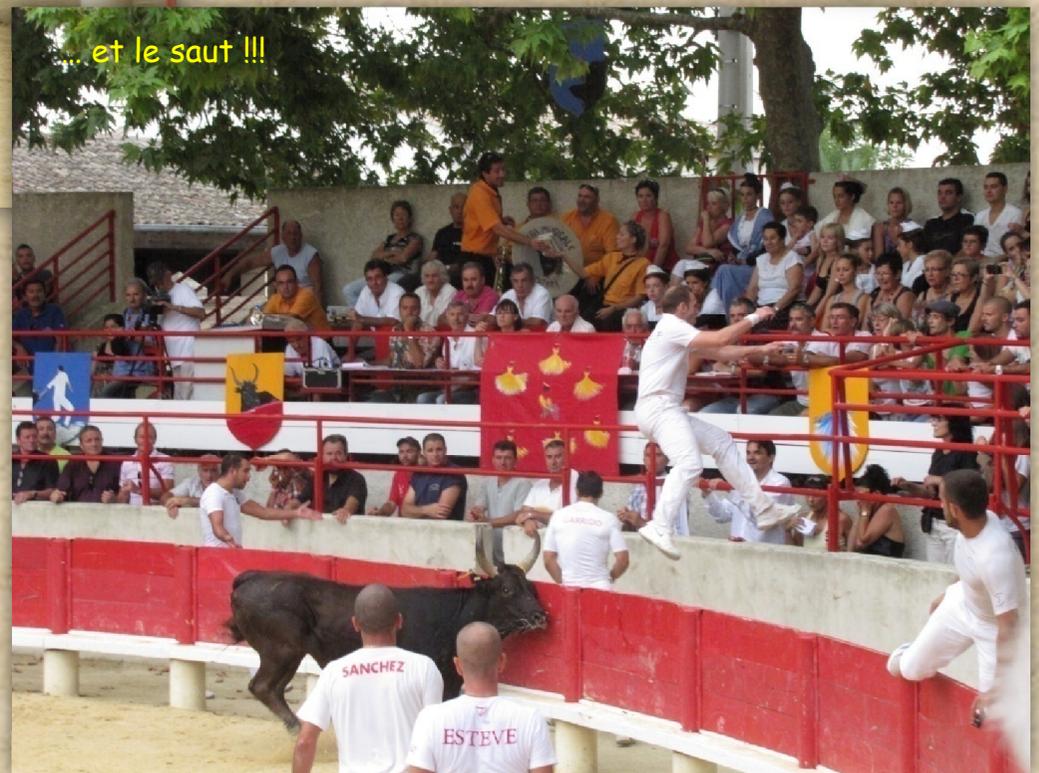
Les tentatives de raset ... et l'esquive.







Parfois le salut est dans la fuite... !



... et le saut !!!



Vexé et dépouillé de ses attributs le biou refuse de rentrer au bercail.

Ce qu'il finit par faire tout en gardant la tête haute !!!



...On lui envoie une «belle» (le simbéu) qui le persuade de s'exécuter ...

La course se termine par un cérémonial tout aussi codifié et important que celui d'ouverture. Les manadiers et les gardians de la (des) manades ayant participé à la course sont présentés au public puis vient la remise des prix par les arlésiennes, et enfin les discours. C'est à cette occasion que nous avons appris que la course où nous avons assisté était dédiée au souvenir d'un raseteur mort des suites d'une blessure reçue dans l'arène.





La course est, certes, terminée mais l'histoire n'est pas finie.

Après la course vient le « Bandido » soit le retour au pré des taureaux à travers les rue du village (sur un parcours protégé tout de même) où, traditionnellement, les jeunes gens s'évertuent à perturber l'encadrement des taureaux par les gardians à cheval pour qu'ils se dispersent dans le rues du village.

Bien sur, la peña accompagne en musique ce retour quelquefois tumultueux.



F



Un gardian allant participer au Bandido.



La Peña et les « gamins » s'apprêtent à jouer leur rôle de trouble-fête. A l'arrière (en rouge) la barrière de sécurité.

I



N

