

semaient du riz en Camargue

PORTRAIT

→ Jean-Baptiste Barbier est un pionnier du riz camarguais

Il est né le jour des premiers semis, un vingt avril. Coquetterie exquise, en l'an 1909. Vraiment centenaire ? « Naturellement, puisque je ne suis pas mort », tranche Jean-Baptiste Barbier, un brin espiègle. Dans son mas Clairefarine, perdu au sud de Saint-Gilles, il peut se targuer d'avoir été l'un des pionniers de la riziculture camarguaise, pour nourrir les hommes en pleine Seconde Guerre mondiale.

Alors jeune ingénieur des Ponts-et-Chaussées, mobilisé en 1939 dans la poche de Dunkerque, il est aussitôt arrêté par les Allemands : « Je me suis évadé en 1942, le jour de mon anniversaire, celui d'Hitler aussi ! Les gendarmes français ont failli me reprendre. J'ai pu revenir dans le mas de mon père. »

Ancienne commanderie de l'ordre de Malte, le mas cachait des résistants. « On était loin de tout, sur une vilaine route. » Clairefarine n'a pas volé son nom, tant le lieu était pauvre et la farine maigre. Sur 60 ha, un tiers était planté en vignes, sur les bourrelets alluviaux du Petit Rhône. En 1870, la vigne avait trouvé refuge ici : en l'inondant, on jugulait le phylloxera.

« Faut pas se leurrer, on faisait du mauvais vin. Les autres terres étaient quasi incultes. C'est pas la Beauce ! L'hiver, les chevaux ne mangeaient que du roseau ! J'ai semé de la luzerne. Puis du riz, pour nous, pour pas crever de faim. » Placide, il égrène ses souvenirs de conquête des marais hostiles.

Ce n'était pas encore "l'or blanc". « On faisait déjà du riz dans le delta, mais pour les poules et dessaler les terres, par submersion. L'Etat nous a poussés à en semer pour nourrir les gens. » La venue en France d'Indochinois aux savoirs ancestraux a permis de pallier aussi la pénurie de bras. « Un Indochinois m'a semé les premiers grains en 1943, en marchant à reculons. Il était plus habitué que nous aux moustiques effrayants, mais supportait moins la chaleur. J'en ai em-

Un centenaire de l'or blanc



Ingénieur et riziculteur, Jean-Baptiste Barbier vient de fêter ses cent ans, l'œil toujours vif sur les travaux du mas. Photo S.C.

ployé trois ou quatre au besoin, un peu aussi pour nettoyer les pieds de vigne. Pour décortiquer le riz, ils avaient une sorte de mortier dans un tronc, avec un pilon, puis soufflaient les poussières. »

Ces recrues d'Asie ont sûrement aussi aidé à développer le système d'irrigation gravitaire créé pour la vigne. « Ils

du Petit-Rhône, large de 120 m, qu'ils traversaient à la godille. Enfin, en 1946, l'ingénieur Jean-Baptiste a regroupé tous ses voisins propriétaires des Marais de la Fosse, pour lancer à vaste échelle, grâce à des canaux et pompages, sur 3 500 ha jadis incultes, une rotation riz-blé.

Depuis, beaucoup d'eau est

pas me rouiller, il y a tant d'eau ici ! »

Encore tout ouïe, il capte le busard des roseaux, la mésange nonnette, repère de loin les colverts en patrouille. Dans la grange, du haut de ses cent printemps, il salue l'hirondelle en son nid. Son secret de jeunesse ? « Je mange du riz tous les jours ! »

Le vingt avril, il a aussi fait festin d'un sandre du Rhône, un opéra en dessert. Jean-Baptiste cultive un rêve de gosse, naviguer : « Tout jeune, j'ai construit mon bateau. J'ai fait de la voile jusqu'à ma retraite, des Saintes-Maries à Port Louis... »

Alors, pour ses cent ans, le cadeau d'anniversaire était tout trouvé : une croisière en Méditerranée. Le vieil homme du delta, qui fut deux ans prisonnier des nazis, peut dire sans mal, dans le sillage de Baudelaire : « J'ai toujours chéri la mer, espace de liberté comme la Camargue. » ●

G. M.

« Prisonnier en Allemagne, je me suis évadé le jour de mon anniversaire, le même que celui d'Hitler ! »



étaient avisés mais, vu leurs dures conditions loin de chez eux, forcément pas très motivés. Parfois, ils plantaient la pelle droite, posaient leur chapeau conique dessus et se couchaient sous une souche », sourit Jean-Baptiste.

Ces Indochinois ne logeaient pas au mas, mais dans des baraques sur l'autre rive

passée sous les martelières. Retraité à 65 ans, Jean-Baptiste n'a jamais déserté les travaux. Foulée lente, œil furtif, toujours prêt à décocher un conseil, voire à déplorer le retard d'une mise en eau. Certes, il ne saute plus les roubines à pieds joints. Cravate impeccable, soulier poli, il marche « un kilomètre par jour, pour

Etrangers

Pour faire du riz de table à partir de 1942, la Camargue ne partait pas de rien. Le Rhône avait été endigué dès 1869, avec la création de réseaux de drainage et d'irrigation. La présence d'Italiens antifascistes dans les années trente, venus des rizières du Pô, était cruciale : « Ils avaient l'art de niveler les parcelles à la pelle, avec un système de cales et un formidable coup d'œil. Ils portèrent aussi la fameuse semence du nouveau riz », rappelle Jean-Baptiste Barbier.

La venue d'Indochinois en 1939 fut aussi déterminante face aux besoins en main d'œuvre, mais aussi de par leurs savoirs ancestraux. Puis, jusqu'en 1975, des Espagnols du sud de Valence, experts eux aussi, viendront repiquer le riz : « On faisait de belles paellas ensemble ! »

REPÈRES

Longue histoire

Bien présent en Italie et en Espagne depuis le XVI^e siècle, le riz est surtout cultivé en Camargue, après 1869, pour rentabiliser les réseaux d'eau douce de cultures plus rentables. En 1890, ses 1 000 ha servent à nourrir les bêtes. A partir de 1942, il nourrit surtout les hommes. Puis les aides du plan Marshall et les primes à l'arrachage des vignes vont assurer son essor.

En Camargue, le riz est passé de 250 ha, en 1945, à 32 500 ha en 1960 (record). Il a chuté à 5 000 ha vers 1985 et couvre, à présent, 20 000 ha. L'an dernier, 150 riziculteurs (2 000 emplois directs, 80 M€ de CA) ont produit 110 000 t de riz paddy (état brut), dont 75 000 t ont été blanchies.

Saisons

Printemps. Du 20 avril au 19 mai environ, le riz est semé dans l'eau (5 à 10 cm de profondeur) avec des tracteurs spéciaux contre l'enlèvement. Des hélicoptères épandent les herbicides (sauf si riz bio). Fin mai, le riz sort de l'eau.

Été. Fin juillet, percée du riz précoce. Les autres variétés fleurissent en août, sont fécondées, puis l'eau est vidée.

Automne. Récolte à la moissonneuse. Stockage, séchage, tri, transformation dans les rizeries.

Hiver. Préparation des futures rizières. On nivelle au laser les terres qui étaient en culture sèche.

Marché mondial

L'Asie pèse 90 % de la production mondiale : Chine (33 %), Inde (23 %), Indonésie (9 %) ... 95 % du riz produit se consomme sur place. L'Europe représente 0,44 % : Italie (223 000 ha), Espagne (112 900 ha), Portugal (14 000 ha), Grèce (22 400 ha), France (20 000 ha).



Les filons du chercheur en rizières

SCIENCE

→ Sélectionneur de variétés, Guy Clément prépare l'avenir du riz

Henry IV ordonna la culture du riz en Camargue. Pour mieux faire digérer sa poule au pot ? En vain. Sol trop salé, pluies trop rares. En fait, le riz n'a décollé ici qu'en 1870, grâce à l'endiguement du Rhône, aux canaux creusés. D'abord pour nourrir les bêtes. Puis, à partir de 1942, pour le peuple affamé. Agronomes et généticiens poursuivent ce long combat du riz.

Au mas du Sonnailler (Arles), base du Centre français du riz, Guy Clément connaît le riz en long et en large. Chercheur du Cirad, 60 ans sonnés, il a baigné toute sa vie dans les rizières, « dans la coopération Sud-Nord, en Afrique et en Guyanne ; on apprend beaucoup des autres ». D'un geste auguste, il sème le grain paddy, ba-

taille contre le dieu Mistral : « Impossible ce matin, les grains sont déportés ! »

Pourtant, il juge cette culture « très attachante ». D'ailleurs, les vieux disaient : « Aux semis, le riziculteur couche avec son riz, pas avec sa femme ». Guy Clément décropte : « Même si c'est un

« Aux semis, le riziculteur couche avec son riz, pas avec sa femme »

peu exagéré, il faut couvrir des yeux le riz à peine semé, tant le grain est chétif face à plein d'ennemis. »

Son métier : sélectionneur de variétés. « Je m'émerveille d'en apprendre toujours, de voir germer le grain, jaillir la plante dans ce milieu plutôt hostile. On essaie, avec les ressources génétiques d'une espèce et les caprices de la na-

ture, de faire mieux, plus beau, plus haut et plus fort que ce qui existait, bien sûr sans produits dopants ! »

Semé dans l'eau, le riz supporte plus ou moins ce milieu : « Privé d'oxygène, il s'empresse d'en produire par photosynthèse en développant des feuilles, au lieu des racines. Du coup, il peut dériver, être bouloté par des insectes, des champignons. Il peut mourir enterré, ou à cause de composés toxiques présents en condition anaérobie, c'est-à-dire sans air ou à minima d'oxygène. »

Sans parler de la fécondation, ratée s'il fait trop chaud ou trop froid. Au chercheur de sélectionner les variétés plus aptes à la levée. La prochaine récolte ? « Nul ne peut prédire si elle sera bonne ou pas. L'été 2003, c'était la canicule, mais l'été 2000, on a mis le parka avec des nuits à moins dix degrés. » A cause d'un mistral à décorner les biou. ●

G. M.



Guy Clément : « Nul ne peut prédire la récolte. » Photo S.C.

A TABLE

Bols de riz

Quantité de riz consommé par an, par habitant : 5 kg en France, 40 kg au Brésil, 70 kg au Sénégal, 75 kg en Chine, 130 kg à Madagascar...

Des dizaines de milliers de variétés existent. Le riz est dit paddy (état brut), cargo ou complet (paddy décortiqué), blanchi (par abrasion du grain, qui ôte le péricarpe coloré, les téguments et le germe). Pour le syndicat des riziculteurs de Camargue, « le plaisir est dans la diversité » :

- riz rond : fondant et moelleux, pour desserts et entremets ;
- riz demi-long : pour paella ou risotto ;
- riz long : tenue parfaite pour salades conviviales ;
- riz très long : idéal pour viandes et poissons.

A chacun sa cuisson : de 8 (riz précuit) à 25 minutes (riz complet), voire plus. Sans oublier le riz étuvé... Incollable !