

Mas Sainte-Cécile, Bouches-du-Rhône

# Ils produisent du riz fermier biologique

Au plein cœur de la Camargue, la famille Mégias cultive des céréales et notamment du riz. Depuis deux ans, en plus d'être en agriculture biologique, elle a fait le choix de vendre toutes ses productions en direct.

« Nous avons été déçus par le système classique des coopératives et des négociants, il ne collait plus avec notre philosophie. Alors, pour le quitter, tout en pérennisant l'exploitation, le bio était pour nous la meilleure alternative », raconte Michel Mégias, agriculteur au Mas Sainte-Cécile, dans les Bouches-du-Rhône. En 2013, l'ensemble des cultures qu'il produit avec sa femme et ses enfants sont certifiées agriculture biologique. Sur leur exploitation, ils cultivent du blé tendre, du blé dur, du tournesol, de la luzerne, des lentilles vertes et du riz.

## Du riz en farine ou en grain

Depuis deux ans, pour continuer leur quête d'indépendance, toutes leurs céréales sont commercialisées en circuits courts, à la ferme ou dans des magasins de producteurs. Pour se différencier, ils ont même créé leur propre marque : Riz fermier. « Même si nous sommes en Camargue, nous ne bénéficions pas de l'IGP riz-de-Camargue car la cotisation pour nous est plus élevée que pour les autres IGP », explique l'agriculteur.



Pour commercialiser son riz, la famille Mégias a créé sa propre marque : « Riz fermier ».

En Camargue, la famille Mégias cultive des céréales et notamment du riz bio qu'elle vend uniquement en circuit court.



PHOTOS : DR

Michel Mégias produit, stocke et commercialise directement son riz bio : « J'implante tous les ans en mai une dizaine d'hectares de riz. En agriculture biologique, tout repose sur la rotation : dix années s'écoulent entre deux cultures de riz pour ne pas avoir de problèmes d'adventices et de maladies. »

## 50 000 € d'investissements

Le riz se récolte début octobre, une date un peu plus tardive que pour les riz industriels : l'exploitant recherche un taux d'humidité à 13 % contre 21 % pour les autres riz. Avec un riz moins humide, l'opération de séchage peut se faire sans brusquer le grain. « Un aliment déshydraté perd de ses qualités nutritives et gustatives. Ici, je le place dans des séchoirs importés du Danemark construits uniquement en bois, précise Michel Mégias. Le bois absorbe l'humidité et le riz est ventilé en douceur avec un flux d'air. »

L'agriculteur garde une partie de ce riz pour la semence, puis commercialise l'autre en farine ou en grains complets et blancs. Pour se lancer dans la transformation, le Mas Sainte-Cécile a investi plus de 50 000 € dans des séchoirs, moulins et autres machines de tri. La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur a pris en charge 40 % de cette somme. Un investissement qui porte ses fruits puisque, cette année, la Ferme de Sainte-Cécile a déjà vendu, en direct, plus de 30 tonnes de riz.

## CARTE D'IDENTITÉ

- EARL Mas Sainte-Cécile
- Date d'installation : 2003
- Main-d'œuvre : 2,5 UTH
- SAU : 210 hectares dont : 10 ha de riz, 40 ha de blé tendre, 26 ha de blé dur, 6 ha de lentilles vertes, 70 ha de luzerne, 20 ha de tournesol, 40 ha de marais
- Transformation : riz, tournesol, lentille et blé sur l'exploitation