

Riz Européen.

Bon pour vous,
précieux pour l'environnement.



L'avenir du riz européen durable entre pratiques agronomiques innovantes, gestion efficace de l'eau et protection de la biodiversité

Lisbonne, 15 novembre 2023 - Le 3^{ème} Congrès européen du riz s'est tenu ce matin à Lisbonne, une initiative qui s'inscrit dans le cadre du projet de promotion du type japonica cultivé en Europe, **Sustainable EU Rice - Don't Think Twice**. La réunion a abordé les questions de la **durabilité agronomique et environnementale de la culture du riz** et en particulier la gestion efficace des ressources en eau à la lumière des conséquences du changement climatique.

Marco Romani, chef du département d'agronomie et de protection des cultures du Centre de recherche sur le riz, a donné le coup d'envoi des travaux en illustrant les pratiques agronomiques et les techniques de culture privilégiées pour **l'utilisation durable des ressources en eau et l'atténuation des émissions de gaz à effet de serre**.

Contrairement à ce que la plupart des gens croient, la riziculture ne gaspille pas l'eau, car le système complexe des rizières permet de retenir temporairement l'eau prélevées dans les ressources locales et de la renvoyer ensuite dans le milieu, bouclant ainsi son cycle naturel. Cela n'a pas empêché les riziculteurs, sur la voie de la durabilité, de s'efforcer de minimiser l'utilisation des ressources en eau. L'une des techniques de culture décrites par le Dr Romani, qui permet une gestion efficace de l'eau, est la **submersion hivernale**. Cette pratique agronomique, qui consiste à submerger des parcelles de terre à la fin de la période de végétation pendant une période allant de l'automne-hiver au début du printemps suivant, permet de recharger le niveau de la nappe phréatique à une saison où l'eau est abondante parce qu'elle n'est pas nécessaire pour d'autres cultures, comme le maïs ou le soja. Un autre effet positif de la submersion hivernale est la dégradation des résidus de culture qui, d'une part, libère dans le sol des éléments nutritifs précieux et, d'autre part, réduit les émissions de méthane dans l'atmosphère. La pratique de l'**AWD** (Alternate Wetting and Drying), qui consiste à alterner submersion et séchage dans les rizières, s'est également révélée être une stratégie efficace pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, car elle contribue à une dégradation rapide de la paille.

Dans son discours, **Corrine Romero**, secrétaire générale du Syndicat des Riziculteurs de France et Filière, a souligné le rôle fondamental de la riziculture dans la **protection de la biodiversité animale et végétale**, avec une référence spécifique à la richesse de la flore et de la faune dans la région de Camargue, où les rizières sont capables de préserver l'habitat des zones humides et agissent comme un lieu d'alimentation et de reproduction, accueillant une multitude d'espèces animales, y compris les amphibiens, les insectes et les oiseaux.

Pedro Monteiro, président de Casa do Arroz, a expliqué le caractère unique de l'héritage variétal du riz japonica portugais, en particulier le Carolino, dont la zone de culture couvre environ 30 000 hectares répartis dans les régions proches des trois fleuves les plus importants du Portugal : le Mondego, le Tejo et le Sado. Les Portugais, surnommés "les Asiatiques d'Europe", détiennent le record de consommation annuelle par habitant dans l'Union européenne, avec 200 000 tonnes de riz blanc consommées.

Le congrès a été suivi d'une conférence de presse au cours de laquelle **Marco Romani**, **Pedro Monteiro** et **Corrine Romero** ont présenté aux médias portugais les objectifs du projet qu'ils promeuvent. Sustainable EU Rice - Don't Think Twice est un programme de trois ans financé avec le soutien de l'**Union européenne** dont l'ambition est de diffuser des connaissances sur la production de riz et les utilisations du riz produit dans l'UE dans la cuisine, et de renforcer la sensibilisation à la valeur de la riziculture en termes de durabilité et de protection des ressources naturelles.

La matinée s'est terminée par une démonstration culinaire où la diversité du riz européen a été mise en évidence dans la préparation de trois recettes différentes représentant les pays cibles : le risotto Arborio avec du radicchio, du fromage provolone et du bacon croustillant pour l'Italie, le riz Carolino avec du mérrou et de l'écume de basilic pour le Portugal, et le riz rouge avec de l'ail noir et des courgettes marinées pour la France.

www.sustainableeurice.eu

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES QUI ENCOURAGENT
LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

