



BERNARD POUJOL

DES CANARDS AU SECOURS DES RIZIÈRES

À deux pas de la réserve naturelle du Scamandre, Bernard Poujol cultive un riz bio unique grâce à ses... canards. « *Ils mangent les mauvaises herbes des rizières sans toucher le riz* », s'amuse ce grand gaillard, bonnet vissé et faciès du type heureux. Il produit, depuis deux ans sur les mêmes parcelles, 90 tonnes de riz. Impensable en Petite Camargue, où l'on alterne traditionnellement un an de riz et trois ans de pâtures. « *Mon fils a ramené l'idée du Japon, explique-t-il. Dans les années 1990, Takao Furuna a été le premier à utiliser cette méthode ancestrale sur son exploitation.* » La Petite Camargue n'est pas le Japon mais Bernard s'improvise, dès 2010, éleveur de canards. Il adapte la technique de Takao, avec le soutien de l'Institut national de recherche agronomique de Montpellier et dès 2013, du Cirad (Centre de recherche français d'agriculture pour le développement) : le riz, auparavant semé à la volée, est planté en ligne « *pour permettre la circulation des volatiles* ». Les canetons proviennent du Sud-Ouest et envahissent chaque printemps les rizières, après les semailles. De race mularde, ils sont inaptes au vol (pour éviter qu'ils ne s'enfuient), « *avec un très bon appétit* ». Bernard, qui vend son riz dans l'Hexagone sous la marque Léa Nature, est ainsi devenu fournisseur officiel du restaurant La Chassagnette (une étoile Michelin) au Sambuc, près d'Arles. Son chef Armand Arnal, qui a publié chez Actes Sud « *Brut de Camargue, cuisine sous influence locale* », consacre également un chapitre entier à la chair, unique et sans égal en Europe, des canards de Bernard.

MAS NEUF DE LA MOTTE

Route de Sylvéréal, 30800 Saint-Gilles 06 70 21 09 20

Vente à la ferme et paniers Amap (viande et œufs).