

Le rôle déterminant de l'industrie

Sédille G.

in

Mourzelas M. (ed.).
Qualité et compétitivité des riz européens

Montpellier : CIHEAM
Cahiers Options Méditerranéennes; n. 15(4)

1995
pages 17-18

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI01.09.34>

To cite this article / Pour citer cet article

Sédille G. **Le rôle déterminant de l'industrie**. In : Mourzelas M. (ed.). *Qualité et compétitivité des riz européens*. Montpellier : CIHEAM, 1995. p. 17-18 (Cahiers Options Méditerranéennes; n. 15(4))



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Le rôle déterminant de l'industrie

G. Sédille, Président du Syndicat des Riziers Français,
Sté RIVOIRE ET CARRÉ LUSTUCRU—RCL, Marseille (France)

L'industrie de la rizerie européenne et en particulier l'industrie française sont particulièrement heureuses d'être partie prenante du programme européen de recherche que vous lancez ce jour sur le thème "qualité et compétitivité des riz européens".

En effet, alors que la mise en oeuvre des accords du GATT et de la réforme de l'OCM-Riz ne cesse de nous préoccuper, tant les effets de ces refontes réglementaires risquent d'être pénalisants pour l'ensemble de la filière riz dans l'Union Européenne, il est évident que le vecteur qualité est un des éléments majeurs de pérennité de la production, de la transformation et de la consommation des riz en Europe.

La qualité est un vaste sujet et donc source de multiples débats quant à sa définition et à son coût. Si l'ensemble des acteurs de la filière est d'accord pour la définir comme l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire les besoins exprimés ou implicites du client, l'implication du coût de la qualité est plus complexe. De fait, notre industrie évolue dans des marchés de consommation sans croissance en termes de volume et peu en termes de valeur en raison d'une activité promotionnelle permanente, dictée par la grande distribution.

Par ailleurs, si nos efforts et investissements industriels, commerciaux et de recherche cherchent à satisfaire le consommateur final, le passage obligé pour l'atteindre est celui des grandes centrales d'achat dont la pression lors des négociations est redoutable.

Notre produit, le riz, représente un faible C.A de cette distribution (0,26%), donc très inférieur à celui des produits frais, des pet food, des boissons.

Cette même distribution qui s'est longtemps portée garante du maintien ou de la baisse du taux d'inflation de l'alimentation ne concède que très difficilement des augmentations tarifaires liées à la hausse des matières premières, ce qui pour le maintien des marges minimales a conduit certains vendeurs à déprécier la qualité des riz offerts.

Enfin, contrairement à d'autres produits alimentaires, le riz a de profondes spécificités de consommation dans les différents pays de l'Union Européenne (riz précuit non étuvé en Hollande, variétés en Italie, riz pratiques ou exotiques en France...).

Ceci rend la standardisation des produits en Europe beaucoup plus difficile, donc les volumes susceptibles de justifier des investissements lourds plus limités et un retour sur investissement plus lent.

Innovation, recherche, développement coûtent alors que les PVC diminuent rapidement sous l'action promotionnelle.

Ces réserves admises, on ne peut cependant que trouver judicieux le timing de lancement de ce projet de recherche européenne sur la qualité à l'heure où de nombreux industriels entament une démarche de certification de leur qualité.

Cette démarche va donc impliquer fortement notre amont : riziculteurs, organismes stockeurs pour mieux appréhender la collecte en terme de stockage, séchage, la recherche agronomique pour dévelop-

per les variétés éligibles pour les process d'étuvage ou de précuisson ou dont les propriétés organoleptiques peuvent se reproduire sans fluctuation majeure.

Les cahiers des charges des centrales d'achat sont de plus en plus contraignants quant aux origines, variétés, *process*, caractéristiques physiques, aptitude à la cuisson. Nous ne pourrions reproduire avec constance après transformation, certains produits que sous réserves d'être prémunis contre de trop fortes variations de la qualité des matières premières.

Par rapport à une consommation de riz stagnante et quelque peu banalisée, de nouveaux vecteurs de communication sont possibles :

- pureté variétale,
- identification scientifique de la fragrance,
- reconduction des qualités gustatives,
- contrôle rigoureux des résidus de pesticides...

Voici quelques pistes sur lesquelles l'industrie est prête à accompagner vos réflexions.

