Dans notre vie à tous -

Un petit grain d'une grande importance.

Documentation sur la culture, les sortes et le commerce.

RIZ

Un grain qui promet.

www.riso.ch

Sur la documentation

Vous trouverez les informations nécessaires à votre exposé dans la brochure sur le riz grâce aux pages indiquées sous le titre de chaque thème. Pour vous faciliter la tâche, les pages du texte comportent les mêmes illustrations avec les mêmes légendes que la présentation PowerPoint. Dans la mesure du possible, il a été prévu un peu d'espace libre pour des notes ou remarques éventuelles.

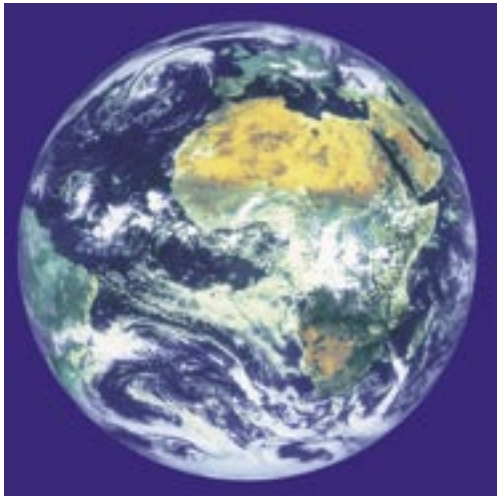
Nous espérons que vous prendrez plaisir à donner cet exposé et vous remercions de votre intérêt.

Page 2: Le riz, une des plantes utiles les plus importantes de cette planète

(Brochure sur le riz, page 3)

Paysans chinois prenant
un déjeuner bien mérité

En Europe, nous préférons utiliser la
fourchette pour ne rien perdre
de ce délicieux risotto!



Le riz – un élément vital pour
la moitié de l'humanité

Page 3: Oryza sativa – la grande famille du riz…

(Brochure sur le riz, page 4)

Le riz ou l'art de la survie – de la pousse à la plante, mûre pour la moisson

(Riz brut/paddy)

Panicules de plants de riz comportant 50 à 200 grains par panicule

Page 4:…peut se diviser en deux groupes principaux:

(Brochure sur le riz, page 5)

1. Les espèces indica

Elles sont aussi connues sous la dénomination de riz longs à cause de leurs grains longs et minces. Ne prenant que peu d'eau à la cuisson, elles restent en grains et ne collent pas. Elles se prêtent donc particulièrement bien à la préparation de salades de riz, de farces, de plats d'Extrême-Orient, etc.

2. Les espèces japonica

Les espèces japonica possèdent des grains courts, d'une forme ovale à ronde. Absorbant beaucoup d'eau à la cuisson, elles gonflent, ce qui les rend un peu collantes et donc particulièrement indiquées dans la préparation de soupes, soufflés, riz au lait, risotto, desserts, etc. Leur viscosité permet aussi de les manger plus facilement à la baguette.

Page 5: Le riz sauvage – grain noir des Indiens.

(Brochure sur le riz, page 5)

Culture de riz sauvage au Nord-Est des Etats-Unis

Panicules de riz sauvage

Riz sauvage dans les tambours de torréfaction…

Riz sauvage en cuves de fermentation

…et prêt à la vente.

Page 6: La riziculture – une collaboration plus que millénaire entre l'homme et la nature

(Brochure sur le riz, page 6)

Riz en terrasse aux Philippines

Divers champs de riz à Bali, parfaitement adaptés au paysage

Page 7: riziculture traditionnelle
(Brochure sur le riz, page 7)

Labourage avec le buffle des Indes

Jeunes pousses préparées pour les semailles, puis repiquées dans les rizières inondées

Mises en gerbes, les panicules sèchent au soleil

Battre le grain, un travail fatigant et poussiéreux

Page 8: La riziculture en Europe – l'Italie – Part 1

(Brochure sur le riz, page 8-9)

Métairie d'un riziculteur à Desana, Piémont

Les grains gorgés d'eau sont transférés dans la machine et semés dans les champs inondés.

Peu de temps après, des grains immergés résultent de jeunes pousses aux tendres panicules.

Page 9: La riziculture en Europe – l'Italie – Part 2

(Brochure sur le riz, page 8-9)

Point de jonction pour la répartition de l'eau. La quantité nécessaire s'écoule, régulée par des targettes, dans le fin réseau de canaux.

Cette moissonneuse-batteuse coupe grâce à ses larges couteaux et son équipement de battage environ un champs de riz d'un hectare par heure.

Page 10: La riziculture aux Etats-Unis – Part 1

(Brochure sur le riz, page 10-11)

Panorama illustrant de manière impressionnante l'immensité des surfaces de riziculture aux Etats-Unis.

Presque obligatoire avec des dimensions pareilles: les semailles par avion!

De puissantes machines remplissent le paddy récolté dans les camions-silos.

Le riz paddy est transféré aux silos avec d'énormes tracteurs de semi-remorques.

Page 11: La riziculture aux Etats-Unis – Part 2

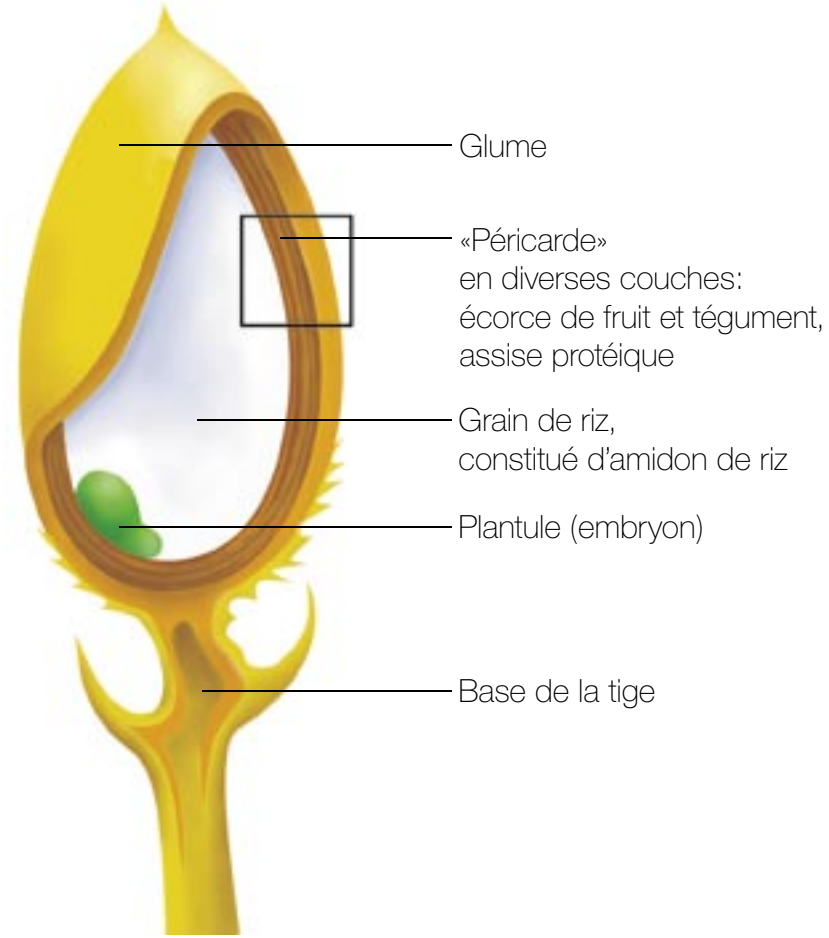
(Brochure sur le riz, page 10-11)

Et c'est là que le riz, raffiné suivant les besoins,
commence son voyage, dont les nombreuses étapes le conduiront…

…à l'intérieur du pays ou à l'étranger.

Page 12: Le grain de riz

(Brochure sur le riz, pages 12+19)



Riz brut/paddy

Page 13: Tabelle des valeurs nutritives – composants du riz comparés aux pâtes, aux pommes de terre et au maïs

(Brochure sur le riz, page 13) (valeurs moyennes pour 100 g)

		Riz complet	Riz blanc	Riz étuvé	Pâtes sans oeufs/sèches	Purée de pommes de terre (flocons)	Maïs Farine complète
Eau (en pour cent)		13,1	12,9	12,0	10,0	7,1	12,3
Energie	kcal	345	346	345	362	330	330
Energie	kJ	1 455	1 457	1 441	1 513	1 392	1 390
Protéines	g	7,3	6,9	6,5	12,5	7,9	8,8
Lipides	g	2,2	0,6	0,5	1,2	0,8	3,3
Glucides	total g	73,4	78,6	78,4	75,2	73,0	65,8
Fibres alimentaires	g	2,6	1,4	1,4	–	10,0	9,2
Cendre	g	1,2	0,5	–	–	3,0	1,3
Calcium	mg	24	6	24	22	25	17
Phosphore	mg	325	120	94	165	103	258
Fer	mg	2,6	0,6	2,9	1,5	3,7	2,3
Potassium	mg	150	104	92	–	2 100	225
Sodium (dépend du sel utilisé à la cuisson et de la qualité de l'eau)							
Thiamin (vitamine B_1)	mg	0,41	0,06	0,44	0,09	0,25	0,37
Riboflavine (vitamine B_2)	mg	0,09	0,03	0,03	0,06	0,15	0,16
Niacine (vitamine PP)	mg	5,2	1,3	3,5	2,0	9,6	1,8

Page 14: La Bourse du riz – Part 1

(Brochure sur le riz, page 14-15)

Le hall de la Bourse avec ses nombreuses tables de présentation et de négociation

On prélève exactement 100 g de riz brut, on ôte la glume et on le polit.

Les grains de moindre valeur sont enlevés à la pincette.

Page 15: La Bourse du riz – Part 2

(Brochure sur le riz, page 14-15)

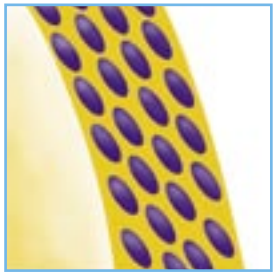
On négocie, on discute et on traite.

Les prix actuels sont affichés en permanence sur le tableau lumineux électronique.

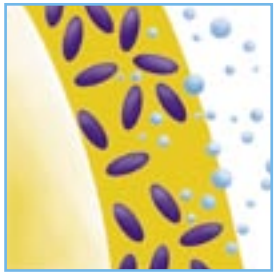
Un riziculteur passe les écritures. Les affaires paraissent être conclues.

Page 16: Transformation du grain de riz: le processus de parboiling

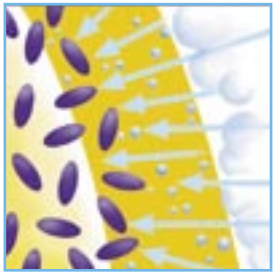
(Brochure sur le riz, page 13)



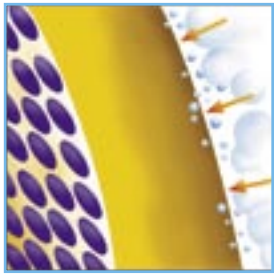
1.
Coupe agrandie montrant de manière symbolique vitamines et minéraux contenus dans le péricarde.



2.
Le processus de parboiling s'effectue ainsi: Le riz brut est mis sous vide. Après un trempage dans de l'eau tiède, les éléments contenus dans la plantule et le péricarde se libèrent.



3.
Les vitamines et minéraux ainsi libérés sont pressés à l'intérieur du grain par de la vapeur à haute pression.



4.
Les grains de riz subissent à nouveau l'action de la vapeur sous pression, l'amidon est alors dextrinisé (durci en surface). Grâce à ce traitement, les éléments nutritifs restent dans le grain. Le séchage s'effectue en dernier.

Le riz parboiled est légèrement jaune, mais blanchit lors de la cuisson. Il reste en grains même en cas de cuisson prolongée.

Page 17: Transformation du grain de riz dans le moulin à riz – Part 1

(Brochure sur le riz, page 16-17)

Machines de meulage

Chaque wagon-silo déverse 25 à 50 tonnes de riz semi-brut

Après les premiers tris (grossier et fin), le riz parvient dans le canal de ventilation où poussières et petites particules de tégument sont aspirées.

Page 18: Transformation du grain de riz dans le moulin à riz – Part 2

(Brochure sur le riz, pages 12 + 16-17)

Nettoyage grossier du riz passé en meule

L'intérieur d'un tambour trieur. Les petits grains (brisures de riz) restent prises dans les cavités.

Riz brut (paddy)

Riz semi-brut
(riz complet, riz brun ou riz cargo)

Riz blanc

Page 19: Les riz les plus populaires en Suisse – Part 1

(Brochure sur le riz, page 18-19)

Riz parboiled longs grains, raffiné, en provenance des Etats-Unis, bénéficie à peu près de la même valeur nutritive que le riz complet, comme toutes les sortes de riz traitées de cette manière (parboiling). Blanc comme neige une fois cuit, il reste bien en grains. Temps de cuisson:
env. 17 minutes.

S. Andrea
(semi-long) particulièrement indiqué pour tous les mets italiens, réputé toutefois comme riz à risotto classique! Son grain devient légèrement collant en cuisant.
Temps de cuisson:
env. 18 minutes.

Camolino/Originario (riz au lait)
Ce riz rond – idéal pour les soupes, soufflés, riz au lait et desserts – absorbe beaucoup
de liquide à la cuisson et devient légèrement collant.
Temps de cuisson:
selon utilisation.

Riz Basmati
– la «reine des parfums» (long grain) – se cultive dans le nord de l'Inde. Sols fertiles et eau des montagnes riches en minéraux lui confèrent un arôme royal. Ne colle pas, reste en grains. Idéal pour les plats d'Extrême-Orient.
Temps de cuisson:
env. 15 minutes.

Page 20: Les riz les plus populaires en Suisse – Part 2

(Brochure sur le riz, page 18-19)

Risotto parboiled
(semi-long). Par son grain, rejoint comme nouvelle variante les riz à risotto classiques grâce au processus de parboiling qui le rend moins collant.
Temps de cuisson:
env. 17 minutes.

Ribe ou Baldo
(semi-long et long) est le plus utilisé pour la préparation du risotto.
Temps de cuisson:
env. 18 minutes.

Riz parfumé
(long) n'a rien à voir avec le parfum. Sa saveur très aromatique provient de la richesse en minéraux des sols thaïlandais. Un riz sec convenant aux plats d'Extrême-Orient.
Temps de cuisson:
env. 15 minutes.

Riz complet
(sortes à grains semi-longs et longs) est décortiqué, mais pas raffiné. Il a gardé pratiquement tous ses précieux composants.
Temps de cuisson:
env. 50 minutes.

Page 21: Les riz les plus populaires en Suisse – Part 3

(Brochure sur le riz, pages 19+21)

Riz sauvage mélangé
contient environ 85% de riz parboiled raffiné et 15% de riz sauvage, touche décorative donnant au mets une saveur singulière. Accompagne bien des plats de poisson, de volaille et de viande.
Temps de cuisson:
env. 20 minutes.

Riz trois couleurs (mélange de riz)
composé de riz longs grains, de riz rouge de Camargue et de riz sauvage. Constitue un accompagnement joyeusement coloré et savoureux pour de nombreux plats.
Temps de cuisson:
env. 18 minutes.

Importation de riz en Suisse

Provenance	Moyenne d'importation annuelle Base : riz blanc		
	Riz semi-brut	**Riz blanc**	**Total**
Etats-Unis Amérique du Nord	11 900 t	3 500 t	15 400 t
Italie	6 800 t	4 800 t	11 600 t
Autres	3 200 t	14 200 t	17 400 t
Total	**21 900 t**	**22 500 t**	**44 400 t**

Page 22: Production et commerce dans le monde
(Brochure sur le riz, page 20-21)

Production mondiale des céréales

env. millions de tonnes par année

	Riz	Blé	Autres céréales	Total
Asie	545	256	233	1 034
Afrique	19	21	90	130
Amérique du Nord	10	84	325	419
Amérique centrale	1	3	32	36
Amérique du Sud	23	24	75	122
Europe	3	136	159	298
Océanie	1	24	14	39
Autres	–	59	63	122
Total au monde	**602**	**607**	**991**	**2 200**
Part des pays en voie de développement	96 %	46 %	40 %	58 %
Part des pays industrialisés	4 %	54 %	60 %	42 %

Page 23: Production et commerce dans le monde

(Brochure sur le riz, page 20)

RIZ

Un grain qui promet.

RISO, Case postale 7675, 3001 Berne, www.riso.ch