

## Riz. Un grain qui promet.

Histoire | Culture | Transformation

<b>Diapositive de titre</b>	
<p><b>Diapositive 2: Rituels et autres coutumes</b></p> <p>Le riz, l'un des plus importants aliments de notre planète, est le symbole de la nourriture. Dans les pays asiatiques il existe d'innombrables rites et coutumes de ce genre.</p>	Brochure page 3
<p><b>Diapositive 3: Histoire du riz</b></p> <p>Le riz est cultivé depuis plus de 6000 ans.</p> <p>Nulle part ailleurs au monde, le riz n'a autant de valeur qu'en Asie. De nombreuses découvertes archéologiques témoignent du fait que l'origine du riz se trouve en Asie. Il suffit de penser à la découverte de restes de riz dans la caverne des esprits dans les montagnes de Thaïlande du Nord.</p> <p>Partie de l'Asie du Sud-Est, la riziculture s'étendit en Inde, en Perse, puis sur les plaines de l'Euphrate et continua sa route vers l'Egypte.</p> <p>Le riz finit par arriver en Méditerranée, grâce à Alexandre le Grand.</p> <p>Ce n'est que lorsque les Maures introduisirent le riz en Espagne au 9<sup>ème</sup> siècle, que celui-ci acquit une renommée également en France et en Italie.</p>	Brochure page 3
<p><b>Diapositive 4: La plante</b></p> <p>Aujourd'hui, le riz est cultivé sur tous les continents et dans plus de 100 pays, mais avant tout dans les régions tropicales et subtropicales à climat humide et chaud.</p> <p>Le riz appartient au genre <b>Oryza</b> qui, comme le blé, l'avoine, l'orge et le millet, fait partie de la <b>famille des graminées</b>.</p>	Brochure page 5

<p><b>Diapositives 5 et 6: Les deux groupes principaux de l'Oryza sativa</b></p> <p>La famille de l'Oryza sativa a réussi à conquérir les cinq continents de cette planète à travers ses quelques 10 000 ans d'histoire. On peut diviser la tribu, pour simplifier, en deux groupes: les espèces Indica et les espèces Japonica.</p> <p><b>Les espèces Indica</b> prospèrent majoritairement dans les zones tropicales et sont extrêmement résistantes. Elles sont aussi connues sous la dénomination de riz à grains longs à cause de leurs grains qui sont longs et minces. Comme ce type de riz ne prend que peu d'eau à la cuisson, il reste en grains et ne colle pas.</p> <p><b>Les espèces Japonica</b> poussent en Asie de l'Est, mais aussi dans les pays arabes, dans la région de la Méditerranée et de la mer Noire, en Amérique du Sud, en Californie et en Australie. Elles se caractérisent par des grains courts, d'une forme ovale à ronde. Absorbant beaucoup d'eau à la cuisson, les grains gonflent et deviennent un peu collants.</p>	<p>Brochure page 5</p>
<p><b>Diapositive 7: Riziculture</b></p>	
<p><b>Diapositive 8: La culture traditionnelle</b></p> <p>Le lien étroit entre l'homme et la nature a une longue tradition dans la culture du riz.</p> <p>Le riz sans eau est inconcevable. L'immense majorité des quelques 10 000 variétés de riz que l'on connaît croît littéralement les pieds dans l'eau.</p> <p>La culture traditionnelle montre aujourd'hui encore l'image très ancienne du buffle d'eau attelé et guidé par l'agriculteur.</p> <p>Les semences proviennent de grains de première qualité. Il faut que la semence gonfle et germe légèrement dans de l'eau propre.</p> <p>Lorsque les jeunes plants ont atteint une taille suffisante, ils sont déterrés et repiqués dans les champs inondés.</p> <p>Cinq à six mois plus tard, le riz, d'un jaune doré, peut être récolté.</p> <p>Trois semaines avant la récolte, l'eau est évacuée. Les panicules sont coupées à la faucille, puis séchées au soleil.</p> <p>Le battage s'effectue ensuite sur le sol ou sur des planches en bois.</p> <p>Les grains ainsi obtenus sont ensuite «vannés», c'est-à-dire lancés en l'air avec des corbeilles plates pour que le vent emporte la glume légère.</p>	<p>Brochure page 7</p>

<p><b>Diapositive 9: La riziculture en Suisse</b></p> <p>Du riz suisse depuis une vingtaine d'années.</p> <p>Une entreprise tessinoise a commencé en 1996 à expérimenter la culture du riz sur deux hectares.</p> <p>La surface cultivée s'est étendue progressivement à 90 hectares.</p> <p>La demande continue à dépasser l'offre.</p> <p>La variété principalement produite est le riz «Loto», une variété précoce qui permet de renoncer à inonder les rizières.</p>	<p>Brochure page 8</p>
<p><b>Diapositive 10: La riziculture en Europe</b></p> <p>La riziculture en France, en Italie et en Espagne ne se différencie pas vraiment de celle d'Asie.</p> <p>La plaine du Pô, au nord de l'Italie, est la plus vaste région de riziculture d'Europe et l'Italie le plus grand producteur de riz d'Europe.</p> <p>Ce qui compte aujourd'hui, c'est une production aussi rationnelle que possible - un parc de machines important et moderne.</p> <p>En Italie, on cultive diverses sortes de «Japonica», type de riz se prêtant parfaitement à la préparation d'un risotto crémeux.</p>	<p>Brochure page 8</p>
<p><b>Diapositive 11: La riziculture aux Etats-Unis</b></p> <p>La riziculture aux Etats-Unis impressionne par ses énormes dimensions et par sa technologie.</p> <p>En plus de 300 ans de riziculture, les Etats-Unis ont développé les méthodes technologiques les plus avancées dans le traitement du riz.</p> <p>L'Arkansas est le plus grand producteur de riz des Etats-Unis.</p>	<p>Brochure page 8</p>
<p><b>Diapositives 12 à 15: Le grain de riz</b></p> <p>La plante du riz a une hauteur entre 50 cm et 1 mètre.</p> <p>A l'extrémité supérieure de la plante poussent les panicules. Elles peuvent atteindre une longueur de 30 à 50 cm.</p> <p>Chaque plante produit environ 150 fleurs – les nouvelles sortes en produisent jusqu'à 300. Elles se fécondent elles-mêmes.</p> <p>Après la floraison, il faut compter quatre à cinq semaines pour que le grain mûrisse.</p> <p>Le péricarde procure au grain de riz sa couleur jaune vert ou brun roux. Il contient la majeure partie des minéraux, oligo-éléments et vitamines.</p>	<p>Brochure page 11</p>

<p><b>Diapositives 16 à 18: La transformation</b></p> <p><b>Riz brut</b> ou <b>paddy</b>, c'est ainsi que l'on nomme les grains qui, après le battage et le séchage, sont encore enveloppés de leur balle. Sous cette forme, le grain peut germer et donc être employé comme semence. Il ne convient toutefois pas à la cuisson.</p> <p><b>Le riz semi-brut</b>, également connu sous le nom de riz complet, est aussi appelé «riz brun» ou «riz cargo».</p> <p>Le grain, constitué d'amidon de riz et de la plantule, n'est enveloppé plus que par son péricarde. Le passage au moulin (rizerie) l'a débarrassé de sa balle.</p> <p><b>Le riz blanc</b> est obtenu par une transformation complémentaire du riz semi-brut (riz complet ou riz brun). Après l'avoir séparé de tout corps étranger et trié selon sa largeur et son épaisseur, le riz est débarrassé de sa seconde enveloppe, le péricarde.</p> <p>Si l'on élimine les dernières traces de poussière de polissage, on parle alors de riz poli.</p> <p>L'usinage des diverses variétés de riz s'effectue automatiquement et obéit aux plus strictes directives hygiéniques.</p> <p>Les sous-produits issus de la transformation tels que les grains verts, la farine de polissage, les brisures de riz et les grains noirs sont entièrement recyclés en nourriture pour animaux ou en farine de riz.</p> <p>Finalement, le riz est mis en sac ou dans des silos et stocké.</p> <p>Environ 8 mois plus tard, il sera de nouveau meulé, trié puis emballé, prêt à être consommé.</p> <p>Lors de l'usinage, le péricarde est également enlevé par polissage. Afin de garder toutefois les composants précieux et les vitamines du péricarde, le processus de l'étuvage (parboiling) a été inventé.</p> <p>Le riz étuvé possède pratiquement la même valeur nutritive que le riz complet.</p>	<p>Brochure pages 11/12</p>
<p><b>Diapositives 19 à 22: Le processus de l'étuvage</b></p> <p>Représentation graphique: vitamines et sels minéraux contenus dans le péricarde.</p> <p>Le riz brut est mis sous vide. En faisant tremper le riz dans de l'eau tiède, les vitamines et sels minéraux contenus dans le germe et le péricarde se détachent.</p> <p>Les vitamines et sels minéraux sont pressés à l'intérieur du grain de riz à l'aide de vapeur d'eau et d'une pression très forte.</p> <p>L'amidon à la surface du grain de riz est de nouveau exposé à la vapeur chaude pour durcir le grain. Les éléments nutritifs restent ainsi enfermés dans le grain.</p>	<p>Brochure page 12</p>

<p><b>Diapositives 23 et 24: Commerce</b></p> <p>Le riz est à la fois matière première et bien marchand.</p> <p>Seulement environ 10% des récoltes sont exportés. Plus de 90% de la production sont consommés localement.</p> <p>Le riz destiné à l'exportation est négocié en bourse dans le monde entier. La Bourse la plus importante d'Italie se trouve à Verceil, dans le Piémont.</p>	<p>Brochure page 15</p>
<p><b>Diapositive 25: Durable et équitable</b></p> <p>Afin de favoriser des méthodes de culture du riz respectueuses du climat et de l'environnement, d'améliorer les conditions de vie des riziculteurs et de pouvoir payer des prix équitables, plusieurs organisations ont lancé ces dernières années des projets de soutien</p> <p>Le riz est l'aliment de base le plus important au monde.</p> <p>Beaucoup de familles de riziculteurs dépendent de la culture du riz pour assurer leur subsistance.</p> <p>L'économie suisse du riz s'intéresse à des qualités de riz durables et produites de façon équitable; la demande de riz sûr et de haute qualité est élevée.</p>	<p>Brochure page 17</p>
<p><b>Diapositive 26: Variétés de riz</b></p> <p>En principe, le riz se divise en trois groupes: le riz à grain rond, le riz à grain semi-long et le riz à grain long.</p>	<p>Brochure page 19</p>
<p><b>Diapositives 27 à 29: Produits dérivés du riz</b></p> <p>Le riz est polyvalent. Les différentes variétés et les nombreux produits dérivés du riz en sont la preuve. Le riz peut même être bu.</p>	<p>Brochure page 19</p>
<p><b>Diapositives 30 à 32: Le riz est...</b></p> <p>Le riz n'est pas seulement un aliment de base, mais aussi un aliment polyvalent qui joue un rôle de premier plan dans de nombreuses cuisines du monde entier.</p> <p>Il s'y ajoute que le riz est extrêmement digestible. Le riz rencontre également un grand succès parmi les partisans de la cuisine végétarienne et végétalienne.</p> <p>Le plaisir de déguster le riz ne connaît pas de limites.</p>	<p>Brochure page 21</p>
<p><b>Diapositive finale</b></p>	