

Tout savoir sur le RIZ.



Le riz

La céréale la plus cultivée

au monde après le blé.

Le riz est une céréale de la famille des Poacées, sous-famille des Oryzoideae, cultivée en Asie depuis des millénaires et consommée un peu partout à travers le monde. Ce sont les troupes d'Alexandre le Grand qui introduisirent le riz en Europe vers 340 avant Jésus Christ.





L'Asie représente aujourd'hui 90 à 95% de la production mondiale de riz, la Chine, l'Inde et l'Indonésie étant les principaux pays producteurs. Le riz constitue la base de l'alimentation pour plus de la moitié de la population du globe, en particulier en Asie, en Afrique et en Amérique du sud.

Cette plante qui pousse en bouquet de tiges pouvant mesurer jusqu'à 5 m pour les riz flottants se plaît dans les régions humides et ensoleillées, tropicales et subtropicales en particulier.





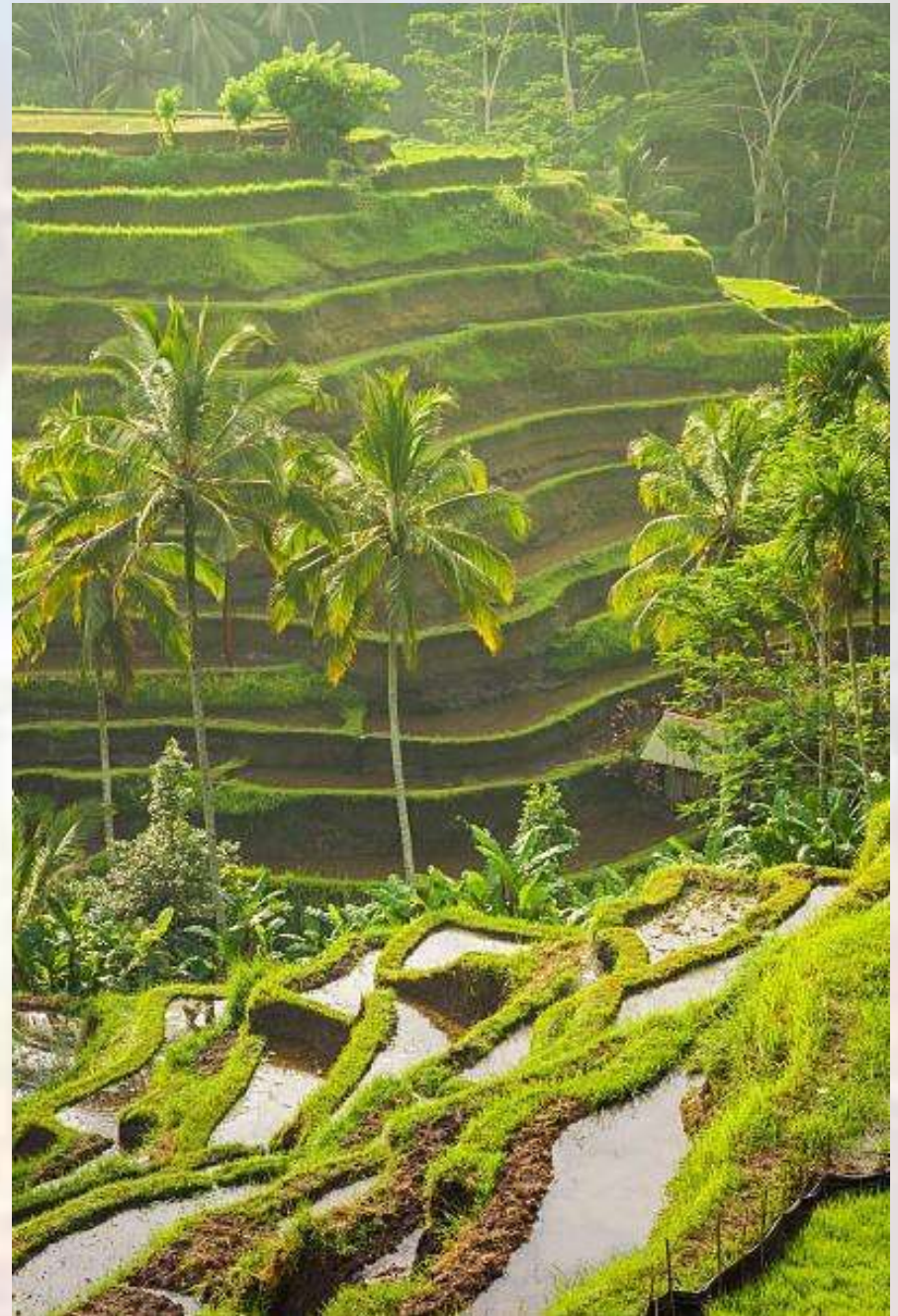
Plus de 1 500 tonnes d'eau par tonne de riz sont nécessaires. Les champs inondés dans lesquels pousse le riz sont appelés rizières. C'est en Chine que la technique de la culture irriguée voit le jour.





La riziculture « irriguée » exige des surfaces planes, des canaux d'irrigation, des levées de terre, elle est effectuée en plaine ou bas-fonds.

En zone montagneuse, ce type de culture est parfois pratiqué en terrasses.



Principaux pays producteurs en 2014.

		Production (kt)		Production (%)
1	Chine	6 749	206 507	27,9 %
2	Inde	3 622	157 200	21,2 %
3	Indonésie	5 135	70 846	9,5 %
4	Bangladesh	4 419	52 231	7 %
5	Viêt Nam	5 754	44 974	6,1 %
6	Thaïlande	3 011	32 620	4,4 %
7	Birmanie	3 891	26 423	3,6 %
8	Philippines	4 002	18 968	2,6 %
9	Brésil	5 201	12 176	1,6 %
10	Japon	6 698	10 549	1,4 %
11	États-Unis	8 487	10 026	1,4 %
12	Cambodge	3 008	9 324	1,3 %
13	Pakistan	2 423	7 005	0,9 %
14	Nigeria	2 175	6 734	0,9 %
15	Égypte	9 530	6 024	0,8 %
16	Corée du Sud	6 913	5 638	0,8 %
17	Népal	3 394	5 047	0,7 %
18	Laos	4 179	4 002	0,5 %
19	Madagascar	2 652	3 978	0,5 %
20	Sri Lanka	3 838	3 381	0,5 %
	Total monde	163 242	4 539	740 956 100 %

Dans le langage courant, le terme de riz désigne le plus souvent ses grains, qui sont un élément fondamental de l'alimentation de nombreuses populations du monde, notamment en Amérique du Sud, en Afrique et en Asie. C'est la première céréale mondiale pour l'alimentation humaine (à lui seul il représente 20 % des besoins mondiaux en énergie alimentaire), la deuxième après le maïs pour le tonnage récolté. Le riz est notamment l'aliment de base de la cuisine asiatique, chinoise, indienne, japonaise et malgache.



La culture du riz (ou riziculture) est apparue au Néolithique. La culture du riz en terrain non-inondé est la plus ancienne ; elle est encore pratiquée par des populations pratiquant une agriculture traditionnelle, comme certains indigènes des Philippines. Mais elle ne produit pas les énormes rendements fournis par les rizières inondées, qui se sont imposées partout où le climat le permet. La croissance du riz nécessite en effet de fortes chaleurs et de grandes quantités d'eau : contrairement au blé, sa production est donc limitée, essentiellement aux zones tropicales et subtropicales, et aux marges des zones tempérées. L'Homme a commencé à cultiver le riz il y a près de 10 000 ans, lors de la révolution néolithique. C'est en Chine que l'on trouve les premières traces de domestication du riz vers - 9000. Le riz est mentionné dès 1393 en France, dans le *Mesnagier de Paris*, mais c'est encore un produit d'importation. Les musulmans l'introduisent en Al-Andalus (péninsule Ibérique). En Italie, il apparaît en 1468. En France, des tentatives de cultures sont réalisées au XVIIe siècle, mais en Camargue, ce n'est que dans la seconde moitié du XXe siècle que cette culture se développe, parallèlement à l'aménagement du delta du Rhône.

Bien que la plus grande partie de la production du riz dans le monde soit effectuée manuellement, le reste fait appel à des **systèmes très mécanisés.**

Transport d'une moissonneuse sur chenilles adaptée à la récolte du riz. Delta de l'Èbre, 1981.



Labourage à l'aide d'un buffle (Viêt Nam, 2005).

Planteuse de riz
mécanique assistée
manuellement,
Corée du Nord, 1986.



Moissonneuse-batteuse
Yanmar sur chenilles au
travail dans une rizière
asséchée.
Japon, 2007.



Planteuse automatisée. Japon, 2008.

Récolte du riz.





Moisson du riz à la
moissonneuse-lieuse.
On obtient des gerbes à
battre. Japon, 2006.

Batteuse à poste fixe
déplaçable,
Viet Nam, 2012.



**Petit tracteur
au Kérala .**



Repiquage manuel .

L'Inde est le premier pays exportateur au monde. Il est suivi par le Vietnam, la Thaïlande, le Pakistan et les États-Unis.

Le riz est un aliment de base dans la majorité du sud de l'Asie ainsi qu'en Afrique de l'Ouest.

Il entre également dans la composition de nombreux plats européens comme la paella et beaucoup d'autres recettes de riz safrané d'Espagne, le risotto originaire d'Italie.



En Inde des porteurs acheminent la production dans les entrepôts du port.

L'Italie, avec 1,5 Mt (2009), représente le principal producteur européen et le 28e au niveau mondial.



La France a produit en 2009, 138 035 tonnes, essentiellement en Camargue.

Formes de riz commercialisées.

À partir de sa récolte, il peut être commercialisé à plusieurs stades de transformation :

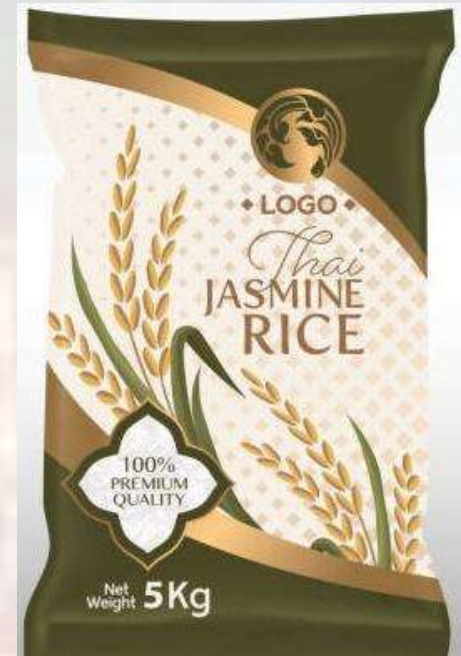
Le riz paddy, qui désigne le riz sur pied dans la rizière est à l'état brut, c'est un « riz non décortiqué », qui a conservé sa balle après battage.

Le riz complet, ou riz brun, ou riz cargo est le « riz décortiqué » dont seule la balle du riz a été enlevée, mais dont le son et le germe sont toujours présents.

Le riz blanc, ou riz usiné, ou riz blanchi, dont le péricarpe et le germe ont été enlevés.

Le riz aromatique ou riz parfumé dont les plus répandus sont le riz au jasmin, le riz basmati, le riz thaï, l'Ambemohar au parfum de fleur de mangue.

Le riz étuvé, souvent appelé riz incollable, est un riz blanc, soumis à un traitement thermique avant commercialisation pour éviter que les grains ne collent entre eux.





Ketan Putih
Per Wangi

Cau No

Ketan
Hitam

Ketan Hitam
Sosis

KETAN
PUTIH
SOLO

Mel
505

Beras
Merah

Ketan Kepala
Per Wangi

Ketan
Per Wangi

Sutra Kamos
Kandun Wangi
Asli

Ketan
Per Wangi



Une femme indonésienne faisant cuire le riz du matin sur un « anglo », un brasero de petite taille.

Les types de riz usuels.

Le riz long grain, sont plutôt fins.

À la cuisson, les grains gonflent peu, leur forme est préservée et ils ne s'agglutinent quasiment pas.

Le riz rond, est la variété la plus utilisée pour les desserts, paellas ou encore les risottos.

Ils collent souvent entre eux.

Les milliers de variétés de riz existantes sont parfois classées selon leur degré de précocité, selon la longueur du cycle végétatif (en moyenne 160 jours). On parle alors de variétés très précoces 90 à 100 jours, précoces, semi-précoces, tardives, très tardives (plus de 210 jours).

Il existe plus de 360 variétés de riz inscrites dans le catalogue européen des espèces et variétés. Environ 118 variétés de riz sont inscrites au catalogue officiel français.



Tour d'horizon des riz les plus consommés en France.

Le riz basmati provenant principalement d'Inde ou du Pakistan appartient à la catégorie des riz parfumés, à grains longs. Il peut être blanc ou brun. Il est très utilisé dans les cuisines thaï et indienne. Idéal en curry ou comme accompagnement de viandes et poissons.

Le riz arborio et le riz carnaroli sont des riz à grains ronds provenant d'Italie, parfaits pour cuisiner le fameux risotto.

Le riz thaï (ou riz jasmin) provenant de Thaïlande est un riz à grains long, fin et blanc. Très parfumé, il est souvent employé dans la cuisine thaï.

Le riz sauvage provenant d'Amérique du Nord ou d'Inde est un riz à long grain noir au goût puissant, souvent mélangé à d'autres variétés de riz.

Le riz gluant au grain de taille moyenne, rond et blanc a la particularité de devenir très collant à la cuisson. Incontournable en Asie, il se cuit de préférence à la vapeur.



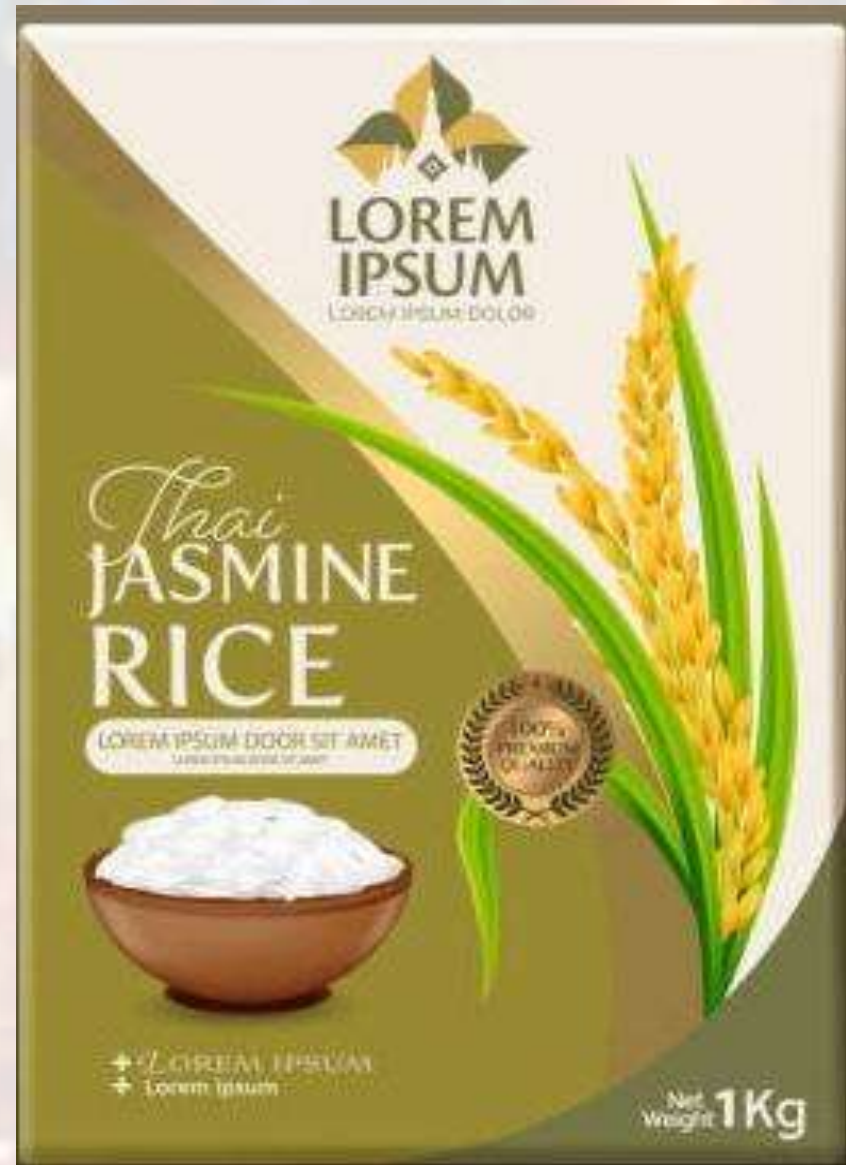
Le riz noir, un riz à grain moyen et rond, idéal en salades ou dans des plats en sauce.

Le riz de Camargue, un riz bénéficiant d'une IGP pouvant être blanc ou rouge. C'est le seul riz produit en France.

Le riz rouge, un riz complet à longs grains originaire de Chine mais présent dans les hauts plateaux d'Afrique, en Italie et en Camargue, idéal en salade ou en accompagnement.

Le riz bomba ou riz de Valence, un riz rond cultivé en Espagne indispensable à la réalisation d'une paëlla.

Le riz japonais ou riz vinaigré, un riz à grains ronds et courts employé pour la réalisation de sushis ou des makis.



Produits dérivés du riz.

Le riz se décline en différents produits particulièrement appréciés par les personnes intolérantes allergiques au gluten.

La farine de riz

par exemple, réalisée par broyage des grains de riz, remplace la farine de blé dans de nombreuses préparations culinaires. On l'utilise pour fabriquer des nouilles de riz et des galettes de riz.



Le vinaigre de riz, doux et peu acide, est obtenu à partir de la fermentation du riz.

Très souvent employé dans la cuisine asiatique, il peut être issu du riz blanc ou du riz noir.



Le lait de riz ou boisson au riz est une boisson végétale appréciée par les adeptes de la cuisine végétalienne et les personnes intolérantes ou allergiques au lactose et aux protéines du lait.



En cuisine le riz se décline à l'infini.

Facile à cuisiner et bon marché, le riz s'accorde avec de nombreux types d'aliments et se prête à une multitude de recettes diverses et variées.

Mais comme pour les pâtes, il faut choisir un type de riz adapté à la recette désirée.

Consommé chaud ou froid, en salé ou en sucré, il est toujours cuit dans un liquide, qu'il s'agisse d'eau, de bouillon ou de lait.

En Louisiane avec le jambalaya, en Inde avec le biryani, au Japon avec le donburi ou aux Antilles avec le riz aux haricots rouges, il est impossible de lister les recettes à base de riz mais une chose est certaine, c'est un féculent qui fait voyager nos papilles et qui nous permet de varier les plaisirs tout au long de l'année.

C'est l'ingrédient star des recettes anti-gaspi.
Un reste de riz nature se plaira dans un gratin,
une omelette, une salade, un riz frit ou encore un légume
farci. S'il vous reste du risotto,
transformez-le en arancini ultra gourmands.



Rouleaux de printemps au riz au lait, banane, fraise et menthe.



Courgette farcie
au riz .

Riz noir pilaf,
courgette et
houmous
tomaté.



Certains modes de cuisson comme le riz créole ou le riz pilaf, à déguster comme plat unique ou en accompagnement, font partie des incontournables.



Paella aux fruits de mer et riz safrané.

Le risotto nous offre également une infinie de possibilités qui se déclinent au fil des saisons et de nos envies. Risotto aux champignons ou risotto calamars et chorizo, laquelle de ces recettes sera au menu aujourd'hui ?



Colin basquaise, riz basmati.

Salade de riz
façon niçoise.



Bol de riz
japonais au
thon mariné.

Salade de riz rouge des empereurs et calamars.



Le riz permet aussi de réaliser de nombreux desserts parmi lesquels le fameux riz au lait de notre enfance ou bien le feni, un pudding de riz iranien à l'eau de rose.





Le tteok est une pâtisserie coréenne faite de farine de riz gluant cuit à la vapeur.

Le nián gāo, un gâteau de riz fabriqué entre deux couches de riz glutineux, traditionnellement parfumé au haricot rouge, au longane ou au sucre de canne complet, consommé au moment du Nouvel An chinois.



La perle de coco « pâtisserie de riz gluant à la poudre de coco », une sorte de dessert chinois à base de farine de riz gluant fourré à la crème de haricot mungo (soja vert) et au sucre (généralement mélasse ou miel), et saupoudré de copeaux de chair de noix de coco.

Nous allons terminer par **Le saké**, la boisson alcoolisée traditionnelle japonaise à base de riz.
Il s'agit d'un alcool de riz produit par fermentation titrant de 11 à 20°.



Brasserie de saké.





Conçu et Réalisé
par la
Production M.D.

Texte et Photos viennent du net .

Musique : Piano Painting – Shannon Janssen .

Février 2023 .