

Riz



Nom :
Riz

Nom scientifique :
Oryza sativa

Famille :
Poacées (graminées)

Origine :
Asie

Pour réussir sa culture...

Dates du semis : fin avril à mi-mai
Profondeur : en surface
Distance entre les graines : à la volée
Distance entre les lignes : à la volée
Dates de récolte : mi-août à fin août
Hauteur de la plantule : 1m - 1m30

COMMENT LE CULTIVER ?

Préparation de la culture

Le riz est une culture spécifique qui nécessite de nombreux aménagements (rizière...) et des conditions climatiques particulières. Néanmoins, pour les passionnés d'expérimentation, voici les principes de base de la culture du riz.

Semis

L'ensemble du cycle du riz est lié aux exigences particulières de la plante en matière de température. Pour sa croissance, la plante a besoin d'une température minimale de 12°C et de 18°C pendant la période de fécondation. Pour ces raisons, le riz est semé entre fin avril et le 10 mai. Trois jours avant le semis, inondez votre parcelle jusqu'à 7 cm au-dessus du sol (la lame d'eau). Les graines sont semées à la volée sur la parcelle.

Suivi de la culture

Une quinzaine de jours après votre semis, videz l'eau de votre rizière. Gardez-la à sec pendant 2 à 5 jours. Du stade 4 feuilles de la plante jusqu'au tallage*, gardez une lame d'eau de 5 - 7 cm. Lorsque la plante commence à croître, montez progressivement la hauteur de la lame d'eau (20 cm au maximum). Conservez cette hauteur jusqu'à la formation des grains. Asséchez votre rizière quand les grains sont mûrs.

Récolte

Pendant la dernière quinzaine du mois d'août, vos grains de riz arrivent à maturité. Récoltez-les, et stockez-les dans un endroit sec. Ces grains bruts sont appelés « Paddy ». En enlevant les glumes qui enrobent vos grains, vous obtenez un riz complet (ou riz cargo) prêt à la consommation.

*production de multiples tiges à partir de la plantule initiale formant ainsi une touffe dense

DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

« Une rizière dans mon jardin »

Creuser une rizière dans son jardin est une entreprise un peu folle. Toutefois, pour s'amuser et découvrir la culture du riz, il existe des techniques plus réalistes. Pour cela, récupérer un récipient de plus ou moins grande taille. Prenez soin de choisir un récipient qui vous permette d'évacuer l'eau quand vous le souhaitez.

Une baignoire, un fût coupé en 2 ou une barquette de polystyrène feront l'affaire. Dans le fond de votre récipient, adaptez un robinet ou tout autre système qui permettra d'assécher votre culture.

Dans votre nouvelle rizière, déposez dans le fond un grillage aux mailles fines, puis quelques centimètres de gravillons. Remplissez votre récipient, jusqu'à 15 cm du bord, avec un mélange de terreau, terre et sable.

L'eau joue un rôle essentiel dans le succès de votre culture. Enfoncez un tuyau d'arrosage jusqu'au fond de votre rizière et remplissez-la de manière à ce que votre niveau d'eau soit 5 cm plus haut que la terre. Votre rizière est prête pour la mise en culture.

... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

« De l'épi à l'assiette »

Une fois récolté, le grain de riz n'est pas consommable directement. Il doit subir différentes étapes avant d'atterrir dans nos assiettes. Le grain brut, celui que vous récoltez, est appelé Paddy.

La première étape permet de décortiquer de façon mécanique les grains de riz. Une fois séparé de la glume qui l'entoure, on obtient du riz complet ou riz cargo. A ce stade, le son et le germe sont toujours présents.

Pour devenir du riz blanc, les grains sont entièrement décortiqués. Par une action mécanique abrasive, la glumelle, le son et le germe sont éliminés.

Pour finir, le riz est soumis à l'action de la vapeur d'eau sous pression afin de le rendre incollable.

Chez vous, à partir de votre récolte, il vous est possible d'éliminer les glumelles de vos grains pour obtenir un riz comestible.

Pour découvrir le Riz



D'où vient cette plante ?

Les cultures de riz les plus anciennes ont été retrouvées en Inde et en Chine.

Elles datent d'environ 5.000 ans avant JC. Le riz était cultivé en champs inondés à l'aide d'une sorte de houe fabriquée à partir d'omoplates d'animaux perforées et munies d'encoches pour fixer un manche.

Le riz fut introduit en Occident au IV^{ème} siècle avant J.C.

Sa culture ne fut implantée en France, en Camargue, que vers 1850.

A QUOI SERT LE RIZ ?

Le riz est la base de l'alimentation de nombreuses populations du monde, notamment en Asie, en Afrique et en Amérique du Sud. Cette céréale a la particularité de ne pas être transformable. Elle se consomme principalement en grains cuits à l'eau ou à la vapeur. Le riz entre dans la composition de nombreux plats à travers le monde. On retrouve le riz sous deux formes :

- le cargo ou riz complet, c'est-à-dire dont les glumes ont été enlevées, mais dont le son et le germe sont toujours présents,
- le riz blanc, c'est-à-dire dont le son et le germe ont été enlevés.

Plusieurs fois fermenté, le riz offre une boisson alcoolisée, le saké, consommée essentiellement au Japon.

Utilisé par l'industrie cosmétique, l'amidon de riz offre une base neutre pour la fabrication de produits cosmétiques.

LES ZONES DE CULTURE

Le riz est la première céréale cultivée au monde pour l'alimentation humaine. On retrouve la culture de riz sur les 5 continents. La Chine et l'Inde sont les plus importants producteurs au monde. Ces deux pays produisent plus de la moitié de la production mondiale. Le riz a une place importante sur le continent asiatique avec 85 % de la production mondiale. Dans ces pays, le riz est un produit autoconsommé. Seuls 5 % de la production mondiale sont exportés.

En Europe, la culture du riz est implantée en Italie, en France, en Espagne, en Russie, en Grèce, au Portugal, en Ukraine ou encore en Bulgarie.

La France fait partie des petits producteurs. Sa production est localisée en Camargue.

SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

Des milliers de variétés de riz font partie des espèces du genre *Oryza sativa*.

Tous les riz cultivés en Camargue sont de type botanique japonica, du grain rond au grain long, voire très long.

