



110a

nom vernaculaire	français	Riz
	créole	Diri
	anglais	Rice
	espagnol	Arroz
	allemand	Reis

Le riz est une céréale de la famille des < Poacées > (autrefois appelées graminées), dans laquelle on retrouve, entre autres : la canne à sucre (n°28), les céréales cultivées - maïs (n°77), blé, orge, avoine, seigle, mil -, les bambous (n°18). Le terme < riz > désigne l'ensemble des plantes du genre < Oryza >, parmi lesquelles deux espèces sont cultivées : « *Oryza sativa* » et « *Oryza glaberrima* » (ou riz de Casamance). En France le riz de Camargue est labellisé IGP.



Le riz est une plante annuelle glabre à chaume dressé ou étalé de hauteur variable, allant de moins d'un mètre jusqu'à cinq mètres pour les riz flottants. C'est une plante prédisposée au tallage (épaississement des touffes) formant un bouquet de tiges.

type

Les variétés botaniques les plus connues et les plus consommées sont les riz Indica (grains longs et étroits) et les riz Japonica (grains ovales ou ronds). Ces derniers sont très utilisés en Chine et au Japon (le riz Japonica colle et se mange facilement avec des baguettes). Le riz est classé :

selon le stade d'usinage du grain :

- le riz à l'état brut, non décortiqué, est appelé **riz paddy**,
- le riz décortiqué (les glumelles -cosses- ont été enlevées mais le son et le germe sont toujours présents) est appelé **riz cargo ou riz complet**,
- le riz, dont les glumelles -cosses-, le son et le germe ont été enlevés et auquel il ne reste quasiment que les réserves amyliacées (l'endosperme) est appelé **riz blanc**.
(1 kilogramme de riz paddy donne 750 g de riz cargo ou 600 g de riz blanc).

selon les traitements :

- le riz «étuvé» est un riz paddy qui a subi sous pression un trempage dans l'eau, puis un étuvage à la vapeur, et enfin un séchage. De coloration jaune pâle - ambré, ce riz est qualifié d'«incollable»,
- le riz «à cuisson rapide» : de nouvelles techniques d'étuvage au stade paddy ou décortiqué permettent désormais d'obtenir des riz étuvés cuisant en 10 minutes, voire en 5 minutes.

selon sa provenance :

- le riz Basmati : cultivé en Inde et au Pakistan,
- le riz Thaï parfumé (jasmin) : cultivé en Thaïlande.,
- le riz Arborio : riz blanc italien utilisé pour le risotto qui a la particularité d'absorber 5 fois son poids en eau quand il cuit, ce qui le rend crémeux,
- les riz noirs ou rouges sont deux variétés de riz complets. Le riz noir est un riz très parfumé particulièrement cultivé en Chine ; le riz rouge, issu des hauts plateaux d'Afrique ou des contreforts de l'Himalaya, est un riz à l'enveloppe rouge (riz de Camargue),
- le riz Bomba à grains demi-longs, cultivé en Espagne (riz à paëlla),
- le riz komé japonais à grains ronds (riz à sushi),
- le riz gluant à grains longs blancs et opaques (riz pour la cuisine asiatique : boulettes, gâteaux, desserts)
- le riz sauvage, originaire de la région des Grands Lacs du Nord de l'Amérique du Nord, n'est pas une céréale mais une plante « *Zizania aquatica* » connue pour sa grande richesse en protéines, en vitamines B et en fibres. Le riz sauvage à des grains très allongé (3 à 4 cm), de couleur noire.

origine	Asie : « <i>Oryza sativa</i> ». Afrique : « <i>Oryza glaberrima</i> ».
habitat	L'Homme a commencé à cultiver le riz il y a 9000 ans (au Néolithique). Sa culture se développe d'abord en Chine puis dans le reste du monde. Le riz était connu des Grecs depuis les expéditions d'Alexandre le Grand en Perse (330 avant JC). Ce sont les musulmans qui l'introduisirent en Espagne lors de son occupation (711-1492). Le riz est mentionné dès 1393 en France, dans le Ménagier de Paris, mais il reste un produit d'importation; sa culture se développe qu'en seconde moitié du 20 ^{ème} siècle, parallèlement à l'aménagement du delta du Rhône. En Italie, il apparaît en 1468. Aux États-Unis le riz fut introduit en 1685, par les esclaves amenés de Madagascar. Le riz est cultivé dans les régions tropicales, subtropicales et tempérées chaudes pour son fruit, ou caryopse, riche en amidon : un champ cultivé en riz est nommé rizière. Le riz est cultivé de diverses manières : la riziculture pluviale (sans inondation du champ) , la riziculture inondée (où le niveau d'eau n'est pas contrôlé), et la riziculture irriguée (où la présence d'eau et son niveau sont contrôlés par le cultivateur). Les difficultés liées à la culture du riz font que contrairement au blé, il est cultivé dans peu de pays (112). Ainsi, près de 90 % de la production mondiale est fournie par l'Asie des moussons (Chine, Inde, Indonésie, Bangladesh, Vietnam, Birmanie, Thaïlande, Philippines, Pakistan, Cambodge) : à elles seules, les productions totales additionnées de la Chine (30Mt) et de l'Inde (20Mt) représentent la moitié de la production mondiale. Cela s'explique notamment par les exigences du riz en matière climatique (chaleur, humidité et lumière). Les autres pays producteurs sont : le Brésil, le Japon, les États-Unis, l'Égypte, la Corée du Sud. En Europe, il est cultivé en Italie (Plaine du Pô : 1,5 Mt en 2009 1er pays européen, 28 ^{ème} mondial), en France (Camargue, Guyane et île de la Réunion: 138 035 t en 2009.), en Espagne, en Russie, en Grèce, au Portugal, en Ukraine et en Bulgarie. Les États-Unis sont depuis 2005, le premier exportateur mondial (10,1 Mt en 2005), suivis de la Thaïlande, le Vietnam et l'Inde. Les principaux pays importateurs sont les Philippines (1Mt), le Mexique (716 Kt), le Nicaragua (138 Kt) et le Honduras (104 Kt). La Chine est premier pays producteur et consommateur de riz.

utilisations

> voir fiche n° 110b



110b

nom vernaculaire	français	Riz
	créole	Diri
	anglais	Rice
	espagnol	Arroz
	allemand	Reis

fleur

Les fleurs, en épillets uniflores, sont groupées en panicules de 20 à 30 cm, dressées ou pendantes.

fruit

Le fruit est un caryopse enveloppé dans deux glumelles (cosses) adhérentes, l'ensemble formant le paddy qu'il faut soumettre au décortiquage pour obtenir le riz blanc.

Selon la texture du caryopse, on distingue les variétés ordinaires, à tégument blanc le plus souvent, ou rouge ; ou glutineuses (ou riz gluant, sweet rice).

Les variétés de riz africain sont généralement à tégument rouge.



photo wikipedia

utilisations

Le riz est la première céréale mondiale pour l'alimentation humaine, la deuxième après le maïs pour le tonnage récolté.

Il est un élément fondamental de l'alimentation de nombreuses populations du monde, notamment en Amérique Centrale et du Sud, en Afrique et en Asie (il est à la base de la cuisine asiatique, chinoise et indienne).

Le riz entre dans la composition de nombre de plats :

- les salades à base de riz, garnies de crudités, de jambon, d'olives noires...
- en farce (légumes, encornets farcis).
- la paella et beaucoup d'autres recettes de riz safrané d'Espagne.
- les risottos originaires d'Italie.
- le riz cantonais mêlant divers viandes et légumes issu de Chine.
- le carry de l'île de la Réunion.
- le mochi au Japon.



photo wikipedia



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG

- le plov en Asie centrale (Ouzbékistan, Tadjikistan) et Chine (Xinjiang) : plat à base de riz sauté, de légumes (pois chiche, carotte, ail), de viande de mouton ou de bœuf, et d'épices.
- le ceebu jën (Sénégal) : le plat national à base de riz, de poisson et de légumes variés ou ses variantes le ceebu wer et le ceebu yapp (riz à la viande).
- le Nasi goreng (Indonésie) : riz frit légèrement relevé d'ail et de piments et mélangé à des légumes finement émincés et un peu de viande, de poulet ou quelques crevettes : c'est pratiquement le plat national de ce pays.
- le skoudekharis (Djibouti) : riz à base de viande de mouton, tomates, oignons, ail, épices (cannelle) et cardamome.

Le riz est utilisé pour épaissir des soupes, en accompagnement (riz créole, riz pilaf), en plat principal (pilaf de crustacés, poissons, viandes), en desserts (riz au lait, gâteau de riz, riz impératrice, teurgoule normande).

En Asie, le « papier de riz » est une fine galette translucide, fabriquée avec de la farine de riz et de l'eau, qui sert à confectionner certaines spécialités de la cuisine asiatique (rouleaux de printemps), on utilise aussi le riz sous forme pâtes translucides élaborées à base de farine de riz.

Il sert à réaliser une huile végétale alimentaire ainsi qu'une boisson : le < saké > (alcool de riz fabriqué en Chine et au Japon).

On trouve aussi dans ces pays du vinaigre, du sirop issu de la transformation de cette graine, ainsi que le < miso > (condiment, base du potage, le miso-shiru).

Le riz gluant (riz rond komé) est une variété contenant beaucoup d'amidon qui sert notamment à confectionner sushis, boulettes, gâteaux, desserts.

La semoule de riz, la crème de riz et la farine de riz sont obtenues par broyage de brisures de riz très blanches.