Table des matières

Une céréale qui a conquis les 5 continents

Comme le blé, le riz est cultivé depuis des temps immémoriaux. Quoiqu’elle exige des soins particuliers, cette plante aux origines mystérieuses a conquis les cinq continents. Aujourd’hui, on trouve près de 2 000 variétés de riz aux grains de formes et de couleurs diverses.

Les premiers endroits où on a cultivé le riz sont l’Inde, l’Indochine et le Sud de la Chine. Aujourd’hui, on en fait également la culture dans les régions chaudes de l’Europe, de l’Afrique et de l’Amérique. Cette céréale est, pour certains pays de l’Asie et du Moyen-Orient, la principale source de revenus, comme le pétrole l’est pour les contrées du Proche-Orient.

Une ressource essentielle

Le riz est une céréale annuelle, de la famille des graminées, qui pousse dans les régions chaudes et très ensoleillées. Il constitue la nourriture de base de près du tiers de la population mondiale, et, comme le blé, il entre dans la fabrication de nombreux produits tels que les pâtes alimentaires, l’alcool, l’huile, l’amidon et la nourriture pour animaux.

Le végétal qui produit les grains de riz atteint généralement 1 m (3 pi 3 po) de hauteur. Il présente des fleurs parfaites comportant chacune six étamines et un pistil. Le fruit, un grain, se trouve sur un panicule incliné composé d’épillets, au somment de la tige. Lorsque les grains sont mûrs, le riz ressemble à de l’avoine. L’endosperme, blanc, est enfermé dans une pellicule de son, elle-même entourée d’une enveloppe brune.

Une culture en milieu aquatique

Au fil des siècles, la culture du riz s’est largement mécanisée. Aujourd’hui, dans les pays occidentaux, l’ensemencement se fait par avion, la récolte est assurée par des moissonneuses et le grain est préparé à l’aide de procédés automatisés. Pourtant, dans de nombreux pays en voie de développement, le riz est encore cultivé selon les anciennes méthodes et à l’aide d’archaïques outils de travail.

La récolte de la précieuse céréale doit être faite à temps car, s’il est trop tard longtemps immergé, le riz peut pourrir. D’autres facteurs viennent menacer les champs de riz, notamment la contamination de l’eau et du sol par des déversements accidentels et les inondations majeures causées par les pluies diluviennes.

Le riz sous toutes ses formes

Après la récolte, le riz brut (qu’on appelle *paddy*) est nettoyé et décortiqué. On obtient alors un riz brun (le riz cargo), qui est séché, puis nettoyé à nouveau, avant d’être emballé. Pour obtenir du riz blanc, on broie les couches superficielles du grain pour en éliminer le son. Le riz blanc doit être manipulé avec le plus grand soin si on veut éviter qu’il ne soit abîmé.

Dans l’est de l’Asie, on extrait l’amidon du riz et on le fait fermenter pour obtenir de l’alcool. Contrairement à ce qui se passe dans le cas de la majorité des céréales, comme le blé, l’orge ou le son, on fait rarement du pain avec le riz. Celui-ci est généralement consommé bouilli, aromatisé selon les traditions gastronomiques. Il est courant, dans les régions productrices de riz de nourrir les animaux, en particulier les porcs, à partir de sous-produits du riz tels que la farine et le son. La paille de cette céréale est utilisée comme fourrage.

Les ennemis du riz

Parmi les ravageurs du riz, on trouve des rongeurs, des oiseaux, des mollusques et insectes. L’emploi excessif d’insecticides a provoqué, plutôt qu’une disparition, une recrudescence des insectes, qu’il faut maintenant apprendre à combattre à l’aide de nouvelles méthodes. Les maladies les plus destructrices, notamment en Asie tropicale, sont dues aux champignons et aux bactéries qui entraînent la flétrissure des feuilles.

Note : Ce texte est un extrait du magazine *7 jours* qui autorise les établissements d’enseignement à utiliser les articles à des fins éducatives.