R Riz

Cette céréale constitue l'aliment de base pour plus de la moitié de la population mondiale. En Asie, le riz et ses dérivés assurent 60 à 70% des apports énergétiques pour plus de 2 milliards de personnes. En Afrique, il représente la source alimentaire en plus forte croissance et revêt une importance manifeste en matière de sécurité alimentaire dans un nombre croissant de pays à faible revenu[1].

Cultivé sur **164 millions d'hectares** répartis dans **122 pays**, la production mondiale atteint **738 millions de tonnes** en 2015 avec un rendement moyen de **4,6 t/ha** [2]

En Europe, les conditions climatiques lkimitent les surfaces rizicoles à 450 000 ha (0,4% de la superficie mondiale), cultivées dans quelques pays du pourtour méditerranéen. L'Italie (230 000 ha) et l'Espagne (120 000 ha) sont les principaux pays producteurs alors que la Grèce, le Portugal et la France cultivent en moyenne 20 000 ha chachun.[1]

La forme sauvage Oryza rufipogon, originaire d'Asie et âgée d'au moins 7 millions d'années, aurait évolué différemment de part et d'autre de l'Himalya au cours du temps avant d'être domestiquée en Chine depuis ~10 000 ans.

Au sud de la chaîne himalayenne, c'est une forme de riz à grains longs et fins adapté au climat chaud et au milieu aquatique qui donne naissance à la sous-espèce Oryza sativa indica. Du côté chinois, se développe une autre sous-espèce, Oryza sativa japonica qui présente des grains ronds et qui est adaptée au climat tempéré[1]. Ce sont les 2 sous-espèces que l'on cultive aujourd'hui dans les différentes régions rizicoles de la planète [3]

Planche botanique du riz (domaine public, Köhler, 1807). Un spécimen en fleurs de la plante (var. melanoceras Alef.), partie inférieure. Panicule de fleur B. C Panicule fruitière de la variété italica Körnicke. D Branche fruitière de la variété Sundanensis Körnicke. 1 un épillet de A ; 2 idem en coupe longitudinale ; 3 étamines ; 4 épillets plus élargis après ablation de la glume inférieure (la plus grande) et d'une feuille de périgone ; 5 endosperme avec plantule de C ; 6 pseudofruits de C en coupe longitudinale ; 7 fruits de D; 8 idem en section transversale. A, B, C, D de taille légèrement réduite ; 1 à 7 agrandis.

Copyright © 2014 Solagro - Tous droits réservés

Avec le soutien financier de l'Office français de la biodiversité

Une deuxième espèce, Oryza glaberrina Steud, originaire de l'Afrique de l'Ouest, plus rustique mais moins productive qu'Oryza sativa, est cultivée en Guinée et au Sénégal.

Les croisements naturels d'Oryza sativa avec des formes sauvages, et les croisements intra-sativa combinés à la sélection naturelle et humaine, ont abouti à la caractérisation de 150 000 variétés, dont une grande partie est conservée dans les banques de gènes à l'International Rice Research Institute (IRRI; Philippines).

Ces différentes variétés de riz cultivé se caractérisent par le format du grain (rond, demi-long, long et très long), sa couleur (brun, rouge ou noir) et son arôme (basmati, thaï, jasmin). toutes, ont en commun, une haute teneur en glucides (77 g en moyenne sur 100 g de riz), sont dépourvus en gluten, riches en fibres, minéraux (magnésium, fer, zinc, potassium), vitamines E et B et des acides aminés essentiels.

Le paddy ou riz paddy est le nom commun donné au grain de riz dans la forme où il se trouve à la récolte. A ce stade, il peut encore germer mais ne peut pas être consommé en l'état puisqu'il est pourvu d'une cuticule cellulosique (= les glumes), non comestibles, que l'on va détacher via le procédé mécanique du décorticage. On obtient alors du riz complet. Si la seconde enveloppe (= le péricarpe et le germe) est enlevé mécaniquement par abrasion (usinage), on obtient le riz blanchi ou "usiné". C'est sous cette forme qu'il est préférentiellement consommé[1].

Copyright © 2014 Solagro - Tous droits réservés

Avec le soutien financier de l'Office français de la biodiversité

Zones

- Méditerranéenne

Copyright © 2014 Solagro - Tous droits réservés

Avec le soutien financier de l'Office français de la biodiversité

Références bibliographiques

[1] Le Riz et la Camargue. Vers des agroécosystèmes durables. Cardère éditeur / Educagri éditions. 508pp, Mouret JC & Leclerc B, 2018.

[2]

[3] Grain de riz, grain de vie. Paris, Quae/Magellan & Cie. 137pp, Jeanguyot M & Ahmadi N, 2002.

[4] Fundamental of crop rice science. IRRI, Los Banos, 279 pp., Yoshida S, 1981., https://books.irr.org/[...]

Copyright © 2014 Solagro - Tous droits réservés

Avec le soutien financier de l'Office français de la biodiversité