

## **Fiche technique sur la technique améliorée d'étuvage du riz**

Huit étapes sont conseillées pour avoir un riz de qualité

### **Etape 1 : Qualité du riz paddy**

Le riz paddy à être étuvé doit être homogène (même variété paddy, récolté à bonne date) et bien sec. Il doit être bien propre et débarrassé de débris végétaux, de cailloux et de tout corps étrangers

### **Etape 2 : premier lavage du riz**

Le riz paddy est lavé proprement dans une bassine 02 fois au moins. Ce premier lavage permet de débarrasser le paddy des déchets non encore éliminés lors du lavage ou du triage. Il s'agit notamment des grains de sable, des herbes et des graines immatures. ces graines non mûres qui surnagent lors du lavage sont collectées à l'aide d'un petit panier ou passoire. Le sable est déposé au fond de la bassine et il est juté après avoir récupéré soigneusement le paddy lavé



### **Etape 3 : premier égouttage**

Le paddy bien lavé et propre est versé dans un panier pour faire égoutter l'eau. Ceci permet de débarrasser le paddy de toute l'eau de lavage

### **Etape 4 : trempage à l'eau chaude**

Le paddy égoutté est versé dans une marmite contenant de l'eau propre qui doit légèrement surnager le produit et chauffée à 60°C environ (mettre le doigt dans l'eau, si elle brûle un peu le doigt, c'est bon). Le trempage dure généralement 20 à 40 minutes. Pendant toute l'opération, le paddy est remué avec une palette. Après ce chauffage, le paddy est retiré du feu, puis laissé au repos pour refroidissement pendant toute la nuit soit environ 12 heures de repos.

### **Etape 5 : deuxième lavage et égouttage**

Le paddy est enlevé de l'eau de pré chauffage le lendemain. Il est lavé dans de l'eau propre et transversé dans un panier propre pour l'égouttage

### **Etape 6 : pré cuisson du riz à la vapeur**

Le paddy égoutté est versé dans le bac d'étuvage préalablement inséré dans une marmite et mis au feu. La vapeur générée passe à travers les perforations du bac pour pré cuire le riz paddy. La fin de cette opération est marquée par l'observation l'éclatement des balles de quelques grains de paddy. La durée de cette opération est d'environ 13 minutes pour 25 Kg de paddy.

#### **Etape 7 : séchage du riz**



Le paddy traité à la vapeur est d'abord séché au soleil pendant 01 heure 30 minutes environ puis ramassé et séché à l'ombre pour le reste de la durée du séchage qui peut durer environ 16 heures. Le séchage au soleil puis à l'ombre ramène la teneur en eau du paddy à 20 – 24% et 12-14 % respectivement. La fin du séchage à l'ombre est marquée par l'enlèvement facile des balles par frottement du paddy dans la paume des deux mains. Le paddy ainsi séché est prêt pour le décortilage.

#### **Etape 8 : décortilage du riz**

Le paddy étuvé et séché est décortiqué dans une muni rizerie ou une décortiqueuse villageoise. On obtient du riz étuvé usiné prêt à emballer/ conditionné. Il est conseillé d'utiliser la muni rizerie lorsque celle-ci est disponible.

#### **Etape 9 : le conditionnement**

Il est très important pour donner une valeur marchande appropriée au riz étuvé. Il peut être conditionné dans des sacs en polyéthylène de 50kg, 25 kg, 20 kg, 10 kg, 5 kg et 01 kg avec des indications référencées suivant un standard de qualité irréprochable.

#### **Etape 10 : label, norme ou marque déposée**

Un label de qualité est développé pour récompenser les producteurs respectant des normes officielles de qualité et pour indiquer aux consommateurs la provenance ou l'origine d'un produit.

Un label peut certifier une qualité, une conformité, un standard, une norme ou une origine. Le label peut être national, régional ou privé.