

Description des étapes

1. Choix de la matière première de qualité (riz paddy)
 - Sans impuretés (cailloux, débris,...)
 - Sans mélange des variétés.



2. Nettoyage du paddy

- o Vanner pour débarrasser le riz paddy de toutes ses impuretés (paddy vide, immature, noirci ou pourri, brindille, poussière et autres)
- o Triage manuel pour débarrasser les impuretés restantes.



3. Premier lavage

- o Laver dans une bassine d'eau (02 volumes de paddy pour au moins 03 volumes d'eau)
- o Éliminer les grains de paddy immatures ou vides qui surnagent à la surface de l'eau
- o Récupérer et jeter les grains de sable du fond du bol et de la bassine
- o Réaliser ce premier lavage à 03 reprises.



4. Premier égouttage

- o Transvaser le paddy lavé dans un panier propre posé sur un support qui permet à l'eau de s'écouler pendant quelques minutes.



5. Trempage de paddy à l'eau chaude

- o Verser le paddy lavé et égoutté dans une marmite mise sur le foyer pour chauffage
- o Submerger le paddy avec de l'eau
- o Ne pas couvrir la marmite lors du chauffage
- o Arrêter le chauffage lorsque les premières bulles apparaissent à la surface de l'eau (environ 80°C)
- o Laisser refroidir le paddy ainsi chauffé pendant 10 à 12 heures de temps (trempage entre 20 h la veille et 8h le lendemain).



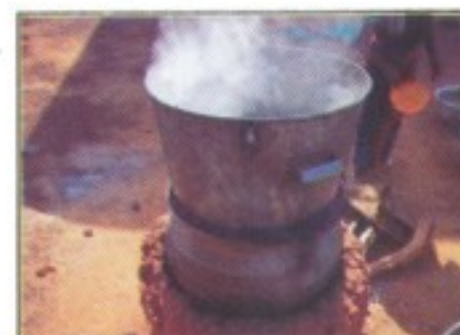
6. Deuxième lavage et égouttage

- o Sortir tôt le matin le paddy refroidi de l'eau de préchauffage
- o Laver ensuite dans de l'eau propre jusqu'à obtenir une eau de lavage incolore
- o Faire égoutter le paddy dans un panier propre posé sur un seau qui recueille l'eau.



7. Pré-cuisson à la vapeur : Etuvage

- o Verser dans la marmite, 15 à 20 litres d'eau (pour une marmite de grande taille N°25)
- o Verser le paddy déjà égoutté dans le bac d'étuvage inséré dans la marmite posée sur le foyer
- o Couvrir, d'abord le paddy mis dans le bac avec un tissu propre ou un sac de jute et ensuite fermer le dispositif avec son couvercle
- o Boucher les parois de la marmite avec un tissu lorsque l'adhésion du bac d'étuvage avec la marmite n'est pas parfaite
- o Arrêter l'étuvage lorsque la vapeur apparaît en surface et que les balles commencent à s'ouvrir. Durée de l'opération : 30 à 40 mn
- o Contrôler l'étuvage d'une autre manière en exerçant entre deux doigts (majeur-pouce) une pression sur le paddy qui doit libérer le riz cotto.
- o Lorsqu'à la surface, quelques grains de riz paddy se sont éclatés ; cela suffit pour arrêter l'étuvage.



8. Séchage au soleil

- o Étaler au soleil en couche très mince le paddy sur une aire de séchage en béton ; l'exposition au soleil se fait pendant 1 heure 30 à 2 heures
- o Remuer le paddy séché chaque trente (30) minutes pour uniformiser le séchage
- o Arrêter le séchage au soleil lorsque l'enveloppe du paddy se détache après frottement entre les mains.



9. Séchage à l'ombre

- o Après le séchage au soleil, ramasser le paddy puis l'étaler à l'ombre sous un hangar ou à l'intérieur de la case/chambre, au moins 16 heures de temps
- o De manière pratique, la fin du séchage à l'ombre est marquée par l'enlèvement facile des balles par simple frottement du paddy dans les paumes des deux mains.



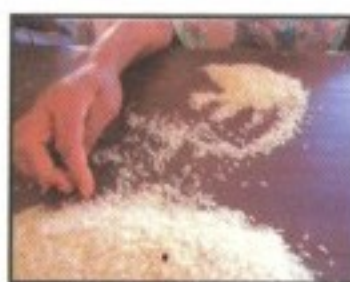
10. Décortiquage

- o Amener le riz étuvé au décortiquage
- o Observer les premières sorties pour apprécier le taux de brisures (moins de 15%) et le taux de décortiquage (% des grains décortiqués par rapport au paddy étuvé) afin de s'assurer du bon niveau de réglage du moulin.



11. Tri ou épuration et calibrage

- o Verser le riz décortiqué dans un plateau/tamis pour le débarrasser de façon manuelle de tous les corps étrangers (balles, son, cailloux, grains noirs, paddy non décortiqué,...)
- o Séparer les longs grains des grains cassés au moyen d'une calibreuse.



12. Pesée et emballage

- o Peser le riz calibré à emballer
- o Verser le riz pesé dans les emballages préalablement confectionnés en fonction du marché : sachets plastiques pour 1kg, 2kg, sacs PP pour 5, 10, 25, 50 kg
- o Sceller l'emballage avec une thermo-scelleuse pour les sachets plastiques et une couseuse pour les sacs PP.

Avantages :

- o Amélioration du rendement au décortiquage (60% en moyenne contre 52% avec les techniques traditionnelles)
- o Production du riz étuvé de bonne qualité débarrassé de pierres et autres corps étrangers.



GUIDE TECHNIQUE : PRODUCTION DU RIZ ETUVE DU LABEL « RIZ NATI »



Centre Régional pour la Promotion Agricole Atacora/Donga (CeRPA -A/D)

COMITE REGIONAL DE VULGARISATION AGRICOLE
DE L'ATACORA ET DE LA DONGA
(CoReVA)

Fonds Régional de Vulgarisation Agricole
(FoReVA)

BP 32 Natitingou, Bénin Tél : (+229) 23 82 12 25