

**Atelier national de concertation  
des acteurs de la filière riz**

**Procédé étuvage**

**Mamou, 14 et 15 juin 2011**



Il consiste à nettoyer le riz paddy par vannage puis par trempage dans un fût rempli d'eau. Les grains sont ainsi lavés et les impuretés légères qui surnagent (grains vides, pailles, etc.) sont éliminées

## Trempage



il consiste à hydrater le paddy propre, dans un récipient (grande marmite, fût coupé ou entier) rempli d'eau mis à chauffer jusqu'à une température voisinant  $70^{\circ}\text{C}$  ; puis on laisse reposer toute la nuit soit environ 12 heures.

- On transvase le paddy chauffé, si le chauffage s'est effectué dans un demi-fût.
- Maintenir le paddy toujours immergé (surplombé d'eau), en ajoutant de l'eau au fur et à mesure qu'elle est absorbée par le paddy.

## Etuvage traditionnel



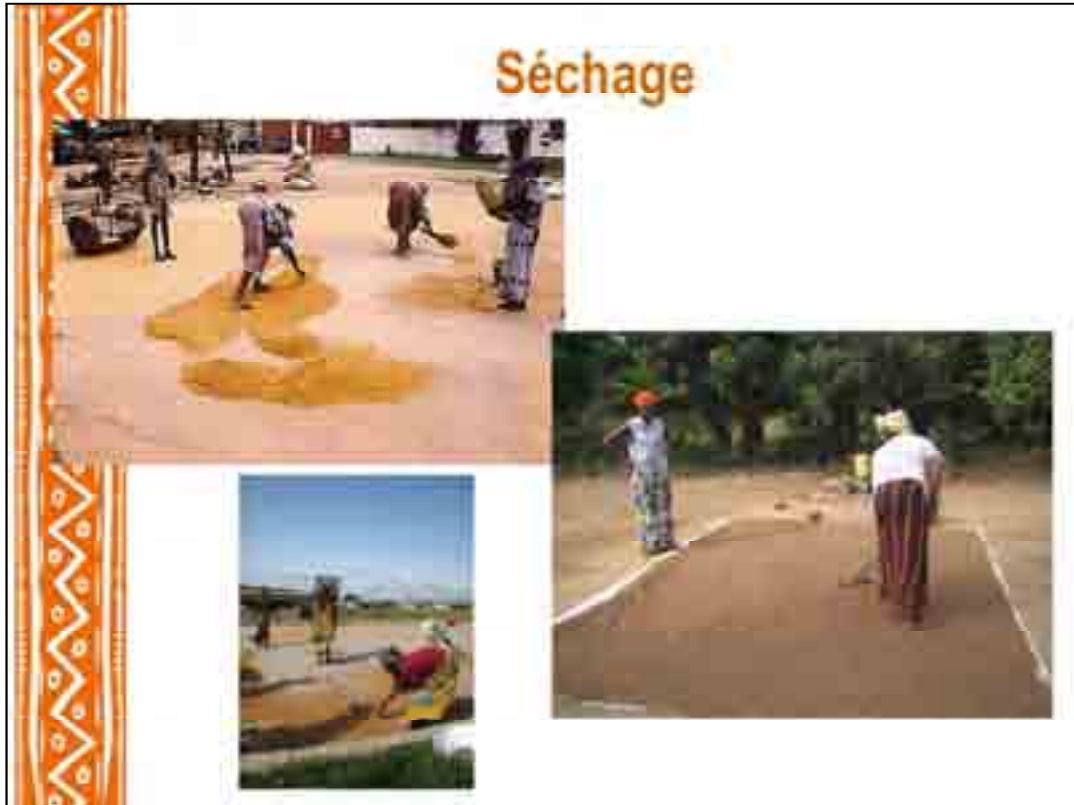


L'étuvage amélioré : il est réalisé dans une machine à étuver, mise au point par la cellule des innovations technologiques du projet PASAL/DYNAFIV. Cette machine à étuver comprend :

Un foyer amélioré favorisant l'utilisation rationnelle du combustible.

Un fût à l'intérieur duquel est placée une grille qui sépare l'eau du riz à étuver. Cette grille dispose d'une colonne perforée (diffuseur) qui diffuse la chaleur favorisant l'étuvage.

L'étuvage prend fin lorsque la vapeur monte en surface et que les balles du paddy commencent à s'ouvrir.



Dernière étape, il consiste à étaler les grains sur une aire de séchage externe (nattes, bâches, aire cimentée...) en couche mince, périodiquement remué pour une homogénéisation

NB : selon les conditions climatiques le séchage peut durer d'une matinée à une journée (voir fiche technique étuvage amélioré pour plus de détail)

