

**GRET**  
Professionnels du  
développement  
solidaire

Date - Lieu

**Bonnes pratiques pour avoir un riz de qualité**  
**Bases d'élaboration de la charte nationale**

**Conclusions**  
**Atelier juin 2011, Mamou**

*S'engager, agir et innover pour un monde plus juste*

## Commerçantes

- Ne pas mélanger les différentes variétés.
- Ne pas mélanger du riz bien séché et du riz mal séché.
- Bien vanner pour avoir un riz propre et sans impuretés.
- Stocker le riz dans des sacs propres et étiquetés (poids, provenance, année) cousus à la machine (petite couseuse manuelle).
- Stocker les sacs de riz sur des palettes dans un magasin propre, sec, aéré, à l'abri de l'humidité, de la pluie.
- Respecter la mesure standard (Kg).

**GRET**

## Décortiqueurs

- Contrôler la qualité du paddy (séparer les débris du paddy) et vérifier le taux d'humidité (voir méthode test).
- Ne pas mélanger différents types de paddy lors du décortilage.
- Suivi et entretien régulier des décortiqueuses (graissage, contrôle du lubrifiant, serrage des boulons).
- Eviter que le riz ne manque dans la machine pendant le décortilage et être toujours à côté de la machine.
- Régler la lame et le tamis en fonction de la grosseur du paddy.
- Bien connaître la machine : moteur, courroie, rotor, lame, fourchette, tamis, ventilateur (obligatoire), récipients et bassines bien propres.

GRET

## Etuveuses

- Ne pas mélanger les variétés.
- Nettoyer le riz avant l'étuvage pour enlever la terre et les fausses balles.
- Utiliser de l'eau propre pour toutes les opérations d'étuvage.
- Mettre le riz dans des sacs propres et étiquetés (poids, provenance, année).
- Conserver le riz dans un magasin propre, sec, aéré, à l'abri de l'humidité et de la pluie.
- Remuer pendant le séchage (sur une bâche ou une aire de séchage).

GRET

## Etuveuses (2)

### Respecter :

- Temps de trempage (12 heures)  
Enlever l'eau; mettre eau propre (90 à 150L)
- Temps de chauffage (40 à 50 minutes quand l'eau frémit)
- Temps d'étuvage (environ 50 minutes)
- Temps de séchage 2 à 3 heures pour le riz étuvé à la machine améliorée et 5 à 6 heures pour le riz étuvé avec la marmite.

GRET

## Producteurs

- Bon choix du site (sols adaptés) et des variétés adaptées aux conditions agroécologiques et à la demande des consommateurs.
- Avoir une bonne semence bien triée.
- Respecter le calendrier agricole en fonction de la zone de culture et de la variété.
- Respecter des opérations culturales (engrais, herbicide, traitement des maladies).
- Récolter le riz à maturité (ne pas utiliser la faucille si possible).
- Sécher le riz et battre le riz dans les bonnes conditions (endroit propre)
- Mettre le riz dans des sacs neufs et cousus avec le poids, la provenance et l'année.
- Stocker les sacs de riz sur des palettes dans un magasin propre, aéré, à l'abri de l'humidité, de la pluie.

GRET

## Institutions

### Le rôle de l'Etat :

- Définition de normes standards à travers l'institut national de normalisation et de métrologie (en concertation avec les acteurs).
- Appui à la structuration et à la reconnaissance juridique des organisations des acteurs de la filière riz.
- Renforcement des capacités techniques des acteurs à travers les services déconcentrés de l'Etat.
- Appui à la formalisation des accords interprofessionnels entre les acteurs de la filière.
- Promouvoir la mise en place des rizeries dans les zones de production.

GRET

## Institutions

### Que faut-il faire pour amener à consommer plus de riz local et de riz de qualité ?

- Appui à l'augmentation de la production.
- Diminution des coûts de productions du riz (aménagement des domaines, achat de carburant à la pompe par les décortiqueurs, mise à disposition des intrants).
- Augmenter les taxes douanières sur le riz importé.
- Implication de l'Etat dans la formalisation des contrats d'approvisionnements en riz local des fonctionnaires, des militaires et des miniers.
- Appui en marketing pour la promotion du riz local.
- Promouvoir l'utilisation du biocarburant pour les décortiqueurs.

GRET