

SYSTEMES INNOVANTS DU SENEGAL



ETUVAGE RIZ LOCAL





Auteur

Fallou Sarr, Institut de Technologie Alimentaire (ITA).

Introduction

Le riz est caractérisé par des teneurs limitées en protéines, minéraux et vitamines. Ces carences sont accentuées durant le décortiquage qui consiste à débarrasser le grain de ses enveloppes. Durant cette opération unitaire de la transformation primaire, une bonne partie de ces nutriments est perdue dans le son.

Pour le riz paddy, il a été démontré que l'étuvage est un procédé post récolte qui permet de réduire significativement les pertes en nutriments au cours du décortiquage et de la cuisson, et en plus, qui permet d'améliorer le rendement et de réduire considérablement le taux de brisures au décortiquage. En effet, il s'agit d'une opération qui consiste à ré-humidifier, à pré-cuire et à sécher

les grains paddy, avant leur décortiquage. Ce qui apporte des modifications physico-chimiques et organoleptiques

avantageuses du point de vue nutritionnel et économique. C'est pourquoi en 2009, pour répondre à la crise alimentaire qui a frappé les pays subsahariens en particulier, le CORAF/WECARD a obtenu des fonds de l'USAID pour financer un projet commissionné coordonné par le Centre Songhaï de Porto Novo et l'Institut de Technologie Alimentaire de Dakar et dont l'objectif était, entre autres d'adapter et de vulgariser la technologie de l'étuvage du riz dans les pays bénéficiaires. Actuellement d'excellents résultats sont produits dans la vallée du fleuve Sénégal avec la création de trois « unités – écoles » d'étuvage où le riz étuvé est produit et bien vendu.

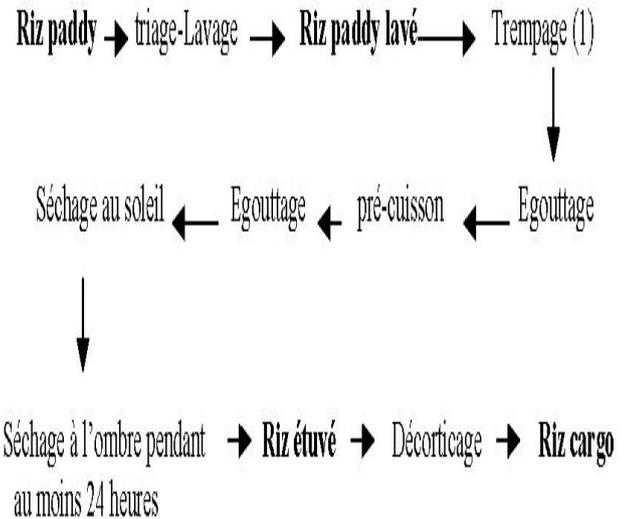
Objectif

L'objectif est de valoriser le riz local et d'améliorer les revenus des producteurs et transformateurs tout en satisfaisant les exigences nutritionnelles et organoleptiques des consommateurs.



Principe de fonctionnement

L'étuvage est une opération qui consiste à ré-humidifier, à pré-cuire et à sécher les grains paddy, avant leur décortiquage. Ce qui apporte des modifications physico-chimiques et organoleptiques avantageuses du point de vue nutritionnel et économique. Le processus peut être décrit comme suit:



(1) trempage dans l'eau chaude

Capacité

L'étuveuse a une capacité de 80 kg de paddy par batch.

Avantages

La technologie de l'étuvage permet de réduire les pertes en nutriments et le taux de brisures dus au décortiquage du paddy tout en améliorant les caractéristiques organoleptiques du riz. Cette activité de transformation et valorisation du riz local est essentiellement exercée par des femmes qui, en plus d'améliorer leurs revenus, contribuent à la sécurité alimentaire de leur famille. En effet, le kilogramme du riz étuvé est vendu à 600 F.CFA contre 325 F.CFA pour le riz non étuvé.

Inconvénients

La technologie de l'étuvage est consommatrice de beaucoup d'eau. Elle utilise de l'eau au cours des opérations unitaires que sont le nettoyage du paddy, son trempage et sa pré-cuisson. En outre, elle est consommatrice d'énergie.

Intérêt National

La technologie de l'étuvage permet de valoriser le riz local en diversifiant l'offre de produits et d'améliorer la qualité nutritionnelle et les caractéristiques organoleptiques du riz. En outre, la maîtrise de cette technologie peut permettre aux femmes et aux jeunes de développer des activités génératrices de revenus et créatrices d'emplois.



Notes

Au vu des résultats obtenus avec le GIE « Coumba Sarr » de Pont Gendarme, beaucoup d'acteurs d'appui au développement sollicitent l'ITA en cette matière.

Contact

Sarr Fallou

E-mail : sarrfal@yahoo.fr

Téléphone : +221 775097454

Adresse : ITA, Route des Peres Maristes, Hann, Dakar.

Page Web : www.ita.sn

AUTEUR DU SYSTEME INNOVANT:

Monsieur Fallou Sarr

E-mail:

sarrfal@yahoo.fr

Page Web :

www.ita.sn

Téléphone :

+221 775097454

Adresse :

ITA, Route des Peres Maristes, Hann,
Dakar.



Catalogue Sponsorisé par :



E_mail:

sarrfal@yahoo.fr

Tel.: +221 775097454

Website: www.ita.sn

Adress: Route des Péres
Maristes - Dakar Hann -
Sénégal



E_mail:

mngmgueye@gmail.com

Tel.: +221 776467762

Adress: Complexe Sicap
Point E, Avenue Chekh
Anta Diop -
Dakar - Sénégal



E_mail:

info@ideassonline.org

Tel.: +39 06 5705 0228

Website:

www.kipschool.org

Adress: KIP UNOPS
Office, Rome - Italie