

DE QUALITE DANS LES BAS-FONDS

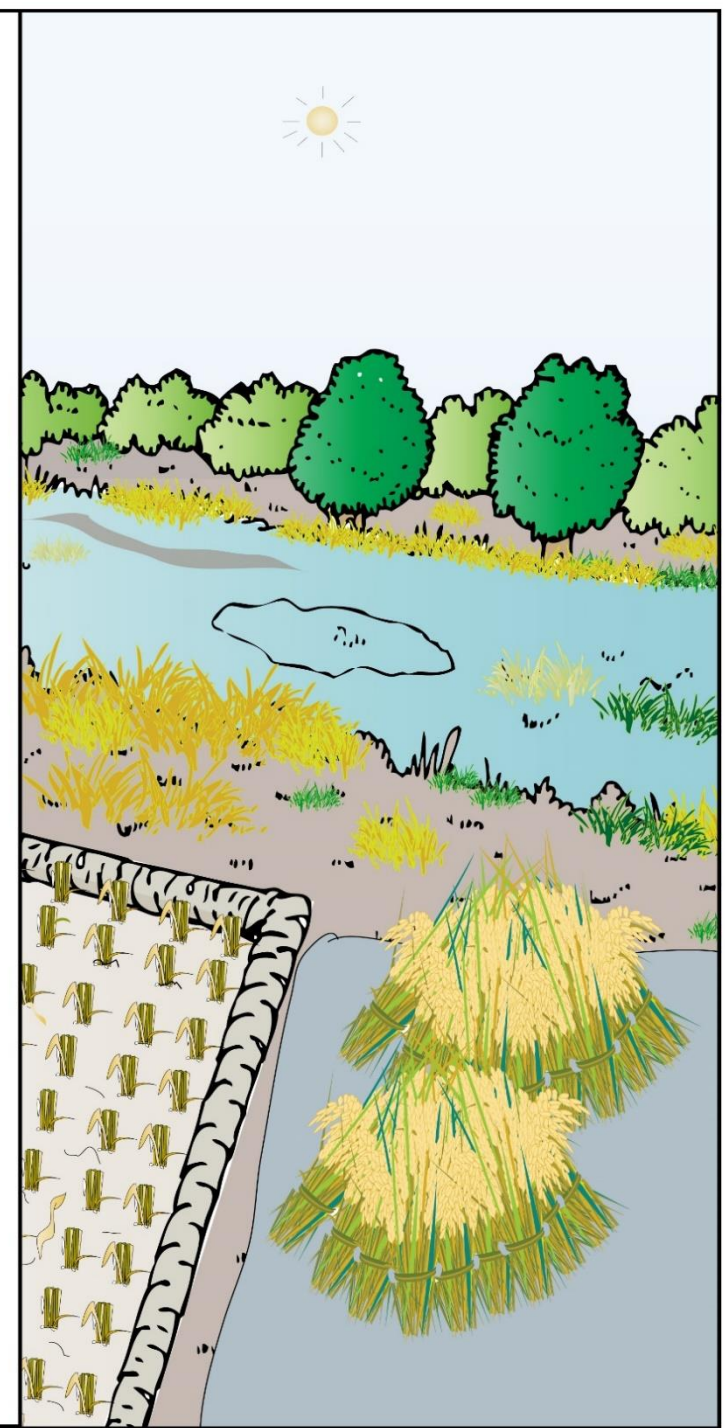
Techniques de récolte et traitement post-récolte du riz



**LES BONNES PRATIQUES
DE RÉCOLTE ET DE POST-
RÉCOLTE DU RIZ**

PREANMBULE

La présente boîte à images reprend les opérations transversales en matière d'opération de récolte et de post-récolte que sont : la reconnaissance de la maturité du riz, les techniques de récoltes, le battage du riz, le vannage du riz, le séchage du paddy, la vente, le stockage du paddy du paddy et l'épargne.



1. LA RÉCOLTE ET LE SÉCHAGE AU CHAMP

Q : Que font les producteurs sur ces images ?

R : A gauche les producteurs qui font la récolte du riz paddy. A droite, les bottes de paddy sont en train de sécher au champ.

Q : Quel est le meilleur moment pour récolter ?

R : C'est quand les panicules deviennent jaunes à 70 % et quand 70 % des grains sont murs et de couleur jaune paille.

Q : Comment faut-il récolter ?

R : Il faut couper la tige du riz avec un objet tranchant, au dessus du nœud paniculaire si on utilise le couteau et 20 à 30 cm au-dessus du sol si on utilise la faucille. Il faut ensuite attacher les plants en petites bottes.

Q : Comment il faut récolter ?

R : Avant la récolte, il faut drainer l'eau de la parcelle au moins deux semaines avant la récolte ; on peut récolter le riz de deux manières : manuellement et de façon motorisée (tracteur ou motoculteur).

Q : Quelle est l'opération qui suit immédiatement la récolte ?

R : Le séchage

Q : Comment faut-il sécher le riz paddy ?

R : Le séchage se fait à proximité du champ, sur une aire bien nettoyée ou sur une bâche. Il faut disposer les bottes en tas, à la verticale avec les panicules vers le haut. Laisser sécher pendant 05 à 10 jours.



2. LE BATTAGE ET LE SÉCHAGE DU PADDY

Q : Que font les producteurs sur ces images ?

R : Ils sont entrain de battre le paddy. On voit également du paddy déjà battu qui est entrain de sécher.

Q : Comment se fait le battage ?

R : Par la méthode manuelle ou mécanisée, le battage se fait au-dessus d'une bâche.

La méthode manuelle consiste à battre les panicules (gerbes) contre une pierre, une barrique, une planche ou un bâton.

La méthode mécanique consiste à utiliser une batteuse à moteur. Cette deuxième méthode réduit la pénibilité du travail, permet de gagner du temps et d'améliorer la qualité du paddy car il y aura moins de brisures et d'impuretés.

Q : Pourquoi et comment sécher le paddy après le battage ?

R : Le séchage du paddy va permettre de réduire l'humidité comprise dans les grains, après le premier séchage il est autour de 20 % et idéalement le deuxième séchage doit permettre d'avoir une humidité de 14 %.

Le séchage se fait sur une bâche propre à l'abri du vent pour éviter le mélange avec les impuretés (sable, cailloux, résidus de récolte, etc.), de préférence à l'ombre, pendant 02 à 03 jours en retournant régulièrement.

Un bon séchage permet de réduire les moisissures dans le riz paddy et de diminuer le taux de brisure pendant le décorticage.



3. LE VANNAGE ET LE CONDITIONNEMENT DU PADDY

Q : Que font les producteurs sur ces images ?

R : Certains producteurs sont en train de vanner le riz paddy au-dessus d'une bâche tandis que d'autres conditionnent le riz vanné dans des sacs.

Q : Comment vanner le riz ?

R : Il y a différentes méthodes : le vannage à l'aide de la pelle ou de bol à vanner, et le vannage à l'aide de la vanneuse mécanique. Le riz paddy non vanné est déposé dans un récipient situé à proximité de la femme, à côté de la bâche. Le vannage se fait dans un récipient propre déposé sur la bâche. La femme qui vanne ne doit pas marcher sur la bâche afin de ne pas contaminer le riz paddy nouvellement vanné. Enfin, le vannage se fait au champ et loin des animaux, pour éviter toutes contaminations.

Les tamis peuvent également être utilisés pour le vannage : utiliser un tamis à grosses mailles et un tamis à petites mailles pour se débarrasser des impuretés (mottes de terre, petits cailloux, etc.).

Q : Quelles sont les bonnes pratiques pour la mise en sac du riz vanné ?

R : Les bonnes pratiques de mise en sac du riz vanné sont les suivantes :

- n'utiliser que des sacs neufs pour la mise en sac et mettre les sacs dans une bassine ou les poser sur une bâche propre ;
- bien vérifier que les graines de riz paddy sont sèches avant leur mise en sac ;
- bien coudre les ouvertures des sacs après remplissage ;
- écrire sur le sac les informations de traçabilité ;
- stocker les sacs selon les bonnes pratiques (lieu de stockage sec, sacs posés sur une bâche ou une palette, ne pas collé au mur).



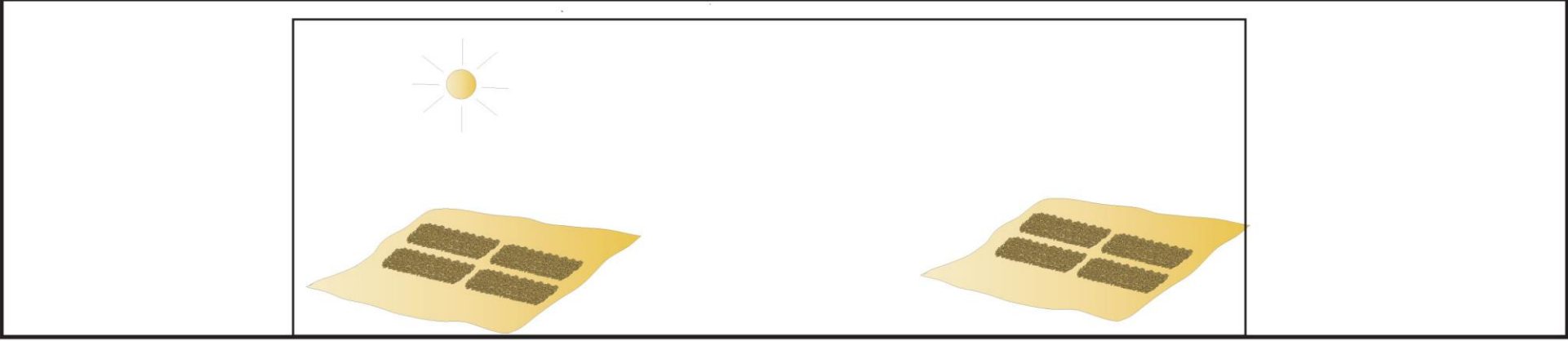
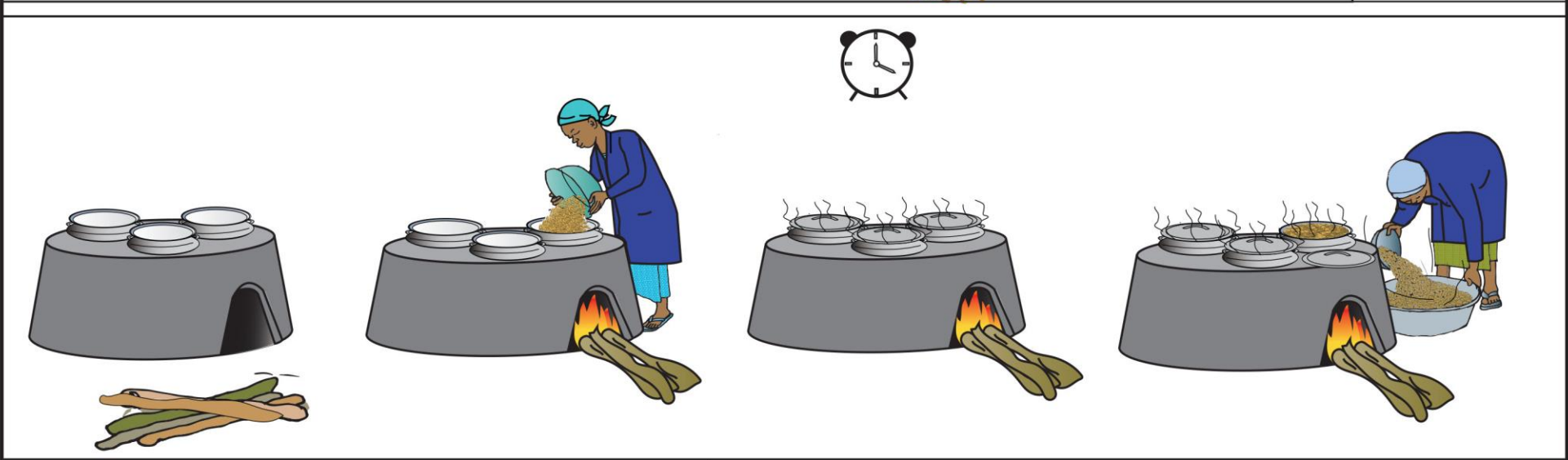
4- COLLECTER ET STOCKER LE PADDY

Q : Que voyez-vous sur l'image ?

R : Du riz collecté par les responsables de la coopérative dans l'image de gauche et du riz stocké dans le magasin de la coopérative dans l'image de droite.

Q : Où conserver le paddy ?

R : Le paddy doit être conservé dans un bâtiment spécialement bien aéré et réservé au stockage. Le bâtiment doit être bien protégé de la divagation des animaux pour éviter toute contamination. Le paddy obtenu devrait être stocké sur des palettes pour éviter tout contact direct avec du sol.



5. L'ÉTUVAGE DU RIZ

Q : Que font ces femmes sur ces images ?

R : Elles sont entrain de faire l'étuvage du riz.

Q : A quoi sert l'étuvage ?

R : L'étuvage permet d'avoir du riz plus nourrissant que le riz blanc. Il permet le transfert des éléments nutritifs de l'enveloppe vers le grain.

Q : Quelles sont les étapes de l'étuvage ?

R : - verser le paddy dans une bassine d'eau ;

- enlever toutes les particules qui flottent, égoutter puis répéter l'opération jusqu'à ce que le riz paddy soit propre ;

- mettre une marmite contenant l'eau au feu, dès que l'eau est chaude (avant ébullition) éteindre le feu ;

- verser l'eau sur le paddy et laisser poser toute la nuit (10 à 12 heures) ;

- égoutter et rincer le paddy puis le mettre dans l'étuveuse et déposer l'étuveuse sur la casserole d'eau chaude ;

- après 20 à 25 minutes, arrêter le processus lorsque la majorité des balles sont ouvertes (enveloppe du riz) ;

- sécher sur une bâche propre (le disposer en rangées pour pouvoir passer entre les rangées), au soleil pendant 6 heures puis ensuite à l'ombre.

NB : Les critères de qualité du paddy sont les suivants : Taux d'humidité : 13 %, Taux impuretés organiques : <3 % (graines d'autres plantes, son, fragments de pailles, etc.), Taux impuretés inorganiques : <3 % (cailloux, sable, poussière, etc.).



6 - LE DÉCORTICAGE DU PADDY

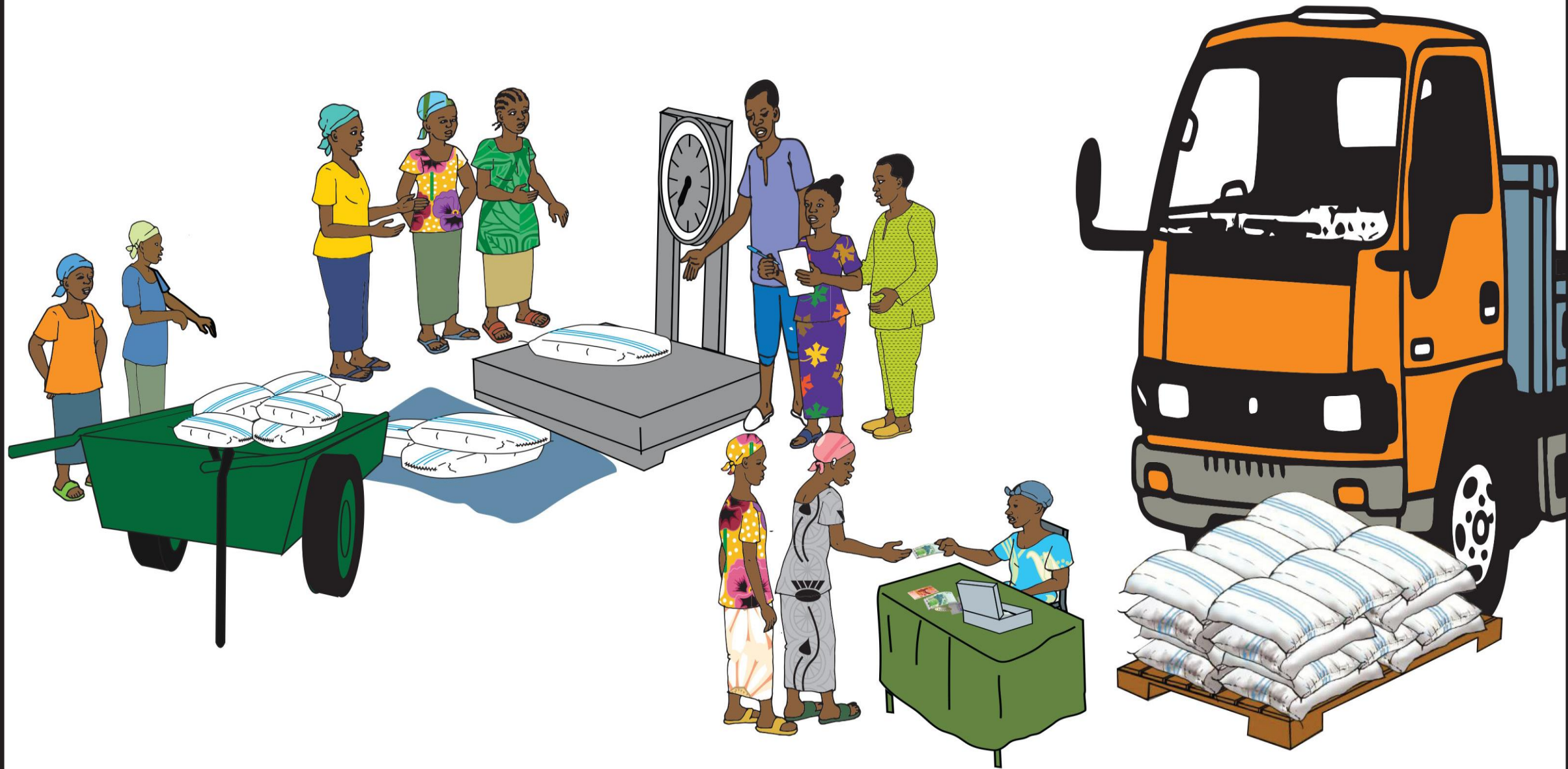
Q : Que font les femmes sur ces images ?

R : Elles sont entrain de décortiquer le riz, avec une décortiqueuse mécanique.

Q : A quoi sert le décortilage ?

R : Il sert à débarrasser le grain de riz de sa balle. Il est recommandé de faire cette opération avec une décortiqueuse à grain, adaptée au riz.

Le décortilage sépare le grain du riz, des balles et du son.



7- VENTE DU RIZ ETUVE

Q : Que voyez-vous sur l'image ?

R : La coopérative des étuveuses est entrain de vendre du riz étuvé.

Q : Comment vendre son riz à un bon prix ?

R : Les producteurs étant membres de la coopérative, doivent s'organiser pour faire une vente groupée. Elle doit nouer des contrats avec des partenaires pour avoir des marchés institutionnels.

Grâce à la bonne entente régnant au sein de la coopérative et au respect des termes de contrat (quantité et qualité du riz, respect du délai de livraison), le riz a été vendu à un bon prix.

**GUICHET
EPARGNE**



8- EPARGNER APRES LA VENTE DU RIZ

Q : Que voyez-vous sur l'image ?

R : Le couple est entrain de d'épargner de l'argent auprès de la caisse d'épargne et de crédit du village.

Q : De quel argent s'agit-il ?

R : Il s'agit de l'argent obtenu après la vente du riz auprès des acheteurs.

Q : Pourquoi épargner cet argent auprès de la caisse d'épargne ?

R : Après la vente du riz, le couple ne dépense pas tout de suite leur argent reçu. Il doit éviter de gaspiller et disposer de cet argent au moment voulu pour pouvoir faire face aux dépenses futures (scolarisation des enfants, cas de maladie, paiement de son crédit pour la campagne écoulée, achat d'intrants pour la campagne à venir, etc.). À cela, l'argent doit être mis en lieu sûr pour éviter le gaspillage.



- **Avertissement : Les informations contenues dans ce support sont établies à l'intention exclusive du destinataire, elles ne reflètent pas la responsabilité ou l'opinion de l'Agence Française de Développement (AFD), l'Union Européenne et de la Coopération Allemande (KFW).**
- **Ce support a été réalisé dans le cadre du projet PACTE 2106 FICIEL par l'ONG NITIDAE.**
- **Ce support a été validé avec la collaboration de la Direction Provinciale de l'Agriculture, des Aménagements Hydro-agricoles et de la Mécanisation de la Sissili, la Direction Générale des Productions Végétales et des représentants de producteurs de Léo, Boura, Silly, et Bieha.**
- **Réalisée en 2022 | Contact : www.nitidae.org**

