

I FEED GOOD

Lettre à croquer n° 13: Le riz en Inde

Bonjour à tous,

Comme vous le savez, nous avons travaillé avec des producteurs de riz en Inde. Nous vous faisons donc une lettre un peu spéciale sur ces producteurs et la culture du riz. Vous allez être des spécialistes!

Les rizières

Le champs dans lequel on plante le riz s'appelle une rizière. Les rizières sont des champs spéciaux car ils sont souvent inondés pour la culture du riz. Il peut y avoir entre 0 et 50 cm d'eau dans les champs ! Il faut toute cette eau car il est estimé qu'il faut 4000 L d'eau pour produire 1 kg de riz, ce qui est énorme ! Les producteurs de riz que nous avons rencontrés avaient une méthode spéciale pour éviter de consommer toute cette eau.



Comment planter le riz?

Pour planter le riz, les producteurs utilisaient une méthode qui permet justement d'économiser de l'eau. Cette méthode s'appelle SRI (System of rice intensification) et consiste à espacer de 20 cm les plantes et à les mettre en ligne. Cette méthode permet

d'économiser beaucoup d'eau et de n'avoir que 1 ou 2 cm d'eau dans les champs, tout en faisant pousser beaucoup de riz.

Lara et Julie avaient d'ailleurs pris un cours pour planter du riz à la façon SRI lorsque nous étions à Kanchipuram :



Pour faire pousser le riz, il faut...

Le riz que nous avons vu est du riz basmati. C'est un riz très parfumé !

Avez-vous déjà goûté du riz basmati?

Pour le basmati, la température idéale est entre 20 et 35 degrés. La meilleure saison en Inde pour le faire pousser est pendant la saison des pluies, soit de juin à octobre. Bien sûr, tout dépend du climat et la meilleure période peut être différente selon les régions.

Entre le moment où on plante la graine et le moment où on peut récolter, il faut attendre entre 3 et 6 mois.

Quand il pousse, le riz forme des tiges qui selon la variété de riz, peuvent monter très haut. Par exemple, on nous a expliqué qu'une des variétés de riz s'appelle "Elephant rice" car les tiges peuvent monter si haut, qu'elles peuvent cacher un éléphant.

Voici un exemple de riz en train de pousser :



La récolte

La récolte du riz se fait à la main! Pour un grand champ, il faut donc beaucoup de monde. On fauche les tiges et au bout, on trouve des cosses. Une cosse, c'est l'enveloppe d'une graine. Sur chaque tige, il y a beaucoup de cosses. Il faut les faire sécher et ensuite il faut les décortiquer pour obtenir les grains de riz qui sont à l'intérieur.

Voici une photo du riz non décortiqué :



Les producteurs de riz

Nous avons rencontré plus de 200 producteurs de riz pendant notre mission. Ces hommes et ces femmes travaillent dur pour faire pousser le riz. Ils nous ont expliqué leur travail et les conditions dans lesquels ils vivent. C'était très intéressant de les rencontrer mais nous nous sommes parfois senties frustrées car nous n'avions pas assez de temps avec les eux pour apprendre à les connaître. Beaucoup nous ont touché avec leurs histoires et nous avons fait de belles rencontres, comme ce producteur dans un village proche de Ramnagar, qui nous a aussi montré son champ de gingembre.



Avez-vous déjà regardé d'où vient votre riz et qui le produit?

Dans la prochaine lettre, nous vous raconterons la suite de nos aventures !

A bientôt et d'ici là n'oubliez pas, **croquez la vie !**

Morgane, Lara, Julie et Anaïs

Cette lettre a été rédigée dans le cadre d'un partenariat entre les associations [I FEED GOOD](#) et [L'enfant @ l'hôpital](#). Chaque semaine de l'année scolaire 2017-2018, elles ont été lues par des stagiaires de l'association L'enfant @ l'hôpital à des classes de CM1 et CM2 dans l'Oise.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur les sites de [I FEED GOOD](#) et [L'Enfant @ l'hôpital](#).