

LE RIZ



GB : The rice



ESP : El arroz



ITALIEN: Il riso



ALL : Reis



GRUPE 1

TASSET Maude 2TH2
BLANC Joffrey 2TH2
DESBIOLLES Maxence 2TH2

DELBARE Haris 2TH2
REYMOND Thomas 2TH1
WIEDEMANN Louis 2TH1

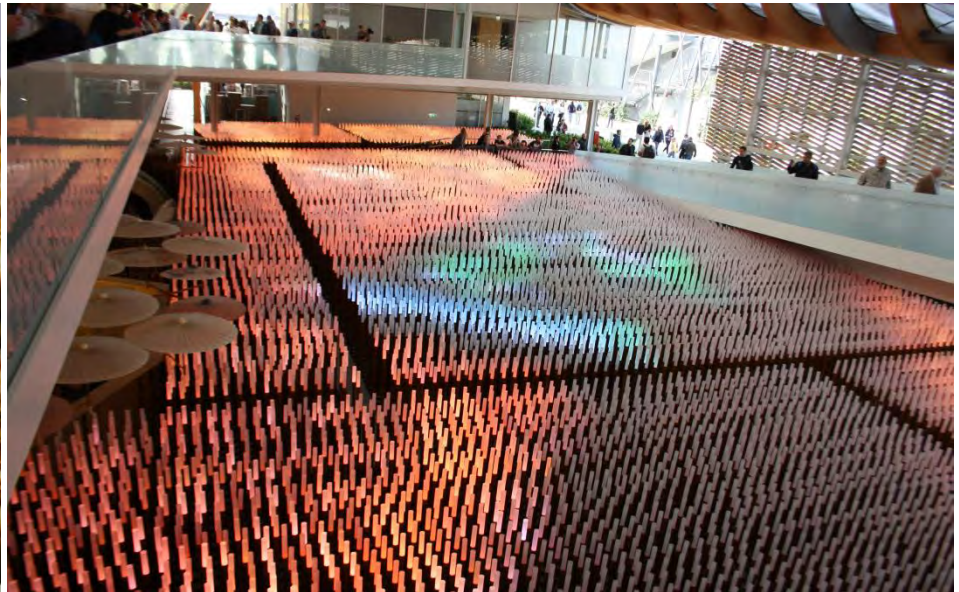
DEFINITION DU RIZ

En français :

Nom usuel graminée du genre *Oryza*, céréale très répandue dans les régions chaudes et dont les grains sont très utilisés pour l'alimentation humaine.

En anglais :

Usual name grass of the kind(genre) *Oryza*, the very wide-spread cereal in the hot regions and grains(beads) of which are very used for the human food(supply).



HISTOIRE CULTURELLE DU RIZ

Dans le Japon ancien, la culture du riz en rizière irriguée débuta aux alentours du Vème siècle avant Jésus-Christ. Peu à peu, la société s'organisa autour de l'agriculture, le riz en constituant à la fois la production principale et l'aliment de base. Dans l'ensemble de l'Asie de l'Est et du Sud-Est et au Japon, le riz constitue traditionnellement l'élément central du repas, tous les autres mets jouant un rôle secondaire. Autrefois, les pauvres gens, ou les fermiers vivant dans ces régions montagneuses où le riz est dur à venir, se trouvaient obligés au quotidien de mélanger leur précieux riz avec de l'orge ou d'autres céréales de qualité inférieure pour arriver à une portion correcte. Mais lors de festivals ou d'occasions formelles, même les miséreux trouvaient le moyen de déguster des *mochi* ou du riz bien blanc sans devoir le "salir" avec d'autres grains.



CITATIONS LITTÉRAIRES

ET FILMOGRAPHIE SE RAPPORTANT AU RIZ

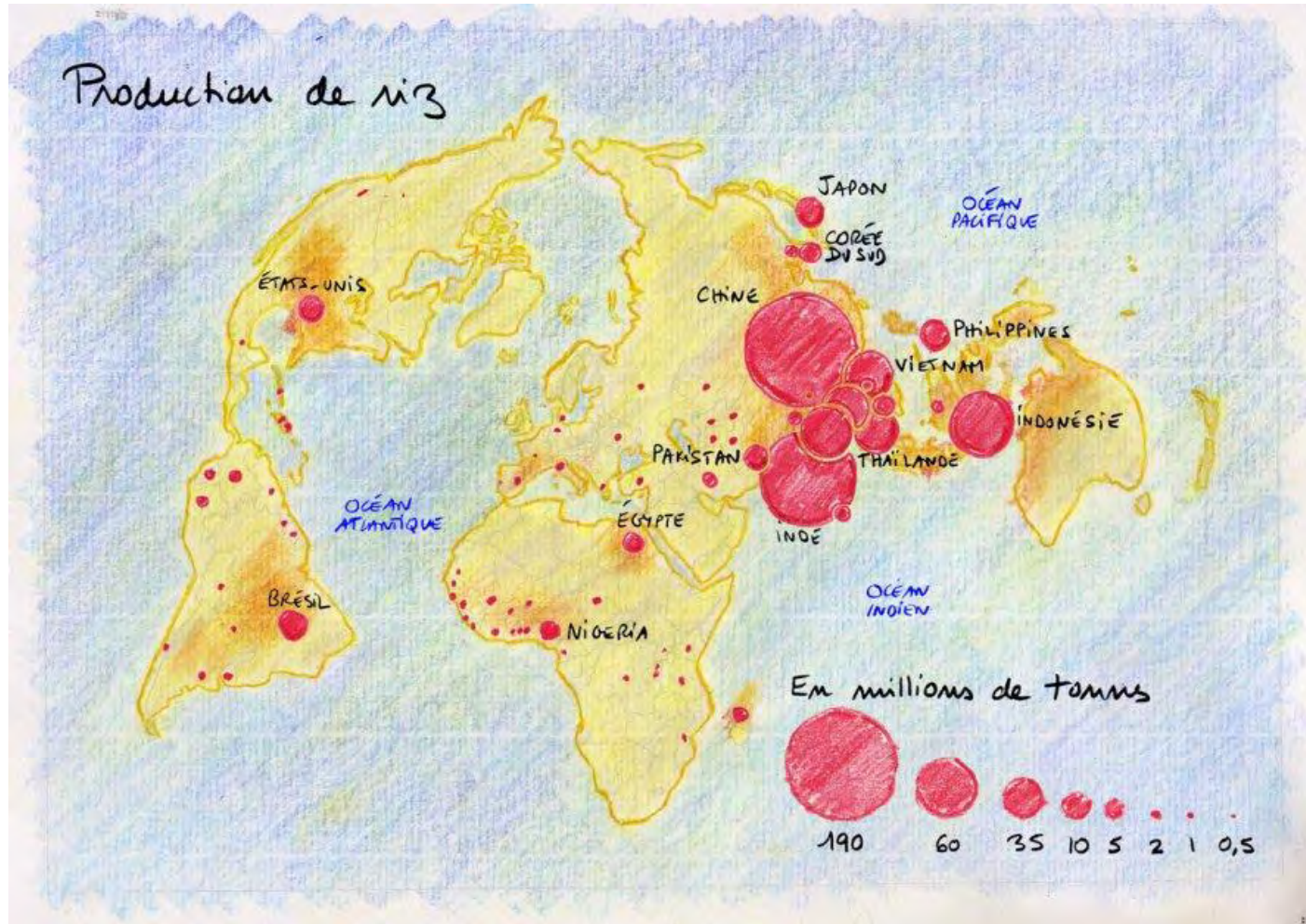
Citations littéraires :

Il existe des milliers de citations sur le riz mais la plus célèbre d'entre elles est celle de Coluche (fondateur des Restos du Cœur); « *Plus on est de fous, moins il y a de riz* ».

Filmographie s'y rapportant :

« Main basse sur le riz » est un film documentaire réalisé par Jean Crépu sorti en 2010. Ce documentaire d'investigation s'intéresse au marché du riz, l'un des produits de base de l'alimentation des plus pauvres. Entre la Thaïlande premier exportateur de riz, la Suisse d'où opère le négoce et l'Afrique devenue le plus grand pôle d'importation de riz pour nourrir sa population, le film décrypte les rouages de ce marché et décortique les mécanismes qui ont conduit à une multiplication par six du prix du riz en 2008, provoquant les émeutes de la faim et des troubles dans quarante pays.

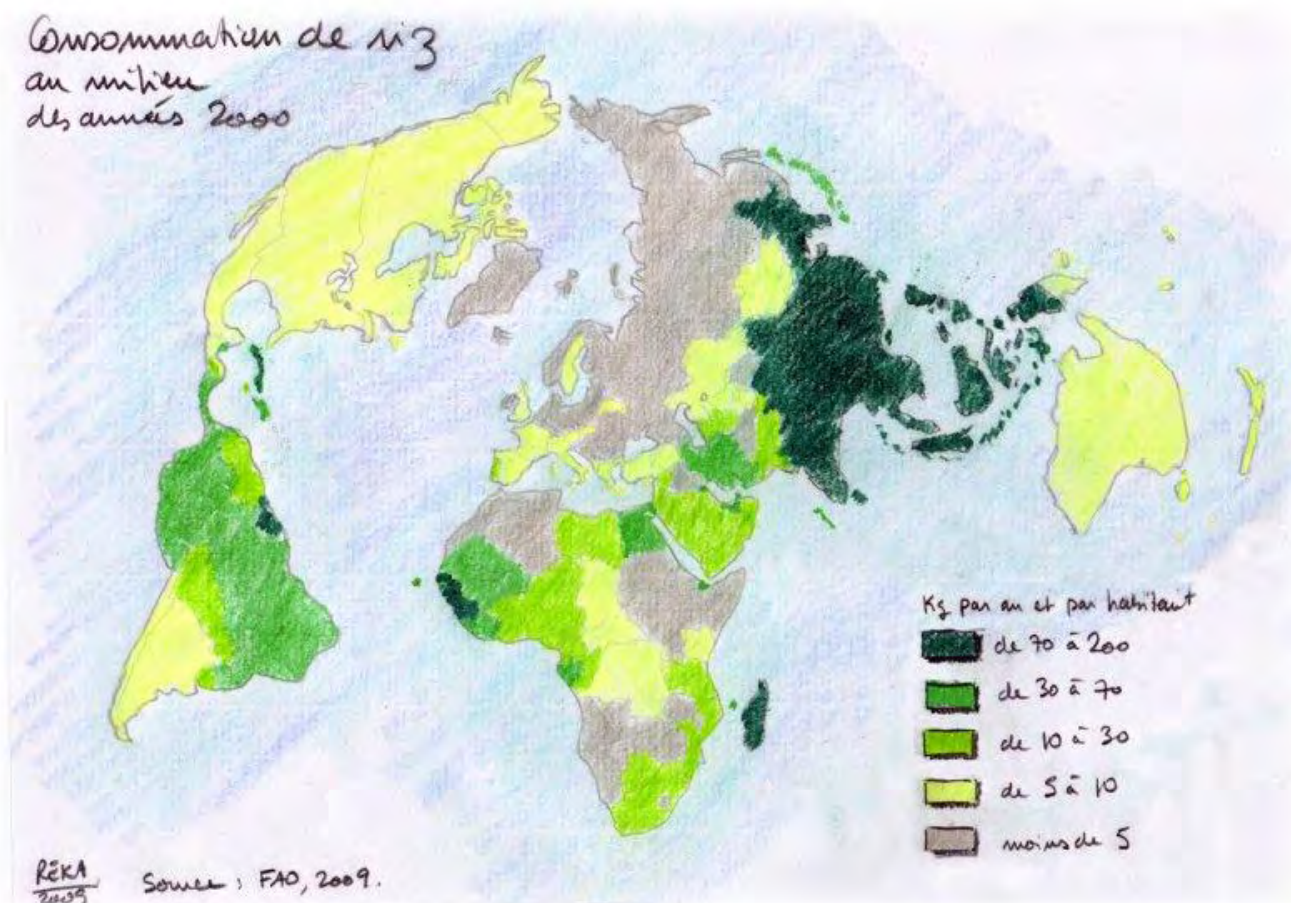
PAYS PRODUCTEURS



<http://blog.monediplo.net/2010-04-07-L-Afrique-le-riz-et-le-marche-mondial>

PAYS CONSOMMATEURS

Consommation de riz
au milieu
des années 2000



PRODUCTION ET CONSOMMATION

La moitié de l'Humanité dépend du riz pour se nourrir.

Le riz représente environ 23 % des calories consommées dans le monde. Il est largement consommé en Amérique du Sud, Asie et Afrique. C'est la première céréale destinée à l'alimentation humaine et elle se trouve en 2ème position derrière le maïs pour le tonnage récolté annuellement.

La consommation de riz au niveau mondial est de 14 000 kilos à la seconde, soit environ 468 millions de tonnes de riz à l'année.

La production mondiale est à 90 % originaire des pays de l'Asie des moussons. Elle approche les 700 millions de tonnes au niveau mondial. Le riz est produit à environ 15 200 kilos par seconde dans le monde. Les producteurs de riz sont 120 millions sur la planète, pour 3,5 milliards de personnes dans le monde qui consomment le riz fréquemment. La Chine qui est le 1er producteur mondial de riz avec 30 % de la production, est également le 1er pays consommateur. Les stocks de riz augmentent depuis 2004 : en effet, la production est devenue supérieure à la consommation à cette époque.

IMPORTATION ET EXPORTATION

La moitié de l'humanité dépend du riz pour son alimentation. 90% de la production mondiale provient d'Asie. La Chine, premier producteur mondial de riz (30 %), en est également le premier consommateur. La Thaïlande et le Vietnam forment à l'heure actuelle les principaux exportateurs de riz. Toujours en Asie du Sud Est, les Philippines sont, elles, le premier importateur au monde. L'Afrique, qui couvre à peine plus de 10% de ses besoins, absorbe le tiers des importations mondiales. Le marché du riz est très étroit. Seul 6% de la production totale est commercialisée. La quasi totalité est consommée sur place. De toutes les céréales, le riz est la plus exigeante à la fois en chaleur, en eau et en travail.



COMPOSITION NUTRITIVE DU RIZ

Composition : pour 50g	Quantité :	Composition :	Quantité :
Energie-Calories	135 kcal	Dont Acide Gras polyinsaturés	0,0648 g
Energie-Kilojoules	571 KJ	Oméga 3	0,0017 g
Protéines	2,49 g	Fibres	1,1 g
Glucides	28,7 g	Fer	0,381 mg
Dont Sucres	0,09 g	Vitamine A	0 µg
Dont Amidon	26 g	Vitamine B1	0,05 mg
Lipides	0,927 g	Vitamine B2	0,012 mg
Dont Acide gras saturés	0,255 g	Vitamine B3	0,29 mg
Dont Acide Gras mono insaturés	0,0748 g		

BILAN CARBONE DE LA PRODUCTION A LA DISTRIBUTION

Le bilan carbone d'un produit ou d'une entité humaine est un outil de comptabilisation des émissions de gaz à effet de serre.

La décomposition anaérobie de la matière organique dans les parcelles de riz inondées émet du méthane qui s'échappe dans l'atmosphère par un transport diffusif à travers les plans de riz.

Les émissions de méthane dues à la riziculture dépendent de la variété de riz cultivée et du mode de culture.

La culture du riz paddy est considérée comme étant la plus importante source de méthane.

Le Groupe Intergouvernemental d'Experts sur le Climat estime le taux moyen global d'émissions des champs de riz à 60 Tg /an.

On notera également que le transport pour la distribution du riz ainsi que la déforestation due à la culture du riz Tavy produisent également des rejets de gaz à effet de serre, et donc augmentent l'empreinte carbone globale du riz.



CLASSIFICATION DU RIZ

Le riz est généralement classé en fonction de la taille du grain.

Le riz à grains courts (également dit «riz à grains ronds») est presque rond, ses grains humides collent ensemble lorsqu'ils sont cuits et il est généralement utilisé pour faire du riz au lait et des préparations similaires. Ce type de riz possède des grains d'une longueur inférieure ou égale à 5,2 mm et un rapport longueur/largeur inférieur à 2. Le riz à grains courts a un grain court, charnu et presque rond.

Le riz à grains moyens est plus court et plus charnu et convient bien pour des plats tels que les paëllas et les risottos. Ce type de riz possède des grains d'une longueur supérieure à 5,2 mm et inférieure ou égale à 6,0 mm et un rapport longueur/largeur inférieur à 3.

Le riz à grains longs est long et fin, et ses grains restent séparés après cuisson. La longueur des grains de ce type de riz est supérieure à 6,0 mm.

Autre classification possible :

➤ **Basmati, thaï, les riz Indica**

Les riz basmati et thaï ont connu un véritable essor ces dernières années. Extrêmement parfumés, ils sont très à la mode et permettent d'accompagner de nombreux plats épicés, sans faute de goût. Mais la famille des riz Indica est très vaste, elle comporte également notre très classique riz à long grains venu d'Asie.

➤ **Japonica pour les sushis**

Du côté de l'Asie, la seconde famille est le riz Japonica : ce dernier est rond et a la particularité de coller lorsqu'on le cuit. Il est utilisé dans la cuisine chinoise et dans la cuisine japonaise du fait de cette particularité.

➤ **Des variétés plus européennes**

Il existe quantité d'autres variétés cultivées en Europe : citons par exemple l'Arborio, riz italien généralement utilisé pour le risotto, le Calasparra espagnol ou encore la variété Ariette cultivée en Camargue.

Le riz rouge

Issu des hauts plateaux d'Afrique ou des contreforts de l'Himalaya, ce riz a la particularité d'avoir une enveloppe appelée tégument rouge d'où son nom. Ce riz est un riz complet avec une légère odeur d'avoine lorsqu'il est cru. Il doit être cuit longuement.

Le riz noir

Tout comme le riz rouge, ce riz est un riz complet. Issu de Chine, il est particulièrement parfumé et appelé en Chine le riz Vénéré.

Le cas du riz sauvage

Ce riz n'a pas la même origine botanique que les autres riz. En effet, ce riz est originaire du Canada et des Etats-Unis et il ne s'agit pas tout à fait de "riz" au sens scientifique du terme mais d'une plante extrêmement proche qui pousse également dans l'eau. D'ailleurs, le riz sauvage canadien pousse sans ajout de produits chimiques ni d'additifs, ce qui en fait un aliment naturel unique en son genre. Le riz sauvage s'utilise comme un riz blanc ou un riz entier

VALORISATION DU RIZ PAR SA TRANSFORMATION CULINAIRE

Il existe dans le monde de nombreuses variétés de riz avec de nombreuses propriétés culinaires différentes. Il existe également différents procédés de transformations pour la consommation du riz.

Le riz peut être cuit de différentes manières pour être consommé le grain (Pilaf, à la créole, à l'indienne), il est souvent utilisé pour accompagner des plats en sauce (poulet cacahuètes et son riz malgache) ou encore en salade (salade de riz au maïs et poulet), mais il peut également être à la base de certains plats (paëlla, risottos).

Mais ils existent aussi de nombreux produits dérivés du riz que l'on consomme régulièrement comme par exemple les galettes de riz, la farine de riz ou encore le lait de riz.

Même si le riz est le plus souvent consommé dans des plats salés, il existe également des préparations sucrées à base de riz comme le riz au lait ou les gâteaux de riz.



LA VALORISATION DU RIZ PAR LE SERVICE ET PAR SES MODES DE CONSOMMATION

Le riz n'est pas valorisé de la même manière selon les continents, par exemple en Asie, il est plutôt servi sous le nom de riz cantonais qui se compose de plusieurs viandes et légumes.

On le trouve également sous forme de boules de coco, ou dans les alcools par exemple le saké,

Le riz est un produit possédant une grande DLC (Date Limite de Consommation) car il a une teneur faible en eau et ne possède aucun ajout périssable.



LA COMMERCIALISATION DU RIZ EN HOTELLERIE-RESTAURATION / LES DIFFERENTES CONCEPTS

Le fast-food à thème, riz , le Rice Trotter

Le riz est donc à la fête dans ce restaurant, servi à toutes les sauces. Tous les moments de la journée sont couverts avec différentes offres : petit déjeuner, encas matin, déjeuner (coeur de l'offre), goûter, apéritif et une offre à emporter pour le syndrome du frigo vide du soir. Au moins 4 usages différents par jour sur la manière de travailler le riz : en grain, en farine, en nouille, en thé...

A la carte, des **plats faits maison à base de riz** venus des quatre coins du monde : poulet curry coco thai, tian végétarien méditerranéen, bœuf goulash à la hongroise ou poisson tiep bou dienn sénégalais, mais aussi des salades fraîches, des soupes...

En spécialité, ce fastcasual propose les **hémisphères de riz**, boules de riz fourrées, colorées et délicatement décorées. Ainsi, le Paris-Mexico (Avocat mangue coriandre) ou le Paris-Bombay (Crème de tandoori-aubergine) sont des solutions idéales pour l'apéritif présentées par 3, 6 ou 9 dans un packaging compartimenté.

En petites douceurs sucrées, du riz au lait maison est servi avec 3 propositions de recettes par jour et différentes saveurs à déguster : caramel, vanille, fruits, amandes...

Depuis juin, ces jeunes entrepreneurs proposent un **bar à riz** avec 3 saveurs de riz au lait proposées et différents toppings au choix pour une personnalisation des desserts par les convives. Des croustillants de riz ou encore des "pâtisseries-riz" comme le mirliton, proche du financier, sont également de la partie.

Ce nouveau fastgood donne la possibilité aux clients de **consommer sur place** grâce à une salle de restauration conviviale et colorée invitant au voyage. Les convives peuvent également disposer d'une **offre à emporter** avec deux formats disponibles format économique ou format business (format XL) moyennant 1.50€ de supplément.

Les Sushi bars

Les sushis correspondent à une alimentation ancestrale des Japonais. Au pays du Soleil Levant, ils sont présentés aux clients dans des petites assiettes qui circulent sur des tapis tournants qu'on appelle Kaiten Sushis. Un professionnel de la confection du sushi, appelé sushiman, est à l'intérieur du bar et œuvre sous le regard des clients. En Occident, il existe depuis longtemps des restaurants japonais, uniquement sous leur forme traditionnelle. Le concept de sushi bar, version occidentale du katen, est relativement récent en Europe. Il a d'abord pris son essor essentiellement aux Etats Unis, et en Australie, où le succès populaire n'a cessé de croître depuis de nombreuses années.



LA VALORISATION DU RIZ PAR LES MOTS **EN HOTELLERIE -RESTAURATION**

PAR LES MOTS

Pour valoriser le riz qui est un aliment difficile à servir tout seul comme la plupart des céréales, on le cuisine comme pour le risotto.

Le riz peut être cuit différemment comme le riz pilaf accompagné d'un bouillon, d'un oignon ou de petit légume taillé en macédoine.

Exemples d'appellations : le riz pilaf, cantonnais, le riz créole, madras, risotto, ..

PAR LE PRIX A PARTIR D'UN COUT MATIERE

Le prix varie en fonction des aliments ajoutés à la valorisation du riz (truffe, bœuf, raisin, ...) car le riz est un produit qui est peu cher mais sa préparation peut le rendre onéreux .

En moyenne, il coûte en France 1,68€ le kilogramme TTC

