



# Balle de riz

Les différentes variétés de riz



## Révision

---

Auteur	Date	Révision
Pierre DELOT		

## Contact

---

Pierre Delot

[pierre.delot@hotmail.fr](mailto:pierre.delot@hotmail.fr)

[www.lechampdesartisans.fr](http://www.lechampdesartisans.fr)

travaille à

[www.associationlevillage.fr](http://www.associationlevillage.fr)

[associationlevillage@wanadoo.fr](mailto:associationlevillage@wanadoo.fr)



# Sommaire

<b>Riz indica et riz japonica.....</b>	<b>4</b>
<b>La classification des riz .....</b>	<b>5</b>
<b>Production de riz en France métropolitaine .....</b>	<b>7</b>

POUR INFORMATION



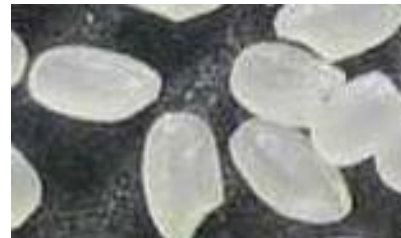
## Riz indica et riz japonica

Tous les riz produits de par le monde proviennent des deux principales espèces mères que sont :

- le riz africain (*Oryza glaberrima*)
- le riz asiatique (*Oryza sativa*). L'espèce *Oryza sativa* est elle-même subdivisée en 2 groupes génétiques bien distincts :
  - ✓ La variété Indica. Plus de 87% de la production mondiale. Elle se cultive surtout dans les régions subtropicales (sud des Etats-Unis, centre de la Chine, sud-est asiatique) car elle a l'avantage de supporter sécheresses et maladies sans grandes difficultés et sans grands dommages. Elles sont aussi connues sous la dénomination de « riz long » à cause de leurs grains longs et minces. Ne prenant que peu d'eau à la cuisson, elles restent en grains et ne collent pas.



- ✓ La variété Japonica. Elle représente 11% de la production mondiale. Elle est cultivée dans les zones tempérées (Japon, Corée, Taïwan, nord de la Chine, Méditerranée, nord du Brésil, Uruguay, Californie) et est aussi connu sous l'appellation « riz rond » à cause de la forme du grain de riz (grain court, ovale à rond). Absorbant beaucoup d'eau à la cuisson, elles gonflent, ce qui les rend un peu collantes.



## La classification des riz

Plusieurs classifications du riz suivant la taille de ses grains cohabitent dans le monde (il n'existe aucune norme internationale).

Le tableau suivant présente les différentes variétés de riz cultivées en Camargue, et les classe selon 4 catégories :

- « grains longs », subdivisés en 2 sous-catégories :
  - ✓ « long A »
  - ✓ « long B »
- « grains parfumés »
- « grains medium » (aussi nommé « moyen » et « demi-long »)
- « grains ronds »

Long A	Long B	Medium	Parfumé	Rond
ARELATE	ADRET	<b>LIDO</b>	AYCHADE	AMBRA
<b>ARIETE</b>	ALBARON	<b>LOTO</b>	<b>GIANO</b>	BRIO
AUGUSTO	CRLB1	<b>MANOBI</b>		CENTAURO
BRAVO	ELLEBI			CIGALON
CABAN	GINES			GAGERON
CAMBON	GLADIO			<b>SELENIO</b>
DARDO	PATY			
EUROSIS	ROUSTY			
OPALE	SEYNE			
RIEGE	THAIBONNET			
SIRBAL	VIGUEIRAT			
TIBER				

Classification des variétés : [Centre Français du riz \(2014\)](#)

La taille « moyenne » du grain de riz est donnée dans le tableau ci-dessous. La taille de leur balle est légèrement supérieure. Les codes couleurs sont ceux donnés dans le tableau de classification ci-dessus.

	Grain naturel			Grain étuvé		
	Longueur L (mm)	Largeur l (mm)	Finesse (L/l)	Longueur L (mm)	Largeur l (mm)	Finesse (L/l)
ADRET	6.9	2	3.4	7.2	2	3.6
ALBARON	7.2	2.1	3.4	7.1	2.1	3.4
AMBRA	4.9	2.7	1.8	-	-	-
ARELATE	6.4	2.2	2.9	6.7	2	3.2
ARIETE	6.2	2.4	2.5	6.3	2.6	2.6
AUGUSTO	6.2	2.5	2.5	6.2	2.2	2.8
AYCHADE	7.3	2.1	3.5	7.5	1.9	3.9
BRAVO	6.1	2.6	2.3	6.2	2.5	2.5
BRIO	4.8	2.7	1.8	-	-	-
CABAN	6.1	2.2	2.8	-	-	-



# Balle de riz

CAMBON	6.2	2.1	2.9	-	-	-
CENTAURO	4.8	3	1.6	-	-	-
CIGALON	5	2.8	1.7	-	-	-
CRLB1	6.7	2	3.4	-	-	-
DARDO	6	2.4	2.5	-	-	-
ELLEBI	6.6	2	3.3	-	-	-
EUROSIS	6	2.2	2.7	6.1	2.1	3
GAGERON	4.8	2.6	1.8	-	-	-
GIANO	7	2.1	3.3	7.1	2.1	3.4
GINES	6.8	2.2	3.1	-	-	-
GLADIO	6.5	2	3.2	6.6	2	3.3
LIDO	5.3	2.4	2.2	-	-	-
LOTO	5.6	2.5	2.2	-	-	-
MANOBI	5.5	3	1.8	-	-	-
OPALE	6.1	2.4	2.5	-	-	-
PATY	6.4	2.2	3.1	-	-	-
RIEGE	6.5	2.5	2.6	-	-	-
ROUSTY	6.3	2.1	3	-	-	-
SELENIO	4.6	2.7	1.7	-	-	-
SEYNE	6.6	2.2	3	-	-	-
SIRBAL	6.3	2.2	2.8	6.5	2.2	3
THAIBONNET	6.8	2.1	3.3	7	2	3.5
TIBER	5.7	2.3	2.5	-	-	-
VIGUEIRAT	6.8	2.1	3.2	-	-	-

Taille des grains de riz : [Centre Français du riz \(2014\)](#)

Les tableaux suivant présentent d'autres type de classifications. [Lien IRRI](#).

IRRI - taille	Longueur du grain (mm)
Riz extra-long	>7,5
Riz à long grain	6,1 ⇔ 7,5
Riz à grains moyens	5,5 ⇔ 6,6
Riz à grains courts	< 5,5

IRRI - forme	Finesse (L/l)
Mince	>3
Moyen	2,1 ⇔ 3
Large	1,1 ⇔ 2
Rond	< 1

CODEX STAN 198-1995	Longueur grain (mm)	Rapport longueur /largeur	Mix des 2 critères
Riz à long grain	> 6,6	>3	2⇔3 & >6 OU >3 & >6
Riz à grains moyens	6,2 ⇔ 6,6	2 ⇔3	<3 & 5,2 ⇔ 6
Riz à grains courts	< 6,2	<2	<2 & < 5,2

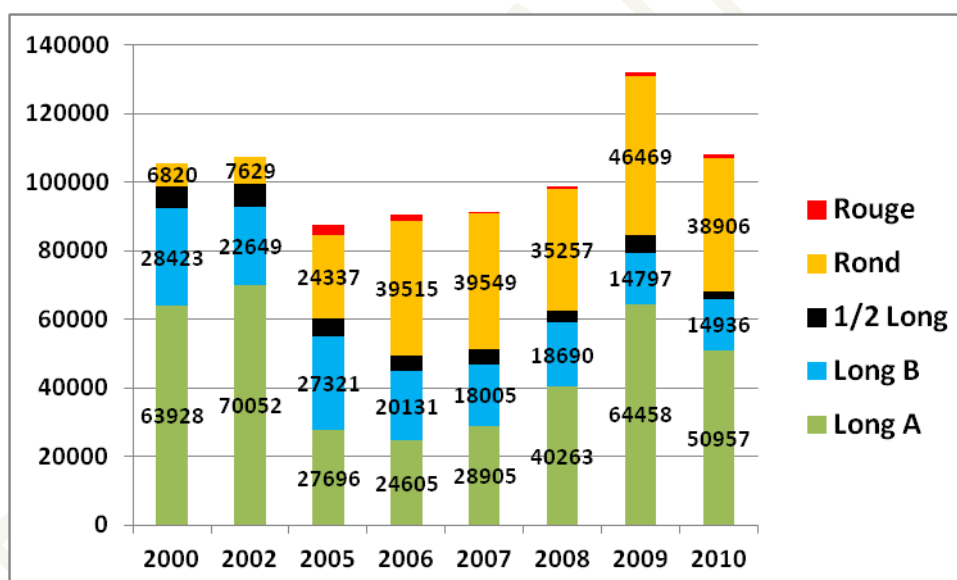


## Production de riz en France métropolitaine

Les variétés de riz cultivées en Camargue sont majoritairement issus de riz de type Japonica (*Oryza Sativa Japonica*), qui donne un grain plutôt rond, mais au total, on compte une cinquantaine de variétés de riz qui sont cultivées : rond, long, très long... brun, rouge, noir...

Les variétés cultivées en Camargue en 2007 sont les suivantes :

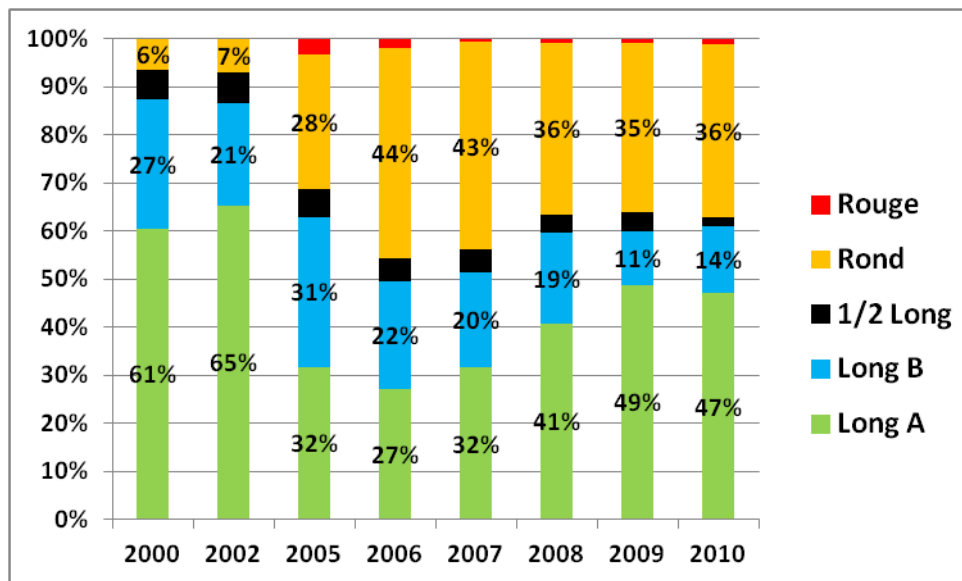
- Grain rond : Selenio (la plus cultivée), Centauro, Brio, Cigalon, Balilla, Ambra
- Grain medium (1/2 long) : Lido (prépondérant)
- Long grain A :
  - Ariete (la plus cultivée), Eurosis, Augusto, Bravo
  - En bio : Ariete et Arelate
- Long grain B : Ruille, Thaibonnet, Gladio, Eolo



Évolution de la production de riz en France métropolitaine (en tonnes). [Lien](#)



# Balle de riz



Évolution de la production de riz en France métropolitaine (en pourcentage). [Lien](#)

