

Petit reportage en photos évoquant la préparation du riz étuvé par les femmes de l'Entente des Groupements Associés de Diouloulou (EGAD).

La cellule Info-Com de la Fédération des Organisations non-gouvernementales du Sénégal (FONGS-Action paysanne) a travaillé à la préparation du riz étuvé avec les femmes de l'Entente des Groupements Associés de Diouloulou (EGAD), une association membre de la FONGS qui préparent la 17^{ème} édition de la Foire Internationale de l'Agriculture et des Ressources Animales (FIARA), prévue du 29 mars au 18 avril 2016 au CICES.



1^{ère} étape : Choix de la variété du riz paddy



2^{ème} étape : Pesage du riz

Il existe plusieurs variétés telles que : le War 1, le War 77, le BG 90-2, le Sahel 108, le Tox 728-1 (ces femmes préfèrent cette variété parce que c'est la meilleure qualité d'après elles).



3^{ème} étape : Vannage du riz



4^{ème} étape : Triage du riz



5^{ème} étape : Rinçage du riz avec de l'eau tiède
récipient d'eau tiède pendant 10 à 15 mn



6^{ème} étape : Mettre le riz dans un



7^{ème} étape et 8^{ème} étape: Verser le riz dans un récipient d'eau tiède et le laisser reposer pendant au moins 12 h



9^{ème} étape : Filtrage du riz



10^{ème} étape : Cuisson du riz à une certaine vapeur



11^{ème} étape : Séchage du riz au soleil (6 à 8 h) **12^{ème}** Séchage du riz à l'ombre (12 à 14 h)



13^{ème} : Broyage et décortiquage du riz

14^{ème} : Tamisage du riz pour sortir le 1^{er}, le second et le 3^{ème} choix du riz. Il existe 3 sortes de riz étuvé : le caroline, le riz en moyennes graines et le riz en petites graines



15^{ème} étape: Emballage du riz étuvé dans des sachets

Ce riz étuvé emballé dans des sachets de 1 et de 5 kg est prêt pour la mise en marché et la consommation.

Sur le sachet, on peut lire « Emanoo yaa sume » qui signifie du bon riz en diola. Le kg de riz étuvé caroline coûte 750 F Cfa et celui du second et du 3^{ème} choix vaut 500 F Cfa le kilo.