

Collecter, trier, conditionner : du grain à l'assiette.

Lors de notre visite à la rizerie SP située entre Vercelli et Casale, dans la plaine rizicole au nord-est de Turin. Dans cette première région de production de riz en Italie, nous avons découvert une entreprise qui collecte, trie et conditionne 80 000 tonnes de riz par an. L'usine est impressionnante, tout est immense et très bruyant. Nous nous munissons de charlottes et commençons la visite. Nicole Bassi, responsable qualité, nous accueille et nous fait faire un tour d'horizon sur le riz, les variétés en Italie, les différentes techniques de décortiquage.



Le riz brut nécessite de multiples opérations pour parvenir tel qu'on le connaît dans nos assiettes.

Réception et stockage

Le processus commence dès l'arrivée des camions de riz brut. Le riz est alors stocké dans une trentaine de silos, chacun pouvant contenir 150 tonnes. C'est à partir de là que débute le processus de triage.

Étapes du triage

1. Nettoyage préliminaire

Le riz brut passe tout d'abord dans un nettoyeur-séparateur, qui élimine les déchets grossiers (pailles, cailloux, impuretés diverses).

2. Décortiquage

Le riz est ensuite dirigé vers une décortiqueuse qui retire l'enveloppe externe du grain, appelée glumelle.

3. Tri optique

Un trieur optique permet ensuite de ne conserver que les grains de riz entier en éliminant les grains abîmés ou des variétés adventices (comme le riz rouge sauvage). À cette étape, on obtient du riz complet (ou riz intégral).

4. Polissage et tri complémentaire

Le riz complet passe ensuite par trois polisseuses successives, permettant d'obtenir soit :
du riz semi-complet,
soit du riz blanc,
selon le degré de polissage.

Après chaque étape, un nettoyage est effectué pour séparer les grains entiers des grains cassés. Un second passage au trieur optique permet un tri final de haute précision.

Conditionnement et traitement

Le riz est ensuite mis en sachet selon différentes formes et volumes, adaptés aux marques et aux demandes des clients.

Avant le stockage, les sachets sont placés dans deux tunnels hermétiques pouvant contenir jusqu'à 23 palettes chacun. L'air y est remplacé par du CO₂ sous vide pendant 4 heures afin de détruire les insectes et leurs œufs, garantissant ainsi une conservation optimale.

Valorisation des sous-produits

L'entreprise SP valorise les sous-produits du triage en les vendant à des entreprises spécialisées : le son de riz (péricarpe) est utilisé dans la fabrication de matériaux alternatifs comme des bols ou des objets en faux bois. Les grains cassés sont réutilisés pour l'alimentation animale ou même pour l'alimentation humaine, par exemple dans la production de bière.

Enfin, cette entreprise commercialise beaucoup de riz pour sushi, vendu sous différentes marques en Asie notamment.

Nous avons terminé notre visite dans le magasin d'usine, une sorte d'encyclopédie du riz, avec des variétés presque toutes inconnues de nous !

Eloïse Durand , Thibault Lampin, Florentin Brulin

<https://spspa.it/>

Strada Statale, 31

13010 Stroppiana (VC)

Tel: +39 0161 216364



Les camions déversent leur chargement dans des grandes trappes, il est acheminé ensuite vers des premiers silos de stockage.



Quelques-unes des machines à trier, nettoyer.



Un fort pourcentage de riz italien part à l'export en Asie, pour préparer les sushis.



L'immense salle où les riz sont empaquetés.