

## Ente Nazionale Risi à Milano Centre de recherche du riz



Nous sommes allés à Milan pour plonger les deux pieds dans la rizière. Ce voyage d'étude était particulièrement scientifique et il fallait être pointu sur le domaine agricole pour suivre le fil. Les différentes variétés, la mesure de la collosité, la classification des grains, comment ôter mécaniquement la balle et le son, les défauts (qui pour d'autres pays sont des qualités)... Nous avons énormément appris sur le processus exigeant de la démarche qualité du riz en Italie. Au centre Ente Nazionale Risi, nous avons également approché le travail des chercheurs qui planchent sur les variétés de demain. L'enjeu est bien de trouver celles qui vont s'adapter le mieux au manque d'eau. Et pour cela, les scientifiques sont allés explorer leur banque du riz afin d'en extraire les plus anciennes.

### Le conservatoire

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, il n'y avait pas un grain de riz en Italie. Impensable, non ? En 1819, le riz Bertone arrive de Chine et c'est la plus ancienne variété de cette bibliothèque vivante. Aujourd'hui, 1650 variétés sont conservées ici à Lomellina, au sud-ouest de

Pour observer le Carnaroli de près, on part en immersion dans les rizières du centre de recherche de Lomellina au sud de Milan. Dans ce voyage d'étude, on partage la quête des scientifiques pour trouver les variétés de demain, celles qui s'adapteront le mieux au manque d'eau. Pour cela, ils sont allés chercher fouiller dans leur conservatoire. Et comme par hasard, ce sont les plus anciennes qui sont les plus résistantes.

Milan. Dans la chambre froide géante nous rencontrons le directeur de recherche Filip Haxhari (surnommé « il professore », un « Yann Froelicher » du riz\*), gardien du « germoplasme » et responsable des croisements. De la même manière que nous avons goûté la mandarine du futur en Corse, nous avons sans doute vu pousser autour du centre la variété de riz italien qui nécessite le moins d'eau possible et sera l'ingrédient de notre risotto dans quelques années. « Il professore » est un peu le gardien du musée et nous fait visiter ses rayonnages. La collection est préservée en grains ou en épis, dans des bocaux ou des boîtes. Pour entretenir sa germinabilité, le riz a besoin d'être régénéré tous les cinq ou six ans en le faisant pousser en plein champ, tout naturellement. On le sème et on récolte ensuite ses grains avant de les replacer dans la bibliothèque vivante.

### Les mariages

Le chercheur nous explique comment, en sélectionnant les plus belles variétés, les croisements successifs ont permis d'arriver au Carnaroli, « il re du risotto ». Et bien sûr, le roi est italien...

\*Yann Froelicher : Chercheur spécialiste des Agrumes à l'Inrae/Cirad, Directeur adjoint de l'Unité mixte Agap Corse.

“ Au centre de recherche, les objectifs de croisement ont été modifiés, car l'urgence, c'est de s'adapter au manque d'eau. ”

Les plus anciennes viennent de Chine et du Japon. Petit à petit, elles ont dû lutter contre les maladies et les champignons : les agriculteurs ont donc effectué une sélection naturelle de variétés savoureuses et plus résistantes face à ces difficultés.

« Le papa de tous, c'est la variété Bertone, cultivée dans des zones sèches. Voici « il re », le Carnaroli, qui est né en 1945 du mariage entre le Vialone, (1903), qui transmet le côté al dente des grains qui ne collent pas entre eux, et du Léoncino, qui a la capacité d'absorber les saveurs et les condiments. » Filip Haxhari

### L'enjeu du changement climatique

Il faut entre douze et quinze ans pour obtenir une variété que l'on peut enregistrer et cultiver, l'objectif étant de créer des riz assez résistants aux maladies et aux parasites pour ne pas avoir besoin de recourir à des intrants chimiques. Mais aujourd'hui, c'est le défi climatique qui est le plus difficile



Filip Haxhari nous explique comment, en sélectionnant les plus belles variétés, les croisements successifs ont permis d'arriver au Carnaroli, « el rei du risotto ». Évidemment, « el rei » est italien...

à contrer. Laetia, notre chercheuse française, nous guide dans les rizières et explique : « Le sol doit être bien préparé et compacté, formant des carrés bordés d'une légère butte de terre. L'eau arrive par les canaux et reste en place sur cinq centimètres d'épaisseur. Ce maintien de « la mare a quadretti » (la mer en carrés), maintient la faune et la flore en place. Au 15 août, on ouvre les bassins et l'eau repart dans les canaux, puis à la mer. Le riz se sert de l'eau comme d'une couverture de nuit afin de préserver sa température. Il n'en a pas forcément besoin pour croître mais plutôt pour se protéger. Le problème est différent aujourd'hui : on cherche des variétés qui n'ont pas besoin d'être à ce point inondées. Actuellement, on reprend donc toutes les anciennes variétés pour imaginer des croisements résistants à la chaleur. Et comme par hasard, ce sont les plus anciennes qui sont les moins gourmandes en eau. Ici, par exemple, Prométeo a un système racinaire horizontal qui n'a besoin que de trois arrosages dans l'été. Il est issu d'un mariage entre différentes variétés anciennes qui ont les mêmes qualités. » ■



### PAS D'HUMOUR SUR LE RISOTTO

Je tente une petite folie en demandant s'il est possible de cuisiner un risotto avec un riz rond. C'est un peu de la provocation... Ils sont morts de rire et je suis à deux doigts de me faire sortir du centre de recherche alors que nous venons d'arriver. Définitivement ces Français n'y comprennent rien : « Vous les Français, vous considérez le riz comme un accompagnement, mais pour les Italiens, c'est le plat principal. Pour chaque utilisation, une variété : Un Carnaroli pour le risotto, un Perminestre pour la soupe. »

### LA PRODUCTION DU RIZ

57 % du riz européen sont produits en Italie contre 3% en France. L'Asie produit 90 % du riz dans le monde, l'Europe représente 1% de la production mondiale. La consommation de riz en Italie est de 7 kg par habitant et par an. Les Français sont plutôt à 5 kg par an et les Birmans à 190 kilos. 80 % des variétés cultivées en Europe sont italiennes. Le riz génétiquement modifié est interdit en Europe. Riz européen durable : L'Union Européenne soutient la culture du riz en Europe par la promotion des valeurs de la riziculture en termes de durabilité et de protection des ressources naturelles dans les trois pays producteurs : Italie, Portugal et France.