



**ETHIQUABLE**  
Commerce équitable

des saveurs qui ont du sens



*Le commerce équitable établit des relations commerciales plus justes avec les petits producteurs défavorisés des pays du Sud.*

*Il est fondé sur la garantie d'un revenu décent, le respect des droits sociaux et la préservation de l'environnement.*



Le riz est l'aliment de base de plus de 3 milliards de personnes dans le monde. Céréale de la famille des graminées, c'est une des plus anciennes plantes vivrières cultivées.

Ses variétés présentent une grande diversité notamment au niveau de la taille, de la forme, de la couleur et de la composition nutritionnelle des grains.



**Les riz spéciaux** représentent moins de 10% de la production mondiale de riz. Ils se caractérisent par des zones de production spécifiques, des faibles rendements et une meilleure valorisation que les riz classiques. On distingue **quatre familles** :

### «COLORÉS»



Le riz Perenche (mélange de riz complets violet et jaune) du Laos. Ces riz ont une couleur déterminée par la teneur en pigment dans les différentes couches du grain. Ils sont très nutritifs car riches en vitamines B et en oligo-éléments (bronze, manganèse et calcium).

### «NATURELLEMENT PARFUMÉS»



Le riz Mandarin\* du Laos contient entre 10 et 15 fois plus de composantes aromatiques que les riz conventionnels. Le parfum de ce riz est perceptible à l'état cru et se développe à la cuisson.

\*appelé aussi riz Jasmin

### «COLLANTS» OU «GLUANTS»



Le riz Khao Nio est d'une consistance ferme et collante due aux types d'amidon qu'il renferme. Le Laos est le plus grand producteur et consommateur de riz gluant par habitant. Il représente environ 85% de la production de riz du Laos.

### «BOUTIQUES»



Le riz petit poussin est un riz complet qui associe les caractères collant et parfumé. Le riz «petit poussin» doit son nom à la taille de ses grains petits, ronds et jaunes, son parfum naturel de noisette et sa consistance ferme et légèrement collante.

## NOS PARTENAIRES



### Groupement de Communautés Paysannes du Nord du Laos

Le GCPNL rassemble 446 producteurs des provinces de Vientiane et de Xieng Khouang. Les riziculteurs cultivent entre 2 et 5 hectares manuellement selon des pratiques écologiques anciennes. En s'engageant dans le commerce équitable, ils sécurisent la commercialisation de leurs excédents de riz, ne sont plus dépendants des intermédiaires et des cours du marché.

Les familles paysannes se sont engagées dans un processus de préservation des variétés anciennes, des savoir-faire traditionnels et des modes de production écologiques, respectueux de l'environnement et des hommes.



#### BOUASONE

producteur de riz «petit poussin» au Nord du Laos.

«Le commerce équitable nous permet d'avoir une réelle identité dans la société car avant, on n'arrivait pas à gagner notre vie, on était sous-estimés. Mais depuis quelque temps, les gens sont plus heureux, on se sent davantage intégrés à la société. Avec la prime du commerce équitable, nous avons réhabilité l'école et la pagode et participé à l'électrification du village.»

Le riz pousse soit en rizière, les pieds dans l'eau, on parle alors de riz irrigué (75% de la production mondiale) soit dans les champs arrosés par la pluie, on parle alors de riz pluvial.

## LA CULTURE EN RIZIÈRE EN 5 ÉTAPES

- 1 La préparation de la terre** : Ameublissement et oxygénation de la terre, enfouissement des mauvaises herbes et mise à niveau du sol à irriguer.
- 2 Germination et préparation des jeunes plants en pépinière**
- 3 Le repiquage** : 20 à 25 jours plus tard, les plants sont soigneusement arrachés pour être replantés dans la rizière par touffes de plusieurs brins suffisamment espacées pour qu'ils puissent bien se développer. Le repiquage donne une avance végétative et améliore les rendements.



- 4 La moisson** se déroule environ 100 jours après le repiquage et 25 jours après la floraison. 5 à 10 jours au préalable, la rizière est mise hors d'eau afin de favoriser la maturation des grains et de faciliter la récolte. Cette dernière se fait la plupart du temps encore à la main.



- 5 Le séchage** : le riz fauché est laissé quelques jours à même le champ en petites bottes afin de sécher. Cette phase est primordiale car elle conditionne la qualité du traitement après la récolte.



Imprimé sur papier certifié

## LE TRAITEMENT APRÈS LA RÉCOLTE EST FONDAMENTAL POUR OBTENIR UN RIZ DE QUALITÉ

Une fois séché, le riz est battu afin de séparer les grains de la paille. Le battage est fait traditionnellement à la main. A cette étape, les grains ne sont pas comestibles car ils revêtent encore leur balle ou glume (enveloppe extérieure).

Le décortiquage consiste à retirer les glumes des grains. Cette opération généralement mécanisée, transforme le riz paddy en riz cargo ou riz complet. Le riz devient alors comestible.

Le blanchissage transforme le riz complet en riz blanc ou semi blanc. Il consiste à retirer par abrasion le son du grain ainsi que le germe.



Confiture du Pérou



Boîte de thé en bambou tressé



Cacao pure origine Saint Domingue

LES NOUVEAUTÉS DE LA GAMME ETHIQUABLE



**ETHIQUABLE**  
Commerce équitable

www.ethiquable.com

## UNE ENTREPRISE POUR TRAVAILLER AUTREMENT

ETHIQUABLE est une entreprise citoyenne au statut coopératif qui place l'Homme et son travail au centre de ses valeurs.

Démocratie et management participatif sont les principes fondateurs de l'entreprise.

ETHIQUABLE est agréée entreprise solidaire.



Tous nos produits sont labellisés par Max Havelaar