

Qualité organoleptique, valeur nutritionnelle et compétitivité du riz local : sortir du mythe semencier

Contribution au dossier sur la mévente du riz local, l'estimation de la demande institutionnelle et la sortie de la dépendance aux importations

Auteur : **Baitir Ndoye, Ph.D.**

REFT Institute, Inc. · Centennial, CO, USA

REFT Africa · Dakar, Senegal

July, 2026

RÉSUMÉ ANALYTIQUE · Executive Summary

Le déficit de compétitivité du riz local sénégalais est trop souvent imputé à la semence. Cette note montre qu'il se joue surtout **en aval** : la sensation d'un riz « qui sèche » traduit un profil d'amidon (amylose élevée), non un défaut variétal, et le riz local présente un atout réel de tenue et d'absorption de la sauce pour le ceebu jën.

Sur le plan nutritionnel, l'idée de « moins de sucre » est un raccourci : tous les riz blancs sont proches en glucides, mais les variétés de la vallée, plus riches en amylose, ont un **index glycémique plus modéré** — comparable à celui du basmati (~50–58). Le vrai avantage vient de la transformation (étuvage, blanchiment modéré), pas de la génétique.

Le levier décisif est un triptyque **transformation / normalisation / débouché garanti**. La commande publique institutionnelle pourrait sécuriser un débouché plancher d'environ **22 000 t/an**. Enfin, sortir des importations suppose d'élargir l'assiette productive au-delà du Nord irrigué (Anambé, riziculture pluviale du Sud) et de traiter le verrou aval : usinage sous-utilisé, pertes post-récolte, alignement du coût complet.

La mévente n'est pas une fatalité variétale, mais un défaut de chaîne de valeur et de politique de débouchés.

1. Le constat : un problème mal posé s'il est réduit à la semence

Le discours dominant — « nos semences ne valent pas le thaïlandais » — déplace la responsabilité sur la sélection variétale, alors que le déficit de compétitivité se joue surtout en aval. La perception d'un riz local « *immangeable* », qui « sèche vite » et « manque d'amidon », ne traduit pas l'absence d'amidon, mais un **profil d'amidon différent**. Les variétés de la vallée (type Sahel, diffusées par la SAED, appuyées par l'ITA/ISRA) sont à teneur en amylose intermédiaire à élevée : grains fermes et détachés, mais qui rétrogradent vite en refroidissant. Le jasmin thaïlandais, pauvre en amylose et riche en amylopectine, retient l'eau et reste moelleux. C'est une caractéristique variétale, non un défaut de fabrication.

2. Lecture organoleptique comparée

2.1 Riz local (vallée) vs brisure importée vs riz parfumé

- **Riz local** : arôme neutre, texture granuleuse, **bonne tenue et forte absorption de la sauce** — atout réel pour le ceebu jën, où l'on ne recherche pas une texture collante.

- **Brisure importée** : cuisson rapide, forte imprégnation de sauce, conforme à l'habitude gustative, mais grain cassé et souvent sur-blanchi (appauvrissement nutritionnel).
- **Riz parfumé (jasmin, basmati)** : arôme caractéristique (2-acétyl-1-pyrroline), grain léger qui s'allonge sans coller ; excellent nature, mais **moins adapté aux plats en sauce**.

L'essentiel du déficit perçu vient de l'**après-récolte, pas de la génétique** : degré de blanchiment, taux de grains crayeux et d'impuretés, calibrage hétérogène, séchage mal maîtrisé, absence de maturation. Un riz local mal usiné paraîtra grisâtre, cassera irrégulièrement et cuira de façon inégale face à une brisure importée bien triée.

2.2 Encadré méthodologique — la base physico-chimique

Pourquoi le riz local « sèche » : rétrogradation de l'amidon

Le comportement à la cuisson dépend du rapport amylose/amylopectine. Une amylose élevée = grains fermes et séparés, mais recristallisation rapide au refroidissement (sensation de riz « sec »). Une amylopectine élevée = rétention d'eau, moelleux, léger collant.

Leviers correctifs : (a) sélection de lignées à amylose ajustable et de lignées aromatiques déjà travaillées par la recherche ; (b) **étuvage / parboiling** qui réduit la casse et stabilise la texture ; (c) norme de qualité (calibrage, humidité, taux de brisures). Le levier décisif est la chaîne qualité, et non le gène.

3. Valeur nutritionnelle et charge glycémique : au-delà de l'idée de « moins de sucre »

Une croyance répandue veut que le riz de la vallée soit « meilleur pour la santé » et qu'il contienne « moins de sucre ». L'intuition est en partie juste, mais l'expression est un raccourci. Aucun riz — local ou importé — ne contient de sucre à proprement parler : il s'agit d'**amidon**, un glucide complexe. À poids égal, tous les riz blancs se valent à peu près pour leur teneur en glucides. Ce qui change réellement, c'est la **vitesse à laquelle cet amidon se transforme en glucose sanguin**, mesurée par l'**index glycémique (IG)** (Bolt Pharmacy, 2026 ; Prediabetes Centers, 2026).

Or, les variétés de la vallée (de type Sahel), plus riches en amylose, libèrent le glucose plus lentement et présentent donc un IG plus modéré que celui de beaucoup de riz blancs ordinaires — ce qui fonde l'intuition d'un riz « qui fait moins monter le sucre » (ua.Biologic, 2024). Mais le véritable avantage nutritionnel tient moins à la variété qu'à la **transformation** : un riz local étuvé (parboiled) ou peu blanchi conserve davantage de fibres, de vitamines du groupe B et de minéraux, tandis que la brisure importée, souvent sur-polie et cassée, en perd une grande partie (Prediabetes Centers, 2026). En clair, un bon riz local entier ou étuvé est nutritionnellement plus intéressant et a un IG plus doux ; un riz local très blanchi, lui, n'a pas d'avantage sur un riz blanc importé équivalent. Tout se joue autant dans l'assiette que dans la rizerie.

Comparaison avec le basmati — repère chiffré

Le basmati est l'un des riz blancs à IG le plus bas : environ **50–58** sur l'échelle glucose = 100, contre **70 et plus** pour beaucoup de riz blancs ordinaires, grâce à sa forte teneur en amylose (~22–25 %). Il se situe

donc globalement au même niveau, voire légèrement en dessous, d'un bon riz local de la vallée à IG modéré (Bolt Pharmacy, 2026 ; Fuzzy Logic, 2026 ; Glycemic Snap, 2026).

Trois leviers pratiques abaissent encore l'IG, indépendamment de la variété : (a) le riz vieilli (« aged ») est plus riche en amylose ; (b) refroidir puis réchauffer le riz cuit forme de l'amidon résistant et réduit la réponse glycémique de 10 à 20 % ; (c) associer le riz à des protéines, lipides et fibres aplatit nettement la courbe de glycémie (Prediabetes Centers, 2026).

4. Le vrai gisement de valeur : transformation, normalisation, débouché

La recherche nationale dispose déjà de lignées performantes, y compris à profil aromatique. Le riz local perd sa bataille non pas dans le champ mais à la rizerie. Trois leviers, par ordre de rapport coût/impact :

- **Transformation** : généraliser l'étuvage et investir dans le calibrage et le tri optique au niveau des rizeries et des unités de la vallée. Interventions industrielles, pas génétiques.
- **Normalisation** : établir et faire respecter une norme nationale de qualité du riz local (taux de brisures maximal, humidité, pureté, calibrage), avec étiquetage et label d'origine.
- **Débouché garanti** : adosser la norme à la commande publique institutionnelle pour créer une demande plancher contractualisée, retirant à la « qualité » son statut de prétexte de refus.

5. Estimation chiffrée de la demande institutionnelle

Ordre de grandeur du marché captif que la commande publique pourrait sécuriser pour le riz local. **Chiffres illustratifs à consolider avec les sources officielles** (voir hypothèses ci-dessous).

Segment institutionnel	Effectif (pers.)	Conso./pers./an (kg)	Demande (t/an)	Captable local (t/an)
Forces de défense et de sécurité	~45 000	90	4 050	3 240
Établissements de santé (patients + repas)	~30 000	55	1 650	1 320
Cantines scolaires (DCaS/PAM)	~1 200 000	12	14 400	11 520
Internats & universités (CROUS)	~90 000	70	6 300	5 040
Administrations & structures diverses	~20 000	60	1 200	960
TOTAL (arrondi)	—	—	≈ 27 600	≈ 22 080

Lecture : sur une demande institutionnelle brute d'environ 27 600 t/an, un taux de captation réaliste de 80 % représenterait ≈ 22 000 t/an de débouché plancher pour le riz local — un signal de demande stable susceptible de justifier l'investissement des rizeries dans l'étuvage et le tri.

Hypothèses de calcul (à valider)

- Effectifs : ordres de grandeur indicatifs (FDS, structures de santé, cantines DCaS/PAM, CROUS, administrations). À remplacer par les effectifs réels des tutelles.

- Consommation : rationnée par contexte (repas complets vs partiels), non alignée sur la consommation nationale moyenne (~70–90 kg/hab/an).
- Taux de captation local retenu : 80 %, laissant une marge pour spécifications non couvertes par l'offre locale.

Méthode : $Demande(t) = Effectif \times conso/pers/an \div 1000$; $Captable = Demande \times 0,80$.

6. Sortir de la dépendance aux importations : potentialités du Nord et des autres régions

6.1 Le socle productif du Nord

Le cœur productif du pays est au Nord. La **Vallée du Fleuve Sénégal** (Delta, Dagana, Podor, Matam), aménagée et irriguée sous maîtrise de la SAED, a livré une contre-saison chaude 2025 estimée à 420 000 tonnes de paddy, contre environ 343 000 tonnes en 2024, et la campagne 2024-2025 a affiché des rendements de 7 à 10 t/ha pour une production totale estimée à 492 626 tonnes (*Le Soleil, 2025a ; Le Soleil, 2025b*) — des niveaux jugés comparables à ceux des principales régions productrices mondiales (*Banque mondiale, 2025*). Le levier le plus immédiat est l'extension de la maîtrise de l'eau : la Stratégie nationale de souveraineté alimentaire prévoit de nouveaux aménagements de près de 160 000 ha (*République du Sénégal, 2024*). La double campagne doit toutefois être maniée avec prudence : la rotation (riz puis tomate ou oignon) préserve mieux la fertilité des sols, ce qui plaide pour une intensification raisonnée plutôt que systématique (*IPAR, 2024*).

6.2 Mobiliser les autres bassins

Le Nord ne suffira pas seul. Le **bassin de l'Anambé** (Kolda), second pôle irrigué historique, reste sous-exploité et mérite une remise à niveau hydraulique. Surtout, la **Casamance** et les zones de riziculture pluviale du Sud disposent d'un potentiel considérable en riz de plateau et de bas-fonds, aujourd'hui bridé par le manque d'aménagement des vallées, la faible mécanisation et l'insécurité résiduelle. Structurer ces zones (aménagement des bas-fonds, semences adaptées, désenclavement) complèterait l'offre du Nord irrigué par une production pluviale décentralisée, diversifiant le risque climatique et fixant les populations rurales (*Banque mondiale, 2025*).

6.3 Le verrou décisif : l'aval de la filière

Le goulot d'étranglement n'est plus la production, mais l'**aval et l'économie du produit**. Le riz demeure le premier produit alimentaire importé, avec une facture annuelle comprise entre 250 et 315 milliards de FCFA, alors que l'outil industriel tourne à vide : le taux d'utilisation effectif des rizeries oscille entre 55 et 65 %, et les pertes post-récolte et post-usinage sont estimées entre 15 et 20 % (*NdarInfo, 2026*). Ne plus importer suppose de traiter trois chaînons simultanément : la **transformation** (étuvage, tri optique, séchage, stockage sécurisé pour lisser la saisonnalité) ; la **commercialisation contractuelle** pour éliminer les ventes de détresse et garantir des débouchés — y compris via la commande publique institutionnelle ; et enfin l'**alignement du coût complet** du riz sénégalais sur celui du riz asiatique. La politique rizicole doit être économique avant d'être agricole, et systémique plutôt que sectorielle.

(NdarInfo, 2026) : le Sénégal a gagné la bataille des rendements au Nord, il lui reste à gagner celle de la compétitivité et des débouchés.

7. Synthèse pour l'action publique

Réorienter l'appui de l'amont semencier — déjà relativement pourvu — vers un triptyque **transformation / normalisation / débouché garanti**. Concrètement : subventionner l'équipement d'étuvage et de tri plutôt que multiplier les programmes semenciers ; adosser la norme qualité à la commande publique pour créer une demande plancher ; valoriser dans la communication les usages où le riz local est objectivement supérieur (tenue en sauce, ceebu jën) et son avantage nutritionnel réel (IG modéré, richesse du grain étuvé) ; et étendre l'assiette productive au-delà du Nord irrigué vers l'Anambé et la riziculture pluviale du Sud. **La mévente n'est pas une fatalité variétale : c'est un défaut de chaîne de valeur et de politique de débouchés.**

Références

Banque mondiale (2025). L'impératif du riz en Afrique de l'Ouest : pourquoi investir dans une chaîne de valeur stratégique (Feuille de route régionale CEDEAO sur le riz 2025-2035 ; initiative AgriConnect). blogs.worldbank.org

Bolt Pharmacy (2026). Basmati Rice Glycaemic Index : Blood Sugar Impact and Dietary Guidance (IG basmati ~50–58 vs riz blanc ~70–72 ; orientation NICE NG28 / NHS). boltpharmacy.co.uk

Fuzzy Logic (2026). The Glycemic Index of Different Rice Types (basmati, amylose ~22–25 %). fuzzylogicricecooker.com

Glycemic Snap (2026). Rice Glycemic Index Comparison : Every Rice Variety Ranked by GI. glycemicsnap.com

IPAR (2024). Autosuffisance en riz en Afrique de l'Ouest : défis et opportunités (atelier Dakar ; double campagne et rotation des cultures). ipar.sn

Le Soleil (2025a). Campagne saison chaude 2025 : production record de riz dans la vallée du fleuve (~420 000 t de paddy en contre-saison ; variétés Sahel-108/177/202). lesoleil.sn

Le Soleil (2025b). Riz, pommes de terre, bananes, arachides : le Sénégal signe des récoltes remarquables (production riz ~492 626 t ; rendements 7–10 t/ha). lesoleil.sn

NdarInfo (2026). Riz au Sénégal : transformer enfin les efforts publics en autosuffisance économique (facture 250–315 milliards FCFA ; taux d'utilisation des rizeries 55–65 % ; pertes 15–20 %). ndarinfo.com

Prediabetes Centers (2026). Rice Glycemic Index : White, Brown, Basmati, and Other (amidon résistant, ratio amylose/amylopectine, associations alimentaires). prediabetescenters.com

République du Sénégal (2024). Stratégie nationale de souveraineté alimentaire 2024-2028 (objectif de couverture totale en riz ; ~160 000 ha de nouveaux aménagements). *via ipar.sn*

ua.Biologic (2024). Glycemic Index of Rice Varieties (relation teneur en amylose / index glycémique). ua.biologic.tv

Note : synthèse arrêtée à juillet 2026. Les données de production, de stocks et de coût évoluent rapidement et sont à réactualiser au moment de l'usage ; les repères nutritionnels (IG) sont des ordres de grandeur variant selon la préparation et la réponse individuelle.