WIKIPÉDIA

Basmati

Le riz **basmati** est un riz à grain long originaire d'Inde ou du Pakistan. Il existe une petite production destinée à l'exportation en Guyana. Le nom « Basmati » vient de l'hindi, signifiant la « reine du parfum » (*Queen of Fragrance*) : c'est l'un des riz les plus parfumés au monde. Il est vieilli pendant une année après moisson pour développer pleinement sa saveur. Avec le riz jasmin, le basmati fait partie de la catégorie des riz parfumés par opposition aux riz non parfumés[1].

Riz basmati brun.

Le riz basmati existe en brun ou en blanc. Les grains du riz basmati sont beaucoup plus longs que larges, et s'allongent encore pendant la cuisson. Ils restent fins et ne collent pas.

Sommaire

Variétés et hybrides
- Variétés approuvées
- L'affaire du brevet sur le riz basmati

Économie du riz basmati
- En France

Index glycémique

Notes et références

Variétés et hybrides

Il y a de nombreuses variétés de riz basmati. Les types traditionnels indiens incluent les variétés : basmati 370, basmati 385 et basmati Ranbirsinghpura (R.S.Pura)1121 Extra Long Grain Rice. Les variétés traditionnelles Pakistanaises sont PK 385, Super Kernel Basmati Rice et D-98.

Des scientifiques indiens ont créé en 2003 un hybride semi-nain ayant presque les mêmes caractéristiques que le Basmati traditionnel (grain plus allongé, un peu moins parfumé) pour répondre à la croissance de la demande mondiale en riz basmati[2]. Cet hybride appelé Pusa Basmati-1 (PB1; aussi appelé "Todal") est deux fois plus productif que les variétés traditionnelles et coûte 40 % moins cher que le Basmati traditionnel[3]. Sont ensuite apparus d'autres hybrides nommés PB2 (aussi appelé sugandh-2), PB3, et RS-10. Ces hybrides modernes ont l'inconvénient de nécessiter plus de pesticides. La législation n'impose pas de préciser sur les packagings s'il s'agit de basmati traditionnel ou de pusa, aussi les grandes marques ne peuvent être accusées de fausses allégations sur les emballages[4].

Variétés approuvées

- Variétés indiennes

Dehradun, P3 Punjab, type III Uttar Pradesh, hbc -19 Safidon, 386 Haryana, Kasturi (Baran, Rajasthan), Basmati 198, Basmati 217, Basmati 370, Bihar, Kasturi, Mahi Suganda, Pusa (duplicate basmati), Pusa 1121.

- Variétés pakistanaises

Basmati 370 (Pakki Basmati), Super Basmati (Kachi Basmati), Basmati Pak (Kernal), 386 or 1121 basmati rice,[12] Basmati 385, Basmati 515, Basmati 2000 et Basmati 198.

L'affaire du brevet sur le riz basmati

RiceTec, une société texane, commercialisait sans grand succès du riz sous les marques « Texmati » et « Kasmati » ; le 2 septembre 1997, l'USPTO octroie un brevet à RiceTec (US5663484) sur une variété hybride de riz ,« Basmati 867 » ; l'intitulé du brevet -« *Basmati Rice Lines and Grains* »- inclut le terme « basmati » ; des organisations gouvernementales nord-américaines puis indiennes s'émeuvent de ce brevet ; l'émoi est d'autant plus grand qu'il y a un précédent : le brevet déposé sur le curcuma par l'université du Mississippi en 1995 (annulé en 1997) ; pressé par des ONG indiennes appuyées par Vandana Shiva, le gouvernement indien demande à l'office américain le réexamen de ce brevet en juin 2000 ; Ricetec limite ses revendications d'abord de sa propre initiative puis à la demande de l'USPTO : seules 5 des 20 prétentions sont maintenues et le nouvel intitulé (Rice Lines Bas867, RT III7, RTrII2I) ne fait plus référence au riz basmati ; le conflit dérive et se porte sur l'utilisation même de l'appellation « basmati » et d'une éventuelle « appellation d'origine ».

Riz basmati blanc cuisiné

Économie du riz basmati

Le riz basmati était à l'origine uniquement consommé localement dans le monde indien. Sa consommation a explosé dans les années 1990-2000 après son introduction dans la cuisine internationale dans les années 1990 (mode du basmati dans les pays arabes et en Occident. L'Europe absorbe un tiers de la production en 2007)) [réf. nécessaire] et la hausse du niveau de vie en Inde[5].

La production reste cependant limitée : en 2008, le riz basmati est exclusivement cultivé près de la frontière indo-pakistanaise[5]. Il s'ensuit des phénomènes structurels de hausses de prix, voire de pénurie[5].

À ces phénomènes structurels se sont ajoutés en 2007 des phénomènes conjoncturels : une mauvaise récolte dans certaines régions[5]. Par conséquent, le prix du riz "cargo" a doublé entre l'été 2007 et le début 2008, atteignant un record de 1 300 dollars la tonne à la mi-janvier 2008.

En France

La loi française autorise la présence de 7 % de riz non Basmati (2 à 3 fois moins cher) dans les paquets de riz Basmati, la raison invoquée étant que, lors du conditionnement et du transport, des grains non Basmati peuvent se mélanger au Basmati. Une marque sur deux atteint ce niveau de 7 %.

Index glycémique

Selon l'Association canadienne du diabète **(en)**, le riz basmati a un index glycémique "moyen" (entre 56 et 69) alors que le riz blanc classique a un index glycémique de 89. Le riz Basmati est donc plus approprié pour les diabétiques.

Notes et références

1. http://irri.org/rice-today/trends-in-global-rice-trade
2. **(en)** Sita Venkateswar, Sekhar Bandyopadhyay, *Globalisation and the Challenges of Development in Contemporary India*, Springer, 2016, p. 113.
3. **(en)** Som Nath Mahindru, *Manual Of Basmati Rice*, Metropolitan Book Company, 1995, p. 28.
4. Emission "Le riz a-t-il un grain ?" - France 5 - 25/09/16
5. Pierre Prakash, « Trop demandé, le basmati devient hors de prix », *Libération*, 22 janvier 2008, p. 21 (lire en ligne (http://www.liberation.fr/futurs/2008/01/22/trop-demande-le-basmati-devient-hors-de-prix_63227))

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Basmati&oldid=149771606 ».

La dernière modification de cette page a été faite le 23 juin 2018 à 14:46.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.