

# *abc* Burkina n° 110

**Le Salon International de l'Artisanat de Ouagadougou (SIAO - 9° Edition)**

## **L'étuveuse de riz de Tomojema**

### **l'atelier de construction métallique moderne du Faso**

Tous ceux qui s'intéressent au développement rural du Burkina Faso se doivent d'aller visiter le SIAO. Il y a toujours du nouveau.

Cette année, j'ai été frappé par le nombre d'entreprises de production et de vente de produits céréaliers transformés, et par la qualité de la présentation de certains de ces produits. Nul doute que ces entreprises sont appelées à se développer pour toujours mieux répondre à la demande croissante des populations urbaines. Nous y reviendrons.

Aujourd'hui, je voudrais présenter l'étuveuse de riz de M. Tompoudi Motandi Jean-Marie, Directeur de TOMOJEMA, l'atelier de construction métallique présent à chaque SIAO, avec des produits bien adaptés aux besoins du monde rural, comme ses ambulances qui peuvent être remorquées par une simple moto.

Cette année, l'atelier TOMOJEMA présentait, entre autre, une étuveuse bien adaptée aux besoins de la filière riz. Une étuveuse proche de ce qui est déjà utilisé en Guinée ou au Ghana. Nous avons déjà signalé que le riz burkinabè est plus apprécié quand il est précuit, donc étuvé.

Voici les principaux éléments de cette étuveuse présents sur la fiche de présentation de TOMOJEMA.

- Description de la technique d'étuvage

Un des traitements que peut subir le riz avant consommation est l'étuvage qui est un procédé consistant en une pré-cuisson du riz paddy (riz avec son enveloppe complète) préalablement hydraté (riz trempé dans l'eau) à une teneur voisine de 30 %. Cette pré-cuisson permet une gélatinisation de l'amidon qui perd sa structure cristalline pour former des complexes assurant une forte cohésion du grain. L'étuvage améliore ainsi doublement la qualité du riz : le rendement au décorticage est meilleur, avec un taux de brisure plus faible; ce traitement augmente également la qualité

nutritionnelle du riz du fait de la diffusion des groupes B à l'intérieur du grain. Il se trouve ainsi 2 à 3 fois plus riche en vitamines que le riz ordinaire (blanc, décortiqué).

- Description de l'étuveuse

L'étuveuse est constituée d'un fût métallique de 200 litres auquel est fixé en-dessous un foyer amélioré; le tout est solidaire d'un battis qui permet de faire basculer le fût une fois l'opération terminée.

A l'intérieur du fût, une grille est fixée : elle sert de tamis et permet ainsi de retenir le riz à étuver.

Le fond du fût sert à recevoir l'eau dont la vapeur à l'ébullition montera dans la masse de riz placée au-dessus. Le fût est muni d'un couvercle muni d'un voyant qui permet d'indiquer la présence de la vapeur au niveau de la partie supérieure du riz à étuver. Un robinet fixé à la base du fût permet de le vider à la fin de l'opération.

Pas plus de deux personnes sont nécessaires pour l'utilisation de cette étuveuse.



- Mode d'utilisation de l'étuveuse

1. Installer l'étuveuse sous un abris.
2. Mettre en place une ceinture de banco afin de réduire la consommation de bois de chauffe.
3. Fermer le robinet à la base du fût.
4. Mettre 10 à 20 litres d'eau dans le fût.
5. Placer le tamis.
6. Ajouter le riz déjà trempé jusqu'à ras bord.
7. Procéder à l'étuvage avec le fût fermé par son couvercle.
8. Ouvrir la languette afin d'apercevoir la vapeur qui monte.
9. A la vue de la vapeur au-dessus du fût, ouvrir le fût de temps en temps pour observer l'évolution de l'étuvage.
10. A la fin de l'étuvage, retirer le feu et commencer à vider le fût de son riz.
11. Vider l'eau du fût dans un récipient convenable. (Vous disposez d'eau chaude pour recommencer l'opération ou pour d'autres usages).
12. Faire basculer le fût pour récupérer le riz qui est resté au fond du fût.

- Commercialisation

Cette étuveuse est commercialisée à 138 200 F CFA.

Contact :  
TOMOJEMA  
B.P. 147 Fada N'Gourma

tél. (226) 40 77 11 62 / 40 77 04 48  
Cell. 70 25 10 37 / 76 47 84 59  
Fax. (226) 40 77 04 04  
E-mail : [tomojema@yahoo.fr](mailto:tomojema@yahoo.fr)

Koudougou, le 13 novembre 2004  
Maurice Oudet

Retour au dossier [Vu au Sud - Vu du Sud](#)

[Accueil](#) - [Le Burkina de A à Z](#) - [Politiques agricoles et Pays du Sud](#) - [Actualités](#)