

# Évaluation des performances à l'étuvage des variétés améliorées de riz dans les pôles rizicoles de Tillabéry et Gaya au Niger.

SIDO YACOUBA Amir<sup>a1</sup>, SALEY Kaka<sup>a</sup>, IBRO Germaine<sup>a</sup>, ALKASSOUM IBRO Safiatou<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Institut National de la Recherche Agronomique du Niger (INRAN), BP 429, Niamey, Niger,

<sup>b</sup> Université Abdou Moumouni de Niamey, BP 10960, Niamey (Niger)

\* Auteur de correspondance, [sidoamir@yahoo.fr](mailto:sidoamir@yahoo.fr)

**Mots clés :** Évaluation, étuvage, riz local, variété.

**Keys words:** Evaluation, local rice, steaming, variety

Publication date 31/12/2020, <http://m.elewa.org/Journals/about-japs/>

## 1 RESUME

Malgré les efforts consentis par les gouvernements successifs, le développement du riz local et celui de sa commercialisation sur les marchés font face à un certain nombre de contraintes qui conduisent les acheteurs à privilégier le riz importé. Dans le but d'améliorer la situation afin d'obtenir un riz de meilleure qualité après décorticage, une étude a été menée dans les pôles de développement rizicoles de Tillabéry et Gaya. L'étude a évalué les performances de quatre (4) variétés de riz dont deux (2) largement diffusées (*Gambiaka* et *Saibou Tiba*) et deux (2) variétés améliorées *WAB2056-2-FKR2-5-TGR1-B* (*FKR2* ou *ARICA2*) et *FAROX508-3-10-FKR3-1-1* (*FKR3*). La méthode améliorée d'étuvage a été utilisée. Les résultats obtenus indiquent que les variétés *FKR3* et *Saibou Tiba* ont donné des rendements en grains entiers étuvés plus satisfaisants respectivement 65,60 % et 65,04% comparés à ceux obtenus avec les variétés *FKR2* (62,40%) et *Gambiaka* (61,60%). Sur le plan sensoriel, les consommateurs ont porté de manière significative leurs préférences sur les variétés *Gambiaka* et *FKR3*. La conciliation des résultats obtenus à l'issue des tests de décorticage et de l'évaluation sensorielle permettent d'avancer la conclusion suivante : les variétés *Gambiaka* et *FKR3* constituent les meilleures variétés.

## ABSTRACT

Despite the efforts of successive governments, the development of local rice and its commercialization on the markets face a number of constraints that lead buyers to favor imported rice. In order to improve the situation so that we can obtain better quality rice after dehulling, a study was carried out in the rice development poles of Tillabéry and Gaya. The study evaluated the performance of four (4) varieties of rice, including two (2) widely distributed (*Gambiaka* and *Saibou Tiba*) and two (2) improved varieties *WAB2056-2-FKR2-5-TGR1-B* (*FKR2* or *ARICA2*) and *FAROX508-3-10-FKR3-1-1* (*FKR3*). During this evaluation, the yield of whole grains of parboiled paddy and consumer preference through sensory tests were measured. The results obtained indicate that *FKR3* and *Saibou Tiba* respectively gave

<sup>1</sup> Auteur correspondant, Tel : +227 96961175, e-mail : [sidoamir@yahoo.fr](mailto:sidoamir@yahoo.fr)

more satisfactory yields in whole steamed grains 65.60% and 65.04% compared to those obtained with *FKR2* (62.40%) and *Gambiaka* (61.60%) varieties. On the sensory level, consumers have significantly increased their preferences on the *Gambiaka* and *FKR3*. The reconciliation of the results obtained from husking tests and sensory evaluation makes it possible to conclude that *Gambiaka* and *FKR3* varieties are the best varieties

---