

Basmati Quand la star des

Près d'un tiers du riz basmati vendu en Suisse contient des variétés

Son nom signifie «la reine du parfum», en sanscrit... et pour cause! Le basmati fait partie des riz les plus parfumés d'Asie. Mais l'arôme n'est pas le seul atout qui a permis à cette variété de gagner ses lettres de noblesse. Ses grains longs et fins, ainsi que sa texture moelleuse et non collante après la cuisson, en font un riz très prisé, dont le cours mondial peut atteindre dix fois celui du riz blanc ordinaire.

Hélas, les riz basmati vendus en Suisse ne sont de loin pas tous aussi nobles qu'ils le prétendent... Sur les huit échantillons que nous avons fait analyser par notre laboratoire, deux riz, Primefood et Casino Euro Sourire, usurpent leur titre de basmati. Ils contiennent certes du riz basmati, mais aussi des variétés à long grain moins prisées en quantité non négligeable. En ce qui concerne le basmati d'Inde de Globus, le plus cher du test, un premier échantillon a montré plus de 60% de riz non basmati. En revanche, lors de l'analyse d'un deuxième lot, le profil génétique démontre que le riz reste bien fidèle à son titre. Pour ces raisons, Primefood et Casino ont été pénalisés dans le classement final, tandis que Globus obtient de justesse la mention «satisfaisant».

L'arôme du riz Max Havelaar

Nos confrères de *Que choisir*, avec qui nous avons réalisé ce test, ont trouvé la même proportion de riz de moindre qualité, et ce pour des produits complètement différents. Ici comme chez nos voisins, le consommateur a près d'un risque sur trois de tomber sur un riz à long grain bas de gamme. Ces résultats sont à peine moins bons que ceux relevés par nos

confrères anglais et américains. Quoiqu'il en soit, cette loterie inacceptable renfloue les caisses du faux basmati (cf. encadré).

Noblesse oblige, un bon basmati ne doit pas faillir à sa réputation aromatisée. L'odeur typique des riz parfumés provient, entre autres, d'une molécule (le 2-acétyl-1-pyrroline, ou 2AP) qui rappelle les effluves de pain blanc, d'épices, ou encore de popcorn, pour les moins romantiques!

Nos laboratoires ont quantifié ces molécules dans nos échantillons. Les produits suisses sont, d'une manière générale, plus parfumés que les français. Mais surprise! la teneur en parfum des riz vendus dans notre pays varie du tout au tout. Alors que le riz Barkat ne contient que 26 microgrammes de 2AP par kilo, le riz Basmati Migros Max Havelaar

bat tous les records, parmi les échantillons suisses et français, avec 210 microgrammes. Par ailleurs, ce basmati d'Inde est aussi l'un de ceux qui présentent le moins de défauts, et semble exempt de contaminants chimiques.

Même riz chez Migros et Coop

Certes, ce produit Max Havelaar coûte un peu plus cher que ses homologues qui ne sont pas issus du commerce équitable. La surprise, selon les représentants du label, c'est que les riz basmati de Migros et de Coop sont les mêmes, avec une qualité très probablement identique pour les deux produits! A vous de jouer: la qualité et l'éthique ne sont-elles pas deux excellentes raisons d'acheter ce riz de bon cœur?

Huma Khamis

	 MIGROS MAX HAVELAAR, RIZ BASMATI	 COOP QUALITÉ ET PRIX BASMATI RICE
<ul style="list-style-type: none"> ⊕ très bon ● bon ■ satisfaisant ▲ peu satisfaisant △ insuffisant 		
PRIX INDICATIF AU PAQUET	4fr.20	3fr.75
PRIX INDICATIF AU KG	4fr.20	3fr.75
BRISURES (15%)	●	■
HUMIDITÉ (2,5%)	●	⊕
DÉFAUTS MINEURS (2,5%)	⊕	⊕
PESTICIDES ET CONTAMINANTS (10%)	⊕	⊕
AUTHENTICITÉ (40%)	●	●
INTENSITÉ DE L'ARÔME (30%)	⊕	⊕
APPRÉCIATION GLOBALE EN % AVEC CRITÈRE LIMITANT	76	70



riz passe à la casserole

moins nobles. De quoi faire bouillir les gastronomes!



Les variétés reconnues comme le basmati sont celles qui poussent exclusivement en Inde et au Pakistan.

Fotolia

MIGROS RIZ BASMATI	BARKAT BASMATI RICE	UNCLE BEN'S BASMATI (EN SACHET CUISSON)	GLOBUS RIZ BASMATI D'INDE	PRIME FOOD BASMATI (MANOR)	EURO SOURIRE RIZ BASMATI LONG GRAIN (CASINO)
3fr.75	18fr.50	4fr.30	7fr.40	3fr.85	2fr.90
3fr.75	3fr.70	8fr.60	7fr.40	3fr.85	2fr.90
■	+	■	●	●	■
+	●	+	●	●	●
+	■	●	●	+	+
+	●	+	+	●	●
■	●	■	■	▲	▲
●	▲	■	■	■	■
65	58	57	57	27	20

Une origine, mais une appellation non contrôlée...

Même s'il ne bénéficie pas d'une appellation d'origine contrôlée, on admet en général que le riz basmati provient d'Inde et du Pakistan. Néanmoins, certaines variétés sont protégées par l'Union européenne. Neuf variétés sont reconnues en tant que basmati et bénéficient d'exonérations à l'importation. De leur côté, les autorités indiennes et pakistanaises reconnaissent 15 variétés de riz comme étant du basmati. Même si elles ne figurent pas dans la réglementation, ces variétés sont aussi approuvées par la FSA, l'agence anglaise de répression des fraudes.

Les variétés reconnues comme basmati sont celles qui poussent exclusivement dans des régions spécifiques des plaines du Gange, dans les Etats du Pendjab (des deux côtés de la frontière entre l'Inde et le Pakistan), le Jammu, le Haryana, l'Uttaranchal et l'ouest de l'Uttar Pradesh, en Inde. Un code de bonnes pratiques anglais, rédigé par diverses associations, définit le riz basmati et ses caractéristiques.

H. K.

BONUS WEB:

Ce sujet vous intéresse?

Retrouvez sur www.frc.ch

un glossaire et de nombreux liens.

Le marché du faux basmati

En 2003, suite à une étude de la FSA (Food Standard Agency), nos confrères britanniques de *Which?* dénonçaient le fait que près de 46% des échantillons de riz basmati n'étaient pas vraiment. En 2006, seulement 16% des échantillons contenaient encore une part importante d'adultérant, soit du riz de moins bonne qualité. Une nette amélioration, certes, mais qui représente, uniquement au niveau de la Grande-Bretagne, l'équivalent de près de 13,5 millions de nos francs payés pour du faux basmati. En 2007, aux Etats-Unis, 30% des riz basmati étaient mélangés avec des grains de qualité inférieure, et les consommateurs américains ont donc dépensé cette année-là la bagatelle de 16,5 millions de francs suisses pour du riz de moins bonne qualité!

H. K.



Foto:la

CONSO — MALIN

- Lavez le riz basmati dans l'eau fraîche avant la cuisson. Il n'en sera que meilleur.
- Ne surestimez pas la quantité d'eau nécessaire pour cuire le basmati, qui ne se cuit pas comme les pâtes! L'eau doit être absorbée durant la cuisson.
- Placez un couvercle sur la casserole, coupez le feu en fin de cuisson et laissez reposer le riz une petite demi-heure. Vous économiserez de l'énergie et vous laisserez le temps au riz de devenir moelleux et de libérer ses arômes. H. K.

Protocole de test

L'authenticité du riz a été établie sur la base de profils génétiques. Une présence de 7% de riz non basmati est tolérée. Les analyses sont répétées sur d'autres numéros de lots, lorsque du faux basmati est identifié. Au-delà de 13% (marge d'erreur comprise), le riz n'est pas authentique.

L'arôme typique des riz parfumés est quantifié par chromatographie en phase gazeuse ou HPLC couplée à un double spectromètre de masse. Cette technique, utilisée pour identifier ou doser les composés chimiques d'un mélange et apprécier leur concentration, a aussi permis de rechercher

près de 258 pesticides et substances chimiques dans les échantillons. L'humidité a été mesurée dans les riz. En effet, au-dessus d'une certaine limite, le risque de développement microbien est trop important et le riz devient impropre à la consommation! La présence de brisures dans le riz ne constitue pas de risque sanitaire, mais dénote un riz de moindre qualité, qui ne cuira pas de manière uniforme. C'est pourquoi nos laboratoires ont compté le nombre de grains cassés. Ils ont aussi recherché les défauts mineurs, dus essentiellement à un mauvais triage des grains et à des problèmes de stockage du riz. H. K.