

Annexe 5 : Principaux travaux en riziculture irriguée paysanne

5.1. Préparation du sol

La préparation de la rizière est réalisée en deux grandes étapes :

Confection des diguettes et premier labour

Quelques semaines après la récolte, généralement au mois de juin, les riziculteurs réalisent la première étape de la préparation du sol. La confection des diguettes est parallèlement effectuée avec le labour de la rizière. Généralement, ce dernier est réalisé manuellement au moyen de l'*angady*, une sorte de bêche au fer long et étroit et au manche en bois lourd ou avec de la charrue attelée par les zébus. Le sol des rizières est retourné avec une profondeur de labour d'environ 30 cm.

Épandage de fumiers, deuxième labour, émottage et planage

Durant les premières pluies arrivent, en septembre - octobre, les riziculteurs font une reprise de labour et c'est là où ils apportent les fumiers (épandage manuel) en les enfouissant durant ce deuxième labour. Ensuite, une dizaine de jours avant le repiquage, le sol est submergé pour ramollir les mottes d'où le travail d'émottage. Les mottes sont débitées jusqu'à l'obtention d'une boue liquide favorable au repiquage des plants de riz. Puis, ils terminent par le planage de la rizière qui est réalisé en même temps que l'émottage. Ces dernières opérations est faite préférentiellement la veille du jour de repiquage.

5.2. Préparation de la pépinière

Durant la période de préparation des rizières, les riziculteurs préparent aussi le sol de la pépinière. Cette dernière est souvent conduit sur une parcelle à bonne maîtrise d'eau, à sol argileux, près des rizières à repiquer et facile à superviser. On laboure le sol et puis on arrose tous les jours pour pouvoir ramollir les mottes, avoir des boues liquides et favoriser la croissance des grains semés. Le semis est réalisé 8 à 45 jours avant le repiquage, il varie en fonction du système de culture à pratiquer (SRT : 30 à 45 jours ou SRA : 20 à 30 jours ou SRI : 8 à 15 j).

5.3. Transplantation

Les plants sont arrachés de la pépinière pour les repiquer sur les rizières. Le jour du repiquage, la rizière doit être suffisamment plane pour éviter toute dépression pouvant aboutir à une accumulation d'eau en surface. Si le cas se présente, il est préférable de réaliser quelques aplanissements supplémentaires. Comme on a dit précédemment, l'âge de plants pour le repiquage varie en fonction du système de riziculture utilisé (SRT ou SRA ou SRI) ainsi que le mode de repiquage (en foule ou en ligne).

5.4. Entretien de culture

Les travaux de sarclages doivent se faire avant l'apparition des grains de riz. Le nombre de sarclage varie également en fonction du système de culture. Pour la riziculture traditionnelle, seulement un sarclage manuel est effectué 45 jours après le repiquage. Quant aux rizicultures améliorées et intensive, au moins 3 sarclages mécaniques sont nécessaires en moyenne tous les 15 jours après le repiquage. Et parallèlement aux sarclages, l'apport de la fumure minérale est aussi important pour ces systèmes de culture.

5.5. Récolte

Le riz est récolté à maturité c'est-à-dire lorsque les 3/4 supérieurs de la panicule portent des grains secs et durs. En général, la récolte est réalisée au mois d'avril et mai, mais en particulier, cette période est variée suivant les variétés utilisées. Pour les variétés locales, le cycle est long, environ 5 à 7 mois après semis et celui de variétés améliorées est court, environ 3 à 4 mois après semis. La coupe du riz à la récolte se fait manuellement avec des faucilles. Les gerbes coupées sont après transportées vers l'aire de battage qui est souvent près du village pour faciliter les travaux de post récolte.

5.6. Post récolte (battage, vannage, séchage et conservation)

Les gerbes coupées dans les rizières sont transportées sur une aire de battage bien propre. Et les travaux de battage sont effectués généralement sur une pierre.

Ensuite, les riziculteurs réalisent le vannage au vent et le séchage des grains de paddy. Et enfin, les grains de paddy bien séchés sont conservés dans des sacs de jute ou dans un endroit bien sec notamment dans un magasin de stockage ou dans un grenier.