

Le riz noir est bon pour lutter contre l'hypertension

C'est le résultat d'une étude scientifique présentée avant-hier à Arles

On n'en est certes pas à concurrencer l'industrie pharmaceutique. N'empêche, le résultat de cette très sérieuse étude va encore un peu plus redorer l'image de marque du riz, et en particulier celui de Camargue.

Cette étude a été présentée avant-hier après-midi par Gérard Cros, pharmacologue à l'université de Montpellier 1 et chercheur au CNRS, dans le cadre des journées de la filière riz au palais des congrès. On passera sur les conditions de l'étude pour retenir cette conclusion *"le riz noir possède une capacité particulière à abaisser la pression artérielle en l'absence ou en présence de fructose"*.

Pour la petite histoire, les Chinois accordaient déjà, il y a bien longtemps, d'autres valeurs à cette céréale noire qu'ils réservaient à l'empereur au prise avec ses nombreuses compagnes.

Il est question ici d'autres atouts liés au fameux polyphénols mis au jour l'heure sur des rats. Il reste encore à affiner les recherches pour savoir qu'est ce qui déclenche cet effet, et à réaliser des essais cliniques. *"Un beau sujet d'avenir pour la filière"* souligne en aparté un riziculteur. Peut-être qu'un jour le riz noir deviendra une véritable *"ali-cament"*.

Ces journées ont également permis à deux scientifiques de présenter leurs travaux sur la va-



Gérard Cros, chercheur au CNRS et à l'université de Montpellier, a expliqué que le riz noir, et le rouge dans une moindre mesure, agit sur la pression artérielle.

/ PHOTO EDOUARD COULOT

riabilité aromatique du riz. Là aussi, les modalités de recherches étant extrêmement pointues, on se contentera des résultats plutôt... savoureux. D'abord on apprend que si le riz est parfumé c'est parce qu'il a les gènes pour. Deuxièmement, le riz parfumé n'est pas que l'apanage des Thaïs, dans le Delta on a tout ce qu'il faut, notamment avec les variétés Aya-

chade et Fudji. Maintenant on peut tenter d'agir sur ce côté aromatique, et à ce niveau la salinité des sols a son rôle à jouer. Les choses seraient cependant trop faciles, s'il n'y avait un petit hic: le niveau de salinité impacte la productivité. Il faut donc trouver un juste en milieu entre le trop et le pas assez de sel. Les chercheurs ont identifié une zone géographi-

que idéale pour produire du riz aromatique, le sud de la Camargue le long du Rhône.

Autre et dernier constat, les conditions de traitement et de stockage du riz jouent également sur l'arôme. Rien de mieux qu'un stockage à 4 degrés avec un riz emballé dans l'aluminium. Trois mois après, il est comme au premier jour de récolte.