

Nourrir une Nation en Dépit des Défis : Le Riz Pérenne Apporte un Nouvel Espoir à Madagascar

SHENZHEN, CHINA, November 2, 2023 /EINPresswire.com/ -- Madagascar, une charmante nation insulaire située au large de la côte Sud-Est de l'Afrique, est réputée pour son extraordinaire patrimoine culturel, ses paysages à couper le souffle et sa biodiversité à nulle autre pareille. Le pays s'enorgueillit également d'un large éventail de traditions alimentaires et agricoles qui ont permis à sa population de survivre pendant des siècles.

Les pratiques agricoles à Madagascar sont profondément enracinées dans l'histoire et axées sur des méthodes de culture traditionnelles. La riche diversité des écosystèmes et des microclimats de l'île offre des conditions très favorables à l'exploitation d'un large éventail de cultures. Les principaux aliments de base de la cuisine Malgache sont le riz, le manioc, les patates douces, le maïs et les haricots. Parmi ces aliments, le riz joue un rôle particulièrement important, puisqu'il est consommé sous diverses formes et à tout moment de la journée. Les rizières en terrasses complexes qui ornent de nombreuses régions du pays témoignent de l'importance et de la signification culturelle de la riziculture à Madagascar.

Les pratiques agricoles traditionnelles de Madagascar ont connu une multitude de défis au cours



Des agriculteurs locaux à Madagascar récoltent du riz pérenne. Le climat et l'environnement favorables de Madagascar permettent la culture du riz pérenne.



Enlevant le riz des pailles en les frappant dans un tonneau – une technique traditionnelle encore conservée aujourd'hui par les paysans à Madagascar.

des dernières décennies. Le secteur agricole fait face à de nombreux obstacles dont le changement climatique, la déforestation, des infrastructures de transport inadéquates et un accès limité aux ressources modernes. Au milieu de l'année 2021, une grave sécheresse dans le Sud de Madagascar a entraîné une insécurité alimentaire considérable, touchant des centaines de milliers de personnes, et selon les estimations, plus d'un million de personnes, dont la moitié étaient des enfants, ont été touchées.

Madagascar entreprend activement des mesures substantielles pour relever ces défis en adoptant des approches innovantes et durables. Notamment, le pays a établi un partenariat avec BGI Group pour promouvoir la culture du riz pérenne. Cette collaboration témoigne de l'engagement de Madagascar à mettre en œuvre des pratiques agricoles progressives et met en évidence sa volonté de mettre en place des systèmes de production alimentaire durables et résistants. En joignant ses forces à celles de BGI Group, Madagascar entend tirer parti de l'expertise et des ressources des deux entités pour promouvoir l'adoption massive et le succès de la culture du riz pérenne, contribuant ainsi aux objectifs de développement agricole et de sécurité alimentaire du pays.

Le riz pérenne est une variété exceptionnelle qui offre l'avantage remarquable de n'être plantée qu'une seule fois tout en permettant une récolte sur une période de 2 à 4 ans. Cette caractéristique unique permet d'éviter d'acheter des semences à partir de la deuxième année de vie du riz. Reconnu comme l'une des dix plus grandes avancées scientifiques par Science en 2022, le riz pérenne a prouvé qu'il permettait de réduire la charge de travail par hectare de près de 77 jours-personnes par saison. De plus, il a le potentiel de réduire de manière effective de 30% les dépenses des agriculteurs. Ces avantages notoires font du riz pérenne une innovation qui change la donne dans l'agriculture, en améliorant la productivité tout en allégeant la charge financière qui pèse sur les agriculteurs.

Le riz pérenne a été introduit à Madagascar au début de l'année 2023 et sa culture a donné des résultats prometteurs sur les terres agricoles locales. Le rendement moyen a dépassé les 10 tonnes par hectare, ce qui a permis de réaliser des économies considérables. Ce progrès significatif constitue la dernière réalisation résultant de la collaboration internationale en cours entre BGI Group et le gouvernement Malgache, laquelle a débuté en 2018 avec une attention particulière pour la sèteaire d'Italie.

"Nous sommes tout à fait émerveillés par ce que BGI Group a réalisé avec le riz pérenne et par l'opportunité qu'il offre d'augmenter les rendements des cultures tout en réduisant les coûts. Alors que l'agriculture Malgache s'oriente vers une production alimentaire durable et résiliente, cette percée offre une opportunité majeure d'avoir un impact substantiel. Il convient de préciser que les agriculteurs ont adopté cette culture avec enthousiasme", a déclaré Arolalaina Ramboasalama, technicien agricole au Ministère de l'Agriculture et agent de vulgarisation dans le District d'Ambohidratrimo, Madagascar.

La population locale a adopté le riz pérenne non seulement pour ses qualités impressionnantes,

mais aussi pour son goût délicieux. Des membres de la communauté ont exprimé leur admiration pour la saveur de ce riz Chinois, le qualifiant d'"excellent".

En alliant la sagesse traditionnelle aux méthodes contemporaines et aux collaborations internationales, Madagascar se fraie un chemin vers un avenir agricole plus résilient et plus prospère. Travaillant en tandem avec BGI Group, le pays préserve ses diverses cultures et ses écosystèmes uniques, qui sont indispensables non seulement pour sa population mais aussi pour le monde entier, une mission qui est en accord avec la devise de BGI Group, "l'Omique pour tous".

Richard Li

BGI Group

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/665747785>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2023 Newsmatics Inc. All Right Reserved.