

Zeitschrift: La Croix-Rouge suisse
Herausgeber: La Croix-Rouge suisse
Band: 60 (1950-1951)
Heft: 4

Artikel: La culture et l'émondage du riz en Italie
Autor: Ferrero-Speckel, A.-M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558637>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La culture et l'émondage du riz en Italie

Par A.-M. Ferrero-Speckel

Aux premiers jours de juin, chaque année, des milliers de femmes et de jeunes filles, venues de la Vénétie, de l'Emilie, de la Lombardie, envahissent les rizières du Piémont et de la Lombardie, les plus grandes d'Europe, où commence la saison du nettoyage du riz. Entre les petites plantes de riz, que l'on sème au printemps, poussent des mauvaises herbes qu'il faut arracher avant que le riz ne parvienne à maturité. Les soins particuliers qu'exige cette culture font affluer une main-d'œuvre extrarégionale considérable, celle se trouvant à demeure sur les lieux n'étant pas suffisante. Ainsi, dans les centres «rizicoles» tels que la Lomellina, la province de Mantoue, Pavie, Novare, Vigevano et notamment Verceil, chef-lieu de la province qui produit à elle seule le tiers de la récolte totale du riz, et où s'opère un premier triage, on voit arriver ces travailleuses par équipes et par trains spéciaux. Elles voyagent à présent en troisième classe et non plus, comme auparavant, dans des wagons à bestiaux. Dès leur arrivée, elles se groupent sur les quais ou sur la place de la gare en attendant d'être dirigées vers l'exploitation pour laquelle elles sont désignées. Certaines de ces femmes portent les marques de 30 à 40 ans de «campagnes» dans les rizières. Elles ont appris l'art d'émonder le riz avec leurs aînées, et les toutes jeunes, les néophytes, celles qui regardent autour d'elles d'un air à la fois étonné et inquiet, l'apprendront de même.

Après avoir passé la visite médicale, elles sont réparties en équipes sous la surveillance d'une émondeuse-chef élue au suffrage universel. Celle-ci est chargée de la surveillance, dirige les chœurs, entretient les rapports avec l'employeur. C'est à elle, en effet, que s'adresse l'agriculteur lorsqu'il arrive à la gare pour prendre ses émondeuses et les transporter sur les lieux au moyen d'un bus ou d'un char traîné par des chevaux, selon les distances.

Dans un paysage de rêve, le dur labeur des émondeuses

Au cours de l'hiver, du printemps, de l'automne, ces vastes étendues, tantôt rizières, tantôt prairies artificielles, selon un assolement fixé d'avance, offrent au voyageur un spectacle des plus suggestifs. Le miroir d'eau reflète, tour à tour, dans le silence, le ciel, les nuages, les frêles peupliers en bordure des rizières. En automne, des voiles de brouillard flottent sur la surface. Dans ce paysage irréel, on s'attend à chaque

instant à voir une blonde Ophélie nager à la dérive.

Mais à l'époque du nettoyage, la nuit, sous un ciel lourdement étoilé, les grenouilles font entendre leur rengaine, et pendant la journée, chants et bruits retentissent tout au long des plaines marécageuses. A cette saison, le soleil darde ses rayons sur ces surfaces vaseuses où, par centaines, des femmes accomplissent un âpre et incessant labeur, la récolte devant s'accomplir dans un délai très court afin que le riz ne se gâte pas. Vêtues simplement d'un short en coton, d'une blouse aux couleurs criardes, coiffées d'immenses chapeaux, qui de loin ressemblent à des corolles vivantes — c'est la tenue traditionnelle des émondeuses — ces femmes restent penchées huit heures sur douze, les jambes dans l'eau jusqu'aux mollets, assaillies par les moustiques. Elles parcourent, pas à pas, l'une à côté de l'autre, des kilomètres. Elles grattent le fond vaseux pour en arracher les mauvaises herbes qu'elles entassent, ensuite, en bottes dans les sillons. Travail pénible qui les oblige à rester, des heures durant, le dos courbé sous le soleil implacable.

La protection sociale des travailleuses

Au crépuscule, quand le travail a pris fin, elles regagnent leurs logements, après s'être baignées dans les eaux claires de quelque canal, à l'ombre des peupliers. Chaque émondeuse porte avec elle, dans une vieille valise éventrée, une caissette ou un baluchon, quelques hardes, du linge de lit, des photos — le fiancé, le mari, un enfant, un groupe de famille — qu'elle épingle aux parois de sa chambrée, et des aliments de chez elle afin de compléter l'ordinaire que lui procure l'employeur. Chaque travailleuse possède sa couchette et reçoit pour ses repas 500 g de pain, deux soupes au riz, aux haricots, aux pommes de terre, plus un quart de lait, par jour. A cela s'ajoutent, une fois par semaine, 150 g de viande, du fromage, de la confiture et du vin. Des médecins, des remèdes et toutes sortes d'assistances sociales veillent à leur bien-être physique et moral.

D'après le contrat collectif de travail arrêté la saison dernière sans trop de difficulté de part et d'autre, l'employeur ne peut pas engager de femmes au-dessous de 14 ans, ni au-dessus de 65, ni celles qui se trouvent en état de grossesse avancée. Ces dernières reçoivent une prime de 15 000 liras, lorsqu'elles peuvent prouver que leur grossesse n'est pas le fruit d'un calcul ha-

bile pour signer un contrat et toucher la prime en restant tranquillement chez elles. De même ces émondeuses ont droit à un contrat dont la durée ne peut pas être inférieure à un mois, et sont payées en raison d'un kilo de riz et de 950 liras par jour. Cela représente, à la fin de la saison, une somme de 30 000 liras environ, plus 30 kilos de riz, qui leur seront très utiles, pendant l'hiver, pour nourrir la famille, surtout dans les régions comme la Vénétie, où le chômage est plus fort et plus grande la misère.

difficulté la production totale. Pendant le conflit, ce commerce n'a pas souffert de la fermeture des marchés internationaux, le riz ayant remplacé avantageusement certaines denrées devenues introuvables. Mais après la guerre, la concurrence d'autres pays qui ont jeté sur le marché du riz d'une qualité inférieure, mais à des prix également inférieurs, a faussé la balance commerciale. Pour leur part, les Italiens, qui s'étaient abondamment nourris de ce produit pendant les années de guerre, ont com-



D'autres émondeuses, par contre, songent à augmenter et renouveler leur garde-robe. Le placement de ce petit capital, c'est à quoi rêvent ces femmes avant de s'endormir, lorsqu'elles tombent sur leurs couchettes, mortes de fatigue.

Certes, leur travail est dur. S'il s'accompagne d'un certain pittoresque, qu'un récent film italien «Riso amaro» a mis en valeur, il ne manque pas de désagréments. Ce n'est ni le Paradis, comme on a voulu le laisser croire autrefois, ni l'Enfer comme on l'appelait voici une quarantaine d'années. Ce n'est peut-être qu'un Purgatoire, où ces émondeuses n'expient pas seules. A la fin de la saison, en effet, elles s'en vont comme elles sont arrivées, avec leurs baluchons, leurs chapeaux et, en plus, leur petit capital. Pour elles, c'est fini. C'est alors que les soucis commencent pour les propriétaires.

Le grave problème de l'écoulement de la récolte

Il s'agit pour eux d'écouler sur le marché national et international une récolte que les nouveaux systèmes de culture rendent chaque année plus abondante. Avant la guerre, l'exportation et le marché national absorbaient sans

mencé à lui préférer les pâtes alimentaires. L'Italie du sud, en effet, est, en général, une faible consommatrice de riz. Et il est intéressant de constater qu'en remontant vers l'Italie centrale, le pourcentage diminue avant d'arriver aux régions du Nord: Lombardie, Piémont, Vénétie, Emilie qui se trouvent au premier rang pour la consommation du riz. Les agriculteurs italiens songent avec nostalgie aux Hindous de la province de Bombay qui consomment chaque année, en moyenne, 250 kilos de riz par personne, et à cette année de vaches grasses que fut 1939, lorsque les Italiens écoulèrent, à eux seuls, un stock de cinq millions de quintaux...

Qu'en sera-t-il de la production totale de 1950, laquelle paraît-il dépasse les sept millions de quintaux? Une partie sera sans doute exportée dans les pays tels que la Suisse, l'Allemagne, l'Autriche, la Grèce, les possessions anglaises, etc. qui sont des clients habituels. Néanmoins, à ce que l'on dit, l'exportation sera, cette année, limitée afin de permettre la constitution de stocks importants réservés soit pour la consommation quotidienne interne, soit pour un avenir dont Dieu seul sait de quoi il sera fait.