

COMMUNIQUÉ DE PRESSE JANV. 2026

Hériztage cultive la douceur avec son riz de Camargue IGP bio rond blanc



Cultivé sous le soleil camarguais, au creux d'un territoire façonné par l'eau et le vent, le riz de Camargue IGP bio rond blanc Hériztage fait sa révolution gourmande. Sa texture moelleuse et sa douceur en font un incontournable de la gastronomie française. Sa générosité se veut contagieuse : elle inspire, elle réunit... des cuisines les plus traditionnelles à celles qui se veulent inspirationnelles et modernes.

C'est à mi-chemin entre la tradition et l'innovation que le riz rond blanc Hériztage est né. Ses grains courts et jousflus soigneusement nacrés sont cultivés en Camargue au sein de fermes familiales qui perpétuent le savoir-faire et respectent les exigences de l'IGP Riz de Camargue. Issu de l'Agriculture biologique, il se prête à mille interprétations, de l'entrée au dessert : parfois en accompagnement, souvent en véritable pièce maitresse. À l'image de son cousin italien, il déploie une onctuosité rare. Sa richesse naturelle en amidon lie les saveurs pour des plats généreux et réconfortants qui charment toutes les générations — des tout-petits aux aînés. Dès lors, il trouve naturellement sa place dans les cuisines de crèches, d'écoles, d'EHPAD ou d'hôpitaux. Inclusif par essence, sain et exigeant, il incarne à lui seul l'esprit d'une cuisine collective tournée vers le mieux-manger.

Un riz local, engagé et aligné avec la loi EGAlim

Ce mieux-manger prend ses racines en Camargue, dans un terroir d'exception où chaque récolte est synonyme d'engagements forts. Issu d'une filière rizicole 100 % intégrée, le riz rond blanc Hériztage suit un circuit court et respecte les critères exigeants de l'IGP Riz de Camargue et de l'Agriculture biologique. Cette ultra-localisation du savoir-faire garantit bien plus que des labels : une traçabilité exemplaire et un produit constant, maîtrisé, toujours fidèle à sa signature gustative. Ces engagements offrent aux cuisines collectives la sérénité de répondre pleinement à la loi EGAlim. Plus qu'un simple ingrédient, le riz rond blanc Hériztage se positionne comme un véritable allié pour conjuguer conformité, praticité et plaisir à table.

Proposé en formats de 5 et 10 kg, il s'adapte à toutes les structures, de la petite cantine de village à la grande cuisine centrale.

Des recettes simples, créatives et généreuses

Dans les mains des cuisiniers amateurs comme des plus grands chefs, le riz rond blanc Hériztage se plie à toutes les envies. Sa tendresse, son arôme discret et sa rapidité de préparation en font un allié précieux du quotidien. Il suit le rythme des services en conservant une tenue irréprochable dans l'assiette, et ce même après une préparation anticipée. En cuisson créole — dans un grand volume d'eau — il dévoile toute sa légèreté et laisse la vedette aux ingrédients qu'il accompagne. Travaillé en risotto, il gagne en onctuosité ; en paëlla, il absorbe les jus de cuisson et se fait vedette de ces grands plats festifs ; en gratin, il offre un cœur moelleux sous une croûte dorée ; en dessert, il se transforme en riz au lait soyeux ou en base accueillant fruits et épices. Et parce qu'il sait voyager, il se prête aussi aux inspirations d'ailleurs : sushi, poke bowl ou recettes fusion. En restauration, certaines créations sont déjà devenues signatures, comme la Couronne des Rois de la Cheffe Dominique Pourrat — preuve que simplicité et générosité peuvent, ensemble, surprendre et rassembler.

Recette signature : Riz rond crémeux façon Couronne des Rois par la cheffe Dominique Pourrat de Saveurs des Alpilles

- **Ingrédients pour 4 personnes :** 200 g de Riz de Camargue IGP Bio Rond Blanc Hériztage · 500 ml de lait entier · 150 ml de crème liquide · 50 g de sucre · 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger. Pour la garniture : 80 g de fruits confits (orange, citron, melon, cerise, angélique, ...) coupés en petits dés.
- **Préparation : Etape 1 :** Précuisson du riz. Porter une petite casserole d'eau à ébullition, incorporer le riz 2 minutes pour le blanchir puis égoutter → cela permet d'éviter l'excès d'amidon. **Etape 2 :** Cuisson crémeuse. Chauffer le lait, la crème liquide ainsi que le sucre, ajouter le riz, baisser le feu, cuire 25 à 30 min en remuant très régulièrement. Quand le mélange devient crémeux, retirer du feu. Ajouter la fleur d'oranger (une cuillère à soupe). Mélanger délicatement la moitié des fruits confits. **Etape 3 :** Finition. Laisser tiédir 10 min. **Etape 4 :** Présentation effet "couronne des rois". Utiliser deux cercles inox pour former un anneau de riz crémeux (forme de mini-couronne). Garnir le dessus d'un mélange de fruits confits brillants.
- **Alternative : Dressage verrine raffinée.** Un fond de riz crémeux, un cœur de fruits confits, une seconde couche de riz et quelques micro-gouttes d'eau de fleur d'oranger pour la touche brillante.

Infos produit : Riz de Camargue IGP bio rond blanc

- **Ingrédients :** 100 % riz de Camargue IGP rond blanc issu de l'Agriculture biologique.
- **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie : 1477 kJ /349 kcal – Matières grasses : 1,1 g dont acides gras saturés 0,22 g – Glucides : 77,7 g dont sucres 0,2 g – Fibres alimentaires : 0,5 g – Protéines : 6,7 g – Sel < 0,01.
- **Temps de cuisson :** 12 minutes
- **Labels :** Riz de Camargue IGP et AB
- **Prix de vente conseillé :** 2,92 € TTC le sachet de 500 g (conditionnement papier)
- **Circuits de vente :** Magasin spécialisé bio, épicerie fine, magasin de producteurs et grossiste de la restauration.

Télécharger nos visuels en HD : [ici](#)

Où nous trouver ?

- **Site internet :** www.heriztage.fr
- **Réseaux sociaux :** Instagram et Facebook : @heriztage | LinkedIn : @provence-factoriz

À propos d'Hériztage : « Hériztage » est une marque gourmande qui célèbre un territoire, celui de la Camargue. Elle appartient à Provence Factoriz, une entreprise française spécialisée dans la commercialisation d'une large variété de riz sains et naturels labellisés IGP Riz de Camargue et AB. Elle incarne le renouveau de la riziculture camarguaise avec des valeurs fortes comme le développement durable et un fort ancrage local. Elle fait partie d'un groupe familial qui intègre l'ensemble de la filière riz de Camargue de la fourche à la fourchette. Les riz Hériztage sont distribués en France par les magasins bio, les épiceries fines et les grossistes de la restauration.

CONTACT PRESSE INTERNE

Laurence TREIBER
Responsable commerciale
commercial@provencefactoriz.com
Tél. : + 33 (0)6 25 32 00 01

AGENCE DE COMMUNICATION ET RP

Agence GDA
Joanna VALDANT - j.valdant@gda.fr
Tél. : + 33 (0)4 72 05 54 57
www.gda.fr