



Dossier de presse :

HÉRIZTAGE, LA MARQUE DES RIZICULTEURS D'AUJOURD'HUI



PROVENCE
FACTORI2

HÉRIZTAGE, UNE MARQUE PROVENCE FACTORIZ

C'est dans un cadre d'exception qu'est née *Provence Factoriz*. À mi-chemin entre la tradition et l'innovation, cette entreprise française insuffle le renouveau dans la riziculture camarguaise. *Provence Factoriz* est intégrée à 100 % dans la filière riz de Camargue, de la culture au conditionnement des plus petits sachets. Le tout, dans **une démarche écoresponsable et exemplaire !**



Au travers de sa marque « *Héritzage* », *Provence Factoriz* propose une large gamme de **riz de Camargue IGP bio d'exception** à destination de la distribution spécialisée, de la restauration et de l'industrie. Chaque variété, aussi colorée et gourmande soit-elle, est une invitation à découvrir le *Meilleur de la Camargue*. Pour Bruno et Anaïs Lacrotte, cofondateurs de *Provence Factoriz*, « *Héritzage*, c'est la reconnaissance de ce que nos parents nous ont appris, un métier, une culture, une tradition. C'est aussi un engagement pour le futur, pour nos enfants, avec le maintien de cette production rizicole si particulière et le respect d'un environnement naturel exceptionnel, mais fragile. »



LES RIZICULTEURS D'AUJOURD'HUI

Bien plus qu'une simple marque, *Hériztage* incarne les jeunes riziculteurs d'aujourd'hui, à la fois désireux de valoriser leur savoir-faire et acteurs d'un changement qui s'impose à tous. Les fondateurs de *Provence Factoriz* portent des valeurs fortes, symboles de nouvelles dynamiques et d'évolution.

Contribuer au maintien de l'écosystème local

Provence Factoriz a à cœur de préserver, maintenir et développer l'écosystème local. La Camargue est un parc naturel précieux où coexistent en toute liberté plusieurs espèces animales. La riziculture contribue à la régulation des eaux douces dont dépend ce même écosystème. Le label *IGP Riz de Camargue* a été créé en 2014 pour protéger cet espace, pérenniser le savoir-faire des riziculteurs et normer une conduite culturale qui se doit d'être exemplaire, notamment au niveau de la gestion de l'eau.



Améliorer le quotidien des riziculteurs

Au cœur de l'engagement de *Provence Factoriz* se trouve l'humain. Ce sont des riziculteurs passionnés par leur métier et impliqués dans la production d'un riz qui reflète le caractère unique de la Camargue. Ils sont constamment à la recherche de nouvelles méthodes pour améliorer la qualité du riz sans mettre en péril l'écosystème local. Ils sont les défenseurs d'une agriculture responsable, d'une alimentation saine et d'un environnement préservé. *Provence Factoriz* est engagée dans une politique de rémunération juste et durable des riziculteurs partenaires.



© Agence BicPom

Le développement durable au cœur de la marque

Le groupe familial auquel appartient Provence Factoriz a adopté une démarche zéro déchet. Il se focalise sur la culture des riz de Camargue IGP, ainsi que sur des procédés industriels innovants, bas-carbone et peu énergivores. Il travaille à la valorisation de l'ensemble des coproduits du riz (balles, pailles, germes et sons) pour les marchés industriels, agricoles ou l'écoconstruction par exemple. En outre, l'unité d'emballage conditionne les riz avec des matériaux recyclables : papier kraft cousu ou papier scellé. Naturellement, des panneaux solaires ont été installés sur les toits de la rizerie afin de produire de l'énergie.

Une filière courte et 100 % intégrée

Provence Factoriz, adossée à la rizerie Silos de Tourtoulon, bénéficie de l'intégration totale de la filière en Camargue par le groupe familial. Cela permet d'optimiser la logistique ainsi que l'usinage du riz, tout en priorisant sa conservation et une traçabilité irréprochable. Les riz *Hériztage* répondent aux attentes spécifiques des différents circuits de distribution et offrent aux consommateurs une diversité exceptionnelle tant au niveau des couleurs que des saveurs. Toute la gamme est cultivée, transformée et conditionnée au sein du territoire défini par l'IGP riz de Camargue.



Une commercialisation ciblée

Provence Factoriz propose une large variété de riz sains et naturels avec des apports nutritionnels de grandes qualités. Les riz *Hériztage* se déclinent en plusieurs formats pour répondre à l'ensemble des besoins de sa clientèle : de 500 g à 1 kg pour la distribution spécialisée, le format 5 kg pour la vente en vrac et la restauration et le format 10 kg pour les industriels. Toujours dans une démarche écoresponsable, les riz sont conditionnés dans des sachets recyclables.

L'OFFRE HÉRITAGE



Riz de Camargue IGP long blanc

Un classique de la cuisine camarguaise en accompagnement de la gardianne.



Riz de Camargue IGP long rouge complet

Du goût et de l'originalité dans l'assiette tout en profitant des valeurs nutritionnelles.



Riz de Camargue IGP long semi-complet

Pour profiter des saveurs du riz complet tout en réduisant le temps de cuisson.



Trio de riz de Camargue IGP

Toujours plus d'originalité, de couleurs et surtout de goûts dans l'assiette.



Riz de Camargue IGP long noir complet

Favori des gastronomes, c'est le riz camarguais premium.



Riz de Camargue IGP long complet

Pour ne pas perdre une miette des valeurs nutritionnelles du riz.



Riz de Camargue IGP long blanc parfumé

Une saveur délicate pour ce riz naturellement parfumé.



Riz de Camargue IGP rond blanc

Parfait pour préparer de délicieux riz au lait ou un risotto.



Duo de riz de Camargue IGP

Mixez les couleurs et les goûts dans l'assiette.



Riz de Camargue IGP long blanc étuvé

Un riz savoureux, incollable et cuit en 10 minutes pour faciliter les préparations.



Riz de Camargue IGP long complet étuvé

Riche en valeurs nutritionnelles, ce riz est à cuisson rapide 10 minutes et incollable.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le riz long blanc parfumé : une pépite culinaire signée Hériztage



© Pauline Daniel

Naturellement parfumé, à grains longs et fins, cultivé dans le Delta du Rhône ... Ce riz de Camargue IGP « Hériztage » n'a pas fini de faire parler de lui. Cette nouvelle pépite culinaire commercialisée par Provence Factoriz est une alternative française savoureuse aux riz d'importation type Basmati. Cette variété unique et délicate est disponible à la vente dans les magasins spécialisés bio, les épiceries fines, les magasins de producteurs et via les grossistes de la restauration.

Provence Factoriz ajoute une innovation exclusive à sa gamme de riz de Camargue IGP Bio « Hériztage » : le riz long blanc parfumé en sachets de 500 g, 1 kg et 5 kg. Cette variété, à la fois délicate et savoureuse, se positionne comme une alternative aux riz blancs traditionnels. À l'instar des riz Basmati et Thaï, le riz Hériztage est naturellement parfumé. Ses grains longs et fins dégagent de légères notes herbacées et noisetées qui subliment les saveurs des plats qu'il accompagne. Outre son goût, le riz long blanc parfumé est également apprécié pour sa tenue dans l'assiette.

Polyvalence et saveurs en cuisine

Le riz Hériztage se cuisine en 12 minutes pour venir magnifier toutes sortes de recettes. Son mode de cuisson varie en fonction des préparations. Il peut être cuit en absorption d'eau (Pilaf), en immersion (Créole) ou bien encore au four à vapeur. Une fois cuit, le riz long blanc parfumé se marie aussi bien avec les viandes que les poissons, pour des plats simples comme travaillés. La fermeté de sa texture limite l'absorption des sauces et garantit un rendu soigné et sophistiqué dans l'assiette, même réchauffé.

Lorsqu'employé comme accompagnement, il offre un beau contraste aux autres ingrédients et peut servir de base neutre pour les mets épicés et savoureux comme le poulet au curry. Cette variété s'impose comme un véritable allié des cuisiniers grâce à sa qualité (AB), sa texture et sa polyvalence en cuisine.

Entre tradition et savoir-faire

Véritable innovation au rayon bio, le riz long blanc parfumé est cultivé dans les fermes familiales du groupe auquel appartient Provence Factoriz. Chaque étape de la filière riz de Camargue est intégrée dans le groupe et concentrée dans un rayon de 30 km. Le riz parfumé vient compléter une gamme de riz d'exception aux multiples saveurs et couleurs. Comme chaque riz Hériztage, il bénéficie du label « IGP Riz de Camargue » signe d'origine et de qualité. Cela signifie que les agriculteurs respectent un cahier des charges strict au niveau de la zone géographique et des conditions de production. Les riz Hériztage sont BIO et sans traces de pesticide, herbicide ou insecticide.

Infos produit : Riz de Camargue IGP long blanc parfumé en sachet de 500 g, 1 kg et 5 kg.

- **Ingrédients :** 100 % riz de Camargue IGP long blanc parfumé issu de l'agriculture biologique.
- **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie : 1472 kJ /347 kcal – Matières grasses : 1,3 g dont acides gras saturés 0,3 g – Glucides : 74,8 g dont sucres 0,1 g – Fibres alimentaires : 1,2 g – Protéines : 8,4 g – Sel < 0,01.
- **Temps de cuisson conseillé :** 12 minutes
- **Emballage :** papier ou plastique 100% recyclable
- **Signes de qualité :** Riz de Camargue IGP et AB
- **Prix de vente conseillé :** 3,59 € TTC le sachet de 500 g
- **Circuits de vente :** magasins spécialisés bio, les épiceries fines, les magasins de producteurs et les grossistes de la restauration

[Visuels HD à télécharger et créditer : ici](#)

À propos de Provence Factoriz :

« 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
contact@gda.fr
Tél. : + 33 (0)4 72 05 54 57
www.gda.fr



UNE FILIÈRE 100 % INTÉGRÉE



CONTACT

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

SAS PROVENCE FACTORIZ

Mas de Château Brunet - Gageron
13200 Arles - France
www.provencefactoriz.com
FB et IG : @heriztage | LinkedIn : @provence-factoriz