



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 Lacrotte, dirigeant 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 juin 2000 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. En outre, l'unité d'emballage conditionne les riz avec des matériaux recyclables : papier kraft cousu, papier scellé ou plastique monomatériau. 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 Les Silos de Tourtoulén, 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.

HÉRIZTAGE RÉVÈLE TOUTE LA GÉNÉROSITÉ DU RIZ DE CAMARGUE IGP BIO LONG COMPLET

En cette rentrée de septembre, le riz de Camargue IGP bio long complet Hériztage affirme sa personnalité jusque dans l'assiette. Son caractère singulier et sa richesse nutritionnelle en font un grain d'exception, qui se prête à toutes les envies et à toutes les cuisines : des plus traditionnelles aux plus créatives.

Hériztage poursuit la présentation de ses riz de Camargue IGP avec une référence qui revient à l'essence même de la céréale : **le riz long complet**. Sous sa robe brune, ce grain allongé révèle une texture ferme, légèrement croquante, ponctuée de délicates notes de noisette et de céréales. Grâce à son caractère affirmé et à sa richesse nutritionnelle, le riz long complet apporte une nouvelle nuance à la gamme Hériztage, déjà portée par la douceur du riz rond blanc et les arômes délicats du riz long parfumé. Sa mâche et sa profondeur aromatique révèlent une autre expression de la Camargue en cuisine : celle d'un grain entier qui raconte, à lui seul, un terroir unique et le savoir-faire d'une filière 100 % intégrée. Né au cœur d'exploitations familiales, **le riz long complet est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique** et dans le respect des exigences de l'IGP Riz de Camargue, signe d'origine et de qualité.



RDV À NATEXPO :
stand C60 !



Cet héritage se prolonge naturellement dans l'assiette, où **le grain exprime pleinement son unicité**. Son ancrage provençal et son profil gustatif lui permettent alors de quitter le simple rôle d'accompagnement pour devenir un ingrédient de premier plan.

UN GRAIN COMPLET, GÉNÉREUX PAR NATURE

À l'origine de ce riz d'exception, un grain naturellement généreux. Lors de son passage en rizerie, il se défait uniquement de sa balle, première enveloppe non comestible. Là où les riz blancs de la gamme Hériztage poursuivent leur transformation par une étape d'abrasion et de po-



-lissage, le riz long complet conserve son germe et sa couche de son. C'est dans cette composition préservée qu'il puise une grande partie de sa richesse nutritionnelle. Le son abrite des fibres, quand le germe renferme une partie des vitamines du groupe B, des minéraux et des composés antioxydants naturellement présents dans la céréale. **Plus riche sur le plan nutritionnel que le riz blanc, le riz long complet favorise le transit intestinal, prolonge la sensation de satiété et permet une absorption progressive des glucides.** Un grain sain et roboratif qui répond aux envies d'une alimentation équilibrée, sans renoncer au plaisir de la dégustation.

Bien plus qu'un riz aux qualités nutritionnelles reconnues, **le riz long complet Hériztage sait aussi se montrer créatif**. En cuisson créole, dans un grand volume d'eau, il dévoile des grains bien détachés et conserve toute sa fermeté. Travaillé façon pilaf, il s'imprègne du bouillon, des épices et des parfums de la recette pour gagner en profondeur. Deux interprétations qui laissent libre cours aux envies et confirment sa place centrale. Hériztage en propose ici une variation méditerranéenne avec sa recette de riz complet façon anchoïade créée par la cheffe Dominique POURRAT, Saveurs des Alpilles.





UNE INSPIRATION MÉDITERRANÉENNE : LE RIZ COMPLET FAÇON ANCHOÏADE

Pour révéler le caractère du riz long complet, Héritage a imaginé une recette aux accents méditerranéens dans laquelle le riz complet rencontre les légumes crus, les olives noires et une anchoïade relevée. Cette dernière se prépare en 15 minutes et nécessite 30 minutes de cuisson. Servis légèrement tièdes, les grains conservent leur fermeté face au croquant des carottes et du céleri. La douceur des tomates cerises tempère la puissance des anchois, de l'ail et du vinaigre de Xérès.

RIZ COMPLET FAÇON ANCHOÏADE : UNE CRÉATION SIGNATURE DE LA CHEFFE DOMINIQUE POURRAT



4 personnes



30 minutes

- **Ingrédients :** 250 g de Riz de Camargue IGP complet ; 2 carottes ; 12 tomates cerises coupées en lamelles ; 12 olives noires confites dénoyautées ; 1 branche de céleri et du sel. Pour l'anchoïade : 6 filets d'anchois ; 1 gousse d'ail dégermée ; 8 cl d'huile d'olive ; 1 cuillère à café de vinaigre de Xérès et du poivre du moulin.
- **Étape 1 :** Rincer le riz complet à l'eau claire. Le cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée, environ 30 à 35 minutes selon la texture souhaitée. Égoutter et laisser tiédir.
- **Étape 2 :** Préparer les carottes en brunoise et les garder crues pour apporter du croquant. Couper les tomates cerises en lamelles. Couper les olives noires confites en lamelles. Emincer très finement la branche de céleri. Réserver les feuilles de céleri pour le dressage. Dans un petit mixer ou au mortier, réunir : les anchois, la gousse d'ail, le vinaigre, le poivre. Incorporer l'huile d'olive jusqu'à obtenir une sauce lisse, brillante et homogène.
- **Étape 3 :** Mélanger le riz encore légèrement tiède avec les carottes, le céleri, les tomates et les olives. Ajouter l'anchoïade cuillerée par cuillerée, en ajustant la quantité selon l'intensité souhaitée.

DOMINIQUE POURRAT

Cheffe privée et consultante culinaire basée dans les Alpilles, Dominique POURRAT développe depuis plus de 15 ans une cuisine raffinée, sincère et profondément ancrée dans le produit local.

Formée auprès de chefs, traiteurs et restaurants gastronomiques, elle construit une approche intuitive et équilibrée où technique et simplicité se rencontrent.

Avec Saveurs des Alpilles, elle accompagne aujourd'hui particuliers et marques culinaires dans la création de recettes sur mesure, mettant toujours le produit au centre de l'assiette.



INFOS PRODUIT

Riz de Camargue IGP bio long complet

- **Ingrédients** : 100 % riz de Camargue IGP long complet issu de l'agriculture biologique.
- **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g** : Énergie : 1 450 kJ / 367 kcal – Matières grasses : 3,2 g dont acides gras saturés 0,63 g – Glucides : 73,5 g dont sucres 1 g – Fibres alimentaires : 6,1 g – Protéines : 8 g – Sel < 0,013.
- **Temps de cuisson** : 35 minutes
- **Labels** : Riz de Camargue IGP et AB
- **Prix de vente conseillé** : 5,47 € TTC le sachet de 500 g (conditionnement papier)
- **Circuits de vente** : Magasin spécialisé bio, épicerie fine, magasin de producteurs

Télécharger nos visuels en HD : [ici](#). Merci de créditer l'Agence BICPOM en cas de réutilisation.



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 principalement distribués en France.

Où nous trouver ?

Notre site

www.heriztage.fr

Nos réseaux

 [@heriztage](https://www.instagram.com/heriztage)

 [Provence Factoriz](https://www.linkedin.com/company/provencefactoriz)

Contact presse interne Hériztage

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

Agence de communication & RP Hériztage

Joanna VALDANT-PEYRACAUD
 Agence GDA
j.peyracaud@gda.fr
+ 33 (0)4 72 05 54 57





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 : @provencefactoriz