

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Hériztage fait de la traçabilité et du contrôle qualité de ses riz une priorité



Promouvoir la riziculture camarguaise tout en garantissant un produit de qualité, telle est la mission que s'est donné Hériztage. Grâce à une maîtrise complète de la filière et des contrôles rigoureux à chaque étape, Hériztage propose des riz d'excellence cultivés dans le respect de son environnement naturel et des attentes des consommateurs.

Depuis sa création, Hériztage sublime les assiettes des chefs et des passionnés de cuisine avec sa gamme de riz de Camargue IGP. Plus qu'une marque, c'est un engagement fort pour la préservation d'un savoir-faire rizicole unique et d'un terroir d'exception. Pour Bruno et Anaïs Lacrotte, co-fondateurs, « *Hériztage, 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.* » Bien plus qu'une simple promesse, ce sont des actions concrètes qui ont été mises en place comme une gestion raisonnée des flux d'eau, la recherche et le développement de procédés industriels innovants pour améliorer la qualité du riz sans mettre en péril l'écosystème local et de nombreux contrôles qualité qui accompagnent l'itinéraire du riz.

Un contrôle qualité exigeant, de la culture au conditionnement

En véritable gardien et défenseur de la riziculture camarguaise, Hériztage veille à la qualité de ses produits à travers des standards stricts et une traçabilité irréprochable. Ses céréales sont soumises à de nombreuses réglementations et cahiers des charges pour garantir la conformité de ses grains et la sécurité

des consommateurs : le *codex alimentarius*, les normes françaises et européennes, le cahier des charges de l'IGP riz de Camargue et celui de l'agriculture biologique qui représente 20% des terres exploitées. En parallèle, plusieurs contrôles sont organisés aux différentes étapes de la production. Au moment des moissons, le riz paddy est échantillonné puis analysé pour attester de la qualité du grain dans le temps. Ensuite, lors de la transformation du riz, de nouveaux prélèvements sont faits pour vérifier la conformité légale et garantir le respect des exigences clients. Sur le site de conditionnement, les emballages sont vérifiés tant au niveau de la qualité des matériaux utilisés que de l'étiquetage. Une fois conditionné, chaque lot subit un nouvel échantillonnage.



Damien, Manager Qualité

Pour piloter ces contrôles, **le poste de Manager Qualité** est indispensable. Garant de la bonne fabrication et des bonnes conditions de production, intransigeant sur les normes d'hygiène et règles de sécurité, il s'assure du respect des chartes sanitaires et de leurs bonnes applications. L'expert en charge de cette fonction, **Damien**, explique les enjeux auxquels il est confronté : *« Le métier de Manager de la qualité consiste à satisfaire les attentes et besoins des clients, des organismes réglementaires et assurer la sécurité des aliments. Je m'appuie sur une équipe formée et consciente de ses responsabilités à chaque étape de transformation de nos riz. La maîtrise de ce travail est d'autant plus efficiente que nous sommes totalement intégrés dans la filière, depuis la riziculture jusqu'au plus petit paquet de riz. C'est un réel gage de sécurité et bien entendu, de qualité ! »*

Une filière courte et 100 % intégrée au service du consommateur

À l'origine de la marque Hériztage, un groupe familial engagé qui maîtrise l'ensemble des métiers du riz, de la culture à la commercialisation. Cette intégration complète de la filière permet d'optimiser la logistique et l'usinage, tout en garantissant une gestion optimale du riz et une traçabilité irréprochable. Pour le consommateur, cela se traduit par une transparence totale sur l'origine et les méthodes de production, assurant ainsi un produit authentique et de haute qualité. Mais l'ambition de Provence Factoriz, l'entreprise qui commercialise Hériztage, va bien au-delà. En s'impliquant activement dans le développement de la filière, elle joue un rôle moteur dans le renouveau de la riziculture française. Son engagement vise non seulement à préserver cette culture emblématique, mais aussi à la faire évoluer pour répondre aux défis actuels. Cela passe ainsi par des contrats d'apports assurant une rémunération juste et durable des producteurs, en adéquation avec les besoins du marché. En positionnant Hériztage comme la marque des riziculteurs d'aujourd'hui, Provence Factoriz affirme sa volonté de faire rayonner le riz de Camargue et de le faire découvrir au plus grand nombre.

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

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 principalement distribués en France.

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