

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Avec Hériztage, le riz de Camargue s'invite au SIRHA 2025 !



Du 23 au 27 janvier 2025, Hériztage présentera ses riz d'exception au SIRHA Lyon, le rendez-vous incontournable des acteurs de la gastronomie et de l'hôtellerie. Une occasion unique de faire rayonner le riz de Camargue et son savoir-faire en dehors de ses terres natales.

Hériztage participera pour la première fois cette année au Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA). Celle qui se positionne comme la marque des jeunes riziculteurs présentera son offre de riz de Camargue IGP aux professionnels de la restauration. Véritable partenaire des restaurateurs, Hériztage a conçu une gamme riche et innovante qui répond aux exigences et besoins spécifiques de la restauration commerciale et collective, tant au niveau du goût qu'au niveau de la praticité (temps de cuisson, conditionnements, ...).

Des produits d'exception faciles à cuisiner et à consommer

Les riz de Camargue IGP Hériztage s'adressent aussi bien aux chefs étoilés qu'aux personnels de restauration collective. Parmi eux les savoureux long blanc parfumé et le trio de riz complets. Le premier se positionne comme une alternative naturelle et locale aux riz blancs type Basmati, tandis que le second est une véritable invitation à découvrir le meilleur de la Camargue. Le trio de riz est formé à partir de trois riz longs d'exception: le riz complet qui est connu pour sa douceur et les riz complets étuvés rouges et noirs pour leur texture en bouche. L'offre RHF est composée de différents riz qui se trouvent à mi-chemin entre tradition et innovation, l'ADN même de la marque Hériztage.

Pour les plats gourmands sucrés et salés, Hériztage a pensé à tout. Le riz rond blanc bio est idéal pour réaliser de délicieux risottos ou des desserts lactés comme le riz au lait. Il se veut doux en bouche et moelleux sous la dent. Côté innovation, on retrouve les riz longs étuvés, complet et blanc, IGP et/ou bio. Ces deux variétés étuvées bénéficient d'un procédé industriel de précuisson qui rend le riz incollable grâce à la gélatinisation de l'amidon, mais aussi plus rapide à cuire (10 minutes). Un vrai atout pour les préparations en grandes quantités. Enfin, la gamme de riz de Camargue Hériztage, riche en saveurs et en couleurs, est facile à cuisiner et à consommer de l'entrée jusqu'au dessert. Elle s'adapte à toutes les envies, à tous les publics et s'impose comme une alternative saine pour répondre aux contraintes imposées par la Loi Egalim.

La célébration d'un savoir-faire...

Bien plus que de simples céréales, les riz Hériztage sont le reflet d'une passion transmise de génération en génération. Ils célèbrent un savoir-faire : celui d'un groupe familial qui a donné sa vie à la terre et qui maîtrise parfaitement les différentes phases de la culture allant des semis au plus petit conditionnement des riz. En se positionnant comme la marque des jeunes riziculteurs, Hériztage va encore bien plus loin. Elle s'engage en faveur du renouveau de la riziculture française. Pour cela, la marque ainsi que le groupe familial auquel elle appartient s'engagent à garantir la juste rémunération des riziculteurs partenaires pour maintenir durablement la production rizicole en Camargue.

... et d'un territoire

Enfin, les riz Hériztage bénéficient du label « IGP Riz de Camargue » signe d'origine et de qualité. Cela signifie qu'ils respectent un cahier des charges strict pour une pratique culturelle exemplaire et le respect de l'environnement. Cela passe entre autres par la gestion des eaux, la préparation des sols, des semis et une traçabilité des produits à chaque étape. Soucieux de faire la différence, le groupe familial auquel appartient Hériztage a également décidé d'adopter une démarche zéro déchet pour préserver son environnement situé au cœur du Parc Naturel Régional de la Camargue. Il se focalise sur des procédés industriels innovants, bas-carbone et peu énergivores tout en travaillant la valorisation de l'ensemble des co-produits du riz pour les marchés industriels ou l'écoconstruction.

Où nous trouver ?

- **SIRHA Lyon** – Hall 2.1, Stand E48 sur l'espace Provence Aria Sud.
- **Site internet** : www.heriztage.fr
- **Réseaux sociaux**
 - Instagram et Facebook : @heriztage | LinkedIn : @provence-factoriz
- [Visuel HD à télécharger et créditer : ici](#)

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