



Dossier de presse :

HÉRIZTAGE, LA MARQUE DES RIZICULTEURS D'AUJOURD'HUI !



PROVENCE
FACTORIZ

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, co-fondateurs 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. »

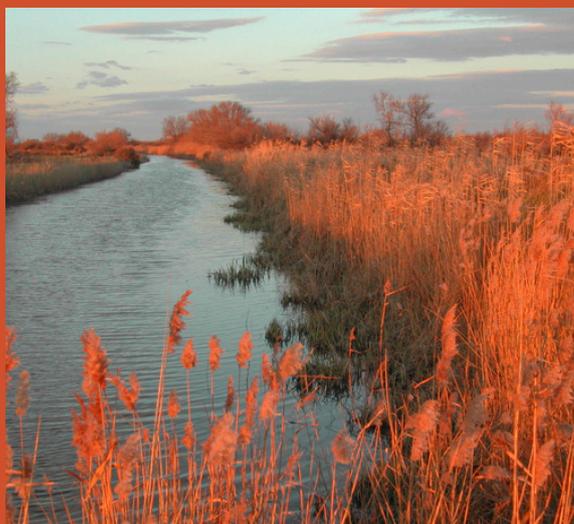


LES RIZICULTEURS D'AUJOURD'HUI

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 pour protéger cet espace, pérenniser le savoir-faire des riziculteurs et normer une conduite culturelle 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 durable, d'une alimentation saine et d'un environnement préservé. *Provence Factoriz* est engagée dans une politique de rémunération juste et durable des riziculteurs partenaires.



Hériztage

LE MEILLEUR DE LA CAMARGUE



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 riziculture IGP, ainsi que sur des procédés industriels innovants, bas-carbone et peu énergivores. Le groupe travaille à la valorisation de l'ensemble des coproduits du riz pour les marchés industriels, les litières animales ou l'écoconstruction. 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 renouvelable.

Une filière courte et 100 % intégrée

Provence Factoriz, adossée à la rizerie Silo de Tourtoulon, a mis en place une intégration totale de la filière Riz de Camargue. 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 de 1 à 10 kg pour la restauration. Toujours dans une logique 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

80 % long complet, 15 % long complet rouge étuvé, 5 % long complet noir étuvé. 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

Ne perdez pas une miette des valeurs nutritionnelles du riz.



Riz de Camargue IGP Indica 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

80 % long semi complet, 20 % long complet rouge. 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 vos préparations.



Riz de Camargue IGP long complet étuvé

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

Héritage

LE MEILLEUR DE LA CAMARGUE

UNE FILIÈRE 100 % INTÉGRÉE



CONTACT

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

SAS PROVENCE FACTORIZ

1 bis, chemin de l'Église
Le Sambuc - 13200 Arles, France
www.provencefactoriz.com

FB et IG : @heritztage | **LinkedIn :** @provence-factoriz