

Riz Européen
*bon pour vous
précieux pour
l'environnement*



** Riz de Camargue IGP aux champignons*

**UNE RIZICULTURE DURABLE, POUR UN PRODUIT
SÛR ET DE QUALITÉ.**



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN
LES CAMPAGNES QUI ENCOURAGENT
LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.





Comment reconnaître un riz de qualité, sûr et respectueux de l'environnement ?

Vous n'avez pas besoin d'être un expert, vous devez juste faire attention à sa provenance.

Si un riz a été produit en Europe, **n'hésitez pas** et mettez-le dans votre chariot !



Riz européen : apprenez à le reconnaître

En connaissant l'origine du riz, vous obtenez des informations utiles sur **sa durabilité, sa qualité et sa sécurité alimentaire.**

Le riz européen est identifié au **type Japonica**, cultivé principalement dans les climats méditerranéens et commercialisé sous des noms de variétés à grain rond, moyen ou long, idéales pour mille recettes. Le riz indica, au grain long et effilé, est également cultivé et commercialisé pour le consommateur dans le but de cuisiner de délicieux plats.

L'Italie, la France, l'Espagne et le Portugal comptent parmi les principaux pays européens producteurs de riz Japonica et garantissent au consommateur un produit de qualité et **respectueux de l'environnement.**

Mais le riz européen cache encore plein de secrets.

Avec le riz européen, vous redonnez le sourire à l'environnement

En choisissant le riz européen, vous défendez l'environnement :

- **Vous protégez les ressources en eau.** En effet, l'eau utilisée pour la culture du riz pénètre dans le système de canaux, inonde les rizières puis retourne dans le flux naturel.
- **Vous protégez la biodiversité.** En effet, les rizières représentent un écosystème riche avec de nombreuses espèces animales et végétales qui trouvent leur habitat dans les vastes étendues d'eau.
- **Vous préservez l'environnement.** En effet, l'utilisation de techniques agricoles durables contribue à préserver l'équilibre écologique des zones humides, depuis toujours facteur déterminant de la lutte contre le changement climatique.
- **Vous contribuez à la préservation des paysages ruraux.** En effet, la riziculture contribue au maintien d'un environnement où l'histoire et la tradition perdurent.



Vous ramenez chez vous un produit de qualité et sûr

Si vous choisissez le riz européen, vous protégez notre environnement, mais vous ramenez aussi chez vous un **excellent produit** pour plusieurs raisons.

Les variétés cultivées **en Italie, au Portugal et en France** ont des caractéristiques organoleptiques uniques qui se prêtent à mille recettes.

Les techniques de culture et de production du riz européen répondent à des normes de qualité élevées qui garantissent la sécurité absolue des produits. Les opérations exclusivement mécaniques auxquelles le riz récolté est soumis dans la rizière pour être transformé n'altèrent en rien la valeur naturelle et les caractéristiques organoleptiques du produit. Des analyses et des contrôles sont ensuite effectués pour garantir la qualité et la sécurité du produit que vous trouvez en magasin. Les contrôles sur la salubrité du riz sont notamment importants puisqu'ils vérifient le respect des limites légales en matière de qualité, de métaux lourds et de pesticides.

L'excellence de la filière du riz européen est également confirmée par les nombreuses **variétés IGP** (Indication Géographique Protégée) et **AOP** (Appellation d'Origine Protégée) que vous pouvez trouver dans le commerce.



La santé et un goût unique à table

Le riz européen que vous achetez est synonyme de **goût** et de **qualité nutritionnelle**. Le riz peut être défini comme une « céréale de la santé » en raison de sa digestibilité et ses hautes valeurs nutritionnelles qui en font un **parfait allié pour votre bien-être**. Le riz et la farine qui en est issue sont particulièrement adaptés, surtout en cas d'intolérance au gluten, puisque la céréale est totalement exempte.

Le riz européen est très polyvalent dans la cuisine, idéal aussi bien pour préparer des **plats typiques** que pour les **recettes les plus modernes et raffinées**. À cet effet, les grandes traditions culinaires européennes trouvent dans le riz un ingrédient parfait pour réaliser des plats où la qualité rime toujours avec un **goût inimitable**.

Il y a une **multitude de recettes** que vous pouvez essayer de préparer avec du riz européen. Voici notre sélection : *Riz aux palourdes et aux coques « Bulhão Pato »*, *Risotto au vin rouge, saucisse et crème de borlotti*, *Risotto aux champignons au porto*, *Arroz de marisco*, *Riz au lait*.

Ces recettes vous tentent ?
Découvrez-les sur notre site
www.sustainableURice.eu



Riz européen, bon pour vous, précieux pour l'environnement.

www.sustainableEUrice.eu

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.