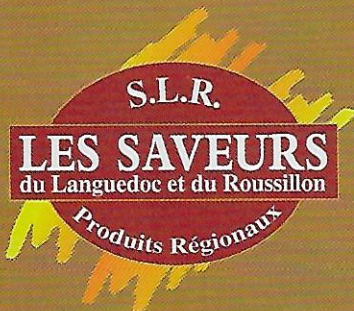


Laurent MALIS

Un riz de terroir
Authentique
de l'Étang
de la Marseillette



Laurent Malis, riziculteur Audois



La récolte débute en octobre sur les 38 hectares de rizières.

Fiers de nos Producteurs locaux : Pouvez vous vous présenter ?

Issu d'une famille d'agriculteurs depuis plus de 6 générations, j'ai lancé ma propre marque de riz audois : «La Rizière de l'Étang de Marseillette». Aujourd'hui je propose une gamme de sept variétés de riz : rond, long, étuvé, rouge, duo, complet et pour la première année du riz parfumé.

FPI : Vous faites un riz local ?

Ce riz de terroir est authentique. Semé, cultivé et récolté par mes soins dans l'Étang de Marseillette, il est contrôlé tout au long de son usinage et ensachage. Les sacs de riz sont étiquetés et embellis à côté du lieu de production de façon artisanale. C'est un riz 100 % Minervois !

FPI : Quelle est votre histoire ?

L'histoire du riz dans l'étang remonte à 1850, après son assèchement. Avant l'arrivée de l'eau douce, la terre était chargée en sel. Au fil des inondations successives, des irrigations mises en place, en récupérant les limons, elle s'enrichit très rapidement et c'est la plantation de la vigne qui occupait alors ces terres. Au milieu du siècle dernier pourtant, une tentative de rizière à nouveau fit long feu (une dizaine d'années) car les variétés n'étaient pas adaptées.

Mon père, Jean-Pierre Malis remit en 1986 le riz au goût du jour grâce à une variété « le Cigalon », un riz rond testé par le CIRAD à Arles.

FPI : Votre activité a pris dernièrement un grand tournant...

Ne voulant plus être tributaire des grosses coopératives, négociants et industriels, j'ai décidé voilà cinq ans de réduire l'assolement en riz (38 ha) tout en intensifiant la culture et en commercialisant moi-même la

production. À l'aide d'une marque « Le riz de l'étang de Marseillette », je maîtrise à présent toute la chaîne (la fameuse traçabilité, signe de qualité) et propose une gamme complète à la clientèle en sachets de 500 g ou 1 kg : riz rond, long, parfumé, rouge.

La récolte commencée avec le début du mois d'octobre, est envoyée en Camargue pour l'usinage et la mise en sachet sous gaz inerte pour la conservation. L'étiquetage et la mise en carton se font sur place avec le concours du CAT de Rieux-Minervois. Vous pouvez trouver le riz de l'étang de Marseillette dans les magasins de la région sous la bannière « Saveur du Languedoc Roussillon ».



Retrouvez les produits de LAURENT MALIS dans votre rayon Liquides du E.LECLERC de Narbonne

NOS PRODUITS

