

Le caviar d'Aquitaine en quête de protection : les producteurs se mobilisent pour défendre leur savoir-faire !

Les producteurs de la région Aquitaine ont décidé de s'unir et de créer l'association Caviar d'Aquitaine dans le but de protéger et de valoriser l'origine de leur production. Le 28 novembre 2013, l'association a déposé officiellement une marque collective communautaire Caviar d'Aquitaine associée à un cahier des charges en vue d'une demande de reconnaissance IGP (Indication Géographique Protégée). Il faut souligner que plus de 80% du caviar français est produit en Aquitaine. Savoureux, raffiné et élaboré selon un véritable savoir-faire, le caviar d'Aquitaine n'a pas à rougir vis-à-vis de son cousin de la mer Caspienne. Face à une concurrence internationale accrue, l'excellence du caviar français se doit d'être protégée.

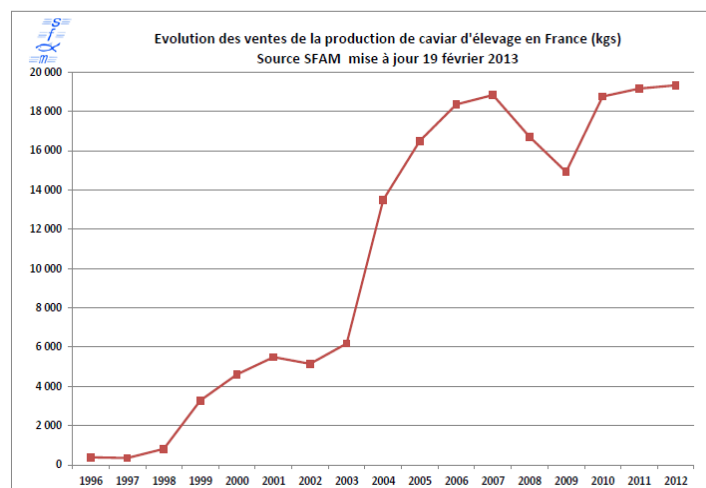
La reconnaissance IGP du caviar d'Aquitaine, un enjeu majeur pour son avenir

L'association Caviar d'Aquitaine a vu le jour en juillet 2013, regroupant des entreprises implantées dans la région, représentant à elles seules plus de 80% de la production française, soit plus de 15 tonnes de caviar. Fin novembre 2013, cette association a déposé officiellement une marque collective communautaire « Caviar d'Aquitaine », associée à un cahier des charges en vue d'une reconnaissance IGP Caviar d'Aquitaine, démarche longue et parfois fastidieuse. Ce cahier des charges déjà bien abouti permet de valoriser tout un savoir-faire et une véritable légitimité : du bassin de l'estuaire de la Gironde, des modalités de production, à l'élaboration et à la transformation du Caviar d'Aquitaine telles que définies dans le règlement d'usage de la marque collective et dans le cahier des charges de la demande d'IGP Caviar d'Aquitaine, déposé pour une demande de reconnaissance à l'INAO. De plus en plus menacé par des produits venus notamment de Chine, le caviar français doit défendre aujourd'hui ses lettres de noblesse. Mr Laurent Dulau, Président de l'association explique que « *cette démarche est nécessaire pour protéger une qualité réputée, liée à un savoir-faire, à des années d'expérience et au territoire* ».



Une filière en pleine croissance

Au niveau national, cette filière de taille modeste mais dynamique est conduite par 17 entreprises et répartie sur 22 sites de production. La production est essentiellement localisée sur des sites proches de la Gironde et de la Dordogne mais quelques autres régions, comme la Sologne, ont également développé cette expertise. En 2012, la France a produit environ 19 tonnes de caviar et 300 tonnes d'esturgeons, sur un marché mondial du caviar de l'ordre de 140 tonnes, et se positionne avec l'Italie en tête des pays producteurs en Europe et dans le monde. Le caviar de nos régions est très prisé à l'intérieur comme à l'extérieur de nos frontières, le marché intérieur restant toutefois le premier débouché (plus de 50% de la production commercialisés en France).



Le Caviar de nos régions : déjà 30 ans d'histoire



L'esturgeon sauvage est protégé et, depuis 2007, interdit d'importation en Europe. Victime notamment de la surpêche et de la contrebande, l'esturgeon disparaît de l'estuaire de la Gironde au début des années 80. Afin de restaurer l'espèce dans le bassin de la Gironde, le Cemagref travaille sur sa reproduction en prenant comme exemple une espèce importée de Sibérie : l'*Aspenser Baeri*. C'est le transfert vers la profession de la maîtrise de la reproduction de cette espèce qui permet, dans la deuxième moitié des années 90, à plusieurs fermes de se lancer dans la production de caviar en

Aquitaine. Les volumes augmentent peu à peu et le caviar de nos régions développe sa notoriété.

Un cycle d'élevage long et maîtrisé

Un produit d'exception qui suppose patience et savoir faire. Aujourd'hui, l'aquaculture permet de produire un caviar d'excellence. Pour cela, le poisson doit évoluer dans un environnement semblable à son milieu naturel, en respectant le rythme des saisons et de la nature, en bénéficiant d'une alimentation saine, et en préservant la qualité de l'eau. Cette production se caractérise par un cycle d'élevage long.

Le caviar provient de femelles matures, qui sont en âge de produire du caviar à partir de six ou sept ans, voire 10 ans. Obtenir les fameux grains noirs nécessite donc d'importants investissements de départ et une grande technicité. À partir de la troisième année, les femelles sont séparées des mâles après

échographie. Vers l'âge de sept ans, un prélèvement évalue la qualité du caviar (texture, couleur, goût...) et si cette analyse est concluante, on recueille les précieux œufs. Le caviar exige donc une longue durée d'élevage et est d'autant plus rare qu'une femelle ne produira du caviar qu'une seule fois dans sa vie.



A propos du CIPA

Créé le 16 décembre 1997, reconnu officiellement le 11 juillet 1998 par les Pouvoirs Publics, le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture) regroupe les organisations professionnelles représentatives de la filière piscicole. Depuis le 15 Juin 2000, le Syndicat de l'Aquaculture Marine et Nouvelle (SFAM) a rejoint l'organisation.

Tous les acteurs de la pisciculture marine et continentale : producteurs, transformateurs et fabricants d'aliments, sont ainsi représentés au sein d'une même interprofession.

Le CIPA est composé de 3 collèges :

- Le collège des producteurs via la FFA (Fédération Française d'Aquaculture) qui représente les pisciculteurs en eau douce et en eau de mer.
- Le collège des fabricants d'aliments via le SPPA (Syndicat Professionnel des Producteurs d'Aliments Aquacoles).
- Le collège des transformateurs via l'ATT (Association des Transformateurs de Truite).

Pour plus d'informations sur les qualités des poissons d'aquaculture, rendez-vous sur le site : www.aquaculturedenosregions.com

Contacts Presse : Agence Gulfstream Communication

Aurélie VINZENT / Jessica DJABA

Tél. : 01 72 00 24 42 / 01 72 00 24 47

Email : avinzent@gs-com.fr / jdjaba@gs-com.fr

Campagne financée avec le concours de

