NOUVEL HAY MAGAZINE
SANS FRONTIÈRES

Le caviar c’est Pétrossian mais…

Aujourd'hui, le caviar consommé en France vient principalement de Chine et d’Italie, mais plusieurs fermes en France résistent et prônent un savoir-faire 100 % français.

Six de ce fermes produisent du caviar en Aquitaine, une autre en Sologne.

Et ce caviar d’élevage français veut rivaliser en qualité avec ses concurrents étrangers.

Avec sa marque Sturia, la société Kaviar, à Saint-Loubès en Gironde, est le leader du marché français, depuis sa création en 1990.

Elle fournit la moitié de la production de l' Aquitaine avec 20 tonnes sur 40.

Les trois espèces d’esturgeons, baeri, osciètre et le béluga, élevés sur le site à Saint-Fort-sur-Gironde sont nourries sans OGM, ni protéines animales., respectant un cahier des charges rigoureux, garanti par l’association Caviar d’Aquitaine qui compte également les marques Caviar de France du Moulin de la Cassadotte, Prunier et Perlita.

Les prix du caviar Sturia démarrent à 1.000 euros le kilo, 20 euros la petite boîte de 20 g, et peut monter jusqu’à 10.000 euros pour un béluga, une espèce qui

demande plus d'une dizaine d'années d’élevage.

Une autre entreprise , en Périgord, est considérée comme une référence d’Aquitaine. C'est caviar de Neuvic. Cette ferme d’une vingtaine d’hectares élève quatre espèces d’esturgeons, ajoutant le sévruga

La marque Caviar de Neuvic a une approche d’élevage similaire à celle de Sturia. Elle est fondée sur l’écoresponsabilité aussi bien au niveau de l’origine des espèces que de la qualité aquatique.

"Nous sommes les seuls producteurs de caviar aquitain à nourrir les esturgeons avec des aliments issus de l’agricultuture bio " Le caviar de Neuvic se situe en moyenne à 2.000 euros le kilo.

Enfin, la Sologne est la seconde zone de pisciculture d’esturgeons en France. Depuis les années 1970, la ferme de la famille Hennequart, à Saint-Viâtre, en produit. Avec sa marque Caviar de Sologne, qui représente une production annuelle de quatre tonnes, la maison n'élève que des baeri et des oscietres. "Notre objectif est de pratiquer des conditions d’élevage proches du naturel", explique Vincent Hennequart, dirigeant de la société.

Une particularité : le salage.,un exhausteur de goût en 48 heures, qui les distingue notamment des caviars chinois, insipides. Le tarif du caviar de Sologne est à 2.000 euros le kilo

sources : Le Parisien

photo : D.R.