

**Caviar Perlita arbore désormais la marque
« Poisson d'Aquaculture Français »**

Marque de référence d'un Caviar d'Aquitaine haut de gamme, Caviar Perlita s'est toujours positionnée en garante d'un savoir-faire hexagonal, méticuleux et passionné ! Dans la lignée de cet engagement, Caviar Perlita arbore désormais la marque « Poisson d'Aquaculture Français » ; une garantie de sécurité alimentaire et de totale traçabilité pour tous les consommateurs et amateurs de caviar français. Facilement identifiable aux couleurs bleu-blanc-rouge de son logo, cette distinction atteste d'une origine française certifiée et d'une élaboration maîtrisée de bout en bout.

En France comme dans le reste du monde, la demande en poisson est croissante. Or, la part des poissons d'aquaculture nationale dans notre consommation de produits aquatiques représente moins de 2 % des produits consommés ! La crise sanitaire et les récents conflits internationaux ont pourtant rappelé la nécessité de renforcer sécurité et souveraineté alimentaire, ainsi que les liens entre les professionnels et les consommateurs. En adoptant la marque « Poisson d'Aquaculture Français », Caviar Perlita s'inscrit pleinement dans cette démarche, qui vise notamment à faciliter l'identification des produits français.

Caviar Perlita, une labellisation au service du consommateur

Porté par des acteurs tels que Caviar Perlita, le caviar fait désormais partie du patrimoine français, avec des gammes variées et une élaboration rigoureusement maîtrisée. Depuis plus de 25 ans, l'Esturgeonnière de Caviar Perlita met son savoir-faire expert au service de cet artisanat exigeant. Après avoir enrichi sa gamme avec un sublime caviar Oscietre, Perlita s'inscrit dans la démarche garantissant l'origine et

l'élaboration maîtrisée portée par la filière piscicole française. Pour les producteurs comme Perlita, l'identification « Poisson d'Aquaculture Français » atteste d'un cahier des charges très strict, garantissant l'origine France de la naissance jusqu'au conditionnement.

Parmi les garanties de ce cahier des charges, l'éclosion des œufs doit avoir lieu en France. Les reproducteurs et œufs ne doivent pas être génétiquement modifiés. Depuis l'élevage jusqu'à la vente finale, les sites doivent être situés en France et disposer d'un agrément ou enregistrement zoo-sanitaire. L'atelier doit être situé en France et avoir un numéro d'agrément sanitaire français. Les poissons doivent être nourris avec des aliments non-OGM. La traçabilité ascendante et descendante doit être totale, depuis les œufs jusqu'à la livraison des poissons à l'atelier d'abattage et/ou transformation. L'ensemble de la démarche est auditée et contrôlée par un organisme tiers visant à en vérifier la conformité.

Qualité nutritionnelle, localité, sécurité, soutien au savoir-faire français, durabilité des circuits de production et d'approvisionnement... autant de garanties apportées par l'identification "Poisson d'Aquaculture Français" décroché par Caviar Perlita. Une mention qui sera désormais apposée sur toutes les boîtes de Caviar Perlita qui produit plus de 4 tonnes de caviar chaque année. Avec une signature bien connue des consommateurs puisque le logo reprend la forme et les couleurs déjà utilisées pour garantir l'origine France de la viande, des œufs, des fruits et des légumes.

Une filière engagée pour la qualité et la traçabilité

Depuis 1997, le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture (CIPA) réunit au sein d'une même interprofession les acteurs de la pisciculture française ; qu'ils soient éleveurs de poissons en eau douce ou en eau de mer. Lieu de dialogue entre les producteurs, les fabricants d'aliments aquacoles et les transformateurs, le CIPA promeut depuis sa création un modèle d'aquaculture durable et responsable, pourvoyeur d'emplois peu délocalisables et porteur de savoir-faire technique et d'excellence gastronomique.

Conscients du manque de visibilité des produits français, notamment vis-à-vis des produits d'importation qui représentent 82% des produits aquatiques consommés en France, les professionnels de la filière ont souhaité mieux valoriser l'origine des produits français. En collaboration avec l'Association de Produits Agricoles de France (APAF), ils ont élaboré ce cahier des charges pour une grande partie des espèces élevées en France. La démarche "Poisson d'Aquaculture Français" concerne les produits bruts, les produits de première (découpe, œufs) ou de seconde (produits fumés) transformation ainsi que les produits élaborés (rillettes, terrines, plats préparés).

Devenue marque collective, "Poisson d'Aquaculture Français" repose sur l'engagement des différents maillons de la filière en faveur de la garantie de traçabilité tout au long de la chaîne de production, de l'éclosion de l'œuf de poisson jusqu'au produit conditionné à l'atelier de transformation. Initiée en 2024, cette nouvelle démarche vient compléter les démarches qualité déjà mises en place dans la filière et saluer l'engagement et le savoir-faire des professionnels français.

Perlita, artisan éleveur et acteur du patrimoine français

Pionnier dans la production de caviar d'Aquitaine, Caviar Perlita a misé dès le départ sur une fabrication totalement maîtrisée. Basée au Teich, sur le Bassin d'Arcachon, l'Esturgeonnerie de Perlita est la seule ferme productrice en France ayant été construite de toutes pièces pour l'élevage de l'esturgeon. Elle fût aussi le premier site français à entièrement maîtriser le cycle de production (de l'œuf à l'œuf) avec son éclosier.

Alliant processus de fabrication ancestrale et infrastructures au sommet de la modernité, l'Esturgeonnerie de Caviar Perlita est devenue la première ferme en France agréée ISO 22000 pour la sécurité des aliments, attestant de ses procédures rigoureuses. Aujourd'hui reconnue "poisson d'aquaculture français", la marque Perlita décline différentes gammes (caviar Perlita, caviar Perlita Rare, l'Exception du caviar Perlita et caviar Perlita Oscietre), permettant d'apprécier les saveurs variées de la référence du caviar français.