



LES PRODUCTEURS REÇOIVENT LE CERTIFICAT OFFICIEL DE L'IGP CAVIAR D'AQUITAINE DES MAINS DU COMMISSAIRE EUROPÉEN À L'AGRICULTURE.

Saint-Jean-d'Illac, le 03 mars 2025 – Une reconnaissance historique pour le Caviar d'Aquitaine. Le 27 février dernier, le Commissaire européen à l'Agriculture et au Développement rural, Christophe Hansen, a officiellement remis aux producteurs le certificat d'enregistrement de l'IGP Caviar d'Aquitaine. Cet aboutissement vient récompenser des années d'efforts et d'engagement collectif pour valoriser et protéger un savoir-faire unique et une production d'excellence 100% française.



© EuropeanUnion2025

Christophe HANSEN (Commissaire européen à l'Agriculture et au Développement rural), Michel BERTHOMMIER (vice-Président de l'Association Caviar d'Aquitaine et PDG de l'Esturgeonnière), Laurent SABEAU (DG de Prunier Manufacture) et Nicolas PROUST (responsable production piscicole du groupe Kaviar).

Portée par quatre producteurs passionnés et déterminés - Groupe Kaviar, L'Esturgeonnière, Caviar de France et Prunier Manufacture -, l'Association Caviar d'Aquitaine se félicite de la reconnaissance officielle de la dénomination Caviar d'Aquitaine en IGP (Indication Géographique Protégée) et est particulièrement honorée d'avoir reçu le certificat d'enregistrement des mains du Commissaire européen à l'Agriculture lors du Salon International de l'Agriculture.

La veille, le Président de la Région Nouvelle-Aquitaine, Alain Rousset, a également tenu à saluer l'engagement et l'expertise des producteurs en leur remettant la médaille de la Région, témoignant ainsi de leur contribution au rayonnement économique et culturel du territoire.

Ces deux cérémonies soulignent l'importance de l'IGP Caviar d'Aquitaine pour les institutions régionales et européennes et mettent en lumière leur implication dans la promotion et la préservation de ce produit d'exception.

Avec cette IGP, les producteurs réaffirment leur engagement en faveur d'une production exigeante et responsable, assurant la transmission de leur savoir-faire et la reconnaissance du Caviar d'Aquitaine sur les marchés nationaux et européens.

L'IGP Caviar d'Aquitaine respecte des critères stricts :

- Une origine géographique garantie : 100% des étapes de production, de l'œuf à l'œuf, sont réalisées dans l'aire géographique délimitée par le cahier des charges.
- Un savoir-faire traditionnel et responsable : une qualité sans concession, née de l'union des expertises et d'un engagement collectif de plus de 30 ans. En combinant leurs expériences et en partageant leurs meilleures pratiques, les producteurs sont parvenus à élever la qualité du Caviar d'Aquitaine à un niveau d'excellence.
- Des méthodes de production transparentes : un cahier des charges accessible au grand public.
- Une traçabilité complète du processus de production : toutes les étapes de production et les critères organoleptiques sont désormais rigoureusement contrôlés par un organisme certificateur accrédité par l'INAO.

À PROPOS DE L'ASSOCIATION CAVIAR D'AQUITAINE

L'Association Caviar d'Aquitaine joue un rôle central dans la promotion, le développement et la protection du Caviar d'Aquitaine. Elle veille à garantir la qualité, l'authenticité et l'origine du Caviar d'Aquitaine tout en sensibilisant le public à sa richesse organoleptique. Ses missions sont de fédérer des passionnés de l'élevage des esturgeons et de l'élaboration du caviar, favorisant la coopération, l'évolution des pratiques ainsi que le partage des connaissances et des expériences. L'association défend et promeut un savoir-faire et un savoir-être.

Elle valorise l'expérience, l'expertise et le travail dévoué et méticuleux de femmes et d'hommes passionnés. Elle garantit l'origine géographique grâce à une production contrôlée de « l'œuf à l'œuf » et une transparence totale au consommateur. Elle œuvre également pour la promotion de pratiques durables et responsables. Enfin, elle protège et valorise la dénomination « Caviar d'Aquitaine » grâce à la marque collective et à la reconnaissance officielle en IGP.

