



LE SAVOIR-FAIRE DE CAVIAR PERLE NOIRE PLUS QUE JAMAIS PLÉBISCITÉ À L'EXPORT.

En 2022 Caviar Perle Noire enregistre une progression de plus de 93% de son chiffre d'affaires à l'export.

Une percée significative qui atteste de l'attrait des marchés étrangers pour le caractère exceptionnel du caviar français.

Mars 2023 – Caviar Perle Noire, artisan-éleveur, producteur et affineur de caviar Français en Périgord Noir **annonce avoir multiplié par deux ses ventes à l'export en 2022 (vs 2021)**, représentant désormais une part de plus de **20% du chiffre d'affaires de la marque**. Une croissance dont le succès multifactoriel s'explique notamment par l'accroissement de la demande dans les pays où la marque est déjà présente dont notamment **Dubaï, la Suisse et le Maroc**, renforcée par une accélération du développement de ses ventes à l'international avec l'ouverture de nouveaux marchés tels que la **Lituanie, l'Estonie, la Géorgie, la Belgique, l'Allemagne ou encore Hong-Kong**. Un engouement pour le savoir-faire français et la qualité exceptionnelle des produits exportés qui séduisent bien au-delà de nos frontières et viennent confirmer une véritable tendance de marché.

Frédéric Vidal, Fondateur et Directeur Général de Caviar Perle Noire, commente :« *L'export n'est pas seulement contributeur aux résultats de l'entreprise, c'est surtout symbolique d'une qualité, d'une rigueur, de la persévérance de nos équipes et de la reconnaissance du marché* ».

Pour concrétiser ses ambitions commerciales, Caviar Perle Noire dispose d'une équipe de vente et administrative composée de 4 personnes et 27 agents répartis sur tout le territoire national, supervisés par la Directrice Commerciale et Marketing France, Mme Margaux Impedovo. De même, l'accélération des ventes de l'entreprise sur les marchés étrangers s'est faite au bénéfice d'un contrat d'Assurance Prospection de BPI France qui, depuis 2 ans, permet à Caviar Perle Noire de bénéficier de l'accompagnement d'un Commercial Export expérimenté, Mr Frantz Dumey également Conseiller du Commerce Extérieur.

C'est dans cette dynamique que l'entreprise entend poursuivre son développement en 2023 et vise un objectif **de plus de 50% de croissance à l'export** à travers une stratégie de renforcement de ses ventes sur les marchés existants et la perspective d'étendre l'implantation de ses caviars et produits phares **à de nouveaux marchés dont notamment Singapour, le Luxembourg et le Danemark**. Pour atteindre ces objectifs, Caviar Perle Noire table sur une augmentation de sa **production de caviar de plus de 25% soit 2,5 tonnes en 2023** tout en maintenant parallèlement sa production **d'œufs de truite entre 7 et 9 tonnes**. Si la qualité exceptionnelle de la gamme des caviars de la marque a su conquérir le cœur d'amateurs étrangers, trois d'entre eux sont particulièrement plébiscités : **Le Classique, l'Authentique et l'Impertinent**. Par ailleurs, Caviar Perle Noire compte également valoriser ses autres produits et plus particulièrement **ses œufs de truite** - dont il est l'un des premiers éleveurs-producteurs en France - **devenus un must-have** - et pour lesquels la demande ne cesse de croître.

PERSPECTIVES DE CROISSANCE NATIONALE

Parallèlement à son ambition pour l'export, Caviar Perle Noire compte **consolider son statut de marque premium en France** en concentrant sa stratégie commerciale sur des segments de marché ciblés ; **épiceries fines, poissonneries, traiteurs et cavistes de centres-villes** avec pour objectif de **multiplier par 2 ses points de ventes** en 2 ans passant de 500 à 1000 sur tout le territoire. Les restaurants gastronomiques constituent également un levier de croissance stratégique clé pour la marque qui souhaite **multiplier par 2 sa présence sur les tables de renom**. Avec la mise en place de cette stratégie, l'entreprise projette en 2023 d'augmenter **son chiffre d'affaires de 30% en France sur l'ensemble de la gamme Perle Noire**, avec une volonté de pousser plus fortement ses ventes de poissons fumés.

EXCELLENCE, QUALITÉ ET DURABILITÉ

L'intransigeance, la maîtrise d'un savoir-faire artisanal et la volonté de s'inscrire dans une production éco-responsable est un facteur essentiel qui **contribue grandement au succès grandissant de la marque en France et à l'étranger**. Des critères de qualité très recherchés qui différencient Caviar Perle Noire, attaché à offrir des caviars d'excellence dont l'élaboration résulte d'un processus délicat, parfaitement maîtrisé d'un bout à l'autre de la chaîne. L'élevage des poissons est au cœur de cette maîtrise et nécessite une surveillance accrue. Cela passe par une alimentation saine, sans antibiotiques, sans OGM ou hormones de croissance, permettant une traçabilité totale. Les poissons sont une richesse, leur bien-être une priorité.

Pour sa deuxième année consécutive, **Caviar Perle Noire confirme sa participation au Salon International du « Seafood Expo » qui se tiendra à Barcelone en Espagne du 25 au 27 avril 2023**. Une occasion de découvrir l'entreprise, son savoir-faire, ses engagements, ses valeurs et la gamme des caviars et produits Perle Noire qui y seront présentés.

À propos de Caviar Perle Noire :

Frédéric Vidal, Fondateur et Directeur Général de la société Aquadem depuis 1997, crée la marque Caviar Perle Noire en 2008 avec pour ambition de produire des caviars d'exception 100% français et mettre à profit 25 années d'expertise et de savoir-faire en aquaculture. Caviar Perle Noire est né de la volonté de son fondateur à valoriser un savoir-faire expert d'artisan-éleveur, producteur et affineur de caviars français d'une qualité exceptionnelle. Implantées au cœur du Périgord noir, en Dordogne, les 6 fermes aquacoles dont dispose Caviar Perle Noire bénéficient d'un environnement naturel exceptionnellement préservé.

L'entreprise - qui porte au cœur de son ADN des valeurs environnementales fortes, prône le bien-être animal et le strict respect des écosystèmes - agit comme un acteur de premier plan face au maintien de la biodiversité locale. C'est dans ce cadre unique que les équipes de Caviar Perle Noire perpétuent ce savoir-faire français artisanal et traditionnel éprouvé, avec pour ambition d'élaborer des caviars puissants, subtils et raffinés aux caractéristiques gustatives variées.

Outre la collection de caviars, Caviar Perle Noire propose également des poissons fumés très haut de gamme, issus de leur élevage de truites arc-en-ciel ainsi que des produits dérivés d'épicerie fine dont notamment son beurre de caviar, ses œufs de truites et ses crémeux tartinables d'esturgeons ou de truites.

www.caviarperlenoire.com

