



Sturia célèbre l'obtention de l'IGP pour le caviar d'Aquitaine

- INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE -



Remise du certificat officiel d'enregistrement de l'IGP Caviar d'Aquitaine par le Commissaire Européen à l'Agriculture, Christophe Hansen, sur le stand de l'Union Européenne lors du Salon International de l'Agriculture 2025. ©EuropeanUnion2025

Le 18 février 2025, l'Union européenne a reconnu officiellement le « Caviar d'Aquitaine » en IGP, le seul à être enregistré par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). En plus de Sturia, propriétaire du groupe Kaviar, l'Association Caviar d'Aquitaine est portée par trois autres producteurs passionnés : l'Esturgeonnerie, Caviar de France et Prunier Manufacture.

Ensemble, ils sont très fiers de la reconnaissance de cette dénomination, fruit d'un travail de plus de 10 ans, qui vient récompenser un engagement sans faille dédié à la promotion et à la préservation d'un caviar d'exception 100 % français. Une seule espèce d'esturgeon est concernée : l'Acipenser Baerii.

« Transparence de nos pratiques, garantie de l'origine, engagements pour le respect de la nature, de l'animal et de l'humain, valorisation et transmission d'un savoir-faire séculaire, nous sommes fiers aujourd'hui que nos valeurs soient récompensées par l'obtention de la seule et unique IGP caviar : l'IGP Caviar d'Aquitaine », a déclaré Laurent Dulau, Président de l'Association Caviar d'Aquitaine - Directeur Général du Groupe Kaviar.

Au début du 20^eme siècle, la production de caviar naît dans la région avec l'arrivée de russes enseignant l'art de sa préparation aux pêcheurs locaux. Depuis l'interdiction de la pêche et de la commercialisation du caviar sauvage dans les années 2000, en vue de préserver la ressource, le caviar mis sur le marché est uniquement du caviar d'élevage.

Les premières piscicultures d'esturgeons voient le jour sur les bassins de l'Isle et

d'Arcachon dans les années 1990 et la première commercialisation de caviar sous la dénomination « Caviar d'Aquitaine » en 1996.

L'obtention de l'IGP a un double objectif, **protéger la dénomination « Caviar d'Aquitaine » contre les usurpations et garantir aux consommateurs un produit authentique répondant à des standards de production stricts.** Aujourd'hui le Caviar d'Aquitaine, grâce à ses caractéristiques organoleptiques uniques, est une référence incontournable qui trône fièrement sur les plus grandes tables.

L'IGP garantit **la traçabilité, l'authenticité et la qualité du Caviar d'Aquitaine.** Cultivé dans un ensemble de merroirs unique, l'Aquitaine, ce caviar bénéficie de conditions idéales d'élevage dans les bassins et étangs du Bassin Adour-Garonne. Chaque étape de sa production, de l'élevage à la transformation, est réalisée dans cette zone géographique spécifique, respectant un savoir-faire ancestral. Avec cette reconnaissance, le Caviar d'Aquitaine se distingue comme une véritable référence dans le monde du luxe alimentaire, offrant un produit transparent, responsable, et au goût inégalé. Sturia, aux côtés de ses partenaires producteurs, est fière de contribuer à la renommée de l'un de ses caviars, désormais protégé par l'IGP au niveau européen.

La filière caviar d'Aquitaine en 2024

Production Caviar d'Aquitaine : 16 tonnes
Pourcentage des ventes réalisées en France : 76%
Volume de production d'alevins : 160 000
Nombre d'employés permanents : 136
Nombre de piscicultures : 11
Nombre d'ateliers de transformation : 4

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 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.

À propos de Sturia :

Éleveur, producteur, sélectionneur - affineur de caviar français, Sturia est la marque « premiers crus de caviar » de Sturgeon, premier producteur français et pionnier dans l'élevage d'esturgeons en France. Chaque jour, à travers chacun de leurs gestes, les équipes Sturia perpétuent la magie de ce mets en élaborant leurs caviars selon la méthode traditionnelle. Implantée en Aquitaine, dans le berceau historique du caviar en France, Sturia dispose de 6 fermes aquacoles dont une avec écloserie. Grâce à ses savoir-faire, Sturia offre une collection de caviar *made in* Aquitaine, dont la qualité et la constance permet à chacun de trouver le caviar qui lui correspond, tour à tour délicat, subtil, complexe et puissant.

Ses engagements forts pour la qualité, l'intransigeance, mais aussi pour le respect de l'environnement, des poissons et des Hommes font de Sturia une figure de proue incontournable du secteur, militant en faveur de méthodes d'élevage respectueuses et durables. Cette volonté se traduit par un manifeste établi par Sturia en faveur d'une production éthique et responsable de caviars d'exceptions, plébiscités par de nombreux Chefs étoilés comme Mauro Colagreco, Pierre Gagnaire, Franck Putelat, Michel Sarran, Régis & Jacques Marcon, Serge Vieira, Kazuyuki Tanaka, Julien Dumais, mais également par des établissements hôteliers prestigieux tels que Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey, Le Relais de la Poste, Les Sources de Caudalie ainsi qu'à bord de La Première d'Air France.

www.sturia.com
