



## MANIFESTE DU CAVIAR FRANÇAIS

La culture hexagonale est le fruit de ses terroirs et de ses Hommes.

C'est en Aquitaine, et plus précisément dans le département de la Charente, riche d'un patrimoine culturel et gastronomique hors norme, que naissent les caviars STURIA par Sturgeon. Pionnière dans l'élevage des esturgeons en France, la société créée il y a près de 30 ans, produit environ 18 tonnes de caviar chaque année qu'elle commercialise dans le monde entier. **Sturgeon contribue ainsi au rayonnement de la gastronomie française à l'international.**

Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, l'esturgeon Atlantique (*Acipenser Sturio*), vit à l'état sauvage dans l'estuaire de la Gironde, issu du mélange des eaux de la Garonne et de la Dordogne.

À cette époque, il n'était pêché que pour sa chair. En 1917, fuyant la révolution Bolchévique, certains membres de la noblesse russe se réfugient en France. Dans toute belle et grande histoire, il faut une part de légende. Celle-ci raconte qu'une princesse se réclamant de la famille Romanov aurait enseigné aux femmes des pêcheurs charentais et girondins comme élaborer du caviar à partir de la précieuse roque. Ainsi naquit le caviar français en terre Aquitaine, il y a un siècle.

60 ans après, l'*Acipenser Sturio* a pratiquement disparu de l'estuaire et sa pêche est interdite à partir de 1982. Un programme de sauvegarde et de réintroduction de l'espèce dans son habitat naturel est alors lancé et conduit par le CEMAGREF. Ce programme se base sur des techniques d'élevage développées pour un esturgeon sibérien, l'*Acipenser Baerii*. Patience aidant, c'est en 1996 que la première production commerciale de caviar français a lieu. En 2008, la production et commercialisation de caviar issu de capture sauvage sont interdites dans le monde et notamment en mer Caspienne (Russie & Iran). La France pionnière dans la production de caviar à partir de poissons d'élevage s'affirme alors comme une des références mondiales.

En 2019, la France s'impose comme le 3<sup>e</sup> producteur de caviar au monde, derrière la Chine et l'Italie. **Créateurs de la filière, des hommes passionnés rassemblent autour d'eux des équipes tout aussi passionnées, engagées et dévouées pour perpétuer la tradition d'un patrimoine gastronomique séculaire et en révéler les saveurs singulières à tous les palais épicuriens, tout en prenant soin des merroirs, terroirs de la mer, où sont élevés les esturgeons.**

Locomotive de ce secteur, Sturion, avec ses caviars Sturia, s'engage pour faire bouger les lignes de l'agriculture et de l'alimentaire, en étant non seulement sensible aux enjeux de durabilité, de bien-être animal, et de consommation raisonnée mais aussi en agissant en accord avec ses convictions. Le respect de l'équilibre écologique est au cœur de leurs préoccupations avec une attention toute particulière portée à l'eau et au bien-être des poissons pour proposer un produit **irréprochable et nature**. Toutes les piscicultures Sturia appartiennent au réseau Natura 2000 et sont doublement certifiées **GDSANA**

« **AquAREA** » (aquaculture respectueuse de l'environnement au travers de six enjeux environnementaux) et **CIPA** (Aquaculture de nos régions® avec une démarche qualité ainsi que les pratiques liées au bien-être animal et au respect du poisson).

Sturia, c'est l'engagement d'hommes et de femmes qui assurent un environnement bon et favorable au développement des esturgeons, et en font leur priorité absolue. Loin d'être chose aisée, faire du caviar est un dur labeur qui se compte en années et se décline en quatre savoir-faire différents totalement complémentaires : l'élevage, la production, la sélection et l'affinage. **Telle est la promesse de Sturia, penser le caviar de l'œuf à l'œuf**. L'esturgeon est mis au centre des processus avec une valorisation maximale du poisson : non seulement les précieux œufs sont utilisés, mais également la chair, la peau, la carcasse, et l'ensemble des autres co-produits.

Avec l'intention de radicalement changer la manière de consommer le caviar, les engagements de Sturia s'inscrivent également dans une lutte plus globale, celle de consommer français, local. **Urgence écologique, souveraineté alimentaire, nécessité pour la filière, réalité pour tous les acteurs et amoureux de la gastronomie**. À l'heure où l'éthique n'est plus un luxe, Sturia, éleveur, producteur, sélectionneur et affineur de caviar français s'engage aux côtés de tous les artisans du Goût pour une transformation radicale de la consommation

C'est aux passionnés du bien et bon manger, aux nouveaux « consommateurs » d'un monde en perpétuelle évolution que Sturia dédie ses grains, son or (noir), sa fierté. Parce que les petites perles aquitaines trouvent leur valeur à la jointure du pouce et de l'index, "entre les mains" de tous les amateurs et les curieux.



### Laurent Dulau, du vin au caviar

De culture bachique, il était à son arrivée dans le secteur du caviar en 2011 le *new kid on the block* face à des pairs spécialistes passionnés chevronnés... Mais lui aussi en est un – passionné. Il prend rapidement la mesure de multiples similitudes existant entre ces deux mondes, celui du vin et du caviar, et partage sa vision. Son engagement, son expérience en agroalimentaire et marketing ainsi qu'un impressionnant réseau tissé au fil de ses rencontres en font un ambassadeur de choix. Il est également Président de l'Association du caviar d'Aquitaine.

Sans langue de bois aucune, il incarne avec son grain de fantaisie le luxe *made in France*, le Caviar Français mais aussi les industries agroalimentaires de Nouvelle Aquitaine. Des chantiers et des combats nombreux, passionnants, mais surtout nécessaires.

### Petite chronologie du caviar français

**1920** Début d'une production de caviar à grande échelle sur la rive droite de la Gironde.

**1982** Interdiction de la pêche sauvage de l'*Acipenser Sturio*.

**1996** Première production de caviar français issu d'élevage

**1999** Création de la marque Sturia, et production de la 1<sup>e</sup> tonne de caviar dans un nouvel atelier de production à Saint-Genis-de-Saintonge.

**2008** Interdiction de la pêche de l'esturgeon sauvage, toute espèce confondue.

**2013** Création de l'Association Caviar d'Aquitaine.

**2015** Retour du caviar chez Air France avec l'Oscietra de STURIA

**2020** Le caviar français fête ses 100 ans.

**2021** Lancement du premier caviar Beluga français.



**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. Implanté en Aquitaine, dans le berceau historique du caviar en France, Sturia dispose de 7 fermes aquacoles dont une avec éclosérie. 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](http://www.sturia.com)

---