



Le Caviar Prunier célèbre l'IGP Caviar d'Aquitaine : une reconnaissance d'excellence

Le Caviar Prunier, premier caviar Français depuis 1921, est fier d'annoncer l'obtention officielle de l'Indication Géographique Protégée (IGP) pour le « Caviar d'Aquitaine ». Cette distinction, portée par L'ACA, Association Caviar d'Aquitaine, valorise le caviar français, garantit aux consommateurs une qualité certifiée, une origine contrôlée, une transparence totale, une sécurité alimentaire française et un savoir-faire inégalé.



Une reconnaissance qui valorise un savoir-faire unique

L'IGP « Caviar d'Aquitaine » consacre un engagement de longue date envers l'excellence et la tradition. Grâce à une collaboration entre les producteurs de la région, dont Prunier Manufacture, cette certification atteste du soin apporté à chaque étape de production, de l'élevage des esturgeons à la préparation du caviar.

Un caviar d'exception aux saveurs uniques

Le Caviar d'Aquitaine est issu de l'esturgeon *Acipenser Baerii*, élevé exclusivement dans le Bassin aquitain et le Bassin hydrographique Adour-Garonne. Ce terroir lui confère des notes délicates de beurre, de crème fraîche et de fruits à coque, avec une palette aromatique évoluant selon son affinage.

Sa couleur varie entre gris clair, marron doré et anthracite, témoignant de son authenticité. L'IGP garantit une traçabilité complète et le respect des critères de qualité définis par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité)

Un engagement historique pour la qualité et l'innovation

L'histoire du Caviar d'Aquitaine est étroitement liée à celle de Prunier Manufacture, pionnier de l'élevage de l'esturgeon en France. Depuis les années 1990, l'entreprise s'investit dans une aquaculture durable et un savoir-faire d'exception. Dès 1996, elle participe à la première commercialisation du Caviar d'Aquitaine, avant la création officielle de l'Association Caviar d'Aquitaine en 2013.

Avec l'IGP, Prunier Manufacture et ses partenaires franchissent un nouveau cap, renforçant ainsi la place du Caviar d'Aquitaine parmi les références gastronomiques mondiales.





L'IGP Caviar d'Aquitaine repose sur plusieurs engagements clés :

Une origine garantie : 100 % des étapes de production ont lieu dans la région définie par le cahier des charges.

Un savoir-faire traditionnel : plus de 30 ans d'expertise et d'amélioration des pratiques.

Une production encadrée : chaque lot est certifié par un organisme indépendant.

Une traçabilité totale : du bien-être animal, au frai des esturgeons à la mise en boîte, chaque étape est contrôlée.

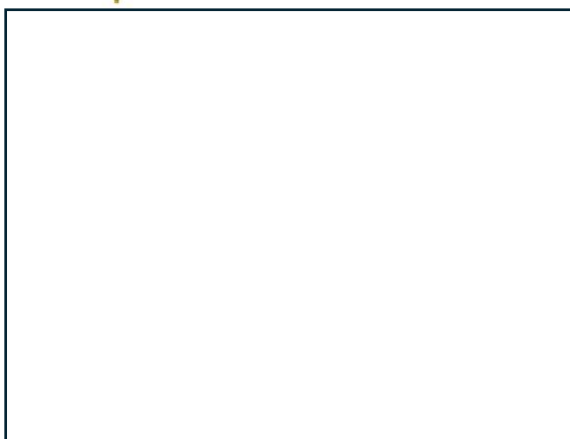


Un avenir prometteur pour le Caviar d'Aquitaine

L'IGP est une reconnaissance majeure pour Prunier Manufacture et l'Association Caviar d'Aquitaine. Elle confirme la réputation du Caviar d'Aquitaine en tant que produit d'exception et renforce sa visibilité à l'international.

À propos de Prunier Manufacture

Prunier et Manufacture Prunier fondés en 1987 est une référence historique du caviar français. Héritière d'un savoir-faire unique, l'entreprise allie tradition et innovation pour produire un caviar d'exception. Pionnière de l'élevage d'esturgeons en France, elle a joué un rôle clé dans la relance de la filière aquacole française. Son engagement en faveur de la qualité, de la traçabilité et du respect de l'environnement en fait un acteur majeur du secteur. Aujourd'hui, Prunier Manufacture continue de perpétuer l'excellence en offrant un caviar raffiné, prisé par les plus grandes tables de Chefs du monde.



[Cliquez ici si vous souhaitez ne plus recevoir d'emails de notre part](#)