

Caviar d'Aquitaine

Oeuf

LE PRODUIT

Historiquement, on pêchait en abondance l'esturgeon sauvage dans les estuaires du bassin Aquitain (Garonne, Dordogne et Adour). Au début du XXe siècle, la production de caviar naît dans la région avec l'arrivée de russes enseignant l'art de sa préparation aux pêcheurs locaux. La production prend son envol après la seconde guerre mondiale. 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.

ARÔMES ET SAVEURS

Le prélèvement et la transformation sont réalisés sur un même site et en continu sur un temps court afin de s'assurer de la qualité sanitaire et de la fraîcheur du caviar. Le salage est un savoir-faire essentiel des producteurs de l'aire, il ne doit pas excéder un certain taux d'incorporation car la réputation du « Caviar d'Aquitaine » provient aussi de ses notes salées moins prononcées que celles des autres caviars. L'ensemble de ces pratiques permet d'élaborer un produit répondant à une grille de critères organoleptiques propres au « Caviar d'Aquitaine ». Cette qualité élevée et

constante au fil du temps a permis de gagner rapidement la confiance du consommateur et d'asseoir la réputation du « Caviar d'Aquitaine » de façon durable.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Toutes les étapes depuis la production des alevins jusqu'à la transformation et le conditionnement du caviar ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP, sur les départements de la Gironde, des Landes et du Lot-et-Garonne, et sur certaines communes de Charente, Charente-Maritime, Dordogne, Gers et Pyrénées-Atlantiques. Le cycle d'élevage s'effectue dans l'aire, dans des bassins et des étangs alimentés par les rivières et les sources du Bassin Adour-Garonne. Elles sont situées à faible altitude, riches en alluvions et sédiments en suspension, indispensables au bien-être de l'esturgeon en raison de son caractère lucifuge (qui craint la lumière), et avec des caractéristiques thermiques nécessaires à sa croissance et à la maturation du caviar. Une seule espèce d'esturgeon est autorisée : l'*Acipenser Baerii Baerii*.

UN PRODUIT RECONNU

La dénomination « Caviar d'Aquitaine » est officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP), par publication, le 18 février 2025, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Le saviez-vous

Les producteurs ont également fait des choix en matière d'alimentation afin de garantir un caviar de qualité, notamment par l'interdiction des OGM, des antibiotiques et des colorants alimentaires et par une utilisation encadrée des dérivés d'huile de palme et palmiste. Les apports nutritionnels de l'esturgeon sont adaptés de manière à garantir les caractéristiques organoleptiques du caviar

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La liste des communes est en cours de saisie

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de Défense et de Promotion du Caviar d'Aquitaine (ACA)

Association de Défense et de Promotion
160 rue Blaise Pascal
33127 Saint Jean d'Illac

Président(e) : DULAU Laurent
Tél. : +33 (0)5 56 68 94 95
Fax : +33 (0)5 56 68 92 94
Mél. : contact@caviardaquitaine.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage
1 quai Wilson
33130 BEGLES
Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343
Tél. : 05 56 01 73 44
Fax : 05 56 01 05 74
Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/caviar-daquitaine-4335*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/Caviar_dAquitaine_G_220317.pdf
2. mailto:contact@caviardaquitaine.fr
3. mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:slepesteur@certipaq.com