La dénomination "Caviar d'Aquitaine" enregistrée en IGP

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.

IGP "Caviar d'Aquitaine" ©Laura Vitrac

Le caviar d’Aquitaine, « ce jeune centenaire »

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.

Une production ancrée dans son 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.

IGP "Caviar d'Aquitaine" ©Michaël Boudot

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*.

IGP "Caviar d'Aquitaine" ©Michaël Boudot

Une démarche exigeante, qualitative et durable

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.

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.

Données économiques (chiffres de 2024)

16 tonnes

de caviar d'Aquitaine produites en 2024

76% des ventes

du Caviar d'Aquitaine s'effectue en France

À propos de l'Indication géographique protégée (IGP)

L'IGP est liée à **un savoir-faire.** Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont **la qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

En savoir plus sur l'IGP

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/odg-igp-caviar-aquitaine*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/igp-indication-geographique-protegee
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance