

UN PEU D'HISTOIRE



WORLD CAVIAR AWARDS
BORDEAUX 2024

. QUELS SONT LES 3 PLUS GROS PRODUCTEURS DE CAVIAR EN 2023 ?

La Chine avec 200 tonnes produites, l'Italie avec 65 tonnes et la France avec 45 tonnes.
La production mondiale de caviar (exclusivement d'élevage) est aujourd'hui de 364 Tonnes

. LA PRODUCTION MONDIALE : UN CAVIAR D'ÉLEVAGE.

Il y a 30 ans, la production mondiale de caviar sauvage était de 3000T/an dont 1500T pour la Caspienne. Aujourd'hui, à cause de la surpêche, la Caspienne ne produit plus. De plus, le caviar sauvage est interdit d'entrée en Europe et aux USA depuis 2010 quand l'esturgeon est devenu une espèce protégée. La production mondiale est donc presque uniquement du caviar d'élevage.

. LE CAVIAR FRANÇAIS, UNE PRODUCTION PRINCIPALEMENT MADE IN AQUITAINE.

Il y a 7 producteurs de caviar en France. 1 en Sologne et 6 en Aquitaine.

UNE PRODUCTION HISTORIQUE.

Il y a une raison historique pour que le caviar français soit produit en Aquitaine. Pour la comprendre, il faut savoir que l'esturgeon se divise en 27 sous espèces.

Tout le monde connaît le béluga mais il en existe 26 autres dont une, le sturio, que les locaux appellent le créa ou créac et qui vivait dans les rivières d'Aquitaine donc dans l'Isle. Jusqu'aux années 20, ils le pêchaient pour sa chair et donnaient le caviar aux poules et aux cochons.

À l'Époque, seulement les aristocrates russes mangeaient du caviar qui était un plat de fête originaire de la tradition religieuse du Carême (le caviar étant un sous-produit de poisson, donc très "maigre" au sens chrétien).

Après la révolution bolchévique, les Russes blancs exilés à Paris ont peu à peu fait connaître le caviar aux Parisiens et par leur intermédiaire au monde entier, Paris étant à l'époque centre du monde.

Une princesse Russe de passage en Aquitaine s'est étonnée de voir les pêcheurs donner le caviar aux poules et aux cochons et a envoyé son mari former les pêcheurs à l'élaboration du caviar. Celui-ci étant envoyé directement dans les restaurants parisiens.



ESTURGEON EUROPEEN ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :

LA SENSIBILISATION DU MONDE DE LA PECHE



WORLD CAVIAR AWARDS
BORDEAUX 2024

Les WORLD CAVIAR AWARDS, premier évènement mondial, ayant pour objectif de faire découvrir les fermes, leur production, les affineurs et revendeurs, ainsi que la mise en place du guide mondial du caviar pour tous, souhaite s'associer à un message clair :

Parce que la protection de l'environnement et des espèces en voie de disparition est un sujet qui nous concerne tous, parce que l'esturgeon a subi de multiples pressions le mettant en danger, celui-ci est devenu une espèce protégée, nous souhaitons, au travers des WORLD CAVIAR AWARDS, sensibiliser le grand public sur ce sujet.

En effet, l'esturgeon européen est une espèce en danger critique d'extinction. Dans le cadre du Plan National d'Actions 2020-2029 qui lui est dédié, des actions sont en cours pour protéger et soutenir les effectifs de la population sauvage et préserver les habitats aquatiques.

La capture, le transport et la vente d'un esturgeon européen sauvage sont strictement interdits en France depuis 1982

L' Esturgeon Européen



WORLD CAVIAR AWARDS
BORDEAUX 2024

Règlementation :

Espèce menacée d'extinction au titre de l'arrêté du 9 juillet 1999

Interdiction :

Sont interdits sur tout le territoire métropolitain et dans ses eaux marines sous souveraineté et sous juridiction, en tout temps, les actions suivantes :

- *destruction, altération ou dégradation des milieux particuliers des spécimens, jeunes ou adultes, provenant du territoire national*
- *destruction ou enlèvement des œufs*
- *destruction, mutilation, capture, enlèvement, perturbation intentionnelle ou naturalisation d'individus vivants ou morts*
- *transport, utilisation, mise en vente, vente ou achat d'individus vivants ou morts.*

L' Esturgeon Européen



WORLD CAVIAR AWARDS
BORDEAUX 2024

La disparition du caviar sauvage :

La CITES (convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages) qui réglemente la pêche des esturgeons depuis 1998, prononce l'interdiction du commerce du caviar sauvage en 2008.

Les fermes d'esturgeons de nos jours :

Parmi de nombreux exemples de producteurs impliqués, nous pouvons citer :

La valorisation de l'environnement naturel des élevages, le bien être ainsi que la nourriture des esturgeons, la suppression des hormones de croissance, des OGM et des antibiotiques, ou encore la température de l'eau constante en période hivernale et les filtrations biologiques pour une eau propre et pure.

Un écosystème qui prend soin de l'animal et de ce fait, donne une meilleure qualité de production maîtrisée.

*Voici le message que nous voulons transmettre lors des
WORLD CAVIAR AWARDS.*