

DOCUMENT UNIQUE

«Caviar d'Aquitaine»

N° UE: [réservé UE]

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«Caviar d'Aquitaine»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Caviar d'Aquitaine » est un caviar constitué d'ovocytes non ovulés d'esturgeons appartenant à l'espèce *Acipenser baerii baerii*.

Il contient uniquement des ovocytes d'esturgeons et du sel alimentaire à 99 % minimum de NaCl et non iodé et éventuellement d'additif alimentaire conservateur.

Il est commercialisé frais, pasteurisé ou surgelé.

Il peut être âgé de 0 à 6 mois pour un produit sans additif alimentaire conservateur ou procédé physique de conservation, de 0 à 18 mois pour un produit pasteurisé ou avec additif alimentaire conservateur, et de 0 à 24 mois pour un produit surgelé.

Il présente les caractéristiques suivantes : une faible présence d'exsudat, une taille et une couleur homogène (toutes les couleurs naturelles des ovocytes sont autorisées, la couleur doit être identique d'un ovocyte à l'autre au sein d'une même boîte, les ovocytes peuvent être unis ou bicolores).

Le « Caviar d'Aquitaine » âgé de moins de deux mois est inodore, âgé de plus de deux mois, il peut révéler des odeurs légères de « poisson ». Les ovocytes se détachent facilement. Leur texture peut passer d'un état ferme à tendre en fonction de l'âge du caviar (jeune, il est plutôt ferme). Dans le cas d'une pasteurisation, la membrane peut être légèrement perceptible.

Le « Caviar d'Aquitaine » présente des notes beurrées, de « crème fraîche » ou de « fruit à coque ». Plus il évolue dans le temps, plus il présente des notes salées et prend de l'intensité et les notes persistent plus longtemps en bouche. Il ne doit pas ou très peu présenter d'amertume ou de goût de « poisson » et jamais de goût de « rance », de « métal », ou de « terre ».

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les esturgeons sont nourris à partir d'aliments sous forme granulée dont les produits provenant de la pêche sont issus à plus de 90% de la valorisation de coproduits de transformation pour l'alimentation humaine ou de pêcheries durables certifiées. Aucune des espèces pêchées ne fait partie des espèces menacées ou en voie de disparition identifiées par l'UICN.

Les aliments ne contiennent pas dans leur formulation d'organismes génétiquement modifiés (OGM), d'antibiotiques ou de colorants alimentaires.

Les dérivés d'huile de palme et palmiste ne peuvent être utilisés qu'en tant qu'agents liants et doivent être inférieurs à 1% dans le produit fini.

Les ratios entre les familles de nutriments (protéines animales, protéines végétales, lipides, glucides, vitamines et minéraux) contenus dans l'aliment diffèrent selon les phases de croissance de l'esturgeon.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les reproductions destinées à produire des alevins pour la production de « Caviar d'Aquitaine » ont lieu dans l'aire géographique. Cette obligation permet de maîtriser et garantir la qualité génétique des esturgeons et de sélectionner les géniteurs des femelles à caviar sur des critères de robustesse et de croissance pour les mâles et sur des critères de taille et de rendement en ovocytes pour les femelles. Cette obligation permet d'écarter au maximum les problèmes sanitaires et d'éviter les contaminations des bassins.

Les esturgeons sont ensuite élevés dans l'aire géographique. La qualité du caviar est d'abord liée à la qualité des ovocytes qui dépend des conditions d'élevage de l'esturgeon dont le cycle est particulièrement long (neuf ans en moyenne) et pour lequel les producteurs ont développé des savoir-faire.

L'abattage des esturgeons est réalisé dans l'aire géographique car le temps du processus, de l'abattage à la fin du conditionnement primaire du caviar est d'une durée maximale de 4 heures. Ces opérations sont réalisées sur un même site et en continu afin de s'assurer de la qualité sanitaire et de la fraîcheur des ovocytes.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement primaire est réalisé dans l'aire géographique car le temps du processus, de l'abattage des esturgeons à la fin du conditionnement primaire est d'une durée maximale de 4 heures. Le conditionnement s'effectue immédiatement après l'opération de salage compte tenu de la fragilité des ovocytes qui nécessite de limiter le nombre de manipulations. Il permet aussi de garantir une traçabilité renforcée de ce produit de niche.

Le « Caviar d'Aquitaine » est commercialisé dans des boîtes en métal verni, verre ou plastique.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les mentions suivantes figurent sur la face avant de l'étiquetage et/ou du suremballage de la boîte de commercialisation :

Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Caviar d'Aquitaine » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 6 octobre 2022

- Dénomination de l'IGP « Caviar d'Aquitaine »
- Symbole IGP de l'Union européenne
- Logo de la marque collective « Caviar d'Aquitaine »

Le diamètre minimal du symbole IGP de l'UE et du logo de la marque collective est de 15 mm. Ce diamètre peut toutefois être réduit à 10 mm pour les boîtes inférieure ou égale à 20 grammes.

Les mentions suivantes figurent également sur l'étiquetage et/ou le suremballage de la boîte de commercialisation :

- Numéro de conditionnement
- Identification du producteur ou du négociant/reconditionneur
- Date de pêche
- DDM ou DLC

Si l'un des éléments cités ci-dessus figure sur le suremballage d'une boîte de « Caviar d'Aquitaine », il est interdit de séparer la boîte de son suremballage jusqu'à l'achat de la boîte par le consommateur final.

Logo de la marque collective « Caviar d'Aquitaine »



Déclinaisons autorisées



Positif



Négatif



dorure
sur transparent



noir
sur support doré



noir
sur support argent



impression holographique
sur support transparent

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP «Caviar d'Aquitaine» englobe le territoire des départements de Gironde, Landes, Lot-et-Garonne en entier et le territoire des départements de

Charente à l'exception des communes de :

Abzac, Ansac-sur-Vienne, Brigueuil, Brillac, Chabanais, Chabrac, Chassenon, Chirac, Confolens, Esse, Étagnac, Exideuil-sur-Vienne, Hiesse, Lessac, Lesterps, Manot, Montrollet, Oradour-Fanais, Pressignac, Saint-Christophe, Saint-Maurice-des-Lions, Saulgond

Charente-Maritime à l'exception des communes de :

Aigrefeuille-d'Aunis, Anais, Andilly, Angliers, Angoulins, Ars-en-Ré, Aytré, Benon, Le Bois-Plage-en-Ré, Bouhet, Bourgneuf, La Brée-les-Bains, Chambon, Charron, Le Château-d'Oléron, Châtelailon-Plage, Clavette, La Couarde-sur-Mer, Courçon, Cramchaban, Croix-Chapeau, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, La Flotte, Forges, Le Grand-Village-Plage, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Loix, Longèves, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Nieul-sur-Mer, Nuailé-d'Aunis, Les Portes-en-Ré, La Rochelle, La Ronde, Le Thou, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rivedoux-Plage, Saint-Christophe, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Félix, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Jean-de-Liversay, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Sainte-Soulle, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Salles-sur-Mer, Taugon, Vérines, Villedoux, Villeneuve-la-Comtesse, Virson, Vouhé

Dordogne à l'exception des communes de :

Abjat-sur-Bandiât, Angoisse, Anliac, Archignac, Augignac, Azerat, Besse, Borrèze, Bouzic, Busserolles, Campagnac-lès-Quercy, La Cassagne, Chalais, Champniers-et-Reilhac, Champs-Romain, La Chapelle-Saint-Jean, Châtres, Clermont-d'Excideuil, La Coquille, Les Coteaux Périgourdins, Coubjours, Doissat, La Dornac, Dussac, La Feuillade, Firbeix, Génis, Granges-d'Ans, Jayac, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Marcillac-Saint-Quentin, Mazeyrolles, Mialet, Milhac-de-Nontron, Nadaillac, Nailhac, Nantheuil, Nanthiat, Nontron, Orliac, Paulin, Payzac, Pazayac, Pechs-de-l'Espérance, Peyrignac, Piégut-Pluviers, Prats-du-Périgord, Preyssac-d'Excideuil, Proissans, Saint-Barthélemy-de-Bussière, Saint-Cernin-de-l'Herm, Saint-Crépin-et-Carlucet, Saint-Cyr-les-Champagnes, Sainte-Foy-de-Belvès, Saint-Geniès, Saint-Jory-de-Chalais, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Martin-de-Fressengeas, Saint-Martin-le-Pin, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Pardoux-la-Rivière, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Pompont, Saint-Priest-les-Fougères, Saint-Rabier, Saint-Saud-Lacoussière, Saint-Sulpice-d'Excideuil, Salagnac, Salignac-Eyvigues, Sarlande, Sarlat-la-Canéda, Sarrazac, Savignac-de-Nontron, Savignac-Lédrier, Teillots, Thiviers, Villac, Villefranche-du-Périgord

Gers à l'exception des communes de :

Arrouède, Aujan-Mournède, Auradé, Aussos, Aux-Aussat, Barcugnan, Bazugues, Bellegarde, Betcave-Aguin, Betplan, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Cadeillan, Castex, Chélan, Duffort, Esclassan-Labastide, Espaon, Estampes, Faget-Abbatial, Garravet, Gaujac, Gaujan, L'Isle-Jourdain, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Laymont, Lias, Lourties-Monbrun, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Masseube, Meilhan, Miélan, Monbardon, Monblanc, Moncorneil-Grazan, Mongausy, Monlaur-Bernet, Montadet, Montamat, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montégut-Arros, Monties, Montpézat, Panassac, Pébées, Pellefigue, Ponsan-Soubiran, Pujaudran, Sabailan, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Saint-Élix-Theux, Saint-Lizier-du-Planté, Saint-Loube, Saint-

Soulan, Samaran, Sarcos, Sarraguzan, Sauveterre, Ségoufielle, Sère, Simorre, Tachaires, Tournan, Troncens, Villecomtal-sur-Arros, Villefranche

Pyrénées-Atlantique à l'exception des communes de :

Aast, Abère, Accous, Agnos, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Ainhoa, Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Ance Féas, Andoins, Angaïs, Anhau, Anos, Anoye, Aramits, Arette, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Arrien, Arros-de-Nay, Arthez-d'Asson, Artigueloutan, Arudy, Asasp-Arros, Ascain, Ascarat, Assat, Asson, Aste-Béon, Aubertin, Aussurucq, Aydius, Ayherre, Baleix, Baliros, Banca, Barcus, Barzun, Bassillon-Vauzé, Baudreix, Bédeille, Bedous, Béhorléguy, Bénéjacq, Bentayou-Sérée, Béost, Bernadets, Berrogain-Laruns, Bescat, Beuste, Beyrie-sur-Joyeuse, Bidarray, Bidos, Bielle, Bilhères, Biriadou, Boeil-Bezing, Bonloc, Borce, Bordères, Bordes, Bosdarros, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Bunus, Buros, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Buziet, Buzy, Cambo-les-Bains, Camou-Cihigue, Cardesse, Caro, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Castet, Castillon (Canton de Lembeye), Cette-Eygun, Chéraute, Coarraze, Corbère-Abères, Coslédaà-Lube-Boast, Eaux-Bonnes, Escot, Escou, Escout, Ecurès, Eslourenties-Daban, Espéchède, Espelette, Espoey, Esquiule, Estérençuby, Estialescq, Estos, Etchebar, Etsaut, Eysus, Gabaston, Gamarthe, Gan, Garindein, Gelos, Ger, Gerderest, Gère-Bélesten, Goès, Gomer, Gotein-Libarrenx, Gurmençon, Hasparren, Haut-de-Bosdarros, Haux, Hélette, Hendaye, Herrère, Hosta, Hours, Ibarrolle, Idaux-Mendy, Igon, Iholdy, Irissarry, Irouléguay, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Izeste, Jaxu, Jurançon, Juxue, Labatmale, Labatut-Figuières, Lacarre, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lacommande, Lagos, Laguinge-Restoue, Lalongue, Lamayou, Lanne-en-Barétous, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Laroin, Larrau, Laruns, Lasse, Lasseube, Lasseubetat, Lecumberry, Ledeuix, Lées-Athas, Lembeye, Lescun, Lespielle, Lespourcy, Lestelle-Bétharram, Lichans-Sunhar, Licq-Athérey, Limendous, Livron, Lohitzun-Oyhercq, Lombardia, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Lourenties, Louvie-Juzon, Louvie-Soubiron, Luc-Armau, Lucarré, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Lurbe-Saint-Christau, Lussagnet-Lusson, Lys, Macaye, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Maucor, Mauléon-Licharre, Maure, Mazères-Lezons, Mendionde, Menditte, Mendive, Mirepeix, Momy, Monassut-Audiracq, Moncayolle-Larroy-Mendibieu, Monein, Monségur, Montaner, Montaut, Montory, Morlaàs, Moumour, Musculdy, Narcastet, Navailles-Angos, Nay, Nousty, Ogeu-les-Bains, Oloron-Sainte-Marie, Ordiarp, Orsanco, Ossas-Suhare, Osse-en-Aspe, Ossès, Ostabat-Asme, Ouillon, Ousse, Pagolle, Pardies-Piéat, Peyrelongue-Abos, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Précilhon, Rébénacq, Riupeyrous, Rontignon, Roquiague, Saint-Abit, Saint-Armou, Saint-Castin, Sainte-Colome, Sainte-Engrâce, Saint-Esteben, Saint-Étienne-de-Baïgorry, Saint-Faust, Saint-Jammes, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Laurent-Bretagne, Saint-Martin-d'Arberoue, Saint-Martin-d'Arrossa, Saint-Michel, Saint-Vincent, Samsons-Lion, Sare, Sarrance, Saubole, Sauguis-Saint-Étienne, Sedze-Maubecq, Sedzère, Serres-Morlaàs, Sévignacq-Meyracq, Simacourbe, Soumoulou, Souraïde, Suhescun, Tardets-Sorholus, Trois-Villes, Uhart-Cize, Uhart-Mixe, Urdos, Urepel, Urost, Urrugne, Uzos, Viodos-Abense-de-Bas

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Issu de poissons élevés dans une région géographique où l'esturgeon sauvage était naturellement présent jusqu'à la fin du XX^{ème} siècle, le « Caviar d'Aquitaine » bénéficie d'une réputation en lien avec son territoire, berceau historique du caviar en France.

Le « Caviar d'Aquitaine » est le résultat d'une maîtrise de l'ensemble de la chaîne de production par les producteurs, une maîtrise de « l'œuf à l'œuf ». Il est le fruit du

développement de savoir-faire d'élevage et d'élaboration du caviar à partir d'une espèce non endémique qui s'est particulièrement bien adaptée aux conditions hydrogéologiques de l'aire : *l'Acipenser baerii*.

Le « Caviar d'Aquitaine » se distingue par ses caractéristiques organoleptiques et par sa qualité.

Au lendemain de la première guerre mondiale, la culture russe exerce une forte attraction en France. La haute société se découvre un goût inédit pour les œufs d'esturgeon et se met à importer du caviar de la mer Caspienne.

En 1917, la production russe est anéantie suite à la révolution bolchévique. C'est dans ce contexte que la Maison Prunier initie la confection du caviar à partir de l'esturgeon d'Europe occidentale, *l'Acipenser sturio*, encore présent dans l'estuaire de la Gironde.

Des années 1920 aux années 1950, la production de caviar autour de l'estuaire de la Gironde couvre le tiers de la consommation nationale.

Cependant, la population de *l'Acipenser sturio* décroît progressivement jusqu'à sa quasi-disparition à la fin du XX^{ème} siècle. Aux fins de sauvegarde, des recherches sont alors entreprises en Aquitaine sur un esturgeon d'eau douce issu des fleuves sibériens, *l'Acipenser baerii*. A partir de 1982, la pêche et la commercialisation de tout produit issu de *l'Acipenser sturio* deviennent strictement interdites.

La capacité d'adaptation à ce nouvel environnement, la robustesse, la croissance et les possibilités de reproduction maîtrisée de *l'Acipenser baerii* séduisent les pisciculteurs locaux qui s'approprient rapidement les connaissances acquises sur son élevage et développent leurs propres savoir-faire dans l'élaboration du caviar. Les premières piscicultures d'esturgeons voient le jour sur les bassins de l'Isle et d'Arcachon dans les années 1990 et la première commercialisation de caviar sous la dénomination « Caviar d'Aquitaine » en 1996.

Les producteurs opèrent un travail de sélection des poissons grâce à l'observation continue des géniteurs de femelles à caviar au cours de l'élevage sur des critères de robustesse et de croissance pour les mâles et sur des critères de taille et de rendement en ovocytes pour les femelles.

Les conditions d'élevage reposent essentiellement sur la qualité de l'eau qui doit respecter un certain nombre de paramètres et les savoir-faire en matière d'alimentation pour la croissance et l'engraissement des esturgeons

Les producteurs ont aussi mis en place plusieurs étapes de sélection des ovocytes afin d'assurer une qualité constante de leur caviar. Une fois la récolte effectuée, le savoir-faire des producteurs entre en jeu pour l'élaboration de lots de caviar homogènes en couleur et en taille des ovocytes ainsi que pour le salage réalisé manuellement.

L'aire géographique du « Caviar d'Aquitaine » appartient au grand ensemble sédimentaire du Bassin aquitain et du Bassin hydrographique Adour-Garonne. Les sous-bassins concernés sont ceux des fleuves de l'Adour, de la Garonne, de la Dordogne et de la Charente.

La comparaison entre son milieu d'origine et les conditions d'élevage rencontrées en Aquitaine permet de comprendre pourquoi *l'Acipenser baerii* y est parfaitement adapté. Les facteurs liés à l'altitude, la température et turbidité de l'eau ont été des critères essentiels dans la définition de l'aire géographique.

Le « Caviar d'Aquitaine » est constitué d'ovocytes d'esturgeon non ovulés et de sel alimentaire à 99 % minimum de NaCl et non iodé.

Les ovocytes sont de taille et de couleur homogène.

Une fois en bouche, ils se détachent facilement et sont fermes pour un caviar jeune et plutôt tendres pour un caviar qui a évolué dans le temps.

Il présente des notes beurrées, de « crème fraîche » ou de « fruits à coque ». Plus il évolue dans le temps, plus il présente des notes salées et prend de l'intensité avec des notes qui persistent plus longtemps en bouche.

Il se distingue des autres caviars en ce qu'il ne présente pas ou très peu d'amertume ou de goût de «poisson» et jamais de goût de «rance», de «métal», ou de «terre».

Le cycle d'élevage s'effectue dans des bassins et des étangs alimentés par les rivières et les sources du Bassin Adour-Garonne situées à faible altitude, riches en alluvions et sédiments en suspension, indispensables au bien-être de l'esturgeon en raison de son caractère lucifuge, et avec des caractéristiques thermiques nécessaires à sa croissance et à la maturation de ses œufs.

Les producteurs s'attachent à limiter les facteurs de stress tant en élevage que lors des phases de transports des esturgeons en veillant notamment à la qualité de l'eau. Ils ont également fait des choix en matière d'alimentation afin de garantir un caviar de qualité. Les apports nutritionnels de l'esturgeon sont adaptés de manière à limiter la masse grasseuse dans les gonades, impactant les caractéristiques organoleptiques des ovocytes. Ils portent une attention particulière au passage en eau claire des esturgeons avant abattage qui permet d'éliminer les goûts rédhibitoires tels que le goût de « terre » qui pourrait sinon apparaître dans le produit fini.

L'abattage 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 des ovocytes. La sélection des gonades en fonction de la taille et de la couleur des ovocytes et la constitution de lots homogène mobilisent le savoir-faire des producteurs. En effet, la palette de couleurs des ovocytes de *Acipenser baerii* est plus riche que celle des autres acipenséridés.

Le salage est un savoir-faire des producteurs de l'aire, le taux de sel utilisé est fonction de la maturité des ovocytes, il a un impact sur le produit fini et la limitation de l'exsudat. 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 avec des critères organoleptiques, différenciant des autres caviars.

Elaboré selon un véritable savoir-faire, le « Caviar d'Aquitaine » gagne en notoriété d'année en année. Des chefs de renom le mettent régulièrement à l'honneur en tels que le chef Christian Etchebest: «J'ai d'abord connu le caviar d'Iran ou de Russie en travaillant dans de grandes maisons, au Martinez ou au Crillon... J'ai découvert plus tard le caviar d'Aquitaine. J'ai constaté la progression de sa qualité. Il a aujourd'hui une belle place dans le monde du caviar. C'est vraiment devenu un produit d'exception.», «Ma clientèle est ravie de pouvoir le déguster sans devoir aller forcément dans un restaurant gastronomique. Aujourd'hui, je propose à la cantine du Troquet Dupleix un nouveau plat "Caviar d'Aquitaine, velouté d'orties et céleri rôti entier".», «Mes clients ont adoré !» (C.Etchebest, 2019). Ou encore le chef emblématique Yves Camdeborde, père fondateur de la bistronomie, qui a sublimé le «Caviar d'Aquitaine» à travers dix créations culinaires proposées à la carte de ses six

Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Caviar d'Aquitaine » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 6 octobre 2022

restaurants parisiens. Le chef franco-cambodgien Tomy Gousset, étoilé Michelin 2019, a, quant à lui, signé trois recettes exclusives dans ses établissements parisiens : «Le caviar d'Aquitaine affiche une traçabilité rassurante dans nos métiers. Il résulte d'un savoir-faire qui évoque pour moi le patrimoine français dans une région où la restauration occupe une place importante. Derrière chaque producteur de l'Association Caviar d'Aquitaine, il y a un savoir-faire, des secrets d'élaboration transmis dans la plus pure tradition.» (T.Gousset, 2019). Dernièrement, en 2021, le «Caviar d'Aquitaine» a reçu le coup de cœur du jury de la grande dégustation des produits Aquitains du Gault&Millau. Avec une production de plus de 10 tonnes en 2021, le «Caviar d'Aquitaine», trône désormais sur les plus grandes tables du monde.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCCavAquitv280922.pdf>