



DOSSIER DE PRESSE CAVIAR PERLITA





SOMMAIRE

L'édito de Michel Berthommier

p.3

1 LE BASSIN D'ARCAÇON,
BERCEAU DU CAVIAR PERLITA

p.4 à 8

Un peu d'Histoire
L'entreprise du Teich
Le savoir-faire Perlita

2 LA MARQUE PERLITA

p. 9 à 11

Le Caviar
L'Épicerie
Où les trouver



EDITO

Créée en 1991 au Teich, l'Esturgeonnière est la ferme productrice du caviar Perlita. Faisant partie des trois sociétés pionnières dans ce secteur, c'est la seule en France ayant été construite de toutes pièces pour l'élevage de l'esturgeon.

Au fil de ses 25 années d'existence, le caviar Perlita a développé sa capacité de production, entrepris d'importants travaux pour construire un système de filtration unique en Europe et porté la traçabilité au cœur de ses priorités. Il a été le premier site en France à entièrement maîtriser le cycle de production (de l'œuf à l'œuf) avec son écloserie Nurseteich.

Le marché du caviar s'est totalement transformé, passant d'un produit issu à 100% de poissons sauvages à 100% de poissons d'élevage et voyant les principaux acheteurs évoluer, les compagnies aériennes laissant progressivement leur place à la grande distribution.

Perlita se positionne comme une marque de référence d'un Caviar d'Aquitaine haut de gamme, garante d'un savoir-faire français méticuleux et passionné.

Michel Berthommier





LE BASSIN D'ARCACHON, BERCEAU DU CAVIAR PERLITA

UN PEU D'HISTOIRE

Issus à l'origine de la Mer Caspienne, la Mer Noire et le Delta du Danube, les esturgeons sauvages sont aujourd'hui en voie d'extinction. En France, notamment dans les Années Folles, on se rabat sur l'esturgeon européen dit l'Acipenser Sturio, mais sa pêche excessive finit par entraîner sa disparition.

Pour sauvegarder l'espèce, c'est le CEMAGREF, institut public de recherche, qui introduit dans les années 70 un autre esturgeon comme modèle expérimental, l'Acipenser Baeri, qui présente l'intérêt de faire son cycle en eau douce. Cet esturgeon sibérien s'adaptant bien au territoire français, il se développera progressivement dans les élevages du Sud-Ouest.

La ferme piscicole *L'Esturgeonnière* est créée en 1991 au cœur de la forêt du Teich sur le Bassin d'Arcachon, dédiée à l'époque à la production d'esturgeons pour leur chair.

Les premiers grains de caviar apparaissent en **1997** et la production se porte alors à 50 kgs par an. C'est en **1999** que Michel Berthommier conduit le rachat de la ferme piscicole pour le compte du groupe auquel il appartient. En novembre de la même année, la marque Perlita est née.

Entre **2005** et **2006**, la capacité du site passe de 150 tonnes de cheptel à 300 tonnes, fixant alors l'objectif de production de caviar à 3,5 tonnes par an. En **2006**, l'entreprise réalise d'importants travaux de mise aux normes et construit des systèmes de filtration (mécaniques et biologiques) uniques en Europe encore aujourd'hui.

En **2007**, l'Esturgeonnière est rachetée par Michel Berthommier avec un autre investisseur ami ainsi qu'un groupe de financiers et l'écloserie **Nurseteich** est créée en **2008**. Le groupe devient ainsi le premier en France à maîtriser tout le cycle de production sur un même site, de la reproduction au conditionnement en passant par la naissance des alevins et l'élevage dans différents bassins, garantissant une traçabilité détaillée et rigoureuse.



Acteur impliqué dans la vie économique de sa région, le Caviar Perlita est partenaire de la nouvelle marque territoriale « **Bassin d'Arcachon B'A** », qui a pour ambition de valoriser ce lieu emblématique par le biais de ses entreprises, ses résidents, ses commerçants et associations. Un projet collectif pour continuer à mettre en valeur ce territoire extraordinaire d'art de vivre, de nature et de mer, au cœur duquel Perlita s'inscrit comme ambassadeur artisan.

Le caviar Perlita défend depuis 25 ans un savoir-faire artisanal et une production de qualité exemplaire, représentant fièrement le Caviar d'Aquitaine en France et à l'étranger.

L'ENTREPRISE DU TEICH

Perlita est une entreprise à taille humaine qui emploie 15 personnes. Cette force lui permet de savoir s'adapter aux exigences de ses clients et de pouvoir faire du sur-mesure. Elle maîtrise sa production « de l'œuf à l'œuf » et peut donc être réactive et flexible pour répondre aux demandes d'interlocuteurs exigeants.

Chaque collaborateur est régulièrement formé pour rester à la pointe de son expertise et toujours s'inscrire dans la démarche de qualité que s'impose l'entreprise.



“ Je suis Attachée Commerciale, en charge de la prospection de nouveaux clients professionnels et de la gestion de notre portefeuille actuel. Nous créons un produit d'exception et nous devons donc offrir à nos clients un service irréprochable. Nous travaillons avec de nombreuses épiceries fines et restaurants. Nous essayons de connaître les préférences de chacun de nos clients (grammage, affinage...) afin de les servir au mieux. Notre qualité constante et notre DLUO très longue (9 mois à partir du jour de production), restent nos atouts majeurs.

”

Delphine Cérol,
Attachée Commerciale

“ Originaire du Bassin d'Arcachon, je suis de nature passionnée et authentique. J'ai suivi un cursus scolaire en agricole puis une spécialisation en aquaculture où j'ai fait la connaissance de l'esturgeon au Cemagref en 1992. Depuis 1995, j'assure la production du caviar Perlita en respectant nos normes strictes d'hygiène et de qualité, ainsi que les volontés de nos clients. J'assemble les grains des femelles afin que les lots soient homogènes, en tenant compte de la taille et de la couleur de l'œuf. Je goûte les différents lots pour déterminer les saveurs exactes (beurre, noix fraîche, sous-bois...). Mon travail est une vraie passion, et c'est la phase finale de plusieurs années d'élevage et d'un travail d'équipe !

Marion Boucquet,
Responsable de production

“ Passionné par le monde piscicole depuis mon plus jeune âge, j'ai réalisé mes 7 années d'études vers celui-ci. Titulaire d'une licence en aquaculture, je m'épanouis dans mon nouveau travail depuis maintenant 2 ans. J'organise le travail sur l'exploitation dès l'arrivée des alevins à 80 gr jusqu'à l'abattage. Durant sa vie, nous manipulons au moins une dizaine de fois chaque poisson (plus ou moins 100 000 têtes) avec diverses opérations : tri, transfert, sexage, échographie, etc..

”

Kévin Demondion,
Responsable d'élevage

L'ENTREPRISE DU TEICH



Equipe

15 salariés

7 corps de métier :

- **Administratif** : Direction / Commercial / Expédition
- **Terrain** : Exploitation / Elevage / Production / Ecloserie



Distribution

50% en grossistes/négociants

35% en circuit traditionnel

15% au détail



Volume de production

3 tonnes en 2014

3,2 tonnes en 2015

3,7 tonnes en 2016

4 tonnes en 2017



International

28% des ventes à l'export dans 32 pays, notamment aux USA, au Japon et au Pérou.



Chiffre d'Affaires de production

2,4 millions € en 2014

2,5 millions € en 2015

2,3 millions € en 2016

2,7 millions € en 2017



Structure

42 bassins répartis sur **5 000** m²

13 bassins d'Alevinage

25 bassins de grossissement

4 bassins pour les géniteurs

280 tonnes de poissons dans les bassins, mâles et femelles confondus

LES CHIFFRES CLÉS



ASSOCIATION CAVIAR D'AQUITAINE

Le Caviar Perlita mène aux côtés de 3 autres producteurs (Caviar, Caviar de France et Aquadem) cette démarche collective régionale. Ensemble, ils ont établi un cahier des charges strict à respecter, fédérant leurs efforts pour faire rayonner la qualité et le goût d'un caviar d'exception.

Ces produits 100% français défendent l'origine, les conditions d'élevage de l'esturgeon et de la production de caviar. Les poissons sont nés dans le Sud-Ouest, ont passé toute leur vie dans les fermes de la région et la production se fait sur place avec une main d'œuvre locale.

L'hologramme officiel CAVIAR D'AQUITAINE, sceau inviolable d'authenticité, garantit cette démarche de qualité et se retrouve sur toutes les boîtes des 4 producteurs. L'Association ne s'arrête pas là, puisque la création d'une IGP est actuellement en cours.

<http://www.caviar-aquitaine.org>



Entreprise du Patrimoine Vivant
L'excellence des savoir-faire français

ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

La démarche de haute qualité engagée par le Caviar Perlita est reconnue depuis 2012 par le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Cette marque de reconnaissance de l'Etat distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence dans différents corps de métier.

<http://www.patrimoine-vivant.com>

LE SAVOIR-FAIRE PERLITA

DEVELOPPEMENT DURABLE

Le développement durable et le respect de l'environnement font partie des valeurs fortes de la marque Perlita. Implantée au cœur d'une forêt de pins, l'entreprise y est particulièrement attentive et a entrepris d'importants travaux pour valoriser une **source géothermale** découverte lors de forages. Cette géothermie permet notamment de garder la température de l'eau constante durant la période hivernale, élément capital pour le bien-être et la croissance des esturgeons.

Elle a aussi fait le choix d'une **énergie propre et totalement renouvelable**, avec la mise en place d'un grand chantier entre 2004 et 2006 pour que l'installation soit conforme aux normes environnementales et permettre aux poissons de grandir dans plus d'un demi-hectare de bassins.

Elle est fière aujourd'hui de posséder une station de traitement des eaux exemplaire à l'échelle européenne, alliant une **filtration mécanique** à 35 microns et une **filtration biologique** sur lits fluidisés qui permettent à l'eau de ressortir en milieu naturel avec les mêmes qualités qu'à son arrivée. Les esturgeons de la ferme évoluent ainsi toujours dans une eau propre et pure, à température constante, sans qu'aucun rejet n'impacte l'environnement. Les effluents d'élevage ainsi récoltés sont valorisés pour la fertilisation de terres ou la fabrication de compost.



QUALITE SUPERIEURE

Un autre atout de Perlita c'est la garantie de la qualité incontestable de son caviar avec une **production** maîtrisée en totalité sur un même site, de l'éclosion au conditionnement, un **processus d'élaboration** très rigoureux et une **traçabilité** détaillée.

Chaque esturgeon destiné à produire du caviar est suivi et fait l'objet d'examens individuels, notamment grâce à des échographies et des marqueurs électroniques qui permettent de suivre sa croissance au quotidien et de déterminer le moment précis de la récolte.

Une fois récoltés, les grains suivent un circuit précis et minutieux (lavage, rinçage, tamisage, salage) en laboratoire qui se termine par l'empotage qui a lieu le jour même de la récolte (dont la date est inscrite sur la boîte). Cette traçabilité précise répond à une volonté de Perlita de pouvoir remonter à l'origine de chaque lot.



LE SAVOIR-FAIRE PERLITA

FABRICATION
ARTISANALE

2 • Les bassins

Ils sont transférés dans des petits bassins à l'air libre dès qu'ils pèsent une dizaine de grammes. Ils continuent à y prendre du poids avant d'être transférés dans les grands bassins à travers des tuyaux d'eau pour ne pas les stresser. L'eau des bassins qui vient de la Leyre est maintenue toute l'année entre 14° et 17°.



3 • Le sexage

Vers l'âge de 3 ans, on détermine le sexe des esturgeons par une échographie. On sépare ainsi les mâles qui seront vendus frais pour leur chair des femelles qui produisent les œufs. Celles-ci sont alors marquées d'une puce électronique.



4 • L'échographie

A 8 ou 9 ans, une ultime échographie est réalisée pour déterminer la taille des grains.

En effet les grains du caviar Perlita mesurent un minimum de 2,6 mm. Si la taille des grains est inférieure, l'animal est remis à l'eau et il faudra attendre un prochain cycle.



5 • La récolte

Quand l'échographie est concluante, les poissons sont sélectionnés pour une future production de caviar. On prélève la gonade (la poche qui contient les œufs). Les grains sont minutieusement triés par lot (selon la taille, la couleur et la texture des grains), tamisés et rincés, on y ajoute du sel officinal le plus pur possible. Ils sont ensuite délicatement brassés et égouttés avant leur mise en boîte. Entre l'assemblage à la mise en boîte, moins d'une heure et demie s'écoule. Le poids moyen d'un esturgeon adulte est de 6 kg, les œufs représentant en moyenne 10 % de son poids.



6 • La conservation

L'empotage a toujours lieu le jour-même de la récolte. Il permet une traçabilité incontestable et une information transparente grâce à l'inscription de la date de récolte sur la boîte et une DLUO la plus longue possible, soit 9 mois avec une conservation au froid.





2

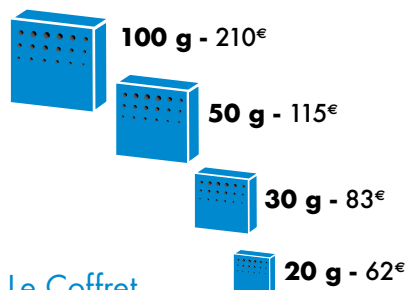
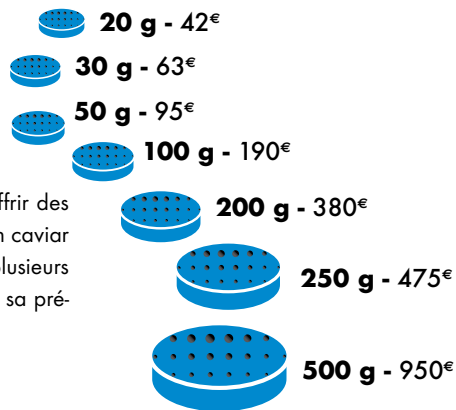
LA MARQUE PERLITA

LE CAVIAR

La marque Perlita propose deux gammes de caviar, présentant de jolis grains aux nuances variant du gris au marron clair accompagnées de reflets dorés. La longueur en bouche est exceptionnelle. Récemment récolté, il laisse s'exprimer les saveurs de beurre farine et de fruits à coque comme la noix fraîche. La douceur des grains s'apprécie en les faisant rouler sur le palais pour apprécier leur fondant et leur finesse.

CAVIAR PERLITA

Au-delà de la finesse qu'il propose à la dégustation, l'atout du caviar Perlita est d'offrir des grains de 2,6 mm de diamètre minimum. Il présente aussi selon les goûts de chacun un caviar jeune, récolté peu de temps avant la dégustation, et un caviar affiné qui se déguste plusieurs mois après sa production. Avec deux goûts singuliers, chacun saura distinguer où va sa préférence.

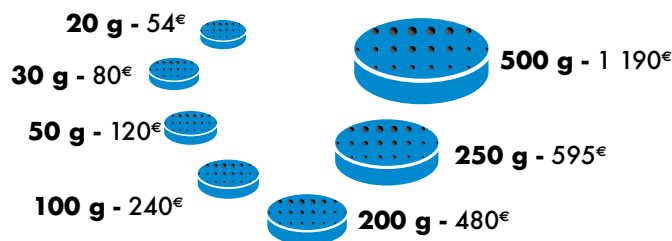


Le Coffret

Le caviar Perlita se décline aussi sous le format d'un élégant coffret, idéal pour offrir ou se faire plaisir. Pour accompagner la boîte de caviar de 20, 30, 50 ou 100gr, 2 cuillères en nacre y sont glissées ainsi qu'une clé d'ouverture. Avec un gel pack réfrigéré dissimulé sous la boîte, le caviar est parfaitement conservé au frais.

CAVIAR PERLITA RARE

Cette seconde gamme a vu le jour au printemps 2011, dans une volonté de répondre à une demande croissante de la part des clients de la marque : un caviar aux plus gros grains. Perlita a donc lancé une sélection noble du caviar, par la taille des grains soit pour cette gamme un minimum de 2.8 mm de diamètre. Ce caviar premium issu d'un travail minutieux en laboratoire représente 3% de la production de Perlita.



L'ÉPICERIE

Perlita, c'est aussi depuis fin 2017 une gamme **Épicerie** développée avec la chair des esturgeons de la ferme. Ces recettes se veulent savoureuses et rafraîchissantes, idéales pour la belle saison et les apéritifs estivaux. **Citrons rôtis, caviar et piquillos** promettent de belles associations avec l'esturgeon et leur finesse s'accordera facilement avec un vin blanc sec.

TARTINABLE D'ESTURGEON AUX CITRONS RÔTIS

Une recette pleine de soleil aux saveurs estivales et rafraîchissantes. L'esturgeon est ici accompagné de tomates confites, d'huile d'olive et surtout de citrons rôtis pour une note acidulée et gourmande tout en légèreté !

Conservation : dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48 heures.

Prix de vente : 80 g - 10€



TAPAS D'ESTURGEON AUX PIQUILLOS CONDIMENTÉS

Les filets d'esturgeon se mêlent aux piquillos, au gingembre, au thym et à l'origan pour une belle explosion de saveurs en bouche. Puissante et élégante, cette recette se déguste en toute convivialité et comblera les papilles les plus averties.

Conservation : dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48 heures.

Prix de vente : 150 g - 11€

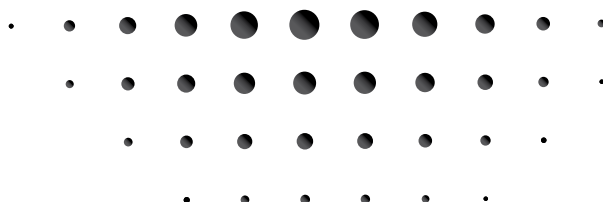


TARTINABLE D'ESTURGEON AU CAVIAR

Cette recette gourmande associe les grains de caviar à la chair fine et savoureuse de l'esturgeon. Une touche de gingembre frais et de maniguette (poivre de Guinée) apparaît en fin de bouche pour une note épicée bien équilibrée !

Conservation : dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48 heures.

Prix de vente : 80 g - 12€





OÙ LE TROUVER

Le caviar Perlita est à retrouver sur la boutique en ligne
www.caviar-perlita.com

La marque est également présente un peu partout
 en France en épicerie fine :

Nouvelle Aquitaine

Lafitte (Landes)
 Comptoir Bordelais (Gironde)
 Comptoir Arcachonnais (Gironde)
 L'Épicerie du Cap-Ferret (Gironde)
 La Poissonnerie Lucine (Gironde)
 Boutique de l'Hôtel La Co(o) rniche (Gironde)
 Chailla Biarritz (Pyrénées Atlantiques)

Hauts de France

Au Nom du Vin (Nord)

Bourgogne / Franche Comté

Épicerie Fine Le Voyageur

Pays de la Loire

Saveurs de l'Aventure (Loire Atlantique)

La ferme piscicole propose également des visites sur rendez-vous (en dehors de la forte période de production de septembre à février), pour découvrir l'exploitation et les techniques d'élevage des esturgeons destinés à la production de ce caviar d'Aquitaine. Une initiation à la dégustation clôture l'atelier avec la découverte du caviar Perlita jeune et affiné.

*1h30 de visite et dégustation -
 Possibilité d'acheter le caviar
 Perlita en fin de visite -
 28€/ personne*

Bretagne

Fumage d'Arzon (Morbihan)

Grand Est

Restaurant Poissonnerie Le Chalutier (Haut Rhin)

Provence Alpes Côte d'Azur

Poissonnerie Lou Pescadou (Bouches du Rhône)
 Simplement Vin (Bouches du Rhône)
 La Cave le Juline (Bouches du Rhône)



CAVIAR PERLITA
Route de Mios - Balanos
33470 LE TEICH
FRANCE
Tél. : 05 56 22 69 50
www.caviar-perlita.com

CONTACT PRESSE
Agence Hémisphère Sud
Corinne HENNEQUIN - Delphine BRUSLEY
d.brusley@agencehemispheresud.com
Tél. : 06 87 70 44 55

hémisphère  Sud