



DOSSIER DE PRESSE

Caviar Perlita



SOMMAIRE

EDITO

Page 3

01 /

LE BASSIN D'ARCACHON, BERCEAU DU CAVIAR PERLITA

02 /

Un peu d'histoire
La marque territoriale « Bassin d'Arcachon B'A »
L'association Caviar d'Aquitaine
Une entreprise du Teich

Page 4 à 7

LE SAVOIR-FAIRE PERLITA

03 /

Entreprise du patrimoine vivant
Développement durable
Qualité supérieure
Fabrication artisanale

Page 8 à 9

LA MARQUE PERLITA

04 /

Le caviar
L'épicerie
Les visites à la ferme
Les points de vente

Page 10 à 13

CONTACTS PRESSE

05 /

Page 14

01 / 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 30 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





Un peu
d'histoire

02 /

LE BASSIN D'ARCACHON, BERCEAU DU CAVIAR PERLITA

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 s'intéresse à l'esturgeon européen dit l'Acipenser Sturio, mais sa pêche excessive finit par entraîner sa disparition.

Poursauvegarderl'espèce,c'estleCEMAGREF,institutpublic 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**. La ferme devient ainsi la première 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.

En **2013**, l'entreprise obtient le label officiel français EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) délivré sous l'autorité du ministère de l'Économie et des Finances, afin de distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels jugés comme d'excellence.

En **2018**, *L'Esturgeonnière* devient la première ferme en France agréée ISO 22000 pour la sécurité des aliments, des procédures rigoureuses et écrites, au service de la qualité et du client.

En **2022**, *L'Esturgeonnière* poursuit sa démarche engagée conjuguant qualité et responsabilité en installant des panneaux photovoltaïques et 3 nouveaux bassins sur son site.

La marque territoriale « Bassin d'Arcachon B'A »

Acteur impliqué
dans la vie
économique de sa
région, 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.



Association caviar d'Aquitaine

Caviar Perlita défend de-
puis 30 ans un savoir-faire
artisanal et une produc-
tion de qualité exemplaire,
représentant fièrement le
Caviar d'Aquitaine en France
et à l'étranger.

Caviar Perlita mène aux côtés de 3 autres producteurs
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 produ-
ction 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.



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





Une entreprise du Teich

Perlita est une entreprise à taille humaine qui emploie 17 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.



RESPONSABLE DE PRODUCTION
Marion Bouscalt

« 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 goutte 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 ! »



ATTACHÉE COMMERCIALE
Delphine Cérol

« 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. »



RESPONSABLE D'ÉLEVAGE
Sabrina Alberti

« Passionnée par le monde du vivant, je me suis spécialisée dans le domaine de l'agronomie et de l'élevage afin de relever les défis d'aujourd'hui et de demain en travaillant au plus près de la production animale. Le cycle de l'esturgeon dure 7 ans en moyenne et chaque décision demande beaucoup d'anticipation pour tenir compte des répercussions à long terme. En associant dynamisme, rigueur et adaptabilité, le métier de responsable d'élevage me passionne et me permet de m'investir à fond pour améliorer les performances de l'élevage dans un contexte toujours très différent. J'apprécie également le travail en équipe avec des personnes impliquées qui œuvrent chaque jour pour satisfaire les besoins du poisson et les exigences de la production d'un produit de luxe comme le Caviar Perlita. »



03 /

LE SAVOIR-FAIRE PERLITA

Entreprise du patrimoine vivant

La démarche de haute qualité engagée par Caviar Perlita est reconnue depuis 2013 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>



Qualité supérieure

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'emportage 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.



Développement 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.



Fabrication artisanale

1/ L'ÉCLOSERIE



100 000 alevins d'Acipenser Baeri naissent au début du printemps dans l'écloserie et y grandissent jusqu'au début de l'été. 35 000 d'entre eux seront sélectionnés et 8 ou 9 ans après, ce sont entre 7 000 et 7 500 femelles qui produiront 4 tonnes de caviar.

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



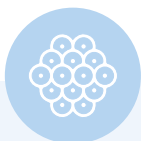
Vers l'âge de 3 ans, on détermine le sexe des esturgeons par une échographie. On sépare ainsi les mâles qui seront vendus frais pour leur chair, des femelles qui produisent les œufs. Celles-ci sont alors marquées d'une puce électronique.

4/ L'ÉCHOGRAPHIE



À 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 DDM (Date Durabilité Minimale) la plus longue possible, soit 12 mois après le jour de production, avec une conservation au froid.



04 /

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.

20 g - 45€	100 g - 205€
30 g - 67€	200 g - 410€
50 g - 102,50€	250 g - 512,50€
	500 g - 1025€



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.



20 g - 62€	50 g - 130€
30 g - 86€	100 g - 260€

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.

À partir de 45€ TTC la boîte de caviar accompagnée de son coffret à 20€ TTC.



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 : 90 g - 8,20€



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 : 90 g - 8,50€



TARTINABLE D'ESTURGEON AU CAVIAR

Cette recette gourmande associe les grains de caviar à la chair 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 : 90 g - 9,70€



TARTINABLE D'ESTURGEON FRAIS - FUMÉ

La chair des esturgeons élevés dans la ferme de L'Esturgeonnière est traitée en duo : les filets frais et fumés sont travaillés dans une belle harmonie de saveurs. A ceux-ci s'entremêlent subtilement les notes pétillantes du citron et du gingembre, relevés par une petite touche pimentée.

Conservation : à température ambiante dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 72 heures.

Prix de vente : 90 g - 8,20€

TARAMA AU CAVIAR FRANÇAIS

Le tarama de l'Epicierie Perlita est une alliance parfaite entre les œufs de cabillaud et les œufs d'esturgeon. Son onctuosité et ses jolis grains de caviars sont une invitation au voyage culinaire.

Il est parfait pour des apéritifs chics et savoureux !

Conservation : avant ouverture : à conserver entre 0° et 4°. Après ouverture : à conserver (maximum 24h) au réfrigérateur.

Prix de vente : 90 g - 9,50€





Les visites à la ferme

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

30€/ personne

Les points de vente

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 :

ÎLE-DE-FRANCE

- La Grande Épicerie de Paris (75007)
- La Marée Beauvau (75012)
- Boucherie de Baltard (Nogent sur Marne)

HAUTS DE FRANCE

- Au Nom du Vin (Nord)
- Poissonnerie Poséidon (Nord)

BOURGOGNE / FRANCHE COMTÉ

- Caves Carrière (Côte-d'Or)
- Jabco Fine Wine (Côte-d'Or)

NOUVELLE-AQUITAINE

- Lafitte (Landes)
- Comptoir Bordelais (Gironde)
- Poissonnerie Lucine (Gironde)
- L'Hospital (Landes)
- Biraben (Pyrénées Atlantiques)
- Marée Toulousaine (Haute-Garonne)
- Vinothèque de Carnot (Haute-Vienne)

BRETAGNE

- Fumage d'Arzon (Morbihan)
- Luximer (Côte-d'Armor)
- Euskabzh-Joan Lartigau (Finistère)

GRAND EST

- Restaurant Poissonnerie Le Chalutier ([Haut Rhin](#))
- Pressoir des Gourmands ([Ardennes](#))

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

- Impression des Vins ([Var](#))
- Poissonnerie Develay ([Alpes Maritimes](#))
- La Part des Anges ([Bouches-du-Rhône](#))
- Inter Caves Chateaurenard ([Bouches-du-Rhône](#))

05 /

CONTACTS PRESSE



CONTACT PRESSE

- HELLO LA COM'
- Sandra Messibah
- 06 21 61 68 11
- sandra@hellolacom.com





Conception JUUP l'agence



- Route de Mios Balanos, 10 rue de Pirac,
33470 LE TEICH FRANCE
- 05 56 22 69 50
- www.caviar-perlita.com



- Suivez Caviar Perlita sur les réseaux sociaux
[@caviarperlita](https://www.instagram.com/caviarperlita)

