



RÉSUMÉ – HISTOIRE DU CAVIAR À TRAVERS LES ÂGES

Le caviar sauvage

Le mot "caviar" remonte à 850 et provient du turc "khavyar" qui signifie œufs de poisson. Les Perses l'appréciaient pour ses vertus, mais il disparut peu à peu avant de réapparaître en 1458 dans un traité de Platina. Introduit en Europe par les Vénitiens au 15ème siècle, le caviar prit son essor au 16ème, particulièrement autour des mers Caspienne et Noire. Les Romanov en firent un mets prisé, et en 1675, le tsar Alexis 1er déclara le caviar monopole impérial.

Mondialisation du caviar

Avec l'ouverture commerciale de la Russie, les exportations commencèrent, d'abord sous forme de caviar pressé, très salé. L'Italie l'adopta dès la Renaissance, tandis que d'autres pays comme l'Allemagne et la France restaient réticents. À New York, au 19ème siècle, l'esturgeon était si courant qu'on le surnommait «Albany beef». La révolution industrielle permit au caviar frais de voyager en Europe, donnant naissance au caviar "malossol", moins salé. Dans les Années Folles, le caviar devint symbole de luxe à Paris, porté par les émigrés russes. Cependant, la pêche intensive des esturgeons menaça l'espèce d'extinction, entraînant la réglementation stricte de la pêche par la CITES en 1998 et l'interdiction totale du commerce de caviar sauvage en 2010.

La disparition du caviar sauvage

La Mer Caspienne ne produisant plus que 10 tonnes de caviar par an contre 1000 dans les années 90, la CITES imposa des quotas stricts. Pour répondre à la demande mondiale, la production de caviar d'élevage débuta dans les années 50, atteignant aujourd'hui 500 tonnes par an, principalement en Chine, Italie et France.

Le marché mondial et français

Le marché mondial du caviar est estimé à 600 tonnes par an. La Chine est le plus grand producteur avec 250 tonnes, suivie de l'Italie et de la Russie. La France, avec environ 45 tonnes, se distingue par la qualité de son caviar d'élevage, principalement produit en Nouvelle-Aquitaine.

Le caviar en Nouvelle-Aquitaine

Historiquement, l'Aquitaine produisait du caviar à partir de l'esturgeon local, le "sturio". La surpêche ayant épuisé l'espèce, des programmes de repeuplement furent lancés. Aujourd'hui, six des sept producteurs français de caviar sont en Nouvelle-Aquitaine, cherchant à obtenir un label IGP pour garantir l'authenticité de leur production, en attente de reconnaissance officielle par l'INAO en 2024.