



La Maison Masse s'intéressait déjà au caviar d'élevage français il y a plus de 20 ans. Pas convaincue par le produit, elle l'avait abandonné jusqu'à sa rencontre avec l'Esturgeonnière : enfin une entreprise animée d'une véritable vocation : refaire du caviar d'Aquitaine un grand caviar. Depuis plus de 10 ans, la Maison Masse et la marque Perlita ont bâti un véritable partenariat dans un soucis constant d'amélioration de la qualité. Aujourd'hui, elle considère le caviar Perlita comme le meilleur du marché.



En 2007 Michel Berthomier, le directeur du site, rachète l'exploitation. La Maison Masse est donc fière de distribuer un grand caviar de producteur identifié par un homme qu'elle a accompagné depuis toutes ces années.



Avantages produits

Produit **régulier**

Grain de taille homogène

L'esturgeonnière est la seule ferme à garantir des grains de 2,7 mm de diamètre minimum, de la taille d'un bel osciètre.

Produit **frais et fiable**

Le Caviar est conditionné au fur et à mesure des besoins. Nous sommes loin des pratiques de spéculation liées au marché du caviar entraînant des surstocks et des variations de qualité importantes. Chaque boîte est une boîte d'origine.

Produit **régulier et production respectueuse de l'environnement.**

Le Caviar d'Aquitaine

Le caviar d'Aquitaine provient d'une des 24 espèces d'esturgeons existantes dans le monde : l'esturgeon sibérien *Acipenser Baeri*.

Ce dernier a été importé d'Union Soviétique dans les années 80 pour aider à la réintroduction de l'espèce qui vivait à l'état sauvage dans l'estuaire de la Gironde et qui avait disparu dans les années 60. C'est une espèce d'eau douce à 100 %.

De même qu'il est impossible de comparer un Sevruga à un Osciètre, le Caviar de Baeri (esturgeon sibérien) est un produit différent des autres caviars de la Caspienne mais aussi des autres caviars d'élevage. Jusqu'en 2008, seule cette espèce était autorisée en France, ce qui fait donc du caviar d'Aquitaine un caviar unique, incomparable.

Processus d'élaboration



L'Esturgeonnière, qui produit le caviar Perlita, est **une ferme unique en son genre par ses caractéristiques et ses choix techniques retenus et garantissant le meilleur caviar :**

Dégustation :

La boîte doit être maintenue à la température de la glace et ouverte 20 à 30 mn avant la dégustation.

Selon l'âge du caviar, sa dégustation sera différente. En effet, en fonction de la date de son conditionnement, l'évolution gustative sera différente.

Un caviar frais a des saveurs de noix et de beurre frais, avec le temps et la maturation, le goût devient plus puissant et complexe.

- élevage hors sol dans des bassins spécialement conçus
 - système de filtration unique (mécanique à 35 microns) : études poussées et investissements importants pour un respect de l'environnement et une qualité de l'eau irréprochable – système très en avance sur les nouvelles exigences de la loi sur l'eau et sur le développement durable.
- **Ces éléments de contrôle permettent de supprimer tous les risques de goût parasite.**
- apport d'énergie de la géothermie (énergie 100% propre et renouvelable)
- **permet aux poissons une croissance continue et une production régulière de caviar à gros grains**

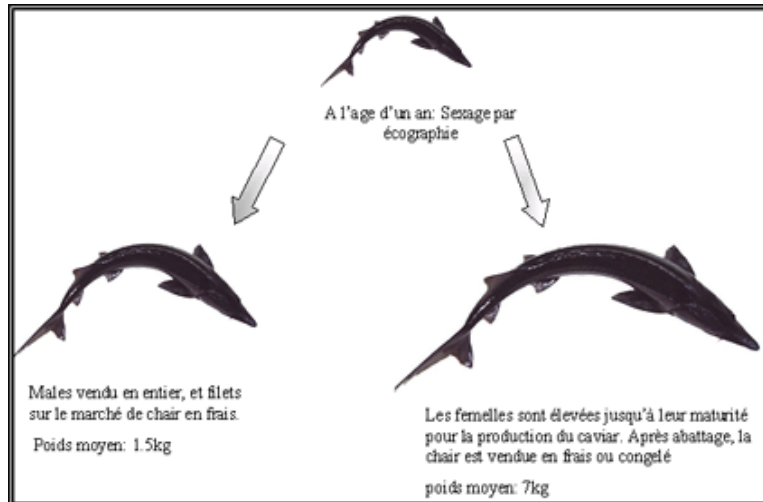
Le cycle de production, ponctué de contrôles réalisés en employant les technologies les plus modernes, permet **une régularité du caviar** qui propulse le caviar Perlita au premier rang en terme de qualité.

L'esturgeonnière est une des rares fermes à garantir des grains de 2,7 mm de diamètre minimum, la texture est garantie ferme et la couleur est homogène.

Cycle d'élevage :

1. De 8 mois à 3 ans

- esturgeons 8 mois : 100 g – viennent de l'écloserie – sont élevés pendant 2 ans
- durant ces deux ans : **tris réguliers** afin de maintenir les poissons de performances identiques dans le même lot – poids à la fin des 2 ans : 2,5 kg
- 3^{ème} année : les 20 000 poissons sont échographiés pour connaître le sexe : les mâles sont dirigés vers une filière d'exploitation de chair / les femelles commencent une vie seules.



2. De la 3^{ème} à la 6^{ème} année

- De nouveau des **tris réguliers** sur les lots de femelles pour regrouper les tailles identiques.

3. A partir de la 7^{ème} année



- Les femelles sont de nouveau **échographiées** pour faire un diagnostic sur la maturité des gonades. Celles dont le stade est déterminé comme intéressant sont mises de côté afin d'être **biopsiées**. Par cette opération, on va chercher physiquement quelques œufs dans le poisson, on les mesure et on évalue la texture, la fermeté des grains ainsi que la taille et la couleur.
- Dans les 3 jours suivant la biopsie, si l'on identifie une femelle parfaitement en adéquation avec le cahier des charges, on l'envoie en production.

Les poissons d'une génération donnent du caviar 1 fois entre la 7^{ème} et la 11^{ème} année.

Production :

1. Traitement des oeufs

- Les femelles entrent au laboratoire, elles sont présentées par la partie ventrale pour la constitution des lots. Cette opération est très précise et déterminante pour l'aspect visuel du produit. Les œufs sont alors **tamisés, rincés, égouttés et salés**.



2. Conditionnement

- Après un nouvel égouttage et un contrôle, le Caviar est mis en boîte. L'Esturgeonnière veille à ce que toutes les boîtes commercialisées par la ferme le soient après le premier empotage et sans reconditionnement, ceci confère la meilleure qualité au produit et une durée de vie inégalée. Toutes les boîtes sont donc des boîtes d'origine. Les DLC sur les boîtes sont comprises entre 8 et 10 mois après production



Développement durable

L'Esturgeonnière avait dès 1991 fait le choix des énergies renouvelables en adoptant la géothermie comme principale ressource.

Lors de la phase d'agrandissement du site en 2005, s'est posée la question de la gestion de l'eau.

En matière d'aquaculture, c'est la ressource essentielle et il nous faut la préserver. L'engagement de l'Esturgeonnière est de restituer à la rivière une eau qui soit au moins de la qualité de celle qui a été prélevée. Pour cela, l'Esturgeonnière s'est dotée du système de traitement le plus moderne qui soit, alliant la filtration mécanique aux dernières technologies de traitements de l'ammoniaque par lits fluidisés. Tous les effluents sont collectés et concentrés, ils font alors l'objet de compostage ou d'épandage sur des terres agricoles.

Ce système de traitement très à la pointe répond à la double exigence de proposer en permanence un Caviar de la meilleure qualité en permettant aux esturgeons d'évoluer dans la meilleure eau et de garantir l'absence d'impact de l'activité sur l'environnement.

VALEUR NUTRITIONNELLE DU CAVIAR

Le caviar contient :
des acides aminés essentiels
des protéines
des acides gras essentiels
des oligoéléments : oméga 3, vitamines D, phosphore
de l'iode
de nombreux antioxydants qui vont ralentir les effets
du vieillissement sur la peau, il est d'ailleurs utilisé en
cosmétique
Il contient une substance nutritive appelée Vitelline
(du latin "vita", la vie) riche en phospholipides et en
phosphoprotéines, constituants essentiels des
cellules.

Caviar

Calories: 250 Kcal /100 g
S Lipides..... 27g / 100g dont 4g d'acides
gras saturés
Protéines 25g / 100g
ZERO Glucides. odium: équivaut à 4,3 g de sel

Présentations disponibles :



5 tailles disponibles :

500 G
200 G
100 G
50 G
30 G

+ un conditionnement spécialement adapté à
l'hôtellerie et au room service : 20 G

Une seule qualité : la meilleure



