

FICHES PRATIQUES



Caviar : Lisez les étiquettes !

Les qualités gustatives d'un caviar, sa rareté et son prix dépendent de l'espèce, mais aussi de son mode d'élevage (milieu, eau, alimentation) et de sa préparation. Consultez l'étiquette avant d'acheter un produit !

D'où provient le caviar ?

Le caviar est composé d'œufs d'esturgeon salé.

On les retrouve dans l'hémisphère Nord, en Europe, au Nord de l'Asie et en Amérique du Nord et désormais également en Amérique du Sud (Uruguay notamment).

L'ensemble des poissons de cette famille est considéré par la [Convention internationale pour la protection des espèces menacées d'extinction \(CITES\)](#) comme une espèce en voie de disparition et fait, à ce titre, l'objet de restrictions de pêche et de commercialisation.

Parmi les vingt-quatre espèces d'esturgeons recensées à travers le monde, le Sévruga (*Acipenser stellatus*), l'Osciète (*Acipenser gueldenstaedti*) et le Béluga (*Huso huso*) fournissent la majorité du caviar sauvage. Les caviars d'élevage sont développés à

partir des espèces *Acipenser baeri*, *Acipenser naccari*, *Acipenser gueldenstaedti*, *Acipenser transmontanus*. Des caviars dits hybrides se développent également.

Bon à savoir

Compte tenu des mesures de conservation des esturgeons, les exportations de caviars issus d'animaux sauvages sont interdites depuis 2011.

Aujourd'hui, la quasi-totalité du caviar commercialisé provient de poissons d'élevage d'origines diverses (France, Espagne, Italie, Bulgarie, République tchèque, USA, Russie, Iran, Chine, etc.).

En France, la production provient de l'espèce *Acipenser baeri* (originaire de Sibérie). Les élevages sont localisés dans les eaux de la Gironde.

Comment est-il produit ?

Le caviar est composé d'œufs d'esturgeons ou plus précisément d'ovocytes (cellules sexuelles femelles immatures). Le cycle de reproduction des esturgeons est très long. Ils atteignent leur maturité sexuelle entre cinq et vingt ans, ce qui explique la rareté du caviar.

Au printemps et à l'automne, aussitôt après la pêche, les esturgeons sont immobilisés et on sépare les mâles des femelles. Les œufs sont ensuite extraits par sondage.

Le sel est le seul ingrédient indispensable au caviar. Il facilite la conservation et constitue un exhausteur de goût. Avec trop peu de sel, le caviar se détériore rapidement. Avec trop de sel, il se dessèche et devient collant.

Afin de limiter la teneur en sel et de prolonger la durée de vie du caviar, il est d'usage, en Europe, d'utiliser un conservateur, l'acide borique (E284) ou son sel (E285), le tétraborate de sodium (borax).

Quel étiquetage ?

Il existe un code couleur pour les boîtes de caviar :

- ▶ Bleu : **Beluga ou Belouga** ;
- ▶ Jaune : **Osciètre ou Ossiètre** ;
- ▶ Rouge : **Sévrouga ou Sévruga**.

Le caviar le plus renommé et le plus cher est le Beluga. Les différences de prix s'expliquent notamment par la rareté de ce poisson.

Les utilisations abusives de l'appellation « caviar »

Au sens propre, le terme « caviar », employé seul, est réservé aux œufs d'esturgeons salés.

- ▶ **La dénomination « caviar de Polyodon »** est autorisée depuis 2006 pour la commercialisation des œufs de poissons de la famille des Polyodontidés ou « poisson spatule », famille proche de celle des esturgeons (famille des Acipensérédés) et appartenant à l'ordre des Acipencériformes. Ces poissons sont, comme les esturgeons, protégés par la CITES. Le produit est élaboré à partir de poissons pêchés dans les eaux fluviales des États-Unis.

- ▶ **La dénomination « caviar d'aubergine »** est usitée dans le domaine culinaire, désigne un hors-d'œuvre traditionnel de la cuisine méditerranéenne, obtenu en mélangeant de la pulpe d'aubergine avec du jus de pamplemousse ou de citron, du sel, de l'ail, du paprika, de la coriandre et de l'huile.
- ▶ **L'appellation « caviar rouge »** est employée abusivement pour désigner des œufs de saumon.
- ▶ **L'expression « caviar d'escargot »** est abusivement utilisée pour des œufs d'escargot.
- ▶ Se développent, depuis quelques années, **des préparations à base d'algues ou de chair de poisson, d'eau, de gélifiants, d'arômes et de colorants, imitant l'aspect du caviar**, vendues parfois sous des appellations ou des marques rappelant le terme caviar. Bien que le prix soit un bon indice de la nature du produit, le consommateur doit rester vigilant et bien lire les étiquettes.

Le cas du « caviar d'œufs ovulés »

Depuis quelques années se développe un produit dénommé « **caviar d'œufs ovulés** ». Pour ce produit, les œufs sont recueillis lorsqu'ils arrivent à maturité par césarienne, ce qui permet d'obtenir plusieurs récoltes d'œufs au cours de la vie de l'animal. Pour ce type de production, l'ovulation de la femelle doit être induite par des moyens physiques ou chimiques, et la femelle doit être anesthésiée pour la récolte.

Attention, **ces œufs n'ont pas la même qualité** que les œufs immatures, notamment en ce qui concerne leur texture. Afin de remédier à cet inconvénient, les œufs sont traités par des procédés chimiques pour modifier leur structure. Malgré ce traitement, les œufs sont sensiblement différents du caviar, c'est pourquoi il est nécessaire d'indiquer la méthode de production sur l'étiquetage afin d'informer le consommateur.

Ces dernières années, la DGCCRF a relevé des infractions dans la présentation de certains produits, notamment dans les publicités sur internet : caviar d'élevage présenté comme sauvage, caviar de Polyodon présenté comme caviar, espèces hybrides mal ou pas indiquées, ou encore des dénominations d'espèces fantaisistes ainsi que les mentions trompeuses ou confusionnelles, comme la mention du lieu de conditionnement du caviar ou lieu de la mention du lieu d'élevage de l'esturgeon.

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables et/ou rapprochez-vous d'une [direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#) ou [direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations \(DDCSPP\)](#).

Crédit photo : © Fotolia