

Le caviar made in Gers fait recette



DDM

Pisciculture. Depuis 1991, un Risclais élève des esturgeons pour produire du caviar. L'an dernier, il est passé de 200 à 400 kg et compte s'agrandir.

Pendant des années, des esturgeons de l'espèce sturio ont remonté l'Adour pour pondre en rivière basse. En 1926, les riverains du fleuve ont commencé à pêcher ces poissons pour en vendre les œufs qui, transformés, deviennent le fameux caviar. Un trésor qui a attiré les convoitises au point qu'en 1947, la dernière femelle a été pêchée. Les esturgeons ont abandonné le département... jusqu'à la fin du XXe siècle. Un Gersois a ouvert alors une pisciculture à Risclé. Il est désormais à la tête de 1 000 m² de bassins, 100 000 esturgeons et a produit l'an dernier 400 kg de caviar.

L'aventure a débuté en 1986. Pierre Tachon est las de la vie toulousaine et souhaite revenir dans son Gers natal. Fasciné par la pisciculture, il s'installe non loin de Risclé où la proximité du canal du Tarsaguet permet d'alimenter son projet. Connaissant l'histoire de l'esturgeon dans l'Adour, il songe à ce poisson. Mais il est interdit d'élever cet animal, en voie de disparition. Pierre Tachon s'oriente vers la truite. Pendant ce temps, le Cemagref¹ a réussi à faire se reproduire des esturgeons en captivité. Ce qui ouvre la voie à l'élevage. En 1991, Pierre Tachon accueille ses premiers esturgeons, de l'espèce acipenser baeri. Ils sont alors cinq producteurs en France.

Le pisciculteur gersois vend ses premiers grains de caviar en 1998 et réussit sa première reproduction l'année suivante. Car si l'esturgeon est un poisson solide, son élevage suppose de gros investissements et un savoir-faire pointu. « C'est le poisson le plus compliqué à faire reproduire », poursuit Pierre Tachon. Il faut masser la femelle pour extraire des œufs, recueillir la semence du mâle, mélanger le tout dans un bain qui empêche les œufs fécondés, très collants, de s'agglutiner et de s'asphyxier.

Tout, dans cet élevage, est long et délicat, à commencer par le sexage car seules les femelles ont de la valeur. « Rien ne permet de différencier mâle et femelle. Avant nous faisons une biopsie vers 5 ans, maintenant nous procédons par échographie à 3 ans », explique le pisciculteur. De la naissance du poisson à la production du caviar se déroulent en moyenne huit ans. Les œufs mettent trois à quatre ans pour grandir. « Mais le caviar correspond à un stade particulier de maturation qui dure une quinzaine de jours », poursuit Pierre Tachon. Echographies et biopsies permettent de déterminer cette fenêtre étroite. « Dans la nature, on pêchait tous les esturgeons, on les ouvrait mais seulement 1 % donnait du caviar. C'est ce qui a conduit à la disparition », explique Pierre Tachon.

Quand les œufs sont mûrs, les poissons sont emmenés en Dordogne. Le caviar y est récolté et transformé par rinçage, salage, léger séchage avant d'être mis en boîte. La pisciculture du Tarsaguet travaille exclusivement avec la maison Prunier. A Paris, le produit est revendu de 2 500 € à 5 200 € le kilo. Pierre Tachon ne s'arrête pas là. Dès 2000, il a valorisé la chair, en vendant carpaccio, poisson fumé...

De nouveaux bassins ouvriront en mars. D'ici 2012, il compte faire passer sa surface de 1 000 m² à 20 000 m². Le marché existe. Par ailleurs, le pisciculteur compte s'ouvrir vers d'autres espèces dont l'ocicetre, le beluga. Mais son rêve reste d'élever des sturio pour repeupler l'Adour. **F.R.**

Source : <http://www.ladepeche.fr/article/2008/01/14/425913-Le-caviar-made-in-Gers-fait-recette.html>

PISCICULTURE DU TARSAGUET – Au moulin du Tarsaguet - 32400 RISCLÉ

☎ 05 62 69 88 29 📠 05 62 69 88 29 📧 lesesturgeonsdeladour@orange.fr 🌐 www.pisciculture-gers.com

¹ Institut de recherche pour l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement.