

Université de Pau et des Pays de l'Adour

Collège des Sciences Humaines et Sociales

**Incroyables poissons et fabuleux caviar :
rêves d'esturgeons en Aquitaine**

*L'identité d'un produit de luxe dans l'affirmation
gastronomique et touristique du bassin d'Arcachon et
de la Dordogne*

Marc LOHEZ

Professeur agrégé d'histoire

Mémoire présenté le 22 octobre 2020
devant un jury composé de

Isabelle DEGRÉMONT, Maître de Conférences – Géographie / Aménagement (UPPA)
Jean-Yves PUYO, Professeur des Universités – Géographie / Aménagement (UPPA)
Christel VENZAL, Maître de Conférences – Géographie / Aménagement (UPPA)

pour l'obtention du

CERTIFICAT INTERNATIONAL D'ÉCOLOGIE HUMAINE

Sous la direction de
M. Lionel DUPUY (Géographe, HDR – UPPA)



Remerciements

La réalisation de ce mémoire a été particulièrement longue et je tiens d'abord à remercier Lionel Dupuy pour sa grande patience, ses conseils et ses relectures.

Je remercie aussi Michel Berthommier, Laurent Deverlanges et Frédéric Vidal, dirigeants des élevages du Teich de Neuvic et des Eyzies pour leur participation à l'enquête, pour leurs témoignages et pour leur accueil.

Avant-propos : aux origines du mémoire

L'estuaire de la Gironde est doublement à l'origine de ce mémoire : dernier refuge de l'Esturgeon Européen (*Acipenser sturio*) dont le programme de sauvegarde a permis les élevages actuels, il fit l'objet de recherches scolaires dans le cadre d'un projet d'échange international et pluridisciplinaire il y a quinze ans. Enseignant d'Histoire et Géographie en section européenne à Clichy, je travaillais en effet en partenariat avec une équipe de collègues de biologie et de chimie du Maryland (Etats-Unis). Le thème d'échange était l'évolution de l'environnement de l'espace fluvial proche des deux établissements¹. Le lycée de mes partenaires étant proche de la Baie de Chesapeake, j'orientai les recherches de mes élèves concernant les estuaires vers la Gironde dont la taille permettait une comparaison un peu plus valable que l'estuaire de la Seine. Un travail demandé sur les espèces menacées me permit de faire connaissance avec le *Sturio* et avec le caviar produit grâce à l'esturgeon sibérien dans les élevages entourant l'estuaire. D'autres recherches scolaires demandées cette fois à des élèves de premières sur la diversification des productions agricoles me révélèrent l'existence d'élevages de bisons et de ratites (autruches, émeus) en France. Une étude rapide aboutit à la publication d'un article dans la revue *Espaces*². J'y avançais l'idée, sur ces nouveaux élevages, d'un exotisme de terroir, et de la capacité du système liant les productions locales et le tourisme à intégrer des produits nouveaux³.

Mais l'intérêt plus particulier pour les élevages d'esturgeons en France, et principalement en Aquitaine, est un cadeau du Père Noël. Membre de l'association des Cafés Géographiques et responsable du site web des cafés, je travaillais avec Gilles Fumey qui présidait alors l'association. Spécialiste de la géographie de l'alimentation et des cultures alimentaires, il dirigea la publication d'un numéro de la revue *La Géographie*, publié à l'occasion des fêtes de la fin d'année 2009⁴. Je fus invité à y fournir un article sur la géographie du Père Noël, dérivé de travaux effectués par les sociologues et les historiens. Cependant, la thématique de ce numéro portait avant tout sur une géographie, plutôt culturelle, de l'alimentation. Parmi les participations, celle de Françoise Ardillier-Carras faisait le point sur le déclin du caviar issu de

¹ Une partie de ce travail peut être retrouvée sur les archives du web : https://web.archive.org/web/20030407094728/http://www.geographiques.com/spip/rubrique.php3?id_rubrique=1 [Site consulté le : 22/08/2018].

² LOHEZ Marc, « Bisons, esturgeons, autruches... gastronomie exotique de terroir », *Cahiers Espaces*, n° 76, 2002, p. 88-90.

³ *Ibid.*, p. 90.

⁴ « À table ! Le monde dans votre assiette », *La Géographie*, Paris, Société de Géographie, n° 7 / 1534, 2009, p. 74-77.

la pêche et l'essor, encore timide alors des élevages⁵. Les quelques lignes mentionnant les fermes piscicoles françaises m'incitèrent à reprendre l'étude sur le petit monde du caviar français, sous la forme d'un blog. Dans ces publications en ligne, qui s'étendent de 2010 à 2012, je replaçais la production nationale et sa concentration géographique dans une histoire culturelle et patrimoniale. L'aventure humaine de l'élevage contemporain était articulée aux souvenirs teintés de la légende d'un âge d'or de la pêche en Gironde par le défi environnemental de la sauvegarde de l'esturgeon local, *Acipenser sturio*. Toujours influencé par mes activités scolaires, je voyais dans le petit groupe d'élevages resserré entre Dordogne, Charente et Gironde, un système de production local dont les acteurs cherchaient alors à obtenir une appellation commune, l'IGP « caviar d'Aquitaine ». Cet aspect me fit plonger dans la question des Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO) et de leurs liens avec un marketing territorial⁶ déjà approché d'un point de vue scolaire⁷.

Mon arrivée dans la formation du CIEH de l'UPPA était liée au départ à la volonté de réfléchir sur des pratiques pédagogiques interdisciplinaires concernant les visites de terrain. Mais les quinze ans passés à observer les élevages d'esturgeons eurent raison de cet objectif professionnel. L'apport des approches systémiques dans la pensée complexe réactivait ma volonté de présenter le petit monde des élevages aquitain comme un système à la fois récent et particulier, mais en même temps largement engagé dans un processus d'intégration à un contexte régional marqué par une identité gastronomique forte.

⁵ ARDILLIER-CARRAS Françoise, « Le caviar, perles noires d'Orient », in « À table ! Le monde dans votre assiette », *La GéoGraphie, Paris, Société de Géographie*, n°7 / 1534, 2009, 100 pages, p. 26-29.

⁶ <https://clio-cr.clionautes.org/labellisation-et-mise-en-marque-des-territoires.html> [Site consulté le : 22/08/2018].

⁷ <https://www.clionautes.org/archives-clio/clio03/congres01-grillenet.htm> [Site consulté le : 22/08/2018].

Introduction générale

- [...]
- Et pour commencer, caviar.
- Bien.
- Une seconde, comment est-il votre caviar ?
- Comment il est notre caviar ?
- Je suis très pointilleux sur le caviar.
- C'est du caviar !
- Mais encore, d'Iran, de Russie, de Gironde, nouvelle pêche ou non, petit ou gros grains, de qualité *Oscietre* ou *Sevruga* ?
- Et si vous preniez des asperges ?
- Non mademoiselle, un homme lancé sur le caviar ne peut revenir en arrière, vous m'en donnerez une boîte.
- Mais les boîtes font 500 grammes !
- Cela ira pour commencer.⁸

Intégration, patrimonialisation, exotisme de terroir ?

L'exotisme de terroir : cette expression paradoxale désigne un processus d'intégration d'espèces originaires d'espaces lointains par leur production dans un territoire agricole et gastronomique local. Le terme « terroir » est ici utilisé par commodité, par raccourci. Le processus implique un rapprochement de l'espèce « exotique » de cultures et d'élevages locaux. Cela passe par la cuisine qui va accommoder le produit, soit à la façon de plats locaux, soit en l'associant à des spécialités locales. Ainsi, une ferme de Soustons commercialise une « Cassouette », c'est à dire un confit de Canard aux cacahuètes cultivées dans la même exploitation. La recette a été élaborée par le chef d'un restaurant situé dans la même commune. Cette intégration culinaire s'accompagne de la participation aux circuits de commercialisation locaux, notamment ceux qui sont associés à la mise en valeur touristique de la gastronomie de l'espace concerné. L'arrivée d'espèces exotiques dans l'agriculture française est ancienne, elle apparaît dès la première mondialisation, si l'on ne veut pas remonter jusqu'aux romains. L'exotisme de terroir contemporain tire sa saveur de la recherche parallèle d'authenticité et de certification qui ancre la qualité affichée dans un milieu et des traditions locales réelles ou supposées. Le patrimoine gastronomique régional, dûment inventorié, finit par faire une place à ces immigrants : au bout de quelques décennies, le produit exotique se banalise par naturalisation. Dans certains cas, on en vient à oublier le temps où l'identité gastronomique locale se passait fort bien de l'espèce ou du produit en question : la fraise du Périgord n'est présente en Dordogne que depuis moins d'un siècle. Le kiwi est

⁸ Dialogue extrait de *L'œil du monocle* (1964), réal. Georges Lautner.

cultivé dans le val d'Adour depuis un demi-siècle et a reçu une Identification Géographique Protégée il y a plus de dix ans : que reste-t-il de son exotisme ?

Tenter d'appliquer ce processus en bloc aux élevages d'esturgeons qui se concentrent dans le Sud-Ouest présente des difficultés : l'esturgeon sibérien, *Acipenser baerii*, seule espèce présente dans les fermes aquacoles françaises jusqu'à l'arrivée récente des *Acipenser gueldenstaedtii* et *Huso huso*⁹, est un substitut à l'esturgeon local autrefois pêché. La dimension exotique éventuelle est brouillée par un rapport à un passé mythifié : manger des rillettes ou du caviar de *baeri*, c'est retrouver les pêcheurs de Gironde auxquels les Russes blancs expliquaient comment produire cet or noir il y a un siècle. Le caviar du sud-ouest, c'est une Madeleine de Proust, mais en beaucoup plus cher. Le passé russe du caviar laisse en héritage des traditions de consommation qui en font un produit d'exception, pour ne pas dire de luxe, qui ne s'accorde pas forcément très bien avec la notion de terroir à la française. Élément supplémentaire de complexification, la recherche d'une dénomination locale s'effectue dans le cadre d'une grande région, ce qui correspond mal à l'échelle du terroir. Donc, le cas des élevages d'esturgeon du Sud-Ouest correspondrait à un « exotisme de terroir » sans exotisme et sans terroir : il reste le processus d'intégration. C'est peut-être là que réside l'intérêt de suivre la naissance, le développement et la situation actuelle de ces entreprises et de leur production : leurs particularités déconstruisent la surface de cette notion pour en saisir les principes fondamentaux : des symptômes d'intégration et de patrimonialisation que l'on pourrait expliquer par des interactions multiples entre d'une part les territoires de production, d'autre part les conditions à la fois politiques, économiques et environnementales de développement des entreprises, enfin les modèles et les représentations qui ont nourri ce développement et façonnent aujourd'hui la communication des acteurs de ce secteur.

L'objet étudié est triple : un ensemble d'entreprises, leurs productions (caviar, chair et dérivés), leurs lieux de production et de commercialisation enfin. Décrire cet objet comme un ensemble est un défi. Les lieux, les dirigeants sont différents, leurs entreprises concurrentes et parfois adverses, mais elles sont toutes les héritières d'une même aventure scientifique et technique : la substitution à des fins de sauvegarde d'une espèce locale pêchée par une espèce allochtone élevée. Comme toutes les fermes piscicoles du monde où la présence des

⁹ Ces deux espèces d'esturgeons produisent le caviar appelé osciètre et béluga, les deux plus réputés à l'époque du caviar issu de la pêche en mer Caspienne. Leur introduction dans notre pays n'a été possible qu'à partir d'un arrêté de 2007 <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000820805> [Site consulté le 27/02/2020] et la production de caviar à partir de ces espèces en France est bien plus récente encore.

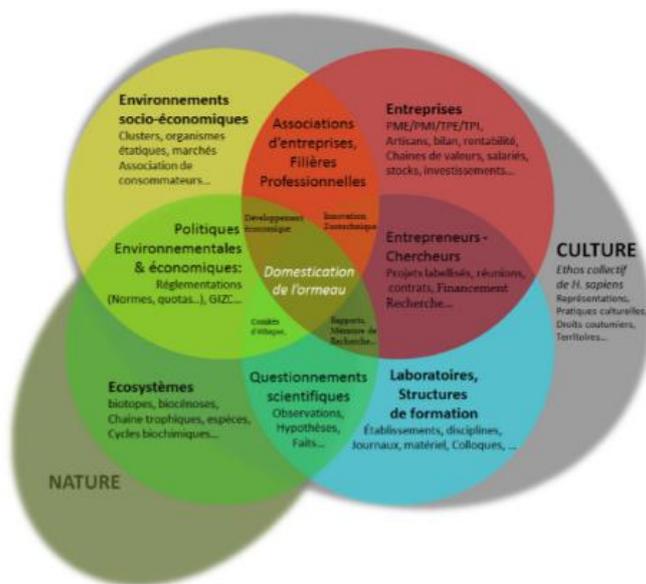
esturgeons est essentiellement liée à la production de caviar, c'est la disparition de cette ressource en mer Caspienne qui a porté leur développement. Le recours au récit d'époques passées est indispensable pour comprendre l'identité contemporaine de notre objet, et à deux titres : ils éclairent les contextes du développement de ces élevages et fournissent des représentations dont se nourrissent les communications des acteurs de ce secteur. Il ne s'agit pas de faire une histoire pour l'histoire mais de comprendre les impacts directs et indirects de ces temps passés sur l'identité complexe de ce petit monde. Comme la nation américaine s'est regardée dans le miroir du western, les producteurs de caviar entre Charente et Adour se projettent dans cette conquête du Sud-Ouest par un esturgeon sibérien. Au bain des histoires s'ajoute celui des rapports à l'environnement et plus récemment aux animaux. C'est un bain contraignant pour ces élevages, mais en même temps porteur d'opportunités et de postures. Comme le grand chasseur de lion Denys Finch Hatton finit par promouvoir le safari photo et les sanctuaires pour les animaux de la Savane kényane, les producteurs de caviar peuvent se poser en hérauts d'une transition écologique. Le dernier bain est celui de la recherche de la valeur ajoutée par l'identification d'origine ou de qualité évoqué plus haut. Dans le cas des producteurs de caviar, ce bain est celui d'un contexte territorial à deux échelles, régionale et plus locale, particulièrement marqué par cette recherche, associée à la promotion de ces territoires en tant que « destination » par le marketing territorial.

Ces bains n'imprègnent pas l'identité du caviar et des élevages concernés séparément : ils interagissent. Ce sont les interactions multiples entre ces représentations, l'environnement, les territoires concernés et cette production qui nécessitent d'adopter la démarche d'écologie humaine. Cette dernière étudie en effet les rapports complexes de l'homme et des sociétés dans leurs environnements et territoires multiples. L'homme, c'est ici l'acteur de ce secteur, producteur et communicant vu dans son milieu physique, économique, social et humain. Un milieu dont les relations doivent être abordées selon des échelles de temps et d'espace différentes.

Définition : qu'est-ce qu'un élevage d'esturgeon ?

Le premier obstacle dans l'étude des piscicultures d'esturgeons en France consiste à définir cet objet. De quoi s'agit-il ? La pisciculture est une activité d'élevage. L'élevage est une des activités qui définissent un basculement majeur dans l'histoire de l'humanité, avec la révolution néolithique.

Au début d'*Astérix et les jeux olympiques*, on voit Panoramix mettre en enclos un troupeau de sangliers qui va accompagner les gaulois à Olympie. Cette œuvre de fiction fait curieusement écho à la découverte plus récente des zoo-archéologues qui ont mis en évidence les traces de l'introduction des sangliers à Chypre il y a environ 11000 ans¹⁰ : le choix d'un animal, ici en dehors de la zone où il va être mobilisé, semble dépasser les simples raisons de production. Le développement de l'élevage au néolithique est de moins en moins perçu uniquement comme le moyen de mobiliser un « garde-manger sur pattes »¹¹. Or dans le cas de l'esturgeon, ce basculement du prélèvement à l'élevage, la domestication, vient tout juste de se produire, un siècle et demi après la naissance de l'aquaculture moderne¹². Un autre cas récent de domestication, celui de l'ormeau en Bretagne, a été étudié par Fabien Riera¹³. Dans sa thèse soutenue en décembre 2017, il montre par un travail interdisciplinaire la constitution d'un terreau localisé favorable à l'élevage et replace le processus de domestication de l'ormeau dans un socio-écosystème.



Document 1 : Le socio-écosystème de la domestication de l'ormeau européen.¹⁴

¹⁰ VIGNE Jean-Denis, ZAZZO Antoine, SALIÈGE Jean-François et al., « Pre-Neolithic wild boar management and introduction to Cyprus more than 11,400 years ago », *Proceedings of the National Academy of Sciences*, n° 106, vol. 38, 2009, p. 16135-16138.

¹¹ Voir notamment les travaux de Joséphine Lesur sur la chasse et l'élevage en Afrique de l'est et en Egypte : LESUR Joséphine, *Et la gazelle devint chèvre : pré-histoires africaines d'hommes et d'animaux*, Paris, Muséum national d'Histoire naturelle ; Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2017, 208 p.

¹² La domestication empirique des poissons est une activité ancienne, mais la maîtrise de la reproduction, surveillée puis encadrée par les scientifiques est une innovation du 19^{ème} siècle (voir première partie).

¹³ RIERA Fabien. *Trois classes de facteurs qui influencent le cours de la domestication des espèces marines. Une étude de cas : l'halioticulture biologique en France*. Thèse de Doctorat en Sciences économiques. Université de Bretagne occidentale – Brest, 2017, 216 p.

¹⁴ *Ibid.*, p. 168.

Dans une communication publiée lors de la préparation de sa thèse, où il glisse une remarque sur l'analogie entre l'aventure de l'ormeau et celle du caviar, Fabien Riera montre la transformation de l'image de l'ormeau qui accompagne sa domestication :

C'est ainsi qu'aujourd'hui, par le contrat social établi à nouveau entre lui et les hommes, l'ormeau est devenu un emblème culturel et culinaire, tout en restant symboliquement dans le monde sauvage. Et si manger de l'ormeau, même sauvage, est devenu moral, c'est que sa moralité tient dans son « bien pêché », « bien élevé », « bien cuisiné » et « bien mangé ». En un mot, pour reprendre Claude Lévi-Strauss, « bien pensé ».¹⁵

Même si l'étude présente ne peut ignorer le processus initial de domestication, elle se concentre également sur la situation actuelle plus de trente ans après le lancement de l'élevage d'esturgeons dans le sud-ouest de la France. L'élevage consiste en une mobilisation de richesses, c'est à dire des ressources auxquelles on attribue de la valeur. Il s'intègre dans un système complexe de production et de consommation et porte une dimension culturelle forte. L'activité d'élevage de l'esturgeon dans le Sud-Ouest sera donc étudiée en analysant ses rapports à l'image d'un animal très particulier, à un environnement économique social et culturel aux échelles multiples, à la dimension culturelle forte du caviar, produit principal. Mais si l'activité d'élevage constitue un ensemble, elle repose sur des objets individuels que sont les élevages d'esturgeons. Ceux-ci se composent de trois facettes : l'entreprise, le site de production et la production.

L'objet de ce mémoire consiste ainsi à analyser les interactions entre ces différentes facettes des élevages et celles d'un double contexte. Le premier contexte est celui du commerce d'un produit mondialisé, le caviar, qui vient de basculer de la pêche à l'élevage pour des raisons de gestion des ressources. Ce basculement est également favorisé par les efforts pour sauvegarder les espèces dans leur milieu naturel. Le deuxième contexte est celui de la France, un pays qui a particulièrement développé des stratégies de mise en valeur fondées sur l'origine de la production et où se pratique une reconnaissance des territoires axée autour de la mise en valeur patrimoniale et gastronomique de ceux-ci, en lien avec le tourisme. Dans les sociétés d'abondance des pays occidentaux, le lien entre la production alimentaire et la subsistance s'est éloigné. La massification a pu par ailleurs conduire à une perte de sens de la production. Mais face à la concurrence internationale, la recherche de valeur ajoutée par la labellisation de la qualité et de l'origine a plus récemment mis en avant les dimensions complexes et culturelles de ces activités, le lien avec leurs territoires. L'observation des

¹⁵ RIERA Fabien, *Le goût de l'ormeau, ou comment un gastéropode a gagné ses lettres de noblesse*. Conférence : « Se nourrir. Pratiques et stratégies alimentaires », 138^{ème} congrès du CTHS, Rennes, avril 2013.

élevages d'esturgeons s'intègre dans ces phénomènes étudiés par des chercheurs venus d'horizons disciplinaires variés, de l'économie à l'anthropologie en passant par la géographie. Or ces chercheurs doivent franchir souvent les frontières de leur discipline d'origine, comme c'est le cas également pour ceux qui s'engagent dans la démarche d'écologie humaine. Par exemple, le colloque de 2011 sur la « labellisation et la mise en marque des territoires »¹⁶ illustre cette dimension, non seulement par le fait que les articles proviennent de champs disciplinaires variés, mais parce que les articles écrits à plusieurs mains étaient souvent signés par des auteurs de spécialités différentes.

Des saveurs aux valeurs du territoire de production.¹⁷

Pour étudier les rapports que les élevages d'esturgeons entretiennent à la fois avec leur territoire de production et avec ce contexte de mise en valeur, plusieurs notions élaborées dans le cadre des recherches évoquées ci-dessus ont été utilisées. La première est celle de terroir et étudiée dans les travaux d'Éric Rouvellac. Celui-ci décrit le glissement de la notion de terroir, son « évolution culturelle du concept porteur d'une petite dose de snobisme et d'une grande part d'imaginaire », son glissement « du cultural au culturel »¹⁸. C'est cette dimension imaginaire, à ne pas confondre – en tout cas pas systématiquement – avec le faux ou la tromperie, qui sera particulièrement observée dans cette analyse, une « poétique » de l'espace de production et du produit en quelque sorte. Dans ce glissement du terroir « du réel vers l'imaginaire », la comparaison avec les travaux sur le développement de la viticulture post-Apartheid est particulièrement stimulante. Ces derniers permettent en effet d'observer comment un produit qui incarne des réalités passées ou étrangères peut s'intégrer dans un contexte nouveau¹⁹. Or la mise en avant du terroir comme outil de marketing, fût-il avec l'utilisation d'images historiques et de traditions, constitue un contexte nouveau. De même, les élevages d'esturgeons, malgré l'innovation qu'ils constituent, incarnent des temps passés et une étrangeté.

¹⁶ FOURNIER Mauricette (dir.), *Labellisation et mise en marque des territoires*, Clermont-Ferrand, CERAMAC / Presses Universitaires Blaise-Pascal, 2014, 634 p.

¹⁷ Ce sous-titre fait notamment allusion à des marques territoriales comme « Saveurs du Périgord » et « Valeurs du Parc naturel des Pyrénées ».

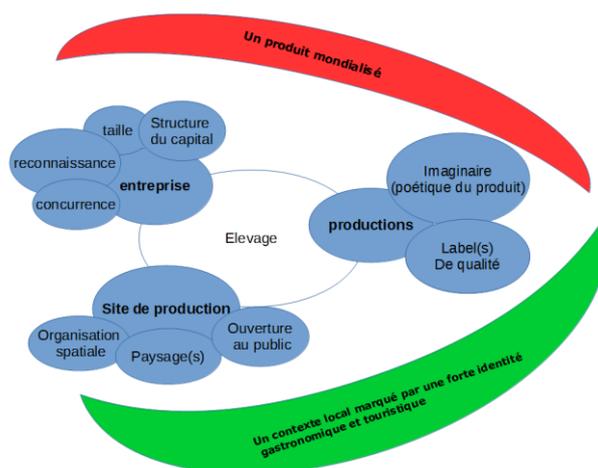
¹⁸ ROUVELLAC Eric, *Le Terroir; essai de réflexion géographique à travers la viticulture*. Habilitation à Diriger des Recherches, Géographie. Université de Limoges, 2013, 224 p.

¹⁹ *Ibid*, p. 101 à 140.

Les esturgeons et le caviar dans le contexte agri-touristique du Sud-Ouest

Les élevages d'esturgeons se concentrent dans la région Nouvelle-Aquitaine, un ensemble de territoires qui cultive une forte identité gastronomique autour de produits qui sont parvenus à représenter ces territoires. Pour aborder les conséquences de la présence du caviar et de l'esturgeon parmi les mets du sud-ouest, la notion de « panier de biens » sera utilisée. Développée par Amédée Mollard et Bernard Pecqueur au tournant du siècle, cette notion désigne un ensemble de produits spécifiques à un territoire de production qui se renvoient les uns aux autres et dont la consommation sur place est favorisée par les activités touristiques²⁰. Les liens entre les produits des élevages d'esturgeons et leur environnement gastronomique et touristique seront analysés au travers d'une notion de terroir qui sera envisagée comme un médiateur, un véhicule de valeurs pratiqué et façonné à la fois par les acteurs du territoire et de la production et par les consommateurs, notamment les « touristes-mangeurs » approchés par la recherche en socio-anthropologie²¹.

Deux territoires de productions seront particulièrement observés : le bassin d'Arcachon et la Dordogne. Ces deux territoires concentrent des élevages qui sont en même temps des lieux de transformation. Ils viennent de se doter de marques territoriales destinées à leur promotion en tant que destination. La rencontre entre un produit de luxe, porteur d'une culture historique et gastronomique spécifique, voire exotique, et des espaces dont la promotion mêle intimement le tourisme à la gastronomie sera donc l'occasion de tester la capacité d'intégration, voire d'innovation du terroir, au-delà de ses fonctions affichées, protectrices et conservatrices.



Document 2 : Les facettes des élevages d'esturgeons étudiées dans un double contexte (Réalisation personnelle).

²⁰ HIRZAK Maud, MOALLA Mehdi, MOLLARD Amédée, PECQUEUR Bernard, RAMBONILAZA Mbolatiana et VOLLET Dominique, « Le modèle du panier de biens », *Économie rurale*, 308 | 2008, 55-70.

²¹ MOGNARD Élise, *Foie gras, gavage et « touristes-mangeurs » : une sociologie de l'alimentation à l'heure de la mondialisation*. Thèse de doctorat en Sociologie, Université Toulouse II, 2014, 553 p.

Données et démarches

La mise en place et les conditions de développement des élevages d'esturgeons en France et dans le monde est assez largement documentée par les revues scientifiques ou techniques spécialisées en aquaculture. Le fait que les rédacteurs des articles soient parfois les pionniers scientifiques de cet élevage facilite la restitution des temps initiaux : c'est particulièrement le cas de Patrick Williot en France et de Paolo Bronzi en Italie. Parfois, les pisciculteurs eux-mêmes, notamment lorsqu'ils ont reçu une formation scientifique, sont les auteurs de publications utiles à cette recherche. Outre les articles techniques et très spécialisés, ils ont publié des synthèses sur les conditions du lancement des piscicultures²², parfois du développement à long terme de la production de caviar²³. Les études d'impact fournissent un complément bienvenu, notamment sur les caractéristiques du projet initial mais aussi sur l'environnement de la future pisciculture. Il a paru en effet nécessaire de restituer le contexte environnemental des élevages mais aussi de le replacer cette forme d'aménagement dans l'histoire de l'aménagement des territoires étudiés, en particulier le bassin d'Arcachon, en utilisant les travaux en sciences humaines, notamment en géographie.

La presse d'information, et particulièrement la presse quotidienne régionale, sera aussi sollicitée pour préciser l'évolution récente et la situation actuelle des fermes aquacoles. Certes, il s'agit à chaque fois d'une information pauvre et qui tient souvent un peu du publiereportage. L'article de fond est rare²⁴. Il en est de même pour la presse audio-visuelle : le reportage de fin d'année permet de présenter un éleveur entre le sujet sur le stress des dernières courses et celui sur la préparation du repas de fêtes. Il a son parallèle à la belle saison dans les magazines de découvertes mêlant paysages et gastronomie locale. Ces sources d'informations ne sont pourtant pas à négliger. Suivies sur près de vingt ans pour la presse écrite et dix ans pour les médias audio-visuels²⁵, elles permettent de dresser un tableau, certes un peu impressionniste, de l'évolution du secteur depuis la fin des années 1990 avec ses changements de propriétaires,

²² WILLIOT Patrick, « L'élevage de l'esturgeon sibérien *Acipenser baerii* Brandt en France », *Cahiers Agricultures*, 2009, n° 18, p. 189-94.

²³ BRONZI, Paolo & ROSENTHAL Harald, « Present and future sturgeon and caviar production and marketing : A global market overview ». *Journal of Applied. Ichthyology*, n° 30, 2014, p. 1536-1546.

²⁴ Il est souvent court en ce qui concerne le caviar comme dans le cas de cet article des Échos de 2014 : JOO Bernard, « Caviar, les perles noires de la gastronomie française », *Les Échos*, 27 mai 2014. https://www.lesechos.fr/27/05/2014/lesechos.fr/0203509430709_caviar--les-perles-noires-de-la-gastronomie-francaise.htm [Site consulté le 25 mai 2018]. L'article le plus détaillé et qui fait preuve le plus d'analyse critique est celui de Libération sur la chair de l'esturgeon en... 2006 ! ESPIEU Laure, « La Gironde et son très chair esturgeon », *Libération*, 30 décembre 2006. http://www.liberation.fr/terre/2006/12/30/la-gironde-et-son-tres-chair-esturgeon_61512 [Site consulté le 27 juillet 2018].

²⁵ Une grande partie de ces ressources étant toujours en ligne, elles ont été classées grâce à un outil de curation, Pearltrees : <http://www.pearltrees.com/lohezclionautes/esturgeon/id10268316> [Site consulté le 27 juillet 2018].

ses nouveaux venus, le soutien des collectivités locales et la montée en puissance de la production parallèle à celle de la concurrence. Mais elles constituent aussi une facette, certes moins maîtrisée, de la communication des producteurs²⁶ sur leurs élevages et leur caviar. Cette communication constitue un objet important d'analyse dans cette recherche, notamment pour comprendre la construction de l'image de cette production ainsi que ses liens avec la communication des collectivités locales et des offices de tourisme dans le contexte de « reconnaissance » évoqué plus haut.

L'enquête de terrain est quant à elle constituée de visites et d'un questionnaire envoyé aux éleveurs. Les visites sont celles destinées au public dans un cadre régulier ou dans celui plus exceptionnel des journées portes ouvertes. Nous avons également pu observer une visite professionnelle destinée aux distributeurs qui nous a permis de comprendre, en y participant, le travail de transformation au laboratoire. Le terrain est également constitué de la présence ou des relais locaux des producteurs autour de leur site de production, dans les territoires d'intégration plus particulièrement étudiés²⁷ : marchés de producteurs, épicerie fines, halles permanentes²⁸. Le questionnaire envoyé aux éleveurs avait pour but de confirmer ou compléter certaines informations matérielles trouvées par ailleurs sur les caractéristiques des élevages en tant que lieu de production et de visite. Il leur a été également demandé de préciser les facteurs de qualité qu'ils attribuent à leurs produits. Le questionnaire devait enfin permettre d'approfondir l'analyse de l'intégration de ces élevages au contexte environnant, touristique et gastronomique. Toutefois, seuls trois producteurs sur les cinq concernés par l'étude ont renvoyé ce questionnaire. Pour les deux producteurs manquants, il a fallu recourir à des interviews des dirigeants dans la presse audiovisuelle qui portaient sur des questionnements proches. L'ensemble de ces témoignages est retranscrit dans les annexes.

La confrontation de ces informations a pour but de vérifier l'hypothèse de départ suivante. Celle-ci avance l'idée d'un grand degré d'intégration des élevages d'esturgeons et de leurs productions dans le complexe touristique et gastronomique des territoires concernés, à savoir la Nouvelle-Aquitaine pour l'échelle la plus petite, la Dordogne et le bassin d'Arcachon aux échelles les plus grandes. Ce travail souhaite également valider à travers le cas de l'esturgeon l'idée d'une capacité des territoires de production qui se présentent comme les porteurs d'une qualité fondée sur des traditions, d'intégrer à leur « panier de biens » des produits nouveaux.

²⁶ Sites web, boutiques en lignes et réseaux sociaux.

²⁷ Dordogne et bassin d'Arcachon.

²⁸ Dans toutes ces occasions, la dégustation est une dimension incontournable de la recherche qui nécessite donc beaucoup d'abnégation...

On pourra objecter à cette démarche qu'elle ne s'intéresse qu'à un aspect très limité d'une activité mondiale certes, mais fort spécifique elle-même, que le mode d'analyse s'attache surtout à l'écume d'une communication des éleveurs associée au vernis du marketing territorial. Pourquoi donc s'intéresser à un miroir aux alouettes dont la démarche peut sembler bien superficielle ? La meilleure réponse est sans doute celle de S. Chiarini, dans le cadre de son étude sur les vallées occitanes en Italie à propos des processus de labellisation : « [Ce] sont des observatoires féconds, révélateurs d'enjeux de nature politique, économique, identitaires, mobilisant une multiplicité d'acteurs porteurs de représentations, pratiques et objectifs variés ». L'écologie humaine permet d'étudier les liens multiples entre ces différents enjeux en croisant les approches géographiques (la répartition des élevages et de leurs relais, les flux), anthropo-sociologiques (les représentations de l'alimentation et de la production alimentaire) et géo-biologique (les poissons et l'élevage dans leur environnement). Au carrefour de ces liens, la question de la qualité en matière alimentaire affirme une complexité qui rejoint celle des enjeux du développement durable avec la préservation de la ressource, la création de valeur et la protection d'un modèle social à la base d'une production non-industrielle.

Première Partie :

D'un caviar à l'autre dans le Sud-Ouest français

1. Les élevages français : caractéristiques spatiales, économiques et techniques

1.1 Un petit monde spatialement très concentré

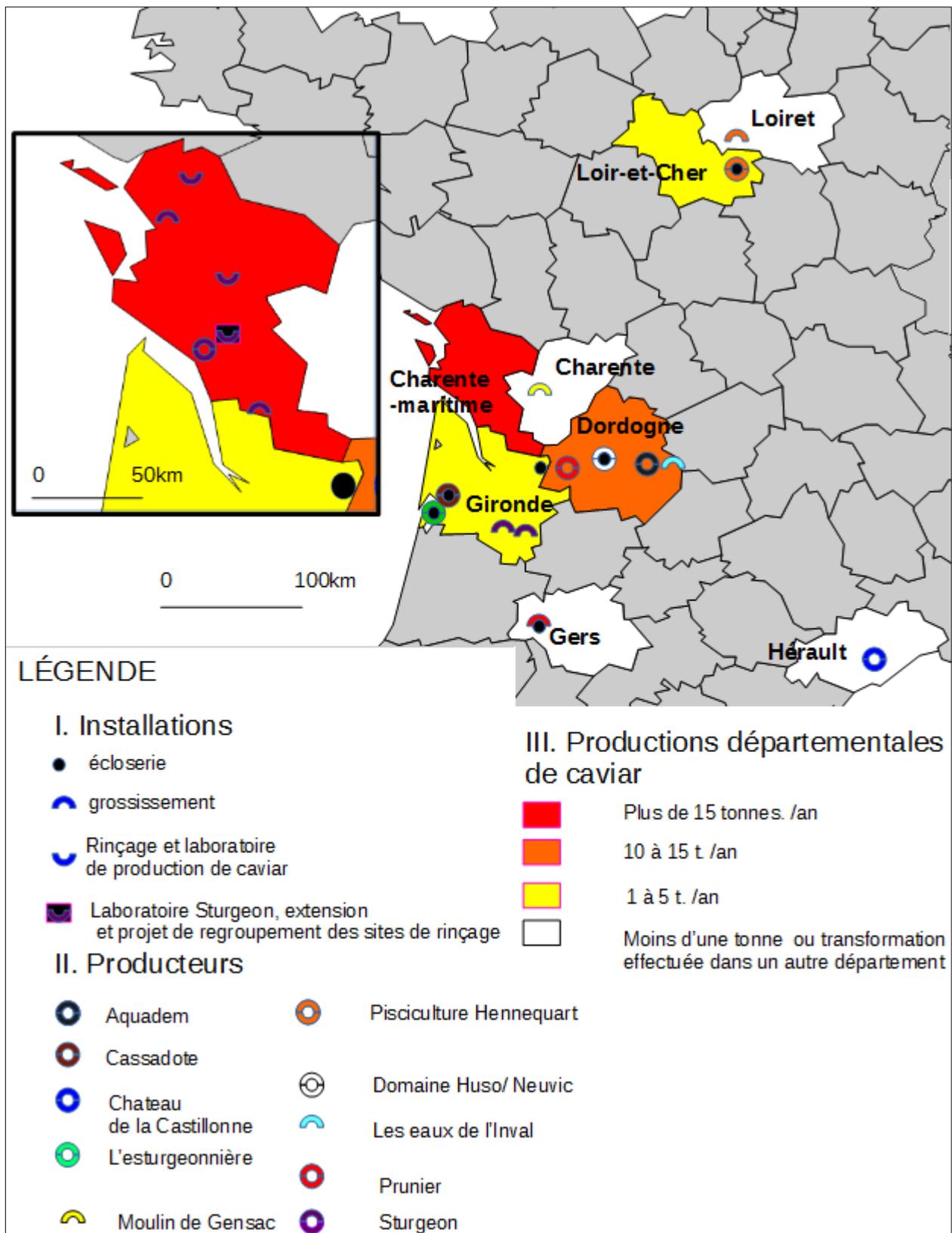
L'élevage d'esturgeons et la production de caviar en France est une activité en plein essor, mais assez restreinte : nous avons affaire à un secteur de niche dans le vaste domaine de l'aquaculture française dont le chiffre d'affaires dépasse les 700 millions d'euros. Classés dans les statistiques de la pisciculture marine²⁹ pour des raisons techniques et historiques – leur caractère récent – les élevages d'esturgeons relèvent pourtant dans leurs implantations de la pisciculture continentale ; leur poids y est un peu plus significatif : les entreprises qui élèvent les esturgeons représentent plus de 20 millions d'euros de chiffre d'affaires sur les 140 millions du secteur. Mais c'est un domaine très concentré, à la fois économiquement et géographiquement. Huit entreprises³⁰ se consacrent à cette activité, la plus importante représentant la moitié de la production de caviar en France.

Raison sociale	Siège social	Lieux de production	Marques (caviar)	Production caviar (et date) en tonnes (T.) ; chiffre d'affaire
Aquadem S. A	Les Eyzies de Tayac (24)	Les Eyzies de Tayac (24)	Caviar perle noire	1,5 T. (2018) / objectif 2,5 T.
La Cassadote	Biganos (33)	Biganos (33)	Caviar Diva et Ebene	1 T. (2015)
Château de la Castillonne	Montagnac (34)	Montagnac (34)	Château de la Castillonne	Quelques dizaines de kg.
L'Esturgeonnière SAS	Le Teich (33)	Le Teich (33)	Perlita	4 T (2018)
Huso	Neuville-sur-L'Isle (24)	Neuville-sur-L'Isle (24)	Caviar de Neuville	2,5 T. (2018) / objectif + 500kg/ an
Kaviar (Sturgeon)	Saint-Sulpice et Calmeyerac (33)	Saint-Fort-sur Gironde (17) et quatre autres communes en Charentes-maritimes	Sturia, Akitania	18T. (2018)
Pisciculture Hennequart	Saint-Viatre (41)	Saint-Viatre (41), Jouy-le-potier (45)	Solenska, caviar impérial de Sologne (Maison Nordique)	2,5 T. (2015)
Pisciculture du Moulin	Gensac-la Pallue (16)	Gensac-la Pallue (16)	Caviar de Gensac	Quelques dizaines de kg.
Prunier manufacture	Montpon (24)	Montpon (24), Riscle (32)	Prunier	11 T. (2018), capacité de 15T.

Document 3 : Principales caractéristiques des acteurs de l'élevage d'esturgeon en France.

²⁹ Les filières pêche et aquaculture en France, FranceAgrimer, 2017, http://www.franceagrimer.fr/content/download/50906/489284/file/CC%20p%C3%AAche_%202016_fran%C3%A7ais_V6.pdf [Site consulté le 26/08/2018] ?

³⁰ Il existe également un autre élevage dans l'Hérault, à Montagnac, qui vient de donner sa première production de caviar, et un projet ambitieux en Charente, freiné par le coût de recherche archéologiques sur le site.

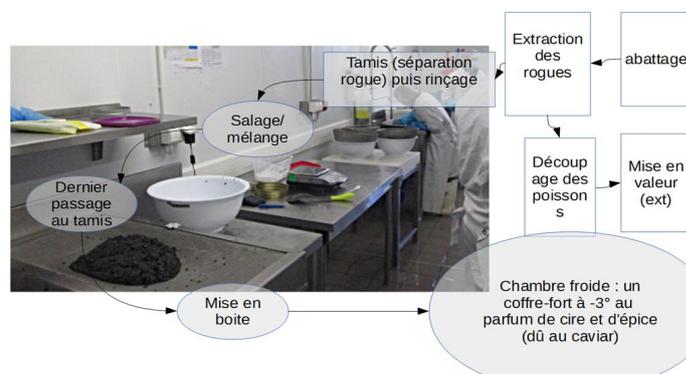


Document 4 : Répartition des élevages en France.
 En encadré : les sites de l'entreprise Sturgeon/ Kaviar en Charentes-Maritimes.
 (Réalisation personnelle).

La géographie des élevages d'esturgeon est marquée par la concentration à plusieurs échelles : la production de la région Nouvelle-Aquitaine représente plus de 90 % du total national³¹. Dans cette région, ce sont trois départements qui rassemblent l'essentiel de la fabrication de caviar : La Charente-Maritime, la Dordogne et la Gironde. Mais on ne peut réduire la géographie du caviar du sud-ouest français à celle de sa production : celle-ci implique en amont différents lieux d'élevages aux modes d'association spatiale variés.

1.2 Élevage et production du caviar : techniques et moyens

L'élevage d'esturgeons nécessite en effet plusieurs types d'installations : la production d'alevins est réalisée dans une éclosérie. Le grossissement des poissons s'effectue souvent dans des bassins allongés, appelés « raceways ». Il existe également des élevages en étangs, en Sologne et pour certaines piscicultures de Charente-Maritime. Les bassins sont alimentés par des prises d'eau dans un cours d'eau à proximité immédiate de l'élevage. Au bout de sept ans environ, les femelles arrivées à maturité sont placées dans des bassins alimentés par de l'eau claire, de qualité alimentaire, provenant en général d'un forage profond. À la suite de ce « rinçage » destiné à améliorer le goût du caviar³², les femelles sont abattues à l'entrée d'un laboratoire où s'effectue le découpage de la chair et la production du caviar³³.



Document 5 : Le laboratoire de transformation et la production de caviar (réalisation personnelle).

³¹ À l'échelle régionale, l'importance des entreprises de production de caviar est reconnue : leur développement a été soutenu par le conseil régional. De plus, l'Association Régionale des Industries Agro-alimentaires est dirigée par le Directeur Général de Sturgeon, Laurent Dulau.

³² Les premiers essais de production de caviar dans les années 1990 ont été ternis par un « goût de terre ». Cet effet provient de cyanobactéries qui génèrent à leur tour des composés tels la géosmine. La mise en eau claire des femelles a pour effet d'éliminer ces composés. Voir BILLARD Roland, *Esturgeons et caviar*, op. cit., p. 172.

³³ Les installations sont formées d'une plate-forme pour l'arrivée et l'abattage des femelles esturgeons, de salles pour l'extraction des rogues et la découpe des poissons (la chair et autres sous-produits sont ensuite envoyés à des prestataires extérieurs pour être transformés), du laboratoire et d'une chambre froide. Le travail s'effectue dans des conditions sanitaires draconiennes – 5° dans le laboratoire –, selon une chaîne de production représentée ci-dessus. Toutes les opérations sont effectuées manuellement.

L'ensemble de ces opérations peut être concentré sur un même site : c'est le cas de trois producteurs aquitains³⁴. D'autres producteurs pratiquent le grossissement et l'élevage sur le même lieu, mais se fournissent à l'extérieur en alevins. Enfin, pour le plus grand producteur français, Sturgeon, les différentes étapes sont réparties sur plusieurs sites d'élevage. Le laboratoire de Saint-Genis de Saintonge (Charente-Maritime) reçoit des femelles provenant de cinq sites de rinçage en Charente maritime, eux-mêmes alimentés par cinq sites de grossissement, répartis du nord de Charente-Maritime au sud du département de la Gironde³⁵. Cet éclatement de la production³⁶ se retrouve, mais de façon nettement plus simple avec Prunier à Montpon : ce site en Dordogne associe le rinçage et le laboratoire de transformation, tandis qu'une grande partie du grossissement, et l'écloserie prennent place à Riscle dans le Gers.

Concentrées ou dispersées, les différentes opérations entraînent des coûts d'investissement et de fonctionnement très importants : un laboratoire coûte plusieurs millions d'euros, des dizaines ou parfois des centaines de milliers de poissons doivent être maintenus sur un même site et nourris avec plusieurs tonnes de granulés par jour au printemps et à l'été, ce qui représente alors une dépense quotidienne de 2000 euros uniquement pour ce poste³⁷. Une installation d'oxygène liquide doit être également prévue en plus des moyens mécaniques d'aération de l'eau.

L'ampleur des moyens nécessaires explique la difficulté à exister en tant que producteur indépendant : certains y parviennent en réunissant un tour de table leur permettant de rester aux commandes de l'entreprise. D'autres sont dépendants des laboratoires des autres producteurs pour la production de leur caviar où se contentent d'une situation de sous-traitant. Certaines entreprises sont acquises par des acteurs extérieurs : le plus grand producteur français, Sturgeon, fut une entreprise familiale avant d'être achetée par les champagnes Duval-Leroy, au chiffre d'affaires dix fois plus important. L'entreprise Prunier manufacture est issue du rachat d'Estudor par le milliardaire Pierre Bergé associé avec le groupe genevois Caviar House, dirigé par le fils du premier importateur de caviar Iranien dans les années 1950³⁸.

³⁴ L'Esturgeonnière, le Moulin de Cassadote et désormais, le domaine Huso à Neuvic.

³⁵ HEUDE Clément, *Développement de nouvelles méthodes analytiques dans l'agroalimentaire par RMN. Alimentation et Nutrition*. Thèse de Mathématiques, traitement du signal et des images, Université de Strasbourg, 2015, 211 p., p. 145.

³⁶ Cette pluralité de sites qui a assuré la puissance de Sturgeon, n'est pas sans poser problème notamment au niveau des transports : c'est pourquoi l'entremise a prévu de regrouper à Saint-Genis-en-Saintonge l'ensemble des activités de rinçage source : Nicolas César, *Sturgeon, ce caviar de Charente-Maritime qui se vend dans le monde entier*, Sud-ouest 23/12/2015 [consulté en ligne le 26/08/2018].

³⁷ Source : information fournie par le régisseur du domaine de Neuvic, visite de février 2016.

³⁸ Marie-José Cougard, *Les Échos*, 21 décembre 2005.

Les élevages d'esturgeons en France représentent un hybride entre l'exploitation agricole³⁹, l'unité de production agroalimentaire et le centre de recherche-développement : des chercheurs y travaillent à résidence, par exemple pour tenter de trouver un moyen de prélever le caviar sans tuer les femelles⁴⁰ ; les recettes pour la mise en valeur de la chair y sont élaborées avant que la réalisation soit confiée à des producteurs extérieurs. Le caviar de ces éleveurs est soit commercialisé sous leur propre nom, soit intégré au commerce de distributeurs où l'on distingue les épiceries fines et les spécialistes du caviar. Ces derniers sont installés à Paris depuis l'entre-deux-guerres, dans les environs de la Madeleine, et rive gauche, entre les Invalides et le quartier latin. La présence et le rayonnement des distributeurs parisiens, l'importance du marché de la capitale expliquent que les producteurs aquitains y aient placé des boutiques.

La France occupe une place singulière dans le nouveau monde du caviar d'élevage. Elle a joué un rôle important dans le relais entre le caviar sauvage, pêché, et les productions actuelles issues de l'aquaculture.

2. Les élevages français dans la mondialisation du caviar d'élevage.

2.1 Le caviar issu de la pêche dans la mondialisation de l'âge industriel : de l'âge d'or à l'effondrement

Le mot caviar a longtemps désigné une pâte faite avec les œufs pressés et beaucoup de sel, un produit proche de la poutargue actuelle. Ce caviar pressé est le seul décrit par les observateurs en Russie jusqu'au début du 19^{ème} siècle⁴¹. Le caviar tel que nous le connaissons aujourd'hui, un produit « frais » et peu salé au sel sec⁴², apparaît donc dans le courant de ce siècle. Ce caviar « moderne » issu de la pêche est un produit qui est mondialisé à l'âge industriel : il se diffuse dans les pays alors développés à partir de la production de l'Empire russe. Les traditions de consommation qui l'entourent sont également originaires de l'empire des Tsar. Mais cette première mondialisation du caviar ne consiste pas seulement en l'exportation des

³⁹ Les éleveurs tiennent à cet aspect et au terme « ferme » piscicole pour qualifier l'élevage. Source : entretien avec Michel Berthomier, dirigeant de l'Esturgeonnière, 25 juin 2018.

⁴⁰ Cette technique, appelée « no-kill », a toutefois été abandonnée par les producteurs français : les produits employés pour récupérer des œufs ovulés ne permettent pas d'obtenir les mêmes qualités organoleptiques que celles provenant de la roque d'un animal sacrifié.

⁴¹ BILLARD Roland, *Esturgeons et caviar*. Editions Tec & Doc, Paris ; Londres, 2002, 320 pages, p. 270-272.

⁴² Le sel n'est pas un moyen suffisant de conservation à ce dosage faible : le froid est nécessaire ; mais c'est surtout l'agent de la transformation des ovocytes : il y est absorbé par osmose. C'est cette osmose ovocytes-sel qui crée le caviar, à la fois pour le goût et la consistance (voir Document 5).

boîtes métalliques à partir des environs de la mer Caspienne : les techniques de production du caviar sont également diffusées dans d'autres régions avec la pêche d'espèces locales déjà anciennement exploitées pour leur chair. C'est notamment le cas de l'*Acipenser Oxyrinchus* (esturgeon de l'Atlantique) sur la côte est des États-Unis dès la fin du XIX^{ème} siècle⁴³ et l'*Acipenser Sturio* dans l'estuaire de la Gironde au XX^{ème} siècle.

La pression accrue sur la ressource s'accompagne dans ces nouveaux pays du caviar, d'une transformation des milieux : la construction de barrages successifs sur la Snake et la Columbia aux États-Unis comme l'exploitation des gravières dans le bassin de la Gironde gênent la circulation ou la reproduction des poissons⁴⁴. Autour de la mer Caspienne, la pollution et une surpêche incontrôlée dès la fin de l'ère soviétique amènent les espèces locales au bord de l'extinction⁴⁵.

Le développement des élevages d'esturgeon n'a pas attendu l'épuisement de la ressource sauvage, pêchée ; il a pris très tôt une dimension mondiale tant les échanges de techniques et de poissons, voire les flux migratoires humains⁴⁶, ont été importants dans la diffusion des élevages. La géographie du caviar a été révolutionnée par cette mondialisation : le centre caspien a été remplacé par une triade Chine / Europe / Amérique du Nord⁴⁷. La France est devenue l'un des pôles de la production mondiale et un exportateur net après avoir été un importateur majeur du caviar sauvage.

Comme dans le cas de l'apparition de la pisciculture au XIX^{ème} siècle (*cf. infra.*), l'élevage est d'abord une solution pour le repeuplement de milieux de prélèvement trop sollicités ou dégradés : il s'agit de produire des juvéniles qui seront relâchés en espérant ainsi reconstituer

⁴³ RYDER John Adams, « The sturgeons and sturgeon industries of the eastern coast of the United States, with an account of experimental bearing upon sturgeon culture », *Bulletin of the United States Fish Commission*, vol. VIII, for 1888, 231–328. , cité dans Billard, ouvrage cité, p. 272. Le même J.A. Ryder signale des expérimentations pour reproduire l'esturgeon et soutenir les stock à la même époque, *cf.* Michael J. van den Avyle, *Species profiles : life histories and environmental requirements of coastal fishes and invertebrates (South Atlantic) : Atlantic sturgeon*, U.S. Fish and Wildlife Service, Washington DC, 1984.

⁴⁴ DELAGE Nicolas. *Etude expérimentale des effets des conditions environnementales (température, oxygène, polluants) sur la survie, le développement et le comportement des stades embryo-larvaires d'esturgeon européen, Acipenser sturio*. Ecotoxicologie. Université de Bordeaux, 2015, 214 p.

⁴⁵ WILLIOT Patrick, *op. cit.*, p. 65.

⁴⁶ Cornel Ceapa, producteur de Caviar au Nouveau Brunswick (Canada) est une bonne incarnation du rôle des migrations humaines dans l'aventure du caviar d'élevage. Originaire de Roumanie, il y débute une thèse sur la biologie et l'exploitation de l'*Acipenser Stellatus* dans le bas-Danube. Il achève sa Thèse à Bordeaux sous la direction de Patrick Williot du Cemagref. Il s'installe enfin au Canada où il fonde, au milieu des années 2000 une entreprise qui produit du caviar à la fois à partir d'esturgeon d'élevage, mais aussi d'esturgeon pêché dont il soutient les stocks par la reproduction. Source : *Curriculum Vitae* de Cornel Ceapa sur le site d'Acadian Sturgeon https://www.acadian-sturgeon.com/uploads/CEAPA,_Cornel_CV_February_2011.pdf [Site consulté le 21-08-2018]

⁴⁷ BRONZI Paolo & ROSENTHAL Harald, *op. cit.*, p. 1536-1537.

les stocks⁴⁸. Les soviétiques ont entrepris dès les années cinquante un programme de reproduction à l'échelle industrielle pour relâcher massivement de jeunes esturgeons : cela a permis de prolonger l'exploitation commerciale de quelques décennies, mais n'a pu empêcher l'effondrement récent et la fin de la pêche légale. En France, la maîtrise de la reproduction de l'esturgeon européen a tout juste permis d'éviter sa disparition dans son dernier foyer, l'estuaire de la Gironde. Si les perspectives de reconstitution d'une population d'esturgeon dans le bassin Gironde – Garonne-Dordogne semblent bonnes⁴⁹, les rêves de retour d'un caviar sauvage paraissent encore peu réalisables à moyen terme sans être tout à fait chimériques à long terme. Mais la mise au point des techniques de reproduction a, dans un deuxième temps, permis l'essor d'élevages pour la production de chair, puis de caviar. Au milieu des années 2000, le caviar d'élevage dépasse puis remplace un caviar sauvage désormais interdit⁵⁰. Très souvent, les espèces produites sont exotiques par rapport à leur lieu de production : l'esturgeon blanc d'Amérique du Nord donne ses plus grandes quantités de caviar en Italie. L'esturgeon sibérien est élevé en Europe de l'Ouest, en Amérique du Nord, du Sud, au Proche Orient et en Chine. La France a joué un rôle central dans la mondialisation de cette espèce.

2.2 États-Unis, France, Italie : points communs et différences parmi les pionniers de l'élevage commercial.

La chronologie du développement d'un élevage commercial qui a conduit à la production de caviar est proche chez ces trois pionniers : les élevages débutent dans les années 1980 et la production de caviar est lancée au milieu des années 1990. Mais les modalités de ce développement sont différentes. Aux États-Unis, c'est un chercheur d'origine russe qui lance son entreprise, dans le comté de Sacramento, au nord de San Francisco, dans une région fertile pour l'innovation et la recherche-développement⁵¹. En Italie, c'est l'opportunité offerte par les eaux chaudes d'une aciérie qui se trouve à l'origine de la fondation d'Aggroittaca, leader mondial de la production de caviar. En France, les initiatives d'un centre de recherche, le Centre d'Étude du Machinisme Agricole et du Génie Rural des Eaux et Forêts (CEMAGREF), ont initié les premiers élevages : les efforts pour sauver l'*Acipenser sturio* ont

⁴⁸ WILLIOT Patrick, « Rôle de l'aquaculture dans la conservation des espèces: exemple des esturgeons », Boujard T. (éd.) *Aquaculture et environnement*, vol 26. Les cahiers de l'environnement de l'INRA, 2004, p. 61.

⁴⁹ DELAGE Nicolas, *op. cit.*, p. 191.

⁵⁰ BRONZI Paulo & ROSENTHAL Harald, *op. cit.*

⁵¹ Biographie de Sergiei Doroshov sur le site du département de zoologie de l'Université Davis de Californie <https://animalscience.ucdavis.edu/people/emeriti/serge-doroshov> [Site consulté le 21-08-2018].

été rendu possibles par des expériences de reproduction d'*Acipenser baerii* fournis par les soviétiques. Pour développer sa production d'*Acipenser baerii*, le CEMAGREF a cherché des pisciculteurs partenaires, puis a aiguillé certains projets deancements de pisciculture vers l'élevage de cet esturgeon⁵². Mais dans ces trois pays, le début des élevages est lié à la sauvegarde des espèces locales : *Acipenser transmontanus* aux Etats-Unis, *A. naccarii* en Italie, et *A. sturio* en France. Les chercheurs lancés sur ces programmes constituaient un réseau international dont on peut trouver les traces dans l'Association de sauvegarde des esturgeons basée en Allemagne.

2.3 L'Aquitaine pionnière du caviar d'élevage : l'avenir des illusions et le terreau fertile

La France a été le pays pionnier du caviar d'élevage et même le plus gros producteur jusqu'au milieu des années 2000. Ce développement est en partie le produit de deux illusions. La première illusion consiste au début des années 1980 à vouloir relancer une production de caviar pêché dans l'estuaire de la Gironde, grâce à la maîtrise de la reproduction du *sturio* qui aurait permis un repeuplement. La pêche à l'esturgeon est progressivement interdite. L'interdiction complète est décidée en 1982. Dès la deuxième moitié des années 1980, ce but apparaît complètement chimérique⁵³, mais il a permis d'éviter *in-extremis* la disparition du *sturio*, de dégager des moyens et d'associer des acteurs qui vont permettre le développement de l'élevage du *baerii*. Or, celui-ci est lancé sur la base d'une deuxième illusion : la production rentable de chair d'esturgeon.

2.3.1 La chair est triste, hélas !

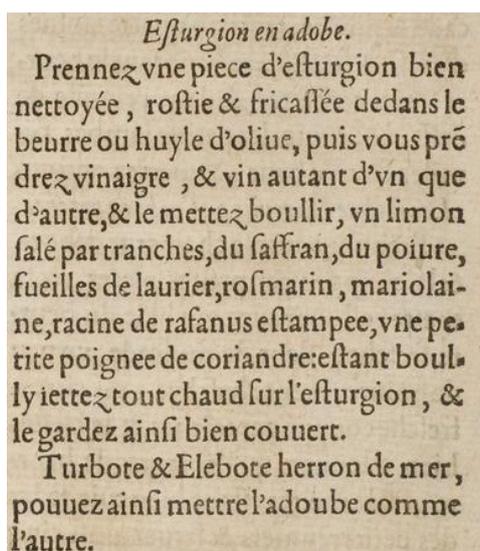
À deux reprises et à un mois d'écart au printemps 1993, la *Cuisine des mousquetaires* de Maïté Ordonez et Micheline Banzet propose des recettes d'esturgeon : au vin rouge (bordelaise)⁵⁴, au Sauternes et à la crème de basilic. L'esturgeon vient de la Leyre selon Maïté,

⁵² Le rôle du CEMAGREF est détaillé en 2.1 et dans l'étude du bassin d'Arcachon en deuxième partie / A.

⁵³ FOURNET Philippe. « La pêche des migrateurs dans l'estuaire de la Gironde : les cycles de l'esturgeon et de la civelle (1920-1985), 2e partie », *Norois*, n° 131, Juillet-Septembre 1986, p. 335-350.

⁵⁴ Avant de visionner le petit quart d'heure de cette vidéo, on préviendra les âmes sensibles qui n'ont pas connu ce grand moment de télévision culinaire qu'était la « Cuisine des mousquetaires »: l'esturgeon entier est décapité et éviscéré devant la caméra avant d'être copieusement arrosé dans la cuisson avec du Saint-Emillion. La Cuisine des Mousquetaires, 14 mai 1993, produit par France 3, réalisation Patrice Bellot [Site consulté le 30/08/2019] <http://www.ina.fr/video/I00004050/> [Site consulté le 30/08/2019]. La Cuisine des Mousquetaires, produit par France 3, 18 juin 1993 réalisation Patrice Bellot <http://www.ina.fr/video/I00004130/> [Site consulté le 30/08/2019]

c'est à dire de l'un des deux élevages du bassin d'Arcachon⁵⁵. Pour promouvoir l'esturgeon, Maité insiste sur la simplicité de sa préparation, l'absence d'arêtes et les qualités esthétiques et de la texture de sa chair. Elle fait référence au passé culinaire de l'esturgeon sauvage et les nombreux passages que lui consacraient les livres de cuisine du XIX^{ème} siècle⁵⁶. Les lignes dédiées au grand poisson par Alexandre Dumas père dans son fameux *Dictionnaire de cuisine*, rappellent son rôle comme met de prestige sur la table des rois. Après le récit mettant en scène deux esturgeons frisant le quintal lors d'un repas des grands du premier empire, Dumas ne propose pas moins de onze recettes. Comme dans le cas de la « Cuisine des mousquetaires », elles apparentent souvent la préparation de l'esturgeon à celle de certaines viandes, notamment du veau. Il s'agit en fait d'une tradition ancienne dont témoigne l'Ouverture de Cuisine, publié en 1604 par Lancelot de Casteau, cuisinier des princes-évêques de Liège. Cette cuisine de la Renaissance, ouverte à de multiples influences, d'abord italiennes, réserve à l'esturgeon de nombreuses transformations : rôti, en « adobe » (marinade), en saucisse, en paupiette, en pâté, en potage⁵⁷.



Document 6 : Recette d'esturgeon de Lancelot de Casteau.⁵⁸

On l'aura compris, sans être un poisson sublime au goût, l'esturgeon est un poisson dont la texture s'accommode d'une très grande variété de mises en valeur. Le rôle de l'esturgeon comme met de prestige et le patrimoine culinaire qu'il représente ont pu donner l'illusion

⁵⁵ cf. Deuxième partie / A.

⁵⁶ Burnet M., *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère : à l'usage des maîtres et maîtresses de maison, fermiers, maîtres d'hôtel, chefs de cuisine, chefs d'office, restaurateurs, pâtisseries, marchands de comestibles, confiseurs, distillateurs, etc.*, Librairie usuelle, 1836.

⁵⁷ LANCELOT DE CASTEAU, *Ouverture de cuisine, par maistre Lancelot de Casteau, Montois, en son temps maitre cuisinier de trois princes de Liege*, Liège, Léonard Streel, 1604, p. 84 à 87.

⁵⁸ *Ibid.*, p. 85.

d'un possible succès commercial. L'esturgeon était effectivement prévu pour être vendu comme un poisson haut de gamme, notamment pour les restaurateurs. Or, au moment même où Maïté Ordonez diffuse ses recettes, l'illusion de la chair est sur le point de se dissiper. Ses émissions coïncident avec les efforts entrepris pour vendre l'esturgeon en grandes et moyennes surfaces (GMS) grâce à des animations. Mais en deux ans, le prix de l'esturgeon au kilo est pratiquement divisé par deux. Les ventes en grandes surfaces s'arrêtent. Seuls les restaurateurs continuent d'acheter le poisson. Le basculement vers la production de caviar s'effectue au milieu des années 1990.

2.3.2 Le « terreau fertile » : l'analogie avec les facteurs du développement de l'élevage de l'ormeau.

Mais ces illusions n'auraient pu aboutir à la création du caviar du sud-ouest sans l'existence d'un « terreau fertile ». Dans sa thèse sur les conditions du développement de l'halioticulture, Fabien Riera utilise cette expression pour décrire les facteurs, notamment institutionnels, qui ont favorisé la naissance de l'élevage d'ormeaux en Bretagne⁵⁹. Le premier lancement de l'aquaculture « technoscientifique », à l'époque de Victor Coste, de la Monarchie de Juillet au Second Empire, a donné pour héritage un puissant secteur conchylicole dominé par l'huître⁶⁰. À la suite de la seconde guerre mondiale, la volonté politique de moderniser la France s'est également inscrite dans la mise en place d'institutions scientifico-techniques, avec notamment la création du Centre National de Création des Océans (CNEXO) en 1967. Ces institutions ont été créées par l'état pour lancer une « aquaculture nouvelle » avec une double perspective de développement économique et de création de ressources. Des laboratoires se concentrent en quelques décennies à Brest et en Normandie, constituant le « terreau fertile » propice à la naissance de l'halioticulture. Mais ce terreau fertile doit ensuite être mis en valeur par des « héros » selon Fabien Riera, des êtres hybrides entrepreneurs/chercheurs⁶¹.

Dans le cas du caviar français, le terreau fertile est plus terrien que marin. Certes, le rôle du CNEXO est fondamental au départ, puisqu'il a permis de livrer les 2000 bars juvéniles en échange des jeunes *Acipenser baerii* fournis par l'URSS en 1975. Mais les observations des élevages soviétiques d'esturgeons qui faisaient partie de la coopération scientifique ont été effectuées par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA). Enfin, l'exploitation de

⁵⁹ RIERA Fabien, *op.cit.*, p. 136 à 140.

⁶⁰ Voir la section 3 de cette partie et II A 1.1

⁶¹ RIERA Fabien, *op.cit.*, p. 167.

la reproduction des esturgeons sibériens a été mise en œuvre par le CEMAGREF.

2.3.3 L'impulsion étatique et le génie rural

Pour comprendre la place de cette institution liée au ministère de l'agriculture dans la constitution du « terreau fertile », il faut plonger dans ses racines et son histoire. La volonté étatique d'assurer le développement par une exploitation raisonnée, organisée et maîtrisée des ressources de la nature s'affirme à l'époque de Louis XIV avec l'ordonnance de 1669 sur « le fait des eaux et forêts ». Le génie rural, des eaux et des forêts qui se constitue par la suite rencontre à la fin du XIX^{ème} siècle, la volonté de la III^{ème} République débutante d'améliorer la condition des campagnes, jusque-là peu attirées par l'idée républicaine⁶². Léon Gambetta crée le ministère de l'agriculture en 1881, détaché du commerce. Le jeune ministère peut compter sur un corps des ingénieurs du génie rural qui va progressivement s'étoffer. Après la Seconde Guerre mondiale, la volonté de moderniser l'agriculture est renforcée par les pénuries et la conscience d'un retard technique de la production française. Les Centres Nationaux d'Études techniques et de Recherches technologiques pour l'Agriculture, les Forêts et l'Équipement Rural (CERFAER) regroupent les institutions d'aide techniques⁶³ alors que l'INRA assure la recherche dans ces domaines. Il faut remarquer, malgré l'adjectif « national », la structure régionale des CERAFER et notamment la présence du centre de Bordeaux qui rayonne sur les anciennes régions Aquitaine, Poitou-Charentes et Midi-Pyrénées. Or les CERAFER ont étendu leurs domaines d'intervention : leurs compétences pluridisciplinaires dans les domaines de l'eau favorisent la création en 1969 d'une division aquaculture et d'aménagement du littoral⁶⁴. Au moment de la naissance du CEMAGREF qui regroupe l'ensemble des institutions de soutien technique à l'agriculture en 1981, le développement de la recherche qui s'effectuait au sein de ses centres est maintenu malgré la tentation de la réserver à l'INRA. Parallèlement, les enjeux environnementaux sont apparus dans les travaux des ancêtres du CEMAGREF.

⁶² RIERA Fabien, *op.cit.*, p. 15.

⁶³ Le machinisme agricole fait toutefois l'objet d'un centre séparé, le Centre National d'Études et d'Expérimentation du Machinisme Agricole (CNEEMA).

⁶⁴ À Bordeaux, c'est le Centre Technique du Génie Rural et des Eaux et Forêts (CTGREF), successeur du CERAFER en 1973, qui procède aux évaluations des quantités de poisson pêchées dans l'Estuaire à la fin des années 1970. Voir Fournet Philippe. Note sur les activités halieutiques dans l'estuaire de la Gironde. In : Norois, n°104, Octobre-Décembre 1979, p. 551-554.

2.3.4 Le CEMAGREF à Bordeaux : des praticiens de l'écologie humaine ?

Au début des années 1980, il existe donc à Bordeaux un centre capable d'associer recherche, aide technique et vision globale des enjeux. Le travail et le parcours de Gérard Castelnaud sont une bonne illustration des compétences du CEMAGREF à Bordeaux. Ingénieur agronome, il travaille à la division Aménagements Littoraux et Aquaculture du Centre Technique du Génie Rural et des Eaux et Forêts (CTGREF), successeur du CERAFER. Il enrichit sa formation d'Ingénieur en poursuivant un parcours universitaire en aménagement puis en Géographie à Bordeaux III⁶⁵ où il soutient une thèse sur la pêche dans l'estuaire de la Gironde⁶⁶. La thèse est publiée par le centre de Bordeaux du CTGREF en 1978. Dans ses travaux, G. de Castelnaud associe l'étude écologique de l'estuaire, celle des impacts des activités humaines sur les milieux, à l'analyse socio-économique de l'exploitation des ressources halieutiques de l'estuaire⁶⁷. Le lien entre cette institution technique et l'Université, ceux entre biologie, écologie et sciences humaines, le contact avec un terrain économique qui comprend aussi bien les travailleurs de la mer que ceux de la terre, vont permettre au CEMAGREF de mettre en œuvre parallèlement le projet de sauvegarde de l'esturgeon européen et celui de l'élevage du sibérien.

2.3.5 L'action régionale et les forces centripètes

Mais dans notre terreau fertile, il faut ajouter à la présence du CEMAGREF à Bordeaux, la mise en route du processus de décentralisation : la région devient un acteur de son développement économique. Avant même l'installation de la collectivité territoriale élue, le sauvetage de l'esturgeon a fait l'objet d'un plan piloté par la Direction Régionale à l'Architecture et à l'Environnement (DRAE) et mis en œuvre par le CEMAGREF⁶⁸. Signé en 1984, ce plan prévoit à la fois les efforts de reproduction en vue de repeuplement du *sturio* et la mise en valeur du stock de *baerii* qui a servi de modèle biologique. L'appui scientifique et technique du CEMAGREF à ces deux projets parallèles s'incarne dans les installations voisines de Saint-Seurin-sur l'Isle : un laboratoire pour la reproduction du *sturio* et une

⁶⁵ CV de Gérard Castelnaud sur le site de la F.A.O http://www.fao.org/fishery/static/eifaac/EIFAACmembersCVs/GerardCastelnaud_CVe.pdf [Site consulté le 11 octobre 2018].

⁶⁶ CASTELNAUD Gérard, *Étude de la pêche aux filets et aux engins dans l'estuaire de la Gironde*, Thèse de 3ème cycle, Géographie, Université de Bordeaux III, 1978, 191 p, cité dans Fournet (1978), article cité, p. 554.

⁶⁷ CASTELNAUD Gérard & DE VERDILHAC Philippe. « La pêche dans l'estuaire de la Gironde », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 52, fascicule 1, 1981. Aménagements régionaux liés à l'eau, p. 81-105.

⁶⁸ LAVALEE Jean (dir.), *Les Jardiniers de la mer*, IAAT (Poitiers), 1998, 149 p.

écloserie destinée à fournir des *baerii* juvéniles aux éleveurs. Après le plan initial, les contrats état-région suivants poursuivent l'effort de sauvegarde de l'esturgeon européen. Le Conseil Régional soutient pour sa part les éleveurs d'esturgeons, y-compris les nouveaux arrivants du début des années 2010. La volonté politique régionale de développer cette activité est donc manifeste, notamment une fois la production de caviar lancée.

Le terreau fertile a donc été constitué par la volonté de l'état appuyée par un centre technique aux compétences multiples, solidement implanté localement. Cette action a été secondée et relayée par les efforts de la région Aquitaine. Cette dimension politique locale est peut-être un des éléments d'explication à la concentration dans l'espace du terreau fertile. Les élevages d'esturgeons après avoir connu un moment de diffusion hors de leur foyer d'origine sont en effet affectés par une force centripète qui explique une production de caviar français pour l'essentiel néo-aquitaine aujourd'hui. Après les quatre pionniers girondins, charentais et périgourdins des années 1980-90, des élevages se créent dans le Cher et dans le Maine-et-Loire. Mais les *baerii* de ces élevages ne tardent pas à rejoindre l'Aquitaine avec le rachat de l'esturgeonnière par le groupe Leducq en 1999 et le déménagement de Frédéric Vidal du Maine en Dordogne à la fin des années 2000⁶⁹. Enfin, parmi les derniers arrivants, le démarrage d'un élevage à Gensac en Charente (2007) et le développement rapide du domaine Huso à Neuvic (2011) confirment la concentration de la production de Caviar dans les régions qui constituent aujourd'hui la Nouvelle Aquitaine.

2.3.6 Les aventuriers de l'esturgeon : artisans/chercheurs et ingénieurs/négociants

Dans l'étude d'Agreste consacrée à la pisciculture d'esturgeon en 2011⁷⁰, sur la base du recensement de 2007, un passage est consacré aux dirigeants de ces élevages. L'article remarque le niveau d'étude élevé des dirigeants dans une majorité d'élevages. Sans être exclusive, la figure de l'ingénieur domine le petit monde des pisciculteurs d'esturgeon et se révèle décisive lors de tournants importants. Certes, il y a des cas d'entrepreneurs n'ayant au départ aucun lien avec ce secteur : René Boucher est entrepreneur dans la prospection minière avant de créer des élevages de truites en Charente Maritime. Jean Leducq qui créé des élevages d'esturgeons dans le Berry est l'héritier d'un empire de la blanchisserie. Il y a aussi

⁶⁹ Il y a bien sûr des exceptions : la pisciculture Hennequart en Sologne y a maintenu sa production de Caviar. Quant à l'élevage de Riscle, dans le Gers, il fournit ses esturgeons à Montpon en Dordogne pour la production de caviar.

⁷⁰ Anonyme, « Une filière dynamique : l'esturgeon », *AGRESTE*, les dossiers, n° 11, avril 2011, p. 87-91, en ligne http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_dossier1lesturgeons.pdf [Site consulté le 2 septembre 2018]

les repreneurs : le sportif reconverti dans le tourisme Jean-Pascal Feray, l'homme d'affaire Pierre Bergé, enfin la famille Leroy productrice de Champagne⁷¹. Mais l'ingénieur, voire le chercheur, porté par une vision globale, sait à la fois innover dans des aspects techniques souvent variés et se muer en dirigeant d'entreprise lorsque l'occasion se présente⁷². Dans le cas du plus grand producteur français, Sturgeon, la famille Boucher accueille le britannique Alan Jones au départ de l'aventure de l'esturgeon. Diplômé en zoologie et docteur en biologie marine, il dirige une ferme aquacole sur l'île d'Oléron dans les années 1980⁷³. Il participe en 1995 à la fondation de la Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA) Sturgeon et apporte la solution de l'échographie pour le sexage des esturgeons. Il est co-gérant de l'entreprise, avec Jean Boucher, jusqu'à la vente de la S.C.E.A en 2011. Parmi les fondateurs, on trouve également d'autres biologistes⁷⁴ et des ingénieurs agronomes ou de l'agro-alimentaire. Michel Berthommier⁷⁵, Frédéric Vidal⁷⁶ et Laurent Deverlanges⁷⁷ incarnent cette figure de l'ingénieur capable à la fois de maîtriser les technologies avancées et variées de ce type d'entreprise et de constituer le capital important nécessaire au lancement et au développement des élevages.

Conclusion

La France s'est ainsi retrouvée à deux reprises au cœur de la mondialisation du Caviar. Dans l'entre-deux guerres, les Russes fuyant la guerre civile y ont créé des habitudes de consommation qui ont fait de la France l'un des plus gros producteurs de ce produit de luxe et ont permis la création d'un caviar français sur la rive nord de l'estuaire de la Gironde. Ce caviar du passé à une double importance dans l'identité actuelle du secteur : il est à l'origine du développement des élevages car il constitue l'un des facteurs de la surpêche du *sturio* mais il est aussi, comme on le verra, largement intégré à la culture de ces entreprises. Dans les années 1980, la France devient le centre du monde de l'élevage de l'*Acipenser baerii* alors

⁷¹ Mais Laurent Dulau, l'actuel directeur de Caviar, qui englobe les activités de Surgeon racheté par la famille Leroy, est à l'origine un docteur en biologie moléculaire. Source : profil LinkedIn de Laurent Dulau <https://www.linkedin.com/in/laurentdulau/> [Site consulté le 1^{er} novembre 2019].

⁷² Cette polyvalence de l'Ingénieur, n'est évidemment ni réservée au secteur du caviar, ni nouvelle : le parcours de Gustave Eiffel donne un bon archétype français de ce que Fabien Riera nomme les « entrepreneurs/chercheurs ». Voir CARMONA Michel, Eiffel, Fayard, 2002, 450 p.

⁷³ Who's who in Science in Europe: A Biographical Guide in Science, Technology, Agriculture, and Medicine, Volume 2, Informa Healthcare, Longman, 1989, p. 255.

⁷⁴ Tel est le cas de Laurent Sabeau, dirigeant des *Esturgeons de l'Adour*, issu d'une famille de pisciculteurs. Voir IIème partie / B.

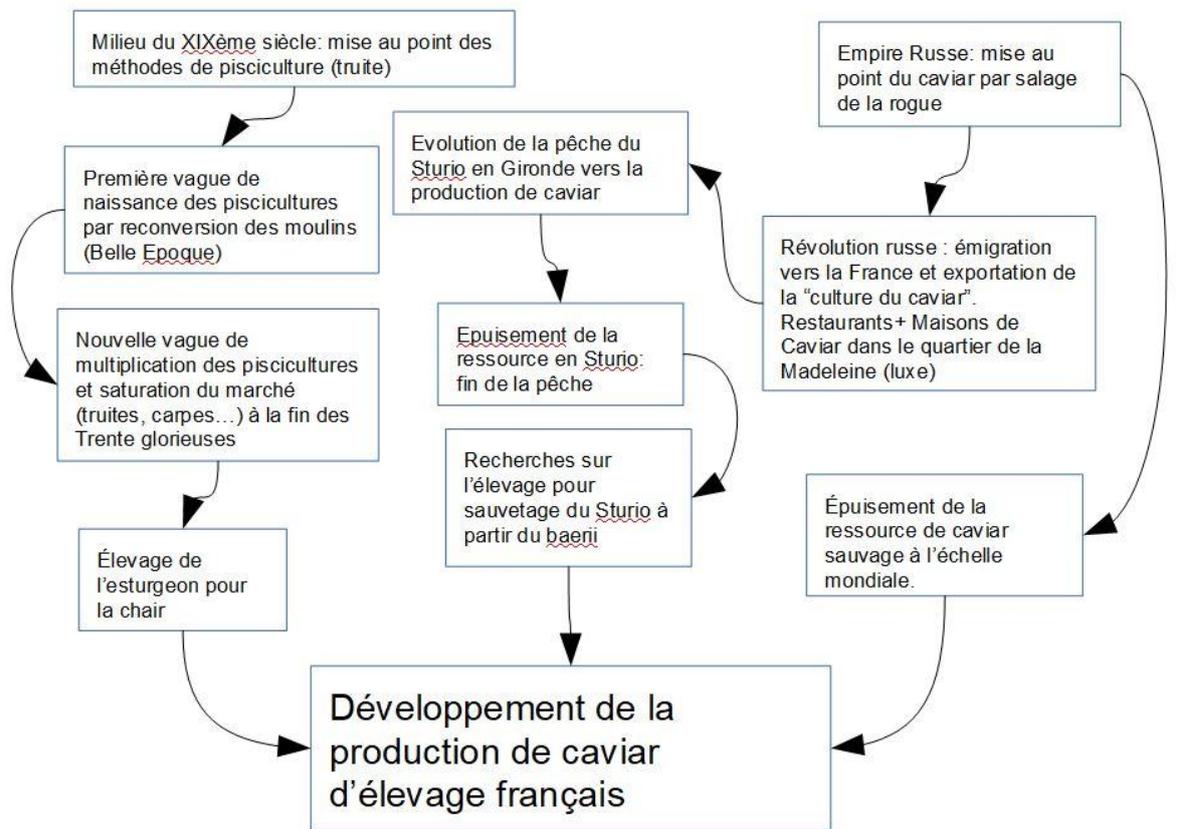
⁷⁵ Voir deuxième partie A / 2.3.

⁷⁶ Profil LinkedIn de Frédéric Vidal <https://www.linkedin.com/in/frederic-vidal-9141b368/> [Site consulté le 1^{er} octobre 2019].

⁷⁷ Profil LinkedIn de Laurent Deverlanges <https://www.linkedin.com/in/laurentdeverlanges/> [Site consulté le 1^{er} Novembre 2019].

que face à la menace de la disparition de nombreuses autres espèces, se constitue une internationale des chercheurs, étudiant et développant les techniques de reproduction des esturgeons. La production de caviar français issu de l'élevage prend son essor alors que le caviar pêché s'épuise avec la raréfaction des poissons. Mais à ces facteurs globaux s'ajoute un terrain favorable à l'échelle nationale et, surtout, locale. Le « terreau fertile » constitué par la volonté de l'état de développer et moderniser les activités de production alimentaire est en effet particulièrement concentré dans l'espace pour les élevages d'esturgeon et la production de caviar. Le rôle de pionnier exercé par la France s'appuie sur l'action résolue depuis les années 1980, d'un centre local d'aide technique mais aussi de recherche le CEMAGREF, dont l'approche complexe des enjeux de production permet une vision globale. L'institution bordelaise mène de front, des années 1980 aux années 1990 une double mission : sauvegarder une espèce dont l'estuaire est le dernier refuge et mettre en valeur le stock d'esturgeons sibériens constitué pour servir de modèle biologique. La connaissance à la fois du secteur de la pêche et des pisciculteurs locaux permet au CEMAGREF d'aider au développement autour de l'estuaire des quatre premiers élevages. Le rôle initial de l'état est relayé par celui de la région dans le contexte de la décentralisation. Ce soutien des activités par le conseil régional explique en partie le renforcement de la concentration de la production de Caviar dans l'actuelle Nouvelle Aquitaine après une phase de diffusion des élevages d'esturgeon dans le reste de la France. Compte-tenu de la nature innovante de cette activité d'élevage et des caractéristiques de son développement dans le sud-ouest de la France, il est tentant d'assimiler le réseau des piscicultures d'esturgeons à un *cluster*. On évaluera dans la sous-partie suivante l'empreinte de cette aventure technique et économique dans l'identité actuelle des élevages, qui ne sont pas tous issus de cette période.

On peut aussi se demander si le « terreau fertile » de la naissance du caviar d'élevage en France n'est pas également un « terroir fertile » bordelais et Néo-Aquitain. Ce « terroir » économique dont les fruits sont les élevages est constitué à la fois de données naturelles mais surtout de savoir-faire et de compétences qui ont permis l'aventure économique improbable que constitue l'élevage des dizaines de milliers de poissons dont on doit attendre la maturité sept ans avant de pouvoir produire. L'illusion initiale d'une production de chair d'esturgeon montre les racines culturelles de l'identité de ce produit. Qu'en est-il pour le caviar lui-même et pour les entreprises qui le préparent ? Dans quelle mesure le fait d'être élaboré dans le sud-ouest, à la suite d'une aventure spécifiquement locale va influencer sur l'identité d'un produit déjà porteur d'une identité forte ?



Document 7: Schéma général des origines de la production de caviar d'élevage en France.
Réalisation personnelle.

3. L'identité du caviar en France : historique, patrimoniale, environnementale

3.1 Le rôle de l'histoire de la pisciculture

Le lien entre pêche, recherche et pisciculture est ancien en France, un des pays pionniers de l'aquaculture. Des méthodes de reproduction des poissons existent depuis le XVIII^{ème} siècle, notamment en Allemagne. En France, une méthode de collecte des œufs fécondés, de mise en place des conditions favorables à l'éclosion et d'alimentation des alevins est mise au point par deux pêcheurs sous le règne de Louis-Philippe. Leur travail est finalement reconnu par des savants, dont Henri Milne-Edwards, zoologue et biologiste, disciple de Cuvier. Dans son rapport au ministère de l'agriculture de 1850, Milne-Edwards replace l'importance de cette découverte technique dans un contexte de ressource en péril qui n'est pas sans rappeler celui du lancement des élevages d'esturgeons un siècle et demi plus tard :

La rareté croissante de poissons dans un grand nombre de nos rivières ne dépend pas seulement de la manière dont la pêche y a été pratiquée, elle tient aussi à d'autres circonstances, parmi lesquelles on doit ranger l'extension de notre industrie manufacturière. Ainsi les barrages que l'on établit en si grand nombre pour le service des moteurs hydrauliques sont autant d'obstacles à la reproduction des poissons divers qui ont besoin de remonter les cours d'eau jusque dans les sources pour y trouver des lieux propres à recevoir leur frai... On a remarqué aussi que les eaux provenant des usines à papiers, qui contiennent une assez grande quantité de chlore provenant du blanchiment des chiffons, sont nuisibles aux poissons. C'est encore là une cause de destruction dont il est juste de tenir compte.⁷⁸

Un peu plus loin, Milne-Edwards voit dans la méthode de Rémy et Gehin la possibilité de réintroduire et de diffuser le saumon dans nombre de cours d'eau Français. À la suite de Milne-Edwards, les savants s'emparent de la technique, notamment dans le contexte du développement de l'embryologie : c'est le détenteur de cette chaire au Collège de France, Victor Coste qui mit au point les techniques de reproduction en laboratoire⁷⁹. Soutenu et missionné par les autorités du Second Empire, Victor Coste a été à l'origine aussi bien du développement de la pisciculture continentale que de l'aquaculture marine⁸⁰. Cette dernière, notamment l'ostréiculture, connaît un essor et un succès bien plus important que la première.

Les piscicultures se sont en effet multipliées du Second Empire à la Belle Époque, mais pas au point semble-t-il de résister à la concurrence des poissons, œufs et alevins importés : le congrès de Metz sur l'aménagement et l'utilisation des eaux est l'occasion de dénoncer les 1000 tonnes de truites importées, notamment en provenance du Danemark⁸¹. La France, pays pionnier, a été dépassée par les autres nations européennes. Entre-temps, une espèce plus résistante et à la croissance plus rapide venue d'Amérique du Nord a été introduite : la truite arc-en-ciel qui supprime la truite fario. Une deuxième vague de multiplication des piscicultures continentales, toujours dominée par la salmoniculture, s'ouvre avec les Trente Glorieuses : de nombreux moulins, souvent déjà reconvertis de la minoterie à d'autres activités comme la scierie sont alors convertis en élevages de truites : c'est le cas du Moulin de la Cassadote où s'est effectué plus tard la première production de caviar en France⁸².

⁷⁸ Cité dans : HAXO J., *De la fécondation artificielle des œufs de poissons et de leur éclosion au moyen des procédés découverts par MM. Remy et Gehin, de la Bresse [Vosges]: pour assurer le repeuplement des cours d'eau. Suivi de Réflexions sur l'ichthyogénie*, Epinal, 1853, p. 46.

⁷⁹ VIVIER Paul, « Un important centenaire : REMY, GEHIN, HAXO, COSTE et l'établissement domanial de pisciculture d'Huningue (1843-1853-1953) », *Bulletin Français de Pisciculture*, n° 181, 1956, p. 121-139.

⁸⁰ CHATRY Gilles. « Victor Coste, illustre initiateur de l'aquaculture et inspecteur des pêches (1807-1873) », *La Revue Maritime* (499), 2014, p. 40-47.

⁸¹ JULIN, M., la Salmoniculture en Moselle, actes du congrès de Metz (27 juin, 1er juillet 1927) « Aménagement et utilisation des eaux », Eyrolles paris 1928.

⁸² VAVASSORI Jean-Robert, L'hommage de la mairie à Odette et Jacques Carré, Sud-Ouest, 11 août 2010, en ligne

L'histoire de la salmoniculture en France n'offre pas seulement une explication à l'emplacement de certains élevages d'esturgeons aujourd'hui. Elle préfigure les mécanismes d'origine, de développement et d'évolution des élevages d'esturgeon en France : la raréfaction de la ressource, l'expérimentation, l'adoption de variétés exotiques, le basculement vers l'élevage commercial, la concurrence internationale, le lien avec les loisirs et le tourisme.

3.2 L'héritage russe adapté au caviar pêché puis élevé en Aquitaine.

Le Caviar produit dans la région Nouvelle Aquitaine est également issu d'un autre héritage historique : la tradition russe de consommation de caviar issu de trois espèces pêchées dans la Caspienne. Celles-ci ont donné naissance à trois variétés de caviar : Béluga, Oscière, Sevruga, par ordre de prestige décroissant (voir tableau *infra*). La transmission de ces traditions de consommation de caviar par des émigrés issus de l'empire russe en France a elle-même suscité le développement d'une production de caviar à partir d'une espèce pêchée dans l'estuaire de la Gironde⁸³. Faute de pouvoir utiliser une appellation liée aux espèces prestigieuses de la Caspienne, les producteurs français ont choisi une appellation d'origine pour désigner leur caviar : le « Caviar de Gironde ». Cette ressource épuisée, un nouveau caviar, d'élevage cette fois, est apparu : utilisant un esturgeon qui ne produisait pas de caviar traditionnellement, il ne peut lui non plus être dénommé comme les caviars des espèces de la Caspienne : la tentation est donc forte de le rattacher au caviar historique local. Mais l'utilisation de l'appellation « caviar de Gironde » par le premier producteur historique, le Moulin de Cassadote, n'a pas été maintenue. Les caviars produits en France à partir de l'*Acipenser baerii* font donc l'objet d'une grande diversité d'appellations.

La désignation du produit est partagée entre deux tendances. L'une consiste à présenter le caviar comme un produit de luxe, d'exception, issu de la tradition russe du caviar de la Caspienne. L'autre s'appuie sur une habitude française qui consiste à promouvoir un produit alimentaire par la garantie que constituerait une production locale.

<https://www.sudouest.fr/2010/08/11/l-hommage-de-la-mairie-a-odette-et-jacques-carre-158491-2770.php> [Site consulté le 10 juin 2019].

⁸³ Voir *infra*.

Espèce		Appellation / marque
L'héritage – russe – du caviar issu de la pêche	<i>Acipenser gueldenstaedti</i>	Osciètre
	<i>Acipenser stellatus</i>	Sevruga
	<i>Huso huso</i>	Beluga
	<i>Acipenser sturio</i>	Caviar de Gironde
	<i>Acipenser baerii</i>	Appellation liée au lieu de production : - Caviar de France (n'est plus utilisé sur les boîtes, juste pour le nom de l'entreprise), - Caviar de Gironde (appellation abandonnée), - Caviar de Sologne, - Caviar de Neuvic, - Caviar de Gensac, - Akitania, - IGP caviar d'Aquitaine (en projet).
		Appellation liée à l'histoire : - Caviar Prunier.
		Appellation liée à l'image du caviar entant que produit de luxe : - caviar Perlita, - caviar Perle noire (lien avec la truffe en Périgord).

Document 8 : Dénomination des caviars.

3.3 Le caviar d'Aquitaine, entre le luxe et le « terroir »

Nombre de produits alimentaires cherchent l'obtention de labels regroupés sous l'expression « Signes d'Identification de Qualité et d'Origine » (SIQO). Ce sigle SIQO désigne ce que nous connaissons sous la forme des appellations contrôlées ou protégées des indicateurs de qualité comme le « label rouge » : instaurés dans une volonté de protection de production puis de recherche de valeur ajoutée, ils sont doublés par des marques territoriales, aux critères moins contraignants et parfois élargis au-delà de la sphère alimentaire, mais qui posent le problème de leur prolifération et de la confusion avec les SIQO⁸⁴. Dans ce « labyrinthe des labels »⁸⁵, des marques de territoires regroupent toute une série de produits : c'est le cas du « Pays Cathare » et pour les espaces qui nous intéressent du très récent « Bassin d'Arcachon »⁸⁶. Ces labels et ces marques exploitent souvent une version mercantile de la notion de terroir, dans le cadre d'une évolution de cette dernière, caractérisée par Eric Rouvellac au sujet du vin :

⁸⁴ D. Ricard, et L. Rieutort, *Les processus récents de valorisation de la qualité et de l'origine des produits agroalimentaires : marques territoriales ou labels ?* In Fournier *Labellisation et mise en marque des territoires*, Clermont-Ferrand, CERAMAC / Presses Universitaires Blaise-Pascal, 2014, 634 p.

⁸⁵ E. Ramos Real, D. Garrido García, Towards a "2ndGeneration" of Quality Labels: a Proposal for the Evaluation of Territorial Quality Marks, In Fournier (2014), In Fournier *Labellisation et mise en marque des territoires*, op. cit.

⁸⁶ Cf. infra.

Le vin est passé du statut de l'aliment à celui de produit culturel, et ce, dans un contexte d'utilisation de cépages internationaux, d'industrialisation de la vinification, de banalisation des appellations et des crus. Pour exister dans ce nouveau contexte, le vin doit être porteur de valeurs et d'identité.⁸⁷

Le caviar français est-il, dans ce sens, un produit du « terroir » ? L'analogie entre le statut du vin et celui du caviar est tentante, mais risquée : le caviar d'élevage repose en grande partie sur des « cépages » internationaux : des espèces comme le *transmontanus*, le *baeri*, l'oscietre voire le béluga – et leurs hybrides –, sortis de leurs biotopes naturels pour se retrouver dans des bassins américains, d'Europe de l'ouest, d'Israël ou de Chine. Le processus de la vinification ne peut représenter ici la fabrication même du caviar, fondamentalement artisanale, même si elle est réalisée dans des conditions sanitaires de laboratoire. On peut toutefois la comparer au passage de la pêche à l'élevage. La banalisation des appellations et des crus est liée pour le caviar d'élevage aux tâtonnements du marketing qui ont accompagné son développement depuis un quart de siècle et qui ont peut-être introduit de la confusion sur la valeur des appellations et gammes de qualité (cf. *supra.*). Enfin, si le caviar est un produit culturel, cela ne date assurément pas de l'avènement de l'élevage d'esturgeon.

Pour la maison Petrossian, le caviar est un produit d'exception, dont la qualité provient de l'espèce de poisson et du savoir-faire au moment du mélange avec le sel, puis de l'affinage. La notion de terroir, au sens de l'importance de l'origine géographique, serait donc hors-jeu dans cette image du caviar⁸⁸, produit de luxe à destination d'une élite avertie, porteur de traditions de consommation ritualisée depuis sa diffusion en provenance d'un empire russe finissant.

Même chez les producteurs d'Aquitaine, cette identification à l'exception se poursuit, notamment par l'association au luxe non alimentaire qui fait du caviar un joyau dans son écrin : la Maison Prunier utilise des dessins d'Yves Saint-Laurent pour la décoration des boîtes⁸⁹. On peut remarquer également que la société Sturgeon a été achetée par le Champagne Duval-Leroy dont la dirigeante défend une vision assez élitiste de l'invention de Dom Pérignon⁹⁰. Interrogés sur leur représentation de leur caviar, les producteurs rejettent la

⁸⁷ ROUVELLAC Éric, *op. cit.*, p. 6.

⁸⁸ L'attaque la plus dure se trouve sur le site de la maison Pétroussian, signée par Armen Pétroussian lui-même. <https://www.petrossian.fr/fr/actualite/qualite-du-caviar-savoir-faire-et-origine-des-esturgeons> [Site consulté le 28 février 2020].

⁸⁹ Voir la retranscription de l'interview de Laurent Sabeau en annexe.

⁹⁰ Interview à l'émission goût de luxe de BFMTV, « Paris est à vous » 17 décembre 2013 entre autres.

dénomination « produit de luxe » qui peut faire l'objet d'une critique sociale et ne reflète pas la variété des gammes en qualité et en prix. L'expression « produit d'exception » est donc préférée⁹¹.

Mais cette volonté de maintenir le caviar aquitain dans la sphère de l'exception se conjugue avec des références multiformes et des logiques multiscalaires aux lieux de production, c'est-à-dire ici d'élevage des poissons.

3.3.1 Le caviar et les autres produits du « terroir »

Lors des premières journées portes ouvertes du Moulin de Cassadote, le 12 décembre 2015, la dégustation de caviar était associée à d'autres produits locaux : le visiteur promenait son assiette des huîtres du bassin d'Arcachon aux truffes en passant par le foie gras et l'esturgeon fumé. Le caviar était ainsi placé dans un ce qui ressemble à un « panier de biens » à la double ouverture marine et terrienne⁹². L'expression « panier de biens » désigne un modèle défini par Amédée Mollard et Bernard Pecqueur au tournant du siècle :

Le panier combine un ensemble de caractéristiques objectives des produits (goût, senteur, saveur,...), à un ensemble d'attributs, d'images ou de symboles ayant un caractère cognitif. Les produits du panier, qui résultent d'une culture et d'une histoire longue, se renvoient les uns aux autres, avec une origine territoriale commune et une image de qualité cohérente, et sont peu substituables aux produits génériques. Leur production est spécifique, liée à un terroir, un savoir-faire, des innovations, peu faciles à reproduire. La consommation sur place de ces produits est également facilitée par l'attraction de services marchands ou non marchands qui jouent le rôle d'opérateurs de ressources, c'est-à-dire de prestations dont la consommation est structurellement liée à d'autres produits du panier : par exemple le tourisme, la gastronomie, les résidences secondaires, qui facilitent l'accès de leurs usagers au panier de biens⁹³.

Dans le cas de la journée porte ouvert au Moulin de Cassadote, le « panier de biens » ainsi constitué était le résultat des liens personnels entre les producteurs ou de rencontres lors des

<http://bfmbusiness.bfmtv.com/mediaplayer/video/le-paris-de-carol-duval-leroy-maison-de-champagne-duval-leroy-dans-paris-est-a-vous-1712-72281.html> [Site consulté le 28 février 2020].

⁹¹ Voir les réponses en annexes.

⁹² Cette double ouverture se retrouve dans les recettes proposées par les chefs comme Philippe Etchebest qui élabore ses recettes au caviar en lien avec les productions du groupe Kaviar (Strugeon), ici la marque Akitania distribuée en GMS, notamment à l'occasion des fêtes. On accommode aussi bien les œufs de l'esturgeon à la coquille Saint-Jacques qu'au foie gras (parfois en alliance marine avec moules et chipirons). Recettes en ligne : <http://www.plurielles.fr/recettes-cuisine/plats/saint-jacques-poelee-risotto-a-l-encre-de-seiche-emulsion-au-parmesan-8318254-402.html> et <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/359393-foie-gras-grille-carottes-fanes-chipirons-marinieres-de-moule-au-citron-vert-caviar-reserve-akitania> [consultées le 10 octobre 2018]

⁹³ HIRZAK Maud, MOALLA Mehdi, MOLLARD Amédée, PECQUEUR Bernard, RAMBONILAZA Mbolatiana et VOLLET Dominique, *op. cit.*

salons⁹⁴. Il ne s'agit pas d'une démarche structurée. Il en va peut-être différemment de la présence du « Caviar d'Aquitaine » parmi l'Inventaire du Patrimoine Gastronomique de Nouvelle-Aquitaine : le caviar local y est présenté dans sa double dimension historique, celle du caviar pêché dans la Gironde et celle du caviar d'élevage⁹⁵, mais il intègre également des recettes, associé au bœuf de Bazas (IGP) ou à un cannelloni d'huîtres d'Arcachon⁹⁶. Le caviar, produit issu d'une tradition gastronomique culinaire étrangère et mondialisée, ainsi que d'une espèce animale sibérienne, procède également d'un exotisme évident (*cf. infra*). Mais vingt-cinq ans après, ce produit « exotique » est donc parvenu à s'intégrer à un ensemble de produits qui participent à l'identité gastronomique locale. Il convient donc de s'intéresser aux mécanismes qui permettent cette intégration, à l'échelle régionale, mais également à l'échelle de deux territoires à l'identité touristique et gastronomique marquée : le Bassin d'Arcachon et la Dordogne.

3.3.2 L'exotisme dans le terroir

L'histoire agricole de la France est liée à l'apport régulier de produits végétaux et animaux allogènes, acclimatés puis intégrés dans la cuisine nationale. Si l'intérêt nutritionnel et gustatif a incité à faire traverser l'atlantique à nombre de légumes et de volailles à l'époque des grandes découvertes, c'est davantage l'image exotique des autruches, du bison et des légumes tropicaux récemment cultivés (chayote, patate douce) qui est à l'origine des efforts de développement de ces productions depuis un quart de siècle. Or ces produits tendent assez rapidement à s'intégrer à une image de terroir, par l'incorporation dans le panier de bien local ou par des recettes qui les présentent à la mode du cru⁹⁷.

Ce n'est pourtant pas l'image exotique d'*Acipenser baerii* qui a poussé les éleveurs aquitains à s'emparer des spécimens que fournissait le CEMAGREF il y a près de trente ans ; ils avaient surtout l'espoir de produire du poisson haut de gamme. Et c'est toujours la valeur

⁹⁴ Source : conversation avec les producteurs présents à la journée porte ouverte. Voir annexe 7.

⁹⁵ L'Inventaire du Patrimoine Gastronomique de Nouvelle Aquitaine est publié par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine, née en 2017 du regroupement des agences régionales qui existait avant la réforme territoriale. Présentation du caviar d'Aquitaine sur le site de l'inventaire <https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/produits-regionaux/poissons-fruits-de-mer/caviar-daquitaine> [Site consulté le 20 août 2019].

⁹⁶ Recettes sur l'Inventaire du Patrimoine Gastronomique de Nouvelle Aquitaine : <https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/recettes-cuisine/entree/laquitaine-en-carpaccio-de-boeuf-de-bazas-et-grains-de-caviar-primeur> <https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/recettes-cuisine/entree/cannelloni-dhuîtres-arcachon-cap-ferret-au-caviar-daquitaine-panini-dhuitre> [consultés le 20 février 2019].

⁹⁷ Lohez Marc (2002), « Bisons, esturgeons, autruches, une gastronomie exotique de terroir », *op.cit.*, p 89.

ajoutée qui les a guidés dans le basculement de la chair au caviar⁹⁸. Pour ce produit de luxe, il ne s'agit donc pas d'un intérêt exotique *a priori* mais, tout au plus, *a posteriori*. Mais le biais gastronomique semble un moyen de plus en plus affirmé d'inscrire le caviar dans une image globale d'un terroir aquitain qu'on ne peut guère associer à un milieu physique ou biologique circonscrit.

3.3.3 *Le problème de la participation du milieu physique et biologique*

La demande d'obtention d'une Indication Géographique Protégée (IGP) « Caviar d'Aquitaine » a été préparée en novembre 2013 par la création d'une association (Organisme de Défense et de Gestion / ODG Caviar d'Aquitaine)⁹⁹. Le président de cette ODG est le directeur général de Kaviar, société qui commercialise les produits de Sturgeon, acteur majeur de la filière avec plus de la moitié de la production nationale. Les principales caractéristiques du cahier des charges, publiées par la société Sturgeon¹⁰⁰, utilisent la notion de terroir, sans la nommer, en s'inspirant de la définition de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) :

Le terroir est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine, construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires socio-techniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité et aboutissent à une réputation, pour un bien originaire de cet espace géographique¹⁰¹.

L'aire délimitée correspond à la Région administrative Nouvelle Aquitaine où doivent se concentrer toutes les étapes de l'élevage des esturgeons à la transformation du produit. Mais le terroir correspond aussi à « l'environnement du poisson » c'est à dire l'eau, son milieu physique et biologique dans la définition de L'INAO.

⁹⁸ Voir première partie, 2.3.1 « La chair est triste, hélas ! ».

⁹⁹ Voir en Annexe 8 le dépôt de la demande d'appellation. La constitution de l'association a également permis aux quatre producteurs associés d'être les seuls représentants du Caviar d'Aquitaine dans l'inventaire gastronomique des produits de Nouvelle Aquitaine publié par l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle Aquitaine (AANA). <https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/produits-regionaux/poissons-fruits-de-mer/caviar-aquitaine>

¹⁰⁰ Le cahier des charges apparaît dans un ancien article du site de la société Sturgeon/Kaviar <http://sturia.com/danslescoulissesducaviar/le-caviar-aquitaine-nouvelle-egerie/> il n'apparaît en revanche pas de façon complète dans le site de présentation du « Caviar d'Aquitaine » <http://www.caviar-aquitaine.org/fr/le-caviar-d-aquitaine/>

¹⁰¹ PREVOST Philippe, CAPITAIN Mathieu et al., « Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires », *Vertigo – La revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Volume 14 Numéro 1 | mai 2014, mis en ligne le 20 mai 2014, <https://www.erudit.org/fr/revues/vertigo/2014-v14-n1-vertigo01649/1027949ar/> [Site consulté le 21 avril 2019].

Par conséquent, si l'on doit appliquer la notion de terroir au caviar, c'est l'eau qui constitue l'essentiel du milieu physique et biologique. Or la qualité qui est demandée à l'eau, que l'on peut retrouver dans les catégories de qualité piscicole, réside essentiellement dans sa pureté et son oxygénation. C'est elle qui, par exemple, permet de classer des cours d'eau dans la catégorie 1, c'est à dire celle susceptible d'accueillir des salmonidés. On demande donc pour les esturgeons en général une eau saturée en oxygène, celle disponible par exemple dans un système ouvert rendu possible par des droits de détournement d'un cours d'eau par un ancien moulin. Il faut en outre une eau d'une qualité alimentaire pour les alevins et la fin de vie des femelles esturgeons, qui doivent s'affiner à l'eau claire avant l'abattage pour éviter le « goût de terre »¹⁰². Cette qualité n'est donc pas spécifique à une région particulière et est davantage le résultat de conditions reproductibles dans des espaces de – relative – faible pression humaine et d'effort de préservation. Il s'agit en outre d'un milieu ouvert, dynamique et donc potentiellement instable.

Face à cette diversité de conditions naturelles, la recherche d'une identité commune aux élevages d'Aquitaine est passée, pour les associés de la future IGP, par l'utilisation d'un outil d'analyse plus connu dans le domaine médical : la Résonance Magnétique Nucléaire. Les techniques analytiques comme la RMN, mais aussi la spectrométrie de masse, sont utilisées pour contrôler la sécurité alimentaire mais également pour établir l'authenticité de certains produits : ces méthodes ont été employées pour déterminer l'origine géographique de vins mais aussi de viandes comme le bœuf dans les années 2000¹⁰³. Ces méthodes ont été appliquées au caviar d'Aquitaine dans le cadre de la thèse soutenue en 2015 par Clément Heude¹⁰⁴. Malgré la diversité des élevages concernés (*cf. supra*), Clément Heude s'est employé à identifier un profil métabolique commun, par comparaison avec celui des caviars étrangers. Sa conclusion est extrêmement prudente :

Les principaux composés majoritaires détectés par RMN ne constituent pas des marqueurs biologiques propres aux productions françaises ou étrangères, cependant, la proportion relative de certains de ces métabolites permet de les discriminer (choline / phosphocholine, glucose, créatine / phosphocréatine et tyrosine).¹⁰⁵

Les teneurs particulières de certains composants lui permettent en revanche de suggérer une spécificité qui viendrait des conditions d'élevages des producteurs aquitains, qui

¹⁰² WILLIOT (2009), « L'élevage de l'esturgeon sibérien *Acipenser baerii* Brandt en France », *op. cit.*, p. 192.

¹⁰³ HEUDE Clément, *Développement de nouvelles méthodes analytiques dans l'agroalimentaire par RMN. Alimentation et Nutrition*. Thèse, Université de Strasbourg, 2015, p. 38.

¹⁰⁴ *Ibid.*

¹⁰⁵ *Ibid.*, p. 171.

favoriseraient notamment un moindre « stress » des poissons.

Ce travail de recherche d'un profil métabolique du caviar d'Aquitaine devait se poursuivre au-delà de la thèse de Clément Heude. On voit toutefois, dans le recours à l'impact des conditions d'élevage, pointer l'utilisation d'une dimension éthique, responsable, de la production qui associerait la recherche du bien-être animal au respect de l'environnement. Cette facette de la communication des producteurs de caviar dans le Sud-Ouest est souvent rattachée au rappel du lien entre la production actuelle et le programme de sauvegarde de l'esturgeon local pêché jusqu'à sa quasi-disparition.

3.4 Terroir, patrimoine et environnement : l'estuaire de la Gironde à la recherche de l'esturgeon perdu

Les membres de l'association Patrimoine de Saint-Seurin d'Uzet (17) se battent depuis des années pour faire vivre un lieu de mémoire consacré à la pêche de l'esturgeon, « l'auberge-musée du caviar » dans cette même commune. Ils ont organisé en septembre 2016 une fête de l'esturgeon et du caviar rappelant à la fois la pêche passée, les efforts de sauvegarde du poisson mais aussi d'organisation des communautés locales de pêcheurs, le tout en exposant le cadre et la politique actuels de la protection des rives charentaises de l'estuaire. Les visiteurs pouvaient également goûter aux produits locaux : terrines, huîtres, agneau, vins, pineau et cognac, parfois élaborés dans la commune elle-même. Projections, discours, visites sur le terrain et forum punctuaient la journée qui s'est achevée par la dégustation du caviar actuel, celui d'élevage ici proposé la maison Prunier, mécène de la manifestation. Emile Prunier était le directeur d'un grand restaurant parisien spécialisé dans les produits de la mer ; il employa Alexander Scott, un émigré russe qui a mis au point la production du Caviar de Gironde dans l'entre-deux-guerres. Dans un mémoire de 1936¹⁰⁶, Scott avait décrit l'esturgeon européen qui peuple la Gironde, sa pêche et la mise en place de la production pour la maison Prunier dans les « stations » qui s'échelonnent le long de la rive droite de l'estuaire. Son article témoigne surtout que dès 1936, la menace de la disparition de l'esturgeon est perceptible par ceux-là même qui organisent la production du caviar. Scott dénonce en effet la surpêche (notamment des jeunes esturgeons) et souligne les efforts de Prunier pour promouvoir des restrictions, décidées par les autorités, mais peu respectées par les pêcheurs. Il ne se montre guère optimiste sur l'avenir de la ressource d'autant que les techniques de

¹⁰⁶ VAL René. *La véritable histoire du caviar de la Gironde*, propos et documents recueillis et transcrits par Bernard Mounier, éditions Bonne Anse, 2005, 95 p.

reproduction et de repeuplement, dont il évoque les débuts à son époque, ne sont pas alors encore abouties. Des décennies après la disparition du caviar de Gironde, c'est le nom de Prunier que Pierre Bergé a repris lorsqu'il a racheté l'exploitation d'un des pionniers de l'élevage du *baerii*, Estudor de Laurent Sabeau¹⁰⁷.

3.4.1 Au pied des falaises mortes : un environnement entre menace, sauvegarde et mise en valeur

Les zones humides où sont situées les anciens ports minotiers comme Saint-Seurin sont présentées par des visites sur le terrain. La première permet de comprendre la constitution de ces terres gagnées sur l'estuaire, leur richesse naturelle et les menaces qui les font reculer. La deuxième présente leur mise en valeur par le land art.

Les sédiments apportés par la Garonne et la Dordogne se sont accumulés sur ces rives. Les bancs de vase ont été colonisés d'abord par des plantes tolérantes au sel comme la salicorne, puis couverts de roseaux. Ces roselières sont à leur tour parfois remplacées par des formations végétales de terre ferme, des arbustes, voire des arbres. Les photographies prises à la Belle Époque montrent l'ampleur de la conquête à Saint-Seurin. Ces espaces gagnés sur l'estuaire offrent une biodiversité très riche. En septembre, les visiteurs croisent le retour d'ornithologues couverts de petits sacs qui gigotent : des oiseaux à peser et à baguer avant d'être relâchés. Les roselières sont en effet un terrain d'accueil de choix pour les espèces migratrices. Ce milieu hybride entre eaux douces et eaux salées, riche des sédiments apportés par les fleuves et qui offre de nombreuses cachettes, est également favorable au passage des poissons. Enfin, ces zones jouent un rôle d'éponge et de protection : elles filtrent les eaux contenant les polluants provenant de l'agriculture, stockent les métaux lourds et constituent une barrière qui amortit l'impact des tempêtes. Mais ces zones humides sont menacées : le relèvement du niveau des mers (de 2 à 3 mm par an dans l'Atlantique), ne permet plus aux sédiments de se déposer au même endroit et renforce l'érosion : les roselières reculent ; elles ont perdu des dizaines de mètres par endroit. Ce recul est inexorable, tout juste peut-on reconstituer des zones humides en laissant rentrer l'eau dans des terres agricoles autrefois créées par endiguement. L'estuaire est présenté comme un espace pilote (avec l'Angleterre) dans cette politique de retraite programmée et organisée du littoral.

¹⁰⁷ La reprise date de 1997. Témoignage de Laurent Sabeau sur France bleue Périgord, 1^{er} décembre 2017. Voir annexe 1.

3.4.2 *Le Land art, une invitation naturelle à la visite*

Pour faire découvrir cet espace fragile et le mettre en valeur, la Communauté d'Agglomération de Royan Atlantique (CARA) propose depuis plusieurs années des itinéraires artistiques le long de l'estuaire : ils permettent de faire le lien entre le patrimoine naturel et humain grâce à des œuvres du « land art ». En 2016, la figure de l'esturgeon et de sa pêche était particulièrement mise en valeur parmi les créations du sentier des arts : le phare de l'or noir de Mark Kramer rappelle les boîtes de caviar, l'esturgeon musical de Fiona Paterson¹⁰⁸ représente le poisson symbolique de l'estuaire avec du bois flotté.

3.4.3 *Le dieu esturgeon : sacrifié et ressuscité*

Des représentations d'esturgeon sont nombreuses à Saint-Seurin : l'*Acipenser sturio*, espèce européenne de la façade atlantique, a trouvé son dernier grand refuge dans l'estuaire de la Gironde. Des clichés, près du port, devant l'Église, rappellent les belles prises du vingtième siècle avec des poissons grands comme un homme, parfois plus. Le caviar produit avec cet esturgeon, des années vingt aux années soixante-dix, est présenté par la projection du film de Bernard Mounier, tiré du livre de témoignage de René Val¹⁰⁹. Ce dernier, décédé en 2013, est un enfant de Saint-Seurin d'Uzet ; né en 1919, ce commerçant se transforme dans les années cinquante en historien du caviar de Gironde dont il est un des témoins du développement. Les témoignages de René Val ont été assemblés et transcrits par Bernard Mounier, auteur mais aussi producteur et réalisateur de télévision ; il a été notamment un ancien directeur des programmes de FR3 dans les années 80. Cet ouvrage a servi de base au documentaire de 2007, projeté à Saint-Seurin lors de cette journée.

Le sort de l'esturgeon européen (*sturio*), notamment son déclin avéré dans les années 1970-1980, semble être à l'origine de la mobilisation d'une communauté de pêcheurs jusque-là fractionnée selon les villages, les pêcheurs de l'amont ignorant par ailleurs les pêcheurs de l'aval. Grand artisan de la structuration de l'ensemble de la profession, Jacqueline Rabic¹¹⁰ a évoqué les efforts des pêcheurs pour alerter les pouvoirs publics et montrer que la disparition

¹⁰⁸ L'itinéraire proposé en 2016 est présenté sur le site du musée du patrimoine du Pays Royanais <http://www.pays-royannais-patrimoine.com/themes/arts-et-spectacles/sentiers-des-arts/sentiers-des-arts-2016/> [Site consulté le 17 novembre 2019].

¹⁰⁹ VAL René, *op. cit.*

¹¹⁰ Jacqueline Rabic est directrice de l'association des pêcheurs en eaux douces de la Gironde. Elle a travaillé à l'organisation de la profession, et à la protection des poissons source : Huguenin Marie, une représentante des pêcheurs décorée, Sud-Ouest, 19 avril 2011, en ligne <https://www.sudouest.fr/2011/04/19/une-representante-des-pecheurs-decoree-376042-625.php> [Site consulté le 10 novembre 2019].

de l'esturgeon devait sans doute plus à la transformation de l'estuaire par les activités humaines (pollution, destruction des gravières où se reproduisaient les poissons, ...) qu'à la surpêche. La protection obtenue, les pêcheurs ne bénéficièrent toutefois pas des programmes d'élevage de l'esturgeon sibérien, utilisé comme modèle pour trouver les moyens de reproduire le *sturio* avant de le réintroduire dans son milieu naturel. Le caviar de Gironde n'allait pas renaître par une aquaculture aux mains des pêcheurs, producteurs historiques, mais par des élevages initiés par les pisciculteurs de l'intérieur des terres. On peut comprendre que la communauté des pêcheurs ne regarde pas toujours le caviar d'aquitaine actuel comme la prolongation de leur histoire du caviar.

Mais s'ils ne sont plus des acteurs de la production du caviar, les pêcheurs n'ont pas disparu et la profession, certes nettement réduite par rapport à l'âge d'or, attire à nouveau les jeunes. Ces artisans toujours actifs dans l'estuaire peuvent témoigner des effets du programme de réintroduction : ils doivent signaler les esturgeons pêchés accidentellement (et évidemment relâchés) ; or des prises de poissons qui atteignent jusqu'à un mètre sont signalées. Même si l'on est encore loin de la taille et de l'abondance de l'époque du caviar de Gironde, cela permet de rêver que leurs enfants pourront à nouveau pêcher le *creac*, nom local de l'esturgeon, dans l'estuaire et peut-être retrouver le goût d'un caviar aujourd'hui disparu. Au cœur de la journée, le rassemblement des familles de pêcheurs rappelait la dimension humaine de ce patrimoine.

Pour autant, ce type de journée ne doit pas être pris pour une simple addition d'animations : il constitue une immersion efficace dans l'évolution d'un territoire, dont la dimension alimentaire et gastronomique sert d'outil d'intégration ; une sorte de communion laïque par les produits du terroir, ou, pour reprendre les termes des socio-anthropologues qui ont étudié ce domaine, « une incorporation physique et symbolique »¹¹¹. Un processus similaire se produit lors de la visite de certains élevages, activité touristique en plein essor chez les producteurs de caviar. S'agit-il d'une activité complémentaire, d'un outil de communication parmi d'autres, ou en association avec ces deux fonctions, d'un moyen de définir l'identité de la production et son intégration dans un espace touristique et gastronomique environnant ? Ce dernier aspect sera plus particulièrement traité dans les études locales de la deuxième partie pour le Bassin d'Arcachon et la Dordogne-Périgord. Il convient au préalable de définir cette activité touristique particulière et dégager les caractéristiques communes, notamment en ce

¹¹¹ BESSIERE Jacinthe, MOGNARD Élise & TIBERE Laurence, « Tourisme et expérience alimentaire », *Téoros* en ligne, 35, 2 | 2016. URL : <http://journals.openedition.org/teoros/2928> [Site consulté le 18 novembre 2019].

qui concerne la communication.

3.5 Le potentiel touristique des élevages d'esturgeons.

Plusieurs lieux de production s'ouvrent en effet au public, sur des bases plus ou moins régulières. Certains projets d'élevage sont même dès l'origine fondés sur la possibilité d'organiser des activités de découvertes-loisirs autour de l'esturgeon. En Suisse, l'élevage de Früchtigen est inséré dans une serre tropicale de découverte avec de véritables restaurants¹¹². Le projet d'un grand élevage en Charente était lui aussi marqué par la volonté de proposer un parc à thème¹¹³. Il faut également se souvenir que les élevages sont parfois d'anciennes piscicultures de truites, reconversion de moulins et donc ouvertes au public bien avant d'y accueillir des esturgeons : c'est le cas du Moulin de Cassadote, ou plus récemment du Moulin de Gensac en Charente. La logique de ces visites n'est pas simplement touristique : elle consiste à former des ambassadeurs¹¹⁴ du produit. Il existe des visites de formation à l'identité du produit, pour les commerciaux qui vont revendre le caviar, pour les traiteurs qui vont utiliser le produit.

Comme les reportages télévisés de la période des fêtes qui jouent un rôle semi-promotionnel, il s'agit de diffuser plus qu'une image de qualité et d'excellence, une image éthique et conforme au développement durable du caviar produit sur l'exploitation. Trois axes sont particulièrement développés : le lien entre l'élevage visité et le programme de sauvegarde du *sturio*, le respect par l'élevage de l'environnement, le respect de l'animal.

La référence à la double histoire du caviar français est systématique lors des visites, avec la même dimension mythique : l'histoire d'une princesse russe qui aurait suggéré aux pêcheurs de Gironde d'utiliser les rogues jusque-là laissées aux canards. La protection du *Sturio* est également replacée dans le contexte plus large de la disparition mondiale du caviar pêché, du contrôle du commerce du caviar d'élevage par la Convention sur le commerce International

¹¹² Comme en Italie, l'élevage vient de l'exploitation de source d'eau chaude ; mais dans ce cas, le projet est avant tout celui d'un lieu de visite et de loisir. Source : <https://www.tropenhaus-frutigen.ch/fr/> [Site consulté le 26/08/2019].

¹¹³ Ce projet, porté entre autre par la maison Pétroussian a fait l'objet de demandes administratives et de communication à la presse en 2011. Les documents administratifs prévoyaient simplement des visites. La communication à la presse présentait une exploitation touristique plus large avec des navires électriques reliant l'élevage au château de Châtenay et son vignoble (source : La Charente Libre, 27 avril 2011). La découverte de vestiges néolithiques mit à l'arrêt ce projet de par les coûts prohibitifs des fouilles préventives.

¹¹⁴ Ce terme n'est pas seulement une image : il est utilisé ainsi par le domaine de Neuvic, pour ce qu'il appelle ses « master class » : une dégustation plus complète qui accompagne la visite et qui a pour but de transformer des visiteurs fortunés et/ou étrangers en promoteurs du produit. Source : entretien avec le régisseur du domaine de Neuvic, portes ouvertes décembre 2016.

des Espèces de faune et de flore Sauvage menacées d'extinction (CITES). Cela permet de faire le lien avec l'étiquette qui accompagne systématiquement toute boîte vendue et qui garantit l'origine du caviar. Certains élevages vont pouvoir affirmer davantage un lien direct avec l'histoire aquitaine de sauvegarde. C'est le cas des pionniers (Montpon, Cassadote, l'Esturgeonnière). Les plus récents avanceront une logique de proximité : le domaine de Neuvic rappelle sa situation sur le même cours d'eau que la station d'expérimentation de Saint-Seurin sur l'Isle qui assure parmi d'autres espèces la reproduction du *sturio*.

Le second volet de communication s'appuie sur un environnement présenté comme doublement préservé : la qualité des eaux est rappelée ainsi que le classement des espaces qui entourent le site de production, des Zones Natura 2000 souvent. Mais le discours insiste également sur les efforts pour limiter l'impact de l'élevage : le traitement des eaux des bassins avant les rejets en aval de des installations est souligné. Le dispositif est d'ailleurs parfois visible, comme la roselière de l'Esturgeonnière qui filtre naturellement les effluents avant le retour dans la Leyre. Le label bio est particulièrement mis en valeur quand c'est possible : c'est le cas des élevages dont l'alimentation des esturgeons est ainsi certifiée.

Le respect de l'esturgeon constitue le troisième axe de cette communication. Les particularités de ce poisson représentent un atout majeur de la visite : le plus grand poisson d'eau douce, à la physionomie de squal et de dinosaure aquatique qui rappelle son ancienneté, son aptitude à marsouiner¹¹⁵ en font déjà une bonne attraction. Sa sortie du bassin pour être présenté constitue l'épiphanie de la visite, avant la communion que constitue la dégustation de caviar. À cet exposé anatomique, le domaine de Neuvic a substitué un contact direct entre le visiteur et l'animal. Les présentations soulignent les efforts pour limiter le plus possible la manipulation des poissons : les femelles sont récupérées par un système de filet et de grue et un tunnel-tobogan permet de redistribuer les poissons à distance. À Neuvic, le parcours évite donc soigneusement la proximité des bassins, pour ne pas perturber les poissons, mais sans doute également pour des raisons sanitaires. Pour compenser cet éloignement du vif du sujet, la visite privilégie l'expérience : un remblai procure un peu de hauteur pour observer l'ensemble des bassins et quelques mâles de différentes espèces sont mis à la disposition des visiteurs qui peuvent les manipuler, leur distribuer la nourriture etc.

Parallèlement, tout un discours sur le souci de ces entreprises du relatif bien-être animal prend place, sans doute destiné à désamorcer les interrogations éthiques que cette production peut soulever : ces élevages sont pour la plupart intensifs et s'il n'est pas évoqué par le

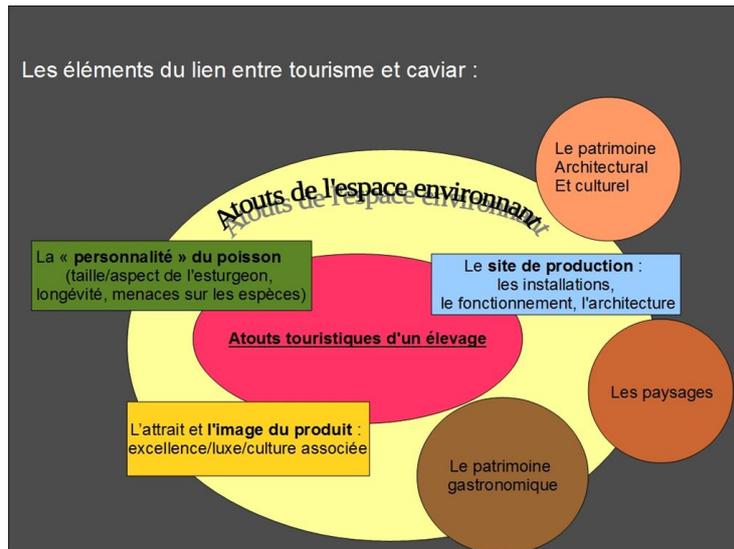
¹¹⁵ Pointer la tête hors du bassin.

commentaire, le nombre et la densité des poissons présents peut surgir des questions des visiteurs. La réponse consiste à mettre en avant une moindre densité des poissons par rapport à des élevages étrangers. L'autre problème éthique concerne le gaspillage que constitue l'élimination des mâles inutiles après le sexage et des femelles dont on collecte 10% de leur poids pour le caviar¹¹⁶. Le discours de désamorçage repose sur les formes de mise en valeur multiples du poisson, les efforts pour limiter le plus possible l'équarrissage. Dans certains élevages, l'image négative du sacrifice des femelles est compensée par la poursuite de recherches sur un prélèvement non létal des ovocytes¹¹⁷. Dans sa thèse qui développe le concept du « touriste-mangeur », Élise Mognard a mis en évidence les mécanismes qui permettent de « naturaliser » et de « patrimonialiser » la pratique du gavage pour le canard à foie gras du Sud-Ouest. Mais dans le cas de l'esturgeon, les questions éthiques ne se posent pas en amont de la visite : il n'existe pas une médiatisation semblable à la question du gavage. Il s'agit donc à la fois d'un antidote aux interrogations que pourrait susciter la découverte des conditions d'élevage et d'une communication favorisant l'image d'une entreprise éthique et responsable, la même que celle qui est diffusée aux médias comme sur les réseaux sociaux, à destination du public et des investisseurs.

Les visites des élevages s'insèrent dans un ensemble de découvertes locales, spontanées ou guidées par l'entreprise et/ou les offices de tourisme locaux. Dans le cas extrême du domaine de Neuvic, c'est l'entreprise qui organise elle-même un circuit intégrant les autres intérêts gastronomiques et touristiques locaux. Cette intégration touristique semble fonctionner à double sens : le site de production est conçu en fonction d'une mise en valeur touristique qui s'appuie à la fois sur ses atouts propres et les paysages ainsi que sur les éléments de patrimoines environnants ; dans l'autre sens, il sert d'attraction pour le territoire qui l'entoure. Cette double intégration sera plus particulièrement étudiée dans la partie suivante qui se concentre sur deux espaces particuliers, le Bassin d'Arcachon et la Dordogne.

¹¹⁶ Cf. illustration, *infra*.

¹¹⁷ C'était du moins la situation jusqu'en 2016, lorsque la thèse de Jade Joubert a été soutenue. JOUBERT Jade, *Pistes d'amélioration du procédé de transformation du caviar de l'esturgeon sibérien (Acipenser baeri)*, Thèse de doctorat en Chimie, Bordeaux 1, soutenue le 2 novembre 2016.



Document 9 : Les éléments de base de l'intégration des visites d'élevages au tourisme locale (réalisation personnelle). Il faut y ajouter la part croissante des enjeux environnementaux.

Conclusion

La concentration des élevages d'esturgeons dans le sud-ouest est liée à une identité spécifique malgré les contrastes très importants entre les producteurs de cette région. Dans ces territoires, les élevages d'esturgeons représentent d'abord une aventure technologique et économique qui rappelle l'essor des aquacultures en France au 19^{ème} siècle, notamment par l'action des autorités publiques et de leurs services scientifiques et techniques. Mais il y a 25 ans, le début de la production de caviar posait la question de l'intégration d'un produit d'exception dans une dynamique qui se développait parallèlement, celle de la mise en valeur territoriale. Dans ce contexte, Le caviar du sud-ouest de la France s'est construit une triple identité : historique, territoriale et environnementale. L'identité historique est elle-même triple : on y retrouve l'héritage du caviar pêché en Gironde, celui de la culture russe du caviar, puis de l'aventure du caviar d'élevage dont les vestiges sont patrimonialisés, notamment à Saint-Seurin-d'Uzet, capitale d'un caviar fantôme mais toujours rêvé. Dans les dégustations comme dans les inventaires gastronomiques, le caviar et l'esturgeon se retrouvent insérés dans un panier de biens régional, entre les huîtres, le foie gras et les truffes : une belle réussite pour un immigré sibérien, mais qui rappelle celle d'autres produits exotiques ! Reste l'identité environnementale : l'élevage du sibérien est lié au programme de sauvegarde du *sturio*, l'esturgeon européen dont le dernier refuge naturel est l'estuaire de la Gironde et dont les derniers espoirs d'une réintroduction réussie reposent sur les efforts du centre de Saint-Seurin-sur-L'Isle et de l'association MIGADO. Les rêves d'un *sturio* qui redeviendrait une

ressource hantent toujours les esprits : ceux des pêcheurs comme celui de certains éleveurs. Au-delà du sauvetage d'une espèce spécifique, du rôle de l'élevage pour protéger à l'échelle mondiale l'ensemble des espèces d'esturgeon, les élevages mettent en avant, notamment lors des visites, le soin particulier de protéger les espaces naturels environnants aquatiques et humides, très souvent classés « Natura 2000 », au point d'évoquer le « pacte environnemental » qui caractériserait leur entreprise. Authenticité, héritages¹¹⁸, pureté, développement durable constituent des valeurs qui s'opposent aux réalités agressives et insaisissables du monde. Dans ce domaine alimentaire, elles se concentrent dans une notion de terroir qui les collecte et les transmet des produits à leur espace de production. En un quart de siècle, le caviar du Sud-Ouest a su s'intégrer ou se faire intégrer à différentes échelles dans le patrimoine gastronomique et historique. Cette intégration s'effectue néanmoins selon des modalités et des intensités différentes qui dépendent du mode de développement local et de la stratégie des entreprises.

¹¹⁸ Au sens britannique de ce terme, c'est-à-dire patrimoine.

Deuxième partie : les élevages d'esturgeons du Bassin d'Arcachon et du Périgord : l'intégration locale d'un produit mondial

Le bassin d'Arcachon et le département de la Dordogne sont des « destinations ». Ce terme désigne bien sûr leur attractivité touristique mais aussi économique : ces territoires offrent des opportunités d'entreprise pour des acteurs extérieurs, notamment dans le domaine alimentaire : la création ou la reprise d'un restaurant, d'une exploitation agricole ou artisanale, d'activités de loisirs est loin d'être le seul fait des autochtones. On peut même dire du bassin d'Arcachon qu'il est le produit d'une véritable colonisation, au sens plein du terme, à partir du XIX^{ème} siècle. Les élevages d'esturgeons illustrent en partie ce dernier aspect de la notion de « destination ». Les trois élevages pionniers ont certes été créés par des acteurs locaux. Mais les repreneurs viennent d'autres régions, ce qui est également le cas des créations nouvelles des années 2000-2010 en Dordogne.

Le bassin d'Arcachon est un des lieux fondateurs de l'élevage d'esturgeon en France ; c'est également le lieu de la première production de caviar d'élevage dans l'hexagone, en 1993. Deux piscicultures séparées seulement de quelques kilomètres sont situées au fond du bassin, en contact avec le delta de la Leyre. Le bassin représente un espace spécifique et majeur du tourisme sur le littoral aquitain ; il met en avant son identité par un marketing territorial qui vient d'aboutir à la création d'une marque¹¹⁹. L'évolution du tourisme est caractérisée par la patrimonialisation de l'histoire de l'aménagement du bassin ; sa promotion met en valeur des formes de protection de l'environnement et une gastronomie fondée sur les productions locales à la double ouverture marine et terrienne. Cette évolution pose la question de l'intégration locale d'élevages situés en marge des espaces les plus touristiques et dont la production de luxe a plutôt une vocation nationale ou internationale. Or, les caractéristiques même du développement de ces élevages ne peuvent se comprendre sans les logiques qui ont construit le bassin d'Arcachon tel qu'il se présente aujourd'hui.

¹¹⁹ LÉBOUCQ Valérie, *Le Bassin d'Arcachon se dote d'une marque territoriale*, Les Échos, 15 février 2017.

1. L'identité du bassin

1.1 L'aventure ostréicole, marqueur touristique, précurseur de celle de l'esturgeon.

Le XIX^{ème} siècle est le moment fondateur de l'identité touristique du bassin d'Arcachon. Le chemin de fer, arrivé dès 1839, fait sortir le bassin de son isolement. Après la fixation des dunes par Brémontier¹²⁰ et l'aménagement des zones humides par les aristocrates locaux au XVIII^{ème} siècle¹²¹, la forêt des landes transforme les paysages des abords du bassin. Comme le fait remarquer Vincent Bawedin, cette anthropisation du bassin d'Arcachon « traduit la propension de notre société à inventer une nature conforme à ses logiques »¹²². Ces logiques prennent dans la « petite mer de Buch », la forme d'aventures économiques : sous le Second Empire, l'ostréiculture naissante façonne les rives et les frères Peireire lancent la station d'hiver d'Arcachon.

Comme pour la pisciculture française, l'histoire de l'ostréiculture présente des analogies, dans ses étapes comme dans ses logiques, avec celle de l'élevage d'esturgeon. Le bassin est réputé pour ses huîtres sauvages, au moins depuis Rabelais, si ce n'est depuis l'époque romaine¹²³. L'intensité de la pêche au début du XIX^{ème} siècle fit s'effondrer la ressource en un demi-siècle : la valeur des prises passant de 225000 francs en 1800 à 1000 francs en 1858¹²⁴. Quelques initiatives locales tentent dans les années 1840 d'élever la « gravette » (nom local de l'huître plate, *ostrea edulis*) puis des huîtres de la proche façade Atlantique. En 1859, l'ingénieur Coste, missionné par Napoléon III, développe dans le bassin les techniques initiées en Bretagne, avec des huîtres de la péninsule. Dès la fin des années 1850, les huîtres portugaises, plus robustes, arrivent dans le bassin ; leur élevage ne prend son plein développement que plusieurs décennies plus tard. Au même moment un maçon local Michelet, trouve la solution pour collecter les larves, des tuiles chaulées. Cela permet de relancer un élevage qui n'était pas rentable jusqu'alors. Cette invention fait du bassin d'Arcachon un espace pionnier du développement de l'ostréiculture moderne. L'huître portugaise est-elle même remplacée par l'huître japonaise dans les années 1970. Avec la quasi- disparition d'une

¹²⁰ DANÉY Charles, *Histoire de la Gironde : petite histoire d'un département excentré à l'ère du jacobinisme*, Pau, Cairn, 2012, 240 p.

¹²¹ Les marais salés de l'est et du sud-est du bassin ont été endigués pour la production de sel, la pisciculture ou l'agriculture. Source : BAWEDIN Vincent, *La Gestion Intégrée des Zones Côtières (GIZC) confrontée aux dynamiques territoriales dans le bassin d'Arcachon et sur la côte picarde*, Thèse de Doctorat, Géographie, Université de Nantes, 532 p.

¹²² *Ibid.*, p. 52, référence à Lussault Michel, *L'homme spatial. La construction sociale de l'espace humain*, Seuil, 2007, 366 p.

¹²³ WEULERSSE Jacques. « Le bassin d'Arcachon », *Annales de Géographie*, t. 37, n° 209, 1928, p. 407-427.

¹²⁴ *Ibid.*, p. 420.

ressource locale pêchée et réputée, la recherche de solutions techniques et la substitution de l'espèce indigène par des cheptels exotiques, l'histoire ostréicole du Bassin semble annoncer avec cent vingt ans d'avance l'aventure, plus modeste, du caviar français dont les abords du delta de la Leyre sont un des espaces pionniers.

Le développement de l'ostréiculture a profondément transformé les paysages du bassin et y a forgé une grande part de son identité touristique : ports ostréicoles, cabanes, parcs à huîtres sur les « crassats » constituent autant d'images qui symbolisent les paysages du bassin, jusqu'à la limite de la synecdoque paysagère¹²⁵. La marque territoriale qui vient d'être créée s'est d'ailleurs inspirée des « pignots », les pieux de bois qui enserrant les parcs à huîtres, pour son logo¹²⁶.

1.2 La gastronomie du bassin entre ouverture marine et productions terriennes, avec le caviar comme invité-surprise.

Cette identité est également marquée par une gastronomie qui associe les produits de la mer locaux et des nourritures terrestres plus généralement aquitaines, issues des élevages avicoles ou de la chasse. Cette gastronomie et les paysages caractéristiques d'une petite mer intérieure entourée par la forêt expliquent le retour fréquent du Bassin d'Arcachon dans les émissions de découvertes de l'audiovisuel public. Celles-ci associent panorama paysagers, visite de producteurs locaux et dégustations conviviales. Lors du passage des « Carnets de Julie »¹²⁷ dans ce territoire, la recette de bécasse succède à la préparation des poules et précède le massacre des petits crabes. Les séances de cuisine sont insérées dans des moments de découverte de producteurs et d'artisans locaux. Ce n'est qu'au moment du repas collectif final, qu'apparaît le dirigeant du Moulin de la Cassadote à Biganos et de Caviar de France, Jean-Pascal Feray. Il vient en invité de l'un des convives et apporte évidemment les boîtes de sa production. Julie Andrieu feint évidemment l'étonnement face à la découverte d'un caviar du bassin, présenté symboliquement comme l'invité-surprise de la gastronomie du Bassin d'Arcachon. Cette association de la terre et de la mer dans la gastronomie locale est un atout pour le caviar du bassin, produit d'une aquaculture terrienne qui peut s'associer – ou servir de trait d'union – à ces deux origines de la cuisine arcachonnaise. Outre les relations

¹²⁵ BIGANDO Eva, « La synecdoque paysagère, une notion pour comprendre les représentations des paysages viticoles bourguignon et bordelais », *Sud-Ouest européen*, tome 21, 2006, p. 83-93.

¹²⁶ LEBOUQC Valérie, *Le Bassin d'Arcachon se dote d'une marque territoriale*, Les Échos, 15 février 2017.

¹²⁷ Les carnets de Julie en Aquitaine, Bassin d'Arcachon, réalisé par Cédric Terrason, présenté par Julie Andrieu, 2013 France 3, rediffusé en août 2018 <https://youtu.be/3w3XBkUZ1wk> [Site consulté le 19 août 2019].

personnelles et l'image d'exception du produit, cela explique que les chefs de l'ouest du bassin, dont le tourisme tend vers le haut de gamme, aient intégré le caviar de la Leyre à leur carte. C'est d'ailleurs par l'intermédiaire d'un chef du Pyla-sur-mer que le caviar – toujours celui de Biganos – apparaît dans « échappées belles » de 2017¹²⁸ : Stéphane Carrade, chef du « Skiff-club » entraîne Raphael de Casablanca devant les bassins de Biganos, où Jean-Pascal Feray rappelle l'histoire de l'esturgeon pêché en Gironde, les anecdotes, telle celle des œufs donnés aux cochons ou aux canards avant que les russes n'apprennent aux pêcheurs à préparer le caviar. Le même récit accompagne la présentation du moulin de Cassadote dans l'émission « destination goûts » de 2008¹²⁹ ; mais il est suivi cette fois par la présentation du caviar d'élevage. Le caviar a pris une place, dont l'importance reste à déterminer, dans les tables et les épiceries fines des hauts-lieux touristiques de l'ouest du bassin ; il est toutefois originaire de l'extrémité orientale, du bassin de l'envers, loin des plages et des cabanes tchanquées.

2. Le caviar dans le bassin, place centrale ou périphérique ?

2.1 Le domaine de l'esturgeon au fond du bassin : le Delta de la Leyre.

Le bassin d'Arcachon est marqué par une accumulation de zones de protection qui tient à la fois de la marqueterie et du mille-feuille¹³⁰. Le parc naturel marin et le parc naturel régional des landes de Gascogne recouvrent toute une série de Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique Faunistique et Floristique (ZNIEFF) et de zones Natura 2000. Les deux élevages sont eux-mêmes cernés par les zones protégées et son inclus dans la zone RAMSAR du Delta de la Leyre.

¹²⁸ « Les plaisirs du bassin d'Arcachon », réalisé par Pascal-André Villa, présenté par Raphaël de Casablanca, France 5. Émission diffusée en septembre 2017, rediffusée en août 2018 : https://www.youtube.com/watch?v=t9H_JI1rc6k [Site consulté le 19 août 2019].

¹²⁹ « Destination goûts », Biganos, réalisé par François Guérin, présenté par Patrick Carmouze, TV5 2008, <https://youtu.be/zVefgZ5idPA> [Site consulté le 19 août 2019] . Mais il s'agit ici d'une émission consacrée pour l'essentiel à l'élevage de Biganos.

¹³⁰ ANDRE-LAMAT Véronique & MELLAC Marie, « L'île aux Oiseaux, appropriation conflictuelle d'un haut lieu du bassin d'Arcachon », *L'Information géographique* 2014/2 (vol. 78), p. 62-84.



Document 10 : Localisation des élevages d’esturgeon dans le contexte de la protection de l’environnement du bassin d’Arcachon.¹³¹

Les deux communes où sont installés les élevages d’esturgeons sont voisines. Le Teich et Biganos sont situées de part et d’autre du Delta de La Leyre (ou l’Eyre en Gironde). L’apport en eau douce de ce cours d’eau est fondamental pour l’équilibre hydrologique du bassin, pour l’ostréiculture et bien sûr pour l’alimentation de ces deux piscicultures. Comme pour le reste

¹³¹ Source : LE CORRE Nicolas, LE BERRE Solenn, PEUZIAT Ingrid, BRIGAND Louis & COURTEL Julien, « Approche des espaces de la pratique nautique par l’analyse de la fréquentation : l’exemple du bassin de navigation arcachonnais », Vertigo – La revue électronique en sciences de l’environnement [Online], Volume 15 Numéro 3 | décembre 2015, [en ligne depuis le 25 Janvier 2016, Site consulté le 10 juin 2019].

du bassin, il s'agit d'un espace profondément anthropisé, dont les écosystèmes façonnés par l'homme font aujourd'hui l'objet de toute une série de protections. Celles-ci sont liées à la pression d'une urbanisation rapide¹³² : la commune de Biganos a vu sa population doubler de 1975 à 2006¹³³ et sa vaste zone commerciale jouxte l'élevage d'esturgeons. Mais ces protections sont mises en valeur pour l'exploitation touristique et ces milieux faits de la main de l'homme sont patrimonialisés. Même la forêt des Landes, qui peut être perçue globalement comme une forêt « ordinaire », construite pour l'exploitation économique, à la richesse floristique et faunistique faible, fait l'objet d'une patrimonialisation où se mêlent valeurs culturelles et naturelles¹³⁴. L'aménagement du bassin et de son pourtour, particulièrement dans la zone du delta, semble avoir constitué un patrimoine naturel-anthropique à l'intérieur duquel les élevages d'esturgeons ont pu s'intégrer. Un patrimoine naturel-anthropique ne correspond pas tout à fait à la « nature ordinaire »¹³⁵, malgré son caractère hybride ; il pourrait se définir comme la préservation et la mise en valeur sur un territoire donné d'espaces anciennement aménagés, du Moyen-âge au XIX^{ème} siècle, ayant abouti à la constitution de paysages, d'une faune et d'une flore sauvage et domestique spécifique, exploités sous la forme d'un terroir touristique souvent doté d'une dimension gastronomique affirmée. Ainsi, l'extrémité du Delta a été conquise sur le bassin par poldérisation : les bassins contrôlés y ont servi d'élevages piscicoles, avant d'être achetés par la commune du Teich qui les a transformés en réserve ornithologique. Celle-ci est incluse dans le parc naturel des landes de Gascogne. Certains espaces du delta ont conservé des activités d'élevage : un élevage bovin extensif, une pisciculture et même le plus grand élevage de sangsues d'Europe. Mais ces espaces, non urbanisables, sont avant tout dédiés à un tourisme de « nature », de promenade, à pied, en vélo ou en bateau, et de découvertes, différent de celui du reste du bassin d'Arcachon¹³⁶.

Les deux piscicultures d'esturgeon sont placées en situation périphérique de cet espace d'éco-tourisme : elles en sont séparées par la zone urbanisée et, pour l'esturgeonnière, par l'A 660 (voie rapide Bordeaux-Arcachon). Elles sont davantage tournées vers la forêt, même si le

¹³² GAULTIER-GAILLARD Sophie & PRATLONG Florent, « Gestion intégrée du littoral du bassin d'Arcachon : une évaluation des préférences des populations », *Gestion et management public* 2013/4 (Volume 2 / n° 2), p. 33-51.

¹³³ CHALARD Laurent, « Les villes-champignons non périphériques en France : une géographie littorale », *Population & Avenir* 2012/1 (n° 706), p. 18-19.

¹³⁴ POTTIER Aude, « Le massif forestier des Landes de Gascogne, un patrimoine naturel ? Le regard des gestionnaires », *Annales de géographie* 2014/4 (n° 698), p. 1016-1038.

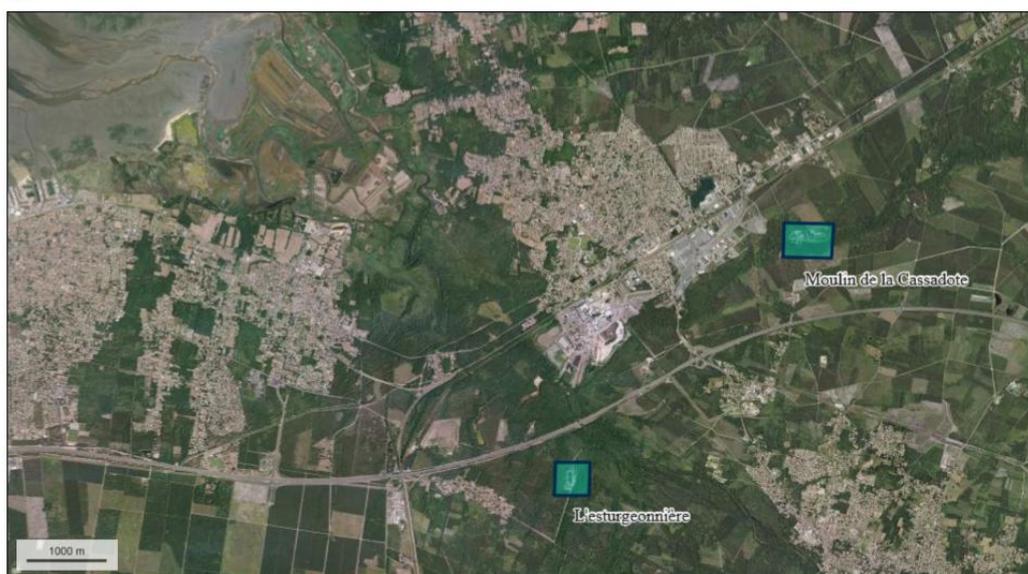
¹³⁵ GODET Laurent, « La « nature ordinaire » dans le monde occidental », *L'Espace géographique* 2010/4 (Tome 39), p. 295-308.

¹³⁶ GAULTIER-GAILLARD Sophie & PRATLONG Florent, *op. cit.*, p. 34 et GOELDNER-GIANELLA Lydie & BERTRAND Frédéric, « Gérer le risque de submersion marine par la dépoldérisation : représentations locales et application des politiques publiques dans le bassin d'Arcachon », *Natures Sciences Sociétés* 2014/3 (Vol. 22), p. 220.

Moulin de Cassadote est situé juste en amont d'une zone humide classée Natura 2000 qui annonce le Delta. L'Esturgeonnière est pour sa part située entre la ripisylve de l'Eyre et la Forêt de Nézer. Ce rectangle de 600 hectares tire son nom du banquier Suisse qui a voulu coloniser par l'agriculture et la forêt le sud du bassin d'Arcachon à l'époque de Louis XV. Ruiné par décision de justice, il ne subsiste de son entreprise que cette portion de forêt moderne aux allées géométriques qui préfigure l'enrésinement généralisé des landes de Gascogne. Au moment de l'étude d'impact préalable à la création de l'esturgeonnière¹³⁷, le terrain s'étendait sur une zone de lande, le type de végétation qui préexistait à l'aménagement du milieu au XIX^{ème} siècle. Le site de la pisciculture, qui connaissait déjà un début de colonisation par des essences diverses (feuillus et résineux) est aujourd'hui en bonne partie arboré. Quelle que soit l'évolution de la végétation, cet élevage semble encore aujourd'hui comme isolé dans un des derniers espaces peu aménagés des landes de Gascogne. L'élevage de Biganos en revanche, est situé sur les terrains et la capture d'eau d'un ancien moulin meunier du début du XIX^{ème} siècle.

géoportail

Les élevages



© IGN 2019 - www.geoportail.gouv.fr/mentions-legales

legales

Longitude : 0° 59' 08" W
Latitude : 44° 37' 59" N

photographie aérienne prise le 3 mars 2013.

Document 11 : Localisation des élevages d'esturgeon du bassin d'Arcachon, réalisée sur le site www.geoportail.gouv.fr le 14 juin 2019.

¹³⁷ LANSIART Marc, RUHARD Jean-Pierre, *Commune du Teich (33), projet de pisciculture de M. Zinsius, étude d'impact*, BRGM Pessac, décembre 1988.

2.2 Les élevages d'esturgeons intégrés à un tourisme d'exotisme de proximité

Si le bassin d'Arcachon a construit son identité touristique avec le développement de l'ostréiculture et l'édification de stations, il doit une partie de son attrait à sa capacité de dépaysement, dans le sens où certains de ses paysages évoquent d'autres latitudes à des visiteurs de proximité pour leur plus grand nombre. La dune du Pilat fournit des évocations désertiques avec la vue sur la mer d'un côté et le regard sur un apparent océan de forêt dense de l'autre. La forêt-galerie de l'Eyre lui vaut le surnom de « petite amazone »¹³⁸. Les bassins d'esturgeons sibériens peuvent participer à cet « exotisme de proximité » ; leur visite est d'ailleurs inscrite dans le « catalogue » des visites d'éco-tourisme de l'office du cœur du bassin.

2.3 D'un or noir à l'autre : création et évolution des élevages : Des aventures économiques dans la tradition arcachonnaise ?

L'histoire de la mise en valeur du bassin relève souvent d'aventures économiques audacieuses et parfois risquées (*cf. supra.*). Le lancement d'élevages d'esturgeon semble bien correspondre à ce type d'entreprise. Les deux piscicultures ont toutefois été créées et développées avec des modalités différentes.

La « truite argentine », installée à Biganos, correspond au modèle classique de la reconversion du moulin meunier en pisciculture de salmonidés. En 1968, le boïen Jacques Carré rachète un moulin construit en 1802, poursuit l'activité de meunerie tout en préparant des bassins pour élever des truites. Quinze ans après le lancement de la salmoniculture, Jacques Carré se rapproche du CEMAGREF qui a utilisé l'*Acipenser baerii* comme modèle pour comprendre la reproduction de l'esturgeon local. Le CEMAGREF cherchait quant à lui à sécuriser le stock de sa trop petite station de recherche à Donzacq dans les Landes¹³⁹. C'est avec d'autres partenaires privés et en Dordogne que le CEMAGREF va finalement réaliser l'écloserie, mais le Moulin de la Cassadote bénéficiait désormais d'un stock de *baerii* suffisant pour lancer l'élevage, au départ prévu pour la production de chair d'esturgeon.

Quelques années plus tard en 1988, le Mareyeur d'Arcachon Michel Zinsius demande

¹³⁸ Appellation adoptée notamment par les entreprises de location de Canoe-Kayak et les offices de tourisme : <https://www.leteich-tourisme.com/les-vraies-vacances-c-est/cano%C3%AB-sur-la-leyre/> [site consulté le 10-06-2019].

¹³⁹ WILLIOT Patrick, « L'élevage de l'esturgeon sibérien *Acipenser baerii* Brandt en France », *Cahiers Agricultures*, 2009, n° 18, p. 191.

l'autorisation d'exploiter un forage et d'établir une pisciculture d'esturgeons et d'anguilles sur la Commune du Teich¹⁴⁰. Comme pour la découverte de la source des Abatilles en 1923, le forage a pour origine la prospection pétrolière. Il fournissait près de 60 l/s d'une eau à 74°. C'est le CEMAGREF qui a orienté le mareyeur, au départ tenté par les crevettes, vers l'élevage d'esturgeon¹⁴¹. La Commune du Teich va concéder en location les terrains nécessaires à l'exploitation du forage et aux bassins piscicoles. La création des élevages est donc le résultat d'initiatives d'acteurs locaux, soutenus par les collectivités, mais sous l'impulsion d'un acteur technique étatique, le Cémagref, établissement public administratif.

La phase de production de chair d'esturgeon qui débute alors se fait dans le cadre d'un Groupement d'Intérêt Économique (GIE) qui lie les producteurs du bassin à celui de Dordogne (Estudor¹⁴²), puis aux élevages de Charente-Maritime (Sturgeon¹⁴³). Le bassin dépend alors de la Dordogne pour la fourniture d'esturgeons juvéniles et pour la transformation des esturgeons.

Mais le modèle économique s'effondre avec le prix de la chair d'esturgeon¹⁴⁴ : cela pousse à se tourner vers la production de caviar, ce que le moulin de la Cassadote va réaliser en premier en 1993. L'esturgeonnière ne parvient pas à résister économiquement à la transition et dépose le bilan en 1998. Elle est reprise l'année suivante par une société de pisciculture du Cher, possédée par Jean Leducq qui vient de vendre l'entreprise familiale de blanchisserie¹⁴⁵. Après la mort de Jean Leducq, l'élevage est repris par l'un de ses cadres, l'ingénieur agronome Michel Berthomier en 2007. Un an plus tôt à Biganos, le Moulin de la Cassadote a été repris à la suite du départ à la retraite de Jacques Carré. C'est un ancien sportif de haut niveau reconverti dans le tourisme qui rachète l'exploitation : Jean-Pascal Feray, ancien Basketteur, était propriétaire de campings à Pyla-sur-mer. À l'esturgeonnière comme à la Cassadote, les nouveaux propriétaires transforment les élevages : mise en place d'une écloserie au Teich, de bassins en dur qui remplacent les bassins en terre à Biganos qui se dote d'un nouveau laboratoire. Si la production s'est développée à la suite des transferts de

¹⁴⁰ LANSIART Marc, RUHARD Jean-Pierre, *op. cit.*

¹⁴¹ BONPUNT Emmanuel, *L'esturgeon sibérien à l'esturgeonnière*, communication aux Journées Domestication Nouvelles Espèces en Aquaculture, Université de Lorraine/ INRA, 2 et 3 décembre 2014. <https://www.gis-piscicultures-demain.fr/Journees-GIS/Journees-Domestication-2014> [Site consulté le 15 juin 2019].

¹⁴² Estudor est l'élevage lancé à Montpon par Laurent Sabeau, plus tard repris par Pierre Bergé sous le nom de Prunier manufacturé.

¹⁴³ Aujourd'hui premier producteur français, élevages situés en Charente-Maritime.

¹⁴⁴ Voir première partie / B.

¹⁴⁵ BERTHOMMIER Michel, *Un exemple d'application original de la géothermie dans le bassin aquitain : l'Esturgeonnière de Mios-le-Teich*, « L'énergie du sous-sol : La Géothermie en Ile-de France », bulletin n° 8 - décembre 2005, p. 5-6.

propriétés, elle s'est stabilisée : le moulin de la Cassadote assume même, avec une tonne produite par an, son identité de petit producteur. Trois fois plus puissant, l'esturgeonnière ne progresse plus depuis 2008 et est en passe de perdre son rang de troisième producteur français.

Dans le cas du bassin d'Arcachon, la capacité des élevages « exotiques » à s'inscrire dans l'identité du territoire gastronomique et touristique qui l'entoure n'est pas seulement due aux efforts des éleveurs pour s'intégrer aux productions et au tourisme locaux ; elle semble également déterminée en partie dès l'origine par les liens entre l'histoire de l'aménagement du territoire et celle du développement de ces élevages. L'image de ces élevages diffusée lors des visites ou à des fins de promotion correspond bien à celle d'un bassin touristique au croisement entre l'exotisme de proximité et le patrimoine naturel-anthropique.

3. Dordogne, le caviar du « Père Igor » ?

À la différence des piscicultures du Bassin d'Arcachon, les quatre élevages présents dans le département de la Dordogne affichent des caractéristiques spatiales, historiques et entrepreneuriales très contrastées ; ils présentent également une production en forte expansion, une part significative de la production nationale¹⁴⁶. Mais leur place dans ce département doit également être étudiée dans le contexte d'une identité territoriale encore plus profondément développée autour d'une intégration entre les patrimoines culturels, naturels et gastronomiques. La collectivité utilise le double nom Dordogne-Périgord depuis les élections départementales de 2015. Ce dernier nom évoque aujourd'hui à la fois des paysages et des productions comme le foie gras, les fraises, l'huile de noix et truffes¹⁴⁷.

3.1. Apéritif : œufs de truite et filets d'esturgeon entre Périgord et Quercy

Le plus récent éleveur d'esturgeon en Dordogne ne produit pas de caviar. Il s'agit d'une pisciculture principalement consacrée aux truites, dans le cadre traditionnel d'un moulin, à Borrèze, près de la frontière avec le Lot. Les esturgeons sont donc élevés ici uniquement pour leur chair. Le dirigeant des « eaux de l'Inval », Edouard Roulet, est le seul à transformer lui-

¹⁴⁶ La Dordogne produit plus du tiers de la production nationale avec 13 tonnes annuelles, mais une part du caviar du département est issue d'un élevage gersois avant la production à Montpon. L'élevage de Riscle a vu ses capacités d'élevage considérablement augmentées lors de la dernière décennie. En Dordogne même, la croissance de la production s'explique par la montée en puissance d'élevages installés en 2008 et 2011 (Eyzies et Neuvic). Cf. première partie A / Document 1.

¹⁴⁷ DEDEIRE Marc & GIRAUDEL Jean-Luc, « La distance cognitive avec le territoire d'origine du produit alimentaire », *Économie rurale*, n° 301, 2007, p. 36-54.

même et sur place la chair¹⁴⁸ en filets frais ou fumés¹⁴⁹, portant la mention « élevé en Périgord ». Il s'agit d'un projet agro-touristique¹⁵⁰ car l'élevage et la production sont intégrés dans un site qui se visite. Les produits de ce moulin sont également vendus sur les marchés nocturnes gourmands de l'été liés au tourisme en saison et sur les marchés de producteurs plus généralement. Les restaurants qui les utilisent se trouvent également à proximité, parfois au-delà de la frontière départementale, comme à Souillac, commune du Lot qui souhaiterait se rebaptiser Souillac-sur-Dordogne¹⁵¹. Si l'on excepte quelques boutiques de producteurs à Bergerac et dans le Limousin, les productions de cette pisciculture sont donc ancrées dans le bassin touristique de l'est du département, le « Périgord noir », marqué par la présence des sites préhistoriques. Ce producteur fait partie de « Pari fermier », une organisation de salons et de marchés de producteurs fermiers gérée par l'Association Nationale CIVAM¹⁵² Fermier (ANCF). Celle-ci impose à ses adhérents des règles de production et de transformation sur place, d'identification du produit au producteur et au territoire, dans une perspective d'agriculture durable. Frédéric Vidal, producteur de caviar aux Eyzies, à quelques kilomètres de là, participe également à ce réseau. Comme la plupart des éleveurs d'esturgeon¹⁵³, Edouard Roulet s'est implanté en Dordogne sans en être originaire : il vient de Toulouse. Cette entreprise de création récente témoigne de la dynamique agro-alimentaire de la Dordogne, à laquelle participent les fermes piscicoles d'esturgeon installées à partir de 1991 dans le département.

3.2. Un département qui a transformé son image

La Dordogne est un des plus grands départements français par la superficie, le troisième en métropole. La densité, inférieure à 50 hab/km², est faible, sans atteindre les records de la « diagonale du vide ». Il se présente également comme l'un des plus ruraux de France avec

¹⁴⁸ Contrairement au caviar produit sur place en laboratoire, les autres élevages ne pratiquent qu'une découpe en filet, avant de sous-traiter la transformation. Cf. première partie / A.

¹⁴⁹ <http://www.leseauxdelinval.net/portfolio/transformation/> [Site consulté le 14/06/2019].

¹⁵⁰ Voir la présentation de l'éleveur sur le site du réseau Pari Fermier dont il fait partie ; cf. *infra*. En ligne : <http://parifermier.com/Edouard-Roulet-Pisciculture-des.html> [Site consulté le 14/06/2019].

¹⁵¹ Dans le Département du Lot voisin, la vallée de la Dordogne au nord de Rocamadour et Padirac fait l'objet d'une mise en valeur spécifique par l'office de tourisme de Rocamadour. En ligne : <https://www.vallee-dordogne.com> [Site consulté le 14/06/2019].

¹⁵² Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) ont pour but de « de renforcer les capacités d'initiatives des agriculteurs et des ruraux, pour maintenir des campagnes vivantes et accueillantes, par un développement durable et solidaire ». En ligne : <http://www.civam.org/index.php/les-civam/valeurs-du-reseau> [Site consulté le 14/06/2019].

¹⁵³ À l'exception notable de Laurent Sabeau, cf *infra*. Frédéric Vidal est lyonnais d'origine. Laurent Deverlanges a été formé à Nantes avant de faire carrière dans le sud de la France ou à l'étranger.

moins de six habitants sur dix vivant dans une aire urbaine. Du Second Empire à la fin des « Trente Glorieuses », la Dordogne a connu un déclin démographique alimenté par l'exode rural, les crises comme celle du phylloxéra sans oublier l'impact de la Première Guerre mondiale. Depuis la fin des années 1960, les décès l'emportent sur les naissances. Pourtant, malgré ce déficit naturel persistant, la Dordogne connaît depuis près d'un demi-siècle un certain regain démographique : du recensement de 1968 à celui de 2015, la population a augmenté de 11 %, uniquement du fait du solde migratoire très positif. Cette attractivité retrouvée de la Dordogne a été analysée par Hélène Velasco-Graciet¹⁵⁴ à un moment où cette dynamique était particulièrement forte. Au terme de « renaissance rurale », elle préfère celui de « reconnaissance », tant la dynamique positive retrouvée du département est liée à la transformation de son image. Cela a permis d'attirer des populations nouvelles, notamment les Britanniques, dont l'impact économique est important. Outre l'essor de l'aéroport de Bergerac qui accueillait en 2011 71 % de britanniques et 15 % de Belges et Néerlandais¹⁵⁵, la dynamique de l'immobilier et en particulier la rénovation des « vieilles pierres », le secteur agricole a été stimulé par la consommation de ces populations nouvelles. Dans le domaine viticole, certains se sont fait vigneron¹⁵⁶. Cette participation des étrangers au secteur agricole n'est pas nouvelle : la famille Van den Horst produit des fromages « de Hollande » à l'extrémité occidentale du département depuis les années 1950¹⁵⁷. Outre cette présence de nouveaux acteurs, la dynamique agricole de la Dordogne a été entraînée par des processus internes de transformation des productions et surtout de leur image, notamment grâce à la multiplication de labels d'origine¹⁵⁸.

3.3 Un processus de patrimonialisation généralisé

Cette mise en valeur des productions agricoles accompagne celle des territoires qui leur sont associés. Cela s'effectue dans le contexte de l'essor d'un tourisme qui conjugue la gastro-

¹⁵⁴ VELASCO-GRACIET Hélène, « La reconnaissance rurale, l'exemple du département de la Dordogne », *Ruralia*, n° 18/19, 2006. En ligne : <http://journals.openedition.org/ruralia/1271>, mis en ligne le 31 décembre 2010, [Site consulté le 01/10/2016].

¹⁵⁵ Observatoire de l'impact économique des flux de l'aéroport Bergerac Dordogne-Périgord, publication de la Chambre économique de Dordogne, 2012. En ligne <http://geopic.fr/geopic/download/impactEconomiQue/obsaero2012.pdf> [Site consulté le 19/06/2019].

¹⁵⁶ C'est le cas de Richard Doughty, installé à Monestier à la fin des années 1980 : « Ces anglais qui prennent racine en Périgord », Daniel Bozec, Sud-Ouest, 17 août 2016. En ligne : <https://www.sudouest.fr/2016/08/17/ces-anglais-qui-prennent-racine-2469837-1733.php> [Site consulté le 19/06/2019].

¹⁵⁷ Depuis 1975, la production s'est installée dans un domaine du 17^{ème} siècle qui a été entièrement rénové. Bulletin municipal de Montcaret. En ligne : <http://www.montcaret.fr/wp-content/uploads/2012/04/BULLETIN-JANVIER-2013-v32.pdf> [Site consulté le 19/06/2019].

¹⁵⁸ Cf. *infra* 3.

mie, la patrimonialisation des paysages et des héritages historiques. Comme pour les productions agricoles, la Dordogne collectionne les labels. L'Unesco a classé les sites liés à la préhistoire concentrés autour de la vallée de la Vézère dès 1979¹⁵⁹. L'empreinte et l'impact économique de ces sites est suffisamment forte pour qu'une communauté de communes s'y soit constituée sous le nom de « vallée de l'homme »¹⁶⁰. L'Unesco a également classé trois édifices religieux périgourdiens dans l'ensemble des sites des chemins de Compostelle en France¹⁶¹. En dehors de ces classements internationaux, l'héritage monumental médiéval est marqué par l'abondance de bastides et châteaux édifiés quand la Dordogne était une frontière entre les possessions anglaises et celles du roi de France. Il constitue l'autre facette de la reconnaissance patrimoniale du département. La réhabilitation de ce patrimoine architectural a été engagée dès la loi Malraux. Sarlat fut l'une des premières bénéficiaires de cette loi avec la création d'un secteur protégé dès août 1964¹⁶². La nature elle-même a été patrimonialisée : le bassin de la Dordogne a été classé « réserve de biosphère » par l'Unesco en 2012. La Dordogne est donc caractérisée par la concentration de labels de qualité concernant aussi bien les productions que le patrimoine. Les labels participent à une mise en valeur d'ensemble des attraits du département, la frontière entre production et patrimoine étant parfois ténue : les productions agricoles sont patrimonialisées, notamment autour de lieux symboliques¹⁶³ ; le patrimoine renvoie à des qualités de « tradition » utilisées dans la mise en valeur des produits. La ruralité préservée de la Dordogne est mise en scène, « théâtralisée » selon Vincent Banos¹⁶⁴. Cette mise en scène concerne aussi bien les visites à la ferme que les présentations des produits agricoles et alimentaires locaux à l'occasion des marchés organisés dans les bourgs ayant préservé un aspect ancien, quasi-médiéval. Les producteurs de caviar sont présents dans ces manifestations¹⁶⁵. Sans participer pleinement à la profusion de labels qui caractérise le département, les élevages d'esturgeon s'inscrivent dans l'image de qualité produite par cette mise en valeur et cette patrimonialisation. Ils le font toutefois de façon très contrastée, selon leur logique d'entreprise ou leur localisation.

¹⁵⁹ Fiche de l'Unesco. En ligne : <http://whc.unesco.org/fr/list/85/> [Site consulté le 19/06/2019].

¹⁶⁰ <https://www.cc-valleedelhomme.fr/le-territoire/> [Site consulté le 19/06/2019].

¹⁶¹ http://whc.unesco.org/fr/list/868/multiple=1&unique_number=1019 [Site consulté le 21/06/2019].

¹⁶² BART François. « Sarlat ». *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest* (« Petites villes et espace rural »), tome 45, fascicule 2, 1974, p. 165-181.

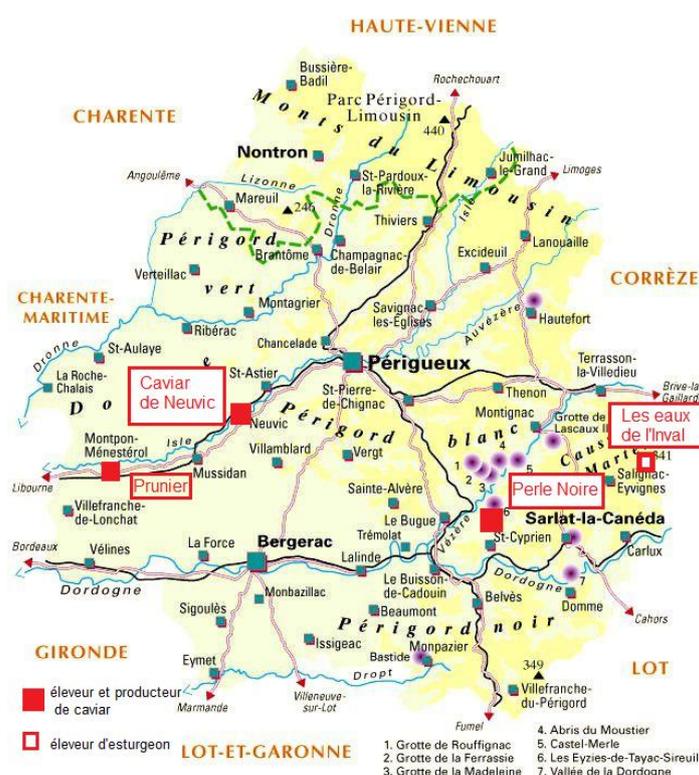
¹⁶³ Par exemple Vergt pour la fraise : le canton est à l'origine de la commercialisation de la fraise dans les années 50 ; il fait l'objet aujourd'hui d'une mise en scène de ce rôle au travers une fête de la fraise. Source : <http://syndicatinitiative-vergt.com/page%20Fete%20de%20la%20Fraise.htm> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁶⁴ BANOS Vincent, « Réflexion autour de la dimension spatiale des processus normatifs », *Géographie et cultures*, n° 72, 2009, p. 80-98.

¹⁶⁵ Caviar de Neuvic participe à 23 marchés de producteurs par an. Source : réponses aux questionnaires éleveurs/producteurs. Cf. Annexe 3.

3.4 Le caviar de Dordogne, dans un Périgord en Noir ou blanc, trois localisations distinctes

Le département est divisé en quatre zones spécifiques¹⁶⁶. Trois d'entre elles correspondent à des dénominations anciennes : à l'est, le Périgord noir doit cette appellation à la densité et au feuillage sombre des chênes verts. Sa mise en valeur actuelle est liée aux sites préhistoriques de la « vallée de l'homme » et au pôle de Sarlat. Le Périgord blanc s'étire le long des vallées de l'Isle et de l'Auvezère, entourées de plateaux calcaires qui expliquent son nom. Le Périgord vert, au nord du département, autour de Nontron et du val de Dronne, tire sa couleur d'une végétation plus arrosée. L'attribution de cette appellation à Jules Verne, que l'on retrouve dans toutes les pages touristiques qui présentent la Dordogne ou le Périgord vert, semble tenir de la légende rurale. Le Périgord pourpre est une création récente, destinée à mettre en valeur les espaces viticoles autour de Bergerac.



Document 12 : Localisation des élevages dans le contexte touristique de la Dordogne.¹⁶⁷

Les élevages se répartissent dans les vallées de deux affluents distincts de la Dordogne : Montpon et Neuvic sont situés sur l'Isle, dans le Périgord blanc, les Eyzies de Tayac près de la Vézère dans le Périgord noir, où l'on trouve également, à la limite du Lot, les « eaux de

¹⁶⁶VELASCO-GRACIET Hélène, « La reconnaissance rurale, l'exemple du département de la Dordogne », *op. cit.*, p. 6.

¹⁶⁷ Source : <https://www.actualitix.com/carte-dordogne.html> [Site consulté le 25/06/2019].

l'Inval ». Pour autant, les deux élevages situés en bord de l'Isle ne se trouvent pas dans une situation de proximité similaire à celle des deux piscicultures du bassin d'Arcachon¹⁶⁸. Distantes de 25 km, les deux communes ne sont pas polarisées de la même façon : ces centres de vie de petites communautés de communes font partie du bassin d'emploi de Périgueux pour Neuvic, de celui de Libourne pour Montpon.

3.5 Caviar à la truffe et chèvre bio au cœur de caviar : l'esturgeon dans le bain de productions symboliques et labellisées ?

Le département est un champion de l'obtention des Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO). Certaines de ces productions portant la marque du Périgord dépassent les limites du département, mais ce dernier concentre la plus grande partie des sites de production¹⁶⁹.

Une part croissante de la production agricole du département s'effectue sous des signes officiels de qualité : un tiers des exploitations était déjà concerné au Recensement Général Agricole de 2010¹⁷⁰. La Chambre d'Agriculture de Dordogne estime que la moitié de la production s'effectue dans ce cadre. Cela n'empêche toutefois pas le nombre d'exploitations de continuer à diminuer tout comme la population agricole¹⁷¹, ni certaines productions de reculer sous l'effet de la concurrence¹⁷².

Dans ce contexte d'une image positive mais d'un secteur qui reste fragile, le Conseil Départemental et la Communauté d'Agglomération du Grand Périgueux ont lancé le processus de création d'un « cluster » du secteur agri-agroalimentaire. Les documents préparatoires identifient les atouts de ce secteur¹⁷³. On y retrouve les productions de qualités labellisées, fortement associées à l'image du territoire, les outils d'innovation et des productions emblématiques. Le caviar figure en premier sur la liste de ces produits, devant la fraise, la truffe et les noix.

¹⁶⁸ Cf. *supra*.

¹⁶⁹ Dans le cas de l'AOP « Noix du Périgord », l'appellation repose sur 6 départements mais sur les 612 communes qui en constituent l'aire géographique, 303 sont situées en Dordogne. Source : <https://www.noixdupericord.com/fr/noix-du-perigord/son-terroir> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁷⁰ Agreste Aquitaine, analyses et résultats, n° 58, octobre 2012. Source : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R7212A40.pdf> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁷¹ On compte 1200 exploitants agricoles en moins de 2010 à 2015, soit une baisse de 15% Source : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=DEP-24> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁷² Voir le cas de la fraise, *infra*.

¹⁷³ Conseil Départemental Dordogne-Périgord, Conseil d'agglomération du grand Périgueux, « Vers un cluster agri/agro-alimentaire en Dordogne Périgord », mars 2018.



Document 13 : Toasts réalisés à l'occasion de l'opération de promotion de la destination Dordogne-Périgord à Genève, le 2 décembre 2015¹⁷⁴.

Les esturgeons sibériens ne sont pas les premiers produits venus d'ailleurs qui se sont implantés en Dordogne. La Fraise du Périgord n'existait pas avant la fin du XIX^{ème} siècle : elle était alors plantée entre les rangs de vigne. Sa culture venait de Bretagne. Elle s'y était développée à la suite d'une hybridation entre deux variétés de fraise américaine au XVIII^{ème} siècle¹⁷⁵. La fraise à gros fruit doit son essor commercial à la mise en place du chemin de fer en Bretagne. En Dordogne, son développement est plus tardif, avec une apogée au cœur des « trente glorieuses ». Mais tout en restant une production emblématique du département, la fraise du Périgord a vu sa production s'effondrer face à la concurrence européenne¹⁷⁶. L'obtention de l'IGP n'a pas sensiblement changé la situation. La fraise n'est toutefois pas le produit du Périgord avec lequel le caviar peut le plus évidemment tenter des rapprochements¹⁷⁷.

La trufficulture est bien plus anciennement installée en Dordogne que l'esturgeon ou même que la fraise. Mais cette production enracinée présente quelques analogies avec l'élevage d'esturgeon : l'ancienne récolte de truffe a décliné depuis au XX^{ème} siècle. Elle a laissé la place à une truffe cultivée¹⁷⁸ dont le développement récent n'est pas sans rappeler celui de la production du caviar : le développement des truffières cultivées a été accompagné par l'INRA. On peut également trouver des similitudes dans les contraintes de productions, notamment le temps particulièrement long qui sépare la mise en culture et les premières récoltes. Il faut en effet vingt ans entre la plantation des arbres et les premières récoltes. Le prix approche celui

¹⁷⁴ Source : Association des producteurs de Foie Gras du Périgord. <http://www.foiegras-perigord.com/agenda/2-decembre-2015/le-perigord-en-suisse> [Site consulté le 25/06/2019]. Auteur du cliché non crédité. On notera la place du caviar (de Neuvic) entre le foie gras et la truffe.

¹⁷⁵ <http://www.interfraise.fr/fr/histoire-de-la-fraise> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁷⁶ Source : <https://dordogne.chambre-agriculture.fr/agriculture-produits/leconomie-agricole-en-dordogne/les-chiffres-cles-par-filiere/chiffres-cles-fraisiculture/> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁷⁷ Même si le chef Cyril Harberland, qui travaille avec le caviar de Neuvic, l'envisage comme un défi. Source : blog du site « Caviar de Neuvic », présentation du chef C. Harberland. <https://caviar-de-neuvic.com/parlons-caviar/chef/cyril-harberland/> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁷⁸ GIRARD Nathalie & NAVARRETE Mireille. « Quelles synergies entre connaissances scientifiques et empiriques ? L'exemple des cultures du safran et de la truffe », *Natures Sciences Sociétés*, vol. 13, n° 1, 2005, p. 33-44.

du caviar ; sur les marchés de Sarlat et de Sainte-Alvère, les prix de la saison 2018-2019 ont oscillé entre 500 et 600 € le kilo¹⁷⁹. Les truffières se visitent, avec démonstration de cavage et dégustation. Enfin, comme pour le caviar, la saison se concentre autour des fêtes. Mais c'est aussi avec la truffe que le rapport au territoire est le plus ambigu : la truffe « dite » du Périgord, appellation botanique et non géographique, est en fait cultivée aussi bien au sud-ouest au sud-est de la France, où se situe d'ailleurs la majorité de la production française de *tuber melanosporum*¹⁸⁰.

Deux formes de rapprochements différents entre l'esturgeon, le caviar et la truffe peuvent être constatées en Dordogne. On observe en effet l'utilisation de la truffe dans les produits issus des élevages d'esturgeon ou l'appropriation de l'image de la truffe du Périgord par le caviar produit en Dordogne. Dans le cas du caviar, c'est bien d'une association d'image dont il s'agit, le domaine de Neuvic ayant marié son caviar¹⁸¹ à la truffe blanche italienne. La véritable truffe noire du Périgord, *tuber melanosporum*, est en revanche bien présente dans le catalogue du producteur, sous forme de préparation. Plus à l'est, aux Eyzies, c'est la marque même du producteur qui évoque la truffe : la « Perle noire du Périgord ». L'assimilation de la truffe à un joyau, par ses qualités sa rareté et son prix est largement due à l'ouvrage « Physiologie du goût » de Brillat-Savarin : « la truffe est le diamant de la cuisine »¹⁸².

La noix et l'huile de noix, qui ont reçu une IGP Périgord, ne semblent pas constituer des alliés de choix avec le caviar¹⁸³ ou l'esturgeon, mais une logique de proximité permet d'associer ces productions dans un cadre touristique. La commune de Neuvic héberge en effet à quelques centaines de mètres de distance, un producteur de caviar et un moulin à huile. Les deux sont associés dans un circuit gourmand commun. Mais il s'agit ici d'une complémentarité entre producteurs qui peuvent simplement mettre en avant un même mode artisanal de transformation. Il serait bien difficile de trouver une dimension strictement périgourdine à cette alliance.

¹⁷⁹ Cours donnés par le site FranceAgriMer : <https://rnm.franceagrimer.fr/prix?TRUFFE&12MOIS> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁸⁰ Source : fiche sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <http://agriculture.gouv.fr/la-truffe-le-retour-de-la-perle-noire> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁸¹ Caviar certes préparé à Neuvic, mais avec des esturgeons d'origine italienne.

¹⁸² BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier, 1839, p. 113 (l'édition utilisée était la plus proche de l'édition d'origine de 1825). Source : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k28089w.image> [Site consulté le 28/08/2019].

¹⁸³ Le fait que le caviar d'esturgeon *baeri* ait un goût de fruit à coque (notamment proche de celui de la noix fraîche quand il est jeune) ne suffit pas.

Produit	SIQO obtenu	année(s) d'obtention
Fraise du Périgord ¹⁸⁴	IGP	2003
Noix du Périgord ¹⁸⁵	AOC / AOP	2002 / 2009
Foie gras du Périgord	IGP	2000
Marron du Périgord	Label rouge	2015 ¹⁸⁶ (IGP en attente)
(Vin du) Périgord ¹⁸⁷	IGP	1996-2011 ¹⁸⁸
Canard à foie gras du Sud-ouest / Périgord ¹⁸⁹	IGP	1996
Poulet du Périgord ¹⁹⁰	IGP	2016

Document 14 : Labels de qualités et d'origine des produits emblématiques du Périgord.

Le rôle du foie gras, ou plutôt, là encore, des producteurs et distributeurs périgourdiens du foie gras, est peut-être plus déterminant dans l'intégration du caviar de Dordogne à l'image gastronomique du département. Le Périgord est avec l'Alsace et Toulouse l'un des lieux de la découverte de la recette du foie gras. C'est surtout un des foyers de l'utilisation de l'appertisation¹⁹¹. Sarlat est par exemple le lieu de fondation de l'entreprise Delpéyrat en 1892. Celle-ci, acquise par la coopérative Maïsador et aujourd'hui dirigée depuis Mont-de-Marsan, a participé au financement et au début de la commercialisation du caviar produit par Laurent Deverlanges à Neuvic¹⁹². L'intensification de la production lors des Trente glorieuses et la montée de la concurrence poussent la filière à s'organiser pour se protéger, ce qui aboutira à la démarche de demande d'IGP. Parallèlement, deux stratégies différentes se mettent en place : dès les années 1970, les élevages de canards à foie gras vont s'ouvrir à la visite dans le cadre du développement de l'agri-tourisme et pratiquer la vente directe. Les travaux d'Élise Mo-

¹⁸⁴ Cahier des charges de l'indication géographique protégée Fraise du Périgord – B.O. n° 27 du 29 juin 2017. Source : <https://www.inao.gov.fr/produit/3463> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁸⁵ Fiche produit INAO : <https://www.inao.gov.fr/produit/6431> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁸⁶ Arrêté ministériel du 21 septembre 2015.

¹⁸⁷ À ne pas confondre avec l'AOC « Bergerac », beaucoup plus ancienne et prestigieuse. Il s'agit ici de mettre en valeur une production de vin de pays.

¹⁸⁸ Vin de pays du Périgord puis « Périgord ». Source : cahier des charges IGP Périgord, INAO 2011 <https://www.inao.gov.fr/fichier/PNOCDICIGPPerigord.pdf> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁸⁹ Règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission du 17 décembre 1996 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le « Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées » prévu au règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. Source : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:01996R2400-20050908> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁹⁰ Actualité INAO, 20 octobre 2016 : <https://www.inao.gov.fr/Nos-actualites/Le-Poulet-du-Perigord-obtient-l-IGP> [Site consulté le 25/06/2019].

¹⁹¹ MOGNARD Élise, « Les trois traditions du foie gras dans la gastronomie française », *Anthropology of food*, n° 8, 2011. En ligne (12 Mai 2011) : <http://journals.openedition.org/aof/6789> [Site consulté le 09/08/2019].

¹⁹² L'entrée dans le capital d'Huso, la société de Laurent Deverlanges, correspondait à une stratégie plus large de renforcement des positions dans le Périgord, pour profiter de l'image forte du département. Source : Sud-Ouest, 22 octobre 2012. En ligne : <https://www.sudouest.fr/2012/10/22/maisador-croit-au-perigord-856978-705.php> [Site consulté le 25/06/2019].

gnard¹⁹³ soulignent l'orientation récente de ces visites vers l'acceptabilité du gavage dans le contexte du bien-être animal. Un mode de communication proche de celui pratiqué lors des visites d'élevages d'esturgeon autour des conditions de vie des poissons. Parallèlement, les artisans conserveurs et les distributeurs locaux diversifient leur offre vers les autres produits du « panier de biens » Périgourdin, et parmi eux, vers le caviar de Dordogne. Grolière vend du caviar Perle Noire, tout comme le Cellier du Périgord qui propose également du Caviar de Neuvic¹⁹⁴.

Le caviar peut s'allier à d'autres produits du département en dehors de ses aliments iconiques : une productrice bio de fromage de chèvres, installée à Celles à une vingtaine de km au nord de Neuvic a eu l'idée d'y glisser un cœur de caviar¹⁹⁵.

Depuis 2015, les caviars produits en Dordogne sont intégrés aux efforts de l'image touristique du Périgord qui utilisent ses produits gastronomiques. C'est particulièrement le cas du Caviar de Neuvic : celui-ci est présent dans l'inventaire des produits du terroir du comité départemental du tourisme¹⁹⁶ ; on le retrouve également dans la boutique éphémère consacrée à la Dordogne à la maison de l'Aquitaine à Paris et à Genève pour l'opération de promotion de la destination Périgord. Mais le producteur lui-même porte un regard distancié avec l'intégration de son caviar dans le « panier de biens » Périgourdin : il y voit surtout une volonté des politiques¹⁹⁷. Cette réserve vis-à-vis de la place du caviar dans un « terroir » de marketing et de tourisme n'est pas le fait de ce seul producteur¹⁹⁸.

Il faut également remarquer que les labels de production et de qualité des fermes piscicoles de Dordogne ne sont pas forcément spécifiques au département et s'inscrivent la plupart du temps dans une échelle régionale, nationale voire internationale. On peut donc se demander si l'intégration des élevages d'esturgeons à la dynamique et à l'image gastronomique et touristique périgourdine ne relève pas au moins autant de leur démarche entrepreneuriale que de leurs produits.

¹⁹³ MOGNARD Élise, « Foie gras, gavage et "touristes-mangeurs" : une sociologie de l'alimentation à l'heure de la mondialisation », *Mondes du Tourisme*, n°10, 2014, p. 95-99.

¹⁹⁴ Sources : boutiques en lignes Grolière et Cellier du Périgord. <https://www.foiegras-groliere.com/fr/36-les-truffes> <https://www.foie-gras-sarlat.com/317-mise-en-bouche> [Sites consultés le 09/08/2018].

¹⁹⁵ Source : blog du site « caviar de Neuvic », présentation de Laure Fourgeaud, productrice de fromage de chèvres.

¹⁹⁶ Source : <https://www.dordogne-perigord-tourisme.fr/voir-faire/produits-terroir/detail/?ido=neuvic-caviar-de-neuvic--DEGAQU024FS0004O> [Site consulté le 09/08/2019].

¹⁹⁷ Réponse de Laurent Deverlanges au questionnaire envoyé aux éleveurs. Cf. Annexe 3

¹⁹⁸ Cf. *infra*. et conclusion.

Labels de qualité		Marques territoriales
Prunier ¹⁹⁹	- Aquaculture respectueuse de l'environnement en Aquitaine (AquaREA©) - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	Caviar d'Aquitaine
Caviar de Neuvic	- Collège culinaire de France, Producteur Artisan de Qualité - Aquaculture respectueuse de l'environnement en Aquitaine (AquaREA©)	Saveurs du Périgord
Caviar Perle Noire	- Producteur Artisan de Qualité, Collège culinaire de France - Pari Fermier	Caviar Aquitaine (jusqu'en 2018)
Les eaux de l'Inval	- Pari Fermier	

Document 15 : Labels de qualité et marques territorial des producteurs de Dordogne.
Source : site des producteurs, sauf mention particulière.

3.6 Le lien avec le « terroir » du Périgord : entre attraction et répulsion

Le premier paradoxe des élevages de Dordogne réside dans un lien affirmé à l'identité territoriale inversement proportionnel à l'ancrage local des dirigeants. Laurent Sabeau a créé la pisciculture de Montpon sous la raison sociale « Estudor » (esturgeons de Dordogne) et est originaire de Bergerac, fils de pisciculteurs locaux²⁰⁰. Mais l'évolution de la société a rendu à la fois difficile et inutile la référence au Périgord. Depuis le rachat d'Estudor par Pierre Bergé²⁰¹, la production sous la marque Prunier met en avant la filiation avec le caviar de Gironde, avec la maison parisienne que représente le restaurant Prunier. De plus, la production de caviar de Montpon dépend en grande partie des poissons élevés à Riscle dans le Gers. Membre de l'association Caviar d'Aquitaine, qui regroupe des producteurs situés autour de l'Estuaire, dans le Bassin d'Arcachon et en Charente-Maritime, le site de Montpon est clairement davantage tourné vers l'extérieur du département que vers l'intérieur. Le site de production n'est pas complètement fermé aux visites : il accueille les étudiants du secteur, le public lors de journées portes ouvertes. Mais il ne s'agit pas de visites régulières. Un peu plus en amont sur la vallée de l'Isle, le domaine de Neuvic met en valeur sa position dans le domaine historique de l'esturgeon (pêché puis élevé), mais emploie le terme « terroir unique » pour désigner un espace à l'échelle mal définie, mais qui semble désigner les 19 hectares du domaine.

¹⁹⁹ Source : fiche produit http://caviarhouse-prunier.de/imiev/wordpress/pdf/SPECIFICATION%20boite%20sous-vide%20fr%20uk%20prunier_071116_eng.pdf [Site consulté le 09/08/2019].
http://finefoodhomeservice.com/media/pdf/g0/a1/a7/Prunier-Caviar-Paris_eng.pdf [Site consulté le 09/08/2019]

²⁰⁰ Interview réalisée par France Bleu Périgord, 1^{er} décembre 2017. <https://www.francebleu.fr/emissions/l-invite-de-france-bleu-perigord-midi/perigord/l-invite-de-france-bleu-perigord-midi-27> [Site consulté le 09/08/2019].

²⁰¹ Cf. *supra*.

Le terroir semble ici défini par le « pacte environnemental » établi entre le producteur et l'espace de production. Il n'est nulle part relié à l'identité, fût-elle gastronomique, du Périgord. Le terme « unique » désigne le caractère exceptionnel du cadre environnemental du domaine.

Encore plus à l'est, et cette fois dans le Périgord noir, l'élevage situé aux Eyzies de Tayac, lancé et dirigé par Frédéric Vidal, est celui qui a poussé le plus loin l'utilisation (l'exploitation) du concept de terroir : dans la présentation de la production sur le site de la marque, la présentation du terroir représente une page à part entière²⁰² : il y est décrit dans le cadre du Périgord noir qui permet à ce caviar de s'inscrire dans la tradition gastronomique locale, de bénéficier du terroir au sens physique (la qualité des eaux de la Beune induite par la géologie) et d'une dimension de protection environnementale (Zone Natura 2000). Pourtant, interrogé pour savoir si son caviar est un produit du terroir, le dirigeant répond par la négative²⁰³. On retrouve la même réponse à cette question avec Laurent Deverlanges. Le « terroir », en tant qu'outil de promotion, apparaît donc comme un élément du contexte du développement de ces élevages, un « bain », sans mauvais jeu de mot, exploité par l'ensemble des produits du territoire, mais que les éleveurs d'esturgeons ne peuvent envisager sans réticence pour caractériser leur produit.

Producteur	Référence à l'histoire de l'esturgeon	Référence au Périgord	Autre référence territoriale
Prunier	Histoire de l'esturgeon pêché et rôle du restaurant Prunier	néant	néant
Huso / Neuvic	« L'Isle, la rivière qui fut à l'origine des premières productions de caviar d'Aquitaine dans les années 80 ».	« Dordogne historique et gourmande »	Le domaine : un « terroir unique ». « Entres les eaux de l'Isle et les arbres centenaires, le Domaine incarne un milieu spécifique et précieux ».
Aquadem / Perle Noire	néant	Périgord noir : tradition gastronomique	Géologie et qualité des eaux de la Beune / Zone natura 2000
Eaux de l'Inval	néant	néant	Qualité des eaux de l'Inval

Document 16 : Mise en valeur du caviar et de l'esturgeon de Dordogne : critères patrimoniaux et territoriaux.
Source : site des producteurs.

²⁰² Source : site de la marque. <https://www.caviar-perle-noire.com/fr/content/6-notre-terroir> [Site consulté le 09/08/2019].

²⁰³ Source : réponse au questionnaire, juillet 2018, cf. annexe 6

Conclusion

Le développement des piscicultures d'esturgeons s'est effectué alors que la construction d'une image du Périgord était arrivée à maturité. La mise en avant gastronomique et la mise en labels de production emblématiques s'est accompagnée d'une patrimonialisation des traces de l'histoire et des paysages. Le tout forme un véhicule de valeurs « terroir du Périgord » qui alimente une destination Périgord. Le cœur du réacteur de ce véhicule est constitué par le Périgord Noir autour de Sarlat, ses vieilles pierres protégées, son foie gras et ses périphéries préhistoriques. La destination Périgord favorise un tourisme de découverte et de dégustation auquel participent certains des producteurs de caviar par les visites des domaines et leur présence aux marchés de producteurs. Mais les producteurs qui utilisent la notion de terroir dans leurs supports de communication, et notamment les sites qui accompagnent les boutiques en ligne, refusent donc de considérer leur production comme un produit du terroir²⁰⁴. Si le terroir est un outil de communication qui agit comme un véhicule de valeurs entre les productions et leur territoire, il n'est pas utilisé de la même façon par les collectivités, les offices de tourisme et les organisations de producteurs des produits emblématiques du Périgord, d'une part, les fermes d'esturgeons, d'autre part. Dans le premier cas, le véhicule fonctionne à double sens : il transmet les qualités de produits identifiés comme emblématiques du territoire qui les réhausse en retour de ses attraits patrimoniaux et labellisés. Pour les producteurs de caviar, on constate le refus d'une intégration complète, bien qu'ils se soient en grande partie intégrés par l'action²⁰⁵ au complexe agro-touristique du Périgord, que leur développement ait été pour certains d'entre eux favorisé par les aides des collectivités locales. Les fermes piscicoles et le caviar entretiennent des liens particuliers avec des produits du Périgord. Mais cela s'explique aussi parce que la réputation de qualité de ces derniers dépasse le cadre du département ; c'est le cas notamment avec la truffe dite du Périgord. Il en est de même avec le lien à la nature et les paysages. Le Périgord fournit une partie de la boîte à outils pour construire une mise en valeur. Celle-ci reste toutefois spécifique au caviar, et même au producteur concerné²⁰⁶. Ils veulent ainsi défendre l'identité spécifique d'un produit d'exception et d'excellence, en large partie destiné à l'exportation, dont l'identité et l'image de qualité dépasse son cadre territorial de production car il est porteur d'une culture et d'une histoire spécifiques, à la fois nationale et mondiale.

²⁰⁴ *Ibidem.*

²⁰⁵ Participation aux routes touristiques, présence dans les guides officiels de visites des Offices de tourisme, réseau de restaurants locaux qui intègre le caviar et l'esturgeon dans leurs recettes et leurs menus etc. Cf. annexe 3.

²⁰⁶ Le seul à ne pas utiliser cette boîte à outil est Prunier, malgré l'origine périgourdine de Laurent Sabeau.

Toutefois, dans les modalités d'implantation et dans la participation au complexe touristique et gastronomique du Périgord, les élevages d'esturgeons montrent la capacité des territoires comme la Dordogne, pourtant marqués par une attractivité et une promotion fondée sur la patrimonialisation, d'accueillir, voire de mettre en avant des produits et des acteurs extérieurs et nouveaux.

Conclusion générale

Les élevages d'esturgeons nés il y a plus de trente ans en Aquitaine constituent désormais des entreprises mais aussi des lieux à l'interface entre la mondialisation et le local. Leurs origines s'inscrivent dans trois périodes d'histoire mondialisée. D'abord, ils se substituent à un caviar issu de la pêche : celui-ci est né de la mondialisation du caviar amorcé à l'âge industriel et de l'arrivée en France d'émigrés russes fuyant la révolution bolchevique. La France a alors participé à un mouvement de diffusion de la production de caviar depuis son foyer russe vers le voisin iranien mais aussi vers la lointaine Amérique. Dans les cas américains et français, le caviar est produit pour la première fois sans recourir aux espèces « canoniques » du caviar russe. En France, cela donne naissance au « Caviar de Gironde » issu des ports de pêche de la rive droite d'un estuaire qui était alors le dernier refuge de l'esturgeon européen. Ensuite, le deuxième temps des origines remonte à la guerre froide, plus précisément à la période de coopération technique franco-soviétique : il y a quarante ans, la France recevait les esturgeons sibériens. La coopération entre les chercheurs et les pisciculteurs aquitains allait fixer le centre du petit monde des élevages d'esturgeons français à Saint-Seurin sur l'Isle (Gironde). Les fermes piscicoles françaises ont pu naître alors dans le contexte d'une petite « confrérie internationale » des chercheurs en ichtyologie, souvent liés aux éleveurs, y compris dans les publications scientifiques. Une troisième étape assure la viabilité à long terme de ces piscicultures, il est lié à l'évolution des ressources et à la réaction des sociétés face à leur épuisement. Dans le cadre de la nouvelle vague de mondialisation qui a suivi la fin de l'URSS, le pillage accéléré des ressources halieutiques de la Caspienne a conduit à rendre préférable, puis inévitable le caviar d'élevage. Au même moment se diffusait la notion de « développement durable » fondé sur la croyance en un développement économique compatible avec la préservation des ressources. Ainsi, après le temps de la pêche locale et celui d'une entreprise scientifique et commerciale de sauvegarde liée à la sauvegarde de l'espèce locale vient le temps actuel, celui du développement d'une production de caviar du fait de la pénurie de la ressource mondiale sauvage.

Ces trois périodes constituent aujourd'hui un des aspects de la communication et de la promotion du caviar français. Mais cette histoire a également participé à la construction d'un territoire du caviar aquitain autour de l'estuaire de la Gironde : les éleveurs, regroupés par la proximité mais aussi des liens d'interdépendance, ont pu former un « cluster » sans label.

Celui-ci aurait pu se concrétiser pleinement par l'obtention d'une IGP commune à tous. Mais les logiques entrepreneuriales d'une part, et le souhait d'une production pleinement autonome d'autre part ont accentué divisions et contrastes. Au nord de l'estuaire de la Gironde, une entreprise a pu constituer un ensemble de cinq élevages pour devenir le plus grand producteur de caviar et forger une marque « Aquitaine » avec trois autres producteurs du bassin d'Arcachon au Périgord. Au sud et à l'est, des fermes piscicoles rassemblent dans le même lieu élevage et transformation, parfois même la reproduction. Au centre de ce dispositif territorial, la manufacture Prunier à Montpon représente un cas hybride et spécifique par ses liens avec des bassins gersois et son identité propre.

Ce sont les fermes en site unique du bassin d'Arcachon et de la Dordogne qui ont été plus particulièrement suivies dans ce mémoire, car elles permettent de mieux observer l'intégration des productions dans un contexte agro-touristique marqué. Celui-ci se nourrit d'une évolution plus générale du secteur agro-alimentaire. Du fait d'une concurrence croissante, mais aussi par opposition à une production agricole intensive et à une industrie agro-alimentaire à l'image dégradée, les producteurs ont été incités à adopter des stratégies fondées sur la qualité. Celle-ci, perçue par le consommateur, est construite par des labels qui garantissent des modes de production rassurants et/ou une origine définie. À cette protection s'ajoute le lien à double sens entre cette image de qualité et les atouts touristiques du territoire dont les productions sont originaires. Les territoires comme le département de la Dordogne ou le Bassin d'Arcachon se sont dotés de marques censées porter leurs qualités et leurs valeurs, symboliser des productions patrimonialisées au même titre que des monuments ou des paysages. Le caviar, hors concours du point de vue de la valeur ajoutée, et l'esturgeon sibérien ou de la Caspienne, espèces exotiques, devraient échapper à ces logiques promotionnelles. L'étude montre néanmoins qu'ils n'y échappent que partiellement.

Les élevages d'esturgeons et le caviar participent à un processus de patrimonialisation multi-scalaire et aux modalités variées. Il s'agit parfois directement de la patrimonialisation du produit ou de l'entreprise, notamment dans sa dimension historique : l'esturgeonnière a reçu le label « entreprise du patrimoine vivant », le moulin de Cassadote met en avant son statut de pionnier, le caviar produit à Montpon, avec l'utilisation de la marque Prunier, s'inscrit dans l'héritage du Caviar de Gironde, dont il soutient la mise en valeur muséographique à Saint-Seurin d'Uzet. Le caviar d'Aquitaine figure dans l'inventaire gastronomique régional, le caviar de Neuvic, malgré son arrivée récente, a été placé dans le patrimoine gastronomique de la Dordogne-Périgord. Dans le cas de l'intégration au patrimoine gastronomique local, les

associations avec les produits emblématiques des territoires concernés prennent des formes variées : association, assimilation. Il s'agit parfois d'une simple proximité dans les boutiques réelles ou virtuelles, sur les marchés de producteurs. Le caviar, et plus encore la chair de l'esturgeon, sont également associés aux produits du cru dans les recettes des chefs, dans les boîtes et les verrines. Enfin le caviar peut être assimilé, par comparaison, avec un aliment qui incarne la gastronomie locale : c'est le cas avec la truffe dans le Périgord noir.

Les élevages d'esturgeons, dans la configuration plutôt intensive des sites étudiés dans ce mémoire, mais aussi du fait de leur petit nombre, n'ont pas la capacité de structurer des paysages sur de vastes étendues comme la vigne ou d'autres cultures. Leur impact paysager est ponctuel et limité. Ils se rattachent donc à des paysages plus vastes, le cours d'eau avoisinant, les reliefs parfois. Il en est de même pour leur impact temporel : avec un quart de siècle de production de caviar, il faut se lier à une histoire plus ancienne et plus large que celle de bassins présents depuis quelques décennies au plus. L'aventure de l'élevage s'inscrit donc dans l'histoire du caviar, de son arrivée en France, de l'épuisement des ressources et du programme de sauvegarde.

Malgré les similitudes avec les exploitations qui, dans ces régions notamment, pratiquent une association d'activités de production agricole, de transformation et de visite, un élevage d'esturgeons doté de son propre laboratoire constitue un lieu particulier. Toutes proportions gardées, l'élevage peut se présenter comme un centre du monde, un point de contact avec une activité globalisée en lien avec les enjeux de développement durable : la protection de l'environnement local y est associée à la sauvegarde d'espèces présentes dans des espaces bien différents²⁰⁷. Par ailleurs, les chambres froides des fermes piscicoles d'Aquitaine sont à la fois des points de départ pour l'exportation et des lieux de stockage de caviar italien ou bulgare, quand les élevages n'accueillent pas directement des poissons venus de l'étranger avant leur affinage, leur sacrifice et la production d'un caviar à la fois local et d'origine étrangère²⁰⁸.

Ces « centres du monde » se visitent. Cette ouverture touristique des élevages s'inscrit dans les logiques d'ouverture des sites de productions agricoles alliant découverte et dégustation. Les fermes piscicoles qui pratiquent cette activité intègrent les catalogues de tourisme gastronomique établis par les offices de tourisme avec une dimension associant de plus en

²⁰⁷ Les esturgeons de la Mer Caspienne.

²⁰⁸ Un caviar parfois associé à d'autres ingrédients venus de l'étranger comme la truffe blanche italienne. Cf. deuxième partie / B.

plus la patrimonialisation des productions et la promotion d'un tourisme durable. La visite elle-même insiste sur les efforts de l'exploitation pour se fondre dans les logiques du développement durable. En dehors des visites, les élevages renforcent leur intégration dans le complexe gastronomique et touristique local grâce aux relais que constituent les restaurants et les épiceries fines.

Mais les producteurs ne sont pas forcément à l'aise avec toutes les dimensions de cette intégration et notamment l'assignation au terroir que constitue la mise en valeur des productions et du territoire autour de cette notion qui a largement versé dans la fabrication d'un imaginaire. Pour un produit d'excellence, destiné en grande partie à l'exportation, le terroir peut apparaître en effet comme un passif qui ne passe pas²⁰⁹. Ils sont de même parfois réticents à reconnaître l'intégration de leur caviar dans un patrimoine gastronomique local. Il y a là une différence entre le regard des producteurs et celui des responsables territoriaux qui, eux, identifient le caviar de leur « pays » comme un élément de ce patrimoine gastronomique local, auquel il apporte une plus-value supplémentaire. Le développement des élevages d'esturgeons dans le sud-ouest de la France ne constitue donc pas une illustration parfaite de « l'exotisme de terroir », c'est à dire cette capacité des territoires agricoles caractérisés par des produits dits « traditionnels » d'intégrer des productions nouvelles et/ou décalées, de placer de l'original dans l'originel. Il en serait peut-être différemment si le projet initial, une production exclusivement de chair d'esturgeon, avait été une réussite et si la disparition des ressources naturelles n'avait pas favorisé le développement de la production de caviar.

²⁰⁹ Entretien avec Michel Berthommier, propriétaire et dirigeant de l'esturgeonnière, qui voit des valeurs positives dans la notion de terroir, mais voit des proximités dangereuses avec l'expression « goût de terre ». On peut aussi imaginer une certaine méfiance avec un mot-valise trop souvent utilisé et potentiellement usé. Voir annexe 5.

Table des matières

Remerciements	p. 1
Avant-propos : aux origines du mémoire	p. 3
Introduction générale	p. 5
<i>Intégration, patrimonialisation, exotisme de terroir ?</i>	<i>p. 5</i>
<i>Définition : qu'est-ce qu'un élevage d'esturgeon ?</i>	<i>p. 7</i>
<i>Des saveurs aux valeurs du territoire de production.</i>	<i>p. 10</i>
<i>Les esturgeons et le caviar dans le contexte agri-touristique du Sud-Ouest</i>	<i>p. 11</i>
<i>Données et démarches</i>	<i>p. 12</i>
Première partie : d'un caviar à l'autre dans le sud-ouest de la France	
1. Les élevages français :	
caractéristiques spatiales, économiques et techniques	p. 15
1.1 Un petit monde spatialement très concentré	p. 15
1.2 Élevage et production du caviar : techniques et moyens	p. 17
2. Les élevages français dans la mondialisation du caviar d'élevage	p. 19
2.1 le caviar issu de la pêche dans la mondialisation de l'âge industriel : de l'âge d'or à l'effondrement	p. 19
2.2 États-Unis, France, Italie : points communs et différences parmi les pionniers de l'élevage commercial.	p. 21
2.3 l'Aquitaine pionnière du caviar d'élevage : l'avenir des illusions et le terreau fertile	p. 22
2.3.1 La chair est triste, hélas !	p. 22
2.3.2 le « terreau fertile » : l'analogie avec les facteurs du développement de l'élevage de l'ormeau.	p. 24
2.3.3 L'impulsion étatique et le génie rural	p. 24
2.3.4 Le CEMAGREF à Bordeaux : des praticiens de l'écologie humaine ?	p. 25
2.3.5 L'action régionale et les forces centripètes	p. 26
2.3.6 Les aventuriers de l'esturgeon : artisans/chercheurs et ingénieurs/négociants	p. 27
Conclusion	p. 28
3. L'identité du caviar en France :	
historique, patrimoniale, environnementale	p. 30
3.1 Le rôle de l'histoire de la pisciculture	p. 30
3.2 L'héritage russe adapté au caviar pêché puis élevé en Aquitaine	p. 32
3.3 Le caviar d'Aquitaine, entre le luxe et le « terroir »	p. 33
3.3.1 Le caviar et les autres produits du « terroir »	p. 34
3.3.2 L'exotisme dans le terroir	p. 35
3.3.3 Le problème de la participation du milieu physique et biologique	p. 37
3.4 Terroir, patrimoine et environnement : l'estuaire de la Gironde à la recherche de l'esturgeon perdu	p. 38
3.4.1 Au pied des falaises mortes : un environnement entre menace, sauvegarde et mise en valeur	p. 39
3.4.2 Le Land art, une invitation naturelle à la visite	p. 40

3.4.3 Le dieu esturgeon : sacrifié et ressuscité	p. 41
3.5 Le potentiel touristique des élevages d'esturgeons	p. 42
Conclusion	p. 46

Deuxième partie : les élevages d'esturgeons du Bassin d'Arcachon et du Périgord : l'intégration locale d'un produit mondial

1. L'identité du bassin	p. 48
1.1 L'aventure ostréicole, marqueur touristique, précurseur de celle de l'esturgeon.	p. 48
1.2 la gastronomie du bassin entre ouverture marine et productions terriennes, avec le caviar comme invité-surprise.	p. 49
2. Le caviar dans le bassin, place centrale ou périphérique ?	p. 50
2.1 Le domaine de l'esturgeon au fond du bassin : le Delta de la Leyre.	p. 50
2.2 Les élevages d'esturgeons intégrés à un tourisme d'exotisme de proximité	p. 54
2.3 D'un or noir à l'autre : création et évolution des élevages : Des aventures économiques dans la tradition arcachonnaise ?	p. 54
3. Dordogne, le caviar du « Père Igor » ?	p. 56
3.1 Apéritif : œufs de truite et filets d'esturgeon entre Périgord et Quercy	p. 56
3.2 Un département qui a transformé son image	p. 57
3.3 Un processus de patrimonialisation généralisé	p. 58
3.4 Le caviar de Dordogne, dans un Périgord en Noir ou blanc, trois localisations distinctes	p. 60
3.5. Caviar à la truffe et chèvre bio au cœur de caviar : l'esturgeon dans le bain de productions symboliques et labellisées ?	p. 61
3.6. Le lien avec le « terroir » du Périgord : entre attraction et répulsion	p. 66
Conclusion	p. 68
Conclusion générale	p. 70
Table des matières	p. 74
Table des documents	p. 76
Bibliographie	p. 77
Table des annexes	p. 83

Table des documents

Document 1 : Le socio-écosystème de la domestication de l'orveau européen	p. 8
Document 2 : Les facettes des élevages d'esturgeons étudiées dans un double contexte	p. 11
Document 3 : Principales caractéristiques des acteurs de l'élevage d'esturgeon en France	p. 15
Document 4 : Répartition des élevages en France	p. 16
Document 5 : Le Laboratoire de transformation et la production de caviar	p. 17
Document 6 : Recette d'esturgeon de Lancelot de Casteau	p. 23
Document 7 : Schéma général des origines de la production de caviar d'élevage en France	p. 30
Document 8 : Dénomination des caviars	p. 33
Document 9 : Les éléments de base de l'intégration des visites d'élevages au tourisme locale	p. 45
Document 10 : Localisation des élevages d'esturgeon dans le contexte de la protection de l'environnement du bassin d'Arcachon	p. 51
Document 11 : Localisation des élevages d'esturgeon du bassin d'Arcachon	p. 53
Document 12 : Localisation des élevages dans le contexte touristique de la Dordogne	p. 60
Document 13 : Toasts réalisés à l'occasion de l'opération de promotion de la destination Dordogne-Périgord à Genève, le 2 décembre 2015	p. 62
Document 14 : Labels de qualités et d'origine des produits emblématiques du Périgord	p. 64
Document 15 : Labels de qualité et marques territorial des producteurs de Dordogne	p. 66
Document 16 : Mise en valeur du caviar et de l'esturgeon de Dordogne : critères patrimoniaux et territoriaux. Source : site des producteurs	p. 67

Bibliographie

ANDRÉ-LAMAT Véronique, MELLAC Marie, « L'île aux Oiseaux, appropriation conflictuelle d'un haut lieu du bassin d'Arcachon », *L'Information géographique*, 2014/2 (Vol. 78), p. 62-84.

ANONYME, *Observatoire de l'impact économique des flux de l'aéroport Bergerac Dordogne-Périgord, publication de la Chambre économique de Dordogne*, 2012. En ligne <http://geopic.fr/geopic/download/impactEconomique/obsaero2012.pdf> [site consulté le 19/06/2019]

ARDILLIER-CARRAS Françoise, « Le caviar, perles noires d'Orient », in « À table ! Le monde dans votre assiette », *La GéoGraphie, Paris, Société de Géographie*, n°7 / 1534, 2009, 100 pages, p. 26-29.

BANOS Vincent, « Réflexion autour de la dimension spatiale des processus normatifs », *Géographie et cultures*, n° 72, 2009, p. 80-98.

BART François. « Sarlat ». *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest* (« Petites villes et espace rural »), tome 45, fascicule 2, 1974, p. 165-181.

BAWEDIN Vincent, *La Gestion Intégrée des Zones Côtières (GIZC) confrontée aux dynamiques territoriales dans le bassin d'Arcachon et sur la côte picarde*, Thèse de Doctorat, Géographie, Université de Nantes, 2009, 532 p.

BERTHOMMIER Michel, « Un exemple d'application original de la géothermie dans le bassin aquitain : l'Esturgeoonnaire de Mios-le-Teich », *L'énergie du sous-sol : La Géothermie en Ile-de France*, bulletin n° 8 - décembre 2005, p. 5-6.

BIGANDO Eva. « La synecdoque paysagère, une notion pour comprendre les représentations des paysages viticoles bourguignon et bordelais ». *Sud-Ouest européen*, tome 21, 2006. Territoires et paysages viticoles (Coordonné par Michel Réjalot) pp. 83-93.

BILLARD Roland, *Esturgeons et caviar*. Editions Tec & Doc, Paris ; Londres, 2002, 320 pages, p. 270-272.

BONPUNT Emmanuel, « L'esturgeon sibérien à l'esturgeonnière », communication aux Journées Domestication Nouvelles Espèces en Aquaculture, Université de Lorraine/ INRA 2 et 3 décembre 2014 <https://www.gis-piscicultures-demain.fr/Journees-GIS/Journees-Domestication-2014> [consulté le 15 juin 2018]

BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier, 1839, p. 113. source : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k28089w.image> [consulté le 28/08/2018]

BRONZI Paolo & ROSENTHAL Harald, « Present and future sturgeon and caviar production and marketing: A global market overview ». *Journal of Applied. Ichthyology*, n° 30, 2014, p. 1536-1546.

BURNET M., *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère: à l'usage des maîtres et maîtresses de maison, fermiers, maîtres d'hôtel, chefs de cuisine, chefs d'office, restaurateurs, pâtisseries, marchands de comestibles, confiseurs, distillateurs, etc*, Librairie usuelle, 1836

CARMONA Michel, *Eiffel*, Fayard, 2002 450 pages.

CASTELNAUD Gérard, *Étude de la pêche aux filets et aux engins dans l'estuaire de la Gironde*, Thèse de 3ème cycle, Géographie, Université de Bordeaux III, 1978, 191 p.

CASTELNAUD Gérard, DE VERDILHAC Philippe. « La pêche dans l'estuaire de la Gironde », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 52, fascicule 1, 1981. Aménagements régionaux liés à l'eau. pp. 81-105.

CHALARD Laurent, « Les villes-champignons non périphériques en France : une géographie littorale », *Population & Avenir* 2012/1 (n° 706), p. 18-19.

CHATRY Gilles (2014). « Victor Coste, illustre initiateur de l'aquaculture et inspecteur des pêches (1807-1873) », *La Revue Maritime*, (499), p. 40-47.

DANEY Charles, *Histoire de la Gironde : petite histoire d'un département excentré à l'ère du jacobinisme*, Pau : Cairn, 2012, 240 p.

DE CASTEAU Lancelot, *Ouverture de cuisine, par maistre Lancelot de Casteau, Montois, en son temps maitre cuisinier de trois princes de Liege*, Liège, Léonard Streel, 1604, p. 84 à 87.

DEDEIRE Marc & GIRAUDEL Jean-Luc, « La distance cognitive avec le territoire d'origine du produit alimentaire », *Économie rurale*, n° 301, 2007, 36-54.

DELAGE Nicolas. *Etude expérimentale des effets des conditions environnementales (température, oxygène, polluants) sur la survie, le développement et le comportement des stades embryo-larvaires d'esturgeon européen, Acipenser sturio*. Thèse d'Ecotoxicologie. Université de Bordeaux, 2015, 214 p.

FOURNET Philippe. « Note sur les activités halieutiques dans l'estuaire de la Gironde », *Norois*, n°104, Octobre-Décembre 1979. pp. 551-554.

FOURNET Philippe. « La pêche des migrateurs dans l'estuaire de la Gironde : les cycles de l'esturgeon et de la civelle (1920-1985), 2e partie », *Norois*, n° 131, Juillet-Septembre 1986, p. 335-350.

FOURNIER Mauricette (dir.), *Labellisation et mise en marque des territoires*, Clermont-Ferrand, GAULTIER-GAILLARD Sophie, PRATLONG Florent, « Gestion intégrée du littoral du bassin d'Arcachon : une évaluation des préférences des populations », *Gestion et management public* 2013/4 (Volume 2/n°2), p. 33-51.

FUMEY Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, Éditions Sciences humaines, 2018, 168 p.

GIRARD Nathalie & NAVARETTE Mireille. « Quelles synergies entre connaissances scientifiques et empiriques ? L'exemple des cultures du safran et de la truffe », *Natures Sciences Sociétés*, vol. 13, n° 1, 2005, p. 33-44.

GODET Laurent, « La « nature ordinaire » dans le monde occidental », *L'Espace géographique* 2010/4 (Tome 39), p. 295-308.

GOELDNER-GIANELLA Lydie, BERTRAND Frédéric, « Gérer le risque de submersion marine par la dépoldérisation : représentations locales et application des politiques publiques dans le bassin d'Arcachon », *Natures Sciences Sociétés* 2014/3 (Vol. 22), p. 219-230, p. 220.

HAXO Jules. *De la fécondation artificielle des œufs de poissons et de leur éclosion au moyen des procédés découverts par MM. Remy et Géhin, de la Bresse [Vosges]: pour assurer le repeuplement des cours d'eau. Suivi de Réflexions sur l'ichthyogénie*, Epinal 1853, 91 p.

HEUDE Clément, *Développement de nouvelles méthodes analytiques dans l'agroalimentaire par RMN. Alimentation et Nutrition*, Thèse de Mathématiques, traitement du signal et des images, Université de Strasbourg, 2015, 211 p.

HIRCZAK Maud, MOALLA Mehdi, MOLLARD Amédée, PECQUEUR Bernard, RAMBONILAZA Mbolatiana et VOLLET Dominique, « Le modèle du panier de biens », *Économie rurale*, 308 | 2008, 55-70.

JOUBERT Jade, *Pistes d'amélioration du procédé de transformation du caviar de l'esturgeon sibérien (Acipenser baeri)*, Thèse de doctorat en Chimie, Bordeaux 1, soutenue le 2 novembre 2016.

JULIN, Maurice, *la Salmoniculture en Moselle*, actes du congrès de Metz (27 juin, 1er juillet 1927) « Aménagement et utilisation des eaux », Eyrolles Paris 1928.

LANSIART Marc, RUHARD Jean-Pierre, *Commune du Teich (33), projet de pisciculture de M. Zinsius, étude d'impact*, BRGM Pessac, décembre 1988.

LAVALÉE Jean (dir), *les Jardiniers de la mer*, Institut Atlantique d'Aménagement des Territoires (Poitiers), 1998, 149 p.

LESUR Joséphine, *Et la gazelle devint chèvre : pré-histoires africaines d'hommes et d'animaux*, Paris, Muséum national d'Histoire naturelle ; Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2017, 208 p.

LOHEZ Marc, « Bisons, esturgeons, autruches... gastronomie exotique de terroir », *Cahiers*

Espaces, n° 76, 2002, p. 88-90.

MOGNARD Élise, « Les trois traditions du foie gras dans la gastronomie française », *Anthropology of food*, n° 8, 2011. En ligne (12 Mai 2011) : <http://journals.openedition.org/aof/6789> [Site consulté le 09/08/2018].

MOGNARD Élise, *Foie gras, gavage et « touristes-mangeurs » : une sociologie de l'alimentation à l'heure de la mondialisation*, thèse de doctorat en Sociologie, Université Toulouse II, 2014, 553 p.

MOGNARD Élise, « Foie gras, gavage et “touristes-mangeurs” : une sociologie de l'alimentation à l'heure de la mondialisation », *Mondes du Tourisme*, n°10, 2014, p. 95-99.

PREVOST Philippe, CAPITAINE Mathieu, GAUTIER-PELLISSIER François, MICHELIN Yves, JEANNEAUX Philippe, FORT Fatiha, JAVELLE Aurélie, MOÏTI-MAÏZI Pascale, LÉRICHE Françoise, BRUNSCHWIG Gilles, FOURNIER Stéphane, LAPEYRONIE Paul, JOSIEN Étienne, « Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Volume 14 Numéro 1 | mai 2014, mis en ligne le 20 mai 2014, <https://www.erudit.org/fr/revues/vertigo/2014-v14-n1-vertigo01649/1027949ar/> [consulté le 21 avril 2018].

POTTIER Aude, « Le massif forestier des Landes de Gascogne, un patrimoine naturel ? Le regard des gestionnaires », *Annales de géographie* 2014/4 (n° 698), p. 1016-1038.

RIERA Fabien, *Le goût de l'ormeau, ou comment un gastéropode a gagné ses lettres de noblesse*. Conférence : « Se nourrir. Pratiques et stratégies alimentaires », 138^{ème} congrès du CTHS, Rennes, avril 2013.

RIERA Fabien. *Trois classes de facteurs qui influencent le cours de la domestication des espèces marines. Une étude de cas : l'halioticulture biologique en France*, thèse de Doctorat en Sciences économiques. Université de Bretagne occidentale – Brest, 2017, 216 p.

ROUVELLAC Eric, *Le Terroir, essai de réflexion géographique à travers la viticulture*. Habilitation à Diriger des Recherches, Géographie. Université de Limoges, 2013, 224 p.

RYDER John Adams, « The sturgeons and sturgeon industries of the eastern coast of the United States, with an account of experimental bearing upon sturgeon culture », *Bulletin of the United States Fish Commission*, vol. VIII, for 1888, 231–328.

VAL, René. *La véritable histoire du caviar de la Gironde*, propos et documents recueillis et transcrits par Bernard Mounier, éditions Bonne Anse, 2005, 95 p.

VAN DEN AVYLE Michael J., *Species profiles : life histories and environmental requirements of coastal fishes and invertebrates (South Atlantic) : Atlantic sturgeon*, U.S. Fish and Wildlife Service, Washington DC, 1984.

VELASCO-GRACIET Hélène, « La reconnaissance rurale, l'exemple du département de la Dordogne », *Ruralia*, n° 18/19, 2006. En ligne : <http://journals.openedition.org/ruralia/1271>, mis en ligne le 31 décembre 2010, [Site consulté le 01/10/2016].

VIGNE Jean-Denis, ZAZZO Antoine, SALIEGE Jean-François et al., « Pre-Neolithic wild boar management and introduction to Cyprus more than 11,400 years ago », *Proceedings of the National Academy of Sciences*, n° 106, vol. 38, 2009, p. 16135-16138.

VIVIER Paul, « Un important centenaire : REMY, GEHIN, HAXO, COSTE et l'établissement domanial de pisciculture d'Huningue (1843-1853-1953) », *Bulletin Français de Pisciculture*, n° 181, 1956 , pp 121-139.

WEULERSSE Jacques. Le bassin d'Arcachon. *Annales de Géographie*, t. 37, n°209, 1928. pp. 407-427.

WILLIOT Patrick, « Rôle de l'aquaculture dans la conservation des espèces: exemple des esturgeons », In : BOUJARD Thierry (ed.) *Aquaculture et environnement*, vol 26. *Les cahiers de l'environnement de l'INRA*, 2004 p. 59–66.

WILLIOT Patrick, « L'élevage de l'esturgeon sibérien *Acipenser baerii* Brandt en France », *Cahiers Agricultures*, 2009, n° 18, p. 189-94.

Table des annexes

Annexe 1 : Retranscription partielle de l'Interview de Laurent Sabeau.

Annexe 2 : Visite du domaine de Neuvic (société Huso).

Annexe 3 : Réponse au questionnaire à destination des éleveurs de Laurent Deverlanges.

Annexe 4 : Visite du marché d'Andernos et de l'élevage d'esturgeons « l'Esturgeonnière ».

Annexe 5 : Entretien téléphonique avec le dirigeant de l'Esturgeonnière, Michel Berthommier.

Annexe 6 : Réponses au questionnaire à destination des éleveurs de Frédéric Vidal.

Annexe 7 : Publi-information diffusée par Caviar de France.

Annexe 8 : « Le caviar d'Aquitaine demande l'IGP », extrait du journal télévisé de France 2.

Résumé

Les élevages d'esturgeons se développent en France depuis une trentaine d'années. Leur création est liée au risque d'extinction de l'espèce locale, autrefois pêchée dans l'estuaire de la Gironde pour produire du caviar. La nouvelle production de caviar d'élevage a connu une forte croissance depuis les années 2000 du fait de la disparition du caviar sauvage, notamment originaire de la Caspienne. Les piscicultures d'esturgeons et le basculement vers la production de caviar représentent une aventure économique et technologique qui rappelle l'essor des aquacultures en France au XIX^{ème} siècle. Ces élevages se concentrent dans des espaces de la région Nouvelle Aquitaine fortement marqués par une identité gastronomique et touristique. Dans ce contexte, les recherches effectuées pour ce mémoire cherchent à établir comment le caviar du sud-ouest de la France s'est construit une triple identité : historique, territoriale et environnementale. Cinq producteurs situés dans le bassin d'Arcachon et en Dordogne ont été particulièrement suivis. L'analyse de leur situation et de leur communication a pour but d'identifier les modes et les facteurs d'intégration d'un produit et d'un type d'élevage très particuliers dans un contexte français et local très marqué par une mise en valeur fondée sur l'identification de la qualité et de l'origine. Le produit de luxe mondialisé que constitue le caviar est-il soluble dans le « terroir » ?

Mots-clefs

Développement durable, élevage d'esturgeons, exotisme, labellisation, marketing territorial, patrimonialisation, ressources, terroir, tourisme.