



POUR DÉFENDRE NOS PRODUCTEURS ET NOTRE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE FRANÇAIS

EXIGEZ LE CAVIAR FRANÇAIS !

**LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE APPROCHENT À GRAND PAS.
VOUS FEREZ PEUT-ÊTRE LE CHOIX DE CE METS D'EXCEPTION QU'EST LE CAVIAR...**

AVEC 43,5 TONNES DE CAVIAR «MADE IN FRANCE» EN 2019, L'HEXAGONE S'IMPOSE COMME LE 3^E PRODUCTEUR MONDIAL DE CAVIAR, APRÈS LA CHINE ET L'ITALIE.

La filière agricole française du caviar, ce sont des centaines d'hommes et de femmes passionnés et engagés qui œuvrent au quotidien pour perpétuer un patrimoine gastronomique séculaire et proposer un produit mythique.

Nos pisciculteurs ont développé un savoir-faire remarquable dans la reproduction et l'élevage des esturgeons. Or, et cela n'a rien d'anecdotique, il faut compter 10 ans de labeur et d'attention en moyenne pour obtenir une production stable de caviar!

Particulièrement sensibles aux enjeux durables, ils n'hésitent pas à prendre des engagements forts et à se doter de cahiers des charges rigoureux, tel que celui de la demande d'IGP Caviar d'Aquitaine : garantissant origine, traçabilité, respect de l'environnement et du bien-être animal...

MAIS NOTRE FILIÈRE FRANÇAISE EST MENACÉE...

La crise sanitaire et ses répercussions économiques ont un impact considérable sur la filière aquacole du caviar qui voit ses marchés privilégiés (restauration et tourisme) se fermer, alors que la concurrence des importations chinoises, elle, ne faiblit pas. **La survie du secteur est en jeu et il y a urgence.**

Pour vos repas de Fêtes, que vous choisissiez le caviar ou tout autre produit gastronomique, exigez les productions françaises. En les choisissant, vous contribuez à la défense de notre patrimoine, de votre patrimoine!

PLUS QUE JAMAIS, NOUS AVONS BESOIN DE L'ENGAGEMENT DE TOUS LES RESPONSABLES POLITIQUES, DES ACTEURS ÉCONOMIQUES, DES CHEFS BIEN ÉVIDEMMENT, MAIS ÉGALEMENT DE LA GRANDE DISTRIBUTION ET DU COMMERCE DE PROXIMITÉ.

ET NOUS AVONS BESOIN, SURTOUT, DE L'ENGAGEMENT CITOYEN DES CONSOMMATEURS FRANÇAIS.

**POUR CONSERVER NOTRE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE D'EXCELLENCE,
POUR GARANTIR LES MEILLEURS PRODUITS SUR LES TABLES DE FRANCE,
SOUTENEZ NOTRE FILIÈRE ET EXIGEZ LE CAVIAR FRANÇAIS !**

Merci à ceux qui nous soutiennent

- Ghislaine Arabian - Chef du restaurant Les Petites Sorcières ● Juan Arbelaez - Chef et entrepreneur
- Jean-Philippe Ardouin - Député ● Pierre Augé - Chef de la Maison Petit Pierre ● Stéphane Bertignac - Chef de la Cantine du Troquet Rungis ● Yves Camdeborde - Chef de cuisine Hôtel le Relais Saint-Germain et restaurant le Comptoir ● Stéphane Carrade - Chef 2 étoiles du Skiff Club ● Amandine Chaignot - Cheffe de Pouliche ● Grégory Cohen - Chef consultant ● Didier Coly - Chef exécutif du Groupe Costes
- Christian Constant - Chef du Bistrot Constant ● Jean Coussau - Chef 2 étoiles du Relais de la Poste ● Clémentine Coussau - Chef 2 étoiles du Relais de la Poste ● Ariane Daguin - CEO D'Artagnan
- Nathalie Delattre - Sénatrice de Gironde et vice-présidente du Sénat ● Babette de Rozières - Déléguée spéciale à la Cité de la gastronomie Région Ile-de-France ● Bruno Doucet - Chef de La Régalade
- Julien Duboué - Chef de B.O.U.L.O.M ● Laurent Duplomb - Sénateur de la Haute-Loire Les Républicains ● Vivien Durand - Chef étoilé du Prince Noir ● Alain Dutournier - Chef étoilé du Carré des Feuillants
- Christian Etchebest - Chef de La Cantine du Troquet ● Alain Fontaine - Président des maîtres restaurateurs
- David Gallienne - Chef étoilé du Jardin des Plumes ● Christophe Hay - Chef 2 étoiles de La Maison d'à Côté ● Stéphane Jégo - Chef de L'Ami Jean ● Yves Jégo - Ancien Ministre Président Fondateur de la Certification Origine France Garantie ● William Ledeuil - Chef étoilé de Ze Kitchen Galerie ● Fabrice Le Saché - Président de Stratexio ● Périco Légasse - Rédacteur en chef de Marianne ● Dominique Loiseau - Maisons Loiseau
- Stéphane Mejanes - Journaliste et citoyen ● Sophie Menut - Yovanovitch - Animatrice Ça Roule en Cuisine
- Flora Mikula - Chef exécutif du Groupe Millésime ● Frédéric Moncany de Saint-Aignan - Président du Cluster Maritime Français ● Pascal Mousset - Président du GNI Ile-de-France ● Gilles Pudlowski - Journaliste
- Stéphane Rotenberg - Animateur de l'émission Top Chef ● Michel Roth - MOF, Chef étoilé, Chef Terroirs de Lorraine Metz ● Alain Rousset - Président région Nouvelle Aquitaine ● Michel Sarran - Chef 2 étoiles du restaurant Michel Sarran ● Bruno Verjus - Chef étoilé de Table ● Sylvestre Wahid - Chef 2 étoiles de l'Hôtel Les Grandes Alpes