Caviar Perlita mise sur le photovoltaïque

L’Esturgeonnière girondine vise l’autosuffisance énergétique.

1ère ferme de France agréée ISO 22000, l’Esturgeonnière productrice du Caviar Perlita poursuit une démarche engagée conjuguant qualité et responsabilité. Dernière initiative en date de l’enseigne référence du caviar d’Aquitaine haut de gamme, l’installation de panneaux photovoltaïques sur le site. Une action qui s’inscrit pleinement dans ses objectifs de développement durable.

Créée en 1991 au Teich, sur le Bassin d’Arcachon, l’Esturgeonnière productrice du Caviar Perlita n’a cessé d’investir et d’innover. Acteur résolument impliqué dans la vie économique locale et dans la société, Caviar Perlita souhaite allier production de qualité, engagement de durabilité et savoir-faire français méticuleux et passionné.

Autoconsommation énergétique plusieurs mois de l’année

Dès le rachat de la ferme productrice en 1999, Michel Berthommier, à la tête de Caviar Perlita, avait initié une démarche d’accès à une énergie propre et totalement renouvelable. La société franchit aujourd’hui une nouvelle étape. L’Esturgeonnière a en effet choisi d’installer des panneaux photovoltaïques sur son site de production.

Pour Caviar Perlita, les objectifs sont multiples. L’investissement dans les panneaux solaires va entraîner une réduction drastique de la consommation énergétique. A terme, l’utilisation du photovoltaïque va permettre à l’Esturgeonnière de fonctionner en autoconsommation plus vertueuse pour l’environnement,

plusieurs mois de l’année. Autre bénéfice de cette installation, la technologie photovoltaïque va apporter aux poissons ombre et température de l’eau plus régulière. Un élément qui vient renforcer tout à la fois la démarche qualité de l’établissement et le bien-être des animaux.

Initiée cette année, la démarche d’installation du photovoltaïque a été achevée ce mois de mai 2022. Pour Caviar Perlita, ce nouveau projet écoresponsable devrait concerner à terme les 6.000 m² des bassins de pisciculture. L’autosuffisance énergétique ainsi obtenue devrait être effective dans la journée, de mi-avril à mi-septembre.

Géothermie et traitement des eaux usées

Implantée au cœur d’une forêt de pins, la marque Perlita est particulièrement attentive au respect de l’environnement. L’entreprise a notamment réalisé d’importants travaux pour valoriser une source géothermale découverte lors de forages. Cette géothermie permet ainsi de garder la température de l’eau constante durant la période hivernale, élément capital pour le bien-être et la croissance des esturgeons.

Caviar Perlita a également fait le choix d’une station de traitement des eaux exemplaire à l’échelle européenne. Alliant filtration mécanique à 35 microns et filtration biologique sur lits fluidisés, la station de traitement permet à l’eau de ressortir en milieu naturel avec une qualité comparable à celle de l’entrée. Ainsi, les esturgeons de la ferme évoluent toujours dans une eau propre, à température constante, avec un impact négligeable sur l’environnement. Les effluents d’élevage récoltés sont également valorisés pour la fertilisation de terres ou la fabrication de compost.

Qualité de production labellisée

Société pionnière sur le marché du caviar français, Perlita a mis en œuvre une démarche de qualité basée sur une production maîtrisée. Réalisée de bout en bout sur un même site, elle va de l'éclosion au conditionnement avec un processus d'élaboration rigoureux et une traçabilité détaillée. Chaque esturgeon destiné à produire du caviar est suivi et fait l'objet d'examens poussés. Une fois récoltés, les grains suivent un circuit précis et minutieux : lavage, rinçage, tamisage, salage. L'empotage dans la boîte de commercialisation, quant à lui, a lieu le jour même de la récolte.

La démarche de haute qualité de Caviar Perlita est labellisée depuis 2013. La société a reçu le label d'état « Entreprise du Patrimoine Vivant » (EPV) qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence dans différents corps de métier. En 2018, l'Esturgeonnière est également devenue la première ferme en France agréée ISO 22000 pour la sécurité des aliments, avec des procédures rigoureuses au service de la qualité et du client.

Entreprise à taille humaine, Caviar Perlita produit chaque année 4 tonnes de caviar. Ambassadeur du caviar d'Aquitaine en France et à l'étranger, Caviar Perlita continue à moderniser son outil de production. L'Esturgeonnière a déjà annoncé cette année un investissement de 290.000 € pour mettre en fonction 3 nouveaux bassins dédiés au confort et au bien-être des poissons.