

# L'esturgeon

*Acipenser baerii*



## Biologie

Plusieurs espèces appartenant à la famille des *Acipenseridae* sont élevées en Europe. On peut citer l'esturgeon de Sibérie, l'esturgeon du Danube, le sterlet, l'esturgeon commun et l'esturgeon de Naccare. De nombreuses espèces d'esturgeon sont considérées comme menacées, voire en danger de disparition. Leur population a connu une diminution spectaculaire en raison de la construction de barrages coupant les itinéraires de migration, de la surpêche ainsi que de la pollution. L'élevage de l'esturgeon est donc important, non seulement pour la production de chair de poisson et de caviar, mais aussi pour la reconstitution de ces espèces; cette pratique a donc des retombées positives pour la préservation des stocks sauvages.

L'esturgeon de Sibérie (*Acipenser baerii*) est une des espèces d'esturgeon dont l'élevage est le plus répandu dans l'UE. Son élevage a vu le jour dès les années 1970, dans l'ancienne Union soviétique. C'est à peu près à cette époque que les premiers individus ont été introduits en France, dans le cadre d'un programme de coopération scientifique.

## Élevage

La reproduction de l'esturgeon de Sibérie est compliquée par le fait que les femelles n'ovulent pas tous les ans et ne sont pas toutes synchrones. Le contrôle de la température de l'eau permet toutefois d'obtenir des œufs sur une période relativement longue, de décembre à mai.

Les esturgeons de Sibérie peuvent être élevés en bassin, en étang ou en cage. Carnivores, ils sont nourris avec des granulés à base de farine de poisson, d'huile de poisson et d'extraits végétaux. Pour la chair, la durée moyenne d'élevage est de 14 mois pour obtenir un poisson de taille commerciale (700 g). Lors de la récolte, les poissons sont rassemblés dans des filets.

L'élevage de l'esturgeon pour la production de caviar entraîne des coûts importants, les femelles ne pouvant se reproduire avant d'avoir atteint l'âge de sept ans au moins. Entre-temps, celles-ci sont élevées dans des bassins d'eau douce courante. Auparavant, on abattait les femelles pour en retirer les œufs, mais, ces dernières années, les pisciculteurs ont mis au point des techniques leur permettant d'extraire le caviar sans tuer le poisson, ce qui réduit les coûts de production et améliore le rendement par femelle.

## Production et commerce

En raison de l'épuisement des stocks, la pêche à l'esturgeon a presque disparu dans le monde et l'exportation de caviar provenant d'individus sauvages est interdite. L'élevage a pris le pas sur la pêche, et l'aquaculture chinoise représente aujourd'hui 85 % de la production mondiale. Après la Chine, les principaux producteurs d'esturgeon sont la Russie et l'UE. C'est l'esturgeon de Sibérie qui est le plus élevé en Europe occidentale. Bien que les statistiques de production ne soient pas totalement fiables, il semble que l'essentiel de l'élevage européen d'esturgeon soit consacré à la production de caviar (80 % en valeur), à tel point que l'UE est aujourd'hui devenue davantage exportatrice qu'importatrice de ce produit (en valeur). Au sein de l'UE, l'Italie et la France en sont les principaux pays producteurs.

*Surtout connu pour son caviar, l'esturgeon peut également être élevé pour sa chair sans arête.*

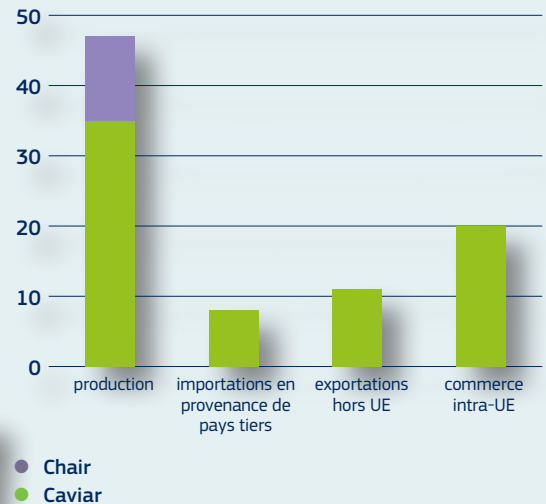


© Reporters

## Présentation sur le marché

L'appellation «caviar» ne peut désigner que des œufs d'esturgeon (famille des *Acipenseridae*) conservés dans du sel. Pour la roque d'autres espèces, seule l'appellation «substitut de caviar» peut être utilisée. La chair de l'esturgeon, qui a l'avantage de ne pas comporter d'arête, en fait un produit attractif. Mais les consommateurs européens ne connaissent pas bien encore ce poisson qui peut être vendu en filets ou fumé.

## Offre et commerce d'esturgeons\* dans l'UE (2009) (en million EUR)



\* de la pêche et de l'aquaculture.

Source: Eurostat pour la chair, estimation sur la base de différentes sources par la direction générale des affaires maritimes et de la pêche de l'UE pour le caviar.

## Darnes d'esturgeon à l'estragon

### Ingrédients pour 4 personnes

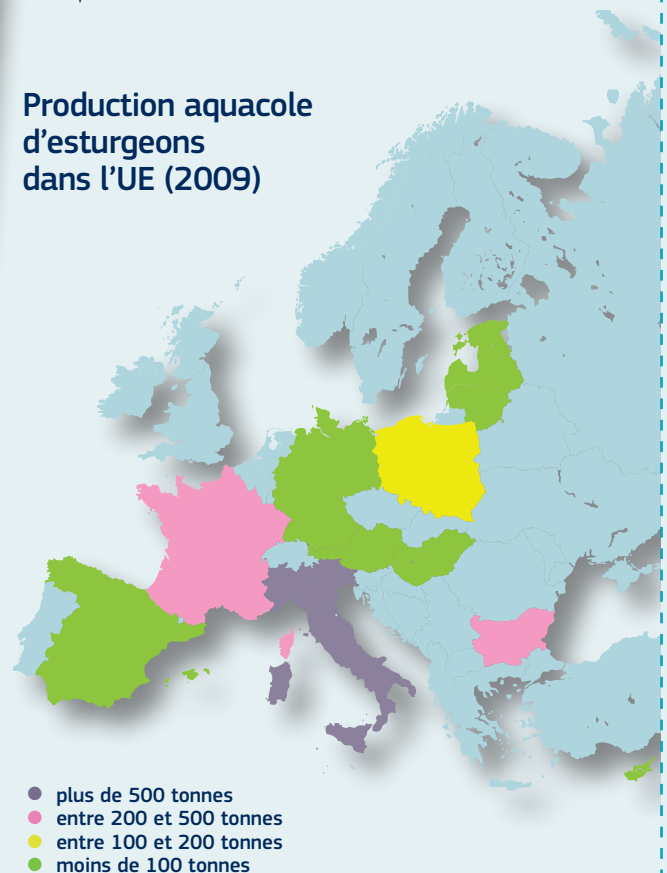
- 4 darnes d'esturgeon
- 30 g de beurre
- 1 échalote
- 3 branches d'estragon frais
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème
- 1 tomate fraîche
- 20 cl de fumet de poisson
- Fleurs alimentaires
- Sel et poivre

### Méthode de préparation

1. Cuire les darnes assaisonnées dans du fumet de poisson au four à 175° pendant 15 minutes.
2. Retirer les darnes et les garder au chaud.
3. Faire réduire sur le feu le jus de cuisson de 2/3 de son volume.
4. Dans une casserole, faire fondre l'échalote hachée dans le beurre et ajouter la chair des tomates coupées en dés.
5. Ajouter l'estragon coupé fin et mouiller avec le jus de cuisson réduit.
6. Ajouter la crème et faire réduire jusqu'à consistance. Vérifier l'assaisonnement.
7. Napper les darnes de cette sauce et décorer de fleurs alimentaires non traitées selon la saison (violettes, roses, capucines, géraniums, primevères, bleuets, bourraches, pensées, etc.).

Recette du chef Philippe Votquenne (Euro-Toques Belgique)

## Production aquacole d'esturgeons dans l'UE (2009)



Source: Eurostat.