

# Caviar BAERI FRANÇAIS



**«L'objectif n'est pas d'être la meilleure entreprise au monde, mais la meilleure entreprise pour le monde.» C'est par ces mots que Laurent Deverlanges, fondateur et PDG de Huso, nous décrit la vision de son entreprise. Éternel passionné de pisciculture, d'aquariophilie et de pêche, il a tout quitté à l'âge de 40 ans pour monter son projet : une entreprise de production de caviar engagée située en région Nouvelle-Aquitaine. Aujourd'hui, il nous dévoile fièrement les coulisses de la fabrication de son caviar Baeri.»**

## Parlez-nous du caviar Baeri français.

Le caviar Baeri provient d'une espèce bien spécifique : l'esturgeon sibérien. Aujourd'hui, cette espèce représente environ 40 % de la production mondiale de caviar. Si le caviar Baeri séduit autant, c'est avant tout grâce à son goût unique : une saveur délicate de beurre et des notes subtiles de noisette qui lui confèrent une douceur raffinée. Accessible même aux palais peu habitués aux saveurs marines, il séduit aussi bien les amateurs curieux que les connaisseurs.

## Quelles sont les conditions d'élevage de vos esturgeons ?

Nous avons mis en place de nombreux critères qualité afin de répondre à un objectif clair : respecter le poisson et l'environnement. Nous proposons donc un caviar origine France, issu d'esturgeons sibériens élevés en Aquitaine, dans des bassins adaptés où ils grandissent à faible densité et sont protégés du soleil grâce à des bassins couverts. Par ailleurs, leur alimentation est 100 % biologique.

Les esturgeons sibériens produisent leur caviar à partir de l'âge de 7 ans. Une fois cet âge atteint, nous ne nous intéressons pas seulement à leurs œufs, nous valorisons l'animal dans sa quasi-totalité. En effet, nous utilisons la chair pour en faire des filets et nous récupérons la peau et la vessie pour préparer des soupes. Ainsi, nous revalorisons jusqu'à 95 % du poisson.

## La dimension RSE est-elle importante pour vous ?

Je dirais même que c'est la dimension la plus importante de notre entreprise ! Nous avons à cœur de travailler avec un profond respect pour nos poissons et pour l'environnement. En ce sens, nous avons obtenu la certification B Corp comme reconnaissance de notre engagement. À ce jour, nous pouvons être fiers d'être les tout premiers producteurs mondiaux de caviar à se voir décerner cette certification.

## Pouvez-vous nous parler de votre partenariat avec METRO ?

Cela fait maintenant 4 ans que nous sommes en partenariat avec METRO, une collaboration que nous apprécions tout particulièrement pour les valeurs de qualité et de respect que nous partageons. C'est d'ailleurs cette convergence de visions qui a permis d'instaurer très rapidement une relation de confiance, conduisant aujourd'hui au lancement d'une MDD METRO de caviar, dont nous sommes le producteur.