

REPORTAGE • les Romains le servaient sur un lit de guirlandes de fleurs

# La renaissance du caviar de Venise

■ Les Italiens sont en train de s'imposer sur le marché avec un caviar produit dans les élevages de la société lombarde Agroittica. ■ Cette histoire insolite a débuté à l'occasion d'une rencontre entre le patron d'Agroittica et un Russe, le professeur Serge Doroshov, réfugié aux Etats-Unis pour des raisons politiques. ■ Déjà leaders mondiaux dans l'élevage de l'esturgeon blanc, les Lombards ont maintenant l'intention de décrocher le titre de premier producteur européen de caviar.

La légende raconte, dans l'Antiquité, quelques patriciens se seraient installés dans le village de Calvisius pour élever des esturgeons. Située à 150 kilomètres de Milan, la région, riche en points d'eau, représentait pour les nobles pisciculteurs romains l'endroit idéal pour multiplier les élevages et garantir la régularité de la production de caviar. Avant d'être apprécié par les tsars, le caviar rendait fous, paraît-il, les Romains, qui le servaient à l'époque sur un lit de guirlandes de fleurs avec des petits glaçons.

Plus de vingt siècles après, deux familles d'entrepreneurs lombards ont décidé de reprendre le flambeau des patriciens en se lançant à leur tour dans la production de caviar. Aujourd'hui, le bilan des activités de la société est positif. Et les familles Pasini (aciéries) et Ravagnan (fournitures sidérurgiques pour les cultures aquatiques), qui contrôlent Agroittica, sont satisfaites de leurs investissements. Ainsi, douze ans après avoir produit sa première boîte de caviar pasteurisé, Agroittica est entrée dans le cercle des entreprises qui symbolisent la réussite du « made in Italie ».

L'histoire de cette entreprise créée dans les années 70 par les Pasini et les Ravagnan est curieuse. Voulant diversifier ses activités, la famille Pasini, qui possède des aciéries, a eu l'idée de réutiliser l'eau réchauffée à 20° pour élever des anguilles puis des esturgeons. La découverte du caviar a lieu en 1991 à l'occasion d'une rencontre entre le patron d'Agroittica et un Russe, le professeur Serge Doroshov. Réfugié aux Etats-Unis pour des raisons politiques, Doroshov travaillait à l'époque sur un projet concernant l'élevage d'esturgeons blancs.

La méthode est importée en Italie et les premiers résultats réels sont atteints en 1997 grâce à la multiplication des poissons. En sept ans, l'entreprise, qui réalise une bonne partie de ses ventes sur Internet, a investi 6 millions d'euros pour élargir ses bâtiments et améliorer les techniques d'exploitation. Trois biologistes et 27 ouvriers sont actuellement employés à plein temps dans les deux établissements. Enfin, plus de 500.000 exemplaires nagent en



■ La production d'Agroittica devrait tourner cette année autour de 13 tonnes de caviar « Molosol », un chiffre record pour le caviar issu de l'élevage. La société envisage d'augmenter d'une tonne sa production en 2005.

douceur dans les eaux de la nursery et celles des 120 bassins.

**Chiffre record.** En cette fin d'année où les entreprises, comme de coutume, font les

comptes de leurs activités, force est de constater que 2004 est un excellent cru pour Agroittica. La société lombarde implantée à Calvisius, rebaptisée au cours des siècles Calvisiano, vient de

réaliser un chiffre d'affaires annuel de 16 millions d'euros net d'impôts. Toujours pour cette année, la production devrait tourner autour de 13 tonnes de caviar « Molosol », c'est-à-dire peu salé. « Un chiffre record pour le caviar d'élevage alors que les exportations des pays producteurs [Azerbaïdjan, Iran, Kazakhstan et Russie] ont baissé », souligne à ce propos Sandro Cancellieri, l'administrateur délégué d'Agroittica.

Toujours cette année, enfin, l'entreprise, qui se proclame leader mondial de l'élevage d'esturgeons blancs, vient d'accrocher trois trophées importants à son tableau de chasse.

Primo, les Lombards ont accompli un véritable coup de génie en vendant 20,5 tonnes d'esturgeons blancs d'élevage à une société moscovite ! « La prochaine fois, nous vendrons peut-être du caviar aux Russes... », prédit Sandro Cancellieri. Plus près de chez eux, les Italiens ont battu les trois entreprises françaises de la Gironde qui commercialisent leur produit sous l'appellation de « Caviar d'Aquitaine ». Puis ils se sont également frayé un passage important sur le marché français. « En septembre dernier, nous avons décidé d'intensifier nos efforts sur le marché français », raconte Sandro Cancellieri. Une campagne publicitaire rondement menée a donné des résultats tangibles : en 45 jours à peine, Agroittica a placé une tonne de son caviar qu'un quotidien britannique a romantiquement rebaptisé « Caviar de Venise » !

Tout en haussant la barre pour augmenter sa production d'au moins une tonne, voire même une tonne et demie en 2005, Agroittica dresse le bilan des activités de l'année écoulée. La collaboration avec le transporteur aérien Lufthansa, dont les Italiens sont les fournisseurs exclusifs, s'est renforcée. Plusieurs autres compagnies importantes ont été contactées dans la foulée. En parallèle, les exportations vers l'Allemagne – un pays très consommateur – et la Suisse, avec 300 kilos en 2004, ont été revues à la hausse. Au niveau national, enfin, la demande se porte plutôt bien

malgré une crise économique généralisée et une consommation globalement paresseuse. Reste, certes, le problème du Japon où les Italiens ont du mal à faire leur trou. Une première percée effectuée en 2000 a comporté la vente de 100 kilos de caviar. Mais, depuis, les ventes restent faibles. Aux Etats-Unis, en revanche,

Agroittica, qui a profité, selon la direction, de l'image du « made in Italie », les choses marchent bien.

**Marché « fou ».** Pour l'entreprise lombarde, le bilan est donc positif et les perspectives de marché séduisantes. Surtout depuis qu'en septembre dernier l'Organisation internationale qui réglemente le commerce des espèces en voie d'extinction (Cites) a revu à la baisse les quotas d'exportation des pays producteurs. Une décision qui s'ajoute à la mesure adoptée en 1998 lorsque les esturgeons sauvages menacés de disparition ont été inscrits dans le registre des espèces protégées. Deux mesures qui ont profité aux producteurs européens comme l'Espagne et la France, et notamment l'Italie.

La décision de Cites aurait d'ailleurs déjà eu des répercussions importantes sur le marché qui serait devenu « fou », pour reprendre une expression de Sandro Cancellieri. La seule évocation d'une baisse de la production a en effet entraîné une montée en flèche du prix du kilo de caviar. Pour preuve, le quotidien financier transalpin *Milano Finanza* a rapporté que, durant une vente aux enchères en Iran, le kilo de caviar a été vendu aux exportateurs à 800 euros, voire 1.000 euros. En 2003, par contre, le tarif était de 550 euros au kilo.

**Idées claires.** Toute cette agitation autour du caviar en provenance des pays de l'ancienne Union soviétique et de l'Iran intéresse énormément les éleveurs européens. Aidés par la multiplication des cycles de production grâce aux techniques d'élevage, les exploitants appliquent des prix plus raisonnables que leurs concurrents russes et iraniens. « Le prix de gros du kilo de caviar d'élevage se vend actuellement à 600 ou 700 euros et dans le commerce entre 1.000 et 1.100 euros », déclare l'administrateur délégué de Agroittica.

Après avoir acheté l'an dernier quelques exemplaires d'esturgeons sibériens pour tenter de diversifier leurs élevages, les Lombards ont aujourd'hui les idées claires. L'objectif est simple : développer leurs activités pour répondre à la demande que les pays producteurs, avec seulement 113,5 tonnes en 2004, ont du mal à satisfaire.

Ariel F. Dumont, à Rome

COUP DE GÉNIE DES LOMBARDS : LA VENTE DE 20,5 TONNES D'ESTURGEONS BLANCS D'ÉLEVAGE À UNE SOCIÉTÉ MOSCOVITE !

RESTE LE PROBLÈME DU JAPON OÙ LES ITALIENS ONT DU MAL À FAIRE LEUR TROU.