

Título: “En Gironde, los piscicultores reinventan el esturión a través del cultivo local”

Publicación: Le monde

Fecha: 22-01-2006

El caviar podría desaparecer de la carta

Artículo publicado en la edición del 22.01.06

La historia del caviar girondino es la historia de una desaparición y un renacimiento. En 1982, la pesca del esturión estaba prohibida en la región de Gironde. La especie endémica, el *Esturión siberiano*, estaba prácticamente diezmada a causa del exceso de pesca y de los cambios del medio natural. Esto fue el fin del caviar salvaje de Gironde, una producción, sin embargo, relativamente reciente. Se dice incluso que, en los años 20 del siglo pasado, los girondinos sólo consumían la carne de los esturiones y daban el caviar a las gallinas y a los cerdos.

Parece que fue un antiguo jefe de las explotaciones pesqueras del zar, o una princesa rusa, quien enseñó a los autóctonos a preparar y a consumir los preciados granos. Sobre esta edad de oro del caviar de Gironde circula una serie de relatos más o menos fantasiosos. La producción, que seguía alcanzando la decena de toneladas por año después de la segunda guerra mundial, se redujo a unas pocas decenas de kilos a principios de los años 80.

A partir de 1981, el CEMAGREF (Instituto de Investigación para la Ingeniería Agrícola y Medioambiental) decidió volver a introducir el esturión en el río. Los científicos comenzaron a trabajar con los esturiones de agua dulce del mar Caspio, *Acipenser Baeri*, antes de lanzarse a por la especie endémica.

Así fue como Jacques Carré, un piscicultor de Biganos, en la cuenca de Arcachon, se embarcó en la aventura, ya que el CEMAGREF necesitaba los estanques para poder poner en marcha las investigaciones. El efecto colateral de estos trabajos ha supuesto que hoy en día se dominen las técnicas de reproducción y de cultivo de los esturiones del mar Caspio y que éstas estén en camino de convertirse en una “especialidad local”.

El Sr. Carré, a sus 75 años, sigue disfrutando con esta aventura “en la que hubo que inventarlo todo”. En 1968, cuando compró un antiguo molino de agua para convertirlo en lugar para el cultivo de truchas, no podía sospechar que se convertiría en el primer productor de “caviar de Gironde”. Su producción de 1 tonelada al año ha tenido tal éxito que se la han arrancado literalmente de las manos y no transcurre una semana sin que le hagan una nueva propuesta de compra de su explotación.

« UNA INSTALACIÓN COSTOSA »

A pocos kilómetros de la granja del precursor se encuentra una explotación que representa sin duda el futuro de la filial. El joven ingeniero agrónomo Michel Berthommier, un enamorado del desarrollo sostenible, dirige la piscifactoría de esturiones en la comuna del Teich. « Al igual que los otros cuatro productores de la región, el cultivo de los esturiones se ha desarrollado aquí a partir de una piscifactoría que ya existía », nos explica el Sr. Berthommier . La singularidad de esta piscifactoría consiste en que se beneficia de una perforación localizada a 800 metros de profundidad que produce 200 m³/hora de agua a 80 grados. Un agua pura que tiene, ante todo, la ventaja de mantener el agua de los estanques a una temperatura mínima de 10 grados durante todo el año. Gracias a lo cual los esturiones engordan más deprisa, alcanzando su madurez a los siete años, en lugar de a los diez años que es lo que necesitan habitualmente.

Michel Berthommier insiste en la importancia de todas las innovaciones que, según él, permiten obtener “siempre la misma calidad” . En su opinión las técnicas de cultivo pueden mejorarse. Y, aunque la coyuntura parece favorable, el joven ingeniero advierte a aquellos audaces que se sienten tentados por la producción a ciegas de este “oro negro” que se trata de una instalación costosa y compleja.

Hugues Daniel

LE MONDE: 22/23 de enero 2006