

## Saveur | Le caviar de Neuvic, distingué par les Périgourdins de Paris



Un chèque d'un montant de 2000 euros a été remis ce vendredi midi à Périgueux à Laurent Deverlanges, PDG du Caviar de Neuvic par l'amicale des Périgourdins de Paris, dénommée la Truffe. Cette distinction vient récompenser, soutenir et encourager le travail en profondeur d'entrepreneurs ou de talents qui participent au développement économique et au rayonnement de la Dordogne. La société caviar de Neuvic a été créée en 2011, produit aujourd'hui 5 tonnes de caviar pour un chiffre d'affaires de 3,7 millions d'euros. L'entreprise emploie 35 salariés dont 5 à Paris.

La société Amicale des Périgourdiens de Paris, "la Truffe", créée en 1881, réunit plus de 300 membres. Influente dans les milieux socio-économiques, la société amicale devenue association remet chaque année, un prix à un entrepreneur périgourdin. "Le prix est destiné à encourager et soutenir les talents, et ce quel que soit le domaine d'activité, tous ceux qui participent au développement économique du Périgord," tient à rappeler Jean-Luc Soulé, président de l'association. En général, il s'agit d'une jeune entreprise, cela peut être des artisans, des agriculteurs. "Cette année, nous avons sélectionné la filière de l'aquaculture et de la pisciculture dont le développement est important depuis dix ans en Dordogne. Quatre entreprises ont été retenues : le caviar de Montpon, le caviar de Neuvic, l'Aquadem des Eyzies et sa marque perle noire et enfin l'Aquaponie à Saint-Amand de Belvès, explique Jacques Pernot, le président du jury. Cette année, le jury est sorti de son cadre habituel en attribuant son prix à la société "caviar de Neuvic" et à son PDG Laurent Deverlanges. Traditionnellement, le prix est attribué à une activité dans ses toutes premières années de fonctionnement et de faible intensité capitalistique (par exemple, le moulin à huile de noix de Maneyrol en 2016, ou l'hotel-restaurant de Bouilhac à Montignac-sur-Vézère, en 2017). Jacques Pernot, justifie le choix du jury par l'effort de conformité aux normes de développement durable d'une entreprise qui fonctionne en circuit court (pour l'apport des alevins et l'alimentation des poissons), le caractère dynamique du chef d'entreprise, et surtout l'entreprise de Neuvic a réalisé ses recrutements en local : elle compte aujourd'hui 35 salariés (dont 30 sur le site) dont la grande majorité est issue du territoire et des communes avoisinantes.

## Un fort développement en quelques années

L'entreprise a été créée en 2011, il faudra attendre 2013 pour que le premier caviar de Neuvic, produit à partir de femelles achetées adultes, soit en vente. Aujourd'hui, le domaine, situé à la confluence de l'Isle et du Vern, commercialise cinq tonnes de caviar de haute qualité. En quelques années, Laurent Deverlanges a beaucoup investi que ce soit dans les bassins de production, dans la commercialisation, dans l'innovation avec à la clef de la réussite. "Notre chiffre d'affaires 2017, est de 3,7 millions. Pour 2018, nous devrions avoisiner les 5 millions. Nous avons une boutique à Paris et une filiale en Angleterre. Nous exportons un peu plus de 10 %. Notre premier client étranger, c'est le Japon, précise Laurent Deverlanges. Le chef d'entreprise ne manque pas de projets : création de nouvelles recettes, traitement des effluents provenant de l'élevage piscicole. Le montant du prix de la Truffe (2000 euros) devrait être affecté à un équipement d'aquaponie, afin de contribuer au traitement des effluents provenant de l'élevage piscicole dans une démarche durable.



Claude-Hélène Yvard

*Credit Photo : Claude -Hélène Yvard  
Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 17/08/2018  
[Url de cet article](#)*