

La Pisciculture des Sources



Manthes (Drôme)

Aux Saveurs de Communay, vous trouverez nos rillettes, mousses et terrines de truites ainsi que nos produits frais



L'entreprise est créée depuis plus de 50 ans. Nous élevons des truites et des ombles. Les 6000 m² de bassins sont alimentés par les eaux fraîches de l'Archiane issues de l'infiltration des eaux de la réserve des hauts plateaux du Vercors. Ce site est réputé pour la qualité de son eau limpide. L'eau est à 7°C à l'année. A cette température, il faut plus de deux ans à nos poissons pour obtenir une taille suffisante digne de vos assiettes.

Adhérents au réseau des « Fermes du Vercors » et à la marque « Truites et salmonidés du Vercors », nous nous engageons à rester à taille humaine, à respecter nos poissons et notre environnement. Nous nourrissons nos poissons à la main avec un aliment sans OGM et depuis 2009 avec un aliment conforme au label AB. Nous envisageons la conversion de notre élevage dans un avenir proche. Nous disposons de notre propre atelier de transformation. Nous sommes très exigeants en matière de sanitaire et le travail de nos propres souches qui perpétuent depuis plusieurs générations.