

PISCICULTURE D'ARCHIANE

Nous avons visité en juin la pisciculture d' Archiane de Fannie ROMEZIN et Nicolas VIDAL qui se situe entre Vercors et Diois.

Dans un soucis d'excellence, ils adhèrent au réseau des Fermes du Vercors et à la Marque « Truites et salmonidés du Vercors » qui les engagent à rester à taille humaine, à respecter les poissons et l'environnement.

Les bassins sont alimentés par les eaux fraîches issues de l'infiltration des eaux de la réserve des hauts plateaux du Vercors.

Cette eau de 7°C à l'année permet d'élever la Truite Arc-en-ciel, la Truite Fario et surtout l'Omble Chevalier et le Cristivomer, poissons de lacs froids et purs. A cette température, il faut plus de 2 ans aux poissons pour obtenir une taille « portion » digne de vos assiettes.

Les poissons sont nourris à la main avec des aliments compatibles avec le cahier des charges Agriculture biologique, élaborés par Le Gouessant. L'exploitation n'est pas labellisée bio mais travaille à son rythme pour se convertir tout en restant pérenne.

Elle dispose d'un atelier de transformation qui permet de proposer les poissons sous différentes formes : éviscérés, filets frais, filets fumés, rillettes et autres préparations savoureuses....

Lors notre visite nous avons dégusté les produits, c'est un régal !

Personne référente à Court Circuit, prenant les commandes : Robert robert.courtccircuit05@orange.fr

Date limite pour passer commande à Robert : le jeudi 1^{er} septembre au soir.

Distribution : jeudi 8 septembre de 16h30 à 17h45 à la MJC de Serres

Produits disponibles page suivante :

Les produits rayés seront en principe disponibles aux prochaines commandes.

Pour les achats au poids, voici les précisions :

En ce qui concerne les poissons éviscérés, ça tourne entre 250 et 300g par poisson = 1 poisson par personne.

On peut mettre des grosses pièces d'environ 1 kg sur demande (en truite arc en ciel et cristivomer).

Pour les filets, arc en ciel et cristivomer, environ 300 g pièce, 1 filet = 2 personnes (sauf si on est gourmand !!)

Omble chevalier et fario, 1 filet = 1 personne (on en a peu donc j'espère qu'il en restera d'ici la commande)

Filets fumés entre 150 et 250g, tranches environ 150g

	€ TTC / kg	À l'unité
Truite Arc en ciel éviscérée	15,22 €	
Filet de Truite Arc en ciel sans arêtes	27,40 €	
Filet de Truite Arc en ciel fumé	42,80 €	
Truite fumée Tranche	62,00 €	
Truite Fario éviscérée	18,64 €	
Ombre chevalier éviscéré	22,90 €	
Filet de Gros Ombre chevalier	35,60 €	
Filet d'Ombre chevalier fumé	52,75 €	
Ombre chevalier fumé Tranche	75,00 €	
Cristivomer éviscéré	15,22 €	
Filet de Cristivomer sans arêtes	27,40 €	
Filet de Cristivomer fumé	42,80 €	
Cristivomer fumé Tranche	62,00 €	
Terrine truite (bocal 90g)		3,80 €
Terrine truite (bocal 180g)		5,50 €
Terrine truite (sous vide)	31,15 €	
errine truite i ue ricot Noix (ocal)		4,10 €
errine truite i ue ricot Noix (ocal 1)		6,20 €
errine truite i ue ricot Noix (sous vide)	34,25 €	
Soupe de Truite (bocal 650 mL)		5,80 €
ou e ' le e evalier (ocal)		6,30 €
eufs e ruite, le e evalier ou ristiano er		7,40 €
Mousse de foie de Truite (bocal 90g)		4,20 €
Marinade Ombre Chevalier (bocal 210g)		6,10 €
Marinade Fario (bocal 210g)		6,10 €