

Pisciculture de l'Adouin

- [Produits locaux](#)
- [Poissons](#)



La pisciculture de Stéphane profite des eaux de l'Adouin pour produire des truites fario ainsi que des ombles chevalier.

Les truites fario sont vendues pour le repeuplement tandis que l'omble chevalier est vendu pour être consommé sous forme de filet.

Vous retrouverez les ombles de Stéphane principalement dans les hôtels restaurants tels que le café Brochier de St Julien en Vercors ou l'Auberge du Collet à St Agnan en Vercors, mais également à la poissonnerie de Villard de Lans...

Caractéristiques

Nous parlons
Français
Visite de l'entreprise possible
oui

Contact

Stéphane CHARLIER
[04 75 45 50 16](tel:0475455016)

Adresse

Pisciculture de l'Adouin
Tourtres
26420
SAINT MARTIN EN VERCORS
[04 75 45 50 16](tel:0475455016)
Parc

Une belle complicité de nature et de culture

Des alpages du Nord aux coteaux ensoleillés du Sud, le Vercors, c'est d'abord toute une diversité de paysages où une faune et une flore exceptionnelles ont élu domicile... Terre d'union de l'homme avec la nature, le Vercors est aussi empreint de culture. C'est cette montagne étonnante de beauté et d'humanité que le Parc naturel régional du Vercors protège et valorise.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam)



automatisées.

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

[Get new captcha!](#)