

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

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

[Get new captcha!](#)