

# Les engagements Charles Murgat

## Goût et fraîcheur :

- Eau de source cristalline de l'Oron
- Eau vive garantissant la propreté des bassins
- Alimentation adaptée et de qualité
- Poissons abattus à la commande uniquement
- Poissons livrés en 24 heures

## Alimentation :

- Aliments BIO et/ou garantis sans OGM, adaptés à chaque espèce et au rythme biologique du poisson
- Aliments composés de protéines végétales locales (varie en fonction des saisons)
- Aliments composés de protéines issues de parages de poissons marins (préservation de la ressource marine)
- Nourrissage en petite quantité 3 à 4 fois par jour, correspondant aux besoins naturels du poisson
- Sans antibiotique

## Bien-être animal :

- Soins apportés à la manipulation des poissons :
  - o Rare manipulation hors de l'eau
  - o Epuisettes en coton
  - o Table de tri en mousse
- Qualité, oxygénation, température et débit de l'eau constants et adaptés à chaque espèce
- Tenues des pisciculteurs toujours de couleur verte pour ne pas perturber les poissons
- Abattage en eau, sur l'élevage (sans transport) avec étourdissement préalable
- Propreté des bassins
- Respect du rythme biologique du poisson

## Environnement :

- Pisciculture à énergie positive (production d'énergie renouvelable supérieure à notre consommation)
- Première pisciculture équipée de filtres à tamis et de filtres biologiques
- Pisciculture française la plus équipée en matière de traitement de l'eau
- Investissement dans de nombreux systèmes d'économie d'eau
- Restitution de l'eau à la rivière dans le « bon état écologique », résultat rare en pisciculture, au-delà des normes en vigueur (suivant la recommandation de l'office français pour la biodiversité)
- Partenariat avec les agriculteurs locaux utilisant les déjections des poissons comme engrais organiques (reconnus en agriculture biologique du fait de l'absence de produits phytosanitaires dans l'élevage)
- Réutilisation des parages des poissons issus de la découpe de nos poissons pour l'alimentation locale des animaux domestiques
- Tri de 17 matériaux recyclables
- Réutilisation de chaleur pour chauffer nos bureaux

## Emballages :

- Seule pisciculture française à remplacer la caisse marée en polystyrène par l'emballage carton
- Utilisation de papiers Kraft pour l'emballage de vente directe