

# La truite



Depuis la conception, l'oeuf...  
Entre l'éclosion et la naissance  
d'un alevin...

La truite élevée en bassin est nourrie de façon rigoureuse, avec des aliments de qualité. Elle deviendra au bout de dix huit mois une truite portion de vingt à vingt cinq centimètres de longueur et de trois cents grammes environ. Elle pourra même atteindre, avec plus de temps encore, une taille plus imposante de quarante à cinquante centimètres et de un kilo cinq et plus. Leur tri méthodique, en bassins, par taille leur permettra un développement harmonieux dans une eau pure, claire et fraîche avant leur départ pour leur commercialisation, repeuplements de rivières, d'étangs...



SON ENVIRONNEMENT NATUREL...



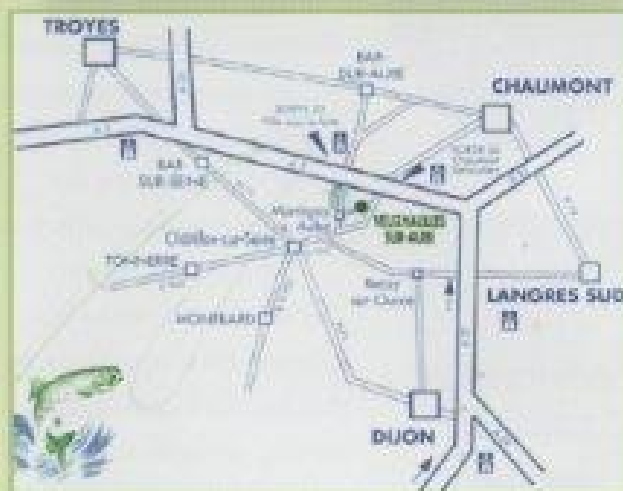
La rivière,  
le marais, et son biotope toute une végétation propice à ces lieux. Suivant la saison, on pourra admirer les iris et leur couleur jaune se reflétant dans l'eau, mais aussi avec un peu de chance, des hérons, des canards col vert, des poules d'eau, des foulques et des cygnes... et autres grenouilles et libellules... toute une faune dans un environnement protégé avec vigilance, et entretenue par les propriétaires...



**POSSIBILITÉ :**  
Visite par groupe (scolaire, club...) sur RDV  
Dégustations  
Organisation de concours de pêche pour les comités d'entreprises, les associations...

**SUR PLACE VOUS TROUVEREZ :**  
Aire de pique nique  
Boissons, glaces  
Cannes à pêche et appâts  
Ventes de truites vivantes  
Vente de truites transformées :  
Truites fumées - rillettes - mousses et miellées...

**HORAIRES :**  
de Avril à Septembre 8h00 à 12h00 et 13h30 à 18h30  
d'Octobre à Mars 9h00 à 12h00 et 14h00 à 17h00  
Fermé le mardi sauf Juillet et Août  
Sur Rendez-Vous en Décembre et Janvier



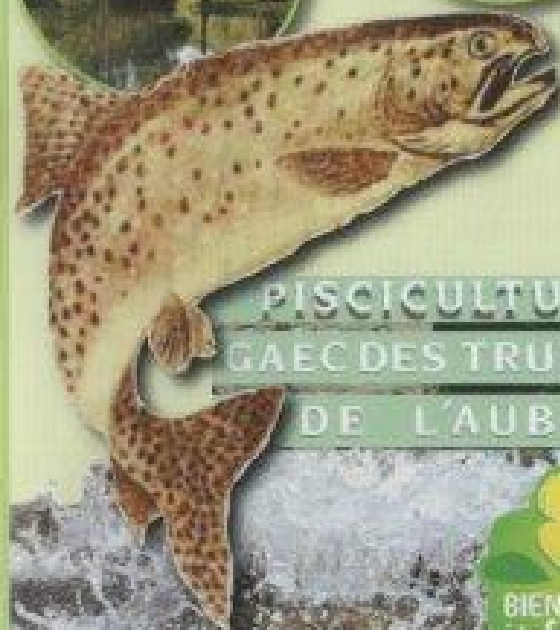
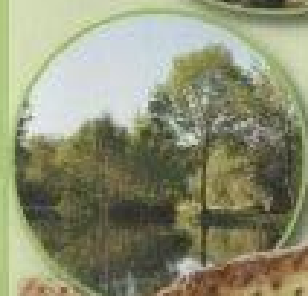
**GAEC DES TRUITES DE L'AUBE**  
9, Rue du Mont Remin  
21520 VEUXHAULLES SUR AUBE  
Tél. : 03 80 93 52 58 - Fax 03 80 93 55 19  
Email : truites-de-laube21@wanadoo.fr  
[www.achat-cote-d-az.com/truites-de-laube](http://www.achat-cote-d-az.com/truites-de-laube)

RCS DIJON D 378 339 749 - GAEC agréé par l'IC  
Conception & Impression Imprimerie Vincent Poullet & Gie sur Seine - 06 85 08 72 60

# Pêchez la truite

## à Veuxhaules sur Aube

en Côte d'Or



**PISCICULTURE  
GAEC DES TRUITES  
DE L'AUBE**



**BIENVENUE  
à la ferme**

*La pisciculture est notre métier,  
à votre service depuis 30 ans.*



Déjà, au bout au bout de quelques minutes une touche, le bouchon remonte, M<sup>me</sup> Arc en Ciel a mordu à l'hameçon. Il est temps de la ferrer, de la sortir de l'eau et de la disposer délicatement dans un seau à l'ombre.

Les plus téméraires pourront taquiner les salmonidés à la mouche ou avec tout autre leurre artificiel ou naturel le long d'un parcours plus sauvages.

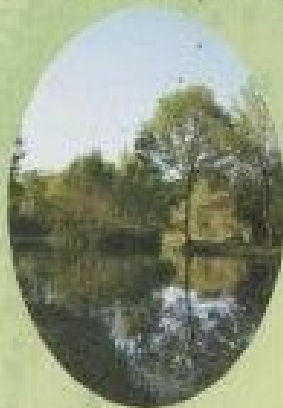
Les plus bucoliques ou les plus patients observeront une multitude de plantes, d'insectes (libellules, éphémères...) de poissons (tanches, brochetons, rotengles...)

Aux détours du parcours, ils pourront aussi apercevoir un martin-pêcheur, un héron cendré, une nichée de foulques, de grèbes, de canards.



# Les Truites de l'Aube

Dans un cadre verdoyant, dames truites, portions et grosses vous attendent nul besoin d'être un spécialiste :



Sur Place :

DIVERSES ZONES DE PÊCHE

CANNES À PÊCHE

APPÂTS

AIR DE PIQUE NIQUE

DÉGUSTATIONS

ORGANISATION DE CONCOURS DE PÊCHE

VENTE DE TRUITES

VENTE PRODUITS TRANSFORMÉS

Nos truites sont élevées sur la rivière Aube qui prend sa source sur le plateau de Langres.

Cette rivière très froide et très pure nous permet d'élever des truites Fario, Arc en Ciel et des saumons de Fontaine dans le respect de la physiologie des

poissons. Pour la production de nos salmonidés nous sélectionnons une alimentation équilibrée, le plus proche possible de leur besoin, garantie sans OGM et la moins grasse possible.

Nos poissons ont une croissance lente, et le fort débit de nos bassins permet, une chair ferme.

Venez découvrir la vie de la truite  
Son élevage, la pisciculture....

**Nos produits transformés :**

Rillettes de truite, nature et estragon, mousse de truite aux algues et indienne, mousse de truite à la Truffe de Bourgogne, terrine de truite aux légumes et citron confit, œufs de saumon de fontaine, filets de truites fumée prétranchés

Nous travaillons en étroite collaboration avec un atelier bourguignon spécialisé dans la transformation des salmonidés en produit de très haute qualité.



En 2010 et 2011, nos rillettes de truite nature ont été médaille d'Or à Besançon.

En 2011, nos rillettes de truite estragon et nos truites fumées ont été médaille d'Argent à Besançon.

En 2014, nos truites fumées ont été médaille de Bronze au Concours Général Agricole à Paris.

