**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 :
  + Rare manipulation hors de l’eau
  + Epuisettes en coton
  + 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