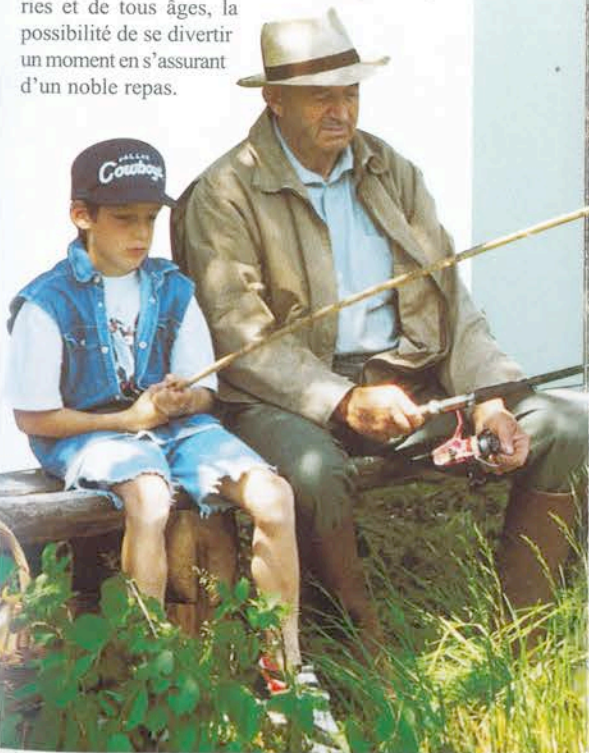




Mise en exploitation en 1981, la Pisciculture de la Gruyère SA (Pigrusa) à Neirivue, bénéficie des conditions optimales à la production d'une truite arc-en-ciel de qualité.

Elevées de l'oeuf à la truite portion dans l'eau de source de la Neirivue, les truites de la Pisciculture de la Gruyère ont rapidement acquis leurs lettres de noblesse auprès de la clientèle. En effet, la qualité de cette eau de source alliée à une croissance relativement lente due à la fraîcheur de celle-ci, contribue à la production de manière encore artisanale d'une truite de grande finesse.

Depuis 1986, un étang de pêche (alimenté également par la source de la Neirivue), aménagé dans un cadre naturel au pied des préalpes de l'Intyamou, offre aux pêcheurs de toutes catégories et de tous âges, la possibilité de se divertir un moment en s'assurant d'un noble repas.



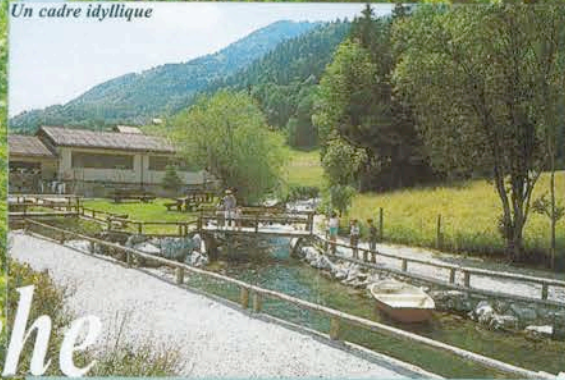
## Etang de pêche ouvert au public...

- Sans permis
- Prix au kilo
- Matériel de pêche mis à disposition
- Possibilité de nettoyer les truites soi-même ou de les faire nettoyer par le personnel

## Source de la Neirivue...

Débit minimum : 150 litres/seconde  
Température : 6° à 9°

Un cadre idyllique



Bassins d'élevage



La pêche à l'Intyamou

## Activités...

- Livraisons restaurants
- Livraisons à d'autres piscicultures
- Vente au détail à la pisciculture
- Etang de pêche ouvert au public

## Produits...

- Truites vivantes ou vidées
- Filets de truites frais
- Filets de truites fumés



PISCICULTURE  
DE LA GRUYÈRE SA.  
CH. DE LA PISCICULTURE 7  
1669 NEIRIVUE  
TÉL. 026 928 18 10  
FAX 026 928 20 52  
[www.pisciculture-gruyere.ch](http://www.pisciculture-gruyere.ch)



**PISCICULTURE  
DE LA GRUYÈRE S.A.**  
CH. DE LA PISCICULTURE 7  
1669 NEIRIVUE  
TÉL. 026 928 18 10  
FAX 026 928 20 52  
www.pisciculture-gruyere.ch

**Heures d'ouverture :**

**Horaire d'été**

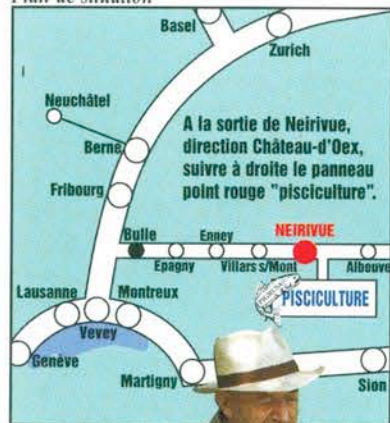
(du lundi précédant Pâques au 31 octobre)  
Magasin + étang de pêche  
Lundi-vendredi 7h30 - 12h 13h - 17h30  
Samedi 7h30 - 12h 13h - 17h  
Dimanche 9h30 - 17h30 non stop  
(ouverture le dimanche du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre)  
Vendredi-Saint et lundi de Pâques ouvert

**Horaire d'hiver**

(du 1<sup>er</sup> novembre au lundi précédant Pâques)  
Magasin uniquement  
Ouvert le mardi matin et le vendredi matin de 9h - 12h

Bonne pêche et bon appétit

Plan de situation



Petit poisson deviendra grand: environ 2 ans de soins attentifs jusqu'à la truite portion



*La truite,  
aussi pour votre santé...*

Dans la catégorie des plus importantes sources de protéines d'origine animale, la truite avec 20% = 450 kJ se situe à la première position. 100 gr. de chair de truite fraîche contiennent seulement 2,7 gr. de matières grasses, soit 106 kcal. Sa teneur favorable en acides gras non saturés joue un rôle important dans l'abaissement du taux de cholestérol et contribue de ce fait à la diminution du risque de maladies cardio-vasculaires. La truite est également très digeste et souvent recommandée pour les régimes.



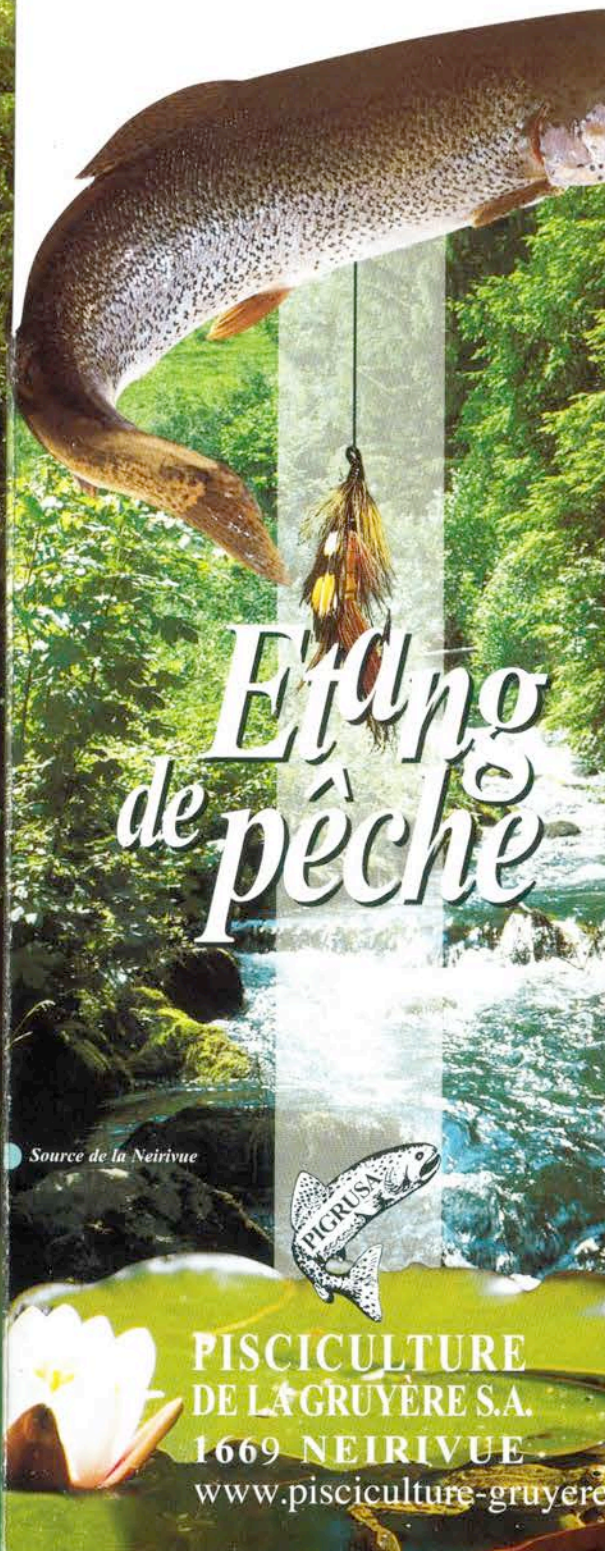
**Arrangement pêche-restauration**

La truite « sitôt pêchée – sitôt cuisinée »

Possibilité de pêcher vos truites dans l'étang de pêche et de les faire cuisiner auprès d'un des restaurants de la vallée (renseignements auprès de la pisciculture)



1) Inciser la peau tout au long de la ligne médiane. 2) Enlever d'abord le filet ventral, puis dégager le filet dorsal. 3) Terminer en retirant l'arête principale, en partant de la queue vers la tête.



Source de la Neirivue



**PISCICULTURE  
DE LA GRUYÈRE S.A.**  
1669 NEIRIVUE  
www.pisciculture-gruyere.ch