



L'INF

de La POISSONNERIE
française

N°66 janvier - février 2023



LA CHAMBRE D'UNE HÛÎTRE,
sans risque pour l'Homme

P. 14

FIN DES ARRÊTS DÉROGATOIRES
au 1^{er} février 2023

P. 18

MOT DU PRÉSIDENT CORAIL, les nouvelles
de votre coopérative

P. 22 et 23

FRANCE FILIÈRE PÊCHE, des projets pour
diminuer l'impact environnemental
de la pêche

P. 24 et 25

SIRHA+ LYON

SIRHA 2023, une édition inoubliable





La Gastronomie des Poissons Fumés

Maison de Tradition et de Qualité



Pour de plus amples renseignements, contactez votre grossiste





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chère(s) Collègues,

Jamais nous n'avons navigué avec tant d'incertitudes et de contraintes. Tenir nos entreprises dans ces conditions s'avère de plus en plus difficile et hasardeux. D'un côté le réglementaire devient de plus en plus contraignant et déconnecté de la réalité de nos besoins, de l'autre l'économique nous assomme avec la hausse des cours de l'ensemble de nos approvisionnements : énergie, emballage, produits, transport, etc. Dès lors, comment se projeter ? Comment investir sereinement ? Beaucoup font le « dos rond », mais pendant combien de temps ? Dans ce contexte, comment identifier et motiver des jeunes à reprendre des entreprises ?

Nous faisons, en toutes circonstances, notre possible pour représenter et défendre les entreprises et nous tenons les positions mais toujours de nouvelles alertes viennent s'ajouter. Dernier point en date sur lequel il nous faudra rester vigilant : les plans de sortie de flotte. Dans les années à venir et compte tenu des effets conjugués du Brexit, de la raréfaction des ressources et de la volonté des politiques européennes de revoir les impacts de la pêche, nous risquons d'être confrontés à une hémorragie de navires avec des conséquences évidentes sur nos approvisionnements. Ce point a été discuté lors du dernier conseil spécialisé Pêche à FranceAgriMer sans que l'administration nous apporte de réponse satisfaisante. Nous ne manquerons pas de suivre également ce dossier et de faire valoir notre position. Nous suivons également attentivement le dossier « coûts de transport » et en lien avec le CNC et les professions membres, nous alertons le ministère des transports sur des hausses qui atteignent des sommets et pour lesquelles nous nous interrogeons sur la réalité économique pour les transporteurs et sur les conditions d'applications des hausses, notamment la surtaxe carburant. Il est certain que nous avons besoin des transporteurs pour nos activités mais les réalités de nos entreprises doivent être prise en compte.

Dans quelques semaines se tiendront les épreuves finales du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » dans notre métier : classe poissonnier-écailler. Dix candidat(e)s feront montre de leur savoir-faire pour espérer décrocher le titre. Je leur souhaite d'ores et déjà à toutes et tous un bon concours et de réussir. Quoi qu'il en soit, tous ceux qui décrocheront le précieux sésame devront se rappeler qu'ils auront désormais également un rôle d'ambassadeur de la profession, un rôle pour montrer la norme et la voie aux jeunes. Notre métier a besoin de visibilité et par leurs actions, ils devront mettre en lumière leur métier et nos savoir-faire.

Nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !
Silvère MOREAU
Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Disparition de Philippe GUINIOT

C'est avec une très grande tristesse que les équipes de l'OPEF ont appris le décès de Philippe GUINIOT. Poissonnier engagé et figure de la poissonnerie d'Île-de-France, Philippe avait à cœur de transmettre son métier aux jeunes et de donner de son temps pour la formation et l'apprentissage. Il répondait toujours présent quand il fallait être jury d'examen

ou de concours et assurait toujours sa tâche avec une extrême bienveillance et sincérité toujours avec la volonté d'apprendre aux jeunes. Il laissera un grand vide et nous avons une pensée émue en écrivant ces lignes. Nous nous associons à la douleur de sa famille et de ses proches et leur transmettons nos sincères condoléances.



Merci à nos Partenaires grâce à qui nous imprimons ce journal :



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Édité par : La Boutique du Poissonnier
146 avenue des États-Unis 31200
TOULOUSE
09 81 44 44 43



Directeur de la publication et de la rédaction
Silvère MOREAU

Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNY & Florence EMERY

Publicité
Jean-Marc RAMET

Crédit photos
Pavillon France, SCAPP, Poissonnier Corail,
Shutterstock, © Diph Photography

Conception, réalisation et gestion Impression
Génération imprimeur

Retrouvez votre magazine sur :
www.poissonniers.com
Suivez toutes les actions de l'OPEF : sur Facebook LinkedIn



Nos Partenaires :

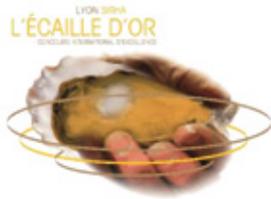


Sommaire

- P. 4** SIRHA 2023, une édition exceptionnelle et remarquable
- P. 11** Une nouvelle vitrophanie pour les « chiens guides ou d'assistance » à disposition
- P. 13** Risque routier professionnel : des chiffres-clés pour sensibiliser à la première cause de mortalité au travail
- P. 14** La chambre d'une huître, sans risque pour l'Homme
- P. 15** Finale du Championnat de France des Écaillers 2023 au SIA
- P. 17** 2023, la formation passe par l'information, chefs d'entreprise parlez de votre métier
- P. 18** Fin des arrêts dérogatoires Covid au 1^{er} février 2023
- P. 19** OPEF - apgis, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 20** Démission pendant son arrêt maladie
- P. 21** MAPA - Une réponse à vos questions juridiques
- P. 22** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 24** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 26** Annonces
- P. 29** L'OPEF a besoin de vos adhésions !
- P. 31** Informations pratiques

P. 4 SIRHA 2023, une édition exceptionnelle et remarquable

Jeudi 19 janvier 2023, le salon Sirha Lyon, événement de référence mondial du Food service et de l'hospitalité, ouvrait ses portes et accueillait les deux concours du Golden Fish et de l'Écaille d'Or. Organisés par l'Association Lyon Poissonnier Écailler, relais régional de l'OPEF, la SCAPP, premier groupement national d'artisans poissonniers, et bien sûr l'OPEF, nous avons assisté à un événement exceptionnel et d'une qualité remarquable.



www.facebook.com/LyonPoissonnierEcailler

www.poissonniers.com

www.poissonniercorail.fr



Était-ce le haut niveau des 15 candidats et candidates (8 sélectionnés pour chaque concours) retenus, le lieu du Grand Espace Métier de Bouche, la mise en avant technique avec la retransmission en direct sur écran géant de l'événement, les juges, professionnel(les) experts de la filière, tous ces ingrédients réunis nous ont permis d'assister à une prestation d'une extrême qualité. Concentrés, tels des sportifs de haut niveau, les candidats sont arrivés avec leur expérience, un savoir-faire propre à chacun et chacune, leur matériel et décorations qui laissaient déjà présager de belles surprises de mise en valeur des fruits de mer, poissons mis à leur disposition. Un grand et chaleureux remerciement à nos fournisseurs et partenaires, sans eux nous ne pourrions assister à des concours de cette qualité.





C'était une immense joie de voir l'admiration d'un public si diversifié. Impressionnés par nos jolies candidates qui ont montré que la force tient à la technique et la précision du geste. Ou par nos candidats, que la mise en valeur de leur présentation finale tient à la sensibilité et une imagination débordante.

Pour cette 21^{ème} édition, le sujet était particulièrement riche, « *dur mais super intéressant et motivant pour se challenger* » comme nous l'ont indiqué certains candidat(es). Qu'ils aient 23 ans ou 50 ans, plus ou moins aguerris à l'exercice des concours, la compétition a été intense. De 8h00, avec la première épreuve du QCM, à 17h00, ces 15 candidat(es) ont attiré sans discontinuer une foule de spectateurs, novices ou amateurs des produits de la mer, ébahis par leur performance. Première journée des grèves nationales, le SIRHA a fait le plein de visiteurs dont nombreux jeunes pour qui les cours étaient annulés. Certains d'entre eux n'ont pas lâché la compétition de la journée attendant les récompenses avec impatience, curiosité et peut-être l'idée que devenir poissonnier-écailler était finalement un beau métier, technique et performer !



P. 6

Pour ces deux concours d'Excellence, 8 candidat(es) par épreuve étaient attendus. Avec un désistement, l'Écaille d'Or a dû finalement se faire à 7 participants :

LYON 2023
L'ÉCAILLE D'OR



Écaille d'Or

Madame Roxane Chatelus
Monsieur José Daloïa
Monsieur Kévin Di Sarno
Monsieur Benjamin Gilard
Monsieur Clément Marandon
Monsieur Alexy Munier
Monsieur Jérémie Rubey



Déroulé du concours :

- > Épreuve de QCM
- > Cuisson des coquillages et réalisations des verrines du thème
- > Épreuve de vitesse : ouverture de 100 huîtres mélangées
- > Réalisation d'un plateau type Click and Collect
- > Réalisation d'un buffet de fruits de mer pour 12 personnes
- > Mise en scène des réalisations du jour pour présentation au jury



Golden Fish

Monsieur Romuald Alarcon
Monsieur Alexandre Bonatti
Madame Djennyfer Grain
Monsieur Gwenaël Laville
Monsieur Romain Paro
Madame Sandy Ruffray
Madame Eulalie Rus
Monsieur Fawze Sannier



Déroulé du concours :

- > Épreuve de QCM
- > Découpe des poissons sur scène (Flétan en filets simples, Sériole découpe façon bouchère, Merlan en tresse, Porte feuille de Bar ou Daurade bio, carpaccio de Coquille Saint-Jacques, Encornet à mettre en cube, etc.)
- > Réalisation d'une assiette de sashimi
- > Réalisation d'un plateau de fruits de mer type Click and Collect
- > Confection d'un risotto à l'encre d'encornet et corail accompagné de son pavé de Flétan, avec présentation de 3 assiettes et 3 plats traiteurs
- > Mise en scène des réalisations du jour pour présentation au jury





L'excellence de ces prestations tient aux candidat(es) mais aussi à ceux qui les accompagnent et les soutiennent ainsi qu'à l'équipe d'organisation. Cette année, nous sommes heureux d'avoir accueillis de jeunes apprentis préparant leur CAP Poissonnier Écailler au sein de l'ENILV (École Nationale des Industries du Lait et des Viandes proche de Grenoble), pour seconder les candidats tout au long de la journée. Venus avec leurs formateurs, Madame Samira Benammar et Monsieur Lucien M'PO, ils ont fait preuve d'une forte motivation et implication. Bravo à eux, ils ont pu rêver à se retrouver un jour à la place des candidats !



**Récompense spéciale « Trophée Ange Delanchy »
décernée pour l'épreuve de vitesse :**



1^{ère} place : Clément Marandon



2^{ème} place : José Daloïa



3^{ème} place : Kévin Di Sarno

Après ces heures d'intense compétition, les résultats sont tombés et les larmes de joie ont coulé. Encore toutes nos félicitations aux femmes et hommes qui ont participé à ces prestigieux concours. Passionné(e) par leur métier de poissonnier(ère)-écailler(ère), la qualité de leur talent a été récompensée par une salve d'applaudissement !



Récompense spéciale « Coup de cœur » de la Presse :
Félicitation à Alexy Munier et Sandy Ruffray



Trophée de l'Écaille d'Or



1^{ère} place : Kévin Di Sarno



2^{ème} place : Clément Marandon



3^{ème} place : Jérémie Rubey

Trophée du Golden Fish



1^{ère} place : Romain Paro

2^{ème} place : Sandy Ruffray

3^{ème} place : Eulalie Rus



Elles et ils repartent avec des cadeaux de nos partenaires : la Banque Populaire, Caviar STURIA, l'APGIS, l'ADPSP, etc.

Nous remercions chaleureusement nos partenaires et fournisseurs qui ont répondu présent pour rendre ce concours inoubliable.
Rendez-vous est pris en 2025 !

P. 9



LA BOUTIQUE DU POISSONNIER
www.laboutiquedupoissonnier.com



APGIS
www.apgis.fr



Banque Populaire **SOCAMA**
www.banquepopulaire.fr/bpaura www.bpaurasocama.com



REYNAUD **RNO**
www.rno.fr



DELANCHY
www.delanchy.com



AZURA
www.azura-group.com/
les-produits-azura/palourdes



BAKKAFROST SCOTLAND
TARTAN LR SALMON
www.bakkafrostscotland.com
www.tartansalmonlabelrouge.com



GEAY
www.huitres-geay.fr



ADPSP - Association pour le Développement du Paritarisme dans le Secteur de la Poissonnerie



CORAIL MAREYAGE



HUÎTRE CULTURE MARINE
www.culturemarine.net



MAISON GILLARDEAU
www.maison-gillardeau.fr



HUÎTRES PATTEDOIE
www.huitrespattedoie.com



HUÎTRES PEPONNET
www.huitres-peponnet.com



HUÎTRES ROUZIERES
www.huitres-rouzieres.com



IBERIK MARÉE



SN JEANNE MAREYAGE



JC DAVID
www.jcdavid.fr



KINGFISH ZEELAND
www.fr.kingfish-zeeland.com



KYSMARINE
www.kysmarine.com



LA POISSONNERIE
www.lapoissonnerie.eu



MAISON VIANEY
www.maison-vianey.fr



MOLINEL
www.molinel.com



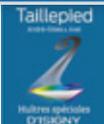
SAUCE MORIN
www.lessaucesmorin.fr



STERLING WHITE HALIBUT
https://sterlingwhitehalibut.com



STURIA
www.sturia.com



HUÎTRE TAILLEPIED
www.huitres-taillepie.fr

POUR VISUALISER L'INTÉGRALITÉ DU MAG L'INFO DE LA POISSONNERIE FRANÇAISE : ADHÉREZ !



2023

ANNÉE
DE LA REPRÉSENTATIVITÉ

POUR QUE LE MÉTIER
CONTINUE D'ÊTRE
REPRÉSENTÉ,

J'ADHÈRE

Charles Geslain,
Artisan poissonnier à Caen

En décembre 2023, l'État, dont l'objectif est de réduire le nombre de branches professionnelles, examinera le nombre d'adhérents de l'OPEF pour déterminer si nous sommes assez nombreux pour être représentatifs de notre profession. **Le risque est clair : que notre métier ne soit plus défendu !**

La seule solution : **adhérer à l'OPEF !**

Le mot du Président Corail

Chers adhérents, chères adhérentes,

Le printemps va enfin pointer le bout de son nez et c'est tant mieux ! Nous allons pouvoir, dès à présent, mettre en avant notre gamme de brochettes, de poissons, paëllas, recettes apéritives, etc.

Proposons des idées savoureuses à nos clients !

Cette nouvelle saison annonce aussi une des semaines les plus rythmées après les fêtes de fin d'année : nous parlons évidemment de Pâques ou plutôt « la semaine Sainte ». L'occasion rêvée pour mettre à l'honneur la morue sous toutes ses formes : en filet, en dos, en miettes, en brandade, etc.



Revenons sur un rendez-vous incontournable qui a lieu tous les deux ans : le salon du SIRHA à Lyon. Le jeudi 19 Janvier 2023, les candidats nous ont montrés leur détermination et leur passion à travers leurs prestations. Cette année, le niveau était bluffant !

Nous encourageons ces jeunes, qui ont de l'or dans les mains, à continuer dans cette voie. Merci pour le travail et l'image qu'ils donnent aux métiers de Poissonnier-Écailler.

Les nouvelles de votre coopérative !

I. RETOUR SUR LE SIRHA 2023

Les concours bisannuels « Golden Fish » et « Écaille d'Or » qui ont lieu au salon du SIRHA, se sont tenus le jeudi 19 janvier 2023, attirant une grande foule d'amateurs de produits de la mer.

Des concurrents de toutes régions se sont réunis pour montrer leurs compétences en matière de filetage, de désarêtage et de préparation de diverses espèces de poissons, de coquillages et de crustacés. La compétition était féroce, chaque candidat apportant leurs techniques, leur performance et leur savoir-faire unique.

Les juges, un panel d'experts de la filière, ont évalué les participants sur leur rapidité, leur précision et la présentation générale de la composition finale.

Après une journée de compétition intense, les gagnants ont été annoncé :



M. PARO Romain pour le concours « Golden Fish » ainsi que M. DI SARNO Kévin pour le concours « Écaille d'Or ».

Ces concours offrent non seulement une plateforme aux candidats pour montrer leurs compétences et leurs talents. Il permet également de valoriser ce beau métier de Poissonnier-Écailler auprès des générations à venir, comme auprès des apprentis présents.





Nous tenons à remercier le travail exemplaire de ces jeunes, de l'ENILV de Grenoble, qui ont pu seconder les candidats tout au long de la journée et faire de ce concours une véritable réussite.

La SCAPP, toujours partenaire et organisateur des concours de la poissonnerie !

II. PÂQUES EST BIENTÔT LÀ, PRÉPARONS-LE ENSEMBLE !

Après la Saint-Valentin, l'une des saisons de pointe est la semaine sainte, fête chrétienne, où de nombreuses personnes cherchent à se régaler de poisson, notamment de la morue que vous pouvez

déguster sous toutes ses formes. Nous le savons, cela signifie de longues heures et des périodes de travail intenses pour nos poissonniers, car ils s'empressent de répondre à la demande de leurs clients.

Pendant ces périodes, nos artisans travaillent sans relâche pour s'assurer que leurs produits sont de la plus haute qualité. Malgré les défis de leur travail, nos adhérents restent dévoués à leur métier et cela se reflète dans la fidélité de leur clientèle.

C'est pour cela que votre service achat reste à votre disposition, pour faire en sorte de toujours vous accompagner au mieux. Peu importe les saisons !

La Boutique du Poissonnier

L'INDISPENSABLE DE VOS CRUSTACÉS



Parfum naturel
Thé vert

Lingette
100%
biodégradable



RINCE-DOIGTS

'Partenaire officiel
des crustacés'

Format : 8 x 6cm
Dépliée : 140 x 190cm.
En coton non tissé.
Souple et douce.

Tarifs adhérents SCAPP/OPEF : 190€ le lot de 2000 (soit 0,095€/p) – Tarifs non adhérents : 209€ (soit 0,105€/p)



Commandez par téléphone au **05 61 54 89 54**
ou sur **www.laboutiquedupoissonnier.com**

P.24 France Filière Pêche aux côtés de la filière

Des projets pour mieux connaître les ressources et améliorer la gestion de pêche

L'une des missions premières de France Filière Pêche est de financer ou d'accompagner des projets destinés à mieux connaître l'état des ressources pour en optimiser la gestion de pêche et tendre ainsi vers une pêche responsable et pérenne. Le projet PROMPT (PROcessus Migratoires Potentiels du Thon rouge de l'Atlantique) entre parfaitement dans ce cadre.

D'abord parce qu'il concerne une espèce emblématique à grande importance commerciale, le thon rouge, ensuite car il vise à aider les pêcheurs à mieux connaître le comportement migratoire de l'espèce dans un contexte de changement climatique, pour améliorer leur technique de pêche dans une perspective d'exploitation durable.

Le thon rouge de l'Atlantique (*Thunnus thynnus*) est une espèce dont le stock se porte bien depuis plusieurs années. En Méditerranée et en Atlantique, son exploitation dépend de ses migrations. La modification du comportement migratoire du thon rouge peut ainsi avoir des implications considérables sur les saisons et les zones de pêche.



Crédit : OSB Communication pour SATHOAN & IFREMER



Crédit : Bertrand Werding

Grâce à un système de marquage d'individus avec des capteurs de rythme cardiaque et de localisation, les scientifiques ambitionnent ainsi de décrire les migrations du thon rouge sur les façades françaises, d'identifier les processus influençant ses migrations, d'inclure les effets environnementaux dans l'indice d'abondance fourni par l'Ifremer, porteur du projet, pour évaluer le stock et de développer des outils d'observation de la physiologie. Lancé en avril 2020, le projet doit aboutir à des conclusions en mars 2025.



FRANCE FILIÈRE PÊCHE

Rassemble tous les maillons de la filière de pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, distributeurs et Artisans Poissonniers), au sein d'une démarche de valorisation des engagements des professionnels en faveur d'une pêche nourricière durable.



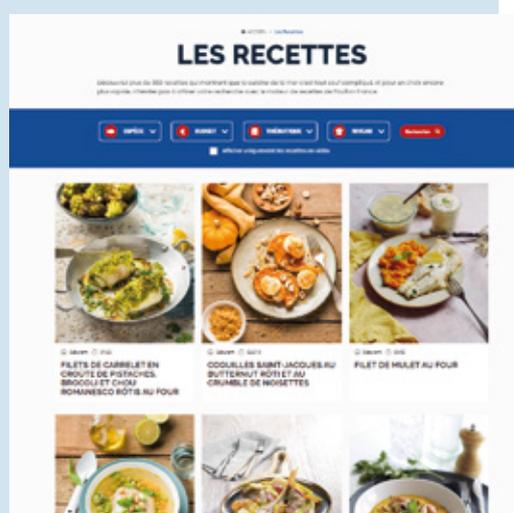
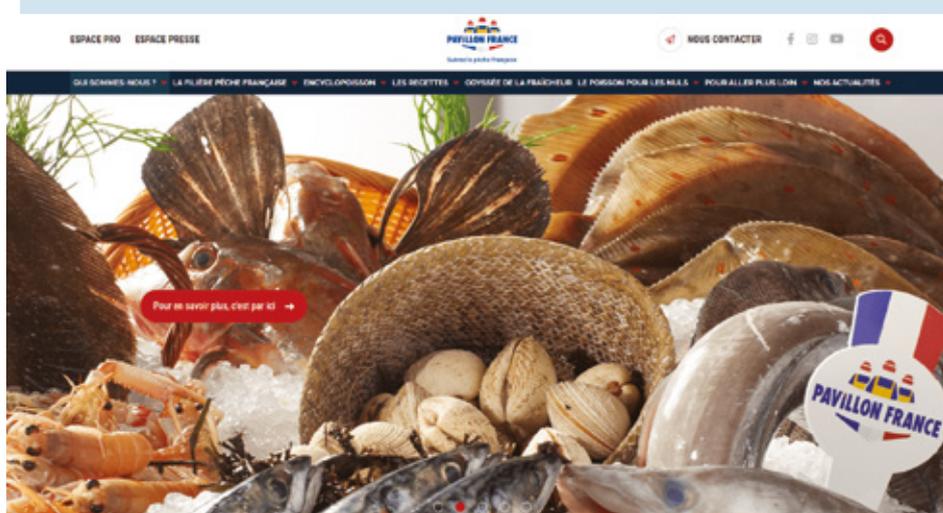
En 2023, PAVILLON FRANCE amplifie ses efforts de communication

En 2023, **PAVILLON FRANCE** conserve son ambition de porter haut les couleurs des produits de la pêche française grâce à son logo, désormais bien identifié, composé des couleurs bleu, blanc et rouge et de ses trois marins pêcheurs. Dans cette optique, le site de la marque a fait peu

neuve au mois de février. Plus clair, plus intuitif, plus aéré, il ambitionne d'être l'outil indispensable pour faire connaître au plus grand nombre les espèces débarquées sur les côtes métropolitaines et les métiers de la filière, du producteur au distributeur. Surtout, **PAVILLON FRANCE** encou-

rage encore les consommateurs à cuisiner les produits de la pêche française en proposant un grand nombre de recettes, pour tous les budgets, pour tous les niveaux et pour tous les âges.

Rendez-vous sur :
www.pavillonfrance.fr



Par ailleurs, pour faire connaître et faire aimer les plus de 50 espèces de poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes débarqués sur les côtes françaises, la marque s'appuiera sur trois temps forts, au printemps, à l'été et à l'automne, avec des focus de communication sur des espèces et des modes de pré-

paration adaptés à une consommation des produits de la pêche française tout au long de l'année. Enfin, **PAVILLON FRANCE** fera son grand retour en télévision, avec deux campagnes de diffusion – au printemps et à l'automne - d'un spot centré sur les produits de la pêche française. Cette diffusion s'accompagnera d'un

renfort d'outils de signalétique pour les points de vente.

Les Artisans Poissonniers adhérents à PAVILLON FRANCE peuvent commander gratuitement de nombreuses fiches recettes ainsi que les outils de signalétique, directement sur :

www.pavillonfrance-pro.fr

Créée par les acteurs de la filière pour promouvoir les produits de pêche française, la marque collective PAVILLON FRANCE représente un vecteur de communication puissant de nos engagements auprès des consommateurs. Mettre en avant la marque sur nos étals, c'est :



Soutenir les emplois de la filière, valoriser les métiers de milliers d'hommes et de femmes engagés au quotidien pour la qualité des produits



Encourager les pratiques vertueuses des professionnels pour une gestion responsable de la ressource



Soutenir la recherche scientifique pour préserver l'avenir des océans



Retrouvez toutes nos annonces sur le site www.poissonniers.com

OFFRES D'EMPLOI

RECHERCHE POISSONNIER EXPÉRIMENTÉ POUR UN CDI (DPT 24)

Nous recherchons un poissonnier expérimenté pour un CDI. Autonome, capable de prendre des responsabilités et des initiatives pour développer l'activité, ce poste est pour vous !

Le poste est pour 35 heures, 5 jours sur les marchés de Dordogne, Salaire en fonction des compétences. N'hésitez pas à nous rejoindre !
Contact : 06 89 27 98 30



LE MARCHÉ DE SAINT-YRIEIX SUR CHARENTE (DPT 16) CHERCHE SON POISSONNIER

Nous recherchons un poissonnier sur notre marché hebdomadaire :
- Samedi de 9h00 à 13h00
- Place des Rochers à Saint-Yrieix à côté d'Angoulême

- (0,40€ le mètre linéaire, électricité et eau à disposition)
Contact : Michel Villesange (Adjoint au maire) / 06 78 91 43 08



URGENT À VENDRE FONDS DE COMMERCE + BANC DANS HALLES (DPT 79)

À vendre commerce à cause de mon prochain départ à la retraite. À mon compte depuis 1999, je vends : Ce fonds de commerce + un banc refait à neuf fin 2019 dans les halles (marchés les mardis et samedis) et 2 emplacements dans communes voisines !

Dans les halles :
- 1 banc tout inox de 12 m,
- Une table de découpe avec évier et douchette,
- Un curl réfrigéré,
- Un évier avec douchette
- Un camion expert plastifié,

Dans le magasin :
- 1 étal réfrigéré de 4 m (Gibrat),
- 1 vitrine réfrigérée de 2m50 sur 2 étages (Gibrat),
- 2 chambres froides,
- 1 vivier 500l,
- 1 machine à glace,
- 1 balance aux normes,

CA 300 000 euros HT
Bon EBE
Prix : 120 000 euros
Possibilité de louer ou acheter les murs. Logement au-dessus du magasin.
Contact : 06 80 10 44 38

URGENT - VENTE FONDS DE COMMERCE À PAU (DPT 64)

Vends fonds de commerce poissonnerie et plats cuisinés, à Pau depuis plus de 20 ans. Fort potentiel sur axe très passant, avec places de parking. Clientèle fidélisée.
- Surface de vente 60m²
- Cuisine équipée 20m²
- 2 chambres froide
- WC, vestiaire, etc.

Le tout en très bon état !

CA 2022 : 380 000 euros HT

Loyer : 980 euros HT

Prix de vente : 105 000 euros
Pour tous renseignements complémentaires, **contacter le** 06 16 86 28 53



COMMERCES

À vendre fonds de commerce + banc dans Halles (dpt 79)



VENTE ÉTAL AU CFPMT DE BOULOGNE-SUR-MER (62) 4 TABLES INOX

Le Centre de Formation des Produits de la Mer et de la Terre vend 4 tables :

- 2 m x 1 m chacune,
- En inox,

Prix : 3 500 euro
(à débattre)

Contact :
06 74 52 36 23



DIVERS

(rubrique Annonces), avec plus de photos et d'informations !

LA VILLE DE MÂCON RECHERCHE SON POISSONNIER (71000)

La ville de Mâcon recherche son artisan poissonnier écailler pour s'implanter en cœur de ville dans les futures halles.

Vous serez accompagné dans vos démarches par la collectivité.

N'hésitez pas à nous rejoindre dans une ville dynamique !

+ d'infos : **Nathalie Curt**, Manager de commerce de centre-ville, **mairie de Mâcon** : 06 68 45 39 01 ou nathalie.curt@ville-macon.fr



LE BLANC-MESNIL (93) RECHERCHE SON POISSONNIER EN PLEIN CENTRE-VILLE

Le Blanc-Mesnil recherche son artisan poissonnier écailler pour s'implanter en plein cœur du Centre-ville.

Situation géographique :

- En plein cœur du Centre-ville,
- Rue commerçante principale,
- 2 parkings à proximité,
- 2 marchés hebdomadaires (jeudi et dimanche).

Superficie totale : 70m² - surface commerciale 55m². Façade 10 mètres.

Autres informations :

- 3 pièces,
- Boutique et arrière-boutique comprenant sanitaires, douche, vestiaire et bureau,
- Fermeture par rideau électrique.

Loyer : 500€ TTC

Conditions : bail précaire sans pas de porte

Contact : service commerce, Michiels
Angélique : 01 55 81 17 00.



2023

ANNÉE
DE LA REPRÉSENTATIVITÉ

POUR QUE LE MÉTIER
CONTINUE D'ÊTRE
REPRÉSENTÉ,

J'ADHÈRE

En décembre 2023, l'État, dont l'objectif est de réduire le nombre de branches professionnelles, examinera le nombre d'adhérents de l'OPEF pour déterminer si nous sommes assez nombreux pour être représentatifs de notre profession. Le risque est clair : que notre métier ne soit plus défendu !

La seule solution : adhérer à l'OPEF !



OSO®, la Gambas Bio de Madagascar

Pionnier de la BIO



OSO®, le Bar Bio
du Golfe de Corinthe



OSO®, la Dorade Royale Bio
du Golfe de Corinthe



OSO®, le Saumon Bio
d'Irlande



DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS

1, avenue des Savoies - 94150 Rungis - France
Tél. : +33 1 45 12 70 26 - e-mail : contact@rno.fr - www.rno.fr



L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité
 Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Des services au quotidien

Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène;

- Service de petites annonces (vente matériel boutiques, recherche emploi/salariés);
- Recrutement apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles;
- Formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association des Formations des Poissonniers de France et prise en charge administrative;
- L'accès au magazine de l'INFO, le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France, Newsletter;
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

Pour adhérer à l'OPEF*

Contactez- nous au 06 59 52 88 27
 ou contact@poissonniers.com

Le montant de la cotisation est fixé à 180 € par an, soit 15 € par mois, déductible des charges.

(* via l'UNPF ou le SPEF)



En ce début d'année, Cadeau de l'OPEF à ses Adhérents...

Nous offrons* un lot de 3 livres de cuisine à distribuer à vos clients les plus fidèles,
avec des idées de recettes et une belle illustration originale à l'ancienne !

- Poissons, je vous aime... froidement
- Poissons bleus, je vous aime...
- Encornets, seiches, poulpes, et vos cousins, je vous aime...

* 5 exemplaires offerts de chaque livre,
seuls les frais de port seront facturés (au tarif de 16,50 € HT)

À commander sur contact@poissonniers.com ou par téléphone 05 61 54 89 54

Dans la limite des stocks disponibles

*Encornets, seiches, poulpes,
et vos cousins, je vous aime...
à bras-le-corps*

*Line de Smet
Olivier Gaudant*



*Poissons, je vous aime...
froidement*

*65 poissons en 65 recettes
à préparer à l'avance*



*Poissons bleus,
je vous aime...*

*Maquereaux, sardines,
harengs et anchois*

Mireille Gayet



Le sureau



OPEF
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

UNPF
Union nationale de la Poissonnerie Française
6, rue des frères Montgolfier | ZA La Tourelle 2
22 400 NOYAL
Tél. 09 81 44 44 43

SPEF
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

SCAPP Poissonnier Corail
Société Coopérative Artisanale de Poissonniers
Professionnels | MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
Tél: 05.61.54.66.23

REMALIM
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



1 Référent Poissonniers des Hauts-de-France
M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51

2 Référent Poissonniers de Normandie
M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09

3 Référent Poissonniers de Bretagne
OPAM-B - 02 97 37 23 13

4 Référent de Pays de la Loire
M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37

5 Référent de Nouvelle-Aquitaine nord
M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30

6 Référent de Nouvelle-Aquitaine sud
M. Patrice LUCINE - 06 08 05 62 42

7 Référent de l'ouest Occitanie
M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80

8 Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon
M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34

9 Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :
Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59

10 Référent des poissonniers de Corse
M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98

11 Association Lyon Poissonnier Ecailler
M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99

12 Référent Bourgogne-Franche-Comté
M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

13 Fédération des poissonniers d'Ile-de-France
M. Xavier GEOFFROY - 01 42 23 00 70
M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34

14 Référent Poissonniers du Grand Est
M. Arthur CHRISTIN - 06 83 96 50 84
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58

15 Référent du Centre-Val de Loire
M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

16 Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons
M. Frédéric GORLOT : 06 92 69 28 25

Une newsletter, moderne, pratique diffusée une à deux fois par mois.



Infos à chaud, petites annonces, formation, liens avec nos partenaires, ...

Inscrivez-vous en nous adressant vos coordonnées à contact@poissonniers.com



Un nouveau groupe Facebook a même été créé : Les Poissonniers de l'OPEF : UNPF/SPEF/SCAPP ;

Post des infos à retenir, une fenêtre pour vos annonces gratuites, etc.

Un site : www.poissonniers.com*



- Nos missions - Nos services - L'Adhésion - Nos stages de formation OPEF-AFPF (hygiène à renouveler tous les 3 ans, ...) - Actualités à ne pas manquer - Les petites annonces.

* refonte en cours, pour un site plus moderne, mise en ligne prévue fin 2021

Vos référents APGIS :
Franck MALLET et
Kattia VARELA-HALLS :
Tél. 01 49 57 16 75



Vos référents MAPA :
protection juridique
(pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59



Vos référents formation FAFCEA :
Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43



LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS DE LA
MER DEPUIS PLUS DE 90 ANS



DEMARNE

Depuis 1929



RUNGIS & BOULOGNE-SUR-MER

contact@demarnefreres.com

+33 1 45 60 80 80

+33 3 21 10 60 00

www.demarnefreres.com