



# L'INF



## de La POISSONNERIE Française

N°61 juillet-août 2022



**0% DE DÉCHETS DANS L'ENTREPRISE ?**  
Impossible n'est pas poissonnier ! P. 6

**HELP, UNE OFFRE DE SERVICES**  
pour les travailleurs  
indépendants en difficulté P. 10 et 11

**LES DATES IMPORTANTES** des prochains  
concours de la poissonnerie P. 13

**FRANCE FILIÈRE PÊCHE**, des projets  
pour améliorer la connaissance  
des espèces P. 22 et 23

## MAF 2022, deux nouveaux ambassadeurs du métier





# 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



Chèr(e) Collègues,

Nous avons deux nouveaux Meilleurs Apprentis de France dans notre métier. Tous les deux sacrés à l'issue d'une journée particulièrement exigeante. Je tiens à ce propos à remercier tout particulièrement les jurys qui ont fait le déplacement et donné de leur temps pour que cette journée se tienne, les deux lieux d'examens - le CFPMT de Boulogne-sur-Mer et la Poissonnerie Gourmande - qui les ont accueillis ainsi que l'ensemble des partenaires qui soutiennent au quotidien la profession et ont permis à ce concours de se tenir. Au-delà de la journée, ces évènements permettent de mettre en lumière notre métier, de montrer notre technicité et de conserver nos savoir-faire. L'OPEF s'est fixée comme objectif de maintenir ce rayonnement à travers plusieurs concours tout au long de l'année et d'insister sur leur diffusion la plus large.

Au niveau économique, la saison est lancée. Les résultats sont très contrastés pour le moment. L'inflation nous pénalise énormément et les prix de nos produits ont atteint des niveaux problématiques. Cette conjoncture nationale ne nous permet pas d'agir pour en contrer les effets. Nous nous assurons cependant de toujours défendre la position de l'aval et de la distribution au sein de notre filière. Il nous faut tenir et nous réinventer. Cela commence à être de plus en plus difficile et de nombreux collègues se trouvent en difficultés.

Pour se réinventer, quand cela est possible, certains ne manquent pas d'idées et joignent l'utile à l'écologie, avec un objectif, réduire au maximum ses déchets. C'est une belle initiative et un exemple à prendre pour les artisans qui souhaitent avancer vers les étapes de la transition énergétique à horizon 2030. Mais c'est aussi, et c'est le plus important dans cette période de pouvoir d'achat en souffrance, l'occasion de faire de belles économies. Malheureusement, tout est souvent question de localisation et toutes les situations géographiques ne

permettent pas de trouver des solutions.

L'été sera chaud prend tout son sens, avec la canicule nous vous alertons sur les mesures à appliquer tant pour vos salariés que vos clients. Des attentions qui fidélisent et nous ont donné l'idée d'offrir à nos Adhérents des livres de recettes au style rétro à distribuer à vos clients privilégiés. Les stocks sont limités alors n'hésitez pas à en profiter.

Les sujets restent par ailleurs toujours aussi nombreux, les difficultés présentent et pour les travailleurs indépendants cela peut vite devenir un parcours du combattant pour trouver des solutions à leurs problèmes financiers, médicaux et même familiaux. Une offre de service globale - Help ! - est à souligner et peut vous accompagner. Lancée par l'URSSAF, elle a au moins le mérite de centraliser vos demandes en un questionnaire diffusé à l'ensemble des organismes. C'est une aide positive que nous souhaitons vous communiquer.

Votre organisation se positionne systématiquement dans l'intérêt des entreprises. Pour réussir, nous avons besoin de Vous. Remontez vos difficultés, répondez aux questionnaires que nous diffusons régulièrement sur notre site et les réseaux sociaux. Sans votre retour, nous ne pouvons avancer avec de solides arguments pour faire bouger les lignes.

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



## Sommaire

- P. 4** MAF 2022 : Une très belle édition et deux nouveaux Lauréats, nouveaux ambassadeurs du métier !
- P. 6** 0% de déchets dans l'entreprise ? Impossible n'est pas poissonnier !
- P. 8** Règles applicables concernant les allergènes
- P. 9** Travail et fortes chaleurs
- P. 10** Help, une offre de service pour les travailleurs indépendants en difficulté
- P. 11**
- P. 12** CARSAT, prolongement des subventions pour l'achat de vos remorques
- P. 13** Les dates importantes des prochains concours de la poissonnerie
- P. 15** Législation concernant l'installation de douches en poissonnerie
- P. 16** Bail commercial, mise en garde sur la clause « tous commerces »
- P. 17** OPEF - agis, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 18** RAPPEL - Aides à l'embauche d'alternants
- P. 19** MAPA - Une réponse à vos questions juridiques
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 21**
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 23**
- P. 24** Annonces
- P. 25**
- P. 26** Adhésions
- P. 27** Informations pratiques

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



**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](http://www.poissonniers.com)  
Suivez toutes les actions de l'OPEF : sur Facebook LinkedIn

### Nos Partenaires :



**Le 1<sup>er</sup> juillet 2022 se tenait à Boulogne-sur-Mer, la finale nationale du concours « un des meilleurs Apprentis de France » organisé par l'OPEF et la société des Meilleurs Ouvriers de France. Retour sur cette journée d'exception, très exigeante pour les jeunes et vitrine du métier !**

Cette année la finale du Concours « *Un des meilleurs Apprentis de France* » se tenait à Boulogne-sur-Mer, au sein de Capécure dans deux lieux d'exceptions : Le CFPMT (Centre de formation aux produits de la mer & de la terre) et la Poissonnerie Gourmande. Situés à 150 m l'un de l'autre, ces deux lieux ont permis de mettre les candidats dans des situations réelles de travail et d'assurer une mise en lumière des différentes étapes du concours avec l'accueil toute la journée de la clientèle de la poissonnerie.



Toute cette journée s'est déroulée sous l'oeil expert et très attentif du jury 2022 qui cette année, sous la présidence de Jordan GOUBE (Meilleur Ouvrier de France), était composé de Monsieur Jacques-Henri BROUTIN, artisan poissonnier à la poissonnerie By L'espadon de Dunkerque, Monsieur Fawze SANNIER, des poissonneries « L'hippocampe de Chantilly et hippocampe de Senlis » et Monsieur Sébastien LUBINEAU, formateur et coordinateur pédagogique du CFPMT.



Romain BLED



Ronan LE PLAT

Deux candidats avaient passé les filtres des épreuves départementales et régionales pour se retrouver en finale nationale : Romain BLED, de Douarnenez (29), et Ronan LE PLAT de Sainte Anne-sur-Brivet (44). Après un petit déjeuner en présence du jury et des candidats, ceux-ci ont attaqué par l'épreuve de culture générale !. Cette épreuve théorique vise à déterminer la maîtrise des techniques et des savoir associés au métier. Parmi les questions cette année : « *Quelles sont les techniques de pêches pour capturer le maquereau ?* », « *Quelle est l'intervalle de température pour la conservation des coquillages* », « *À quelle appellation géographique correspond la zone 31* » ou encore « *Quelles sont les mentions obligatoires à porter à la connaissance du client pour les poissons ?* ». 20 questions en 20 minutes, les savoirs devaient être acquis, maîtrisés et il fallait être précis et rapide dans les réponses !



Cette épreuve réalisée, nos candidats se sont déplacés à la Poissonnerie Gourmande pour l'épreuve de vente. Une mise en situation réelle devant un étal très fourni. Ils devaient montrer leurs compétences en vente et connaissances des produits, répondre aux clients, les conseiller sur la préparation des poissons et mettre en avant leur parfaite connaissance de leurs produits ! Ils devaient également, faire attention aux pièges tendus par le jury qui avait pris soins de mélanger les étiquettes et modifier quelques appellations obligatoires !



Venait ensuite l'épreuve du plateau de fruits de mer. Les candidats disposaient d'un ensemble de produits et de 45 minutes pour contrôler, ouvrir et réaliser leur plateau de dégustation. Les deux candidats, avec des partis pris très différents, ont réalisé deux œuvres saluées par les jurys. Ces plateaux devaient être déplaçables et l'accès à chaque produit aisé pour le consommateur. Mission accomplie !



Sans répit, les deux candidats ont attaqué l'épreuve de filetage dans laquelle plusieurs réalisations leur étaient demandées en 1h45 !

Les produits	La préparation
1 mulot 1 à 2 kilos environ	1 filet en carpaccio / 1 filet en tartare
1 Bar 800g environ	En portefeuille dorsal
2 Encornets 300g pièce	En rondelle
1 limande sole 800g environ	En deux filets sans peau, filet dit à l'anglaise
1 truite de mer 2 kilos environ	En portefeuille ventrale
1 Lieu jaune de 2,5/3 kilos environ	1- Prévoir un filet pour le rôti 2- L'autre filet sans peau

Préparations à réaliser après notation du cabillaud et de la truite de mer	
1 filet de Truite de mer	Réaliser un tartare entre 4 et 500g net
Lieu Jaune et truite de mer	Réaliser un rôti pour 4/6 personnes



C'était probablement la plus difficile des épreuves pour nos candidats. Chaque geste a été étudié par les jurys et les préparations scrutées. À l'issue de cette épreuve, les jurys ont pris le temps de débriefer et d'expliquer aux deux candidats les bons gestes et les erreurs à éviter. Ce moment d'échange a été très apprécié par les candidats et le public présent, moment, qui a permis à certains de prendre conscience de la technicité du métier.




Le temps de la pause était enfin venu et c'est à la Poissonnerie Gourmande que candidats et jurys ont pu profiter d'un moment de répit apprécié.

Ce fut de courte durée, car déjà, il fallait aux candidats retourner au CFPMT pour la dernière épreuve : la cuisine. Avec les produits travaillés le matin, les candidats devaient réaliser un « *Filets de Bar en Habit Vert pour 2 personnes* ». Cette partie de la journée a été l'occasion de rappeler que de plus en plus le traiteur occupe une place indispensable dans le métier de poissonnier.

L'épreuve s'est déroulée dans les cuisines du CFPMT, centre de formation à la pointe des techniques et disposant de locaux impressionnants. Encore une fois, les jurys ont été très attentifs au respect des consignes et à la qualité des plats produits. Les candidats devaient également prévoir une version portion « à emporter », demandes de plus en plus importantes pour les entreprises et savoir-faire qu'il faut maîtriser !



À l'issue de cette journée et après une longue attente, le jury a rendu sa décision : **les deux candidats ont été reçus !** Ils ont donc tous les deux eu la médaille d'or nationale et le titre « *Un des Meilleurs Apprentis de France* ». Ils pourront arborer le logo sur leur tenue et la médaille leur sera remise l'an prochain, au Châtelet, à Paris lors d'une belle cérémonie. Ils seront également les représentants de la poissonnerie en 2023 lors de la **Cérémonie des Rabelais des Jeunes talents** organisée par la CGAD, dont l'OPEF est adhérente.

Grâce à l'aide de l'ADPSP  – l'association paritaire de la poissonnerie – et de l'OPEF, l'ensemble de la journée a pu être rediffusée en direct sur les réseaux sociaux. Les vidéos ont été reprises sur la chaîne Youtube de l'OPEF, **n'hésitez pas à les consulter pour revivre la journée !**

Le concours Un des Meilleurs Apprentis de France est un magnifique concours ainsi qu'une vitrine pour le métier. Il permet de mettre en lumière les jeunes, salariés de demain et chefs d'entreprises d'après-demain. Il permet de conserver les gestes et de les transmettre. Dans les années à venir, le jury et l'OPEF ont la volonté de le faire évoluer pour qu'il reste au plus près des pratiques du métier. N'hésitez pas à nous faire remonter vos suggestions pour les prochaines éditions.

**Entreprises, Maîtres d'apprentissages, encouragez vos jeunes apprentis à s'inscrire et se présenter au concours. Les inscriptions ouvriront fin septembre pour se terminer fin janvier.**

Vous souhaitez recruter un apprenti à la rentrée 2022 : Prenez-contact avec les centres de formations du métier. Demandez la liste sur contact @ poissonnier.com

## Un exemple illustratif des méthodes adoptées par une poissonnerie en Alsace

*Bruno REYDEL, dirigeant de la Poissonnerie Alfred Lauth à BISCHOFFSHEIM, ne manque jamais d'idées. Sa gestion de la crise Covid a été exemplaire. Création d'un marché privé, afin de ne pas mettre son personnel au chômage, ou opération « KIFF TON RESTO », afin de soutenir les restaurateurs, cet homme bouillonne de créativité. Aujourd'hui, il s'attaque à la gestion des déchets. Avec pour objectif, réduire et atteindre le niveau « zéro déchet » dans son entreprise.*

immédiatement. Avec quelques personnes de notre organisation professionnelle, nous avons poussé cette réflexion avec l'idée d'un label ZÉRO DÉCHETS !

### Quelles entreprises vous aident dans ce parcours écologique ?

On ne voulait pas juste changer de containers pour se donner bonne conscience mais valoriser nos déchets sur le long terme sans un coût prohibitif pour l'entreprise. Certaines entreprises ont réussi à gagner de l'argent avec leur valorisation, on n'en demandait pas tant juste que ça n'en coûte pas !

La société Agrivalor, présente dans notre département d'Alsace, propose des solutions de valorisation des déchets organiques pour les collectivités et les professionnels. Toutefois, elle ne répondait pas pleinement à notre nouvelle démarche écologique et nous avons porté notre choix sur une société allemande à Kehl, située à moins de 50 km de notre entreprise. Nous sommes

dont le poissonnier ne peut se passer, l'idée n'était pas de trouver une simple solution de destruction mais aussi de VALORISER. Le groupe Knauf récupère nos polystyrènes rincés pour le recycler en isolant de façade !

### Est-ce une réussite ?

Cela fait presque 3 mois que ces opérations de gestion des déchets sont lancées et nous sommes passés de presque 500 à 600 kg de déchets par semaine à 25/30 kg. On peut dire que c'est une réussite et à moindre coût !

Notre démarche n'est pas terminée. Pour ce qui est du plastique, film plastique, « pvc », ces terribles matériaux qui n'ont pas d'avenir, nous sommes sur le point de leur trouver une destination propre à ces produits. Rendez-vous dans quelques semaines pour vous livrer nos prochaines solutions.

### Qui est à l'initiative de cette démarche ?

Comme tous les artisans, nous sommes à la recherche de solutions pour améliorer le service, la qualité, et la fraîcheur des produits que nous proposons à nos clients. Le respect de l'environnement est une démarche qui nous engage tous artisans et clients. Nous avons déjà anticipé l'année dernière, avec la commande d'une remorque ultra moderne afin de préserver le froid dans des conditions écologiques plus respectueuses de l'environnement (*utilisation de compresseurs de type SCROLL ou compresseur G qui fonctionnent avec presque deux fois moins d'énergie*). On n'allait pas s'arrêter en si bon chemin. Nous souhaitons poursuivre la démarche avec une action efficace et plus durable dans le temps, qui serait peu coûteuse pour nous et donc pour nos clients et que nous pourrions mettre en pratique

en phase tant sur le faible coût de la levée que sur sa gestion des déchets organiques. Le groupe Knauf, fabricant respectueux, nous accompagne sur le polystyrène.

### Sous quelles formes recyclez-vous vos déchets ?

Les arêtes de poissons, les carcasses, découpes et abats n'ont pas fini en compost. Cette forme d'engrais ne représente pas un intérêt suffisant de valorisation et ne se destine pas finalement à un public suffisamment large pour un impact financier à long terme. Avec notre contact allemand, nous avons opté pour **LA MÉTHANISATION**. L'entreprise collecte deux fois par semaine **nos déchets organiques soigneusement triés**, pour en faire du **Biogaz**. Utilisé dès à présent pour les véhicules (même poids-lourds) circulant en Allemagne avec cette énergie.

Pour ce qui est du polystyrène, matériau



*Je suis fier, avec mon équipe nous l'avons fait, nous le ferons dans l'avenir !*  
Bruno Reydel et son équipe

# 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,

Les beaux jours sont là et notre produit phare de l'été est enfin arrivé : la moule de bouchot SÉLECTION CORAIL !

Avec elle et son cahier des charges exigeant, vous proposerez un produit d'excellence à votre clientèle. Pour plus d'informations, contactez votre service Achats.

Comme depuis plusieurs années, votre coopérative est partenaire et présente aux **Assises de la pêche et produits de la mer** pour vous représen-



ter. Si vous désirez une invitation pour participer à cet événement, n'hésitez pas à nous joindre.

Les calendriers 2023 sont prêts et ils n'attendent plus que vos commandes. N'oubliez pas que vous pouvez personnaliser la banderole inférieure !

Malgré la flambée de l'inflation et la hausse du transport qui ne nous laisse pas indifférent, nous espérons que vous passez un excellent été. Votre coopérative reste à votre écoute quoi qu'il advienne !

## Les nouvelles de votre coopérative !

### I. POINT ACTUALITÉ

De magnifiques souvenirs restent ancrés dans nos mémoires des Assises 2022 qui ont eu lieu à Barcelone. Par le biais de cet article, nous souhaitons remercier une fois de plus les adhérents et les fournisseurs qui ont répondu présent à cet événement phare de votre coopérative. Cela reste une occasion en or pour

tous se rencontrer, discuter et partager ses meilleures anecdotes. Organiser nos Assises à l'étranger a vraisemblablement convaincu. De fait, nous allons tout mettre en œuvre afin d'en faire autant pour les prochaines éditions.

Après les Assises de la SCAPP, place aux Assises de la pêche et produits de la mer qui réunissent les acteurs de la filière.

En effet, les participants sont invités à partager leurs expériences et leur vision sur l'avenir du secteur. Ce dialogue aura pour finalité de connaître quelle est la meilleure attitude à adopter face aux divers enjeux qui nous feront face dans les mois à venir. Ce rassemblement a lieu le 22 et 23 septembre 2022 à l'Espace ENCAN situé à La Rochelle.



### II. C'EST LA SAISON !

Quel est le mollusque favori que l'on déguste quand on a les pieds dans l'eau ? Et oui, vous l'avez compris, la saison des moules est bien lancée depuis quelques semaines. Marinière, au vin blanc ou bien encore à la tomate, ce plat a le pouvoir de mettre tout le monde d'accord, petits et grands ! Pour l'occasion, tous nos adhérents ont reçu notre étiquette prix pour les moules de Bouchot sélection Corail.



# Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !



# de nos adhérents !



P.21

## III. CALENDRIER

2023 approchant déjà à grand pas, les calendriers de la SCAPP sont déjà disponibles et n'attendent plus que vous. Vous pouvez dès à présent les commander et les personnaliser à votre guise auprès de **LA BOUTIQUE DU POISSONNIER – 05 61 54 89 54**.

CALENDRIER  
**2023**

Poissonnier CORAIL OPEF

Zone A : Bretagne, Normandie, Centre-Paris Nord, Grand Est, Bourgogne, Alsace, Pays de la Loire  
Zone B : Auvergne, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Île-de-France, Centre-Val de Loire, Normandie, Bretagne, Pays de la Loire  
Zone C : Provence, Occitanie, Nouvelle-Aquitaine, Bretagne

✂ DIFFICULTÉ ⌚ TEMPS DE PRÉPARATION 👥 COÛT € NOMBRE DE PART

**eulalie poissonnerie**  
5 PLACE FERDINAND BUISSON  
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

**04 65 87 33 39**  
Ouvert du mardi  
au dimanche

## À LA RECHERCHE D'UN LOCAL, FOND DE COMMERCE OU MATÉRIEL DE POISSONNERIE ?

La SCAPP vous offre la possibilité de trouver votre bonheur sur son site [achatventepoissonnerie.com](http://achatventepoissonnerie.com) !

Sélectionnez ce que vous recherchez, le lieu idéal ainsi que votre budget et laissez la magie opérer ! ✨

Contactez-nous au : **05 61 54 66 23**  
Ou par mail : **avp@scapp.fr**

## ENVIE DE VENDRE SON LOCAL POUR PARTIR VERS DE NOUVELLES AVENTURES ?

Contactez-nous au : **05 61 54 66 23**  
Ou par mail : **avp@scapp.fr**



# P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

## France Filière Pêche : des projets pour améliorer la connaissance des espèces.

Depuis sa création en 2012, France Filière Pêche s'est engagée auprès des professionnels pour accompagner les démarches de progrès de la pêche française ainsi que les produits qui en sont issus.

Afin de diminuer les rejets en mer de captures non désirées, les pêcheurs ont l'obligation de conserver à bord et de débarquer toutes les espèces pêchées y compris celles qui ne pourront être commercialisées (individus trop petits ou quotas de pêche atteints). Néanmoins, les espèces démontrant un fort taux de survie peuvent éventuellement bénéficier d'une dérogation et être remises à la mer. Le projet SURTINE (SURvie de la langouSTINE) a permis d'évaluer que les langoustines non-commercialisables avaient 1 chance sur 2 de survivre après avoir été rejetées à l'eau.



Cette probabilité de survie a, d'autre part, été améliorée grâce à un système de tri adapté à bord des navires : table de tri et dispositif de remise à l'eau immédiate des crustacés trop petits, appelé « goulotte ».

Depuis cette étude, tous les navires français pêchant la langoustine se sont équipés de table de tri et de goulotte et ont été autorisés à relâcher les langoustines capturées non commercialisables.

Vivier permettant de recréer les conditions de l'habitat des langoustines et tester leur survie après capture.

### Repères :

-  **NOM LATIN :** *Nephrops norvegicus*
-  **TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION :** 9 cm
-  **ZONES DE PÊCHE :** Golfe de Gascogne, Mer Celtique, Méditerranée
-  **PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE :** chalut de fond, casier
-  **PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT :** Lorient, Le Guilvinec, Concarneau

### Chiffres-clés :

La langoustine représente la **5<sup>ème</sup> espèce** en valeur, alors qu'elle n'est que **17<sup>ème</sup> en volume**, des espèces vendues en halles à marée française en 2020.

La flottille est composée d'une centaine de chalutiers.

## 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.



## PAVILLON FRANCE : en été, fiers de nos grillades iodées !

La marque PAVILLON FRANCE garantit au consommateur la traçabilité des produits pêchés par les bateaux français, et constitue donc un repère fiable et un vecteur de valorisation de tous les engagements des professionnels français, pour une pêche plus responsable.



Aile de raie aux câpres et salade de pommes de terre



Sardines grillées et tian de légumes



Brochettes de lotte et salade de pois chiche

Que serait l'été sans le partage de délicieux moments avec nos êtres les plus chers autour d'un barbecue ou d'une plancha ? Et pour varier les plaisirs, quoi de mieux que d'inviter au festin les meilleurs produits iodés de la saison ?

PAVILLON FRANCE partage ses meilleurs astuces et recettes au barbecue et à la plancha, autour d'espèces phares de la pêche française : sardines, merlu, dorade, lotte et raie s'invitent aux repas d'été avec 5 nouvelles recettes, simples et rapides à réaliser, et toujours avec l'accompagnement de saison.



Ces recettes, à retrouver sur le site et les réseaux sociaux de PAVILLON FRANCE, en pas à pas, sauront régaler les petits et les grands palais, tout en soutenant activement l'ensemble des professionnels de la filière pêche française.



Dorade grillée et salade marocaine



Merlu à la plancha et légumes grillés

Pour accompagner leur clientèle dans la découverte des espèces de la pêche française, la marque PAVILLON FRANCE met à disposition de ses adhérents Artisans Poissonniers des fiches recettes à l'esprit estival, en commande gratuite sur le site [www.pavillonfrance-pro.fr](http://www.pavillonfrance-pro.fr), ainsi que des outils de mise en valeur pour la boutique.



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](http://www.poissonniers.com)

COMMERCES

## A VENDRE BELLE AFFAIRE SAINT MALO

Pour cause retraite, vend fonds de commerce Poissonnerie/Plats préparés à Saint Malo.

Exploité depuis plus de 30 ans, localisation prisée, clientèle fidèle, potentiel à développer.

- ✓ **En rez-de-chaussée** : sur 50m2, zone de vente entièrement équipée de matériel récent, arrière-boutique, chambre froide, vivier, accès cours.
- ✓ **Au 1<sup>er</sup> étage** : séjour avec coin cuisine, WC, accès terrasse.
- ✓ **Au 2<sup>ème</sup> étage** : 2 pièces mansardées.

CA HT 2020 : 369 000 €  
CA HT estimé 2021 : 389 000 €  
Loyer : 960 € HT

Prix de vente sur demande

Contact : 06 87 10 99 54  
[athenagroupecommerces@gmail.com](mailto:athenagroupecommerces@gmail.com)



## VENTE POISSONNERIE À PALAISEAU (91)

Local situé au 133 rue de Paris à Palaiseau (91).

Il dépend d'un ensemble immobilier comprenant/

- au rez-de-chaussée une boutique sur rue commerçante de 24 m<sup>2</sup>,
- une arrière-boutique à la suite,
- une cave de 16 m<sup>2</sup> et une remise sur cour d'environ 12 m<sup>2</sup>,
- Fermeture par rideau métallique électrique.

Le local est actuellement une poissonnerie. Il dispose de deux étalages en inox et d'une chambre frigorifique. Le tout entièrement carrelé (sol/mur).

Prix hors bail à voir avec le propriétaire : 150 000 euros

Bail commercial ou artisanal toute activité. Le présent bail renouvelé est consenti pour une durée de neuf années entières et consécutives à compter de sa signature. Bail signé le 17/07/2014. Renouvellement le 17/07/2023.

Loyer annuel de 6 498.14 euros TTC soit 541.51 euros TTC mensuel.

Règlement par trimestre.

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez me contacter : 06 15 85 20 34



## DÉPART À LA RETRAITE VENTE ENTREPRISE MARCHÉS DE PARIS 14<sup>ème</sup> ET 16<sup>ème</sup>

Cause retraite en juin 2023, je vends mon entreprise sur les marchés de Paris 14<sup>ème</sup> et 16<sup>ème</sup>, mardi/vendredi et mercredi/samedi.

Tenus depuis 30 ans.

Avec 3 personnes à temps complet

Prix 250 000 TTC

Matériel compris, dont camion frigo et 2 balances aux normes.

Contact : 06 08 67 13 78



## TITRE : VENTE FONDS DE COMMERCE À CASTRES (81)

Départ à la retraite, je vends fonds de commerce Poissonnerie-Traiteur centre-ville de Castres (81).

En activité depuis 1990 :

- 2 salariés,
- Ouvert du mardi au samedi,
- Clientèle fidèle,
- 100 m2 de surface de vente,

- 100 m2 de dépôt/annexe,
- Machine à glace,
- Vitrine réfrigérée traiteur,
- Éclairage leds.

**MAGASIN REFAIT À NEUF !**

Possibilité de développement pour la partie traiteur. Parking à proximité.

Prix de vente : 320.000 €  
Contact : 06 48 71 11 17 ou 05 63 51 35 13



## Coup de pouce 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)

————— Dans la limite des stocks disponibles —————

À commander sur [contact@poissonniers.com](mailto:contact@poissonniers.com) ou par téléphone 05 61 54 89 54

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

DIVERS

**VENTE REMORQUE (67)**

Vends remorque poisson réfrigérée 6 ml fermée 8 ml ouvert :

- Plateau d'exposition réfrigérée en inox ainsi que les deux rallonges,
- Réserve basse réfrigérée,
- Réserve d'eau de 30 litres dans le toit,
- Bâche de pourtour,

Les pneus seront remplacés ainsi que le groupe de froid.

Disponible fin août.

**Prix : 24 000 euros HT**

**CONTACT : 06 07 04 04 58**



**DÉPART À LA RETRAITE**

**VENTE JUMPERS ET AUTRES MATÉRIELS (DPT 35)**

À vendre, en raison de mon prochain départ à la retraite (dpt 35) :

- Un Jumper plastifié :
    - 3 ans
    - 60 500km
    - très bon état
    - **16 000 euros**
  - Une balance très peu servi
    - **300 euros**
  - Viviers pour crustacés
    - **Prix à débattre**
- Pour obtenir d'autres informations,  
**Contact : 06 82 76 10 56**



COMMERCES

**À VENDRE - FONDS DE COMMERCE À PLOUAY (PROCHE LORIENT) - DPT 56**

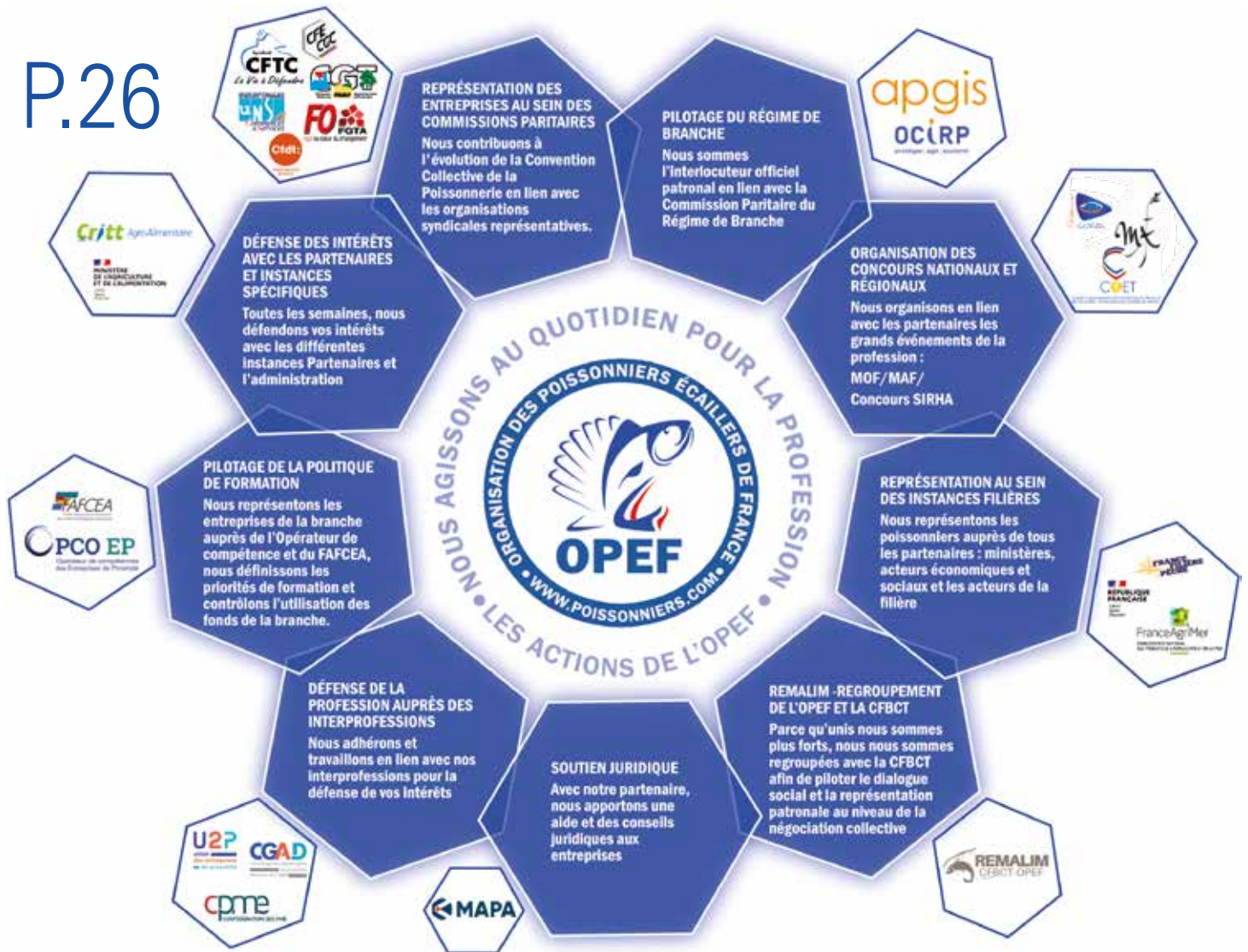
Avec notre prochain départ à la retraite, nous souhaitons mettre en vente notre fonds de poissonnerie, situé à Plouay (dpt 56) dans le Morbihan.

Nous cédonns une partie de notre activité :

- un fonds de commerce sédentaire à une demi-heure du port de pêche de Lorient :
  - o bel emplacement,
  - o prêt à travailler,
  - o petit loyer,
  - o possibilité de développer la partie traiteur
- ainsi que le marché au centre et nord Bretagne et la tournée campagne avec un fourgon Mercedes 219D

Pour toutes informations (CA, prix de vente, matériels, etc.)  
**Contact : 06 80 20 36 90**





## 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 !

### L'OPEF remercie de leur confiance les nouveaux adhérents qui nous ont rejoints :

- Tri Matelots, LE KREMLIN-BICÊTRE
- La poissonnerie Pointier, à CHAMPLAN
- Alexandre Poissonnerie, à AVALLON
- La Poissonnerie Sea Frais, à PARIS (16)
- La Poissonnerie Clavier, à ANGLET
- Gimbert Medoc Atlantique, à QUEYRAC
- La Nouvelle Poissonnerie du Vésinet, LE VÉSINET
- La Poissonnerie Côté Mer, à ÉMERAINVILLE
- La Poissonnerie Chez La Mïode, à CANET-EN-ROUSILLON
- La Marée Picarde, à CAYEUX-SUR-MER
- La Poissonnerie Monteil, à PARIS (13)
- La Poissonnerie Le Moulin de la Mer, à MATIGNON
- Lafont et fils (Marée du Comtat Venaissin), à BOLLÈNE
- La Poissonnerie et Viviers du Poitou, à POITIERS
- Aux Filets Thouarsais, à SAINT-JEAN-DE-THOUARS
- La Poissonnerie Chez Mimi, LES PENNES MIRABEAU

### Pour adhérer à l'OPEF\*

Contactez- nous au 06 59 52 88 27  
ou [contact@poissonniers.com](mailto: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)



**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](mailto: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](mailto: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](http://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





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](mailto:contact@rno.fr) - [www.rno.fr](http://www.rno.fr)