



L'INFO

de La POISSONNERIE française

N° 43 juin 2020

Aucune trace de Covid-19 dans les premiers échantillons d'eau de mer et de coquillages analysés P.4

Déconfinement : une reprise timide et contrastée P. 5

Mise en place d'une aide juridique pour les adhérents de l'OPEF/UNPF/SPEF afin d'obtenir réparation pour pertes d'exploitation de la part des assureurs P. 8

Du bulot pour vos clients ! P. 14

Brumifrais : spécialiste de la brumisation pour les étals de poissonniers P. 16



La Gastronomie des Poissons Fumés

Maison de Tradition et de Qualité

UNE ORIGINE : LA TRADITION

Une salaison maritime traditionnelle depuis 1973

Un fumage ancestral en coresses, ces fours à bois traditionnels

Des engagements pour une pêche durable et responsable

Des produits authentiques recommandés par les plus grand chef

UNE GAMME DE PRODUITS FUMÉS



UNE GAMME DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE



DES NOUVEAUTÉS

Des Gambas bio provenant de Madagascar.
Légèrement salées en saumure et fumées dans nos coresses.
Crues salées, elles sont prêtes à cuire.

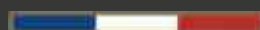


Une chair translucide pour un goût dense et délicat.

Possède des qualités gustatives qui s'apparentent à celles du bar.

Le Maigre Fumé peut être dégusté cru en fines tranches, en morceaux façon sashimi ou en dès à la manière d'un Saumon fumé.

Pour de plus amples renseignements, contactez votre grossiste



Ets JC DAVID 15/17 rue Georges Honoré 62200 Boulogne-sur-Mer, France
03 21 87 38 31 – jcdavidsalaison@jcdavid.fr – www.jcdavid.fr





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Cher(s) collègues,

Semaines après semaines, nous retrouvons un peu de notre activité. Vous n'êtes pas sans savoir que notre filière a été lourdement impactée. Nous sommes particulièrement préoccupés par nos collègues situés sur les côtes et dans les régions touristiques. Les étrangers ne sont pas là. La saison s'annonce mauvaise et nous verrons véritablement les conséquences de cela en septembre/octobre.

Nous voyons des inquiétudes apparaître de la part de certains clients, suite à la détection du virus dans les eaux usées. L'Ifremer est formel : il n'y a aucune trace du COVID19 dans les coquillages.

Nous continuons de défendre les intérêts des poissonniers durant cette crise. Nous avons à ce titre engagé un partenariat avec l'U2P à travers le développement d'une assistance juridique afin d'obtenir réparation pour pertes d'exploitation de la part des assureurs.

Dans notre participation aux commissions d'attribution du fonds d'action sociale de l'APGIS, nous avons été particulièrement vigilants pour aider les salariés et les chefs d'entreprise en apportant une aide financière en cas de reste à charge important sur une dépense de santé.

Nous avons aussi constaté d'excellentes innovations de la part de nombreux Artisans Poissonniers. Click&Collect, livraisons à domi-

cile, utilisation du numérique et des réseaux sociaux, partenariats avec les restaurateurs, développement de la partie traicteur : autant de belles initiatives qui devront probablement être conservées à l'avenir. Une fois de plus, nous nous adaptons et je tenais à ce titre à vous remercier au nom de toute la profession.

Et puis nous devons voir l'avenir. La rentrée des classes va bientôt se faire. Vous savez à quel point l'apprentissage est une nécessité. Nous savons toutes les difficultés que cela représente. Les mentalités changent et il n'est pas toujours facile de trouver un bon apprenti. Mais reconnaissons les efforts et la motivation de certains. Agissons pour l'avenir de notre métier en transmettant notre savoir-faire. Dans le cadre du plan de relance de l'apprentissage, prendre un apprenti ne coûte presque plus rien, en dehors du temps passé bien sûr, alors profitons-en !

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** Aucune trace de Covid-19 dans les premiers échantillons d'eau de mer et de coquillages analysés
- P. 5** Déconfinement : une reprise timide et contrastée
- P. 6** À la rencontre des poissonniers
- P. 8** Mise en place d'une aide juridique pour les adhérents de l'OPEF/UNPF/SPEF afin d'obtenir réparation pour pertes d'exploitation de la part des assureurs
- P. 10** Plan de relance apprentissage
- P. 11** APGIS Modalités adhésion
- P. 12** Malakoff Humanis est un groupe de protection sociale paritaire, mutualiste et à but non lucratif.
- P. 14** Du bulot pour vos clients !
- P. 16** Brumifrais : spécialiste de la brumisation pour les étals de poissonniers
- P. 18** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 20** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 22** Annonces

Edité par l'OPEF

98 boulevard Pereire 175850
PARIS CEDEX 17
09 81 44 44 43

Directeur de la publication et de la rédaction

Silvère Moreau

Partenaires :



Rédacteur

Antoine Puydebois

Publicité

Jean-Marc Ramet

Crédit photos

Pavillon France, SCAPP
Poissonnier Corail, Shutterstock

Conception, réalisation et gestion Impression

Génération imprimeur

Retrouvez votre magazine sur www.uniondelapoissonnerie.org
Suivez toutes les actions de l'OPEF sur Facebook



Aucune trace de *Covid-19* dans les premiers échantillons d'eau de mer et de coquillages analysés

Suite à la détection du coronavirus SARS-CoV-2 dans des eaux usées en France, l'Ifremer a effectué des analyses pour vérifier que ce virus n'était pas présent ni dans l'eau de mer ni dans les coquillages du littoral français.

Les résultats des premières analyses moléculaires menées par le laboratoire nantais « Santé, environnement et microbiologie » (LSEM) du centre Atlantique de l'Ifremer sont négatifs : aucune trace du coronavirus SARS-CoV-2 n'a été détectée dans les échantillons d'eau de mer et de mollusques analysés.

21 échantillons de coquillages provenant des 3 façades maritimes analysés

La stratégie d'échantillonnage de coquillages de l'Ifremer a été définie afin d'obtenir une couverture nationale et équilibrée des façades maritimes métropolitaines. Les sites de prélèvement ont été sélectionnés selon leur exposition aux sources de contamination fécale d'origine humaine : 3 sites sur la côte normande, 8 sur les côtes bretonnes, 8 sur la façade atlantique et 3 sur la façade méditerranéenne.

La robustesse de cette stratégie d'échantillonnage s'appuie, d'une part, sur l'expérience accumulée dans le cadre du réseau de surveillance microbiologique REMI, opéré par l'Ifremer pour le compte du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et, d'autre part, sur l'expertise acquise en appui aux Agences de l'Eau pour la préservation de la qualité des eaux marines sous influence des bassins versants. Deux échantillons de moules et 19 échantillons d'huîtres creuses ont ainsi été prélevés entre le 22 et le 27 avril 2020.

Afin de vérifier l'efficacité de la méthode d'analyse utilisée (ISO/CEN), un « échantillon de contrôle » a été réalisé en laboratoire en ajoutant aux tissus d'huîtres creuses non contaminées un coronavirus porcine. Comme les autres, cet « échantillon de contrôle » a suivi toutes les étapes du protocole et a confirmé la possibilité de détecter ce coronavirus par cette technique.

Parmi les 21 échantillons de coquillages analysés :

- 6 ont présenté des traces de norovirus signant une contamination par des rejets humains.
- Aucun échantillon de coquillages n'a présenté de trace de SARS-CoV-2.

4 échantillons d'eau de mer provenant des 3 façades maritimes analysés

Quatre échantillons d'un litre d'eau marine potentiellement soumise à des rejets humains ont été prélevés dans des zones identifiées grâce au réseau d'observatoires pour la recherche en microbiologie environnementale intégrée (ROME). Aucun échantillon d'eau de mer n'a présenté de traces de SARS-CoV-2.

Poursuite des prélèvements et des analyses

« Même si elle ne vaut pas pour certitude pour l'ensemble des coquillages et des eaux marines métropolitaines, l'absence de traces du SARS-CoV-2 révélée par notre étude est une bonne nouvelle, souligne Soizick Le Guyader.

Prouver l'absence réelle du virus est un art difficile : nous n'avons pas prélevé d'échantillons dans toutes les zones littorales sensibles aux contaminations par des rejets humains ; d'autre part, sur les 7 à 9 grammes de tissus de coquillages prélevés, nous n'en analysons qu'une petite partie.

Nous avons donc décidé de poursuivre nos prélèvements et nos analyses sur les mêmes sites tous les 15 jours pendant encore plusieurs mois, afin de suivre les éventuels effets d'une circulation potentiellement accrue du virus dans la population dans le contexte de la levée progressive des mesures de confinement ».



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 !**

Point sur le transport

Le gouvernement va reporter d'un an la hausse de la TICPE sur le GNR

Programmée pour entrer en vigueur le 1^{er} juillet, la hausse de TICPE sur le gazole non routier (GNR) va très certainement être repoussée d'un an.

En raison de la crise économique engendrée par le Covid-19, le gouvernement est favorable à ce moratoire. Il va introduire un amendement en ce sens dans un troisième projet de loi de finances rectificative a-t-il indiqué à l'AFP. Résignée **la chaîne logistique du froid** confiait, le 11 juin, « se préparer aux conséquences » de l'alourdissement de la fiscalité sur le transport frigorifique et les entrepôts sous température dirigée.

La FNTF (fédération des travaux publics) qui représente le secteur le plus consommateur de GNR a entre-temps réussi à convaincre le gouvernement.

Ce sera le second report de l'augmentation de la TICPE sur le GNR. À l'origine, elle devait entrer en vigueur en 2019, mais les professionnels avaient obtenu un étalement sur trois ans (2020-2022). Le gouvernement laisse entendre qu'en contrepartie du report, la fin des allègements pourrait se faire sur une seule année.



La SCAPP maintient le lien avec ses adhérents

On souhaite maintenir le contact, pour preuve la coopérative a réuni ses adhérents pour son assemblée générale en visio-conférence afin de pouvoir échanger et faire le point sur la situation ensemble. La Force de la coopérative



Focus sur deux MOF (Meilleurs Ouvriers de France) adhérents Poissonnier Corail

Sophie Fernandez et Jonathan Buirette de La Marée Montalbanaise ont participé à un shooting photo pour promouvoir leur enseigne située à Montauban (82).

Ces deux talents se sont même associés pour créer en parallèle de leur activité principale, la société Perlostrea (société de prestation de services et d'animation).

Si vous souhaitez faire une escapade à Montauban, La Marée Montalbanaise est une très belle adresse où il faut s'arrêter pour y découvrir de beaux produits frais ainsi que des plats traiteurs à vous faire saliver....

La Marée Montalbanaise – 2 Avenue Ferdinand Belondrade – 82000 Montauban - 05 63 66 47 07



Parce **qu'ensemble,**
nous **sommes plus forts !**



P.19

Notre unité de mareyage à Port-en-Bessin, SN Jeanne Mareyage vous propose un large choix de poissons frais.

Criée de Port-en-Bessin, Granville... SN Jeanne Mareyage sélectionne chaque jour les meilleurs produits de la mer pour vous satisfaire.

Pour plus de renseignement, contactez directement Arnaud au 02 31 51 20 80

Calendrier 2021 SCAPP-OPEF

Après le succès du calendrier des années précédentes, votre coopérative et l'OPEF, vous propose de reconduire son calendrier pour l'année 2021.

Il est personnalisable avec logo et coordonnées de votre poissonnerie. Vous pouvez passer vos commandes dès aujourd'hui.

Renseignements auprès d'Ingrid au 05.61.54.66.23 ou par mail : communication@poissonniercorail.fr



France Filière Pêche accompagne l'ensemble des acteurs de la filière pêche française, en soutenant les démarches d'engagement vers plus de responsabilité et plus de progrès. Cela passe notamment par trois axes fondamentaux : le soutien **à la recherche et à la connaissance halieutique**, au travers de partenariats entre scientifiques et professionnels, l'accompagnement de **projets structurants pour la filière, et la valorisation auprès du grand public**.

Améliorer la connaissance de la ressource pour mieux gérer l'activité de pêche : le projet RECCRU (RECrutement CRUstacés)

Depuis 2017, France Filière Pêche accompagne, grâce à l'appel à projets « Enjeux d'Avenir », des projets scientifiques ambitieux portant sur des problématiques d'avenir.

Le projet **RECCRU (RECrutement* CRUstacés)**, est le tout premier projet sélectionné dans le cadre de cet appel à projets. Porté par l'IFREMER, et d'une durée de 5 ans, il a pour objectif de donner une meilleure visibilité sur l'évolution des stocks de grands crustacés comme le homard (*Homarus gammarus*), la langouste rouge (*Palinurus elephas*), le tourteau (*Cancer pagurus*) et l'araignée (*Maja brachydactylus*), dont la gestion revêt une importance majeure pour la viabilité de nombreuses pêcheries.

A ce stade du projet, les collecteurs ont été fabriqués puis déployés à différents endroits, dans les zones côtières de la Manche et du sud de la Bretagne. L'année 2020 permettra de suivre l'évolution des individus recensés au niveau de ces collecteurs, et de compléter les données grâce aux captures de juvéniles au casier. Elle sera également marquée par la mise en place d'un partenariat avec les élèves de la section pêche du Lycée Maritime Professionnel (LPM) Pierre Loti de Paimpol.

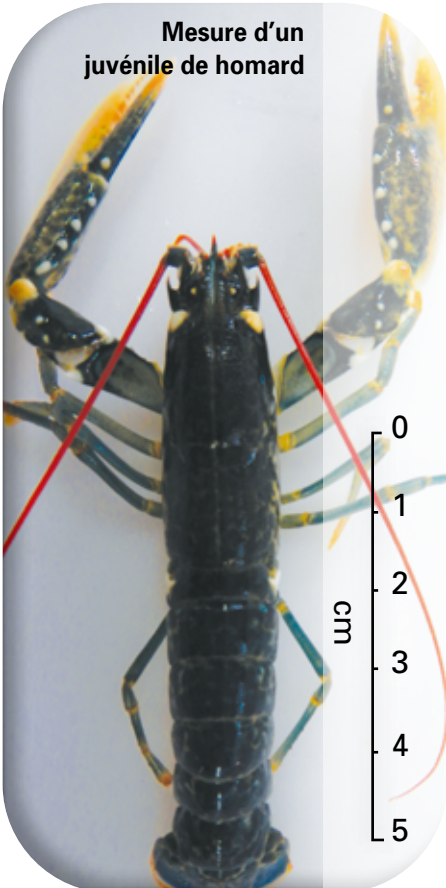
Mise à l'eau d'un collecteur



Ce partenariat est issu de la volonté de l'ensemble des parties prenantes du programme RECCRU de faire participer les futurs professionnels à la mise en place opérationnelle du programme. De multiples opportunités sont offertes par cette collaboration inédite : mise en pratique des cours de matelotage, rencontre avec les professionnels dans le cadre de la collaboration pêcheurs/scientifiques, acquisition de données complémentaires, etc. Cette dimension du projet illustre parfaitement la notion d'avenir véhiculée par cette initiative et l'importance d'assurer une continuité avec les professionnels de demain.

**quantité de jeunes individus atteignant une taille suffisante pour rejoindre le groupe des individus pouvant être pêchés.*

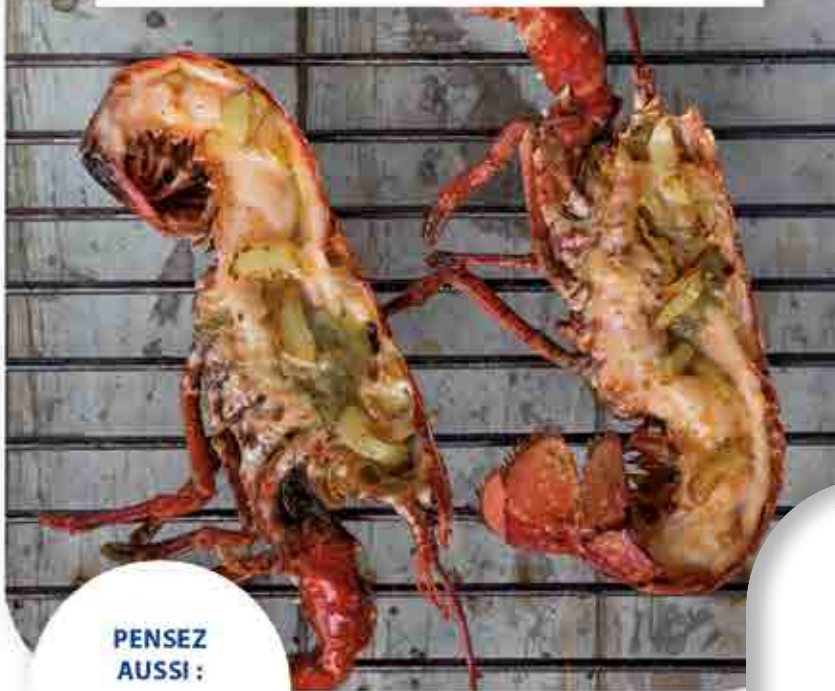
Mesure d'un juvénile de homard



Grâce à des collecteurs posés sur le fond, pêcheurs et scientifiques récupèrent les larves, pour en faire un échantillonnage, et ainsi estimer le nombre d'individus par m². Chaque année, le nombre de nouveaux individus (ou niveau de recrutement annuel) des 4 espèces pourra ainsi être évalué et constituer à terme une base de données.

HOMARD

GRILLÉ AU BEURRE D'AIL



PENSEZ
AUSSI :

• à la langouste



La marque des produits
de la pêche française

Valorisation : PAVILLON FRANCE aux côtés des professionnels Artisans Poissonniers pour valoriser le meilleur de la pêche française

Le homard « européen », appelé également « homard breton » ou « homard bleu » est une espèce emblématique de la pêche française. Il se reconnaît facilement grâce à sa carapace bleue, et se distingue ainsi du homard canadien, *Homarus americanus*, qui a la carapace orangée. Il a également de grandes pinces asymétriques aux extrémités blanches et de grandes antennes orange. De jour, il vit caché dans les trous des rochers dans les eaux côtières, c'est là que les pêcheurs vont déposer leurs casiers appâtés de poissons (par exemple du rouget). Les principaux ports de débarquement pour cette espèce sont Granville (50), Brest (29) et Saint-Quay-Portrieux (22).

Plus connu et promu lors des périodes de fêtes, c'est pourtant l'été que le homard se déguste le mieux. Ainsi, le retour de la saison estivale et des barbecues est l'occasion rêvée pour les consommateurs de découvrir (ou redécouvrir) ce crustacé à la chair fine et parfumée. PAVILLON FRANCE propose aux adhérents une fiche recette dédiée, à destination des consommateurs, pour accompagner les ventes estivales. Elle met également à la disposition des Artisans Poissonniers et leur équipe une fiche espèce synthétique, rassemblant les informations-clés sur l'espèce, pour accompagner les équipes de vendeurs en poissonnerie. Ces outils sont à retrouver ou à commander directement depuis l'espace personnel sur le site www.pavillonfrance-pro.fr

HOMARD

Informations clés



- NOM LATIN :** *Homarus gammarus*
- TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION :** 8,7 cm
- ZONES DE PÊCHE :** Manche, Mer Celtique, Golfe de Gascogne
- PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE :** Casiers
- PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT :** Granville, Brest, Saint-Quay-Portrieux

EN BREF

- Crustacé très réputé pour sa chair fine et parfumée
- Le homard « européen » a une carapace bleue (contrairement au homard canadien, *Homarus americanus*, a la carapace orangée).
- Il a également de grandes pinces asymétriques aux extrémités blanches et de grandes antennes orange.
- De jour, il vit caché dans les trous des rochers dans les eaux côtières. De nuit, il sort pour chasser et se déplace le long des côtes, ce qui rend sa capture assez facile.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de homard à l'arrivage ? Vous pouvez le remplacer par la langouste.

En savoir + sur les périodes de disponibilité des produits de la mer sur :
<https://www.pavillonfrance.fr/disponibilite-produits-mer>



PavillonFrance Pavillon France pavillonfrance

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr
Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr

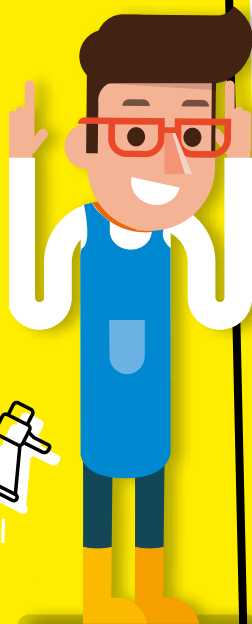
Retrouvez désormais tous les mois,
les annonces des poissonniers.

À vendre : poissonnerie à Saint-Malo (35)

Marché couvert de Rocabey :
ouvert le lundi jeudi et samedi matin

- Chiffre d'affaires : 91 000 €
- Prix de vente : 36 000 €

Contact : M. Déjoue - 06 03 46 05 86



EMPLOI à Cateau Cambrésis (59)

**Recherche poissonnier pour
marché couvert**

- le vendredi matin de 8h00 à 13h00
- le dimanche matin de 9h00 à 13h00.

Contact : ALAIN CRAPET
alaincrapet.mairie@gmail.com

[EMPLOI] Recherche poissonnier pour tournées dans les marchés de la région Nantaise

Le poste nécessite les compétences suivantes :

- reconnaissance des espèces
- maîtrise du filetage (poisson rond, poisson plat, saumon, truite, raie et lotte)
- maîtrise des règles d'hygiène professionnelles,
- réalisation d'un étal de vente, de son suivi (réassort, remise en forme et remballe)
- maîtrise des méthodes de conservation des espèces (indispensable pour effectuer une remballe)
- maîtrise des encaissements
- savoir conseiller et guider un client lors de son achat
- obtenir la satisfaction de son client par la qualité du service

Les qualités requises sont :

- aimer la qualité
- avoir le goût du travail bien fait,
- comprendre et retenir les consignes données
- prendre soin du matériel qui vous est confié.

C'est donc un poste où vous aurez peut-être froid l'hiver mais rien ne remplace l'ambiance chaleureuse des marchés. Vous serez présents le matin entre 5h et 6h selon la saison mais à 16h au plus tard vous serez chez vous. Une fois le marché terminé, votre travail est réellement fini.

Vous travaillerez tous les samedis et parfois le dimanche mais jamais le lundi. Ce qui fait que souvent vous aurez 2 jours de congés à suivre dans la semaine. Toutes vos heures sont rémunérées, jamais récupérées.

Vous êtes expérimenté(e)s mais vous avez toujours envie d'apprendre, ce poste est fait pour vous.

Vous êtes débutant(e)s, nos poissonniers sauront vous transmettre leurs connaissances.

La rémunération dépendra de vos compétences que nous jaugerons nous-mêmes au fil du temps.

Le Permis voiture est obligatoire pour ce poste. Si vous n'avez pas le permis remorque, préparez vous à le passer.

Contact : 06 85 93 05 52 ou par mail sur lecoeurdelocean@free.fr
(un petit cv même rapide fera l'affaire)

Informations pratiques

P.23

Le numérique et les réseaux sociaux deviennent omniprésents dans notre quotidien. Pour être au plus près de vous, l'OPEF a initié 3 projets numériques pour vous informer.

- Une nouvelle newsletter, plus moderne et plus pratique a été réalisée ; elle est envoyée toutes les deux semaines. Inscrivez-vous en nous adressant vos coordonnées à communication@poissonniers.com.
- Un nouveau groupe Facebook a été créé : Les Poissonniers de l'OPEF : UNPF/SPEF/SCAPP.
- Une nouvelle page LinkedIn a été mise en place. En complément, un nouveau site plus moderne : www.poissonniers.com sera mis en ligne début 2020.

Depuis le 1^{er} septembre, l'OPEF s'est installée dans ses nouveaux locaux au 98 boulevard Pereire 75850 PARIS CEDEX 17.



SPEF
98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17
Tél. 06 45 12 53 10

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

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

OPEF
98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17
Tél. 06 45 12 53 10

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



-
- 1 Référent des 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 Loire**
M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37
 - 5 Référent de Poitou Charente**
M. Olivier DUPUY - 06 84 78 99 21
M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30
 - 6 Référent d'Aquitaine**
M. Patrice LUCINE - 06 08 05 62 42
 - 7 Référent de Midi-Pyrénées**
M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80
 - 8 Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon**
M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34
 - 9 Fédération des poissonniers de PACA**
M. Armand BARBAUD - 06 22 13 79 99
 - 10 Syndicat des poissonniers de Corse**
M. Gilles BAZALLI - 04 95 34 20 60
 - 11 Syndicat des poissonniers Auvergne Rhône-Alpes**
M. Franck ALDANA - 06 74 56 03 98
Association Lyon Poissonnerie
M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99
 - 12 Référent Bourgogne France - Comté**
M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47
 - 13 Fédération des poissonniers d'Île de France**
M. Xavier GEOFFROY - 01 42 23 00 70
M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34
 - 14 Référent Grand Est**
M. René SCHALLER - 06 60 25 14 24
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58
 - 15 Référent des poissonniers du Centre**
M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

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 saumon frais au **quotidien** en direct de Boulogne-sur-Mer.

Implanté à Boulogne sur Mer depuis plus de 30 ans, Direct Océan importe du saumon frais et congelé depuis la Norvège, l'Ecosse, les îles Féroé ou l'Islande.

Entiers ou filetés à la demande, **Direct Océan, votre Solution Saumon.**



CONTACT

Sylvie Feutry.

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

Tél. +33 (0)3 21 83 02 31

Mobile. +33 (0)6 77 85 91 15

Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

Mail. sfeutry@directocean.com

Frédérique OLIVIER.

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

Tél. +33 (0)3 21 83 02 91

Mobile. +33 (0)6 77 85 91 17

Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

Mail. folivier@directocean.com