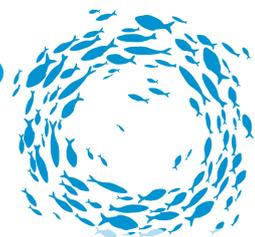




L'INFO



de La POISSONNERIE française

N°69 juillet-août 2023

RETROUVEZ TOUS LES DISPOSITIFS SUR VOTRE ESPACE ASSURÉ



apgis Institution
de prévoyance
Au service de la santé des poissonniers



Le sport



Les dents



Le dépistage



La nutrition

Troubles de l'orientation chez l'enfant...

ARRÊT DE TRAVAIL, QUAND LES ABUS
mettent en péril une avancée sociale P. 7

LA CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIF
est renouvelée pour 4 ans P. 8 et 9

REPORT DE LA FACTURATION
électronique généralisée P. 11 et 12

LE LICENCIEMENT POUR
inaptitude professionnelle P. 18 et 19

FRANCE FILIÈRE PÊCHE, des projets
pour mieux connaître les ressources
et améliorer la gestion de pêche P. 22 et 23

De nouvelles actions de prévention pour les salariés de la Branche





Océalliance

— l'Océan pour origine —

De la criée à votre étal

- FRAICHEUR MAREYEUR GARANTIE -

**ACHATS SUR 33 CRIÉES LE LONG
DES CÔTES FRANÇAISES**

**UNE LARGE GAMME DE PRODUITS
FRAIS, CUIITS ET TRANSFORMÉS**

**24 ATELIERS DE MAREYAGE
ANCRÉS SUR LEUR TERRITOIRE**



**COMMANDEZ
en ligne sur
clicocean.fr**

Sogelmer Coboma Foro Marée Le Coz Marée Pêcheries Océanes

Viviers de Porsguen Angelbond Marée Côte d'Opale Lozac'h Marée

Furic Solutions FFG Marée Furic Marée Marée du Cotentin

67 quais des magasins
de Marée
56100 Lorient

www.ocealliance.fr
www.clicocean.fr

Contact@ocealliance.fr
Tél. 02 97 37 13 23



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(els) Collègues,

La saison estivale est déjà bien avancée et auto-ri-se un premier bilan. Il est mitigé. Le temps n'a pas aidé mais l'inflation qui nous touche depuis plusieurs mois non plus. Une étude lancée par France Filière Pêche avant l'été a mis en lumière que si nos produits bénéficient toujours d'une excellente image auprès d'une très grande majorité de français qui les considèrent comme aliments plaisirs, festifs et indispensables à une alimentation équilibrée, ils sont dans le même temps 40%, des personnes interrogées, à indiquer avoir diminué leur consommation au cours des derniers mois. Ce constat est cohérent et concorde avec beaucoup de vos remontées. Face à cela, il nous faut sans cesse nous réinventer et nous adapter dans un contexte sans cesse plus difficile et contraignant.

Parmi les dossiers qui se sont poursuivis cet été, toujours celui du transport. Après une surtaxe gasoil sur la prestation de transport, il est désormais question d'une surtaxe gasoil sur la consommation des groupes froids. Vous êtes également nombreux à nous faire remonter des augmentations demandées par les transporteurs. Quand comprendront-ils que sans entreprises ils n'auront plus rien à transporter ? Nous continuons d'écrire et d'agir tant au niveau de nos interprofessions que des ministères. Leur lobby est puissant mais nous continuerons de défendre notre position. Nous ne sommes pas seuls et beaucoup d'autres secteurs se mobilisent également.

Ce 1^{er} août a également marqué pour tous une hausse de 10 % des tarifs de l'électricité. Comment sereinement envisager l'avenir ? La consultation sur le prix de l'électricité lancée par le gouvernement est une plaisanterie. Plus de 25% d'augmentation depuis janvier, si des mesures concrètes ne sont pas prises rapidement beaucoup d'entre-nous connaissons des difficultés. Exemple triste et affligeant dans le pays pionnier du nucléaire et d'une énergie électrique maîtrisée.

Vous êtes également de plus en plus nombreux à nous interroger sur l'absentéisme de vos salariés et la conduite à tenir. Nous consacrons un article

sur ce sujet et alertons nos interprofessions. Nous supportons tous les abus et cela ne peut plus durer. Sujet épineux sur lequel nous n'avons que peu de leviers.

Pour finir, une note positive et heureusement, il y en a ! Nous assistons ces derniers mois à une très belle dynamique et mise en avant de nos savoir-faire. Nos jeunes notamment – la relève – sont extrêmement actifs et dynamiques et nous apportent cette « bouffée d'air » dont nous avons besoin. Je remercie aussi nos anciens, piliers de la profession qui continuent de donner de leur temps pour notre métier. À ce propos, nous avons lancé le projet « tutos du métier » et espérons pouvoir vous présenter au cours des mois à venir un ensemble de vidéos présentant et conservant les gestes de notre métier.

Avec septembre qui s'annonce, il me reste à vous souhaiter une bonne rentrée !

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

Dernière nouvelle : nous apprenons que confronté à des difficultés, le groupe KNAUF industries, fournisseur des caisses polystyrènes, envisage de restructurer son activité en France. 4 sites de production seraient fermés : Pithiviers (45), Duclair (76), Rhinau (67) et Saint-Sauveur d'Aunis (17). La production de ces centres serait redistribuée sur les autres structures du groupe en France. Les entreprises sont informées que la restructuration peut impliquer des mouvements sociaux et que les délais de livraisons peuvent être impactés. L'OPEF continue ses actions pour la création d'une véritable filière de recyclage et le maintien du polystyrène.

Sommaire

- P. 4** Cérémonie de remise des médailles de la 27^{ème} session Un des meilleurs Ouvriers de France
- P. 6** Arrêt de travail, quand les abus mettent en péril une avancée sociale
- P. 7** L'OPEF partenaire de La Grande Débarque #6
- P. 8** La convention nationale d'objectif (CNO)
- 9** CARSAT est renouvelée pour 4 ans
- P. 10** 1^{er} août 2023 fin du ticket de carte bancaire obligatoire
- P. 11** La facturation électronique généralisée initialement prévue au 1^{er} juillet 2024 est reportée
- P. 12** Dernières infos
- 13**
- P. 15** Rentrée rime avec nouveautés
- P. 16** OPEF-APGIS, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- 17**
- P. 18** MAPA - Une réponse à vos questions juridiques
- 19**
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- 21**
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- 23**
- P. 24** Annonces
- 25**
- P. 26** L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !
- P. 27** Informations pratiques

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



Édité par : France Poissonnerie Presse
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
01 40 53 47 76
Directeur de la publication et de la rédaction
Silvère MOREAU



Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNEY & 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 :



Nos Partenaires :



P. 4 Cérémonie de remise des médailles de la 27^{ème}

La cérémonie de remise des médailles des lauréats de la 27^{ème} session de l'examen un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) a eu lieu le 20 juin dernier en Sorbonne. Récompense et officialisation de leur statut de MOF, nos 4 poissonniers écaillers étaient fiers et émus face à leur famille et un public présent pour féliciter les nouveaux lauréats – toutes catégories confondues – de ce prestigieux concours.

Portrait des 4 nouveaux lauréats :

- o Mme Sonia BICHET, Cheffe poissonnière écaillère
- o M. Gwenaël LAVILLE, pour la « Poissonnerie Laville » – Bouniagues (24)
- o Mme Eulalie RUS, « Chez Eulalie Poissonnerie » à L'Isle-sur-la-Sorgue (84)
- o M. Fawze SANNIER, « L'Hippocampe de Chantilly » – Chantilly (60) et « L'Hippocampe de Senlis » – Senlis (60)

Sonia BICHET



Sans limites, que des réussites.

Ce petit bout de femme a tout d'une grande dame. Avec une tête bien pleine, après un Bac scientifique, elle s'oriente vers un Bac professionnel Poissonnier Traiteur à Rungis en alternance. De concours en concours, elle rafle toutes les médailles. Une des Meilleures apprenties de France en 2015, elle remportera notamment la Coupe du Monde des Écaillers en 2020 à Nice, le Golden Fish lors du SIRHA LYON en 2021. Sa passion la conduit vers des établissements d'excellence en Suisse et à Monaco, mais aussi auprès du Chef étoilé Pierre Gagnaire qui l'initie à la cuisine des fruits de mer dans ses plateaux. Avec son statut de Meilleure Ouvrier de France, un nouvel avenir s'offre à elle et on lui fait confiance pour ne pas s'arrêter là.

Gwenaël LAVILLE



Il est tombé dans la marmite.

Ce ne sont pas des mois de préparation mais depuis plus de 7 ans qu'il s'est fixé l'objectif d'atteindre ce précieux titre. Avec un prénom breton, on n'imagine pas que c'est à Périgueux qu'il fait ses armes au métier de poissonnier écailler. Au sein de la poissonnerie familiale ouverte en 2003, il devient un expert en poissons et fruits de mer, puis sillonne la France et tous les concours à sa portée. Sacré Meilleur apprenti de France en 2017, il poursuit sa route et monte aussi sur le podium du Golden Fish au SYRHA. C'est avec acharnement et minutie qu'il décrochera enfin son titre de Meilleur Ouvrier de France largement mérité. Il souhaite maintenant faire profiter les plus jeunes de son expérience et pour quoi pas susciter la même vocation.





Eulalie RUS



La challenger de cette édition.

Avec un parcours en dehors des clous de la profession, cette ancienne courtière en assurance a pris un virage pour changer de vie et devenir poissonnière écaillère en 5 ans. Sa reconversion est le fruit de la persévérance et l'application méthodique de tous les enseignements. Pugnace, elle n'a eu de cesse de se confronter à ses confrères dans un maximum de concours. Montant pas à pas les marches de la réussite, elle a finalement obtenu le grand prix tant convoité après sa nouvelle vie. Très investie dans sa ville où elle est élue, elle l'est aussi maintenant pour transmettre sa passion. Sans aucun doute, nous la retrouverons avec d'autres casquettes dans un proche avenir.

Fawze SANNIER

Pas de hasard, que du travail.

Le métier, il l'apprend chez Arnaud VANHAMME, lui-même Meilleur Ouvrier de France 2011. Ce n'est pas un hasard s'il se retrouvera aussi des années plus tard aux sélections pour ce concours. L'exigence et les défis à relever seront son enseignement quotidien auprès de ce bourreau de travail. Tout n'était pas gagné mais le sérieux et la méthode de son « professeur » auront raison de sa future carrière. Il ouvrira un premier magasin en 2017, l'Hippocampe à Chantilly puis un second à Senlis. Sa force, il la tire aussi de son épouse Méлина et de ses deux enfants. Quand il décroche son titre, c'est vers eux qu'il se tourne avec fierté, c'est une victoire familiale. Aujourd'hui, il peut embrasser un nouveau rôle et enseigner les vertus du travail et de l'effort.



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,

La rentrée a eu lieu, les clients sont revenus pour la plupart mais pas tous.... Septembre est un mois assez calme, le temps de reprendre ses marques. Une pensée tout de même pour les côtiers et leurs touristes de fin de saison.

Une saison estivale réussie pour nos adhérents dans l'ensemble qui ont su mettre l'eau à la bouche de leur clientèle avec leur savoir-faire en traiteur (brochettes, sashimi, fumaisons maison, plat prêt à consommer...)

La rentrée nous donne une vue à court terme car les clients sont encore frileux côté dépenses (déjà conséquentes pour la scolarité) et le poisson qui ne cesse de rester cher à l'achat.

Vous vous posez beaucoup de questions sur l'avenir, certains baissent les bras et souhaitent vendre, d'autres ont des projets de changement dans leur poissonnerie (laboratoire, ouverture sur terrasse, éclairage...), mais dans l'ensemble il reste un grand point d'interrogation sur l'avenir. La tendance est donc incertaine mais nous devons avancer. Notre profession doit investir pour que demain les poissonneries



soient encore debout.

Participez aux concours de la filière organisés par votre coopérative un peu partout en France. Salons du Serbotel à Nantes, Salon Smahrt à Toulouse, Salon de l'Agriculture à Paris, Salon Rest'Hotel à Tours..., venez montrer votre savoir-faire sur des épreuves de découpe, de cuisson, de présentation de buffets de fruits de mer... Ces concours permettent aussi de rencontrer vos confrères de la filière et d'échanger avec eux.

Je tiens à rappeler que ces deux pages dans le Journal de l'Info vous sont dédiées, si vous avez besoin de faire passer des informations, n'hésitez pas. Vous effectuez des travaux, vous créez un événement, des opérations promotionnelles... Envoyez à votre Groupement toutes les informations afin que l'on puisse relayer ces bonnes nouvelles à tous vos confrères.

Nos concours à venir

Retrouvez-nous le dimanche 22 octobre 2023 à Nantes, au Salon du Serbotel pour assister au concours « Les Ors de la Mer » où six candidats affronteront leurs savoir-faire sur une épreuve de découpe de poissons, de cuisson et de présentation de Buffet 'Prêt à consommer'.

Quelques dates en 2024 :

- Salon du Smahrt à Toulouse : dimanche 29 janvier
- Salon de l'Agriculture à Paris : dimanche 25 février
- Salon Rest'Hotel à Orléans : dimanche 10 mars
- Salon Rest'Hotel à Dijon : dimanche 17 mars...

Si vous avez l'âme d'un challenger, venez participer à l'un de nos concours. Contactez Ingrid au 05 61 54 66 23 pour plus de renseignements.



Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

Assises de la Pêche et des Produits de la Mer



Les 21 et 22 septembre se tiendra la 13^{ème} édition des Assises de la pêche et des produits de la mer, à Nice au Centre universitaire Méditerranéen.

C'est un événement majeur qui vise à mieux comprendre les réalités et les enjeux du secteur de la pêche.

La France étant le quatrième producteur de poissons de l'Union Européenne.

Comme chaque année, la Scapp Poissonnier Corail est partenaire des Assises de la Mer organisées par Ouest-France et le marin.

Pendant deux jours, l'événement national rassemblera les acteurs économiques de la filière de la pêche de la production à la distribution en passant par la transformation.

Les professionnels auront à coeur d'échanger autour d'un axe principal : "**La filière face à des choix décisifs**".

Notre directeur José Rodrigues, sera invité à participer à un débat autour d'une table ronde sur le thème :

« **Plan de sortie de flotte, quel avenir sur la filière ?** » le jeudi 21 septembre dès 16h30.

Venez assister à ces échanges instructifs et passionnants sur notre cœur de métier.



Information filière



La pêche aux coques subit un coup d'arrêt. La préfecture suspend leur ramassage. Une mortalité importante de coquillages est à l'origine de cette décision. La cause n'ayant pas été identifiée, elle peut présenter un risque sur la qualité sanitaire des coques.

«L'eau était tellement chaude, que les coques ont cuit».

La perte est énorme. 80 % du gisement est mort. La cause de la contamination est encore inconnue. La présence de la bactérie vibrio aestuarianus est suspectée.

Les pêcheurs ne comptent pas sur un miracle, mais ils espèrent reprendre l'activité avant la fin de la saison pour limiter les pertes.

P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

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

La capacité d'adaptation de l'activité de pêche est un enjeu majeur, en particulier dans les régions fortement anthropisées, c'est-à-dire largement impactées par la présence humaine. C'est le cas de la mer Méditerranée et la mer du Nord (Manche-Est incluse), qui sont les zones concernées par le projet **ADAPT** (Scénarios et stratégies d'ADAPTation pour une pêche durable face au changement global en mer Méditerranée et Manche Est/mer du Nord), lancé en janvier 2023 et porté par L'Ifremer. Ces deux régions sont aussi influencées par les cinq moteurs du changement global : le changement climatique, les multiples usages du littoral, les pollutions, les invasions biologiques et l'exploitation.

Face à ces pressions, la capacité du secteur de la pêche à s'adapter doit être évaluée afin d'élaborer des mesures de gestion assurant à la fois durabilité des pêcheries et santé des écosystèmes. L'objectif du projet ADAPT est donc de développer des approches participatives et de modélisation intégrée, permettant l'optimisation entre conservation de la biodiversité, durabilité de la productivité halieutique et viabilité socioéconomique des pêcheries.



crédit : Jean-Paul Frétilles/FFP

Sur la base d'une série d'ateliers de co-construction entre scientifiques, pêcheurs et acteurs de la conservation, des scénarios socio-économiques « contraints » par les tendances globales, ou à l'inverse « désirables », seront déclinés à l'échelle régionale. Les capacités d'adaptation du secteur pêche seront alors évaluées et des scénarios de gestion alternatifs seront conçus. Ce projet, dont les conclusions seront rendues en janvier 2027, contribuera à éclairer les pouvoirs publics, les gestionnaires et les professionnels de la pêche sur les voies potentielles vers la durabilité du système pêche dans les deux régions concernées et à faciliter l'acceptabilité sociale des mesures de gestion grâce à la co-construction.

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.**





WebiMer # 5 : Zoom sur la coquille Saint-Jacques

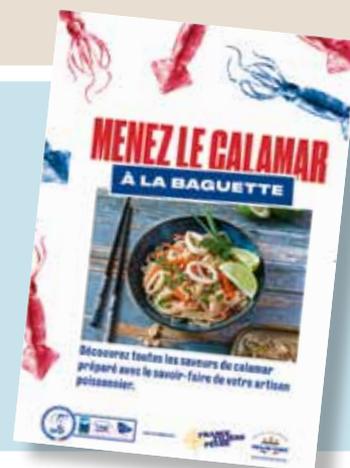
France Filière Pêche a organisé le 30 juin dernier la cinquième édition de son WebiMer, le rendez-vous numérique destiné à faire découvrir les projets menés conjointement par les professionnels et les scientifiques pour la pêche de demain. Ce cinquième épisode a été consacré à l'un des produits phares de la pêche française : la coquille Saint-Jacques.

La soixantaine de participants a pu en apprendre plus sur cette pêcherie emblématique et atypique - marquée ces dernières années par des records d'abondance - à travers la présentation de deux projets. Le premier, **COMOR**, présenté par Eric Foucher, chercheur à l'Ifremer, visait à montrer comment les scientifiques procèdent aux campagnes d'évaluation de cette pêche très encadrée. Le second, **MASCOET**, détaillé par Philippe Cugier, également chercheur à l'Ifremer, a pour objectif de comprendre les mécanismes scientifiques de contaminations et décontaminations liées aux efflorescences toxiques.



Pour retrouver toutes les éditions des WebiMer de France Filière Pêche, rendez-vous sur la chaîne YouTube de **PAVILLON FRANCE** : <https://www.youtube.com/@PavillonFrance/playlists>

France Filière Pêche et **l'OPEF** ont le plaisir de vous offrir une affiche **PAVILLON FRANCE** mettant en avant une recette de Pad thai au calamar, avec la nouvelle identité visuelle des outils d'animation de la marque. Vous pouvez commander gratuitement la fiche de cette recette et de beaucoup d'autres, ainsi que des outils de mise en valeur pour votre boutique, sur <https://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

À VENDRE : FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE ET TRAITEUR (75)

À Paris Centre (75003), dans le quartier animé et commerçant du Marais, je vends le fonds de commerce d'une poissonnerie et traiteur.

- En activité depuis 2019
- 2 salariés diplômés
- Ouvert 7 jours /7
- Clientèle fidèle et clientèle touristique
- Clientèle professionnelle (restaurants, traiteurs)
- Surface : 35 m2 + cave (19 m²)

Matériel dans le magasin :

- Étalage glacé équipé d'un système de brume (Brumifrais)
- Vitrine réfrigérée
- Table de découpe avec évier
- Balance Précia
- Deux armoires réfrigérées positives
- Une chambre froide avec groupe intégré
- Une machine à glace Scotsman
- Une grande plonge 2 bacs
- Un vestiaire avec WC
- Une clim plafond
- Éclairage leds

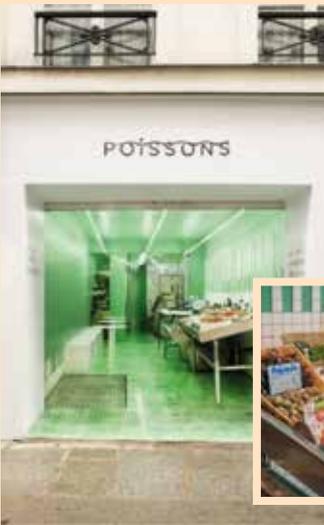
CA : 350 000 € (en progression)

Loyer : 1 900 € HT / mois

Bail commercial à destination poissonnerie, traiteur et dégustation sur place

Prix de vente : 125 000 nets vendeur

Contact : 06 89 85 40 10



À VENDRE – MARCHÉS MORLAIX, MAEL, CARHAIX-PLOUGUER ET ROSTRENEH – DPT 22 ET 29

Vends l'ensemble des marchés de Morlaix, Mael, Carhaix-Plouguer et Rostreneh.

- Tournées en centre Bretagne, avec :
- Un camion magasin Mercedes 219 D V6 190 ch, parfait état,

- Balance aux normes.

Prix : 50 000 euros

Pour toutes informations : 06 80 20 36 90



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 !

Je peux vous accompagner le temps de votre installation.

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,

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,

CA : 300 000 euros HT

Bon EBE

Prix : me contacter

Possibilité de louer ou acheter les murs. Logement au-dessus du magasin.

Contact : 06 80 10 44 38



À SAISIR OPPORTUNITÉ POISSONNERIE TRAITEUR (29)

Sur une commune de 9 000 habitants, avec 2 écoles et de nombreux lotissements en cours de construction, **le commerce** est situé en coeur de bourg à proximité immédiate d'une boulangerie pâtisserie presse, boucherie charcuterie, cabinets médicaux et paramédicaux, coiffeurs...

Pas de concurrence sur la commune, 1^{er} concurrent direct à 10km.

2 fournisseurs principaux.

Pas d'investissements à prévoir.

La boutique comprend :

- 2 étals,
- une vitrine réfrigérée,

- et 1 vivier,
- labo équipé de matériels professionnels achetés en 2019,
- 1 chambre froide de 20 m2 en très bon état,
- Terrasse aménagée et équipée (printemps 2022).

CA : 300 000 €.

Fonds de commerce 125 000 euros

Contact : Mr Daoulas Bertrand 06 64 80 12 96



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

OFFRES D'EMPLOI

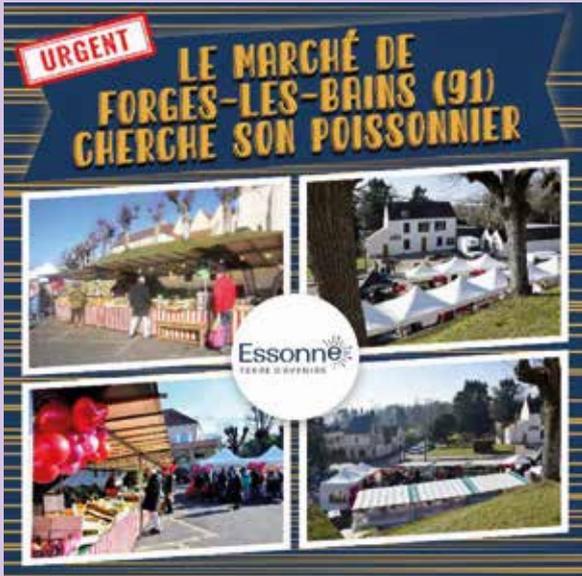
**URGENT - LE MARCHÉ DE FORGES-LES-BAINS (91)
CHERCHE SON POISSONNIER**

Dans une commune de près de 4 000 habitants, la mairie propose de développer leur marché hebdomadaire qui a lieu tous les samedis matin.

Les emplacements sont gratuits !

Pour toutes informations complémentaires,

contactez Mme RIPPE : 01 64 91 03 29 ou 06 28 34 65 20



COMMERCES

**VENDS POISSONNERIE AMBULANTE
DANS LE MORBIHAN (56)**

8 marchés par semaine sur les villes côtières et touristiques.

Le prix comprend les emplacements de marché ainsi que le matériel et un local de 200m2 dans le port de pêche :

- 1 camion Mercedes 190 CV, caisse frigo de 5 ans
- 1 fourgon Mercedes, frigo 190 CV de 1,5 ans

> Les véhicules sont entretenus chez Mercedes et chez un professionnel pour la partie frigorifique.

- 1 remorque Euromag (2005) de 7 mètres + 2 rallonges d'1,30m chacune

> La remorque est motorisée et contient 2 balances suspendues Mettler.

- 1 remorque cellule Euromag (2011) avec

système « monte et baisse » et motorisée de 5 mètres avec une rallonge d'1,30m

> La remorque contient 2 balances suspendues Mettler.

- 1 local de 200m2 situé à l'intérieur du port de pêche de Lorient équipé de 6 viviers reliés à l'eau de mer pour crustacés.

> L'étage du local est inexploité.

L'affaire peut se développer en exploitant davantage les véhicules.

Personnel qualifié et en place (3 à temps plein et 1 mi-temps).

CA N-1 : 941 000 €

Prix de vente : 260 000 €

Contact : denisalicorne@orange.fr



DIVERS

À VENDRE MATÉRIEL EN POISSONNERIE (83)

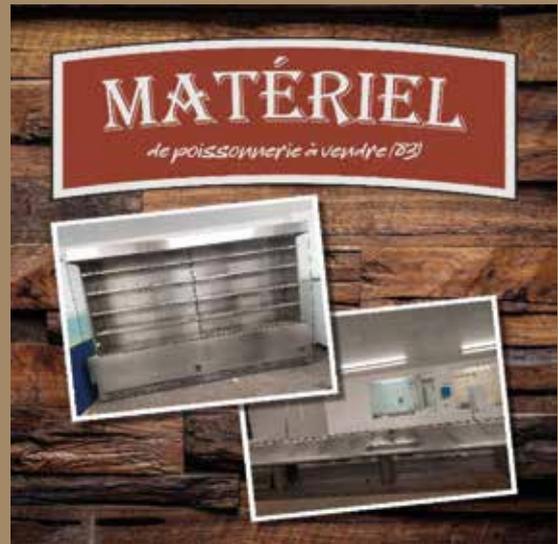
À la suite de la fermeture de notre poissonnerie, nous vendons :

- Four
- Cellule de froid
- Etal
- Plot
- Meuble libre-service
- Balance suspendue

- Plonge
- Meuble caisse
- Armoire couteaux, etc.

PRIX ATTRACTIFS

Demandez notre dossier photos et tarifs à : compta.sarlmarenova@orange.fr



LA BOUTIQUE DU POISSONNIER VOUS PROPOSE CETTE OFFRE SPÉCIALE !

**DÉSTOCKAGE
PRIX CHOC**



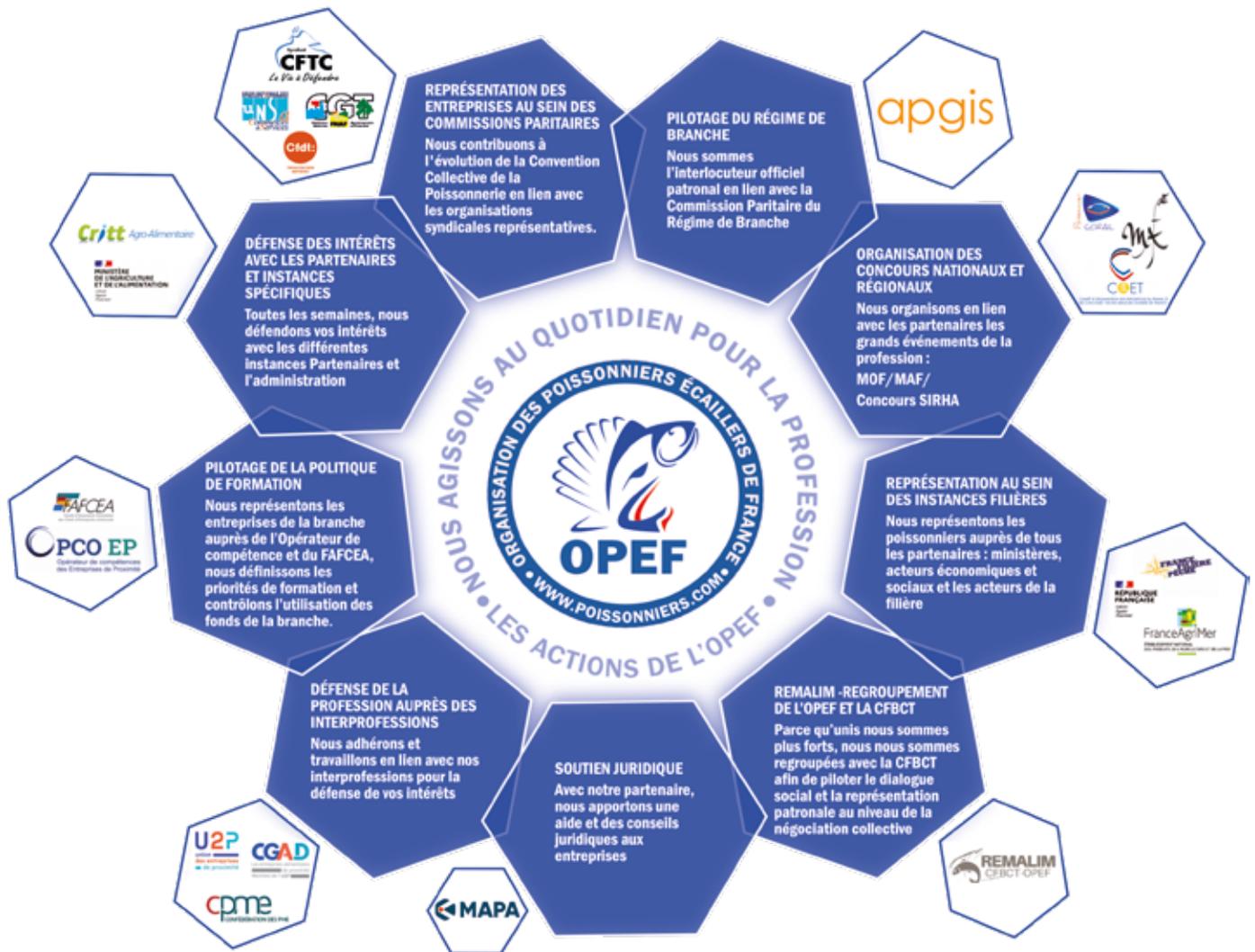
**0,40 € HT
par unité
en prix départ**

**PLATEAUX
BIODÉGRADABLES
DIAMÈTRE 50CM**

**OFFRE VALABLE JUSQU'À
ÉPUISEMENT**

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

P.26 L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !



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)



OPEF

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10
06 59 52 88 27

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. Gwenaëli LAVILLE - 06 38 94 26 23

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

13 Fédération des poissonniers d'Ile-de-France

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

12 Référent Bourgogne-Franche-Comté

M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

11 Association Lyon Poissonnier Ecailler

M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99

9 Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :

Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59
Mme Eulalie RUS - 06 58 61 14 99

10 Référent des poissonniers de Corse

M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98

16 Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons

M. Frédéric GORLOT : 06 92 69 28 25

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



UN SITE :

WWW.POISSONNIERS.COM



SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



@ORGANISATIONDESPOISSONNIERS

FLASHEZ LE QR CODE
POUR VOUS ABONNER À NOS PAGES !



UNE NEWSLETTER

DEUX FOIS
PAR MOIS !



AVEC DE L'ACTUALITÉ
BIEN FRAÎCHE !



Restons connectés !

Et soyez informés de l'actualité de la profession en rejoignant nos réseaux !



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