



L'INFO

de La POISSONNERIE Française

N°71 novembre-décembre 2023



Rencontre avec
la Sériole

P. 4-5



L'agenda 2024
est offert à tous
les adhérents

Vous le recevrez directement par la poste

Réforme de la police de la sécurité sanitaire
des aliments et délégation des contrôles à
des organismes privés. Attention danger ! P. 7

L'OPEF intervient à nouveau pour obtenir
le respect du cadre légal concernant
la coquille Saint-Jacques P. 12

Quelle est l'obligation réglementaire
pour les analyses microbiologiques ? P. 13 - 15

Poissonnier Corail : parce que nous devons
rester au service de nos adhérents ! P. 20 - 21

France Filière Pêche aux côtés
de la filière et des poissonniers P. 22 - 23

Bilan des contrôles officiels 2022 en remise directe attention à l'hygiène

P. 8-9





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





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

En cette fin d'année, il est temps de faire le bilan. Année difficile et chargée, de toute part des sujets qui tombent et sur lesquels il faut se positionner et intervenir. Votre organisation a tenu les positions. Nous n'avons pas eu gain de cause sur tout mais nous avons défendu le métier et les entreprises. Comme toujours en cette période, ce sont les ventes directes hors de tout cadre ou « sauvages » qui nous occupent. La coquille bien sûr mais également tous ceux qui s'improvisent vendeurs d'huîtres à la sauvette en cette période des fêtes, sur les marchés ou devant les commerces. Ce n'est plus tenable et l'administration doit faire respecter des règles identiques pour tous.

Cette année a également été marquée par les difficultés récurrentes au niveau de la formation : les coûts contrats qui ne cessent de baisser et que nous avons déjà évoqué dans ce journal mais aussi la baisse constante du « plan de développement des compétences » qui permet à nos salariés de se former en utilisant les fonds pour lesquels nous cotisons. Tout cela n'est plus tenable.

Il n'est pas possible d'être exhaustif dans ces quelques lignes mais pour prendre en compte et déterminer la position et la situation des entreprises, nous avons mené sur l'année 2023 une large étude prospective sur la situation de notre branche. Elle a été diffusée à tous les adhérents et est disponible sur le site de l'OPEF (www.poissonniers.com). Elle sera le point de départ de nos actions à venir.

L'année prochaine commence sous des auspices tout autant difficiles. Deux sujets vont être particulièrement impactant et sont abordés dans ce numéro : la réforme de la police sanitaire et la « taxation » des emballages. Par le premier, l'ad-

ministration va déléguer à des opérateurs privés les contrôles de nos entreprises sur les questions d'hygiène. Il ne faut pas être devin pour anticiper les possibles conséquences d'une telle évolution. Pour les emballages, c'est la mise en place de la REP « Responsabilité Élargie des Producteurs », douce appellation qui est également traduite parfois plus simplement par « pollueur payeur ». Concrètement, nous sommes désormais des « pollueurs » et devons payer pour les emballages que nous mettons en circulation. Au-delà du paiement, nous serons potentiellement soumis à des formalités déclaratives assez lourdes. En pleine réforme de la simplification, tout cela pourrait être risible si les conséquences n'étaient pas si importantes et immédiates pour nos entreprises.

Malgré tout cela et comme toujours, il faut garder espoir et continuer d'avancer. Pour vous tous, j'espère que cette fin d'année vous permettra de bonnes ventes, ô combien importantes dans le contexte que nous connaissons. Je ne sais pas encore quand ce journal vous parviendra mais je profite également de ces lignes pour vous souhaiter à vous et vos proches de très bonnes fêtes.

Nous sommes les représentants d'un métier séculaire qui, au cours de son histoire, a rencontré de nombreuses crises, comme nos anciens, nous surmonterons celles-ci également.

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** Pour les fêtes, coup de projecteur sur un poisson exotique !
- P. 5**
- P. 6** Une belle initiative pour la création d'une maison de l'autisme
- P. 7** Réforme de la police de la sécurité sanitaire des aliments et délégation des contrôles à des organismes privés. Attention danger !
- P. 8** Bilan des contrôles officiels 2022
- P. 9** en remise directe – attention à l'hygiène !
- P. 10** Fabrication des conserves par les commerces de détail
- P. 11**
- P. 12** L'OPEF intervient à nouveau pour obtenir le respect du cadre légal concernant la coquille Saint-Jacques
- P. 13** Quelle est l'obligation réglementaire pour les analyses microbiologiques ?
- P. 15** Suite : Quelle est l'obligation réglementaire pour les analyses microbiologiques ?
- P. 16** OPEF-APGIS, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 17** MAPA - Une réponse à vos questions juridiques
- P. 18** OPEF-MÉDICIS, un service pour la retraite des adhérents
- P. 19**
- 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** L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !
- P. 27** Informations pratiques

Ils soutiennent la Profession et ses actions :



Édité par :
France Poissonnerie Presse
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
01 40 53 47 76



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

**Directeur de la
publication et de
la rédaction**
Silvère MOREAU

**Conception,
réalisation et
gestion Impression**
Génération imprimeur

Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNÉY
& Florence EMERY

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

Publicité
Jean-Marc RAMET



P. 4 Pour les fêtes, coup de projecteur sur un poisson exotique !

Qui suis-je ?

Poisson marin de la famille des **Carangidés**, je suis un gros poisson tropical et un prédateur puissant et rapide. Originaire des eaux chaudes de l'Océan Pacifique et de l'Océan Indien, je suis un poisson **pélagique**, qui nage et flotte en pleine mer, mon corps est recouvert d'écailles très fines, la partie supérieure de mon corps est d'un bleu-vert sombre et mon ventre est blanc à gris clair jusqu'à mi-flanc. On me remarque grâce à ma bande jaune longitudinale qui traverse mon corps depuis l'ouïe jusqu'à l'extrémité de ma nageoire caudale, ma nageoire pelvienne est dégradée de bleu et de blanc et mes belles nageoires sont elles aussi teintées de jaune. Je peux vivre jusqu'à 12 ans entre 3 et 825 mètres de profondeur et ma taille peut atteindre 250 cm.

Ma chair rose pâle est grasse, avec une texture floconneuse et ferme mais jamais sèche. Ma saveur est pure, légèrement sucrée et assez riche, je fais le bonheur de la restauration japonaise. On m'appelle aussi « Hiramasa »...**je suis ?**



Je m'appelle...Sériole, ou Seriola lalandi, Grande Sériole mais aussi Sériole Chicard (Hiramasa ou Hamachi)...

On m'aime

Surtout au Japon, plus grand producteur de sérioles (90% de la production mondiale), mais on me trouve aussi dans des fermes aquacoles en Australie, en Europe et aux USA.

Ma popularité est grandissante depuis ces dix dernières années, on me retrouve dans mon élément naturel mais je suis élevée aussi dans des cages d'eau salée, dans des systèmes aquacoles de recirculation (RAS – Recirculating Aquaculture System), sans antibiotiques. Avec ces nouvelles méthodes d'élevage modernes, vous pouvez me retrouver au cœur de l'Europe avec la Sériole Lalandi d'origine Hollandaise (**la Kingfish Company**).

Je suis un poisson exotique exceptionnel traditionnellement consommé au Japon...

Je fais le bonheur des chefs cuisiniers

Parfaitement adaptée à de nombreux types de plats, je suis l'une des espèces très prisée par les grands chefs japonais mais aussi une référence culinaire pour les chefs du monde entier. Ma chair est ferme de couleur rosée quand on me consomme crue, idéale en sashimi, sushi, carpaccio ou ceviche, je peux être aussi préparée de différentes façons. Cuit, poêlé ou frit, la texture du « buri » (mon autre nom japonais) reste fondante, grasse sans être lourde. Fumé à froid, cuit ou mi-cuit en plancha, au four ou à la poêle, vous pourrez me consommer sous toutes ces formes, je suis plein d'exotisme et je peux être la star des grandes occasions.

Riche en acides gras oméga-3 et en protéines de qualité je suis un mets raffiné...



De l'amour à l'assiette

Élevée comme une star, je suis une espèce exceptionnelle. Poisson somptueux, majestueux et puissant, on me voudrait sur toutes les tables. En Italie, je suis la reine des repas de fêtes et des réunions familiales ou je suis confite, rôtie ou tout simplement tranchée pour être consommée en « crudo », tartare ou carpaccio. Référence de la gastronomie japonaise, je suis l'élite des espèces pour les fins gourmets. À ne pas s'y tromper, longtemps considéré comme un poisson haut de gamme, on me trouve aujourd'hui à un prix très accessible et en frais via des élevages durables en Europe*.

Dégustez-moi sans modération !

*Élevage Kingfish Zeeland qui est ASC.



**CAVIAR
PERLE NOIRE®**
CAVIAR FRANÇAIS - ÉLEVEUR PRODUCTEUR
PÉRIGORD NOIR



Tous nos produits sur www.caviar-perle-noire.com

Pisciculture Aquadem | Cros Noir, 24620 Les Eyzies de Tayac | 05 53 29 68 13



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 22 octobre dernier se tenait le Concours des « Ors de la Mer » à Nantes, une belle journée où 12 candidats se sont surpassés au cours de plusieurs épreuves. Quel plaisir que d'accompagner ces poissonniers-écaillers et de constater leur amour du métier. Maintenant, place au SMAHRT qui aura lieu le dimanche 28 janvier 2024 à Toulouse.

À la SCAPP, nous souhaitons préserver ce métier, riche de sens et rester à la pointe de l'activité. C'est pourquoi, nous avons décidé de conserver la poissonnerie Castraise, La Marée de Neptune, propulsée par Bernard Benassy il y a plusieurs années maintenant, en l'intégrant à la Coopérative. Son histoire continue à nos côtés et aux côtés de sa fidèle clientèle.

Notre activité n'est pas toujours à son apogée et encore moins quand la filière subit les aléas climatiques. Les récentes tempêtes qui ont touché les façades Atlantique et de la Manche mettent en difficulté nos ostréiculteurs.



D'importants dégâts, tant matériel que sur la production, rendent les prochaines semaines compliquées à l'approche des fêtes de fin d'année. Des conditions d'accès aux structures complexes qui laissent entrevoir une certaine perte de la production. Mais ne baissez pas les bras, une partie peut encore être sauvée !

Nous le savons, la période des Fêtes de fin d'année est un moment fort pour notre filière.

Toute l'équipe vous souhaite de passer de belles fêtes et de profiter au maximum de vos proches.

N'oubliez pas, ces deux pages dans le Journal de l'Info vous sont mises à disposition. Si vous souhaitez faire passer des informations, n'hésitez pas. Des travaux, un événement, des opérations promotionnelles, ... Toutes les occasions sont bonnes à prendre ! Envoyez à votre Groupeement toutes les informations afin que l'on puisse relayer ces bonnes nouvelles à tous vos confrères.

Concours « Les Ors de la Mer » à Nantes

Dimanche 22 octobre avait lieu le Concours « Les Ors de la Mer » à Nantes. Cette année 12 jeunes talents se sont surpassés pendant plusieurs heures avec en nouveauté une épreuve d'équipe pour la réalisation d'un plateau de fruits de mer.

Un gros travail de la part de tous les candidats avec comme aboutissement de magnifiques buffets, tant visuellement que gustativement parlant.

Trois jeunes se sont démarqués et terminent lauréats de ce beau concours. Milan Ringot, Poissonnerie Paro, à la première place, Djenyfer Grain, La Marée de Neptune, qui se positionne deuxième et Julie Farce, Maison Suné qui complète ce palmarès à la troisième place. Un grand bravo à tous pour votre participation et détermination !

Un grand merci au jury, Ingrid Cano, Gwenaël Laville, Fawze Sannier et Nicolas Rambeau. A tous les partenaires, Sturia, JC David, les Sauces Morin, Cap Marée. La chambre des métiers et de l'artisanat des Pays de la Loire représentée par Karine Rivet. Avec la présence de Pierre-Luc Daubigny de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France.

Vous pouvez suivre toutes les étapes du concours sur nos réseaux sociaux, Instagram et Facebook « SCAPP Poissonnier Corail ».



Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

✦ Changement de propriétaire pour La Marée de Neptune ✦

2023, la SCAPP reprend la barre de La Marée de Neptune, poissonnerie située à Castres (81). Après de longues années à la tête de la Marée de Neptune, Bernard Calmet prend le large en direction d'une retraite, bien méritée. À la SCAPP, nous continuons de nous développer et avons décidé d'acquérir la poissonnerie Castraise en l'intégrant à notre coopérative pour la faire perdurer. Djennyfer Grain, jeune passionnée à l'envie débordante, a été nommée responsable du magasin et se fera un plaisir d'accueillir la clientèle aux côtés de Priscilla, dès le vendredi 10 novembre 2023.



Toute l'équipe de la SCAPP, son conseil d'administration, nos adhérents et moi-même, sommes fiers de pouvoir maintenir un maillage de poissonniers artisans de qualité au sein de nos territoires.

✦ Info filière ✦



De fortes rafales de vent et de violentes vagues, trois tempêtes en un mois et de gros ravages sur les parcs Ostréicoles. Près de 3 000 entreprises touchées sur la façade Atlantique et la façade de la Manche, allant du Bassin d'Arcachon à la Bretagne, en passant par la Normandie. Des dégâts considérables à l'approche des fêtes de fin d'année.

Nos ostréiculteurs doivent intervenir le plus tôt possible pour tenter de récupérer le matériel et sauver un maximum d'huîtres. Une charge de travail considérable avec la mer qui a du mal à redescendre pour laisser place aux installations et faciliter l'accès. Une situation compliquée à gérer qui va entraîner des frais imprévus et beaucoup de travail dans les semaines à venir.

Pour vos articles de fin d'année, pensez à la Boutique du Poissonnier ✦

Pour préparer au mieux cette fin d'année, pensez à consulter le site www.laboutiquedupoissonnier.com

Vous y retrouverez de nombreux produits, plateaux de fruits de mer, rince-doigts, des sacs cabas isothermes mais aussi de quoi aménager vos bancs pour attirer l'œil de vos clients.

Pour plus de renseignements ou prise de commande, n'hésitez pas à contacter
Céline au 05 61 54 89 54
ou par mail à contact@laboutiquedupoissonnier.fr.



P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

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

L'ADN environnemental pour mieux connaître les ressources en Méditerranée

En France, 39 % des débarquements méditerranéens sont issus de populations évaluées, si bien que 61 % d'entre eux sont constitués d'espèces dont l'état des populations est méconnu. La méthode d'échantillonnage utilisée à ce jour pour estimer la biomasse des populations d'intérêt halieutique est le chalutage scientifique. Celle-ci est toutefois limitée, car elle ne permet pas la capture de toutes les espèces d'intérêt, génère des impacts notables sur les habitats benthiques, et capture un nombre non négligeable de prises accessoires d'espèces parfois rares ou en danger d'extinction.



De nouvelles techniques faisant appel à la collecte et à l'analyse d'ADN environnemental (ADNe, ici contenu dans la colonne d'eau) par des approches dites de « métabarcodes » ou de « PCR digitale » ont commencé à montrer leur efficacité pour recenser la biodiversité. Elles permettent de développer des protocoles non destructifs pour les études écologiques et de suivi des stocks. Cependant, la qualité de cette estimation varie selon les conditions environnementales et les espèces ciblées. Les méthodes ont donc besoin d'être standardisées et adaptées à l'écosystème méditerranéen.



Le projet **ECAP (Évaluation de la Capacité des méthodes basées sur l'ADN environnemental à contribuer à une meilleure estimation des Populations exploitées)** propose d'une part d'utiliser le « métabarcodes » pour réaliser des inventaires d'espèces, et d'autre part de mettre en place des protocoles standardisés pour l'évaluation de la biomasse de 5 espèces d'intérêt commercial en Méditerranée par « PCR digitale ».

Cela nécessite d'améliorer les techniques de pompage d'eau pour l'obtention d'échantillons d'ADNe représentatifs, afin de pouvoir ensuite comparer la concentration d'ADNe (obtenue par « PCR digitale ») des 5 espèces cibles et leur biomasse estimée par chalutage. Le « métabarcodes » sur les mêmes échantillons d'ADNe sera lui utilisé pour obtenir un inventaire plus détaillé de la diversité des espèces présentes dans différents sites du golfe du Lion et le comparer avec celui des espèces chalutées, notamment pour les 61% d'espèces débarquées et non suivies. **Les résultats de ce projet sont attendus pour le début d'année 2024.**

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.



Du poisson frais à moindres frais : PAVILLON FRANCE s'affiche dans les gares

En cette période d'inflation, la filière pêche française tenait à faire passer un message : en plus d'être bon pour la santé, et malgré les idées reçues, manger les produits de la mer est à la portée de toutes les bourses. C'est l'esprit de la campagne **PAVILLON FRANCE**, conçue par LGM&co, qui s'est affichée dans 65 des principales gares de France, pendant 15 jours, au mois d'octobre. Cette campagne, qui ciblait cinq espèces abordables, qu'elles soient emblématiques ou plus méconnues, a été élargie à d'autres produits et a duré deux semaines de plus sur le digital, sur plus de 150 publications, nationales ou régionales.



De nouvelles fiches recettes... et des idées pour les fêtes

PAVILLON FRANCE a récemment mis en ligne quatre nouvelles recettes, pour se réchauffer et se régaler alors que les températures chutent avec l'arrivée imminente de l'hiver. Vous pouvez commander gratuitement ces fiches recettes -et beaucoup d'autres-, les nouvelles affichettes **PAVILLON FRANCE** et de nombreux outils de mise en valeur pour votre boutique, sur : www.pavillonfrance-pro.fr.

La marque propose également de nombreuses recettes pour accompagner au mieux **les fêtes de fin d'année**.

Pour faire le plein de bonnes idées, rendez-vous sur le site de **PAVILLON FRANCE** : <https://www.pavillonfrance.fr/recettes>

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

VENTE COMMERCE ARGELÈS-SUR-MER (PYRÉNÉES ORIENTALES)

Poissonnerie-Traiteur-restaurant-Bar à huîtres
Idéalement située, centre plage.

DESCRIPTIF

- Poissonnerie 100 M2,
- Étal 12 ml (3 ans, réfrigéré)
- Terrasse 50 M² dont 60 places assises
- Matériels neufs,
- Cuisine entièrement équipée,
- Machine à glace paillette : 1 Tonne/jour

CONDITIONS

Bail 3,6,9.

Ouvert 8 mois (d'avril à fin octobre et mois de décembre).

Gros potentiel de développement traiteur !

Achats directs aux bateaux de Bretagne, Vendée et Normandie.
Création de la SAS en 2016.
Possibilité logement T3 / (80 M²)
- Au-dessus poissonnerie
- 800€ mensuel

EFFECTIFS

- 1 CDI (dirigeant)
- 6 employés début et fin de saison
- 12 à 14 en pleine saison (50% étudiants)

CA : 1,1 Million d'euros (sur 8 mois, possibilité ouverture annuelle).

Cette entreprise nécessite une bonne expérience poissonnerie et traiteur.

CONTACT : tybreizhargeles@gmail.com



POISSONNERIE À VENDRE SUR MARCHÉ DANS LE TARN (81)

Vends, dans le cadre d'un départ à la retraite, une poissonnerie sur marchés dans le Tarn.

DESCRIPTIF

- 5 marchés / semaine du mardi au samedi.
- Clientèle fidèle depuis plus de 44 ans.
- Pas d'investissement à prévoir.
- Matériel en très bon état, renouvelé récemment :
 - o camion frigorifique Master,
 - o remorque étal Euromag,
 - o machine à glace,
 - o balance fiscale,...

Affaire très saine, aucun crédit, très bonnes indemnités de gérance + dividendes tous les ans.

CA moyen/semaine : entre 15 000 et 16 000 euros.

CA dernier bilan 2022/2023 :

+ 700 000 euros. Pas de salarié, idéale pour un couple ou 2 associés.

PRIX : pour 100/100 des parts de la société 290 000 euros (**Possibilité de laisser la trésorerie**)

CONTACT : Pour plus d'information, vous pouvez nous contacter au 06 76 24 98 35



LE MARCHÉ DE VOUNEUIL-SOUS-BIARD CHERCHE SON POISSONNIER (86)

Nous recherchons un poissonnier pour le marché de Vouneuil-sous-Biard le dimanche matin de 8h00 à 13h00.

DESCRIPTIF

Composés par différents commerçants :

- primeurs fruits et légumes,
- ostréiculteur,
- fromager,
- boucher charcutier,
- traiteur marocain,
- fabricant de miel,
- fabricant de savon,
- aliments animaux domestiques,

Une boulangerie se situe aussi en face.

En 2026, il y aura des halles, une supérette et un bar-tabac-PMU. Ce marché est jeune (2021) et se développe sereinement. La zone de chalandise est d'environ 6/7 000 personnes.

CONTACT : Pour toutes informations complémentaires, prendre contact avec Gaël Bultel : gael.bultel@gmail.com ou 06 70 68 67 32

POISSONNERIE À VENDRE HALLES D'AURAY ET BELZ (56)

DESCRIPTIF

Local de 120m² à louer, situé à Belz.

- Aménagée entièrement en panneau isotherme
- Frigo de 15m² équipé de 2 machines à glace (+2 tonnes/24h) + 2 viviers artisanales

CONTACT : poissonnerieleralle@gmail.com



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

COMMERCES

VENTE POISSONNERIE CAUSE DÉPART EN RETRAITE (06)

Poissonnerie familiale depuis plus de 60 ans, avec activité traiteur et idéalement située dans rue commerçante.

DESCRIPTIF

- Superficie 50 M² + cave,
- Etal intérieur 5 mètres linéaire + étal extérieur modulable + vitrine traiteur,
- Chambre froide 6 M² + 2 frigos de stockage,

- Machine à glace neuve 500 Kg/jour,
- Vivier.

COMMERCE

- Bail tous commerces
- Loyer mensuel 985€ HT

CONTACT : 05 61 54 66 23
ou 06 35 59 00 69

PRIX : Sur demande



DIVERS

VENTE D'UN ÉTAL COMPLET DE POISSONNERIE (66)

Vente d'un étal complet pour vendre sur marché, hall, bord de mer ou marché couvert.

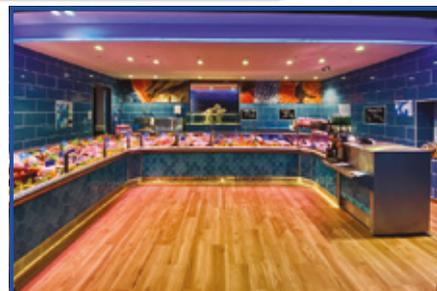
DESCRIPTIF

- 1 Étale de 2m (700 € HT neuf) + 1 Etal de 1m (375 € HT neuf), total 3m d'étal,
- 1 Étale de préparation/découpe 1,5 m (505 € HT neuf) pour poser balance, accessoire découpe et caisse,
- 1 promontoire (325 € HT neuf) pour balance caisse tiroir,
- 2 Bâches de protection pour étal de 2m chacune (255 € HT neuf),
- 1 Balance Helmac gpelt (1 050 € HT neuf) de 2020 (validité jusqu'en 2025),

- 35 Étiquettes pour vente (210 € HT neuf),
- Équipement/accessoires comprenant : 1 couteau à dent, 1 couteau à filet, 1 ciseau, 1 couteau à huître, 1 couteau à st jacques),
- 6 tréteaux pour étal : 4 tréteaux inclinés (392 € HT neuf) pour étal et 2 tréteaux droits (160 € HT neuf) pour étal de préparation. Tout le matériel est neuf et date de novembre 2020.

PRIX : Je vends le tout pour 3 600€ vente sur facture en hors taxe (possibilité de faire aussi une facture avec TVA à 20 %).

CONTACT : 06 85 06 40 33



CRÉATEUR DE STYLE DEPUIS 1992



CONSTRUCTEUR, INSTALLATEUR DE MOBILIER SUR MESURE



Fabrication de remorques de marché



Rue Augustin Fresnel
17184 PERIGNY cedex

Tél. 05 46 44 26 77
Port. 06 07 05 98 24
sofinoxprod@gmail.com

www.sofinox.com

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



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 !**

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. Gwenaël 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 !



Restons connectés !

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

DISPONIBLE CHEZ
VOTRE REVENDEUR



Marée Côte d'Opale

— l'Océan pour origine —

DU POISSON FUMÉ D'EXCEPTION

Fort de son savoir-faire dans le fumage et la salaison, Marée Côte d'Opale vous propose une gamme de poissons fumés authentiques et équilibrés : une gamme d'exception travaillée avec passion dans le respect de la tradition boulonnaise.



**Matière première
rigoureusement
sélectionnée**



**Salage léger à la main
- au sel sec -**



**Fumage à froid
doux et lent
- au bois de hêtre -**



**Tranchage main
ou mécanique**



Saumon

(Islande, Norvège, Ecosse, Féroé)



Truite

(Islande, France)



Omble chevalier

(Islande)



Sardine

481 rue Pierre et Auguste
Vanheeckhoet
62480 LE PORTEL


Océalliance
— l'Océan pour origine —

Contact :
Tél. 06 72 51 58 88
www.ocealliance.fr