



# L'INF

## de La POISSONNERIE Française

N°76 septembre - octobre 2024

CONCOURS NATIONAL  
Un des  
**MEILLEURS**  
APPRENTIS  
de France



## 12<sup>e</sup> édition des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie



**Élections TPE-PME** : Il est important de choisir vos représentants P. 6 à 7

**Professions de foi** des syndicats P. 8 à 11

**Plan de maîtrise sanitaire** : des mesures de flexibilité pour les petites entreprises P. 12 et 13

**Alerte sur la hausse** des contrôles hygiènes P. 15

**Commercialisation du poisson** sans glace en poissonnerie : rappel de la réglementation P. 18

## Élections TPE-PME, pour choisir vos représentants

Du 25 novembre au 9 décembre 2024



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

DISPONIBLE CHEZ  
VOTRE REVENDEUR



# Marée Côte d'Opale

— l'Océan pour origine —

## DU POISSON FUMÉ D'EXCEPTION

Fort de son savoir-faire artisanal, Marée Côte d'Opale vous propose une gamme de poissons fumés authentique et équilibrée : une gamme d'exception travaillée avec passion dans le respect de la fumaison boulonnaise.



**Matière première  
rigoureusement  
sélectionnée**

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

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

**Tranché main  
ou mécanique**



**Saumon**  
(Islande, Norvège, Ecosse, Féroé)

**Truite**  
(France)

**Ombre chevalier**  
(Islande)

481 rue Pierre et Auguste  
Vanheckhoët  
62480 LE PORTEL

  
**Océalliance**  
— l'Océan pour origine —

**Contact commercial :**  
Tél. 06.69.21.48.41  
n.herouart@mareecoteopale.fr  
**www.ocealliance.fr**



**Silvère Moreau**  
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

En novembre, se tiendront les élections TPE. Ne vous y trompez pas, ce rendez-vous est fondamental pour le quotidien de nos entreprises. Pourquoi ? Parce qu'il déterminera les acteurs qui négocieront les accords de branche, la politique de formation, l'évolution de notre régime de santé et prévoyance, notre grille des rémunérations. Pour ces raisons, il faut voter et inciter vos salariés à voter pour les structures syndicales qui naturellement défendent leurs positions mais qui comprennent aussi la réalité économique de nos entreprises. Sur ces questions, n'hésitez pas à contacter votre organisation pour tout renseignement complémentaire.

Nous sommes également alertés par une hausse significative des contrôles hygiènes ces derniers mois. Cette pression n'est plus possible. Notre profession fait face au plus grand corpus de règles. Régulièrement, nous échangeons avec les DDPP pour faire comprendre qu'il existe un droit à l'erreur pour les professionnels quand chaque matin ce sont près de 150 références en moyenne qui changent. Dans ces conditions, être sanctionné pour un nom latin d'espèce incorrect ou une sous-zone de pêche relève de l'aberration. Où se situe le manque de loyauté concernant le consommateur quand ce même consommateur va manger au restaurant du « saumon », une « sole », sans même que la mention élevage ou sauvage ne soit mentionnée ? Oublions également dans cet exemple toute mention de la langue de Cicéron ou des notions de géographie absconde propre à Bruxelles. Quoi qu'il en soit, notre marge d'action reste limitée face aux instances de contrôle mais nous mettons en oeuvre des actions concrètes pour informer au mieux les entreprises : projet d'un agenda hygiène pour aider les entreprises, projet d'un logiciel construit avec la SCAPP pour suivre au quotidien les obligations des entreprises, etc. En outre, nous vous rappelons que l'AFPF, votre centre de formation, association créée par des ar-

tisans poissonniers, est à votre disposition pour satisfaire à vos obligations de formation hygiène tous les trois ans. Les attestations de formation sont les premières pièces demandées en cas de contrôle.

Comme toujours un mot pour la jeunesse. En septembre, se tenait à La Rochelle la finale du concours «Un des Meilleurs Apprentis de France» pour notre métier. Cette finale a été historique par le nombre de finalistes sélectionnés ! Pas moins de 17 jeunes ont concouru ce jour. Évidemment, toutes nos félicitations aux 4 nouveaux « Meilleurs Apprentis de France » : Aliza, Enora, Romain et Elliot ! Mais nos félicitations et remerciements vont également à tous les candidats, les maîtres d'apprentissage, les centres de formation qui, au quotidien, oeuvrent pour le métier et nous permettent de créer cette dynamique malgré un contexte difficile. Merci à tous ! Les inscriptions pour 2025 ouvriront en décembre et nous essaierons de faire au moins aussi bien.

Je vous laisse désormais à la lecture de votre journal, mais vous rappelle, encore une fois, que votre organisation est à votre disposition.

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

Retrouvez cette affiche avec votre numéro



## Sommaire

- P. 4 MAF 2024 - PROMOTION Gérard GOUVERNAYRE
- 5 17 finalistes à La Rochelle, du jamais vu !

---

- P. 6 Élections TPE-PME : Il est important de choisir
- 11 vos représentants !

---

- P. 12 Plan de maîtrise sanitaire : des mesures
- 13 de flexibilité pour les petites entreprises

---

- P. 15 Alerte sur la hausse des contrôles hygiènes.
- Pensez à mettre en place vos formations avec l'AFPF

---

- P. 16 OPEF-aggis, une action conjointe au service
- 17 de la santé des salariés de la profession

---

- P. 18 Commercialisation du poisson sans glace en
- poissonnerie : rappel de la réglementation par la DGAL (Direction générale de l'alimentation)

---

- P. 19 "POISSON D'AQUACULTURE FRANÇAIS", une
- nouvelle marque pour une identification des produits issus de l'aquaculture française

---

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

---

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

---

- P. 24 Annonces
- 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 DAUBIGNY  
& Florence EMERY

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

**Publicité**  
Jean-Marc RAMET



# P. 4 MAF 2024 - PROMOTION Gérard GOUVERNAYRE

## 17 finalistes à La Rochelle, du jamais vu !

Et 1, 2, 5, 10, 17, voilà le nombre incroyable de finalistes pour cette édition 2024 exceptionnelle ! Venus de toute la France, filles et garçons ont montré le meilleur pour arriver au bout de cette longue finale. Le rendez-vous était à nouveau donné au sein de la Criée du Port de Pêche et le Lycée hôtelier de La Rochelle. Organisée conjointement avec la société des Meilleurs Ouvriers de France, représentée par Monsieur Claude TRANCHANT, et l'OPEF, cette finale était aussi intense pour les candidats que pour les jurys. Retour sur cette journée.

Commençons par féliciter nos 4 lauréates et lauréats, dans une parité parfaite



De gauche à droite :

- ✓ **Aliza FAUQUEMBERGUE** du CFPMT de Boulogne-sur-Mer - région Hauts-de-France
- ✓ **Enora FERCOQ** de Médéric Rungis région Île-de-France
- ✓ **Romain LAVANDIER** du CFA de Lorient région Bretagne
- ✓ **Elliot SALIN** du Lycée Maritime de La Rochelle région Nouvelle-Aquitaine

### LES ÉPREUVES

Quasiment identique aux sessions précédentes, les épreuves pour la finale ont débuté très tôt, dès 7h00 du matin, par un QCM. Puis les épreuves techniques se sont enchaînées avec celle du filetage (2 heures), puis le plateau de fruits de mer (45 min.) avant de se déplacer de La Criée au Lycée Hôtelier pour un déjeuner rapide et l'épreuve culinaire (2 heures 30) qui a mis les candidats et tous les jurys dans une pression pour tenir les délais.



Avec le soutien de l'association du paritarisme, l'ADPSP, cet événement a pu être mis en lumière tout au long de cette journée, par la production de vidéos et multiples interviews que vous avez pu retrouver sur les réseaux sociaux de l'OPEF. Le public, amis ou la famille, sont fervents de ces animations quasi instantanées qui leur ont permis de soutenir leur poulain ou tout simplement ces jeunes passionnés par leur métier.

### JURY ET ORGANISATION

Derrière un concours, il y a toujours une équipe qui coordonne ou contribue à la réalisation d'un tel événement.

L'OPEF tenait à remercier chaleureusement les établissements qui ont accueilli cette finale, **la Criée du Port de Pêche, le Lycée Maritime et Aquacole et le Lycée Hôtelier de La Rochelle**. Un remerciement très particulier pour notre coordinateur local, **Romain GAUVIN**, mais aussi aux responsables de la cuisine (**Laurent PASQUIER et Idriss MARTIN**) et leur exceptionnelle brigade qui a soutenu les 17 candidats.



Un grand merci au président du concours, **Jordan GOUBE**, à nos jurys, des professionnels en exercice, Meilleur Ouvrier de France pour certains et un MAF de l'édition de 2023, qui tous généreusement ont pris de leur temps pour accompagner ces jeunes. À la fois pour les juger, mais aussi les conseiller pour les aider à s'améliorer.

## LES JURYS

Sonia BICHET - MOF

Bruno GAUVAIN - MOF

Thomas GOURC - MAF

Eric JOLIBOIS - Chef de Cuisine

Gwenaël LAVILLE - MOF

Silvère MOREAU - président de l'OPEF

José RODRIGUES- Directeur général de la SCAPP

Fawze SANNIER - MOF

Et Monsieur **Claude TRANCHANT**, Président Délégué des Meilleurs Ouvriers de France de Charente Maritime.



Pour finir, la réussite complète de ce concours UMAF tient au soutien de nos fidèles partenaires qui contribuent à son bon déroulement : **ADPSP - APGIS - La Boutique du Poissonnier - Courbeyre - Société Demarne - France Filière Pêche - J'Océane - Jeanne Mareyage - Maison Blanc - MAPA Assurances - Médicis - Mericq - OSO - Pavillon France - Sauces MORIN - Scapp Poissonnier Corail - Reynaud - Vives-Eaux.**

**Concours UMAF 2025 : les inscriptions débuteront en décembre 2024 - Nous vous tiendrons informés**



## QCM - Finale MAF 2024

### Et vous, qu'auriez-vous répondu ?

L'OPEF propose de vous mettre à l'épreuve en répondant aux 20 questions qui ont été posées aux finalistes du MAF 2024.

## Pour vous tester



## Une superbe cérémonie des Rabelais au Cirque d'Hiver !

*Mercredi 25 septembre à 19h00 se tenait la traditionnelle cérémonie des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie dans un décor magique.*

Pour cette 12<sup>ème</sup> édition, c'est au cirque d'Hiver Bouglione que les 38 Jeunes Talents ont été récompensés tout au long d'une soirée exceptionnelle. Un lieu incroyable pour recevoir famille et tous les représentants des branches professionnelles et leurs invités. C'est au travers de films/interviews en situation de travail, afin de montrer leur point fort, leur idée du métier aujourd'hui et ce qu'il sera demain, que chacun des jeunes a été présenté. Pour la

catégorie Poissonnier, ce sont nos 3 jeunes **Meilleurs Apprentis de France 2023, Thomas Gourc, Lohan Dufils et Erwan Quoniam**, qui, après la présentation de leur vidéo qui a particulièrement ravi le public, ont leur Rabelais et un diplôme remis par les partenaires de l'événement et **Florence EMERY**, secrétaire générale adjointe de l'OPEF. Organisée par la **Confédération Géné-**

**rale de l'Alimentation en Détail (CGAD)**, dont l'OPEF est adhérente, cette cérémonie est l'occasion de récompenser les jeunes talents mais aussi de promouvoir l'apprentissage, les métiers de l'alimentation mais aussi les **maîtres d'apprentissage**, les **centres de formation** et les **chefs d'entreprises** qui ont été mis à l'honneur en leur qualité de passeurs de savoirs au quotidien.



## Le mot du Président Corail

Chers Adhérents, Chères adhérentes,

La rentrée scolaire passée, l'automne entamé, les conditions météorologiques de ces dernières semaines n'ont pas été optimales. Nous entamons la saison des plats réconfortants, pensez à adapter vos étals et proposer de nouveaux produits à votre clientèle. La saison de la Coquille St Jacques est d'ailleurs lancée !

Début septembre avait lieu le **Concours du Meilleur Apprenti de France à La Rochelle**. L'équipe de la SCAPP s'est rendue sur place aux côtés de l'OPEF afin d'encadrer et accompagner les 17 apprentis en lice pour le titre 2024. Une grosse et importante journée pour ces jeunes qui débutent dans le métier.

Dans la continuité de célébrer les jeunes qui se lancent dans le métier, quelques semaines plus tard le mercredi 25 septembre, José, Séverine et



Ingrid, se sont rendus au Cirque d'Hiver Bouglione à Paris pour la Cérémonie des Rabelais de Jeunes Talents de la Gastronomie. Un cadre exceptionnel pour accueillir cette 12<sup>ème</sup> édition où 3 jeunes Poissonniers ont été récompensés pour leur travail !

Et comme à chaque nouveau numéro, nous vous présentons le portrait d'un adhérent de la Coopérative. Cette fois, nous sommes allés du côté de Balma lors de la soirée d'inauguration de La Poissonnerie Balmanaise.

Si vous aussi vous souhaitez partager quelques lignes dans nos pages, n'hésitez surtout pas à nous écrire à [communication@scapp.fr](mailto:communication@scapp.fr).



## 17 CANDIDATS ET 7 JUGES POUR UNE BELLE JOURNÉE !

C'était le mercredi 11 septembre dernier que 17 jeunes apprentis Poissonniers-Écaillers se sont retrouvés à La Rochelle pour concourir à l'occasion du titre de Meilleur Apprenti de France. Tous ont su donner le meilleur d'eux-mêmes à travers plusieurs épreuves qui ont eu lieu tout au long de la journée : QCM, filetage, plateau de fruits de mer et épreuve culinaire.

Lors de l'épreuve culinaire, nous avons eu la chance d'être accueillis dans les locaux du Lycée Hôtelier, ce qui a permis aux candidats d'être entourés de professeurs chefs cuisiniers ainsi que d'étudiants aide-cuisiniers. Une dernière épreuve dans de magnifiques locaux pour clôturer cette longue journée. Quatre candidats ont su se démarquer tout au long des épreuves et repartent avec le titre de « Un des Meilleur Apprenti de France 2024 », encore un grand bravo à Énora FERCOQ, Aliza FAUQUEMBERGUE, Romain LAVANDIER et Elliot SALIN (de gauche à droite sur la photo).

**Un beau début dans le métier, ne lâchez rien !**

## 12<sup>e</sup> CÉRÉMONIE DES TROPHÉES DES RABELAIS DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

**Thomas GOURC** (Poissonnerie Gourc - Bias 47), **Lohan DUFILS** (Poissonnerie de l'Océan - Annecy 74) et **Erwan QUONIAM** (Poissonnerie Le Petit Chalutier - Paris 17). Ce sont les 3 jeunes Poissonniers passionnés et investis dans leur métier qui se sont vu récompensés pour leur engagement parmi 38 jeunes talents de la gastronomie ce soir-là. Une grande fierté pour notre filière que de voir ces jeunes prendre le relai avec cette volonté de réussir.



## PORTRAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER

Vendredi 27 septembre, La Poissonnerie Balmanaise, située à Balma (31), a fait sa soirée d'inauguration. José, Séverine et Ingrid se sont rendus sur place afin d'accompagner Guillaume, Romain, Maxime et Vincent dans leur lancement. Nous en avons profité pour échanger avec Maxime.

### Bonjour Maxime, est-ce que tu peux nous en dire un peu sur toi s'il te plaît ?

Je m'appelle Maxime, je travaille à la Poissonnerie Balmanaise à Balma que l'on a reprise il y a 1 mois maintenant. Cela fait 16 ans que je suis dans le métier, j'ai débuté au Marché Victor Hugo à Toulouse, à la Poissonnerie Bellocq.

### Qu'est-ce qui t'a donné envie de te lancer en tant que Poissonnier ?

Ce qui m'a donné envie de me lancer, c'est mon intérêt pour les produits de la mer, la volonté de proposer des produits de qualité et aussi la proximité avec les clients.

### Qu'est-ce que tu préfères dans ton métier ?

J'ai une préférence pour la préparation des poissons, le filetage, les découpes et les manipulations techniques.

### Si tu ne pouvais manger qu'un poisson pour le reste de ta vie, pour lequel opterais-tu ?

Le Saint-Pierre ! Avec ses filets sans arrêtes, c'est un poisson pas trop gras et bon pour la santé.

### Quel poisson, coquillage ou crustacé, que l'on peut retrouver sur ton étal, me conseillerais-tu et de quelle façon dois-je le cuisiner ?

Je recommande vraiment les palourdes et les gambas en persillades ! Après notre spécialité c'est aussi le saumon gravlax et notre taboulé de la mer, à retrouver tous les jours à la poissonnerie et fait maison !

**N'oubliez pas que ces quelques lignes dans le Journal de l'Information vous sont dédiées, si vous souhaitez nous transmettre une information, des visuels, la mise en avant d'évènement ou autre, n'hésitez pas ! Nous le ferons avec plaisir.**



## OFFRE SPÉCIALE

plateaux polystyrénés et coiffes

**PRÉPAREZ VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE ET FAITES LE PLEIN DE PLATEAUX !**

#### PLATEAUX ROUNDS BLANCS (PRIX HT)

DIAM. 35CM (X60) : Prix public : 0,93€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 0,90€/p

DIAM. 50CM (X20) : Prix public : 1,56€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 1,50€/p

#### PLATEAUX OVALES BLANCS (PRIX HT)

50X30 CM (X30) : Prix public : 1,22€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 1,16€/p

70X40 CM (X25) : Prix public : 1,89€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 1,79€/p

#### BATEAUX BLANCS (PRIX HT)

PETIT MODÈLE (X40) : Prix public : 1,42€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 1,37€/p

MOYEN MODÈLE (X40) : Prix public : 2,25€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 2,20€/p

GRAND MODÈLE (X10) : Prix public : 3,09€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 2,89€/p

#### COIFFES PLATEAUX ROUNDS (PRIX HT)

DIAM. 36CM (X30) : Prix public : 1,43€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 1,38€/p

DIAM. 51CM (X30) : Prix public : 2,46€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 2,41€/p

#### COIFFES PLATEAUX OVALES (PRIX HT)

PETIT (X30) : Prix public : 2,15€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 2,10€/p

GRAND (X30) : Prix public : 2,79€/p  
Prix ad. SCAPP/OPEF : 2,70€/p



\*COIFFES DISPONIBLES

**CONTACTEZ-NOUS  
05 61 54 89 54**

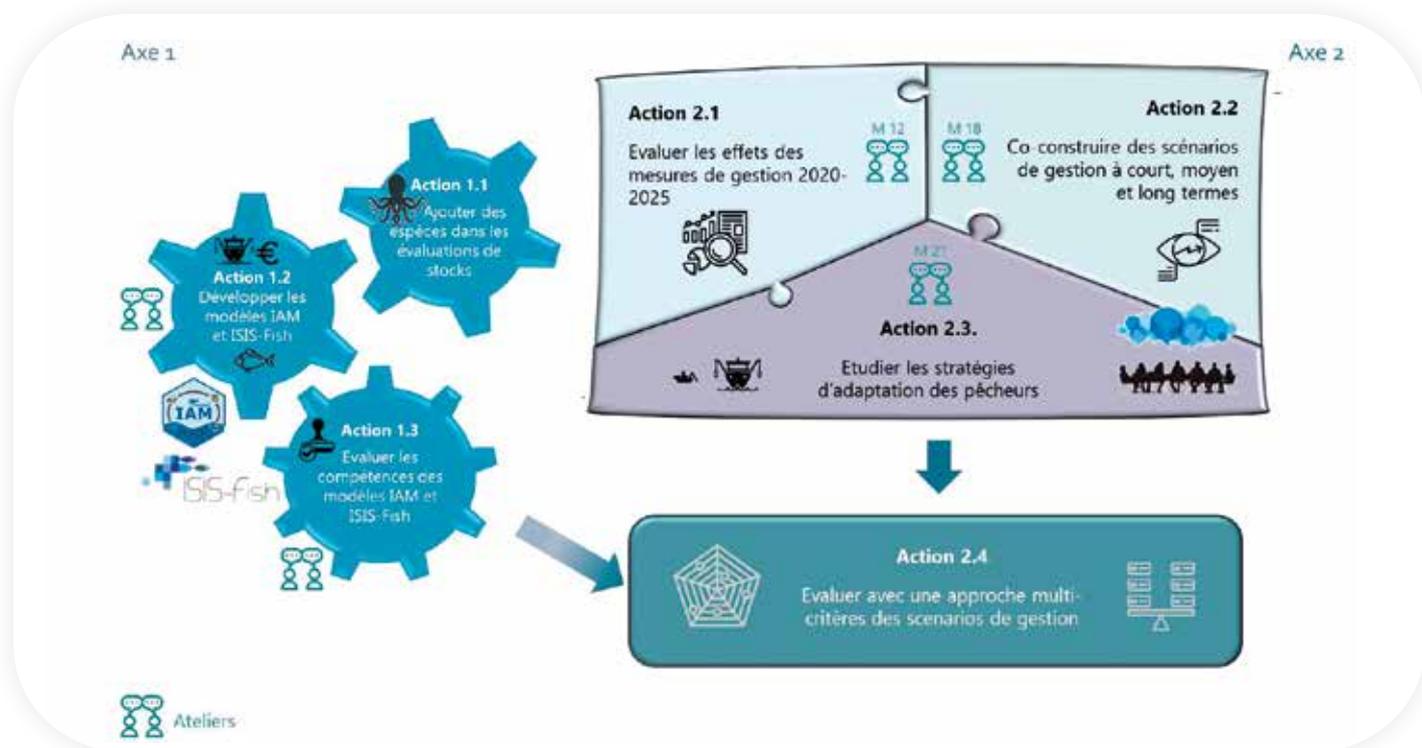


# P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

## Des projets pour mieux connaître les ressources et améliorer la gestion des pêches

Confrontées à des changements de leur contexte économique, écologique et réglementaire, dont la hausse du prix du gazole et la concurrence spatiale de l'éolien en mer, les pêcheries de Méditerranée sont contraintes à une adaptation permanente de leurs activités de pêche. Pour faire face à ces changements et permettre d'assurer la durabilité des écosystèmes et de leur exploitation, une vision à plus long terme, plus intégrée du socio-écosystème, est nécessaire. C'est l'objectif de l'ambitieux **projet GEMMBE**, lancé en début d'année, pour une durée de trois ans.

Grâce à la collaboration entre les scientifiques et les professionnels des pêcheries concernées, **GEMMBE** vise à offrir un cadre pour ces échanges et à développer les outils nécessaires à une gestion écosystémique, selon une approche pragmatique. Le projet apportera une vision de court, moyen et long terme à travers la construction de scénarios simulant différentes hypothèses de fonctionnement écologique, de comportement de pêche et de contraintes économiques et réglementaires. De multiples critères, identifiés avec les partenaires, permettront d'évaluer les scénarios d'évolution des pêcheries en réponse aux enjeux actuels de durabilité et de partage de l'espace marin pour permettre aux professionnels d'anticiper les évolutions de leur cadre professionnel.



Le premier comité de pilotage du projet GEMMBE a eu lieu le 23 juillet à Sète.

## FRANCE FILIÈRE PÊCHE

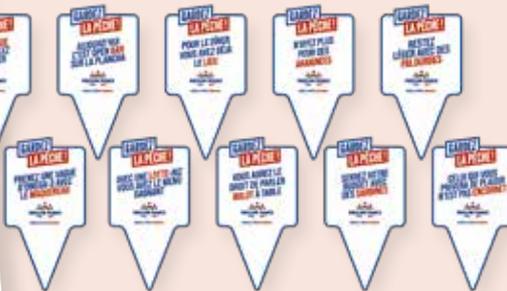
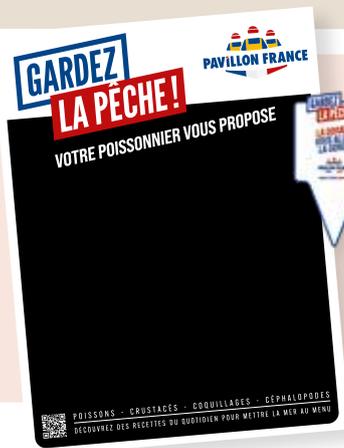
Rassemble tous les maillons de la filière de pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, distributeurs et Artisans Poissonniers), au sein d'une démarche de valorisation des engagements des professionnels en faveur d'une pêche nourricière durable.



## Télé, centres commerciaux et... métro parisien : « Gardez la Pêche ! » part en campagne

Spots TV, sponsoring, affiches publicitaires, opération dans le métro Poissonnière... Le déploiement de « **Gardez la Pêche !** », la nouvelle signature de **PAVILLON FRANCE**, s'accélère cet automne. À partir du 6 octobre et jusqu'au 31 décembre, trois spots TV, au ton humoristique et décalé, sont diffusés sur les principales plateformes de Replay (TF1, M6, France TV) et services SVOD (Netflix et Prime Video). Puis, du 21 octobre au 16 novembre 2024, la marque collective de la pêche française sponsorisera l'émission *Petits plat en équilibre*, diffusés tous les jours sur TF1 à la mi-journée. Par ailleurs, une campagne d'affichage aura lieu dans de nombreux centres commerciaux du 23 octobre au 19 novembre 2024.

Dans le cadre de ce déploiement, une opération événementielle inédite sera organisée du 22 au 28 octobre à la station de métro Poissonnière, à Paris. Pendant plus d'une semaine, la station sera entièrement rhabillée aux couleurs de la nouvelle identité visuelle de **PAVILLON FRANCE**, avec des affiches mais aussi des idées recettes à destination des usagers du métro. Des goodies seront également distribués aux usagers de la station, afin de les sensibiliser sur les espèces et les recettes, mais aussi de faire gagner la marque en notoriété.



Le déploiement de la nouvelle signature **PAVILLON FRANCE** passe également, et évidemment, par les boutiques des artisans poissonniers. Vous pouvez ainsi commander gratuitement de nombreux outils de mise en valeur de votre rayon ou de votre boutique sur [www.pavillonfrance-pro.fr](http://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

Chez votre artisan poissonnier



La marque des produits de la pêche française

Retrouvez toutes nos annonces sur le site [www.poissonniers.com](http://www.poissonniers.com)

## À VENDRE : FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE-TRAITEUR-BAR À HUITRES (07)

Située à Alissas (07210) sur une place très attractive avec de nombreux commerces (Boucherie, Fromagerie, Boulangeries, Bar Brasserie, Restaurant, Caviste), un espace dédié rien que pour les métiers de bouche.

### Je vends le fonds de commerce d'une Poissonnerie-Traiteur.

- En activité depuis 2019 (création),
- 2 Salariés,
- Ouvert 5 jours sur 7,
- Surface 95m<sup>2</sup> (Surface de vente 54m<sup>2</sup>),
- Clientèle Locale, Touristique, Professionnel,

### MATÉRIELS DANS LE MAGASIN

- Étalage de 7m,
- 2 Vitrines Traiteur Réfrigéré de 2m,
- Machine à glace MAJA,

- Chambre Froide de 9m<sup>2</sup>,
- Une grande plonge de bac,
- Une climatisation plafond,
- Éclairage LED,
- 1 vivier Homarium,
- 1 Terrasse aménagée,
- Un Labo cuisine aménagé,
- Un bureau,
- WC,
- Balance/Caisse Precia Molène,

**CA N-1 : 500 000 euros**

**Loyer : 640 HT par mois.**

Bail commercial à destination d'une Poissonnerie-Traiteur et dégustation sur place.

**Prix de vente : 230 000 euros**

### Contact :

M. MOYON - 06 73 28 43 19  
lecailledoree@hotmail.com



## À VENDRE POISSONNERIE MARCHÉ DE LAGNY SUR MARNE 77400

Marché couvert  
Les mercredis, vendredis et dimanches  
Installation 16 m linéaire, table en inox alimentaire, électricité aux normes

**Prix de vente : 28 000 € à débattre**

**Contact : 06 26 52 03 47**



## À VENDRE FONDS POISSONNERIE - LANGUEUX (22)

Surface de 61 m<sup>2</sup> à Langueux (22)

Place de parking devant la boutique (dont 5 places de 10 mn).

Potentiellement à développer le traiteur en installant une cuisine.

Pas de salarié.

Poissonnerie existante depuis 1985, repris en 1997 et à mon compte depuis 2001.

**Loyer : 666 € HT**

**Prix de vente : 45 000 €**

**Contact : 02 96 62 13 14**

**ou 06 70 03 49 70**



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**

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

COMMERCES

## ENVIE DE VOUS INSTALLER DANS LES DEUX-SÈVRES (79)

Nous sommes informés que la halle de Thouars (79100) recherche son poissonnier pour reprendre un beau banc aménagé.

La halle est ouverte du mardi au

dimanche, uniquement le matin.

Le chiffre d'affaires était auparavant de **450 000 euros**

Contact : Monsieur GUÉRET  
au 07 70 78 16 27



## À VENDRE EMPLACEMENTS SUR MARCHÉS DANS LE TARN (81)

Dans le Tarn, à vendre emplacement sur différents marchés.

### PÉRIODICITÉ

4 jours par semaine :

- Mercredi : les Cabannes / Cordes-Sur-Ciel ;
- Jeudi : Saint-Juéry ;
- Samedi : Albi La Madeleine ;
- Dimanche : Lisle sur tarn.

En activité depuis 15 ans, avec une clientèle très fidèle.

Les marchés sont à fort potentiel.

Le chiffre d'affaires est réalisé sur seulement 4 mètres d'étalage. En hausse et à développer. Cela convient pour 2 personnes.

### MATÉRIELS

Possibilité de céder le matériel, remorque, camion frigorifique, etc...

**Prix très attractif, rentabilité 3 mois.**

Pour plus d'informations vous pouvez me **contacter** (après 14h) :

au 06 12 22 70 83



Océan  
délices

Traiteur  
Côté Mer  
l'Art du beau et du bon



Au service  
des poissonneries  
depuis 20 ans



Complétez vos étales avec des produits élaborés : saumon mariné, tartares, rôtis, ballotins, paupiettes, choucroute, verrines, terrines, moules et poissons marinés...



OCEAN DELICES - 4 rue Pierre Rémoles - 62200 Boulogne-sur-Mer.

Tel : +33(0)3.21.91.55.27 - Fax : +33(0)3.21.91.88.31

e-mail : oceandelices@wanadoo.fr

Site internet : www.oceandelices.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](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  
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

⑬ Fédération des poissonniers d'Ile-de-France  
M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34

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

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

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

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

④ Référent de Pays de la Loire  
Guillaume FIALA - 07 71 24 80 04

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

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

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

⑥ Référent de Nouvelle-Aquitaine sud  
M. Gwenaël LAVILLE - 06 38 94 26 23

⑨ Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :  
Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59  
Mme Eulalie RUS - 06 58 61 14 99

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

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 :  
Kattia VARELA-HALLS et  
Cédric DANIEL :  
Tél. 01 49 57 16 75 ou Tél. 01 49 57 16 16



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 !

# LE POISSON AUSSI FAIT COCORICO

LA FILIÈRE PISCICOLE FRANÇAISE  
PRÉSENTE LE **NOUVEAU LOGO**  
D'IDENTIFICATION DES **POISSONS**  
D'AQUACULTURE FRANÇAIS



**SUIVEZ  
CE NOUVEAU REPÈRE !**

Ce logo, qui sera décliné par espèce, rejoint les couleurs et la forme hexagonale déjà bien connues des consommateurs pour la viande, les œufs, les fruits et légumes ou les fleurs de France.

Le cahier des charges, contrôlé par un organisme tiers, garantit des poissons de mer et d'eau douce : nés, élevés, abattus, transformés et conditionnés en France.

## LES ESPÈCES FRANÇAISES CONCERNÉES



Bar



Daurade



Esturgeon



Maigre



Saumon



Truite

Ombre chevalier

Saumon de fontaine

### Déclinaison du logo par espèce



## L'ENGAGEMENT DE LA FILIÈRE PISCICOLE FRANÇAISE MIS À L'HONNEUR !

En choisissant et en affichant ce logo, vous répondez aux attentes des consommateurs et soutenez activement :



LES EMPLOIS  
LOCAUX



UN SAVOIR-FAIRE  
UNIQUE



LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE



LE RESPECT D'UN CAHIER  
DES CHARGES STRICT