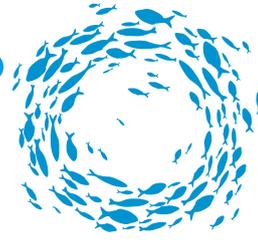




# L'INF



## de La POISSONNERIE Française

N°79 mars-avril 2025

### QUALIFICATIONS 2025

CONCOURS

« UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »

- CFPMT
- CAMPUS PRO LILLE
- ICEP FORMATION
- CFA CUZON
- CFA DE L'ORIENT
- MÉDÉRIC RUNGIS
- MFR CHALLANS
- LYCÉE MARITIME LA ROCHELLE
- COBAS BASSIN FORMATION
- CFA JULES VERNE
- CFA NICE CÔTE D'AZUR



PLUS D'INFOS SUR LE CONCOURS MAF



### INSCRIVEZ-VOUS !

Ouverture de la 28<sup>e</sup> session de l'examen « Un des Meilleurs Ouvriers de France »

INSCRIPTION AU CONCOURS MOF



**SNAP**  
Salon national de la poissonnerie & des produits de la mer

5 et 6 octobre 2025

**SAVE THE DATE**

Venez nombreux !

Obligation d'effectuer des analyses microbiologiques pour la glace produite en entreprise P. 6

L'OPEF vous aide pour votre recrutement P. 7

Température réglementaire de conservation des produits traiteurs en poissonnerie P. 12

Blocage des budgets formation - Une situation inadmissible. Intervention de l'OPEF P. 15

Information OPEF : Courrier de la DGCCRF Rappel de la réglementation P. 18

## 2025, une année dynamique pour la Poissonnerie !



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



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

# LEADER FRANCAIS ET EUROPÉEN DU MAREYAGE

Spécialiste de la **valorisation des espèces** des côtes françaises et garant de la **fraîcheur**, Océalliance sélectionne chaque jour le meilleur de la mer pour vous proposer une **large gamme de produits frais**, cuits et transformés.



**33**  
CRIÉES D'ACHAT  
**1<sup>ER</sup> ACHETEUR  
EN FRANCE**

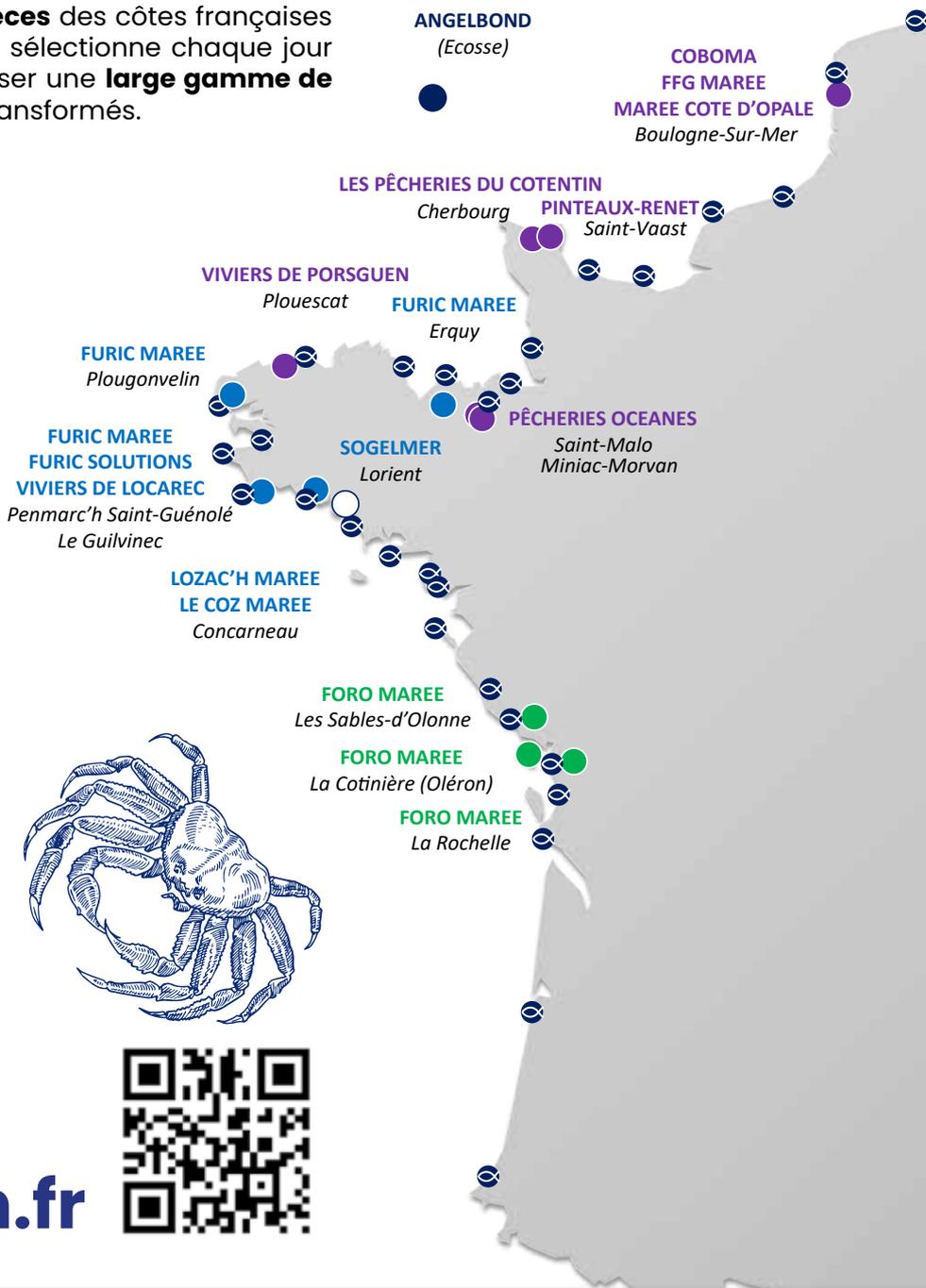
POISSONS ENTIERS  
FILETS  
COQUILLAGES  
CRUSTACÉS  
CÉPHALOPODES  
PRODUITS ÉLABORÉS



**26**  
ATELIERS  
AU PLUS PRÈS  
DES PORTS



COMMANDEZ  
en ligne sur  
**clicocean.fr**



67 quai des magasins de Marée  
56100 Lorient

[www.ocealliance.fr](http://www.ocealliance.fr)  
[www.clicocean.fr](http://www.clicocean.fr)

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

UN DE NOS PRODUITS PRIMÉ !

**Médaille de bronze**

du Concours Général agricole

**Truite fumée 4 tranches**  
«Les Saveurs du large»



**Marée Côte d'Opale**  
— l'Océan pour origine —



**Silvère Moreau**  
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

Face aux défis et aux difficultés qui nous entourent et contre lesquels nous luttons au quotidien, il est parfois nécessaire de rappeler le rôle et la raison d'être de votre organisation.

L'OPEF, est un syndicat professionnel. Il a été créé par des professionnels pour la défense des intérêts collectifs des entreprises de notre métier. Les sujets sur lesquels nous intervenons se doivent d'être des sujets communs et nous concerner tous : la formation, la santé, les évolutions législatives ou réglementaires qui affectent la profession dans son ensemble, etc. Nous sommes très souvent sollicités par nos adhérents sur des problématiques relatives à leur situation individuelle et il est parfois difficile pour nous d'apporter des solutions personnalisées. Nous sommes désolés de ne pouvoir en faire plus et nous comprenons les besoins mais certains sujets sont trop engageants et nécessitent l'intervention de professionnels du droit pour apporter une réponse sécurisante pour les entreprises. Je pense notamment à la question des baux commerciaux ou du suivi des assurances après un sinistre.

Cela étant rappelé, retour sur l'activité des deux mois écoulés.

Au niveau de la formation tout d'abord, nous luttons contre le fonctionnement de l'OPCO EP et c'est regrettable. Il s'agit d'une administration qui n'a de compte à rendre à personne et qui estime pouvoir bloquer les fonds de la formation en se réfugiant derrière un pseudo « principe de prudence ». C'est absolument inadmissible. Nos entreprises cotisent et continuent de cotiser alors que le départ en formation de nos salariés est pour le moment bloqué. Je vous invite à lire l'article dédié.

Côté recrutement, vous êtes très nombreux à nous faire part régulièrement de vos difficultés. Nous n'avons pas de solutions miracles mais à la demande de plusieurs adhérents, nous avons développé une série d'affiches permettant d'indiquer que vous cherchez à recruter et que nous mettons à votre disposition. Nous espérons qu'elles vous seront utiles. N'hésitez pas à nous faire part des évolutions souhaitées. Les équipes de l'OPEF sont à votre disposition pour les faire vivre.

Nous avons aussi, et comme toujours, beaucoup été sollicités sur les aspects réglementaires. Ils ont fait l'objet de communications régulières. Deux points à souligner :

- Vous êtes nombreux à être démarchés par des organismes de formation mentionnant l'obligation d'une formation « certibiocide ».
- Cette formation n'est aucunement obligatoire.** Ne vous laissez pas abuser par des centres de formations qui ne cherchent que le profit et sont prêts à tout. Nous vous rappelons que l'AFPF, le centre de formation de l'OPEF, est à votre disposition en cas de besoin. N'hésitez pas à le solliciter.

- Depuis la délégation des contrôles DDPP à des organismes privés (janvier 2024), de nombreux points de contrôle nous remontent. Un en particulier a été problématique récemment : l'obligation de faire tester la glace produite en entreprise. Nous faisons le point dans ce journal.

Nous avons également été destinataire d'un courrier de la DGCCRF. Il rappelle nos nombreuses obligations et nous indique que souvent, chez nos confrères, elles ne sont pas toujours respectées. Nous continuerons d'informer les entreprises mais, nous avons également rappelé que nous sommes la profession la plus réglementée et la plus contrôlée.

À titre d'illustration, nous nous sommes fermement opposés cette semaine à une consultation de la DGCCRF qui proposait de supprimer l'appellation générique de « raie » pour prévoir 18 (!) mentions d'espèces... Autant de contraintes supplémentaires qui auraient donné lieu à sanction en cas d'erreur alors même que dans le restaurant d'en face, la carte n'aurait pas bougé « Raie au beurre ». Deux poids, deux mesures, toujours aussi difficile à supporter et justifier.

Une bonne nouvelle cependant, nous avons réussi à maintenir le polystyrène dans la filière jusqu'en 2035. Qu'on ne se méprenne pas. Nous ne sommes pas rétrograde ou anti-écologistes. Nous sommes simplement rationnels : il n'existe à date aucune alternative offrant les mêmes propriétés et qui n'implique pas des coûts délirants pour assurer la logistique retour et nettoyage de bacs réutilisables. Le polystyrène est un matériau aux propriétés inégalées et entièrement recyclable ! Il reste beaucoup de chemins et nous travaillons désormais à la mise en place d'une filière de collecte pour le recyclage et demain le réemploi.

Enfin, sur le plan de la jeunesse, nous finalisons l'organisation du concours Un des Meilleurs Apprentis de France. Il se déroulera à Toulouse, dans les cuisines de l'école Thierry Marx, le 1<sup>er</sup> juillet. Véritable vitrine de la profession et mise en avant des jeunes, cet événement est toujours attendu. Nous avons développé un livret de présentation que nous vous invitons à diffuser le plus largement possible.

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

## Sommaire

- P. 4** Qualifications 2025 - « Un des Meilleurs Apprentis de France » - toutes les régions représentées !
- P. 5** SNAP Salon national de la poissonnerie Les 5 et 6 octobre 2025, MIN de Toulouse (69)
- P. 6** Rappel réglementaire : obligation d'effectuer des analyses microbiologiques pour la glace produite en entreprise
- P. 7** L'OPEF met à disposition une série d'affiches pour favoriser le recrutement
- P. 8** Obligation d'inscription à RappelConso en cas de rappel produits
- P. 9** Installation de défibrillateur, les poissonneries artisanales ne sont pas concernées
- P. 10** La loi Handicap a 20 ans :  
**11** Beaucoup de chemin reste à faire
- P. 12** Température réglementaire de conservation des produits traités en poissonnerie
- P. 13** Attention aux démarchages pour des formations CERTIBIOCIDE Désinfectants
- P. 15** Blocage des budgets formation. Une situation inadmissible. Intervention de l'OPEF
- P. 16** OPEF - APGIS, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession  
**17**
- P. 18** Information OPEF : courrier de la DGCCRF Rappel de la réglementation.
- P. 19** Convention collective de la poissonnerie : des textes à manier avec prudence
- 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

### Ils soutiennent la Profession et ses actions :



**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 DAUBIGNÉY  
& 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 :



# P. 4

## Qualifications 2025 - « Un des Meilleurs Apprentis de France » - toutes les régions représentées !

Avec une édition un peu moins importante que 2024 en termes de candidats, plus nombreux sont les centres qui organisent les qualifications départementales et régionales au concours MAF sur tout le mois d'avril. Nous avons hâte de découvrir les prochains finalistes.

Cette promotion Gilberte GARCIA a deux points forts cette année. Il s'agit du 40ème concours « Un des Meilleurs Apprentis de France », un bel anniversaire, mais aussi un lieu innovant pour la finale, au MIN de Toulouse, où l'OPEF va donner rendez-vous aux professionnels pour le premier salon national de la poissonnerie en France - **SNAP**, les 5 et 6 octobre 2025.

En attendant ce grand événement, les qualifications sont lancées pour nos 27 candidats. Toutes les régions sont représentées et les centres ont activement préparés et organisés, sous la responsabilité de la SNMOF et de l'OPEF, les qualifications départementales et régionales dans leur établissement respectif.

Nous les remercions chaleureusement pour leur investissement. La réussite de ces qualifications tient à un travail et un objectif commun dans l'intérêt des jeunes de la profession.

Motivés, ces jeunes apprenti(e)s le sont, pour accéder à la finale. Avec une médaille d'or (note >17/20) aux qualifications régionales, ils auront leur droit d'entrée le **1er juillet prochain** pour tenter de remporter le titre de Meilleur Apprenti de France dans la catégorie poissonnier-écailler-traiteur.

Ils sont l'avenir de notre métier. Pour devenir les futurs professionnels de nos commerces, en salariés ou vos futurs repreneurs, ils ont aussi besoin d'un excellent accompagnement. Les maîtres d'apprentissage,

chefs d'entreprise, complètent la formation qu'ils reçoivent dans les CFA. Nous rappelons à quel point il est important de former des apprentis dans vos établissements. Vous disposez d'aide de l'État, n'hésitez pas à en profiter.

**Informations des aides à l'apprentissage sur le site de l'OPEF : [www.poissonniers.com](http://www.poissonniers.com)**

Fin avril, la liste des candidats finalistes sera connue et nous ne manquerons pas vous tenir informé.

**Rendez-vous est donné le 1er juillet 2025 au MIN de Toulouse pour la finale !**

Après deux belles années sur le site de La Rochelle, à la Criée du Port de Pêche et au Lycée hôtelier, c'est le MIN de Toulouse et plus particulièrement l'espace cuisine Mode d'Emploi, By Thierry Marx, qui accueillera les jeunes finalistes. Nous attendons de belles personnalités pour assister à l'événement.

**Pour le moment, nous souhaitons bonne chance à tous ces jeunes apprentis, prenez du plaisir et donnez le meilleur de vous-mêmes.**

### Liste des Centres de Formation

- Le CFA Cuzon de Quimper
- Le CFA de Lorient
- Le CFA Métropole Nice Côte d'Azur
- Le CFPMT de Boulogne-sur-Mer
- COBAS Bassin Formation de La-Teste-De-Buch
- L'ICEP Formation de Caen
- Le CFA Jules Vernes de Saverne
- Le Lycée Maritime de La Rochelle
- Le Lycée Professionnel Renée Bonnet de Toulouse
- Le CFA Médéric à Rungis
- La MFR de Challans



Participants ou finalistes, les jeunes auront bénéficié d'une formation solide et nous savons qu'elle constitue le socle pour devenir un bon professionnel.

Nous remercions aussi les jurys, venant d'horizons professionnels différents, qui donnent de leur temps gracieusement aussi pour participer à ces sélections. Au-delà de donner une note, ils prodiguent de précieux conseils à l'issue des épreuves, pour aider les jeunes à s'améliorer et se préparer au mieux pour la finale.

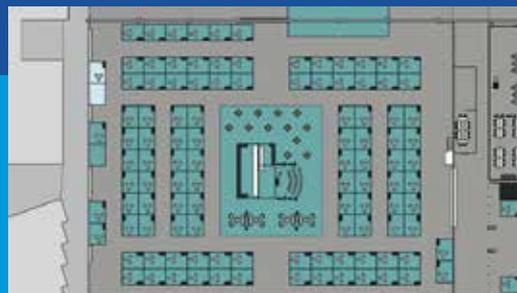


**Les 5 et 6 octobre 2025, MIN de Toulouse (69)**

Madame, Monsieur,  
Nous vous donnons rendez-vous au **MIN de Toulouse** pour la **1<sup>ère</sup> édition du SNAP !**



La **SCAPP Poissonnier Corail** et l'**OPEF, l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France**, accompagnées de leurs partenaires nationaux, lancent le **Salon National de la Poissonnerie et des produits de la mer (SNAP)** : un événement à taille humaine favorisant les échanges, le partage et la convivialité autour de notre profession.



146-200 avenue des États-Unis  
31200 Toulouse

**LE GRAND MARCHÉ**  
MIN TOULOUSE OCCITANIE

Périphérique intérieur

Sortie 33 Fondrenys

Périphérique extérieur

Sortie 33b Lalande-Fondrenys



### ***Vous souhaitez exposer au SNAP ?***

Vous êtes un professionnel dont le **métier est lié à la poissonnerie** et aux produits de la mer, vous représentez un **organisme professionnel** (service, institutionnel, syndicat, ...), vous représentez un **établissement de formation** (CFA, lycée, ...) ?

**Obtenez votre espace sur le salon SNAP dès maintenant !**

N'attendez plus pour **rejoindre l'aventure** et apportez la **visibilité** de votre **entreprise en participant** à la mise en avant du **métier** et **des savoir-faire !**

**Rejoignez-nous ! Contact : 06 83 37 21 11**

## Le centre de formation de l'OPEF

➤ **Besoin d'une formation ?**  
**L'AFPF se charge de tout !** ◀  
**Et tout est pris en charge !**



### Formations proposées en présentiel

#### Formations réglementaires

Hygiène et guide de bonnes pratiques *obligatoire tous les 3 ans*  
Évaluation des risques professionnels *obligatoire, document unique établi et fourni*



#### Formations techniques personnalisées\*

Étal et théâtralisation du point de vente  
Plateaux de fruits de mer  
Traiteur  
Filetage



\* Nous contacter pour obtenir les modalités de personnalisation

### Dates formation hygiène\*\*



**28/04/2025** : CASTAGNIERS LES MOULINS - 06

**05/05/2025** : LIMOGES - 87

**12/05/2025** : CHAINTRE - 71

**20/05/2025** : LE TREPORT - 76

**26/05/2025** : BOGNY SUR MEUSE - 08

**02/06/2025** : MARENNES-HIERS-BROUAGE - 17

**Attention, d'autres dates à retrouver dans notre prochain numéro !**

\*\*Nous contacter pour dates supplémentaires à définir avec notre formateur

Contactez Tiphaine ☎ 09 81 44 44 43 ☎ [secretariat@poissonniers.com](mailto:secretariat@poissonniers.com)

Elle s'occupe de votre dossier d'inscription, de la prise en charge de la formation (dans la limite des barèmes en vigueur), sous réserve du délai de validation par l'organisme financeur (auprès du FAFCEA pour les TNS, de l'OPCO EP pour vos salariés) et/ou dans la limite de 15 jours à 3 mois après votre demande.

## Le mot du Président Corail

Chères adhérentes, Chers Adhérents,

L'année 2025 poursuit son élan avec des projets passionnants et une dynamique forte pour notre coopérative et pour toute la filière des artisans poissonniers. Après avoir célébré l'Année de la Mer, nous avons le plaisir de vous annoncer officiellement un événement majeur pour notre profession : **le Premier Salon National d'Artisan Poissonnier (SNAP)**, qui se tiendra en France les **5 et 6 octobre 2025** au MIN de Toulouse !

Les **inscriptions pour le SNAP sont désormais ouvertes**, et nous tenons à vous prévenir que les places partent **très vite** !

Cet événement tant attendu rassemblera les acteurs de la filière poissonnerie, des producteurs aux artisans, en passant par les fournisseurs et les passionnés de produits de la mer. Le SNAP sera l'occasion unique de mettre en valeur notre savoir-faire, d'échanger sur les meilleures pratiques et d'explorer les nouvelles tendances qui façonnent notre métier. Nous sommes impatients de vous y retrouver pour partager ensemble notre passion et célébrer le dynamisme de notre profession.



Parallèlement, notre présence au **Salon Seafood de Barcelone**, qui se tiendra du **6 au 8 mai 2025**, continuera de renforcer notre visibilité et notre engagement au sein du secteur. Ce salon, reconnu pour son envergure et son réseau de professionnels du monde entier, est une belle opportunité pour notre coopérative de découvrir de nouveaux produits, de tisser des liens avec des acteurs internationaux et de porter haut les couleurs de notre métier au-delà des frontières.

Ces deux événements sont des moments essentiels pour notre coopérative, et nous espérons que vous partagerez notre enthousiasme pour ces belles initiatives. Ensemble, nous continuerons à valoriser notre métier, à innover et à faire rayonner notre savoir-faire !

**Restons connectés et mobilisés**, Avec toute notre énergie et notre passion.

## PORTRAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER



Bonjour Nicolas,

### Est-ce que vous pouvez vous présenter ?

Je suis Nicolas, heureux propriétaire de la poissonnerie Au bulot à Andernos-les-Bains, sur le bassin d'Arcachon, depuis presque 14 ans.

### Comment êtes-vous devenu poissonnier ?

J'ai un parcours atypique. En effet, je suis poissonnier depuis l'âge de 19 ans. Mais, je viens du cursus classique où j'ai d'abord passé un diplôme de comptable

puis un diplôme de commerce sans savoir trop ce que je voulais faire. Puis, j'ai fait un BTS commerce dans la grande distribution et je suis tombé dans le monde de la poissonnerie par hasard et j'ai tout de suite accroché.

### **Si vous pouviez recommencer ou changer quelque chose dans votre carrière, de quoi s'agirait-il ?**

Je ne changerais rien ou ne recommencerais quoique ce soit d'autre dans ma carrière. Si ce n'est une boutique un peu plus grande pour un meilleur développement et un confort de travail.

### **Que pensez-vous du futur du métier de Poissonnier Écailler ?**

Pour les futurs poissonniers, je pense qu'ils devront être très pointus dans le conseil cuisson, donner des recettes, avoir des bases de cuisine pour élaborer des plats cuisinés en magasin, travailler son poisson et ouvrir les coquillages à la limite de la perfection.

### **Que conseilleriez-vous à un jeune qui se lance dans le métier ?**

Exigence.  
Aimer son métier.  
Le goût du contact client qui est essentiel.  
Se remettre en question continuellement.  
Apprendre des autres tout au long de sa carrière et apprendre aux autres.

**Merci Nicolas pour cet entretien très enrichissant !**

## LA BOUTIQUE



Arrivage de différentes variétés de décoration dédiées à l'aménagement de vos bancs et étals pour mettre en valeur vos poissons et crustacés !

Le spécialiste de la poissonnerie  
La Boutique du Poissonnier

contact@laboutiquedupoissonnier.fr | laboutiquedupoissonnier.com | 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



La connaissance de l'état des stocks est une donnée fondamentale pour la gestion halieutique. Chez les raies, l'âge des individus est aujourd'hui estimé par l'analyse des vertèbres, une méthode inévitablement létale, coûteuse et dont la précision reste limitée. Or, une meilleure évaluation des stocks repose sur des données d'âge fiables et accessibles. Le projet **AGEPPOP** propose une approche innovante basée sur la génétique pour estimer l'âge des raies de manière non invasive. Cette avancée permettra de mieux comprendre la structure des populations et d'affiner les modèles d'évaluation des stocks.

En complément, le projet vise à estimer l'abondance de la raie brunette à l'aide de la méthode CKMR (Capture-Kinship-Recapture), qui repose sur l'analyse des liens de parenté entre individus. Cette approche offre une alternative aux méthodes traditionnelles et pourrait constituer un outil clé pour améliorer le suivi des populations.

Par ailleurs, l'état de santé des raies sera étudié à travers des biomarqueurs de stress physiologique, comme le cortisol. L'objectif est de mieux comprendre l'impact des pressions environnementales et anthropiques sur ces espèces et d'intégrer ces données dans les stratégies de gestion.

Porté par l'**Ifremer** et ses partenaires, **AGEPPOP** s'inscrit dans une démarche de gestion durable des ressources marines. En développant des outils plus précis et non invasifs, le projet contribuera à améliorer le suivi des populations de raies et à garantir une exploitation plus raisonnée.

## 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.



## Fréquentation record pour le stand PAVILLON FRANCE au SIA 2025

Si le Salon international de l'Agriculture n'a pas battu son record de fréquentation - 607 500 visiteurs pour cette édition 2025, contre 615 000 en 2023 - le stand **PAVILLON FRANCE**, grâce notamment à ses nombreuses animations adaptées à tous les âges et à ses quelques 600 dégustations par jour en moyenne, a lui connu une très belle affluence. Plus de 9 500 dépliantes ont ainsi été distribués, et 7 556 d'entre eux ont été retournés signés, soit 1 500 de plus qu'en 2024. Il s'agit là d'un record, tant en termes de nombre de bulletins distribués qu'en nombre de retours et qui représente, pour ce dernier chiffre, 1,24% des visiteurs du SIA.



breux responsables politiques, sénateurs, députés, eurodéputés, élus locaux, ministres, jusqu'au Premier ministre et au président de la République Emmanuel Macron. C'est d'ailleurs en présence du chef de l'Etat qu'a été signé, sur le stand, le "Contrat stratégique de la filière pêche maritime", qui fixe un cap clair et ambitieux pour l'avenir de la pêche française.



Les dix jours de présence sur le Salon ont été marqués par la remise des trophées du Challenge Marée 2024 et par le concours poissonniers organisé en partenariat avec l'OPEF et Poissonnier-Corail, qui a drainé un nombreux public (voir L'INFO n°78). Le stand **PAVILLON FRANCE** a également permis aux acteurs de la filière de rencontrer de nom-

Crédits : France Filière Pêche



Les adhérents **PAVILLON FRANCE** peuvent commander gratuitement, sur le site professionnel de la marque, des fiches recettes à destination de leurs clients, mais aussi commander de nombreux outils de mise en valeur de leur rayon ou de leur boutique. Rendez-vous 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)

## OPPORTUNITÉ RARE CHERCHE SON REPRENEUR EN LOIRE-ATLANTIQUE (44) !

Située au 103 bis rue Général Buat, cette belle poissonnerie clé en main bénéficie d'un emplacement premium en galerie, au cœur d'un quartier dynamique et recherché, à proximité immédiate de la gare SNCF et desservi par un grand parking gratuit pour la clientèle.

Aucune concurrence directe dans le secteur, une occasion idéale pour un professionnel ambitieux !

### Un équipement complet et performant !

- Étal en inox pour une présentation soignée,
- Vivier sur l'espace de vente,
- Chambre froide et SAS de stockage pour une gestion optimale des produits,
- Machine à glace quasiment neuve pour garantir une fraîcheur irréprochable,
- Four vapeur et deux éviers pour un espace de travail fonctionnel et pratique.

### Pourquoi investir ici ?

- Emplacement de premier choix dans un quartier vivant et commerçant,
- Affaire saine et prête à travailler, idéale pour un poissonnier expérimenté ou en reconversion,
- Pas de concurrence directe, ce qui garantit un flux de clients régulier,
- Clientèle fidèle et pouvoir d'achat élevé,
- Loyer attractif : 1 800 € charges comprises,
- Grand parking pour la clientèle gratuit,
- Gare SNCF à 5 min.

Idéal pour un lancement seul ou en couple. Possibilité d'étendre les plages horaires d'ouverture les mardis, mercredis et jeudis après-midi mais aussi le dimanche matin.

### Plus d'informations

**CA 2024** (dont 6 semaines de fermeture) : 215 000 €  
 Prix estimé : 86 000 €  
**Prix de vente : 70 000 €**  
**Contact : 07 71 24 80 04**



## A VENDRE FONDS DE COMMERCE (MORLAIX)

Fonds de commerce à vendre pour une POISSONNERIE de **80m²**. Dans une galerie marchande à Saint Martin des Champs, à côté de Morlaix, Finistère. Vendue complètement équipée. Possibilité d'acheter les murs.

**Prix vente du fond : 30 000 €**

Toute offre sera étudiée, merci de nous contacter au **06 07 90 53 81**



## FONDS DE COMMERCE À VENDRE (22)

À vendre fonds de commerce poissonnerie à Saint-Quay-Portrieux (22).

Avec une surface de **35 m²** et une **cour attenante**, vous aurez la possibilité d'acheter les murs mais aussi un appartement situé au-dessus de la boutique (environ 35 m² également).

**Prix de base : 40 000 €**

Vous êtes intéressés ou souhaitez des informations complémentaires : **06 98 27 46 22**



## FOND DE COMMERCE « AU PESCADOU » + LOCAL

Poissonnerie très réputée qui existe depuis 1983, clientèle fidèle, très bien située proche de la frontière espagnole.

Surface supérieure à 300 m², 1 étage mezzanine.

**Chiffres d'affaires années précédentes => CA moyen sur les 3 dernières années : 450000€**

**Précédemment 560000/580000€**

L'entreprise est actuellement sous-exploitée (réduction des horaires d'ouverture aux matinées uniquement, locaux sous-exploités, pas de transformation de produits). Il y a une grande marge de progression, en s'appuyant sur notre clientèle qui est en quête de produits de très haute qualité.

**Matériel = valeur d'achat comprise entre 180 et 200 000 €**

- machine à glace
- viviers - 4 chambres froides - 1 chambre de congélation
- 1 étal marbre
- 2 étaux inox
- balances - comptoir marbre à l'étage
- climatisation

### Investissements récents

-> enseigne extérieure = 10 000 €

Nous pouvons envisager la cession du fond de commerce (160000€), ou bien du fond et des murs commerciaux (490000€).

Nous étudions toute proposition.



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

OFFRES D'EMPLOI

Arbenn accompagne l'entreprise Transgourmet (3500 collaborateurs) acteur incontournable de la distribution de produits alimentaires, fournissant des solutions innovantes et de qualité à ses clients, dans le recrutement de son **Expert Marché Marée (H/F)**,

➔ **Plusieurs postes sont à pourvoir : Chateauroux, Toulouse, Bordeaux, St Quentin Fallavier**

Nous recherchons un Expert des Produits Marée passionné et dynamique pour rejoindre notre équipe. Vous serez en charge d'accompagner les commerciaux de votre secteur lors de leurs visites clients en apportant votre expertise sur les produits de la gamme marée, en partageant vos connaissances et en proposant des solutions adaptées aux besoins des clients. Vous aurez également en charge l'organisation d'évènements dédiés à la clientèle afin de renforcer les relations clients et de promouvoir la gamme. Vous aurez à coeur de former les équipes commerciales sur les spécificités et les avantages des produits marée en veillant à ce qu'ils soient bien équipés pour répondre aux besoins des clients.

Pour cela, vous avez une expérience significative dans le secteur de la marée, avec une connaissance approfondie des produits de la mer. Vous avez d'excellentes compétences en communication, avec la capacité à motiver et inspirer les autres. Vous avez un bon sens de l'organisation de manière à travailler de façon autonome tout en étant un membre clé d'une équipe. Vous avez l'esprit d'initiative pour proposer des idées d'animation et d'évènements. Vous êtes en capacité d'établir des relations de qualité et durables avec les clients et les membres de l'équipe.

Rejoindre Transgourmet en tant qu'Expert de la gamme Marée, c'est rejoindre une entreprise dynamique, c'est aussi contribuer à la promotion de produits de qualité, de développer cette gamme dite stratégique pour l'entreprise, mais c'est aussi faire partie d'une équipe engagée, soucieuse de la satisfaction client.

**Est proposé pour ce poste :** 1 CDI, 1 rémunération décomposée en un fixe et un variable, 1 prime d'intéressement et 1 VF.

## À VENDRE MEUBLE DE PRÉSENTATION HÛÎTRES OU COQUILLAGES INOX.

### Caractéristiques techniques :

- 2m x 0,60m,
- Avec tablette haute inox sur la longueur du meuble de 0,40 m,
- Réserve réfrigérée en partie basse + groupe frigorifique à distance.

• Matériel en **très bon état**, à récupérer à **Limoges (87)**.

### Prix de vente

Baisse de prix : 4 000 € HT (à débattre)

**Coordonnées : 06 13 84 32 63**

DIVERS

# 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  
Référent de l'Oise  
M. Fawze SANNIER - 06 82 01 53 81

### 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

Guillaume FIALA - 07 71 24 80 04

### 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 :

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 !



# NOUVEAU-BRUNSWICK

DÉLICIEUSEMENT CANADIEN



[NBDELICIEUSEMENTCANADIEN.COM](http://NBDELICIEUSEMENTCANADIEN.COM)

Délicieusement canadien  
Kiosque #3A601-02