



L'INFO de La POISSONNERIE Française

N°80 mai - juin 2025

CONCOURS NATIONAL Un des MEILLEURS APPRENTIS de France



La retraite des indépendants, prenez rendez-vous pour en parler

P. 8 et 9

Les Brèves de l'OPEF

P. 12 et 13

Absences prolongées ou répétées d'un salarié et déstabilisation de l'entreprise

P. 18

Poissonnier Corail : portrait d'adhérent poissonnier

P. 20

France Filière Pêche au côté de la filière des artisans poissonniers

P. 22 et 23

Finale MAF, une très belle édition dans un lieu exceptionnel !



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



La Gambas de Madagascar

Scannez-moi !



Durable, & Éthique



LE TERROIR MADAGASCAR

- Élevage respectueux de la mangrove et de la faune
- 1,6 millions d'arbres plantés



LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

- Sans OGM, sans antibiotiques
- Un élevage à faible densité

LA GASTRONOMIE

- Couleur rouge-orangée naturelle après cuisson
- Croquant exceptionnel
- Douce saveur sucrée-salée



LE RESPECT DE L'HOMME

- 900 enfants scolarisés dans nos écoles
- 6 accouchements par semaines réalisés dans nos dispensaires
- Accès à l'eau potable



100% des calibres (20/30, 30/40, 30/50, 40/60, 50/70, 60/80, Baby) sont disponibles sans limite de quantité !

oso.fr | e-mail : oso@rno.fr | T : +33 (0)1 45 12 70 23

MAISON
REYNAUD
1924

Un siècle au service
des *Poissonniers*, et des *Chefs*.

reynaud.fr | T : +33 (0)1 45 12 71 71 | e-mail : contact@reynaud.fr





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

Encore deux mois écoulés très chargés pour l'OPEF, ses équipes et vos élus.

Malgré une activité en berne et toujours difficile dans nos entreprises, nous avons heureusement et une fois n'est pas coutume, plutôt des bonnes nouvelles sur le front administratif et de l'actualité.

En premier lieu, la finale du concours Un des Meilleurs Apprentis de France. Elle s'est remarquablement bien déroulée et sur les 8 jeunes apprentis finalistes, 2 ont été titrés. Aucun n'a démerité. Cette édition a été magnifique, du talent, de la motivation, des savoir-faire et une belle compétition. Je tenais à remercier l'ensemble des centres de formations qui nous permettent d'organiser les qualifications et les finales, de former nos jeunes, les équipes de l'OPEF et de la SCAPP qui ont oeuvré pour l'organisation, ainsi que les jurys qui prennent de leur temps pour ces évènements. Je tenais à ce titre à remercier tout particulièrement Jordan GOUBE, Ingrid CANO, Fawz SANNIER, José RODRIGUES et Gwenaël LAVILLE pour leur investissement au service des jeunes. Ces jeunes sont l'avenir de notre métier et ces évènements permettent de mettre en lumière leur talent.

Je tenais également à vous informer que le CFA de BLAGNAC, qui a accueilli les épreuves finales, a décidé d'ouvrir l'année prochaine une section poissonnerie. C'est une magnifique nouvelle et qui nous permettra de relancer l'apprentissage en région Toulousaine. Cette section sera la première labellisée OPEF et nous participerons activement et avec plaisir à sa mise en place. Cette pierre est la première et nous espérons pouvoir continuer à accompagner les centres et les conseiller sur notre métier.

Pour rester sur les évènements, je vous rappelle à tous que nous organisons le premier Salon National de la Poissonnerie les 5 et 6 octobre à Toulouse. Sa préparation avance bien et nous avons à date plus de 80 exposants confirmés. C'est un véritable succès. Nous avons besoin de ce moment et de cette rencontre et il faut désormais que nous prenions tous le temps de nous y rendre en famille et avec nos salariés. Il sera un lieu d'échange, de connexion, de perfectionnement et d'ouverture pour notre métier.

Sur le front administratif, nous avons appris la suppression des ZFE « Zones à faible émissions ». Nous nous battons depuis plusieurs années contre cette aberration. Elles auraient nécessité des investissements importants pour les entreprises, incompatible avec l'activité, et des

équipements des collectivités qu'elles ne sont pas en mesure de fournir. Il faut croire que parfois, la raison l'emporte. Nous regrettons le temps perdu par tous, pour faire comprendre à nos politiques les conséquences de leurs décisions.

Ces deux derniers mois ont été aussi l'occasion de nombreuses mises en avant de notre métier sur les réseaux et à la télévision. Il faut nous en féliciter. Nos produits, nos savoir-faire, nos entreprises et nos salariés doivent être mis en avant pour présenter notre métier et attirer des jeunes. Je tenais à remercier tous nos professionnels pour leur travail, qui en véritables ambassadeurs, mettent en avant notre quotidien, notre métier et nous permettent de rayonner également parmi les métiers de l'alimentaire.

L'été passera vite mais, je vous souhaite de bonnes ventes, du repos si vous pouvez en prendre et la réussite de tous vos objectifs. N'hésitez pas à nous solliciter en cas de besoin, l'OPEF est à votre disposition.

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

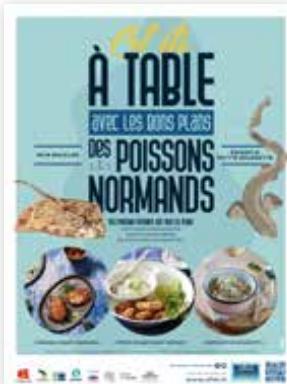
Nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers
Écailleurs de France

Retrouvez
cette
affiche
avec
votre
numéro



Il soutiennent la Profession et ses actions :



apgis
Au service de la santé des poissonniers



DEMARNE
Depuis 1929



Océane
Le meilleur de la mer



MAPA
L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

médicis
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis



Chez votre artisan poissonnier
PAVILLON FRANCE
La marque des produits de la pêche française



DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS

Édité par :

France Poissonnerie Presse

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
01 40 53 47 76



Directeur de la publication et de la rédaction
Silvère MOREAU

Rédacteur

Pierre-Luc DAUBIGNEY
& Florence EMERY

Publicité

Jean-Marc RAMET

Crédit photos

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

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

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



8 finalistes à Toulouse Blagnac !

On se souviendra de cette date anniversaire de la 40^{ème} édition du concours Un des Meilleurs Apprentis de France - Promotion Gilberte GARCIA, pas uniquement pour son climat caniculaire mais aussi par la qualité des candidats et du lieu qui nous accueillait, le CFA de Blagnac. Les 8 finalistes ont représenté toutes les grandes régions de France avec fierté. Avec courage et ténacité, ils ont abordé ce concours après une préparation intense pendant 2 mois, depuis leur qualification. Le résultat était à la hauteur. Ce sont 2 finalistes qui sont devenus Meilleur Apprenti de France 2025, Tino SERE, du CFA Rungis Médéric et Mathéo BILLY du CFPMT de Boulogne-sur-Mer (pour la partie pratique) et du Lycée Cazin (pour son Bac Pro Poissonnier Écailler Traiteur). Organisée conjointement avec la société des Meilleurs Ouvriers de France qui était représentée par Messieurs Gérard LUCAS et Christophe POLEWSKA, et l'OPEF, cette finale a pu aussi compter sur ses plus grands soutiens, les partenaires et un jury d'exception.

Retour sur cette incroyable journée.

Commençons par féliciter nos 8 candidats :



De gauche à droite :

- ✓ **Louis BARRETEAU** du CFA de Lorient (région Bretagne)
- ✓ **Mathéo BILLY** du Lycée Cazin et du CFPMT de Boulogne-sur-Mer (région Hauts-de-France)
- ✓ **Florent COEFFEC** du CFA de Lorient (région Bretagne)
- ✓ **Léo LEFEBVRE** du CFPMT de Boulogne-sur-Mer (région Hauts-de-France)

- ✓ **Jules MASAT** du CFA Métropole Nice Côte d'Azur (région Provence-Alpes-Côte-d'Azur)
- ✓ **Victor POPRAWA** du CFA Rungis Médéric (région Île-de-France)
- ✓ **Tino SERE** du CFA Rungis Médéric (région Île-de-France)
- ✓ **Pierre ROGER** de la MFR Challans (région Pays de la Loire)

LES ÉPREUVES



Arrivés tôt, stressés et prêts à se lancer dans les épreuves, nos 8 candidats ont attaqué cette journée par le QCM, puis au frais ont poursuivi avec les épreuves techniques du filetage (1 heure 45) et du plateau de fruits de mer (45 min.).

Une pause déjeuner, dont le menu était préparé par les élèves du centre de formation, ont permis de réunir candidats, jurys, toute l'équipe de la SCAPP et de l'OPEF en charge de cette importante organisation, l'équipe et direction du CFA de Blagnac, mais aussi les partenaires (APGIS, Fisher, MAPA, Molinel, Reynaud-OSO...) dont les représentants étaient présents pour soutenir les jeunes.



Nous tenions à diffuser les résultats du MAF 2025, c'est pourquoi votre journal

Après ce moment de partage, les 8 candidats ont terminé cette journée par la partie la plus compliquée quand il fait 40°C à l'extérieur et presque aussi chaud dedans, avec l'épreuve culinaire (2 heures 30). Ce sont 3 recettes, mini-bouchées à la Reine de la Mer, boulettes apéritives de poisson et Verrines de saumon, qui ont été proposées dans le sujet. Les talents de chacun ont été mis à rude épreuve pour tenir les délais et tirer son épingle du jeu pour satisfaire les palais de nos jurys et partenaires testeurs.



À 16h30, la cloche a sonné et les épreuves terminées, le jury s'est isolé pour rendre les notes et valider les résultats.

JURY ET ORGANISATION

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

Pour cette édition, le CFA de BLAGNAC a ouvert ses portes aux membres de la SCAPP et de l'OPEF. Avec un site magnifique, des moyens techniques et une équipe de choc, cette journée restera comme l'une des plus belles que nous ayons connues.

Nous tenons à toutes et tous les remercier, sans pouvoir citer le nom de chacun, on peut féliciter les élèves d'Isabelle mais aussi tout le staff de la chaleureuse directrice Florence BAR-LEDIEU.

Leur prestation et leur accueil ont permis de rendre cette journée mémorable pour nos 8 candidats et tous ceux qui ont pu suivre l'événement à distance.



Nous rappelons que c'est l'association du paritarisme, **IADPSP**, qui permet de mettre en lumière 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



famille, mais aussi les professionnels, sont fervents de ces animations quasi instantanées qui leur ont permis de soutenir leur proche ou tout simplement ces jeunes passionnés par leur métier.

On ne peut pas oublier de remercier le président du concours, **Jordan GOUBE**, les jurys, des professionnels en exercice, avec **Ingrid CANO**,

2 Meilleurs Ouvriers de France avec **Fawze SANNIER** et **Gwenael LAVILLE** et bien sûr le président de la SCAPP, **José RODRIGUES**, tous généreusement ont pris de leur temps pour accompagner ces jeunes.

À la fois pour les juger, mais aussi les conseiller pour s'améliorer.

UN IMMENSE MERCI !

Pour finir et parce que la réussite complète de ce concours **Un des Meilleurs Apprentis de France** tient aussi au soutien de nos fidèles partenaires qui contribuent à son bon déroulement : **ADPSP - AFFP - AGROMER - APGIS - Auvergne Marée - BLANC - La Boutique du Poissonnier - Courbeyre - Société Demarne - France Filière Pêche - Gillardeau - J'Océane - Jeanne Mareyage - MAPA Assurances - Médicis - Mericq - Molinel - OSO - Pavillon France - Sautes MORIN - Scapp Poissonnier Corail - Reynaud - Vives-Eaux**.

Ils ont été particulièrement généreux cette année et **TOUS LES CANDIDATS** sont repartis avec les mêmes cadeaux !



P.20 Parce que nous devons rester au service

Le mot du Président Corail

Chères adhérentes, Chers Adhérents,

Avec l'arrivée des beaux jours, une nouvelle énergie souffle sur nos étals et dans nos ateliers. Le retour du soleil éveille les envies de fraîcheur, de légèreté et de recettes estivales. C'est le moment idéal pour mettre à l'honneur notre créativité et proposer des préparations qui sentent bon l'été : salades marines colorées, ceviches citronnés, tartares iodés, carpaccios aux herbes fraîches ou encore brochettes de poissons pour les barbecues en terrasse.

Plus que jamais, notre savoir-faire d'artisan poissonnier trouve toute sa place dans cette période où les consommateurs recherchent des produits sains, savoureux et faciles à préparer. Valorisez les espèces de saison, les produits à forte valeur ajoutée, les idées simples et gourmandes : chaque suggestion peut faire la différence et fidéliser votre clientèle.

Pour vous accompagner dans cette dynamique estivale, **notre service achats reste à votre disposition** pour vous conseiller, vous orienter vers les bons produits et répondre à vos besoins spécifiques. **N'hésitez pas à les solliciter** : leur expertise est là pour vous aider à anticiper les demandes, optimiser vos approvisionnements et enrichir vos offres.



Par ailleurs, nous avons le plaisir de vous annoncer un événement phare pour notre filière : **le Premier**

Salon National de l'Artisan Poissonnier (SNAP), qui se tiendra les **5 et 6 octobre 2025 au MIN de Toulouse**. Cet événement réunira tous les acteurs de la profession : artisans, producteurs, fournisseurs, passionnés... Ce sera une belle occasion de célébrer ensemble notre métier, d'échanger sur les tendances et les enjeux de demain et de renforcer les liens au sein de notre réseau.

Ce printemps-été s'annonce riche en projets, en saveurs et en opportunités. **Restons connectés, inspirés, et mobilisés**, pour continuer à faire vivre et évoluer, ensemble, ce métier qui nous passionne.

Avec toute notre énergie, notre engagement, et notre fierté d'être artisans poissonniers.



Odile - La Richesse des Mers à RIOM (63)

PORTRAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER

Bonjour Odile,

Pouvez-vous vous présenter ?

Bonjour, je m'appelle Odile.

Je suis poissonnière depuis plus de trente ans, et également mère de quatre enfants.

Avant de me lancer dans ce métier, j'ai suivi un parcours assez différent, j'ai obtenu un DEUG de mathématiques, puis intégré une école de commerce.

Comment êtes-vous devenue poissonnière ?

C'est un peu par hasard... et surtout par amour du produit !

Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

J'ai eu l'opportunité de reprendre une poissonnerie, après m'être formée en tant que saisonnière sur la côte. J'ai tout de suite été séduite par la richesse du métier, le contact avec les clients et le travail du poisson, qui est un produit noble, vivant, exigeant.

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

Je pense que je resterais moins longtemps isolée. Avec le recul, j'aurais adhéré plus tôt à la SCAPP. Cela m'aurait permis de partager mes problématiques, d'échanger sur mes projets et de bénéficier plus vite d'un accompagnement dans le développement de mon activité.

Que pensez-vous de l'avenir du métier de poissonnier écailler ?

Je crois beaucoup à l'évolution du métier vers une double compétence. Le futur poissonnier écailler doit aussi être formé comme traiteur de la mer. Les clients attendent de plus en plus de conseils, de recettes, de produits transformés ou prêts à consommer. C'est une vraie valeur ajoutée pour notre profession.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui souhaite se lancer dans le métier ?

Je lui dirai que c'est un métier de passion, dur et exigeant mais on peut être malgré les années toujours aussi émerveillé par la beauté des produits.

Merci Odile pour ce moment de partage !

LA BOUTIQUE

SACS GLACIÈRES ISOTHERMES NEUTRES ET PERSONNALISÉS

	36x20x30 cm	X250	X500	X1000
TARIF PUBLIC	NEUTRE : 1012,50€ (4,00€ PIÈCE) PERSONNALISÉ : 1192,50€ (4,70€ PIÈCE)	PERSONNALISÉ : 2325,00€ (4,60€ PIÈCE)	PERSONNALISÉ : 4500,00€ (4,50€ PIÈCE)	
TARIF OPEF SCAPP	NEUTRE : 1007,50€ (4,00€ PIÈCE) PERSONNALISÉ : 1187,50€ (4,70€ PIÈCE)	PERSONNALISÉ : 2315,00€ (4,60€ PIÈCE)	PERSONNALISÉ : 4480,00€ (4,40€ PIÈCE)	

	30x15x25 cm	X250	X500	X1000
TARIF PUBLIC	NEUTRE : 817,50€ (3,27€ PIÈCE) PERSONNALISÉ : 955,00€ (3,82€ PIÈCE)		PERSONNALISÉ : 1760,00€ (3,58€ PIÈCE)	PERSONNALISÉ : 3310,00€ (3,31€ PIÈCE)
TARIF OPEF SCAPP	NEUTRE : 812,50€ (3,25€ PIÈCE) PERSONNALISÉ : 950,00€ (3,80€ PIÈCE)		PERSONNALISÉ : 1750,00€ (3,50€ PIÈCE)	PERSONNALISÉ : 3290,00€ (3,29€ PIÈCE)

Tarifs HT

Frais de clichés offerts
(Valeur 50€)

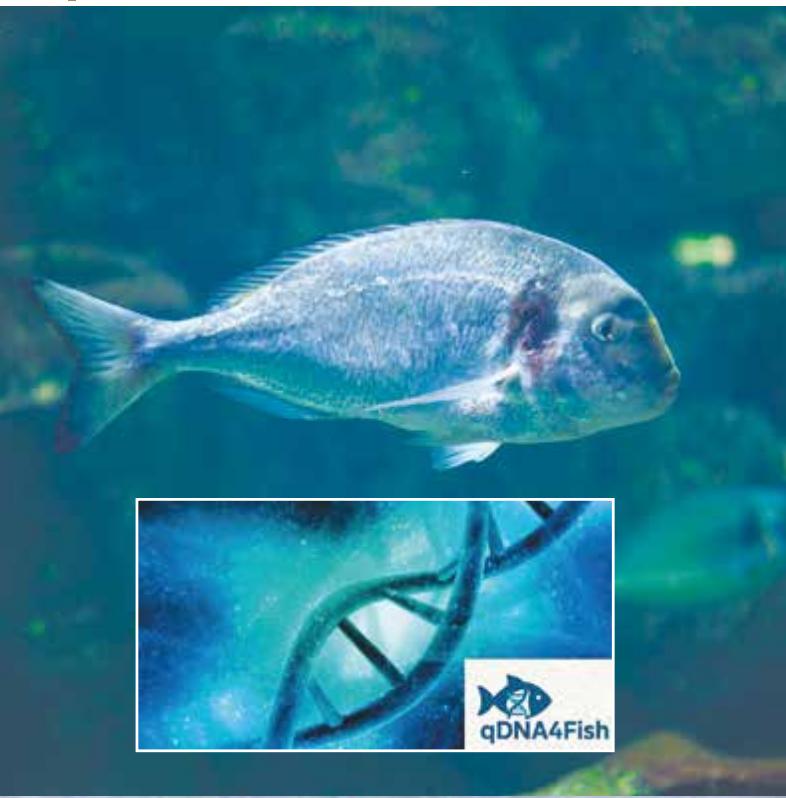
Pour toute information ou commande
contactez Séverine à la Boutique du
Poissonnier :

www.laboutiquedupoissonnier.com
05.61.54.89.54 / 07.56.42.78.24



P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

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



Dans un contexte de pressions croissantes sur les ressources marines, le projet **qDNA4Fish**, co-financé par France Filière Pêche et le Feampa, fait le pari de l'innovation pour mieux gérer deux espèces emblématiques de Méditerranée : la daurade royale et le bar européen. Son ambition ? Utiliser l'ADN environnemental (ADNe) pour produire des indices d'abondance de ces deux espèces, de manière non invasive, par de simples prélèvements d'eau de mer.

Chaque poisson relâche dans son environnement des traces d'ADN - via la peau, les mucus ou les excréptions. Ces fragments peuvent être collectés, analysés, et associés à la biomasse ou à la présence d'une espèce, sans recourir à des techniques invasives. Une avancée utile, notamment dans un contexte où les données de capture, professionnelles comme récréatives, restent souvent partielles.

Le projet repose sur des essais en bassin à la station Ifremer de Palavas-les-Flots pour établir la relation entre biomasse réelle et quantité d'ADNe. Il cherche aussi à tester la fiabilité de l'ADNe pour mesurer la diversité génétique et localiser les zones de reproduction par des marqueurs ciblés.

Une phase de terrain est également prévue, avec la mise en place d'un protocole d'échantillonnage co-construit avec les pêcheurs artisans. À terme, qDNA4Fish pourrait offrir une nouvelle solution pour le suivi régulier des stocks halieutiques en Méditerranée, au croisement de la biologie moléculaire et de la gestion des pêches.

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.



Le Fish Truck PAVILLON FRANCE entame sa tournée estivale

Le Fish Truck PAVILLON FRANCE

reprend la route cet été pour aller à la rencontre du grand public et faire découvrir les produits de la mer issus de la pêche française. Véritable vitrine itinérante, ce camion aux couleurs de la marque collective proposera, lors de chaque étape, des dégustations gratuites, des démonstrations culinaires animées par un chef, ainsi que des animations pédagogiques autour des métiers de la pêche et de la consommation responsable. **L'objectif :** valoriser la qualité et la fraîcheur des produits français, tout en sensibilisant à la pêche durable.



À l'automne, le Fish Truck participera comme chaque année à **La Grande Débarque**, événement national dédié à la valorisation de la coquille Saint-Jacques, en faisant étape dans quelques grandes villes du pays.



La tournée 2025 débutera à **Lorient**, du 4 au 6 juillet, pendant le **Lorient Océans Festival**. Le Fish Truck poursuivra sa route le **10 août à Pornic**, les **14 et 15 août à Noirmoutier**, et les **23 et 24 août au Crotoy**, à l'occasion des fêtes de la mer. Chaque date est l'occasion de rencontres conviviales entre professionnels, consommateurs et curieux.

Credits : France Filière Pêche



Les adhérents **PAVILLON FRANCE** peuvent commander gratuitement sur le site professionnel de la marque des fiches **recettes spécial été** (et de nombreuses autres) 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

Crée 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

FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE - PARIS 11E

À SAISIR - BAISSE DE PRIX !

Exceptionnelle opportunité à prix cassé : fonds de commerce de poissonnerie à vendre dans le très recherché 11^{ème} arrondissement de Paris, désormais à seulement **99 000 € !**

Emplacement stratégique

Situé face à une boucherie, à quelques pas d'une boulangerie et d'un tabac, dans une rue passante et commerçante. Le métro est à 50 mètres, arrêt de bus à 10 mètres - visibilité et accessibilité optimales.

Le quartier est vivant, dynamique, avec une clientèle fidèle et au bon pouvoir d'achat.

Atout majeur

Les nouveaux bureaux d'Hermès, accueillant plus de 3 000 salariés, ouvrent très prochainement juste en face du



À SAISIR - VENTE FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE À MONTBAZON (37)

Vente fonds de commerce d'une poissonnerie reconnue à Montbazon.

Petite ville charmante et vivante avec toutes ses commodités en Indre et Loire.

Affaire florissante avec un potentiel de développement.

Une clientèle fidèle et une réputation établie.

Matériel :

À saisir avec ou sans matériel.

Divers

Bail tous commerces 3/6/9.

Frais de notaire à la charge de l'acquéreur.

Prix : voir propriétaire

CONTACT : 06 12 24 34 82

(ou labellemer@orange.fr)



FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE À VENDRE, CENTRE-VILLE DE TOULOUSE

Le magasin est situé au centre-ville de Toulouse (31) dans le quartier St Cyprien face aux halles de St Cyprien.

C'est un quartier dynamique avec une multitudes de divers commerces indépendants.

La boutique a été refaite à neuf en 2018 du sol au plafond avec du matériel professionnel acheté neuf.

En résumé, le futur repreneur peut travailler dès le lendemain. C'est une affaire saine, dernière visite de la DGCCRF en 2024 noté A.

Matériel :

- Superficie du local : 60 m²,
- Possibilité d'une terrasse 12 m² à la demande,
- 1 banc en inox en L,
- 1 vitrine traiteur,

- 1 vitrine traiteur suspendue,

- 1 vivier,

- 2 chambres froides positives,

- 2 machines à glace,

- 2 balances,

- Éclairage tout led,

- Climatisation réversible,

- Meuble caisse aux normes handicapées,

- Accessibilité pour handicapés,

- Contrôle électrique conforme ok 2025...

Quelques chiffres

CA 2024 : 619 000,00€ (pour les autres années, sensiblement la même chose).

LOYER : 2576,50€ (charges comprises).

PRIX : VOIR PROPRIÉTAIRE

CONTACT : 06 84 63 83 18

Mail : emmanueldesideri21@gmail.com



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

VENTE ENTREPRISE DE FAMILLE EN BANLIEUE DE LILLE (59)

Vente de mon entreprise, dont le siège social est situé en banlieue de Lille, dans laquelle je travaille depuis 1984. C'est une entreprise de famille dont j'ai repris la suite et fait évoluer depuis 1997.

Matériel :

- Dépôt de 400 m² en location tout équipés,
- 3 chambres froides,
- 2 machines à glaces,
- Bureaux,
- 3 véhicules frigo (2 Ivecos + 1 Mercedes 10t),
- Remorque...

L'ensemble du matériel (véhicules et remorque compris) sont stationnés dans le hangar, en bon état et fonctionnel.

Autres informations

Mon équipe se compose de :

- 2 responsables de marchés, avec 18 années d'ancienneté (dont 1 formé aux achats),
- 2 personnes en CDI (35h),
- 1 apprentie,
- et 3 salariés étudiants.

Notre activité principale se situe au marché couvert de Wazemmes à Lille (**ouvert du mardi au samedi toute la journée ainsi que le dimanche matin**), complétée par 3 marchés effectués avec la remorque (de 2019) de 8 mètres les jeudi, vendredi et samedi matin.

CA : 1 900 000 € HT (avec une très bonne marge)

Prix de vente : me contacter
CONTACT : 06 09 62 97 50



NOTRE COMMUNE DE L'ISLE D'ESPAGNAC (16) RECHERCHE UN POISSONNIER

L'Isle d'Espagnac (16340) offre à ses habitants un marché tous les samedis matin, situé dans notre centre bourg, avec quelques jours en plus lors de la période des fêtes de fin d'année.

Nous avons actuellement un boucher charcutier, un traiteur « volaille » et fromager, deux primeurs, deux vendeurs de Miel, un vendeur de produits locaux (farine, pain, produit secs) et un vendeur de bijoux fantaisies.

Mais pour que ce marché soit complet, il ne nous manque plus qu'un poissonnier-écailler pour satisfaire pleinement la demande de nos habitants.

Ce marché a beaucoup d'avantage, situé au centre de la commune (place François Mitterrand) il est couvert, fourni en électricité, doté d'un point d'eau pour nettoyer les étalages, sécurisé, sans compter les nombreuses places de stationnement gratuites.

Sa situation géographique est parfaite sur la commune, car il est complété par une petite supérette, un bar/tabac, une fleuriste, un bureau de poste et à deux pas de nos boulangeries.

Il est important pour notre commune de maintenir ce marché, et de proposer un maximum de producteurs, car c'est un lieu de vie animé et un rendez-vous incontournable pour nos spaniaciens.

Si vous êtes intéressés par notre offre, vous pouvez **contacter la mairie au 05 45 38 62 00**



À VENDRE REMORQUES MAGASIN POISSONNERIE ET AUTRES MATERIELS (67)

À vendre :

- Remorque magasin poissonnerie réfrigérée de 10 mètres linéaires de vente ;
- Remorque ILOMAG de 3 T 500, 6 roues sur 3 essieux ;

Constituées de :

- 1 plateau inox réfrigéré de 8 ml en inox avec des vitres de protection pour la marchandise ;
- 1 plateau inox sur l'arrière de coté de 1 ml avec, des vitres en plexi ;
- 1 plateau inox sur l'avant de coté de

- 1 ml avec, des vitres en plexi ;
- 2 réserves réfrigérées sous l'étal de vente ;
- Bâche latérale et arrière bleu rayé ;
- Groupe de réfrigération sur le toit avec une réserve d'eau 60L avec un évier à brancher sur la réserve.

Prix : 19 900 € HT

La remorque est disponible à partir de début décembre 2025.

Contact : Poissonnerie

ALFRED LAUTH 06 07 04 04 58



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



L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité
Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Des services au quotidien

- Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène ;
- Service de petites annonces (vente matériel boutiques, recherche emploi/salariés) ;
- Recrutement apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles ;
- Formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association des Formations des Poissonniers de France et prise en charge administrative ;
- L'accès au magazine de l'INFO, le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France, Newsletter ;
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

Pour adhérer à l'OPEF*

Contactez - nous au
06 59 52 88 27
ou
contact@poissonniers.com



Le montant de la cotisation est fixé à 180 € par an, soit 15 € par mois, déductible des charges.

(* via l'UNPF ou le SPEF)

OPEF 98 boulevard Pereire 75017 PARIS Tél. 06 45 12 53 10 06 59 52 88 27	UNPF Union nationale de la Poissonnerie Française 6, rue des frères Montgolfier ZA La Tourelle 2 22 400 NOYAL Tél. 09 81 44 44 43	SPEF 98 boulevard Pereire 75017 PARIS Tél. 06 45 12 53 10	SCAPP Poissonnier Corail Société Coopérative Artisanale de Poissonniers Professionnels MIN - boîte 145 146 avenue des Etats-Unis 31200 TOULOUSE Tél: 05.61.54.66.23	REMALIM 98 boulevard Pereire 75017 PARIS Tél. 06 45 12 53 10
---	--	---	---	--

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



① Référent Poissonniers des Hauts-de-France

M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51

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. Gwenael 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



Au service de la santé des poissonniers

Vos référents MAPA :

protection juridique
(pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

Vos référents formation

FAFCEA :

Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43



Fonds d'Assurance Formation
des Chefs d'Entreprise Artisanaux

UN SITE :

WWW.POISSONNIERS.COM



SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



ORGANISATION DES POISSONNERS
FLASHEZ LE QR CODE
POUR VOUS ABONNER À NOS PAGES !



UNE NEWSLETTER

DEUX FOIS
PAR MOIS !

AVEC DE L'ACTUALITÉ
BIEN FRAÎCHE !



Restons connectés !

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



Océalliance
— l'Océan pour origine —

LEADER FRANÇAIS 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
CRÉÉES D'ACHAT
—
1^{ER} ACHETEUR
EN FRANCE

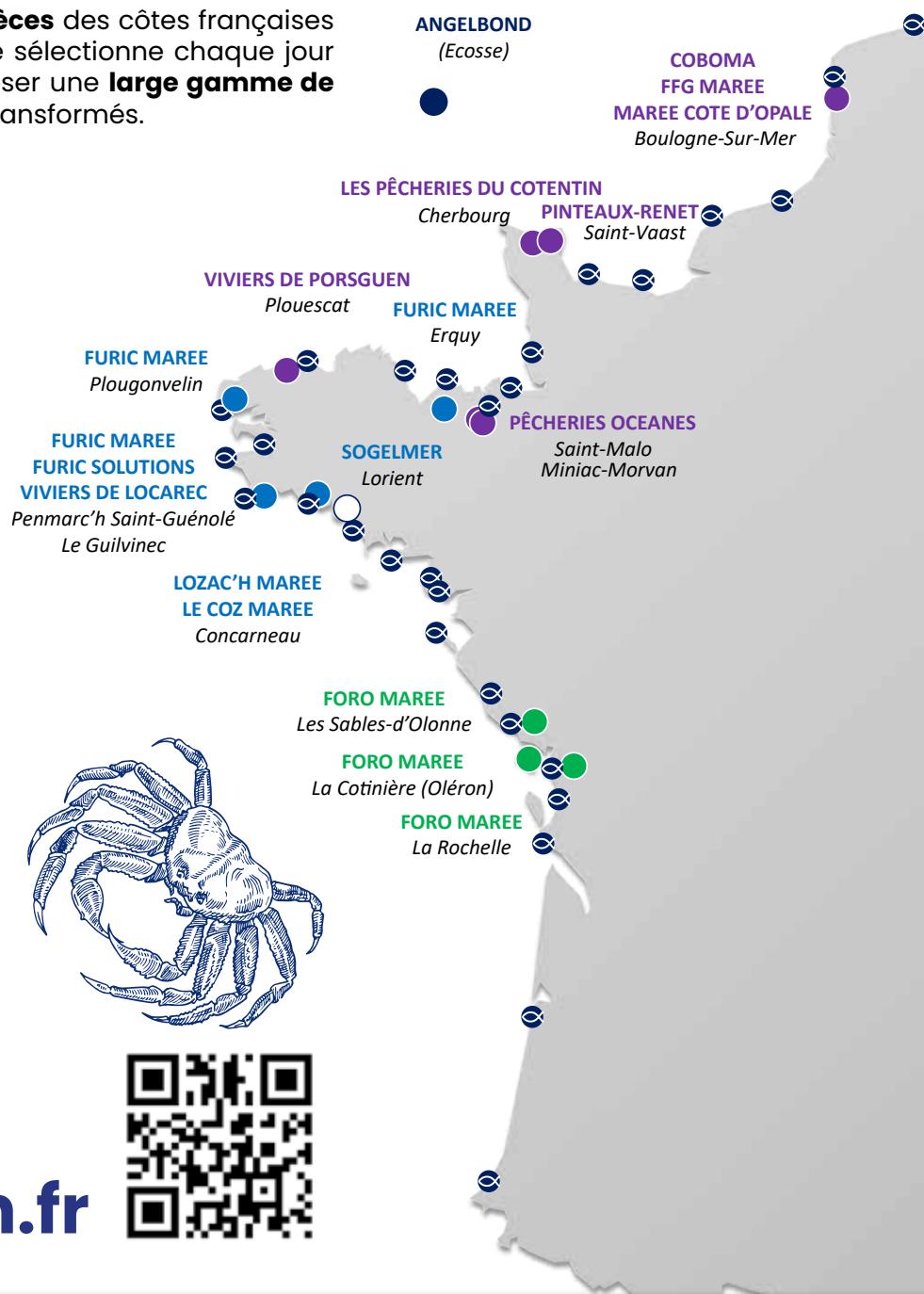
POISSONS ENTIERS
FILETS
COQUILLAGES
CRUSTACÉS
CÉPHALOPODES
PRODUITS ÉLABORÉS



26
ATELIERS
—
AU PLUS PRÈS
DES PORTS



COMMANDÉZ
en ligne sur
clicocean.fr



67 quai des magasins de Marée
56100 Lorient

www.ocealliance.fr
www.clicocean.fr

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



Du nouveau pour votre gamme traiteur

RETROUVEZ NOS TARTARES DE BAR ET DE SAUMON A PRÉPARER, OU DÉJÀ ASSAISONNÉS

