



L'INFO de La POISSONNERIE Française

N°82 septembre - octobre 2025



5 & 6 octobre 2025
Toulouse - Le Grand Marché



Une 1^{ère} édition exceptionnelle, un pari réussi !



Déversement des eaux de fusion sur les marchés, quelles obligations incombent aux poissonneries ?

P. 6

Barquettes préemballées : étiquetage et date limite de consommation (DLC)

P. 8

Parasitisme dans les produits de la pêche
rappel des obligations d'information des entreprises et affiche cahier central

Une affiche
"Conseils fraîcheur de mon poissonnier"
à détacher dans votre journal !

La chronique de Romain Causse, ingénieur ichtyologue au Museum national d'Histoire naturelle, secrétaire de la Société Française d'Ictyologie

P. 12 et 13

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

DÉBUT DE SAISON 2025 EN BRETAGNE ET EN NORMANDIE



Votre partenaire sur la coquille Saint-Jacques pêche française

- 100 ANS DE SAVOIR-FAIRE -

2 GISEMENTS de
Pecten maximus :

BAIE DE SEINE

&

BAIE DE SAINT-BRIEUC

**COQUILLE ENTIERE,
DEMI COQUILLE,
OU NOIX :**
- Noix coraillée
- Noix blanche

COMMANDEZ
en ligne sur
clicocean.fr

DISPONIBLE CHEZ VOS MAREYEURS



Pinteaux-Renet
— l'Océan pour origine —

Rue de Réville
50550 Saint-Vaast La Hougue
Tél. 02 33 43 20 20



Pêcheries Océanes
— l'Océan pour origine —

ZA Actipole
35 540 Mniac Morvan
Tél. 02 99 58 07 58



Les Pécheries du Cotentin
— l'Océan pour origine —

105 Imp. des Crustacés
50110 Cherbourg-en-Cotentin
Tél. 02 33 23 94 75



Furic Marée
— l'Océan pour origine —

1 rue Jacques Thézac
29 930 Le Guilvinec
Tél. 02 98 58 14 14

Tél. 02 97 37 13 23 - www.ocealliance.fr - www.clicocean.fr



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Cher(e)s Collègues,

Nous avons vécu un formidable élan collectif lors du premier Salon National de la Poissonnerie. Cet événement, que beaucoup attendaient depuis longtemps, a dépassé toutes les espérances. Professionnels passionnés, artisans, centres de formation, apprentis et exposants se sont retrouvés autour d'une ambition commune : valoriser nos savoir-faire, notre métier et son avenir.

Ce succès est avant tout celui de la profession tout entière. Il démontre que lorsque nous nous unissons, notre voix porte plus loin et notre image gagne en reconnaissance.

Mais cette réussite n'est qu'un point de départ.

Pour que la dynamique perdure, il nous faut capitaliser sur ce qui fait notre richesse : la transmission. L'apprentissage demeure la clé de voûte de notre avenir. Dans ce domaine nous sommes à la traîne et beaucoup reste à faire. Former les jeunes, les accompagner, leur donner envie de s'engager dans ce métier exigeant mais passionnant, c'est assurer la relève et préserver l'excellence artisanale qui fait la réputation de la poissonnerie française. Chaque maître d'apprentissage, chaque professionnel doit ouvrir son entreprise à notre jeunesse précisément parce que l'avenir de notre profession dépend avant tout de notre capacité à attirer et former de nouvelles générations. Rappelons-nous les mots célèbres de John F. Kennedy : « Ne vous demandez pas ce que votre pays peut faire pour vous, mais ce que vous pouvez faire pour votre pays ».

Transposée à notre métier, cette maxime prend tout son sens : ne nous demandons pas ce que la profession peut faire pour résoudre la pénurie d'apprentis, demandons-nous plutôt ce que chacun d'entre nous peut faire pour susciter des vocations. Parlez de votre métier à vos clients, encouragez les jeunes de votre entourage, ouvrez vos portes aux curieux. C'est par cette démarche proactive, humaine et de proximité que nous ferons naître des envies et des talents. L'OPEF a développé une série d'affiches permettant de communiquer sur cet axe. N'hésitez pas à les utiliser et à nous proposer toute évolution.

Ces derniers mois, notre profession a également fait l'objet de nombreux contrôles sanitaires et réglementaires. Si ces opérations rappellent l'importance de notre rôle dans la sécurité alimentaire, elles soulignent aussi la nécessité de rester vigilants et exemplaires. Il est notamment essentiel de bien informer nos clients sur les précautions à prendre lors de la consommation de poissons crus, en particulier sur les obligations liées à la congélation préventive pour éviter les risques parasitaires. La transparence et la pédagogie restent nos meilleurs alliés pour renforcer la confiance du consommateur et valoriser la qualité de notre travail. Nous rappelons dans ce numéro la réglementation et mettons à disposition de toutes les entreprises une affiche détachable permettant d'informer la clientèle et de répondre à notre obligation d'information.

Autre point sensible remonté ces deux derniers mois, la mise en œuvre de la Responsabilité Élargie du Producteur (REP) qui révèle de nombreuses incompréhensions et revirements. Bien que nous en comprenions l'objectif final profond, il ne se traduit ni plus ni moins que par une nouvelle taxe sur des entreprises qui paient déjà des impôts pour la collecte de leurs déchets. Concrètement, le dispositif est balbutiant, inabouti et d'une telle complexité qu'il nécessite de dégager du temps conséquent pour répondre aux obligations. C'est inacceptable. L'OPEF interpelle les autorités compétentes et les éco-organismes pour que cette réglementation devienne équitable et pragmatique pour les entreprises. Nous rappelons que bien qu'opposés à cette taxation, une solution évidente aurait été de taxer directement les producteurs d'emballages.

Voilà pour l'actualité. Ce sont des sujets sensibles qui nous occupent mais, comme toujours, l'OPEF poursuit et renforce ses actions de soutien aux adhérents : accompagnement administratif, formations, outils de communication, conseils réglementaires et démarches collectives pour défendre nos intérêts communs. Notre organisation reste à vos côtés, sur le terrain comme dans les instances nationales, pour que chaque entreprise puisse exercer son activité sereinement.

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



Ils 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



DÉPUIS 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 :



2025, une première édition exceptionnelle, un pari réussi !

Lancée il y a 10 mois à peine, ce projet d'un premier salon de la poissonnerie française au niveau national est un premier coup de filet réussi !

Organisé conjointement par l'OPEF (l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France) et la SCAPP (Société Coopérative des Artisans Poissonniers Professionnels, cet évènement a pu compter sur le soutien de l'ensemble de la profession, de tous les acteurs du métier, artisans poissonniers, grossistes en produits de la mer, restaurateurs, traiteurs, acheteurs des rayons marée en grandes et moyennes surfaces, restauration collective, ...

On retiendra de cette 1^{ère} édition du Salon de la Poissonnerie et des produits de la mer - SNAP, qui s'est tenue dimanche 5 et lundi 6 octobre au Grand Marché de Toulouse, l'intérêt de près de 2 100 visiteurs venus fouler les allées de ce salon professionnel unique en France, pour rencontrer la centaine d'exposants présents.

Un programme riche de rencontres, tables rondes, de mise en avant des produits et services du métier, mais aussi la présence de 27 talents réunis pour un concours exceptionnel, avec 9 équipes, 9 régions, venus défendre leur territoire et la passion du métier lors de la Coupe de France des Poissonniers Écailleurs - Trophée Pierre Jessel.

Retour en images de ce salon unique !

L'objectif premier de cet événement était de réunir dans un même lieu uniquement les professionnels du métier, ce qui n'avait jamais été réalisé. Les premières réactions des professionnels exposants ont d'ailleurs été l'étonnement, avec sur toutes les bouches « *mais pourquoi ne l'a-t-on pas fait avant ?* ». Dès leur installation, la bonne humeur de se retrouver « *entre-nous* » a plané sur cet espace pensé par les organisateurs pour faciliter les échanges.

Sur ce point, le pari est déjà gagné. Pour cette première édition, force est de constater que l'engouement de tous les professionnels pour répondre présents a été atteint. Grossistes en produits de la mer, restaurateurs, traiteurs, mareyeurs, professionnels en équipements et services, institutionnels, profession-

nels de la formation et de l'emploi et bien sûr artisans poissonniers, tous ont souhaité y participer. Il a fallu pousser les murs pour accueillir et répondre au maximum de demandes.

**Nous tenons à tous vous remercier chaleureusement,
sans votre présence ce salon n'aurait pas eu cette portée!**



exposants d'intensifier des opportunités de business et de rendre l'expérience SNAP très satisfaisante.



Toute la France était représentée, exposants et visiteurs ont fait le déplacement pour représenter leur région.

de la Bretagne à la Normandie, de l'Est à la Côte Atlantique, le rayonnement a été national et a même dépassé notre territoire pour ceux qui ont voyagé de La Réunion et autres pays étrangers, avec pour seul intérêt d'assister à cet évènement unique dédié à la pure filière de la poissonnerie et des produits de la mer.

Merci à eux !

Ces deux jours de salon ont par ailleurs été l'opportunité de rencontres, tables rondes dans l'espace Forum où de nombreux sujets tels que l'attractivité du métier, les tendances du

Il était donc légitime de proposer à cette première édition, une nouvelle version d'un concours. **La Coupe de France des Poissonniers-Écaillers, Trophée Pierre Jessel**, a présenté

une dynamique inhabituelle !

Ces équipes ont réuni MOF, MAF et



secteur, le recrutement, le transport et la logistique, le traitement des déchets, etc., ont permis de découvrir toutes les facettes du métier.

Rencontres, animations culinaires, mise en lumière de la diversité des produits, du beau et du bon, il ne pouvait y a voir une telle exposition de la profession sans un concours de l'excellence.

une version inédite avec 9 équipes, représentant chacune une région, composées de 3 candidats, un jeune de moins de 26 ans, un professionnel confirmé et un titré, le tout avec une mixité obligatoire. Le thème « Nos régions d'Antan » et la surprise de découvrir le sujet uniquement le matin leur arrivée ont donné à ce concours

professionnels passionnés par leur métier pour donner le meilleur d'eux-mêmes dans un exercice compliqué de travailler pour la première fois ensemble pour certains et pour tous de réussir le défi d'un travail uniquement sur le produit, sans décors, sur la technique pure.

Le résultat était exceptionnel !

Nous remercions aussi le jury composé de professionnels de la poissonnerie qui ont donné de leur temps et leur expérience pour évaluer le travail de 27 candidats. Intense pour les candidats mais aussi pour ce jury, co-présidé par Arthur Christin, artisan poissonnier et vice-président de l'OPEF, et Dominique Febvre, artisan poissonnier et président de la SCAPP, tous ont scruté attentivement les propositions des candidats, la technique et mise en avant finale pour rendre leur verdict en fin de journée. Face à de tels professionnels, le choix n'est jamais simple mais 3 équipes ont remporté ce concours.



Le palmarès

1^{er} prix : Région Île-de-France

Jordan Goube / Mélanie Foveau / Erwan Quoniam

2^{ème} prix : Région Haut-de-France

Fawze Sannier / Mélina Boucher / Mathéo Billy

3^{ème} prix : Région Occitanie

Jonathan Buirette / Djennyfer Grain / Alexis Munier



Tous sont repartis avec de très beaux cadeaux.

Un grand merci à nos partenaires, Sturia et notre ami Frédéric Gorlot, directeur de la SDPM à la Réunion pour ses merveilleux cadeaux inestimables (des pierres de lave)...

Encore un grand merci à tous nos soutiens !



Le salon a fermé ses portes lundi 6 octobre avec un beau sentiment de réussite, de joie et bien sûr l'envie de se retrouver pour une prochaine édition.

L'avenir nous le dira et nous ne manquerons pas vous tenir informé !

Le SNAP en images : contact@poissonniers.com

P.20 Parce que nous devons rester au service

Le mot du Président Corail

Chères adhérentes, Chers Adhérents,

Alors que l'automne s'installe pleinement et que les températures plus fraîches invitent à des envies de cuisine réconfortante, la période est propice à renforcer le lien avec votre clientèle. Plats mijotés, soupes, coquillages, papillotes, portions prêtées à cuire... autant d'occasions de valoriser les produits de saison par des recettes simples et savoureuses. Votre savoir-faire artisanal reste plus que jamais un atout différenciant dans une offre alimentaire en constante évolution.

Le mois d'octobre a été marqué par un temps fort pour notre profession : la première édition du Salon National des Produits de la Mer (SNAP), qui s'est tenue à Toulouse. Ce rendez-vous inédit a rassemblé de nombreux professionnels de la filière : artisans, fournisseurs, producteurs, partenaires... dans une ambiance conviviale et constructive. Démonstrations, découvertes produits, échanges de bonnes pratiques : cette première édition a été une réussite, et a confirmé l'importance de se retrouver pour faire vivre et progresser notre métier. Merci à toutes celles et ceux qui y ont participé !

De leur côté, les Assises de la pêche et des produits de la mer, organisées en septembre à Boulogne-



sur-Mer, ont permis de mettre en lumière les enjeux stratégiques de notre filière : durabilité des ressources, avenir des métiers, attentes des consommateurs, structuration des circuits de distribution... Autant de sujets sur lesquels l'artisanat poissonnier a toute sa place et doit continuer à faire entendre sa voix.

En cette fin d'année, notre service achats reste pleinement mobilisé pour vous accompagner : sélection de produits, anticipation des fêtes, mise en avant des références phares... N'hésitez pas à les solliciter pour optimiser votre offre et préparer les semaines à venir, qui s'annoncent riches en opportunités commerciales.

Nous vous souhaitons une belle poursuite de saison, marquée par l'engagement, la qualité et la passion qui font la richesse de notre métier.

Bien à vous,

PORTRAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER



Bonjour Gwenaël, pouvez-vous vous présenter ?

Je suis Gwenaël Laville, l'un des Meilleurs Ouvriers de France Poissonnier-Écailler - 2023, poissonnier depuis une dizaine d'années, et aujourd'hui responsable des marchés et des achats pour la Poissonnerie Laville.

Comment êtes-vous devenu poissonnier ?

Depuis mon plus jeune âge, j'ai grandi sur les marchés aux côtés de mes parents, eux-mêmes poissonniers. Ces années passées à leurs côtés m'ont transmis l'amour du produit et le goût du travail bien fait. C'est donc tout naturellement que j'ai choisi, il y a quelques années, de me former pour reprendre l'entreprise familiale et perpétuer cette belle histoire.

Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

de nos adhérents !



P.21

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

Si c'était à refaire, je crois que je me lancerais encore plus tôt dans ce métier, pour avoir la chance de rencontrer plus tôt toutes les belles personnes qui composent le monde de la marée, notamment l'équipe de la SCAPP.

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

Je suis convaincu que le métier de poissonnier-écailler a un bel avenir devant lui. Il reste encore beaucoup de belles choses à construire, aux côtés de profes-

sionnels passionnés et engagés. Nos anciens nous ont transmis des bases solides, à nous maintenant de faire grandir et d'élever ce métier encore plus haut.

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

À une jeune personne qui souhaiterait se lancer, je dirais ceci : *sois à l'écoute, passionne-toi pour les produits de la mer, et honore-les avec respect et noblesse. C'est un métier rare, qui travaille directement avec un produit issu de l'état sauvage. Il faut en prendre soin, le partager et le valoriser à sa juste mesure.*

LA BOUTIQUE

Passez la commande de Noël

Plateaux

Crusta-Me

Rince-doigts

07 56 42 78 24
laboutiquedupoissonnier.com



P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

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

Projet ambitieux porté par l'Ifremer et soutenu par France Filière Pêche, **ACOST**, sélectionné en 2021 à l'issue de l'Appel à projet « Enjeux d'avenir », s'attaque à un enjeu majeur pour la filière : mieux connaître et suivre les espèces encore mal évaluées du golfe de Gascogne - lieu jaune, maigre, merlan et rouget-barbet. Aujourd'hui, ces espèces sont dites « Data Limited Stocks » (DLS), faute de données suffisantes pour établir des recommandations de pêche précises.

L'objectif d'**ACOST** est clair : combler ces manques en associant étroitement scientifiques et pêcheurs, afin d'améliorer la connaissance des stocks et d'adapter la gestion aux réalités du terrain.



Autre volet clé du projet : la mise en oeuvre de méthodes innovantes et participatives. Pour certaines espèces comme le lieu jaune et le maigre, la génétique (techniques Rad-Seq, CKMR) est ainsi mise à profit pour mieux comprendre la répartition des populations et leur reproduction. En parallèle, de nouveaux outils d'auto-échantillonnage permettent aux pêcheurs de collecter eux-mêmes des données sur leurs captures, rendant le suivi plus fin, plus fréquent et mieux ancré dans la réalité des métiers.

Pour les poissonniers, **ACOST** ouvre des perspectives concrètes : une gestion plus juste et durable, des stocks mieux évalués et donc des approvisionnements plus stables. En renforçant la connaissance scientifique tout en valorisant l'expérience du terrain, ce projet pourrait, à terme, sécuriser la ressource et renforcer la confiance entre producteurs, scientifiques et consommateurs - un atout pour toute la filière.

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.



PAVILLON FRANCE au cœur du premier SNAP

France Filière Pêche et **PAVILLON FRANCE**, la marque collective de la filière pêche française, se devaient d'être au rendez-vous du rendez-vous au tout premier SNAP, les 5 et 6 octobre à Toulouse.

Le Fish Truck de PAVILLON FRANCE a ainsi stationné dans les allées du Salon pendant deux jours, et a connu un franc succès. Cette vitrine mobile a permis aux visiteurs de découvrir concrètement l'engagement de la marque collective et la diversité des produits de la pêche française, illustrant notre volonté d'aller à la rencontre des professionnels et du grand public.



France Filière Pêche a par ailleurs participé à la table ronde « **La poissonnerie face à la baisse des volumes de pêche** », le lundi 6 octobre. Flavie Aymar, Chargée de mission Marketing et Technique, a présenté la vision et les actions de l'association face à cet enjeu majeur. Ces échanges constructifs ont permis d'aborder les défis des poissonniers et d'identifier les opportunités de valorisation, notamment face à la raréfaction de certaines espèces.

Ce salon a rappelé combien les poissonniers sont des maillons essentiels de la filière pêche française. Véritables ambassadeurs de nos produits, ils incarnent un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération.

La toujours très attendue saison de la coquille Saint-Jacques a débuté le 1^{er} octobre dernier.

PAVILLON FRANCE propose à ses adhérents des recettes, à destination de leurs clients, de ce coquillage emblématique de la filière pêche française, très appréciée des consommateurs. Ces recettes, ainsi que de nombreuses autres, sont à commander gratuitement sur le site pavillonfrance-pro.fr, comme de nombreux outils de mise en valeur des boutiques ou des rayons marée.



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

VENTE POISSONNERIE TENUE DEPUIS 30 ANS DANS LE MORBIHAN (ZONE COTIERE) - NOUVEAU PRIX

À vendre, cause retraite en 2026, 2 points de vente situés à Belz et sous les halles d'Auray.

Matériaux :

- 1 remorque de 6 mètres + rallonges à Belz ouverte,
- 2 balances suspendues à Auray, 1 balance plateau à Belz,
- 2 viviers (fabrication artisanale),
- 2 véhicules isothermes,
- Et autres petits matériels.

Autres informations :

Ouverture 2 matinées par semaine à Belz et 5 matinées sous les halles d'Auray. Fichier de 150 clients + logiciel permettant d'effectuer la comptabilité en toute simplicité et de suivre sa gestion au jour le jour.

Local de 110 m² équipé pour la marée avec 2 machines à glace Maja pouvant produire jusqu'à 1.8 tonnes de glace/jour et une chambre froide.

Loyer : 1 200 euros/mois avec possibilité de louer en plus l'autre partie vide de 80 m² pour 500 euros/mois.
CA > 542 000 euros en 2024

Augmentation en 2025

Très fort potentiel à développer, affaire saine qui va augmenter dans les prochaines années !

Prix de vente : 140 000 euros négociable

Contact : 06 12 18 58 88 (Éric) ou 06 12 78 40 67 (Christine / après 15h)

Mail : poissonneriereleralle@gmail.com



À VENDRE FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE-TRAITEUR (33) - BAISSE TARIF !

Vente d'un fonds de commerce situé au nord de la Gironde (33).

Matériaux :

- Équipée d'un banc en inox 12 m séparable sur roulettes,
- 2 chambres froides,
- 1 machine à glace marque MAJA 1tonne 24 h,
- Four électrique,
- Hotte aspirante pro,
- Cellule de refroidissement rapide,
- Machine sous-vide,
- Piano 4 feux gaz de ville,
- Plonge 2 bacs avec égouttoir,
- Plusieurs tables de travail, divers matériels, bacs gastro, couteaux, casseroles, marmites,

Points forts :

Surface 170m² plus un garage de 30m² à côté, compris dans le loyer. Idéal pour un couple.

CA : 250 000 € (à développer).

Loyer : 1 750 € TTC

Prix de vente : 75 000 €
Contact : 06 82 45 64 72



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

À VENDRE REMORQUES MAGASIN POISSONNERIE ET AUTRES MATERIELS (67) - NOUVEAU PRIX !

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 ;

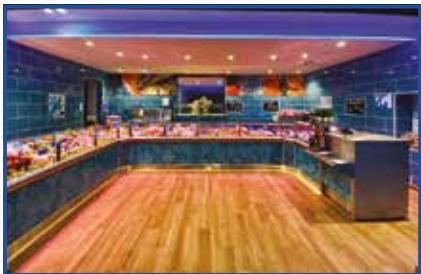


- 2 réserves réfrigérées sous l'étal de vente ;
- Bâche latérale et arrière bleu rayé ;
- Groupe de réfrigération sur le toit avec une réserve d'eau 60L avec un évier à brancher sur la réserve.

Prix : 19 000 € HT (prix à débattre)

La remorque est disponible à partir de début décembre 2025.

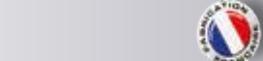
Contact : Poissonnerie ALFRED LAUTH **06 07 04 04 58**



CRÉATEUR DE STYLE DEPUIS 1992



CONSTRUCTEUR, INSTALLATEUR DE MOBILIER SUR MESURE



Rue Augustin Fresnel
17184 PERIGNY cedex

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

www.sofinox.com

LA POISSONNERIE VIOT CHERCHE UN POISSONNIER (H/F) EN CDI (PARIS 6ème)

La poissonnerie VIOT cherche un poissonnier (H/F) en CDI (Paris 6^{ème}) Située au cœur de Paris au marché Saint-Germain dans le 6^{ème} arrondissement, la poissonnerie Viot a pour volonté d'offrir à sa clientèle un poisson d'excellence. Nous recherchons pour notre boutique un poissonnier (H/F) en CDI.

Objectifs

- Hygiène : Garantir une propreté irréprochable dans toutes les zones de la poissonnerie.
- Technique : Apprendre le métier de poissonnier et les pratiques de ventes.
- Qualité : Assurer des approvisionnements optimaux grâce à une collaboration étroite avec les mareyeurs (en fonction des évolutions).
- Efficacité : Minimiser les pertes et maximiser la rentabilité, capacité à collaborer avec les fournisseurs et à optimiser les approvisionnements.
- Clientèle : Offrir un service exemplaire pour fidéliser les clients

Tâches et responsabilités

Assurer la gestion complète de la poissonnerie, incluant la gestion des quantités, l'hygiène, la présentation et la satisfaction client, ainsi que l'apprentissage des relations avec les fournisseurs mareyeurs pour garantir la qualité et la fraîcheur des produits.

Divers

Horaires

Mardi à vendredi : 7h00 - 20h00

Samedi : 8h00 - 20h00

Dimanche : 8h00 - 14h00

Total hebdomadaire : 39 heures (travail en rotation avec l'équipe pour respecter les 39 heures hebdomadaires).

Salaire

- 1 800 € net mensuel,
- Avec 2 mois de période d'essai (en formation poissonnerie).

Plus d'informations : www.poissonniers.com/annonces

Contact : f.junik@avencio.com

OFFRES D'EMPLOI

POISSONNERIE VIOT RECHERCHE UN POISSONNIER EN CDI (75)

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

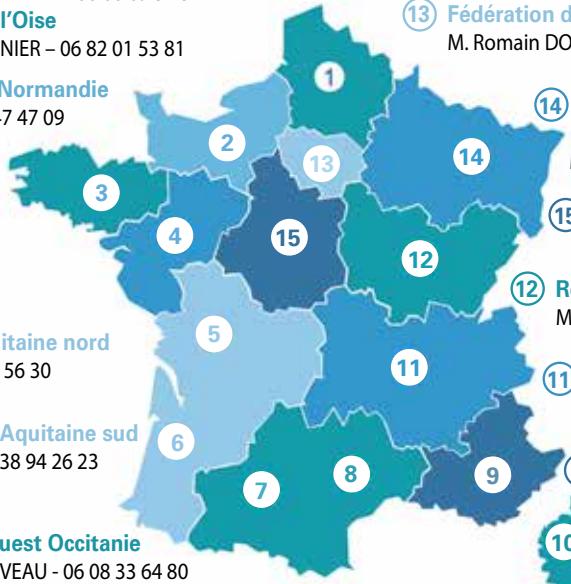
SCAPP Poissonnier Corail
Société Coopérative Artisanale de Poissonniers
Professionnels | MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
Tél: 05.61.54.66.23

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. 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



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

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

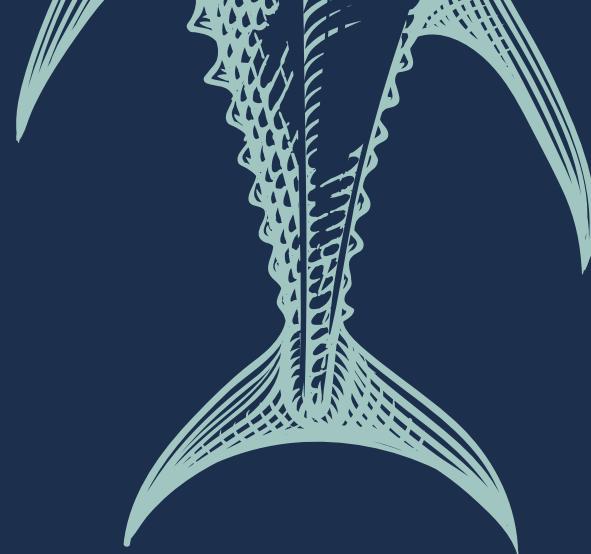
DEUX FOIS
PAR MOIS !

AVEC DE L'ACTUALITÉ
BIEN FRAÎCHE !



Restons connectés !

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



Océane

VOTRE SPÉIALISTE EN PRODUITS DE LA MER
À RUNGIS DEPUIS 1991



LE MEILLEUR DE LA MER

JOCEANE.FR - 01 49 79 04 81

3 rue de concarneau, Rungis M.I.N, 94 150 RUNGIS