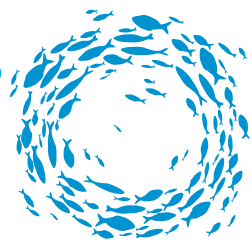




L'INF



de La POISSONNERIE française

N°81 juillet - août 2025



SNAP

Salon national de la poissonnerie
& des produits de la mer

1^{ère} édition | Toulouse

5 & 6 octobre 2025

**Le rendez-vous incontournable
des professionnels
de la poissonnerie et
des produits de la mer
à ne pas manquer !**

COUPE DE FRANCE DES POISSONNIERS ÉCAILLERS — TROPHÉE PIERRE JESSEL —



RÉGION
CÔTE D'AZUR

FERNANDEZ Sophie
HAU Donatien
MASAT Jules

RÉGION
MIDI-PYRÉNÉES

BUIRETTE Jonathan
GRAIN Djennyter
MUNIER Alexis

RÉGION
LANGUEDOC

RUFFRAY Sandy
FRANCOIS David
MULLER Kevin

RÉGION
PROVENCE

PARO Romain
BONETTI Ophélie
RINGOT Milan

RÉGION
PAYS DE LA LOIRE

DI SARNO Kevin
HENRIO Kelly
PERDEREAU Clément

RÉGION
ILE-DE-FRANCE

GOUBE Jordan
FOVEAU Mélanie
QUONIAM Erwan

RÉGION
CENTRE-VAL-DE-LOIRE

LEDUC Mélanie
GILARD Benjamin
BENAS Lucas

RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

LAVILLE Gwenaél
ELVIRA Coralie
FAUQUEMBERGUE Aliza

RÉGION
HAUTS DE FRANCE

SANNIER Fawze
BOUCHER Méline
BILLY Mathéo



Reportage du GIE de la Baie à Saint-Paul,
un adhérent historique du SDEP P. 6 et 7

Rappel de la réglementation concernant
la vente de saumon "Label Rouge" P. 8 et 9

Commission paritaire
rattachée à l'APEC P. 10 et 11

Réglementation applicable sur les DLC
sur les produits de la pêche P. 12

Apprentissage, ce qui change
au 1^{er} juillet P. 15

UN RENDEZ-VOUS INÉDIT À NE PAS MANQUER !



REMA
LIM
CFBCT-OPEF

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

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^{ER} ACHETEUR
EN FRANCE**

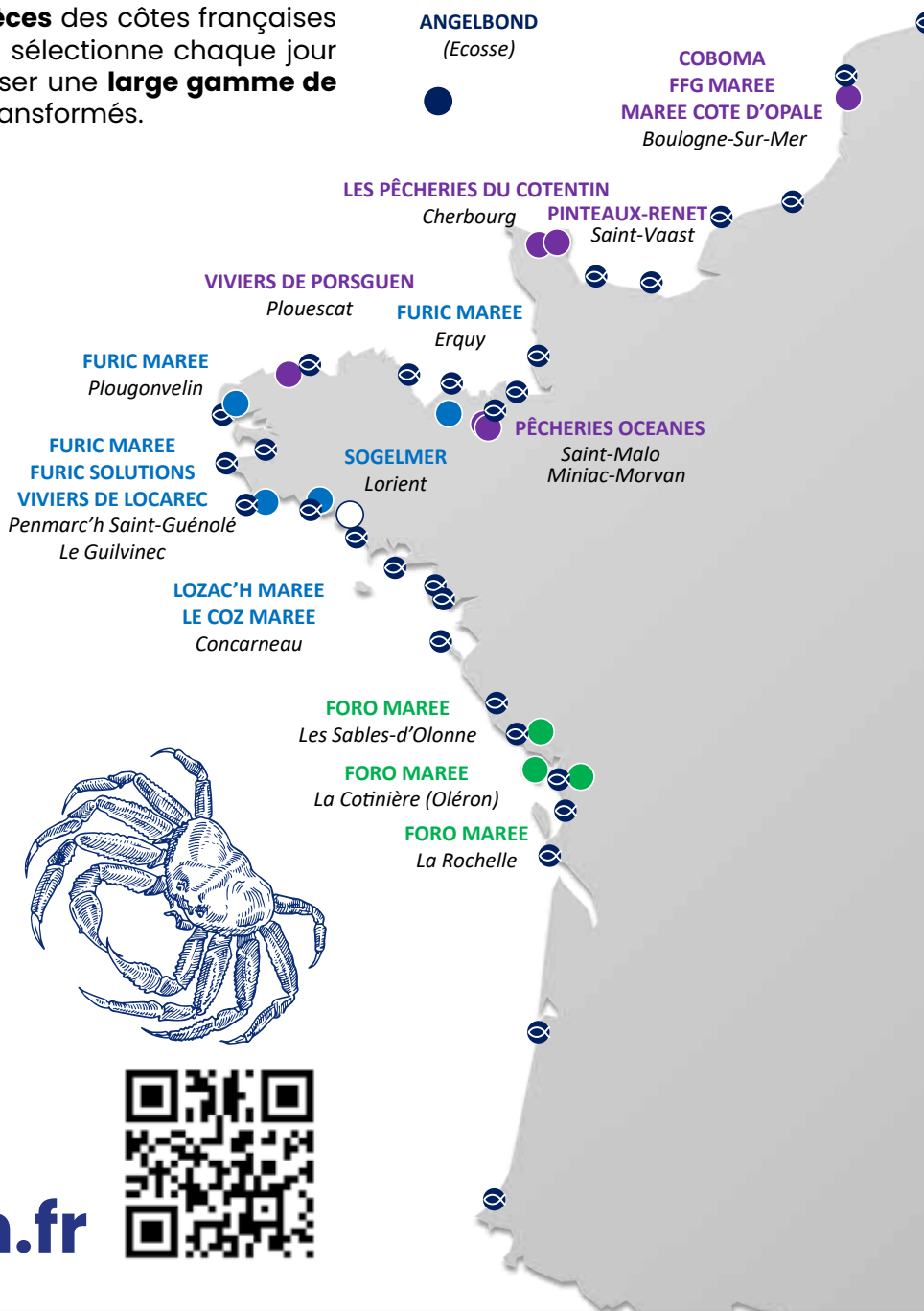
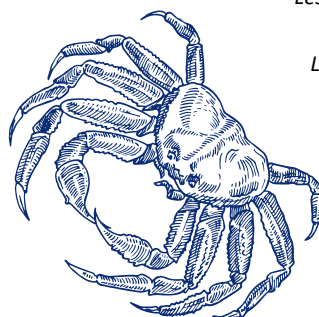
POISSONS ENTIERS
FILETS
COQUILLAGES
CRUSTACÉS
CÉPHALOPODES
PRODUITS ÉLABORÉS



26
ATELIERS
AU PLUS PRÈS
DES PORTS



COMMANDEZ
en ligne sur
clicocean.fr



67 quai des magasins de Marée
56100 Lorient

www.ocealliance.fr
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





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

Je débute ces lignes par une pensée et un hommage à Monsieur Christian Forestier, ancien président du COET-MOF, qui nous a quittés le 12 août. Pendant plus d'une décennie, il a été le président de l'institution qui organise et pilote, en lien avec les branches professionnelles, l'ensemble des examens MOF. L'organisation de la prochaine session est en cours et avance mais nous garderons un souvenir profond pour le travail accompli avec lui.

J'espère que la saison a été propice pour vos entreprises. Un premier bilan remonte et fait état d'une saison encore difficile. Il nous faut, chacun, innover pour maintenir nos marges. C'est notre quotidien nous y arriverons.

Un sujet est également revenu en continu sur les mois écoulés et sur lequel nous maintenons une attention particulière : la pression des contrôles « hygiènes » des instances officielles ou « en délégation » est en augmentation. Sur ces points, nous le rappelons régulièrement, nous sommes à la disposition des adhérents pour répondre à toute question et apporter le soutien nécessaire en cas de besoin.

Vous retrouverez dans ce journal notamment deux dossiers en rapport avec les remontées des adhérents des derniers mois : « Rappel de la réglementation concernant l'étiquetage du saumon Label Rouge » ainsi que la « Réglementation concernant les DLC applicables sur les produits de la pêche ».

Autre information importante, nous avons réussi à faire aboutir les échanges avec la commission paritaire rattachée à l'APEC. Ainsi, la classification prévue par la CCN de la Poissonnerie et celle prévue en miroir dans le cadre de convention collective commune « boucherie-poissonnerie » ont été validées. Nous vous invitons à consulter le site internet de l'OPEF pour déterminer les impacts sur votre entreprise.

Les sujets qui nous attendent à la rentrée restent nombreux. Deux en particulier méritent votre attention.

Le premier sera le SNAP : Le premier Salon National de la Poissonnerie. Il s'agira d'un évènement fédérateur et totalement inédit ! Il faudra vous mobiliser nombreux ! Son objectif : rassembler l'ensemble de la filière autour du métier et de la poissonnerie. À date, nous avons plus de 100 exposants inscrits, preuve, s'il en faut, du dynamisme et de l'engouement des professionnels !

Nous aurons également en septembre à traiter de nombreux sujets en commission paritaire et notamment la redéfinition des barèmes de prise de charge des formations entrant dans le champ du « PDC - 50 ». Sous cette définition absconde se cache un aspect fondamental pour nos entreprises : quelles formations ouvrent droit à une prise en charge par notre OPCO ? En effet, les nouvelles règles du conseil d'administration de l'OPCO nous imposent de revoir totalement nos barèmes. Encore une difficulté qui nous oblige, en lien avec l'ensemble des partenaires sociaux, à être très vigilant.

Pour le reste, nous maintiendrons la barre et défendrons comme toujours l'intérêt des entreprises. N'hésitez pas à nous faire remonter toute interrogation, nous sommes à 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
Écaillers de France

Retrouvez
cette
affiche
avec
votre
numéro



Sommaire

- P. 4** SNAP 2025 - Présentation des équipes
5 de la Coupe de France Pierre Jessel et des Exposants
- P. 6** Reportage du GIE de la Baie à Saint-Paul,
7 un adhérent historique du SDEP
- P. 8** Rappel de la réglementation concernant
9 l'étiquetage du saumon « Label Rouge »
- P. 10** Commission paritaire rattachée à l'APEC
11 Agrément de la grille de la poissonnerie
- P. 12** Réglementation applicable sur les
DLC des produits de la pêche
- P. 13** Que faire avec des billets de banque abîmés ?
- P. 15** Apprentissage, ce qui change au 1^{er} juillet
- P. 16** OPEF - APGIS, une action conjointe au service
17 de la santé des salariés de la profession
- P. 18** MAPA une réponse à vos questions juridiques
19
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons
21 rester au service de nos adhérents !
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés
23 de la filière et des Poissonniers
- P. 24** Annonces
25
- P. 26** L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !
- P. 27** Informations pratiques

Ils soutiennent la Profession et ses actions :



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



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

Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNY
& Florence EMERY

Publicité
Jean-Marc RAMET

Credit 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 :



Rendez-vous est donné les 5 et 6 octobre prochain au 1^{er} salon national de la poissonnerie française. Vous retrouverez plus de 100 exposants réunis pour valoriser toute la filière afin de permettre aux professionnels, artisans, étudiants et passionnés du secteur de se retrouver dans un même lieu.

Un tel événement devait aussi proposer un concours exceptionnel !

9 équipes, 9 régions et 27 talents seront réunis pour défendre leur territoire et la passion du métier lors de la Coupe de France des Poissonniers Écaillers - Trophée Pierre Jessel. Nous vous proposons de découvrir les 27 candidats, par équipe mixte de 3 personnes comprenant chacune un professionnel titré, un professionnel confirmé et un jeune de moins de 26 ans.

Chaque équipe portera avec fierté les couleurs de sa région ou celle représentée, unissant leurs forces pour montrer leur savoir-faire, leur tradition et leur créativité autour des produits de la mer.

Pour cette édition inédite, le sujet ne sera découvert qu'à leur arrivée !

Nous vous attendons nombreux pour les soutenir et visiter ce salon unique !

COUPE DE FRANCE DES POISSONNIERS ÉCAILLERS — TROPHÉE PIERRE JESSEL —



RÉGION CÔTE D'AZUR



FERNANDEZ Sophie
HAU Donatien
MASAT Jules

RÉGION MIDI-PYRÉNÉES



BUIRETTE Jonathan
GRAIN Djennyfer
MUNIER Alexis

RÉGION LANGUEDOC



RUFFRAY Sandy
FRANCOIS David
MULLER Kevin

RÉGION PAYS DE LA LOIRE



DI SARNO Kevin
HENRIO Kelly
PERDEREAU Clément

RÉGION PROVENCE



PARO Romain
BONETTI Ophélie
RINGOT Milan

RÉGION ILE-DE-FRANCE



GOUBE Jordan
FOVEAU Mélanie
QUONIAM Erwan

RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE



LAVILLE Gwenaël
ELVIRA Coralie
FAUQUEMBERGUE Aliza

RÉGION CENTRE-VAL-DE-LOIRE



LEDUC Mélanie
GILARD Benjamin
BENAS Lucas

RÉGION HAUTS DE FRANCE



SANNIER Fawze
BOUCHER Mélina
BILLY Mathéo





SNAP

Salon national de la poissonnerie
& des produits de la mer

Ils seront là !

les 5 & 6 octobre à Toulouse



Produits de la mer

A

- . A l'eau Poisson
- . Algolesko
- . Angulas Aguinaga
- . Aquafrais
- . Aqualande

B

- . Barba

C

- . Caviar de France
- . Cofima
- . Colin Restauration
- . Continental Seafood
- . Cultimer
- . Crusta C

D

- . Demarne
- . DFM Saveurs
- . Direct Océan

E

- . Eauzons

F

- . Famille Boutrais
- . Fine de Cancale
- . Fumet des Dombes

G

- . Gel-Pêche
- . Georges Colin
- . Gloria Maris
- . Groupe Vives Eaux
- . Groupement Qualité Huitres Marennes Oléron

H

- . Halios Pêcheurs Bretons
- . Huitres Geay
- . Huitres Henry
- . Huitres Legris
- . Huitres Peponnet
- . Huitres Taillepié

I

- . Ikejime

J

- . JC David

K

- . KSP
- . Kys Marine
- . King Fish

L

- . La Bovida
- . La Maison Gillardeau
- . Les Sauces Morin
- . Lubrano Frères

M

- . Mericq
- . Miet
- . Mytilimer

N

- . New Brunswick
- . Norwegian Seafood

O

- . Océalliance
- . Océan Délices
- . Oso

P

- . Poissonnier Corail
- . Pointe de Penmarc'h
- . Pomona Terre Azur Midi Pyrénées

R

- . Raps France
- . Reynaud
- . Rigail Marée - Réseau Le Saint

S

- . Scottish Salmon
- . SN Jeanne
- . Sobomar - Réseau Le Saint
- . Stolt Sea Farm - Prodemar
- . Sturia

T

- . Togie Distribution

U

- . Unima

V

- . Viking Fresh



Equipements, services & solutions logistiques

A

- . Arcos
- . Au Nain Couteliers
- . APGIS

B

- . Biocold Process
- . Brumifrais

C - Cenpac

D

- . Delanchy
- . Dibal France

E

- . Etalmobil
- . Edikio

F - Fischer Bargoin

G - Groupe GRD

L - La Boutique du poissonnier

M

- . MAPA
- . Médicis
- . Mettler Toledo
- . Molinel

O

- . Odimer
- . OCIRP
- . Ohaus
- . P - Petit Forestier
- . R - Rational

S

- . Sofinox
- . Solen

V

- . Varlet
- . Viot System



Formation & Emploi

- . CFA de Blagnac
- . CFPMT
- . France Travail
- . Lycée de la Mer de La Rochelle
- . Lycée de la Mer de Sète
- . MFR



Restauration

Foodtruck Limousin Promotion
Le Comptoir du thon
Paëlla géante



Le Tunoscope

- Exposition : L'odyssée du thon rouge de Méditerranée.
- Film : Pêcheur 2.0



Institutionnels

ADPSP - Association pour le Développement du Paritarisme dans le Secteur de la Poissonnerie
CNC - Comité National de la Conchyliculture
CRCM - Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée
FFP - France Filière Pêche
FRANCE ÉCAILLE - Syndicat des Écaillers

NFM - Normandie Fraicheur Mer
OPEF - Organisation des Poissonniers Écaillers Français
SCAPP - Société Coopérative Artisanale de Poissonniers Professionnels
Thon rouge de ligne - Pêche artisanale - Organisation professionnelle de Méditerranée
UMIH - Union des Métiers et des industries de l'hôtellerie



+ de 100 exposants

Cet événement est organisé par l'OPEF (Organisation des Poissonniers Écaillers de France) et la SCAPP (Société Coopérative des Artisans Poissonniers Professionnels).

Le mot du Président Corail

Chères adhérentes, Chers Adhérents,

Après une saison estivale marquée par la fraîcheur, la légèreté et des étals hauts en couleur, la rentrée s'annonce comme une période clé pour relancer la dynamique commerciale et renforcer les liens avec votre clientèle. L'automne ramène avec lui des envies de plats plus généreux, de produits de saison valorisés par des recettes simples et efficaces : soupes, papillotes, coquillages, plats mijotés ou portions prêtes à cuire. C'est le moment idéal pour ajuster vos vitrines, renouveler vos propositions et continuer à faire valoir votre savoir-faire artisanal.

Cette rentrée marque aussi l'arrivée de grands rendez-vous pour notre filière. En septembre, se tiendront **les Assises de la pêche et des produits de la mer à Boulogne-sur-Mer**. Ce rendez-vous national rassemblera les acteurs de la filière pour échanger sur les grands enjeux du secteur : durabilité de la ressource, avenir des métiers, structuration de la filière, attentes des consommateurs... Une occasion importante de porter la voix de l'artisanat poissonnier dans un débat stratégique pour l'avenir.



Puis, les **5 et 6 octobre**, cap sur Toulouse pour la première édition du **Salon National de l'Artisan Poissonnier (SNAP)**. Cet événement inédit réunira artisans, producteurs, fournisseurs et partenaires autour de démonstrations, de nouveautés produits et d'échanges entre professionnels. Un moment fort pour valoriser notre métier et renforcer notre réseau.

Pour vous accompagner au quotidien, notre service achats reste mobilisé pour vous orienter dans vos choix produits, anticiper les besoins et optimiser votre offre. N'hésitez pas à les solliciter pour bien préparer cette rentrée et les temps forts à venir.

Nous vous souhaitons une belle reprise, dynamique et constructive, avec toujours la même exigence et la même passion pour ce métier qui nous rassemble.

PORTRAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER



Bonjour Thomas, pouvez-vous vous présenter ?

Bonjour, je m'appelle Thomas DUPRAT, 27 ans et je suis poissonnier dans les Halles de Nîmes.

Comment êtes-vous devenu poissonnier ?

Mon père est marin-pêcheur au Grau-du-Roi, j'ai suivi la formation pour reprendre son bateau et l'occasion d'un étal aux halles s'est présentée donc on s'est lancé dans l'aventure, lui à la mer et moi derrière l'étal !

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

Rien, parce que notre poissonnerie c'est la somme d'erreurs et de réussites qui font ce qu'elle est et ce qu'elle est devenue aujourd'hui.

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

Je suis convaincu que l'artisanat de qualité aura

toujours sa place dans notre société mais pour cela il faudrait que la filière se rende plus accessible et plus attractive pour les générations à venir.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui

souhaite se lancer dans le métier ?

Il lui faut juste avoir conscience de la charge de travail que ça représente mais que c'est un métier de passion qui demande un grand respect du produit qu'on travaille.

AIOLI DE CABILAUD À LA MÉDITERRANÉENNE

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Légumes : choux fleurs 300gr, courgettes 300gr, carottes 300gr, brocolis 300gr, huile d'olive 50ml.

Aïoli : moutarde 30gr, jaune d'oeuf 2 pièces, huile d'olive 250ml, gousse d'ail 3 pièces, sel et poivre, pommes de terre 100gr.

Poisson : Cabillaud 400 gr. Déco : Crevettes 4 pièces, Moules 4 pièces, oeuf entier 2 pièces (dur).

Préparation :

1. Cuire les légumes en vapeur ou dans une eau bouillante puis refroidir à l'eau claire et fraîche,
2. Cuire dans une casserole d'eau, départ eau froide, les pommes de terre et les gousses d'ail,
3. Éplucher la pomme de terre et mettre chair dans un bol avec la moutarde, les 2 jaunes d'oeuf sel et poivre et la pulpe d'ail,
4. Mélanger le tout et quand le mélange est homogène verser 250ml d'huile d'olive en filet, fouetter énergiquement pour monter une mayonnaise (ou faire au batteur),
5. Les 50ml d'huile d'olive restante sont mélangés avec les légumes,
6. Cuire les moules à l'eau ou vapeur,
7. Assaisonner et cuire le poisson et les crevettes 10 minutes, four à 180°C, puis mettre à refroidir
8. Cuire les 2 oeufs 9 minutes dans l'eau bouillante,
9. Dresser, légumes au fond de l'assiette, la sauce aïoli au milieu et disposer oeufs coupés en deux le poisson, les moules et les crevettes sur les légumes autour de l'aïoli.

Bon appétit



LA BOUTIQUE

PRÉPAREZ-VOUS POUR LES FÊTES !

Plateaux Noirs sur commande !

COFFRES DÉCORATIFS

EMAIL : contact@laboutiquedupoissonnier.fr | TEL : 05 61 54 89 54 | SITE INTERNET : www.laboutiquedupoissonnier.com

An advertisement for 'La Boutique' featuring a stack of black trays on the left and several white decorative boxes on the right. A red starburst graphic points to the trays with the text 'Plateaux Noirs sur commande !'. A yellow starburst graphic points to the boxes with the text 'COFFRES DÉCORATIFS'. The background is white with a subtle pattern. At the bottom, there is contact information including an email address, a phone number, and a website URL.

P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

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

Avec le projet MAESTRO, cap sur 2100

C'est un programme de recherche d'ampleur, financé par France Filière Pêche, qui entre désormais dans sa dernière ligne droite. Lancé en 2020 - porté par La Fondation pour la recherche sur la diversité via le Cesab (Centre de synthèse et d'analyse sur la biodiversité) -, le projet

MAESTRO cherche à mieux comprendre comment les effets conjugués du changement climatique et de la pêche influencent le fonctionnement des écosystèmes marins. En se concentrant sur la diversité fonctionnelle - c'est-à-dire les rôles écologiques joués par les espèces dans la chaîne alimentaire - le projet offre un éclairage inédit sur la manière dont nos océans réagissent aux pressions humaines.

Grâce à l'analyse d'innombrables données remontant jusqu'en 1980, les scientifiques modélisent l'évolution des communautés halieutiques jusqu'en

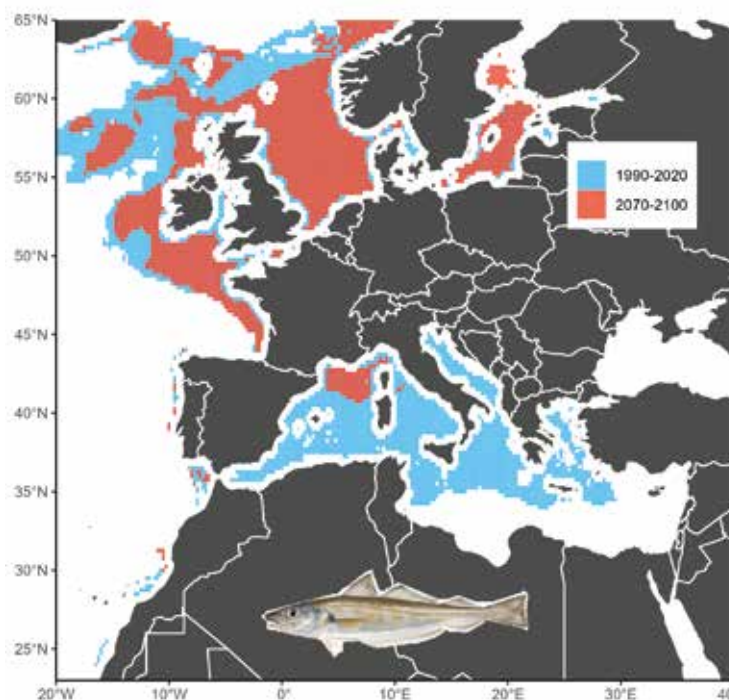
2100, dans plusieurs zones stratégiques : golfe de Gascogne, golfe du Lion, Manche et mer du Nord.

Objectif : anticiper les déséquilibres à venir, identifier les processus naturels les plus vulnérables, et proposer des scénarios de gestion qui permettraient d'ajuster les pratiques de pêche sans compromettre ni la résilience

des écosystèmes ni l'activité économique.

MAESTRO croise les disciplines - biologie, climatologie, économie - pour produire des outils concrets à destination des professionnels. Le but n'est pas d'imposer un modèle unique, mais de proposer différents scénarios pour accompagner la filière vers une pêche plus agile et plus durable, capable de s'adapter à un environnement

marin en mutation rapide. À quelques mois de sa conclusion, ce projet ambitieux s'annonce déjà comme une référence pour les politiques halieutiques de demain.



Exemple des projections de MAESTRO sur le merlu

Crédit : Cesab

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.



En cette fin d'été, France Filière Pêche et l'OPEF ont le plaisir de vous offrir une affiche qui met en valeur le maquereau, avec une recette à la plancha, pour valoriser ce poisson riche en oméga-3 tout en profitant jusqu'au bout des beaux jours. Cette recette, et de nombreuses autres, sont à disposition gratuitement pour les adhérents **PAVILLON FRANCE**, en format fiches recettes à destination des clients, sur le site www.pavillonfrance-pro.fr



En plus des recettes, les **adhérents PAVILLON FRANCE** peuvent commander de nombreux outils de mise en valeur de leur boutique ou de leur étal, mais aussi des goodies, comme ces t-shirts et ces tote-bags développés par la marque à l'occasion de l'été 2025. Rendez-vous sur 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

POISSONNERIE À VENDRE - ORVAULT PETIT CHANTILLY OPPORTUNITÉ RARE À SAISIR !

En plein coeur du Petit Chantilly, à 15 minutes de Nantes, l'un des secteurs les plus commerçants et recherchés d'Orvault (Loire Atlantique), votre nouvelle activité bénéficiera d'un flux continu de clients fidèles et d'une excellente visibilité.

Points forts

Emplacement de 1^{er} choix. Rue passante et commerçante (boulangeries, boucheries, coiffeurs, commissariat, école, etc.). Parking public à proximité immédiate, facilités d'accès et d'arrêt minute. Quartier très dynamique.

Résidents attachés aux commerces de proximité, forte demande locale. Bonne desserte en transports en commun (bus, tramway à 5 min). Potentiel de développement et fidélisation rapide.

Matériels

Équipement professionnel complet :

- Four,
- Vitrines réfrigérées haute performance,
- Vivier,
- Chambre froide, etc.

Divers

Transmission rapide et accompagnement possible. Votre future poissonnerie est clé en main. Démarrez votre activité dès le premier jour ! Cette affaire s'inscrit comme un placement sûr et rentable.

**PRIX DE VENTE : 180 000 €
NET VENDEUR**

Pour tout renseignement complémentaire et organiser une visite, contactez-nous dès aujourd'hui !

06 15 58 38 15 ou fredonice@orange.fr



À VENDRE - FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE PLÉRIN CENTRE (22)

Opportunité rare à saisir !

Fonds de commerce Poissonnerie, tenue depuis 10 ans, avec une clientèle fidèle et régulière, idéalement située en plein centre de Plérin, dans une rue piétonne très fréquentée, à proximité immédiate d'un parking.

Matériels

Équipement complet et récent, prêt à l'exploitation :

- Étal sur mesure avec vivier intégré
- Vitrine réfrigérée
- Balance et caisse neuves
- Chambre froide
- Cuisine fonctionnelle
- Bureau indépendant
- Mezzanine
- Superficie totale : 23 m² optimisés

L'activité dispose également d'un site Internet actif, renforçant la visibilité et le lien avec la clientèle locale.



Divers

- Loyer mensuel : 700 €
- Possibilité d'acheter les murs

Photos disponibles sur demande

PRIX : 50 000 €

Contactez-nous pour plus d'informations ou pour organiser une visite au **06 19 35 87 46** ou par mail poissonneriedubourg22190@gmail.com

À VENDRE - FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE VENCE (06)

Vente de mon fonds de commerce en raison de problèmes de santé. Poissonnerie historique depuis 1911, sur le domaine public, dans Les Halles municipales de Vence (06140). Reprise à mon compte en 2013 après avoir travaillé 4 années avec les anciens propriétaires.

Matériels

- 3 bancs inox 2.20/1.10 m modulable,
 - Frigo 2x3.5 moteur déporté extérieur,
 - Machine à glace 600kg/jours,
 - Balance suspendue et tactile,
- Et tout le matériel tel que plonge, table de découpe, etc.

Divers

- Clientèle fidélisée locale et étrangère ;
- Joli emplacement de 35 m² ;
- Avec dégustation sur place ;
- Proche stationnement.

Vendue clés en mains sans interruption de travail !

Accompagnement relation clientèle et fournisseurs pour passation fluide.

CA : 300 000 en 2024.

Belle rentabilité !

PRIX DE VENTE : 90 000 €

Contact : 06 13 84 04 36



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

URGENT - CAUSE SANTÉ - VENTE FONDS POISSONNERIE - ANGUEUX (22) PRIX EN BAISSE !

En raison de problèmes de santé, ma poissonnerie est à vendre avec :

Une surface de 61m² à Languieux (22).

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

Vous pourrez développer une partie traiteur en installant une cuisine.

Pas de salarié à reprendre.

La poissonnerie existe depuis 1985, reprise en 1997 et à mon compte depuis 2001.

Belle Clientèle.

Loyer 666 € HT

PRIX DE VENTE : 30 000 €
(prix en baisse)

Contact :
02 96 62 13 14
ou **06 70 03 49 70**



LA VILLE DE SORGUES (84) RECHERCHE ACTIVEMENT SON ARTISAN POISSONNIER ÉCAILLER !

Installez-vous dans le Vaucluse !

Avec ses 20 000 habitants, la ville de Sorgues (84), située dans le Vaucluse à côté d'Avignon, souhaite accueillir son artisan poissonnier écailler.

Elle dispose d'un local de 68 m² situé en centre-ville, Cours de la République.

Il est doté d'une évacuation au sol.

La cellule économique de Sorgues accompagnera le chef d'entreprise tant pour son installation professionnelle que pour l'arrivée de sa famille.

La **SEM** (Société d'Économie Mixte) de la ville propose un bail commercial pour louer ce bien :

Prix : 640 € HT + 31 € HT de charges

La ville de Sorgues vous attend !

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez joindre la manager de centre-ville de Sorgues au **06 29 98 76 25** ou maboutique@sorgues.fr.



TRANSFOURMET RECHERCHE SON EXPERT MARCHÉ MARÉE (H/F) À CHÂTEAUROUX (36)



Vous êtes expert dans le milieu de la marée ?

Arbenn accompagne l'entreprise Transfourmet (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),

Un dernier poste reste à pourvoir à Châteauroux.

Ne tardez pas pour postuler.

Détails du poste

Nous recherchons un Expert des Produits Marée passionné et dynamique pour rejoindre notre équipe. Vous aurez également la 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'événements dédiés à la clientèle afin de renforcer les relations clients et de promouvoir la gamme. Vous

aurez à cœur 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'événements. Vous êtes en capacité d'établir des relations de qualité et durables avec les clients et les membres de l'équipe.

Rejoindre **Transfourmet** 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.

Accompagnement terrain des commerciaux : 4 jours/semaine et 1 jour/semaine sur le site de rattachement.

KARNAG MARÉE RECHERCHE SON RESPONSABLE DE RAYON - TRINITÉ-SUR-MER (56)



KARNAG MARÉE recherche son responsable de rayon (H/F) pour les Halles de la Trinité-sur-Mer (56).

Détails du poste

- Poste en CDI
- 35h/semaine
- 2 000 euros net par mois

Profil

Qualifications demandées :

- Maîtriser la transformation du poisson,
- Maîtriser le filetage,
- Maîtriser la mise en place de l'étalage,
- Maîtriser les réseaux Insta/Facebook,
- Permis B demandé.

Contact : MR GRIGNOUX NICOLAS - 06 01 17 48 52 - MAIL : karnagmaree@gmail.com

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



L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

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

Des services au quotidien

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

Pour adhérer à l'OPEF*

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

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 !

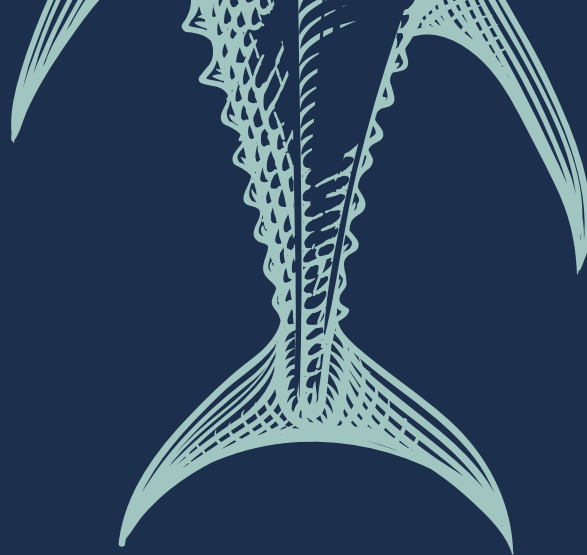


AVEC DE L'ACTUALITÉ
BIEN FRAÎCHE !



Restons connectés !

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



JOcéane

VOTRE SPÉCIALISTE EN PRODUITS DE LA MER
À RUNGIS DEPUIS 1991

POI
SSO
NS •

SAL
AIS
ON •

COQ
UILL
AGES

CRU
STA
CÉS



LE MEILLEUR DE LA MER

JOCEANE.FR - 01 49 79 04 81

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