



L'INFO de La POISSONNERIE Française

N°83 novembre - décembre 2025



L'agenda 2026
est offert à tous
les adhérents



2025, encore une année fondamentale
pour la défense de nos adhérents et du métier !

Bilan des contrôles officiels 2024 en remise
directe, augmentation des contrôles P. 8

Port de gants en poissonnerie.
Ce que dit la réglementation P. 11 à 13

Bilan de l'appel à projets Invest CFA 2025,
un dispositif encore trop peu sollicité P. 15

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

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

2026, Une année importante
et charnière pour les concours
de la profession !

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

Le Saumon écossais Label Rouge



Dans les eaux pures des Highlands et des îles écossaises, naît un saumon d'exception : le Saumon écossais Label Rouge. Ce signe officiel de qualité, est attribué par le Ministère de l'Agriculture aux produits de qualité supérieure, notamment sur le plan gustatif. Chaque étape de son élevage est pensée pour offrir un produit sûr, savoureux et responsable. Sa chair ferme, sa couleur éclatante et son goût subtil séduisent les consommateurs en quête de qualité.



REJOIGNEZ LE CLAN DES POISSONNIERS

& TENTEZ DE GAGNER UN VOYAGE EN ÉCOSSE*

Vous partagez notre passion pour la qualité et l'authenticité ? Rejoignez le Clan des Poissonniers !

Le Clan des Poissonniers du Saumon écossais Label Rouge rassemble des professionnels engagés à travers toute la France, unis pour défendre et promouvoir ce produit d'exception.

En devenant membre, vous bénéficiez :

- De la reconnaissance de votre point de vente comme distributeur de Saumon écossais Label Rouge
- D'un soutien promotionnel sur-mesure : affiches, fiches recettes, pic-prix...
- D'informations régulières sur les actions et événements pour dynamiser vos ventes

L'inscription est gratuite et ouverte à tous les poissonniers passionnés.

ENSEMBLE, FAISONS DÉCOUVRIR À VOS CLIENTS LA QUALITÉ SUPÉRIEURE DU SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE !

TENTEZ DE REMPORTER UN VOYAGE EN ÉCOSSE*

Et pour célébrer les membres du Clan et inviter de nouveaux passionnés à nous rejoindre, nous lançons un grand jeu concours ! À GAGNER : un séjour immersif en Écosse, à la rencontre des hommes et des femmes qui font vivre la filière du Saumon écossais Label Rouge.

Pour participer, scannez le QR-code ci-contre et remplissez le formulaire en ligne ou envoyez vos informations à l'adresse email :
contact@saumonecossais.com





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

À l'heure où nous refermons une année difficile, je souhaite tout d'abord saluer l'engagement et le professionnalisme dont vous faites preuve au quotidien, malgré un contexte toujours plus exigeant pour l'ensemble de notre filière. Notre métier, profondément ancré dans la tradition mais résolument tourné vers l'avenir, continue de traverser des transformations majeures. C'est ensemble, fédérés, avec lucidité et raison, que nous devons y répondre.

L'avenir de notre métier repose sur notre capacité à attirer et former les nouvelles générations. La mise en place des nouveaux dispositifs de formation - plus adaptés, plus modernes, plus proches des réalités du terrain - constitue un progrès que nous devons pleinement saisir. Car le savoir-faire du poissonnier n'est pas seulement un ensemble de techniques : c'est un patrimoine vivant qu'il nous appartient de transmettre. Je tenais à ce titre une nouvelle fois à remercier l'ensemble des professionnels qui ont pris de leur temps pour refondre en totalité le programme de notre baccalauréat professionnel. Celui-ci s'appliquera à compter de la rentrée de septembre 2026. En attendant, nous nous attellerons dès janvier à la refonte du CAP Poissonnier-Écailleur.

L'attractivité de notre métier passe également par un cadre clair avec nos salariés. Cette dynamique se renforce aujourd'hui avec l'arrivée de notre nouvelle convention collective partagée avec nos collègues bouchers.

Ce texte partagé n'est pas un simple ajustement technique. C'est un choix fort, construit ensemble, et qui reflète une volonté commune : donner davantage de lisibilité, de cohérence et de stabilité. Tout n'a pas toujours été simple avec nos interlocuteurs, mais elle apporte un cadre plus solide pour nos entreprises comme pour nos salariés, un cadre qui respecte les spécificités de chacune de nos professions tout en renforçant ce qui nous rassemble. C'est un socle commun sur lequel nous pourrons bâtir l'avenir de nos métiers.

Cette année nous a aussi permis de finaliser la version actualisée du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du Poissonnier détaillant, en cours de dépôt auprès de l'administration. Ce document constitue une synthèse claire de l'ensemble de nos obligations en termes d'hygiène. Avec la délégation des contrôles à des organismes privés, il sera d'autant plus nécessaire car un autre sujet qui a marqué l'année écoulée est sans conteste la hausse des contrôles. Ils ont suscité des interrogations légitimes, parfois de l'inquiétude. L'OPEF n'a cessé d'accompagner les entreprises confrontées aux procédures et de militer pour une cohérence dans la pression mise sur les entreprises et l'application des règles. Oui, nous avons une responsabilité, garantir au consommateur une qualité irréprochable, défendre les bonnes pratiques, protéger l'image de notre profession, mais l'explosion des règles auxquels les professionnels sont soumis depuis plusieurs années peut sembler parfois disproportionnée et en décalage complet avec les objectifs recherchés. En

tout état de cause, vos remontées sont fondamentales car elles permettent à l'organisation de poursuivre son travail d'accompagnement, afin que chacun soit mieux informé, mieux préparé, mieux soutenu.

Au moment de dresser ce bilan de 2025, il ne faut pas oublier de remercier les équipes et de souligner ce qu'est le quotidien de notre organisation et notre raison d'être : défendre nos adhérents. A ce titre, nous répondons chaque année à environ 300 questions juridiques de tout ordre apportant aux entreprises des solutions concrètes aux problèmes qu'elles rencontrent.

L'année 2026 s'annonce tout autant exigeante. Le contexte économique reste particulièrement tendu. Nous continuons à mener toutes les actions pour la défense des entreprises, sur les sujets politiques, la réglementation, la formation et l'organisation des concours qui permettent une mise en lumière le métier.

Sur ce dernier point, 2026 sera notamment l'année du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, événement majeur pour tous les professionnels qui y participeront. Organisés tous les 4 ans, ils sont le reflet de l'excellence du métier et des savoir-faire.

Sur ces mots, je vous souhaite à toutes et à tous une très belle fin d'année, et qu'elle ouvre la voie à un millésime riche en réussites collectives.

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



Ils soutiennent la Profession et ses actions :



apgis
Au service de la santé des poissonniers



DEMARNE
Délégation des Marins-Pêcheurs



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 :



2026, une année importante et charnière pour les concours de la profession

2025 a fermé ses portes sur de grands événements. Les concours historiques du Golden Fish et de l'Écailler d'Or dans le cadre du SIRHA, le concours du Salon de l'Agriculture, en partenariat avec PAVILLON FRANCE, la SCAPP et l'OPEF, le concours du Meilleur Apprenti de France, les concours spécialisés en écaille avec la coupe Prosper Montagné, mais aussi la première coupe de France par équipe « Pierre JESSEL » dans le cadre du 1^{er} salon national de la poissonnerie française, une magnifique réussite pour et avec tous les professionnels de la filière, dont nous vous avons très largement parlé dans nos colonnes.

2026 ne va pas moins briller et sera une année charnière. Les principaux concours nécessaires à la mise en lumière du métier et à son rayonnement seront maintenus mais cette année sera également celle de la nouvelle édition de l'examen « Un des Meilleurs Ouvriers de France » (UMOF). Attendu tous les 4 ans, ce concours d'excellence est organisé depuis 1924 par le COET-MOF (Comité d'Organisation des Expositions du Travail) sous délégation de l'Éducation nationale dans plus de 150 métiers, avec le soutien des organisations professionnelles. L'OPEF s'attelle à la tâche et prépare activement son organisation pour accueillir les nombreux professionnels inscrits au plus tard le 30 juin 2025.



Le concours **UMOF** - «**Un des Meilleurs Ouvriers de France**» - classe Poissonnier-Écailler existe depuis 2007. De sélections en sélections, les professionnels ont évolué dans leurs prestations et porté les changements que l'on retrouve au quotidien dans le métier de poissonnier-écailler.

À ce jour, ce sont 18 lauréats qui ont remporté le titre tant convoité :



- **2023** : Sonia BICHET, Gwenaël LAVILLE, Eulalie RUS, Fawze SANNIER,
- **2019** : Jordan GOUBE,
- **2015** : Sébastien BRANDIN, Jonathan BUIRETTE, Sophie FERNANDEZ,
- **2011** : Cédric BEJAoui, David GOMES, Arnaud VANHAMME, Jean-Luc VIANEY,

- **2007** : Virginie BROUANT, Étienne CHAVRIER, Bruno GAUVAIN, Damien LEJEUNE, François MARTINEAU, Stéphane MINOT.

Pour rappel, ce titre donne lieu à l'obtention d'un diplôme de niveau III reconnu par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse ainsi qu'au droit de porter le col tricolore.

CONDITIONS D'ADMISSION

Le concours est ouvert à toute personne **âgée de 23 ans minimum à la date de fin des inscriptions**. Pour l'édition 2026, les inscriptions sur lesquelles l'OPEF avait beau-



coup communiqué, se terminaient le 30 juin 2025.

DÉROULÉ DES ÉPREUVES

Les épreuves se déroulent sur 2 examens : les épreuves qualificatives et la finale. Le référentiel est précisé dans l'arrêté du 21 novembre 2023 définissant les référentiels d'activités, de compétences et d'évaluation des classes du groupe « Métiers de l'alimentation » du diplôme « Un des meilleurs ouvriers de France ».

Pour cette 28^{ème} édition classe Poissonnier-Écailler, l'ensemble des épreuves se dérouleront en 2026 avec des sélections prévues courant avril et la finale à la rentrée de septembre. Nous ne manquerons



pas vous tenir régulièrement informés des éléments importants.

Le référentiel du concours classe Poissonnier-Écailler est disponible sur le site de l'OPEF
[www.poissonniers.com/
CONCOURS/UMOF](http://www.poissonniers.com/CONCOURS/UMOF)

Pour être admis à se présenter à l'épreuve finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », le candidat devra démontrer une **maîtrise professionnelle** dont les fondamentaux sont résumés dans le « Référentiel Métier »

dans les domaines suivants :

- Achat, réception, conservation des produits livrés ;
- Connaissance parfaite de la filière, des espèces, de la production et de la commercialisation des produits ;
- Transformation des produits bruts (écaillage, filetage, découpe) ;
- Préparation à la demande du client ;
- Prise en compte des préoccupations de la clientèle, dans le cadre d'une démarche de développement durable ;
- Gestion de l'exploitation ;
- La mise en valeur des produits présentés sur l'étal ;
- Créativité des préparations plateaux, buffet de fruits de mer ;
- Maîtrise des techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité.

>Pour notre métier de poissonnier-écailler, les candidats débutent par **deux épreuves théoriques** recoupant autant des questions sur le métier et les espèces et la connaissance des produits de la poissonnerie que sur leur travail du quotidien en tant qu'artisan. Ensuite, au travers d'une **épreuve pratique**, les candidats sont appelés à exprimer leur habileté et leur technicité quant à la découpe de poissons et la réalisation de plateaux de fruits de mer.

Le titre de Meilleur Ouvrier de France est attribué sur décision du jury en fonction de la moyenne des notes obtenues sur l'ensemble des épreuves.

À la fin, plusieurs lauréats, ou aucun si le seuil de notation n'est pas atteint, remporteront le titre.

Les équipes de l'OPEF et ses partenaires seront donc fortement mobilisés pour cette nouvelle édition afin de répondre aux attentes des candidats qui préparent depuis très longtemps, pour certains, cette grande marche dans leur parcours professionnel.



Cette année à venir aura bien sûr d'autres concours métiers très importants pour la profession.

Tous les ans, nos jeunes, ceux de moins de 23 ans qui souhaitent activement s'investir et évoluer dans leur parcours scolaire, vont s'inscrire afin de participer au concours « **Un des Meilleurs Apprentis de France** ».

Créé en 1985 par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SN MOF) et organisé dans la poissonnerie avec l'OPEF, ce concours est accessible à tous les jeunes provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou en contrat d'apprentissage. Chaque année, environ 40 jeunes s'inscrivent pour se rencontrer en premier lieu lors d'épreuves qualificatives départementales et régionales (entre avril et mai) puis ceux qui auront obtenu une médaille d'or aux régionales pourront prétendre à se retrouver en finale à la fin de l'année scolaire.

Au-delà du moment de partage et de confrontation des savoir-faire, c'est un vivier de talents en devenir que nous rencontrons lors de ce concours. Les plus motivés et ambitieux tenteront plus tard l'aventure du MOF, mais aussi seront les chefs d'entreprise de demain. Fort est le soutien des équipes de l'OPEF et de son président.

**Les inscriptions ont débuté et se terminent le 31 janvier 2026.
Inscrivez-vous !**

**Les inscriptions ont débuté et se terminent le 31 janvier 2026.
Inscrivez-vous !**

A dipper, à tartiner, à mélanger...
Pour vos fruits de mer
et fêtes de fin d'année
...Jamais sans mes Sauces Morin !!!

Tous les goûts du Sud-Ouest

135g de bonheur

Fabrication ET ingrédients origine France
Zéro additif, sans sulfite, sans résidus de pesticide, sans OGM, sans sucre,
ail du Tarn sans traitement anti-germinatif - Emballages 100% recyclables

Du 25g au 2.5kg - DLC 40 jours

+ INFOS SUR LES SAUCES MORIN.COM

25 ans 2000-2025

P.20 Parce que nous devons rester au service

Le mot du Président Corail

Chères adhérentes, Chers Adhérents,

À l'approche de la fin d'année, nos ateliers et nos étals se parent à vivre l'une des périodes les plus intenses et les plus enthousiasmantes de notre métier. C'est le moment où notre savoir-faire, notre précision et notre créativité sont plus que jamais sollicités.

Les fêtes sont l'occasion idéale de mettre en lumière la richesse de nos produits : coquillages et crustacés incontournables, poissons festifs, plateaux raffinés, préparations maison, recettes gourmandes... Les envies de nos clients se tournent vers la générosité, la qualité et les belles découvertes. À nous de proposer des suggestions inspirantes : idées d'accords, cuissons simples pour les repas en famille, compositions élégantes pour Noël et le Nouvel An, sans oublier les alternatives originales pour surprendre les palais.

C'est aussi une période où l'organisation et l'anticipation sont essentielles. Notre service achats reste à vos côtés pour vous accompagner dans la gestion de vos volumes, vous guider sur les disponibilités du moment et sécuriser vos approvisionnements pour les



semaines de forte affluence. N'hésitez pas à les solliciter : leur expertise vous aide à aborder cette période exigeante avec sérénité et efficacité.

En cette fin d'année, nous tenons également à saluer votre engagement, votre énergie et votre passion. Chaque jour, vous portez haut les valeurs de notre profession et la qualité de notre art. Ensemble, nous continuons à faire rayonner le métier de poissonnier-écailler, à transmettre notre savoir-faire et à renforcer la confiance de notre clientèle.

Nous vous souhaitons un très beau mois de décembre, riche en projets, en réussite et en partage, et vous donnons rendez-vous en 2026 avec la même ambition : avancer ensemble et faire progresser notre filière avec fierté.

Avec tout notre soutien et notre admiration.

PORTRAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER



Bonjour Grégoire, pouvez-vous vous présenter ?

Bonjour, je suis Grégoire Lefebvre, j'ai 34 ans, marié et père de 2 petites filles. J'ai ouvert en septembre la poissonnerie L'atelier Marin à Bondue dans la métropole de Lille.

Comment êtes-vous devenu poissonnier ?

Je suis devenu poissonnier sur le tard. J'ai fait des études de commerce à la suite desquelles j'ai travaillé dans le numérique en tant que responsable des opérations, puis dans les déchets en responsable des achats. Donc bien loin du poisson, et personne dans mon entourage de près ou de loin n'est dans le poisson !

C'est ma passion pour la cuisine qui m'a amené au poisson et surtout un confinement que j'ai eu la chance de passer près de Boulogne-sur-Mer où ma sortie quotidienne c'était d'aller chercher mon poisson aux aubettes et boom pourquoi pas devenir poissonnier ! L'idée a émergé lentement mais sûrement. J'ai quitté mon boulot et j'ai fait une première formation de filetage pendant 2 mois au CFPMT de Boulogne puis un

Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

de nos adhérents !



P.21

stage en grande surface pour valider mon attirance pour ce nouveau monde. Expérience confirmée, j'ai enchainé sur un CAP poissonnier en alternance.

Je n'ai pas immédiatement ouvert pour des raisons familiales et aussi car je n'arrivais pas à trouver LE bon emplacement ! C'est finalement en avril dernier qu'un boomerang lancé il y a 3 ans m'est revenu en pleine « gueule » !

Un emplacement N°1 dans une halle gourmande dans le secteur où j'ai grandi. Après en avoir échangé avec ma femme, on a sauté le pas. Moi pour bosser comme un dingue et elle pour me soutenir dans l'aventure et assurer pour notre famille.

Démission, quelques travaux d'aménagement, la rencontre avec plusieurs fournisseurs, et go, le grand départ pour l'Atelier marin le 16 septembre 2025 !

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

Je suis assez content de ma carrière. Cependant, peut-être que j'aurais dû commencer plus tôt ce projet. Évidemment, je suis encore dans le lancement (je n'ai même pas fait mon premier noël) mais c'est un sacrifice familial important.

Je m'appuie beaucoup sur mes expériences en contrôle de gestion et gestion de projet dans le cadre de la poissonnerie, je pense que c'est mon petit truc en plus.

Mon parcours fait que je manque un peu d'expérience en poissonnerie donc j'aurais peut-être dû faire un peu plus mes armes en amont, c'est trop tard, pour compenser j'ai embauché Khadija, 10 ans de poissonnerie, et nous faisons un super binôme !

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

L'avenir du métier n'est pas évident. La ressource est en péril. Le poisson est de plus en plus cher avec un pouvoir d'achat en berne.

Il y a donc une forte concurrence des grandes surfaces qui n'ont pas les mêmes enjeux de marge que les artisans.

Je reste nouveau dans le métier, donc je n'ai pas toute la légitimité sur le sujet. Mais pour ce que vaut mon avis :

1 - proposer des produits qui ne permettent plus la comparaison avec la grande distribution, une qualité irréprochable ! Par exemple sur le cabillaud et l'Eglefin, je ne propose que de belles pièces de ligne. D'ailleurs, c'est grâce à la Scapp que je peux proposer ces produits d'une extrême qualité reconnue par les clients.

2 - Travailler les produits durables, je m'appuie sur le programme Mister Good Fish que je valorise beaucoup pour tenter de faire changer certaines habitudes tenaces.

3 - Faire du traiteur, principalement pour n'avoir aucune perte et ça permet d'augmenter le panier moyen.

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

Disons plutôt quels conseils je me donne à moi-même.

Chercher à proposer la meilleure expérience client : les clients ne viennent pas chez moi que pour acheter du poisson, mais pour passer un bon moment et être convaincu de la qualité de ses achats.

Essayer de nouveaux poissons, de nouvelles recettes (demander des retours aux clients, ils adorent...).

LA BOUTIQUE

Passez votre commande de Noël !

Retrouvez vos articles aux tarifs préférentiels

Rince-doigts

Plateaux

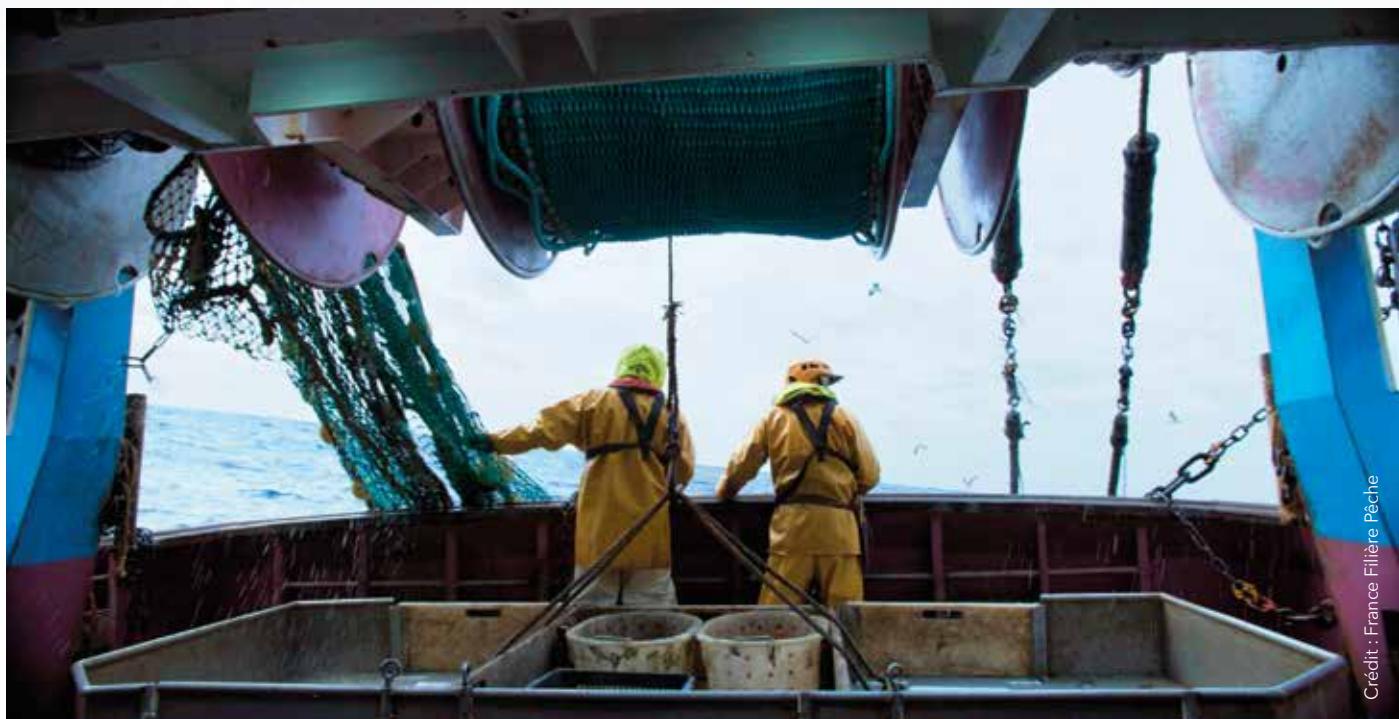
Crustapik

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 de pêche !

Scientifiques et pêcheurs unis pour mieux comprendre les habitats marins



Credit : France Filière Pêche

Le projet **EXPECHE** s'attache à renforcer la connaissance des zones fonctionnelles halieutiques (frayères, nourriceries, habitats essentiels) en mobilisant à la fois **les savoirs des scientifiques et l'expertise des pêcheurs**. Grâce à un dispositif d'observation embarqué, les pêcheurs professionnels rapportent leurs connaissances de terrain pour identifier les habitats critiques des espèces exploitées. Ces données, croisées avec des campagnes scientifiques, permettent de cartographier plus précisément les frayères et les zones juvéniles, notamment dans le Golfe de Gascogne.

Le pilotage du projet, soutenu financièrement par France Filière Pêche, repose sur un partenariat fort entre l'UMR DECOD (Institut Agro / Ifremer) et des organisations professionnelles comme les pêcheurs d'Aquitaine. Cette

coopération vise à valoriser les **connaissances écologiques des pêcheurs**, souvent sous-utilisées, pour améliorer la compréhension de la dynamique des populations de poissons exploitées, tout en combinant ces informations avec des données scientifiques.

Le projet **EXPECHE** est un levier central pour ancrer la **durabilité** au cœur de la gestion des pêcheries : en identifiant les habitats vitaux (frayères, zones de recrutement), on peut mieux orienter les mesures de protection, adapter les pratiques de pêche et renforcer la résilience des stocks. Ce projet est une illustration forte de l'engagement de France Filière Pêche : soutenir des projets collectifs concrets, allier savoirs professionnels et recherche, et agir sur les écosystèmes pour garantir un avenir plus durable à la pêche française.

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.



À l'approche des fêtes de fin d'année, **France Filière Pêche et l'OPEF** ont le plaisir de vous offrir une affiche qui met en valeur des paires gratinées à l'échalote, pomme verte et curry. Une recette originale et savoureuse pour les fêtes, idéale pour mettre en valeur ce coquillage emblématique de nos côtes, apprécié pour sa finesse et sa fraîcheur.



En plus de cette recette, les poissonniers adhérents à **PAVILLON FRANCE** peuvent commander gratuitement d'autres idées de **recettes festives**, mais aussi des supports destinés à mettre en valeur leur boutique et leurs produits. A commander sur pavillonfrance-pro.fr.

PAVILLON FRANCE
souhaite à tous les
poissonniers de bonnes
fêtes de fin d'année !



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



GARDEZ LA PÊCHE FRANÇAISE !

Retrouvez toutes nos annonces sur le site www.poissonniers.com (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 ;

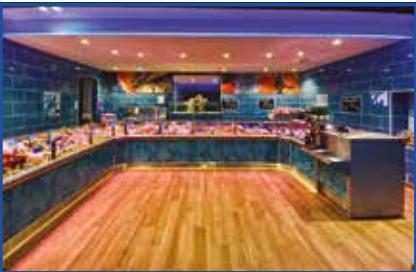


- 2 réserves réfrigérées sous l'étal de vente ;
- Bâche latérale et arrière bleu rayé ;
- Groupe de réfrigération sur le toit avec une réserve d'eau 60L avec un évier à brancher sur la réserve.

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



Fabrication de remorques de marché



Rue Augustin Fresnel
17184 PÉRIGNY cedex

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

www.sofinox.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.

Matériels :

- 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, faire 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 : poissonnerieralle@gmail.com



LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS DE LA
MER DEPUIS PLUS DE 90 ANS



DEMARNE

Depuis 1929



RUNGIS & BOULOGNE-SUR-MER

contact@demarnefreres.com

+33 1 45 60 80 80

+33 3 21 10 60 00

www.demarnefreres.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@poissoiniers.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 (dpt. 19/24)

M. Jean-Yves LE CALVEZ - 07 70 06 77 80 (dpt. 23/79/86/87)

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 :

apgis
Au service de la santé des poissonniers

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

MAPA
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

Vos référents formation

FAFCEA :

Tiphaine LEBRETON

Tél. 09 81 44 44 43

FAFCEA
Fonds d'Assurance Formation
des Chefs d'Entreprise Artisanale

UN SITE :

WWW.POISSONNIERS.COM

TOUT BEAU !
TOUT NEUF !



Restons connectés !

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

SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



FLASHEZ LE QR CODE
POUR VOUS ABONNER À NOS PAGES !



UNE NEWSLETTER

DEUX FOIS
PAR MOIS !

AVEC DE L'ACTUALITÉ
BIEN FRAÎCHE !



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
CRIÉES D'ACHAT
—
**1ER ACHETEUR
EN FRANCE**

POISSONS ENTIERS
FILETS
COUILLAGES
CRUSTACÉS
CÉPHALOPODES
PRODUITS ÉLABORÉS



26
ATELIERS
—
AU PLUS PRÈS
DES PORTS



COMMANDÉZ
en ligne sur
clicocean.fr

