



L'INF



de La POISSONNERIE française

N°84 janvier
février 2026



Crise du maquereau en Europe P. 4

Poiscaille, nouveau dérapage
Intervention de l'OPEF P. 5

ACOTA, une cotisation obligatoire
au service du métier P. 6

OPEF-APGIS, une action conjointe au service
de la santé des salariés de la profession P. 12 et 13

Prix de la reconversion by Médicis P. 19

Affiche
"Crise du Maquereau en Europe"
À retrouver en cahier central



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.

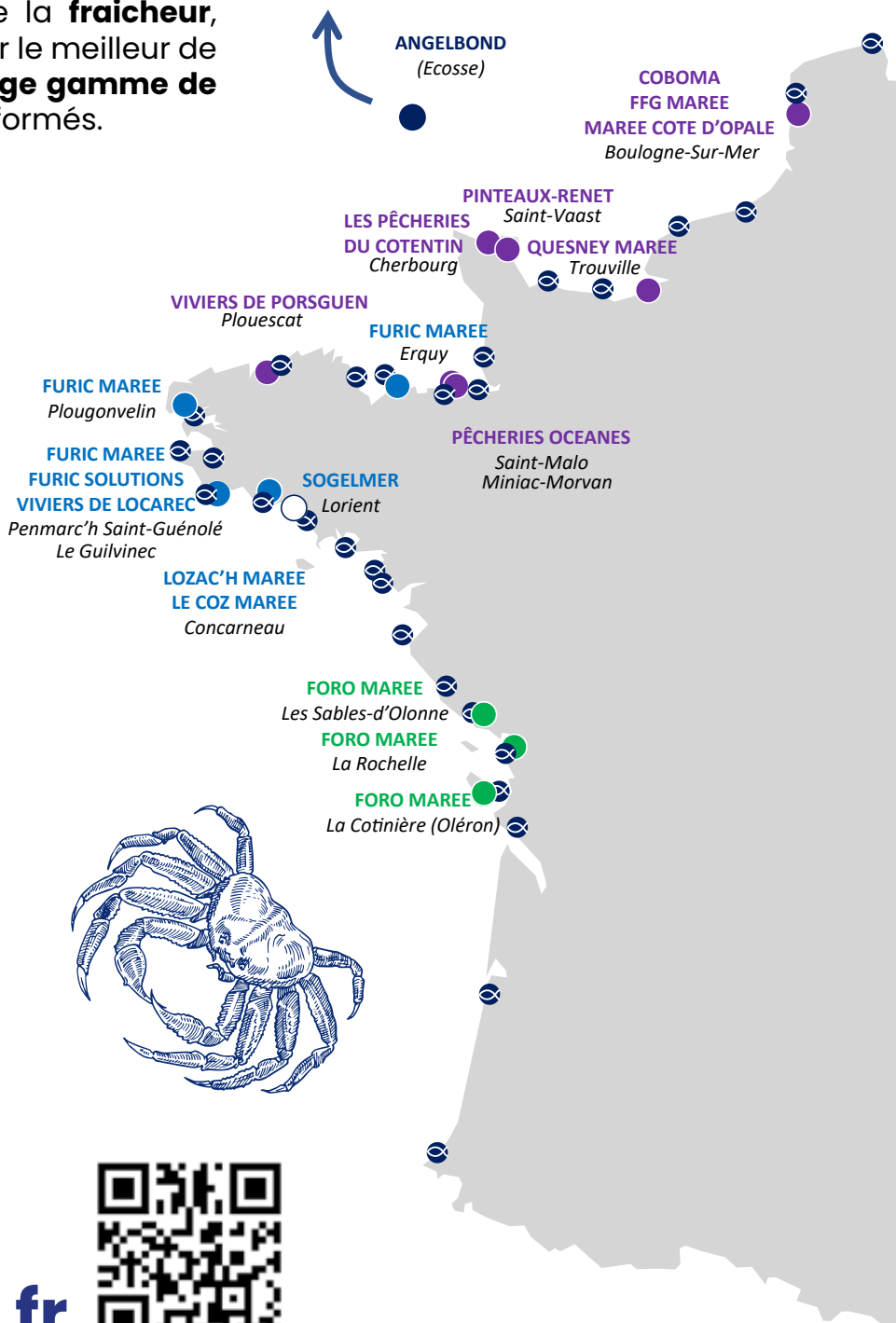


33
CRIÉES D'ACHAT
—
**1^{ER} ACHETEUR
EN FRANCE**

POISSONS ENTIERS
FILETS
COQUILLAGES
CRUSTACÉS
CÉPHALOPODES
PRODUITS ÉLABORÉS



26
ATELIERS
—
**AU PLUS PRÈS
DES PORTS**



COMMANDEZ
en ligne sur
clicocean.fr



Suivez nous !





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chers collègues,

Notre mission, la raison d'être de l'OPEF reste et restera **la défense de notre profession et le soutien aux entreprises**. Nous l'effectuons dans un contexte de plus en plus difficile et souvent injuste pour nos entreprises. Face aux décisions qui pèsent sur nos métiers, prises de « là-haut », qu'il s'agisse de l'Europe ou de nos dirigeants, il nous faut plus que jamais affirmer notre rôle, notre expertise et notre indispensable contribution à une filière durable et responsable.

Aujourd'hui, la **crise du maquereau** est un exemple frappant de ce que peut subir notre filière. Sur la base des recommandations scientifiques du Conseil International pour l'Exploration de la Mer - une instance de « là-haut » - les quotas de maquereau ont été drastiquement réduits pour 2026, entraînant une baisse de près de **80 % des volumes accessibles à la pêche française**. Cette situation fragilise un peu plus tous les maillons de la filière, du bateau à l'étal, impactant lourdement nos entreprises et menaçant un peu plus l'équilibre économique de nombreux acteurs qui respectent les règles et la durabilité de la ressource. Dans le même temps, certains pays « pirates » ne respectant pas les règles du jeu, pillent en toute tranquillité les eaux. Cette forme d'iniquité face à des pays tiers qui ne se plient pas aux mêmes contraintes est inacceptable et vient s'ajouter à une longue série de décisions exogènes (fermeture du golfe de Gascogne, Brexit, etc.) nous impactant et accentuant un peu plus l'incompréhension de l'ensemble des entreprises face à la politique menée. Un jour peut-être, ceux de là-haut, devraient descendre et comprendre le quotidien de ceux d'en bas. En attendant, collectivement, nous continuerons à faire preuve de résilience mais jusqu'à quand ?

Sur un autre sujet, la récidive des prises de position de Poisaille appelle une mise au point claire et sans ambiguïté. Aucune communication commerciale ne peut être acceptable lorsqu'elle se construit en dénigrant, directement ou indirectement, les entreprises de la branche poissonnerie. Opposer des modèles, caricaturer nos pratiques ou laisser entendre que la qualité, la traçabilité ou l'éthique seraient absentes de nos étals est mensonger, injuste et préjudiciable à l'ensemble de la profession. Nous assumons quotidiennement une mission d'approvisionnement auprès de nos concitoyens et respectons à ce titre des obligations sanitaires et réglementaires strictes. Nous ne pouvons tolérer que des discours marketing fragilisent l'image d'un métier fondé sur le savoir-faire, la proximité et la responsabilité. La concurrence ne peut s'exercer qu'à la condition d'être loyale, respectueuse et conforme aux règles de notre profession. Aussi et

à regret, nous avons donc à nouveau dû agir contre cette entreprise.

Comme toujours et pour finir sur des notes plus positives, le **Salon International de l'Agriculture** qui s'achève a été un moment fort de rencontres, d'échanges et de visibilité pour notre profession. Cet événement a permis de remettre en lumière le rôle des poissonniers-écaillers auprès d'un large public et de valoriser le travail quotidien des professionnels. C'est aussi à cette occasion qu'a eu lieu le **Concours Poissonniers - Pavillon France**, une compétition qui met en valeur la précision, la technicité et la créativité dans la préparation et la présentation de produits de la mer.

Ces concours sont plus que des épreuves : **ils sont des leviers essentiels du rayonnement de notre métier**. Ils permettent de susciter l'intérêt des jeunes, d'attirer de nouveaux talents et de démontrer au grand public « l'excellence de la main » qui caractérise nos métiers. La participation à ces rendez-vous, qu'ils soient locaux ou nationaux renforce notre profession et inspire les jeunes qui souhaitent s'investir dans notre métier.

Nous rappelons à ce propos que les épreuves qualificatives du **Concours des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)** qui se déroule tous les 4 ans, se tiendront à Caen les 8 et 9 avril prochain, offrant une nouvelle vitrine de l'excellence artisanale de la poissonnerie française. Je tiens à ce titre à remercier chaleureusement l'ensemble des professionnels qui, bénévolement, vont participer au jury et permettre la réalisation de cet événement.

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 l'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

Sommaire

- P. 4** Crise du maquereau en Europe
- P. 5** Poisaille, nouveau dérapage et dénigrement de la poissonnerie traditionnelle - Intervention de l'OPEF
- P. 6** ACOTA, une cotisation obligatoire au service du métier
- P. 7** LES BRÈVES DE L'OPEF
- P. 9** Fermeture du golfe de Gascogne : point de situation et bilan
- P. 10** Facturation électronique, l'essentiel à retenir pour être en conformité
- P. 11** Règlement contrôle révisé : dispositions relatives à la traçabilité
- P. 12** OPEF - aggis, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 15** Sélexion, une solution simple pour former vos équipes sur les compétences transverses
- P. 16** LA RUBRIQUE JURIDIQUE - Intervention de l'OPEF en soutien d'un adhérent injustement attaqué par des associations à caractère "écologistes" et condamné à payer près de 5 500 €
- P. 17** Réglementation relative aux vitres sur les étals : pas d'obligation mais un intérêt
- P. 18** LA RUBRIQUE JURIDIQUE - MAPA dédiée aux professionnels de l'alimentaire
- 19** Prix de la reconversion by Médicis
- P. 20** Parce que nous devons rester au service de nos adhérents, parce qu'ensemble nous sommes plus forts !
- P. 22** France Filière Pêche : une organisation clé au service de la filière
- P. 24** ANNONCES
- 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



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

Directeur de la publication et de la rédaction
Silvère MOREAU

Conception, réalisation et gestion Impression
Génération imprimeur

Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNY
& Florence EMERY

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

Publicité
Jean-Marc RAMET



Crise du maquereau en Europe

Une honte qui impacte toute la filière française

Le 3 octobre dernier, le Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM) a recommandé une réduction drastique des quotas de maquereaux pour 2026. Dans ce contexte, l'OPEF s'associe pleinement à l'appel lancé par l'ensemble de la filière pêche française, aux côtés notamment de France Filière Pêche, du CNPME, de l'ANOP, de la FEDOPA, de l'Union du Mareyage Français, de la Coopération Maritime et des Comités Régionaux des Pêches.

Pour la pêche française cette décision se traduit par **une baisse de 80% des volumes** menaçant directement la viabilité économique de centaines de navires et d'entreprises de tous les maillons de la filière, du pêcheur au poissonnier.

« **Chaque maillon de la filière est fragilisé : sans ressource durable, c'est tout la chaîne - du bateau au marché - qui s'effondre.** »

Frédéric TOULLIOU, Président
de France Filière Pêche.

Le maquereau illustre de manière emblématique une situation où l'ensemble des acteurs de la filière pêche française se retrouvent en situation inéquitable face à des pays non-membres de l'Union européenne qui ne respectent pas les recommandations scientifiques.

« **Le maquereau est en train de devenir le symbole d'une pêche à deux vitesses : celle des États qui respectent les règles, et celle de ceux qui pillent sans rendre de comptes.** » Olivier Le Nézet, Président du Comité des Pêches et des élevages marins.

RAPPEL DU CONTEXTE

Depuis plus de 10 ans, des États côtiers non-membres de l'Union européenne (Groenland, Islande, Îles Féroé) mettent en échec les négociations annuelles sur un partage équilibré des stocks. Le Brexit (2020) a aggravé la situation en faisant exploser l'accord de 2014 entre l'UE (incluant alors le Royaume-Uni), la Norvège et les Îles Féroé.

Force est de constater une exemplarité européenne non réciproque. En effet, du côté des pêcheurs français et européens, chacun a respecté sa part historique et limité ses efforts à un niveau durable selon les quotas fixés par l'Union Européenne. En revanche, considérant le respect des quotas par les pêcheurs européens, on constate que ce sont donc les pays-tiers qui ont surpêché malgré les avis scientifiques.

Les conséquences sont désastreuses et cette situation inédite fragilise toute la chaîne, des pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, distributeurs, et bien sûr les poissonniers... sans compter à terme, les consommateurs eux-mêmes.

Dans ces conditions, l'OPEF a lancé elle-aussi une grande campagne de communication : communiqué de presse, envoi d'une newsletter informative auprès de tous les professionnels de la poissonnerie pour alerter contre le risque de ne plus consommer de maquereaux français ou européens.

« **Le maquereau français représente une pêche durable, saisonnée et accessible. Si l'Europe ne réagit pas, ce sont les consommateurs qui paieront le prix d'une concurrence déloyale, avec une offre importée moins traçable et moins vertueuse.** »

Silvère MOREAU, Président de l'Organisation
des Poissonniers Écaillers de France

Il est indispensable de s'unir avec l'ensemble de la filière afin d'obtenir le soutien ferme de l'Union européenne face aux autres pays responsables de cette surexploitation. Le doute ne doit plus subsister entre notre modèle respectueux et cette concurrence déloyale.

UNE AFFICHE POUR VOS COMMERCES

En cahier central de ce journal, nous vous invitons à détacher l'affiche jointe et l'apposer sur vos vitrines ou à tenir à disposition de vos clients.

Un seul objectif de notre action commune :



Adhérents

Pour toute information complémentaire :
contact@poissonniers.com



La Gastronomie
des Poissons Fumés
Maison de Tradition et de Qualité

Poiscaille, nouveau dérapage et dénigrement de la poissonnerie traditionnelle - Intervention de l'OPEF

En 2021 et 2022 déjà, la société Poiscaille avait tenu des propos dénigrants, mensongers et inacceptables. Face à ce dernier dérapage, l'OPEF tente une nouvelle action.

Le 22 janvier dernier, au cours de l'émission « Qui veut être mon associé ? », suivie par plus de 1,4 millions de personnes, le dirigeant de l'entreprise a tenu des propos dénigrants et mensongers :

« Quand vous allez sur un étal de poisson, la date de pêche,

elle ne vous est jamais indiquée. En réalité, le poisson que vous avez acheté,

il a entre une semaine et deux semaines.

Chez Poiscaille, on vous garantit 72 heures max entre la pêche à bord du bateau et la livraison au consommateur. »

Poiscaille est coutumier de ces sorties et nous avons déjà dû intervenir en 2021 et 2022. L'OPEF a engagé une nouvelle action en dénigrement. Nous regrettons profondément d'être à nouveau poussés dans cette voie. Tous les modèles économiques peuvent trouver leur clientèle et leur place. Il n'est cependant pas acceptable de dénigrer et d'avancer des éléments mensongers ou trompeurs pour espérer percer.



Organisation des Poissonniers-Écaillers de France
PROFESSIONNELS DU COMMERCE DU POISSON, DES COQUILLAGES, DES CRUSTACÉS ET DES PRODUITS TRAITEURS DE LA MER

M. Jonathan Anguelov
M. Anthony Bourbon
Mme Alice Lhabouz
M. Jean-Michel Karam
Mme Kelly Massol

Paris, le 12 février 2026,

Objet : Réaction à la mise en avant de l'entreprise Poiscaille dans l'émission « Qui veut être mon associé ? »

Aux membres du jury de l'émission « Qui veut être mon associé »,

Mesdames, Messieurs,

Je me permets de vous écrire à la suite de la diffusion de l'émission du 22 janvier dernier au cours de laquelle l'entreprise Poiscaille a été retenue et mise en avant par votre jury. Fait rare pour l'émission, elle a même obtenu votre adhésion unanime.

En tant que représentant des entreprises de la poissonnerie, artisans et grossistes, je souhaite attirer votre attention sur des propos tenus lors de l'émission, qui portent gravement atteinte à l'image et à la crédibilité de toute notre profession.

Les propos suivants ont notamment été tenus par Monsieur GUIRRIEC :

« Prenons la fraîcheur, par exemple. Quand vous allez sur un étal de poisson, la date de pêche, elle ne vous est jamais indiquée. En réalité, le poisson que vous avez acheté, il a entre une semaine et deux semaines. Chez Poiscaille, on vous garantit 72 heures max entre la pêche à bord du bateau et la livraison au consommateur. »

Cette affirmation est généralisante, inexacte et dénigrante. Elle laisse entendre que le circuit de la poissonnerie traditionnelle commercialiserait systématiquement des produits vieux d'une à deux semaines, sans transparence sur la fraîcheur ou l'origine des produits.

Or, cela ne reflète en rien la réalité du métier de poissonnier, qui repose sur un savoir-faire, des contrôles sanitaires stricts, une traçabilité réglementée et, des circuits courts avec des arrivages quotidiens. Ainsi, les poissonneries qu'elles achètent directement en criées ou auprès des grossistes travaillent et commercialisent sur leurs étales les produits de la pêche française en A pour B c'est-à-dire à 24 heures entre la pêche et la remise au client bien en deçà de « l'exploit logistique » présenté par Poiscaille.

La mise en avant de ce type de discours dans une émission de grande audience contribue à jeter le discrédit sur une profession entière, composée de chefs d'entreprises et d'artisans engagés dans la qualité, la fraîcheur et le respect des produits et des consommateurs.

Nous n'avons strictement rien contre le « modèle » Poiscaille et il est bien entendu légitime pour une entreprise de vouloir valoriser ce qu'elle estime innovant ou différenciant. Le choix de son positionnement auprès de la pêche artisanale par exemple ou encore la mise en valeur d'espèces méconnues. Ces positionnements sont d'ailleurs déjà adoptés par de nombreux acteurs de notre branche, pour beaucoup depuis plusieurs années.

En revanche, il n'est pas acceptable de le faire au détriment d'une filière entière, par des comparaisons biaisées ou des mensonges ouvertement avérés, insultes à tous les hommes et les femmes qui œuvrent au quotidien pour distribuer des produits frais de la mer.

Rappel
2022



Organisation des Poissonniers-Écaillers de France
PROFESSIONNELS DU COMMERCE DU POISSON, DES COQUILLAGES, DES CRUSTACÉS ET DES PRODUITS TRAITEURS DE LA MER

Monsieur GUIRRIEC, et à travers lui la communication de la société Poiscaille, en sont malheureusement coutumiers. En 2022 déjà, il s'était engagé sur ce terrain. Après échanges, il avait alors accepté de mettre fin à ses propos.

Il est regrettable qu'il adopte à nouveau cette position pour exister au cours d'une émission de grande audience et qu'il choisisse la voie de la communication à outrance et du dénigrement au lieu de mettre en avant les attraits supposés de son modèle. Vous me permettrez à ce propos une petite remarque, « attrails » qui lui ont permis pour le moment de réaliser plus de 9 millions de pertes en 10 ans. Passons.

Pour ces raisons, je tenais donc à vous faire part de mon profond regret quant à l'apparente validation de ce discours par votre jury et j'espère que vous serez attentifs, à l'avenir, à l'impact que certaines prises de parole peuvent avoir sur des filières entières et les femmes et les hommes qui la composent.

Je vous informe également que le conseil d'administration de l'OPEF a décidé d'entendre à Poiscaille une action en dénigrement. Nous n'accepterons jamais de laisser des acteurs de passage jeter le discrédit sur nos métiers.

Je vous remercie par avance de l'attention que vous porterez à ce courrier et reste à votre disposition pour tout échange.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

S. MOREAU

Sylvère MOREAU
Président de l'OPEF

À propos de l'OPEF :

L'Organisation des Poissonniers-Écaillers de France - OPEF - est l'organisation représentative qui fédère les entreprises de la poissonnerie en France (artisans et grossistes) afin de les représenter, les défendre et les informer.

La branche de la poissonnerie compte 3 500 entreprises pour 10 000 salariés exerçant dans les entreprises de poissonnerie traditionnelles (marchés, boutiques) et des entreprises de gros installées notamment sur les MMs.



OPEF - 98 boulevard Persaire - 75017 PARIS - SIRET 845 367 036 00025
Tél. : 01 40 53 47 76 - Courriel : contact@poissonniers.com

www.poissonniers.com

Page 1



OPEF - 98 boulevard Persaire - 75017 PARIS - SIRET 845 367 036 00025
Tél. : 01 40 53 47 76 - Courriel : contact@poissonniers.com

www.poissonniers.com

Page 1

Le courrier ci-dessus a été adressé aux membres du jury de l'émission et une mise en demeure communiquée à la société Poiscaille. Une action au fond est en cours. Nous ne manquerons pas de vous tenir informés des avancés de ce dossier.



LE MOT DU PRÉSIDENT CORAIL

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Une nouvelle année s'achève, après Noël et des fêtes de fin d'année mitigées, il est temps de tourner la page et de préparer l'avenir à l'arrivée de cette nouvelle année.

Un début d'année compliqué au vu des conditions climatiques et des blocages routiers par les agriculteurs qui ont engendré des retards et des manquants à vos livraisons.

Et comme une mauvaise nouvelle n'arrive jamais seule... à tout cela s'est ajoutée l'arrêt de la pêche dans la zone du Golfe de Gascogne prévu du 22 janvier au 20 février pour une majorité de nos pêcheurs, ce qui a pour conséquence une inflation de la matière première et sa raréfaction, à laquelle s'ajoutent de nouveaux quotas de pêche. Comme celui du maquereau qui se profile et devrait atteindre 70 à 80%, mais bien évidemment pas pour tout le monde...

Nous connaissons la résilience de nos poissonniers et malgré ces mauvaises nouvelles, nous savons que tous ensemble nous allons surmonter, cette fois encore, ces défis.

De la part de toute l'équipe du conseil d'administration et celle de la SCAPP Poissonnier Corail nous vous souhaitons une très bonne année.

CONCOURS SIA 2026 !



Cette année encore votre coopérative, conjointement avec l'OPEF, organise le concours Pavillon France sur l'espace France Filière Pêche le dimanche 22 février 2026, lors du Salon International de l'Agriculture à Paris.

Le niveau des inscriptions a atteint un record !

16 candidats vont s'affronter autour de différentes épreuves : filetage, concours de vitesse...

Deux phases sont prévues sur la même journée :

- 1^{ère} partie - Épreuves de sélection avec 2 groupes de 8 candidats ;

- 2^{ème} partie - Les meilleurs candidats des 2 groupes s'affronteront lors d'une épreuve finale.

À l'heure où nous imprimons ces lignes, nous ne connaissons pas encore les résultats.

Nous souhaitons donc bonne chance aux candidats : Lucas BENAS, Alexandre CARREIRA FERREIRA, Enzo COLELLA, Julien CORVAISIER, Kevin DI SARNO, David FRANÇOIS, Maxime FROTIN, Benjamin GILARD, Donatien HAU, Kelly HENRIO, Maxime MOREAU, Johann PREVERT, Isabelle RAGUSA, Milan RINGOT, Quentin SENE, Franck UBIEDO.

PRÉSENTATION DE VOTRE ÉQUIPE

Le conseil d'administration est composé de poissonniers adhérents et engagés :

Conseil d'administration

Dominique FEBVRE : Président

Ingrid CANO : Vice-présidente

Jacques Henri BROUTIN, Fabien MORIN, Nicolas RAMBEAU : Administrateurs



Président
Dominique FEBVRE



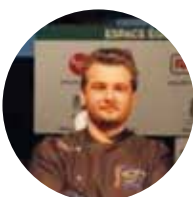
Vice-Présidente
Ingrid CANO



Jacques-Henri BROUTIN



Fabien MORIN



Nicolas RAMBEAU

En plus des membres du conseil d'administration, la SCAPP s'appuie sur une équipe de collaborateurs qui assurent son fonctionnement au quotidien, l'accompagnement des adhérents, la coordination des achats groupés, la communication, les animations commerciales et le service client.

Direction

José RODRIGUES : Directeur général

Service achats

Régis GRADELLE : Responsable
Ingrid PICARD, Rosalie TORRES,
Amandine HERMAN,
Séverine GONTIER, Oscar JEGOT

Service comptabilité

Séverine BARCELO : Responsable administrative et financière
Laurent JACQUES, Mattéa SOULE

Service communication

Léna LAC, Johanna RODRIGUES

L'équipe est à la disposition et à l'écoute des poissonniers adhérents pour :

- Répondre à leurs besoins professionnels,
- Proposer des solutions pour dynamiser leurs activités,
- Animer des projets collectifs,
- Offrir un soutien personnalisé dans les aspects commerciaux, logistiques et réglementaires.

N'hésitez pas à les contacter si besoin au 05 61 54 66 23



L'HISTOIRE DE LA BOUTIQUE DU POISSONNIER

www.laboutiquedupoissonnier.com

NOS PRODUITS



L'univers du plateau



Emballage



Couteaux & Outils



Signalétique



Habillage et protection



Vanneries et décoration



Hygiène et entretien

La Boutique du Poissonnier a été fondée en 2020 par la SCAPP et l'OPEF.

La boutique n'est pas un commerce comme les autres, mais une réponse concrète et coopérative aux besoins des artisans poissonniers écaillers dans un contexte économique et réglementaire de plus en plus exigeant.

Grâce à la mutualisation des achats et au fonctionnement coopératif :

• Les prix sont négociés au plus juste

• Les références sont adaptées aux besoins réels des poissonniers

• Et les délais de livraison sont optimisés

Un suivi attentif des commandes est assuré par **Séverine**, avec une écoute permanente pour répondre aux questions, ajuster les besoins et accompagner les clients.



POUR COMMANDER

Rien de plus simple  **24/7**



05 61 54 89 54 / 07 56 42 78 24



contact@laboutiquedupoissonnier.fr



www.laboutiquedupoissonnier.com

Les commandes se font directement en ligne, via une plateforme dédiée

Pour toute question concernant vos commandes, les produits ou le fonctionnement de La Boutique du Poissonnier, elle est votre interlocutrice privilégiée.

Vous ne trouvez pas une référence ?
Appelez-nous !

Adhérents !

Vous disposez de tarifs préférentiels !

France Filière Pêche : une organisation clé au service de la filière

Un engagement et une action du bateau à l'étal

Dans un contexte de fortes attentes des consommateurs, avec un cadre réglementaire mouvant et dépendant principalement de décisions européennes, avec une pression sur les ressources de plus en plus prégnante et confrontée à une évolution rapide des métiers de la mer, **la filière pêche française a plus que jamais besoin de se structurer pour défendre ses positions et faire entendre sa voix.**

C'est précisément le rôle de **France Filière Pêche (FFP)**.

Créée en 2010, France Filière Pêche est une **association à caractère interprofessionnelle**, c'est-à-dire visant à créer du lien et instaurer un dialogue entre tous les métiers de la filière de l'amont à l'aval. Elle est issue d'une volonté **commune** de tous les maillons pour fédérer ensemble les acteurs de la filière pêche française.

Ceux-ci sont répartis au sein de FFP en 3 collèges : **production, commerce et transformation et distribution.**

Membres du Collège production : l'Association Méditerranéenne des Organisations de Producteurs (AMOP), l'Association Nationale des Organisations de Producteurs de la Pêche maritime et des cultures marines (ANOP), la Fédération des Organisations de Producteurs de la Pêche artisanale (FEDOPA), l'Union des Armateurs à la Pêche Française (UAPF), la Coopération Maritime et le Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins (CNPME).

Membres du Collège commerce et transformation : l'Union du Mareyage Français (UMF), la Confédération des Grossistes de France (CGF) et la Fédération Française des Industries d'Aliments Conservés, section produits de la mer (FIAC).

Membres du Collège distribution : l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF) pour les grossistes et l'artisanat, la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) et la Fédération du Commerce Associé (FCA) pour la grande distribution.

Des membres **associés** participent également aux échanges : l'Union des Ports de France (UPF), l'Association des Directeurs et Responsables de Halles à Marée (ADRHAM), Normandie Fraîcheur Mer (NFM), Breizhmer et Loire Océan Filière Pêche (LOFP).

France Filière Pêche fédère l'ensemble des acteurs de la filière

Son objectif principal est clair : **soutenir une pêche française durable, compétitive et reconnue**, tout en assurant une meilleure valorisation des métiers, des maillons et des produits de la mer.

Une mission centrale : structurer et défendre la filière

France Filière Pêche agit comme un **outil collectif** au service de la filière. Elle coordonne ses actions autour de 4 missions principales :

Financer la recherche halieutique : avec plus de 235 projets qui ont été accompagnés sur la période 2012-2025.

- Ils s'inscrivent dans des thématiques de connaissance de la ressource et de diminution de l'impact de la pêche,
- Engagement récent de **FFP** auprès des acteurs de l'aval de la filière sur des thématiques de qualité, hygiène, sécurité et environnement.

Soutenir et accompagner les opérateurs de la filière pour la modernisation et le renouvellement de la flotte de pêche :

FFP soutient les entreprises de pêche sur le plan économique et technologique, afin de les moderniser et de mettre à profit de la filière les enseignements issus de la recherche et développement.

Piloter des projets pour la structuration de la filière à travers des projets collectifs et des actions transversales structurantes :

FFP soutient des projets collectifs et des actions transversales structurantes destinés à tous les maillons de la filière. Elles ont pour but de résoudre des problématiques communes à tous les acteurs de la filière pêche française, à court et moyen terme.

Valoriser les produits de la pêche française et communiquer sur les bonnes pratiques de la filière :

- Avec de nombreuses campagnes de communication pour promouvoir les produits de la mer français.
- Depuis 2012 avec sa marque collective **PAVILLON FRANCE**, valorisation des métiers et des produits de la mer issus de pêche française, sensibilisation des consommateurs à la filière pêche française.
- Visibilité de la marque collective sur les étals de poissonneries et sur certains produits transformés, véritable repère et une garantie de sécurité.

Pour la branche de la poissonnerie, France Filière Pêche a financé concrètement de nombreux projets

2021 - FreezAni, projet de recherche scientifique mené en lien avec le CRITT et visant à préciser la recommandation de l'ANSES sur la congélation assainissante, véritable enjeu dans le contexte d'une augmentation significative du parasitisme par l'anisakis.

2023 - Projet PSG « Poisson sans glace » visant à ouvrir une voie de commercialisation différente dans un contexte réglementaire très strict et obligeant à la présence de glace,

2024 - Refonte du GBPH visant à permettre d'entamer les travaux de refonte

du Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Ces travaux sont fondamentaux pour la distribution notamment dans un contexte de très forte augmentation des contrôles « hygiène ».

Ces travaux fondamentaux ont été financés à par France Filière Pêche depuis 5 ans !

Focus sur PAVILLON FRANCE la Marque collective de



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



En impliquant tous les maillons de la filière française, la marque collective Pavillon France a pour objet de garantir aux consommateurs l'origine française et la qualité des produits.

Elle fait l'objet d'un règlement rédigé par l'ensemble des parties prenantes.

Elle est mise en avant sur de nombreuses communications financées par France Filière Pêche.

Facilement identifiable, la marque des produits de la pêche française a pour but d'aider à faire découvrir et apprécier plus de 50 espèces de poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes, au meilleur de la fraîcheur. Elle accompagne les Français dans leur consommation de produits de la mer en les informant sur les **espèces**, leur **mode de pêche**, leur période de présence sur les étals mais aussi en leur proposant **conseils**, **astuces** et **recettes** pour apprendre à consommer les produits de la mer en toute simplicité.



France Filière Pêche une organisation qui impacte la poissonnerie !

Les poissonniers occupent une place stratégique ils sont le **dernier maillon avant le consommateur**, et donc les premiers ambassadeurs de la pêche française.

En donnant plus de visibilité et de reconnaissance à la pêche française, France Filière Pêche contribue à **soutenir les ventes et l'image du métier de poissonnier**. En amont, elle défend les positions des acteurs dans un contexte difficile.

En effet, la filière pêche est confrontée à de nombreux défis : renouvellement des générations, évolution des réglementations, concurrence internationale, changement des habitudes de consommation.

Face à ces enjeux, France Filière Pêche joue un rôle essentiel de **coordination, de représentation et d'anticipation**.

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 conclusion

France Filière Pêche est bien plus qu'un organisme institutionnel : c'est un **outil de la filière au service de celle-ci**.

En structurant, valorisant et défendant la pêche française, FFP contribue directement à la vitalité des étals, à la reconnaissance du métier et à l'avenir des produits de la mer en France.

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

À VENDRE - POISSONNERIE EN BOUTIQUE - SAUTRON (44)

La poissonnerie FIALA MAREE située à Sautron, dans une commune en plein développement et bénéficiant d'un fort pouvoir d'achat, est à vendre.

Commerce récemment refait, moderne, fonctionnel et clé en main.

CARACTÉRISTIQUES

- Poissonnerie entièrement équipée ;
- Chambre froide ;
- Machine à glace ;
- Four vapeur ;
- Rayon fruits et légumes ;

DIVERS

- Commerce vendu avec 1 salarié à temps plein, autonome sur la mise en place et la gestion d'une partie de l'activité ;
- **Loyer mensuel** : 1 600 €.

Prix : Les chiffres seront communiqués en privé.

Contact : 07 71 24 80 04



OPPORTUNITÉ RARE - POISSONNERIE SANS CONCURRENCE - VIMOUTIERS (61)

À vendre fonds de commerce situé à Vimoutiers, charmante commune touristique très fréquentée, au cœur de la Normandie. Avec une forte présence de résidences secondaires parisiennes et une clientèle fidèle à fort pouvoir d'achat.

Aucune concurrence : La poissonnerie la plus proche se trouve à 30 km. Une situation idéale garantissant un chiffre d'affaires sécurisé et un potentiel de développement immédiat.

L'ÉTABLISSEMENT

- 20 m² de surface de vente,
 - 12 m² de laboratoire parfaitement équipé,
 - Cour privative (stockage, accès, confort de travail),
 - Cave avec vivier artisanal, un vrai plus pour la fraîcheur et la qualité.
- Logement inclus - rare sur le secteur
- Appartement au-dessus du commerce :
- Pièce de vie de 24 m² avec salle de bain et WC,
 - Chambre de 24 m² à l'étage.

DIVERS

- Chambre froide,
- Machine à glace neuve,
- Machine sous vide,
- Camion frigorifique récent disponible en option

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Aucune concurrence dans un large périmètre,
- Très bonne visibilité & stationnement,
- Référencé Gault & Millau depuis 2023.
- **Loyer commerce + appartement : seulement : 745 € / mois**

Fort potentiel de développement (activité traiteur, produits élaborés)

Affaire clé en main - idéale pour professionnel ou reconversion

Prix de vente : 155 000 euros

Contact : 06 03 90 30 32



CRÉATEUR DE STYLE DEPUIS 1982

CONSTRUCTEUR, INSTALLATEUR DE MOBILIER SUR MESURE

Fabrication de mobilier de marché

Rue Augustin Fresnel
17164 PÉRIQUINX cedex
Tél. 05 46 41 39 77
Fax. 05 07 00 00 24
celesapred@gmail.com
www.sofinox.com

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

COMMERCES

À VENDRE - FONDS DE COMMERCE DE LA POISSONNERIE TROADEC - MORLAIX (29)

Cause départ en retraite, je cède le fonds de commerce de la poissonnerie Troadec présente depuis 60 ans au centre de la ville de Morlaix dans le Finistère.

DIVERSES INFORMATIONS

- Ouverture de la boutique 5 matinées par semaine ;
- Vivier en zone ostréicole de 40 m3 ;

Présence d'un bon potentiel de développement, le chiffre d'affaires est en hausse.

Pour obtenir le détail du matériel en place, me contacter.

Loyer : 750 €.

Dans l'avenir, possibilité d'acheter les murs !

Prix de vente : 85 000 €

Contact : 06 87 24 86 75

(ou directement en boutique)



DIVERS

BELLE OCCASION - À VENDRE CITROËN JUMPER FRIGORIFIQUE DE 2020 (45)

À vendre Citroën Jumper mis en circulation et transformé en véhicule frigorifique en 2020.

CARACTÉRISTIQUES

- Kilométrage : 108 000 km ;
- Entretien régulier, véhicule suivi et en très bon état ;
- Aucun frais à prévoir, prêt à l'emploi ;
- Aménagement frigorifique professionnel ;
- Contrôle technique à jour.

Véhicule idéal pour les professionnels de la restauration, de la livraison ou du transport de produits frais. Véhicule visible dans le Loiret sur rendez-vous.

Prix : 21 000 € HT

Contact : 07 66 44 52 34



DIVERS

À VENDRE - CAMION MAGASIN - RENAULT MASTER (71)

Dans le cadre de notre départ à la retraite, nous mettons en vente notre camion magasin Renault Master.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Mise en circulation : 01/03/2000 ;
- Kilométrage : 336 575 km ;
- Kilométrage moteur : 20 017 km ;
- 2017 : sablage du châssis et plancher refait en inox ;
- 2020 : échange standard du moteur et de la boîte de vitesses ;

DIVERS

- Véhicule prêt à travailler immédiatement ;
- Entretien suivi ;
- Factures disponibles ;
- Démarre au quart de tour ;
- Roule parfaitement ;
- Étagères adaptées pour tournées et marchés.

Prix : 15 000€

Contact : 06 81 04 13 41



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)

INFORMATIONS PRATIQUES

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

Syndicat des Poissonniers
Écaillers de France
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

SCAPP Poissonnier Corail

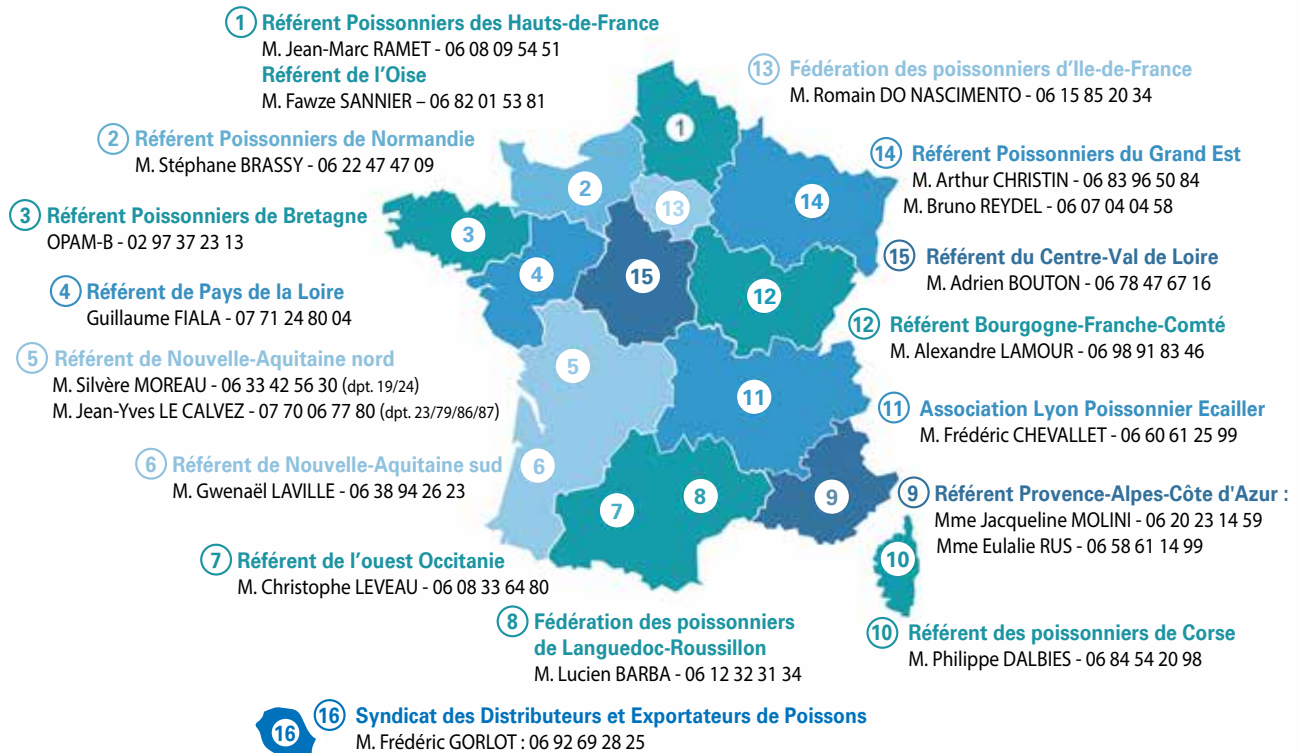
Société Coopérative Artisanale de Poissonniers
Professionnels | MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
Tél. 05 61 54 66 23

REMALIM

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



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



ACTUALITÉS,
ÉVÈNEMENTS,
ANNONCES,...
TOUT Y EST !

SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



@ORGANISATIONDESPOISSONNIERS

FLASHEZ LE QR CODE
POUR VOUS ABONNER À NOS PAGES !



UNE NEWSLETTER

TOUTES LES
SEMAINES !



AVEC DE L'ACTUALITÉ
BIEN FRAÎCHE !



Restons connectés !

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

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