



L'INF



de La POISSONNERIE

Française

N°86 mai
juin 2026



Des vidéos immersives avec WILBI

pour faire découvrir le métier de
poissonnier-écailler traiteur

P. 7

Étude et recensement des gestes techniques

auprès des professionnels de la poissonnerie

P. 8 à 11

Médicis, savoir lire son avis d'imposition

pour payer moins d'impôt grâce au PER

P. 17 à 19

Création d'une nouvelle rubrique de présentation et de suivi

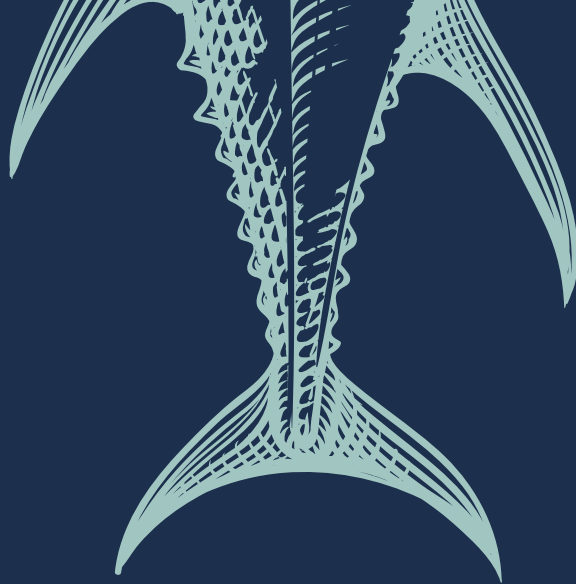
des travaux des commissions paritaires de la poissonnerie

P. 22 et 23

Rendez-vous avec
le THON ROUGE DE LIGNE
en méditerranée française
Une pêche artisanale d'excellence !



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



JOcéane

VOTRE SPÉCIALISTE EN PRODUITS DE LA MER
À RUNGIS DEPUIS 1991



LE MEILLEUR DE LA MER

JOCEANE.FR - 01 49 79 04 81

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



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chers collègues,

Il est des sujets qui reviennent avec une régularité préoccupante et particulièrement à chaque fin d'année scolaire. Le recrutement des apprentis et plus généralement des jeunes dans nos entreprises en est l'exemple phare.

Année après année, de partout en France, vous exprimez toujours les mêmes difficultés auxquelles vous faites face pour recruter des jeunes.

Juin-juillet-Août devrait pourtant être la période d'inscription des jeunes dans les CFA dont l'effectif détermine la capacité à ouvrir des sections. Il y a deux ans, Nantes a fermé, cette année, Quimper n'ouvrira pas à la rentrée. Heureusement, d'autres formations historiques se maintiennent et notamment en lien avec l'EMAC nous avons réussi à conserver une section à Rungis, une section devrait ouvrir à Toulouse. L'équilibre reste fragile. Combat de chaque instant, nous maintenons au quotidien des liens étroits avec les centres qui forment au métier et recueillons leurs besoins, notamment dans le cadre du concours Un des Meilleurs Apprentis de France (MAF) qui vient de s'achever.

Former un apprenti est un engagement envers notre métier, nos entreprises et nos territoires. C'est accepter d'investir du temps, de perpétuer des gestes qui ne s'apprennent pas dans les livres. Je vous engage sur ce sujet d'ailleurs à lire l'intéressant travail mené par Mathilde-Jeanne BARRAT que nous publions dans ce numéro, chercheuse et poissonnière qui est passé par l'OPEF en début d'année et qui s'intéresse à l'histoire de notre métier et à la transmission des savoir-faire.

Engager un jeune, c'est enfin préparer le renouvellement indispensable de notre profession.

Consciente de cet enjeu majeur, l'OPEF a fait de l'attractivité du métier une priorité. Nous avons choisi d'aller au-delà des discours pour développer des actions concrètes pour soutenir la formation de notre profession.

Certaines actions sont visibles : communication sur les réseaux, affiches à disposition des entreprises pour faire savoir qu'elles recrutent (à télécharger sur le site de l'OPEF), organisation de concours, de salons, etc.

Plus récemment, et en soutien à l'ICEP de Caen, nous avons pu grâce à l'ADPSP (dont nous vous présentons le rôle dans ce journal) débloquer un budget pour une campagne d'affichage en pleine rue à destination des jeunes et de leurs parents.

Enfin, et encore grâce au soutien de l'ADPSP, nous avons pu inscrire le métier de poissonnier dans l'application Wilbi à destination des jeunes. Cette initiative est présentée dans votre journal. Je tiens à remercier Jordan GOUBE qui a pris de son temps pour présenter le métier.

D'autres actions ne sont pas visibles mais elles sont tout autant structurantes. On peut citer notamment la refonte des diplômes, travail lent et chronophage pour lequel je tiens à remercier sincèrement les professionnels engagés dans le processus.

Il faut aussi citer les actions en commissions paritaires pour augmenter les prises en charge des coûts contrats par France Compétences et apporter aux centres de formation un cadre financier clair et incitatif pour le recrutement d'apprentis poissonniers.

L'OPEF fait sa part. Nous agissons au niveau national, en fonction des possibilités de l'organisation, pour promouvoir le métier, créer des outils, organiser des événements et donner envie aux jeunes de rejoindre la profession. Mais soyons lucides, nous ne pourrions pas relever ce défi seuls. Nos moyens n'ont rien à voir avec celui des grandes filières ou des grandes enseignes. Aussi, la meilleure promotion pour notre métier, doit rester les artisans eux-mêmes au niveau local. Chaque entreprise doit ainsi devenir l'ambassadrice de la poissonnerie sur son territoire. Aller dans un collège ou un lycée, participer à un forum des métiers, accueillir un stagiaire (nous avons développé des ressources spécifiques), proposer des emplois étudiants, ouvrir les portes de son entreprise ou simplement parler avec passion de son métier... c'est souvent là que naissent les vocations. Si chacun s'implique un peu, c'est toute la profession qui avancera beaucoup. Les apprentis de demain ne viendront pas frapper à notre porte par hasard : c'est à nous d'aller les chercher.

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. 5** Le THON ROUGE DE LIGNE en méditerranée
6 française : une pêcherie artisanale d'excellence
- P. 7** Des vidéos immersives avec WILBI pour faire découvrir le métier de poissonnier-écailler traiteur
- P. 8** Étude et recensement des gestes techniques auprès
à 11 de professionnels de la poissonnerie
- P.12** OPEF - aggis : De nouvelles actions de solidarité à
13 compter du 1^{er} juillet
- P.16** LA RUBRIQUE JURIDIQUE - MAPA
L'embauche d'un étudiant sur la période estivale
- P.17** OPEF-Médecis : Savoir lire son avis d'imposition pour
19 payer moins d'impôt grâce au PER
- P.20** Poissonnerie CORAIL - Mot du Président et Portrait
d'un adhérent
- P.21** La Boutique du Poissonnier
- P.22** Création d'une nouvelle rubrique de présentation et
23 de suivi des travaux des commissions paritaires de la poissonnerie
- 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

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 :





THON ROUGE
de ligne
PÊCHE ARTISANALE



PÊCHE
RESPONSABLE



COLLABORATION

TRAÇABILITÉ
RENFORCÉE



PÊCHE
DURABLE

UN PRODUIT DE
QUALITÉ



DURABLE

Thon rouge de ligne c'est l'assurance d'un thon d'une **qualité** et d'une **fraîcheur** irréprochable, d'une **traçabilité** complète du pêcheur au consommateur, issu d'une pêche à la ligne **artisanale, responsable** et **durable**.



www.thonrougedeligne.com





Dominique FEBVRE

LE MOT DU PRÉSIDENT CORAIL

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Les mois de mai et juin marquent toujours une période particulièrement dynamique pour notre activité. Avec l'arrivée des beaux jours et l'approche de

la saison estivale, les consommateurs se tournent davantage vers des produits frais, légers et conviviaux. Plateaux de fruits de mer, grillades de poissons, produits prêts à cuisiner : les occasions de mettre en avant notre savoir-faire ne manquent pas.

Cette période reste également stratégique pour notre profession dans un contexte où l'actualité de la pêche demeure au cœur des préoccupations. Les discussions autour des quotas européens et de la préservation des ressources halieutiques continuent d'animer la filière, notamment concernant certaines espèces comme le maquereau ou le bar. Plusieurs ajustements de quotas ont récemment été annoncés afin de concilier activité économique et protection des stocks, illustrant une volonté croissante d'assurer une pêche plus durable.

Ces évolutions rappellent combien la traçabilité, la qualité et le conseil restent essentiels dans nos métiers. Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits, aux méthodes de pêche et aux engagements environnementaux de la filière. Dans ce contexte, les poissonniers-écaillers ont un rôle central à jouer pour valoriser les produits de la mer, informer les clients et défendre une consommation respon-

sable et de qualité.

Notre profession doit également continuer à faire face à plusieurs défis : coûts d'exploitation élevés, tensions sur certains approvisionnements et nécessité constante d'adaptation aux nouvelles réglementations. Malgré cela, notre réseau démontre chaque jour sa capacité à évoluer et à répondre aux attentes des consommateurs grâce à son expertise et à la proximité entretenue avec la clientèle.

Votre Groupement est pleinement mobilisé pour vous accompagner durant cette période importante et celle estivale à venir. Référencements produits, négociations fournisseurs, outils de communication et accompagnement terrain : tout est mis en oeuvre afin de soutenir votre activité et valoriser nos métiers.

Enfin, nous sommes heureux de constater que notre réseau continue de se développer avec l'arrivée de nouveaux adhérents. Cette dynamique témoigne de la confiance accordée à notre profession et renforce notre capacité collective à défendre et faire évoluer nos métiers.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous une excellente saison, pleine de réussite, d'énergie et de belles perspectives.

PORTRAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER



Alexis BOSCARO
Poissonnerie MAISON'MER sur Vedène

Bonjour Alexis, pouvez-vous présenter ?

Je m'appelle Alexis Boscaro et je suis gérant de la poissonnerie MAISON'MER sur Vedène, située dans le Vaucluse. Passionné par mon métier j'évolue dans le domaine depuis 2017.

Installé dans la région depuis maintenant 4 ans, j'ai à cœur de proposer à ma clientèle des produits de qualité, frais et soigneusement sélectionnés.

A travers M MAISON'MER, mon objectif est de faire vivre un commerce de proximité basé sur la qualité, la confiance et le goût du produit.

Comment êtes-vous devenu poissonnier ?

Depuis tout petit, j'ai toujours été atti-

ré par les étals de poissonnerie. Quand j'étais dans les magasins, il m'arrivait même de m'éclipser pour aller observer les poissons, les produits, et le travail des poissonniers. C'était déjà une curiosité qui, sans que je le sache, annonçait la suite.

Plus tard, lors de mon BTS, j'ai eu l'opportunité de faire un stage en poissonnerie chez Maison FEREYRE à Valence. Cette expérience a été un véritable déclic. J'ai découvert le métier de l'intérieur, le contact avec ses clients, la préparation des produits et toute la rigueur que cela demande. À la suite de ce stage, j'ai décidé de m'orienter pleinement dans cette voie, en passant un CAP poissonnier en alternance. J'ai alors rejoint la Poissonnerie de l'Océan

à Annecy, où j'ai pu apprendre aux côtés de M. Febvre, un professionnel expérimenté. Cette période a été essentielle pour acquérir les bases du métier et développer mon savoir-faire.

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

Je ne changerai pas grand-chose, ayant commencé dans une petite structure, je ne peux qu'évoluer constamment

Que pensez-vous du futur du métier de Poissonnier-Écailler ?

Le métier de poissonnier a encore un bel avenir, mais il devra savoir se renouveler face à la grande distribution et

leurs prix bas.

Pour moi, l'un des axes importants, c'est le développement de la partie traiteur : proposer des plats préparés, prêts à consommer ou faciles à cuisiner, pour les clients recherchant du pratique sans renoncer à la qualité.

Il y a aussi un vrai travail sur la valorisation des poissons moins connus du grand public, beaucoup de consommateurs se tournent toujours vers les mêmes espèces alors qu'il existe une grande diversité de produits, souvent plus durables et plus intéressantes en goût.

Que conseillerez-vous à un jeune qui se lance dans le métier ?

Je conseillerais à un jeune qui veut se

lancer dans le métier de bien prendre le temps d'acquérir de l'expérience. C'est un métier qui demande à la fois une très bonne connaissance des produits, des techniques mais aussi du fonctionnement global d'une poissonnerie.

Il est important de maîtriser la partie achat et distribution, comprendre les arrivages, mais aussi tout ce qui touche à la gestion, qui peuvent être complexes au début.

Le plus important c'est d'être curieux, de s'impliquer et d'apprendre auprès de professionnels expérimentés.

Mais surtout c'est un très beau métier de passion. Et aujourd'hui, il y a clairement de la place pour quelqu'un de motivé, sérieux et qui sait se démarquer.

LA BOUTIQUE DU POISSONNIER
Le spécialiste de la poissonnerie



NOUVEL HABILLAGES

Une ambition plus grande...

BIENVENUE CHEZ LBP



LE SPÉCIALISTE DES MÉTIERS DE BOUCHE

LBP élargit son horizon et propose désormais une gamme plus complète de produits pour répondre aux besoins de **nouveaux clients et de nouveaux marchés.**



UNE GAMME PLUS LARGE

De nouveaux produits pour répondre aux besoins de tous les professionnels.



DE NOUVEAUX MARCHÉS

De la poissonnerie aux métiers de bouche, nous accompagnons encore plus d'expertises.



DES SOLUTIONS ADAPTÉES

Des emballages et services pensés pour la performance, la sécurité et l'exigence de chaque métier.



NOTRE OBJECTIF : DEVENIR LA RÉFÉRENCE EN EMBALLAGES



Bien plus qu'un fournisseur, votre partenaire de confiance.



QUALITÉ PROFESSIONNELLE



INNOVATION CONTINUE



ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ



CONFIANCE & ENGAGEMENT

Création d'une nouvelle rubrique de présentation et de suivi des travaux des commissions paritaires de la poissonnerie

Derrière chaque évolution de notre convention collective et de nos formations se trouvent deux commissions qui oeuvrent, souvent dans l'ombre, au service des entreprises et des salariés de la branche. Cette structuration n'est pas propre à la poissonnerie mais chaque branche définit en revanche son organisation, les sujets traités et la périodicité de ses échanges. Historiquement, les branches de l'artisanat alimentaire, sont très actives et mettent en place de nombreux dispositifs.

CPPNI et CPNEFP : deux instances au service de notre profession

Derrière les évolutions de la convention collective, les formations ou encore les certifications professionnelles se trouvent deux instances essentielles au fonctionnement de notre branche : la CPPNI et la CPNEFP.

LA CPPNI : LE DIALOGUE SOCIAL DE LA BRANCHE

La **Commission Paritaire Permanente de Négociation et d'Interprétation (CPPNI)** réunit l'OPEF, représentant les entreprises de la branche, et les organisations syndicales de salariés déclarées représentatives. C'est la commission « cadre » des décisions de la branche.



À NOTER

Un syndicat représentatif est une organisation reconnue par les pouvoirs publics pour représenter les intérêts des employeurs ou des salariés d'une branche professionnelle pendant une durée de 4 années. Cette représentativité est appréciée selon des critères définis par la loi, tels que **l'audience, l'indépendance, l'ancienneté, l'influence** ou encore le nombre d'adhérents.

Seules les organisations représentatives peuvent participer aux négociations de branche, signer des accords collectifs et siéger au sein de la CPPNI et de la CPNEFP.



À NOTER

Paritaire :

Une instance est dite **paritaire** lorsqu'elle réunit, en nombre équilibré, des représentants des employeurs et des représentants des salariés. Chacun peut exprimer ses positions afin que les décisions ou les accords résultent d'un dialogue entre les deux parties.

Le paritarisme est l'un des fondements du dialogue social.

Sa principale mission est de négocier les règles applicables à l'ensemble des entreprises et des salariés de la branche

via la convention collective. Elle traite notamment des conditions de travail (durée du travail, dispositifs spécifiques comme l'annualisation, rémunérations minimales, classification des emplois, formation professionnelle, de l'égalité professionnelle, des conditions de travail, etc.

La CPPNI peut également être sollicitée pour interpréter certaines dispositions de la convention collective lorsqu'une difficulté d'application apparaît.

En résumé, elle garantit un dialogue social permanent et adapte les règles de la profession aux évolutions économiques, sociales et réglementaires.

Au cours des dernières années, la CPPNI a également conduit un travail important dans le cadre du rapprochement des branches de la boucherie et de la poissonnerie. Cette démarche, a nécessité de nombreuses réunions afin d'harmoniser les dispositions conventionnelles des deux métiers et construire une convention collective commune préservant les spécificités de chacun des métiers. Ce travail a été essentiel pour apporter un cadre clair et protecteur adapté aux réalités des entreprises et de leurs salariés.

LA CPNEFP : LA FORMATION ET ADAPTATION DES COMPÉTENCES

La **Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (CPNEFP)** travaille, elle aussi, de manière paritaire avec les représentants des salariés, mais avec un objectif différent : organiser la formation professionnelle dans le cadre légal et anticiper les besoins en compétences des entreprises.

Cette commission pilote les travaux relatifs aux certifications professionnelles de la branche, participe à la création et à l'évolution des diplômes et titres professionnels, suit les besoins en recrutement, favorise le développement de l'apprentissage et veille à l'adaptation des formations aux réalités du terrain.

C'est notamment grâce aux travaux de

la CPNEFP que les formations évoluent pour répondre aux nouveaux métiers, aux attentes des consommateurs et aux exigences réglementaires.

C'est notamment dans ce cadre qu'a été totalement refondu en 2023 le CQP Préparateur-Vendeur en produits de la mer qui permet chaque année de former de nombreux professionnels.



À NOTER

Le CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer, un titre au service des professionnels

Créé par la branche, le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Préparateur vendeur en produits de la mer permet d'acquérir les compétences indispensables pour exercer en poissonnerie.

Accessible aux salariés comme aux personnes en reconversion - y compris par la voie de la VAE - il constitue une réponse concrète aux besoins de recrutement des entreprises et un véritable tremplin vers les métiers de la poissonnerie. Il permet également de justifier de la qualification artisanale et de s'installer en qualité de poissonnier.



L'ADPSP : L'ASSOCIATION PARITAIRE QUI PERMET DE MENER DES ACTIONS

L'**Association pour le Développement du Paritarisme dans le secteur Poissonnerie (ADPSP)** est l'outil commun des partenaires sociaux de la branche. Gérée paritairement par les représentants des employeurs et des salariés, elle permet de financer et de mettre en oeuvre des actions d'intérêt collectif au service de la profession : études, communications, promotion des métiers, développement des certifications, appui au dialogue social ou encore valorisation de l'apprentissage.

L'ADPSP donne aux partenaires sociaux les moyens d'agir concrètement pour la mise en valeur du métier.

En voici quelques exemples en image...



FINALE MOF 2023



SIRHA 2025
Concours de l'Écaille d'or



SIRHA 2025
Concours du Golden Fish



Mallette ancien modèle (MAF 2025)



Finale MAF 2025
Toulouse



Finale MAF 2026 - La Rochelle



2026 Opération soutien
BAC - PRO ICEP Formation



Finale MAF 2026 - La Rochelle



Mallette 2026



<https://agriagro.cfdt.fr>



<https://csfv.fr>



Fédération Nationale Agroalimentaire et Forestière CGT - Fédération Nationale Agroalimentaire et Forestière CGT



<https://fgta.fr>



UNSA Commerces Distribution & Services - FCS



OCIRP
Engagés pour l'autonomie !

L'OCIRP protège l'enfant orphelin

La garantie éducation de l'OCIRP protège les enfants de chaque salarié, en cas de décès ou d'invalidité, grâce à un complément financier temporaire (rente) pour compenser la perte de revenu et un accompagnement social.

LES + DE LA GARANTIE

- Une rente par enfant à charge.
- Une rente doublée pour les orphelins des deux parents*.
- Une rente substitutive versée au conjoint en cas d'absence d'enfant.
- Le dispositif Vivre après, ouvert à l'ensemble des membres de la famille pour leur permettre de se reconstruire et d'adapter leur projet de vie, de s'accorder un moment de répit ou encore de faciliter leur quotidien.

* Si prévu dans votre accord collectif.

in X YouTube | **ocirp.fr**

UNION D'INSTITUTIONS DE PRÉVOYANCE À GESTION PARITAIRE
RÉGIE PAR LE CODE DE LA SÉCURITÉ SOCIALE
17 RUE DE MARIANAN - CS 50 003 - 75008 PARIS

NOTRE DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT SOCIAL PERSONNALISÉ

Un **coordinateur** écoute, informe, oriente et active des services en fonction des besoins.

Un **panier de services** adapté pour :

- assurer son avenir (soutien scolaire, aide à l'orientation professionnelle, à la recherche d'emploi...);
- être autonome (aide financière au passage du permis de conduire, Brevet de sécurité routière...);
- être soutenu(e) psychologiquement;
- faciliter son quotidien (conseils juridiques...).

Un **accompagnement dans la durée**.

Une **aide financière individuelle** attribuée sous conditions.

Un **site Internet unique**, vivreapres.fr, pour s'informer et consulter son espace personnel.

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

LA VILLE DE CRÉPY-EN-VALOIS (60) RECHERCHE SON FUTUR POISSONNIER

Une adresse historique a fermé. Le gérant a embrassé une nouvelle trajectoire professionnelle. Résultat : seule la grande distribution propose un étal de poissonnerie. C'est le moment ou jamais de vous faire connaître pour avoir un local opérationnel, bien adapté à votre quotidien.

L'ÉTABLISSEMENT

- Situé à 35 mn de Roissy et 40 mn de Paris via la Sncf, la zone de chalandise compte plus de 61 000 consommateurs à 10 mn ;



DIVERS

- Une vraie dynamique, le fromager, qui s'est installé il y a un an a tout juste an, cartonne ;
- Idem pour la librairie indépendante, ouverte aussi le 1^{er} avril 2025 ;
- Un investisseur va reprendre les deux locaux commerciaux, Julien d'Orcel et Franck Provost, situés en plein centre-ville, à côté d'un caviste, du fromager, d'un boulanger, d'un primeur... Et, il est prêt à travailler la copie avec le futur poissonnier !

Contact : 06 82 11 08 96

RECHERCHE POISSONNIER POUR LA VILLE DE CHILLY-MAZARIN - DEUX LOCAUX COMMERCIAUX DISPONIBLES (91)

Dans le cadre d'un programme immobilier neuf situé à Chilly-Mazarin dans l'Essonne, nous proposons **deux locaux commerciaux contigus de 65m² chacun**, adaptés à l'implantation d'un artisan poissonnier.

L'ÉTABLISSEMENT

- 2 locaux deux 65m² chacun ;

- Les cellules 5 et 6 peuvent être réunies afin de constituer un seul et même local ;

DIVERS

- Conditions locatives attractives afin de faciliter l'installation d'un professionnel.

Contact : 06 51 51 06 70

Prix : sur demande



À VENDRE - DIVERS EMPLACEMENTS DE MARCHÉ EN LOIRE ATLANTIQUE (44)

À vendre, **11 marchés par semaine** répartis sur plusieurs villes de Loire Atlantique : **Le Pouliguen** (marché couvert), **La Turballe** (marché couvert), **Le Croisic** (marché couvert), **Quimiac** (marché remorque).

MATÉRIELS

- 1 Local (BOX CRIÉE) réfrigéré **200m² au sol**, **200 m² à l'étage**, loyer : 1500€ / mois ;
- 4 viviers environ 8 000 mille litres ;
- Un four mixte ;
- Matériel traiteur ;

- Chambre froide ;
- Fabrique à glace (Généglace) ;
- **Marché couvert entièrement équipé** ;
- 2 camions IVECO, entretien garage (facture) ;
- 1 Remorque DELCROS de 8 mètres ;

DIVERS

- **Chiffre d'affaires : 1 100 000 € ;**
- **Salariés : 3 temps plein, 1 salarié en 20h/ semaine ;**
- Vendu avec le personnel

Contact : 06 31 80 41 45

Prix : 350 000€



LA COMMUNE DE FARGUES-SAINT-HILAIRE (33) RECHERCHE UN POISSONNIER POUR SON MARCHÉ DOMINICAL

Dans le cadre du développement de notre marché dominical, nous souhaitons accueillir un poissonnier afin de compléter l'offre proposée aux habitants et répondre à une demande régulièrement exprimée par les visiteurs du marché.

DIVERS

- Le marché se tient chaque dimanche matin ;
- Parking couvert ;

- Accès à l'électricité ;
- Installation facilitée ;
- Clientèle locale fidèle et fréquentation en progression ;
- Les droits de place sont fixés à :
o 0.80 € par mètre linéaire
o 1 € supplémentaire pour l'électricité.

Contact : 06 88 71 94 71
mairie@fargues-saint-hilaire.fr



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

À VENDRE - MATÉRIEL DE POISSONNERIE EN BON ÉTAT (67)

Je mets en vente plusieurs matériel de poissonnerie en bon état.

DIVERS

- 3 tables de vente en inox avec grille anti-fonte de la glace, inclinable à souhait, avec vitre de protection, tout en inox de 2 m sur 1.05m **valeur neuve 2 700€/pièce => vendu 1 350€/pièce ;**

- 2 supports balance pour poser les balances => **50 € pièce ;**

- Un étal de coin de 3.5 ml sur deux pieds, tout en inox => **800 € ;**

- Un comptoir réfrigéré blanc fonctionnel, avec une réserve froide en dessous, 2 ml => **350 € ;**

- Un meuble en inox spécial coquillage, 1.20 ml, (gaz à recharger) => **150 € ;**

- Le tout vendu en lot pour 4 900 € au lieu de **5 500 € ;**

- Ces équipements permettent de pouvoir travailler pour un débutant pour équiper un local ou une place de marché. Tout confondu, vous obtenez une longueur de 14 ml de vente.

CONTACT : 06 07 04 04 58



DIVERS

À VENDRE - MERCEDES VITO FRIGORIFIQUE (22)

Je mets en vente mon camion Mercedes Vito long isotherme frigorifique valide jusqu'en 2035.

CARACTÉRISTIQUES :

- Caisse iso + froid montés en 2023 donc valide jusqu'en 2035 ;
- Porte arrière plus porte sur le côté ;
- Livraison de froid ;
- Équipé d'un demi-étage

en aluminium ;
- 117 000KM 136CH 2.2L boîte manuel 6 ;
- Plus de photos après

DIVERS :

Préparé pour un poissonnier mais conviendrait aussi à un boucher, traiteur, pêcheur

Prix : 27 900 € HT
CONTACT : 06 07 04 04 58



RECRUTEMENT RESPONSABLE POISSONNERIE (H/F) (75)

Poissonnerie dans le **centre de Paris** recherche actuellement son **responsable professionnel**. Tu maîtrises ton métier ainsi que le management d'une équipe ce poste est fait pour toi !

PROFIL RECHERCHÉ

- Maîtrise du management d'une **équipe** ;

- Maîtrise de la gestion des **stocks** ;
- Maîtrise des méthodes **HACCP** ;
- Maîtrise des **sources d'achats et calcul des marges**.

POUR POSTULER :

06 11 40 66 35
alain.alezra@cner.fr

RECRUTEMENT VENDEUR EN POISSONNERIE (H/F) (10)

Nous recherchons actuellement un vendeur en poissonnerie à Troyes pour un **poste de responsable** pour notre poissonnerie **Au Petit Charlot**.

PROFIL RECHERCHÉ

- Autonome ;
- Dynamique ;
- Commerçant ;
- Impliqué ;

- **Avec une vraie envie de faire évoluer un point de vente et développer l'activité ;**

DIVERS

- Poste de responsable ;
- **5 jours de travail (repose lundi et mardi) ;**

POUR POSTULER :

06 11 11 54 54



OFFRES D'EMPLOI

RECRUTEMENT - POISSONNIER EXPÉRIMENTÉ (H/F) - FIALA MARÉE (44)

Nous recherchons actuellement un poissonnier expérimenté afin de renforcer et développer notre activité sur le secteur Sautron à côté de Nantes (44). Notre entreprise est spécialisée dans les produits de la mer haut de gamme avec plusieurs points de vente, marchés et une activité en développement autour du traiteur et des offres modernes type apéro/plateaux.

PROFIL RECHERCHÉ

- Autonome ;
- Dynamique ;

- Commerçante ;
- Impliquée ;
- **Avec une vraie envie de faire évoluer un point de vente et développer l'activité ;**
- **Expérience en poissonnerie exigée ;**
- Bon relationnel client ;
- Capacité à gérer un stand ou une boutique ;
- Sens du commerce et de la présentation produit.

Possibilité d'évolution importante pour la bonne personne !

POUR POSTULER :

07 71 24 80 04
Fiala.maree44@gmail.com







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

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



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

13 Fédération des poissonniers d'Ile-de-France

M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34

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

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. Alexandre LAMOUR - 06 98 91 83 46

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



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 !

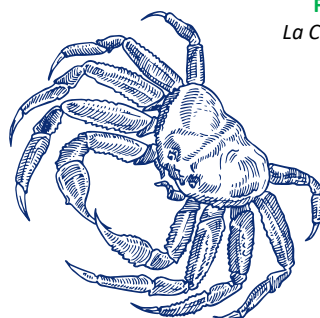
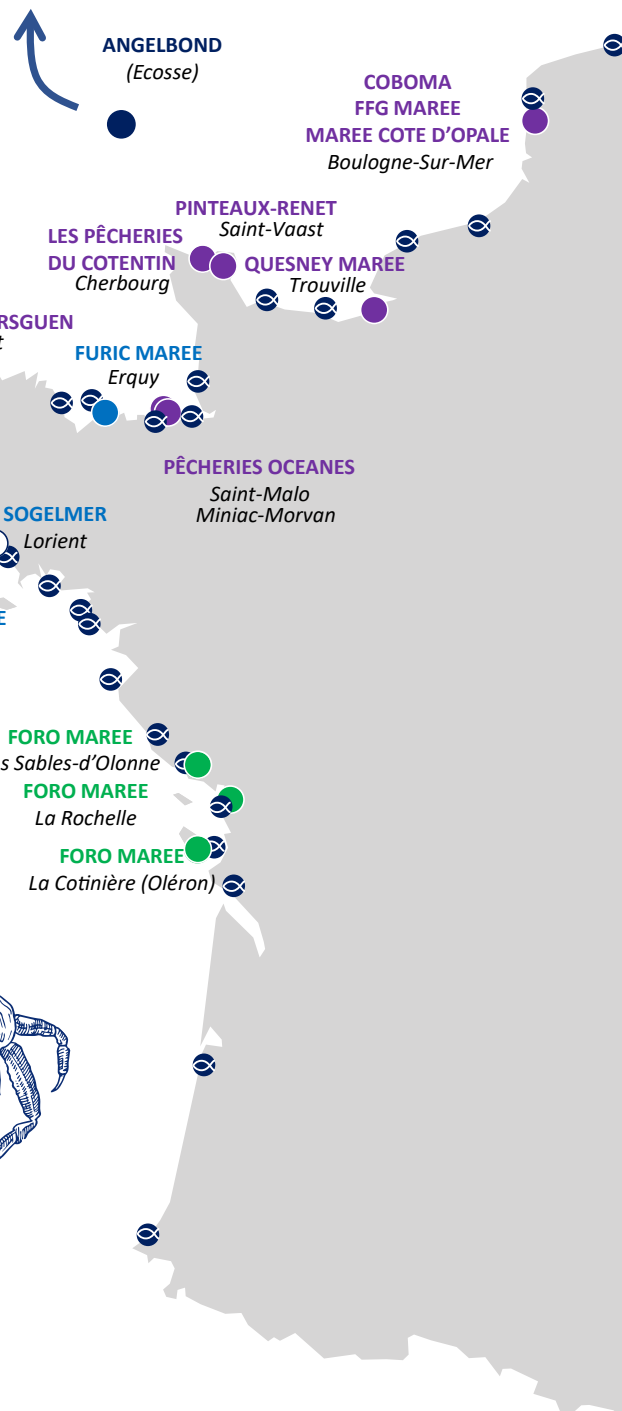
Et soyez informés de l'actualité de la profession en rejoignant nos réseaux !



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
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 !

