

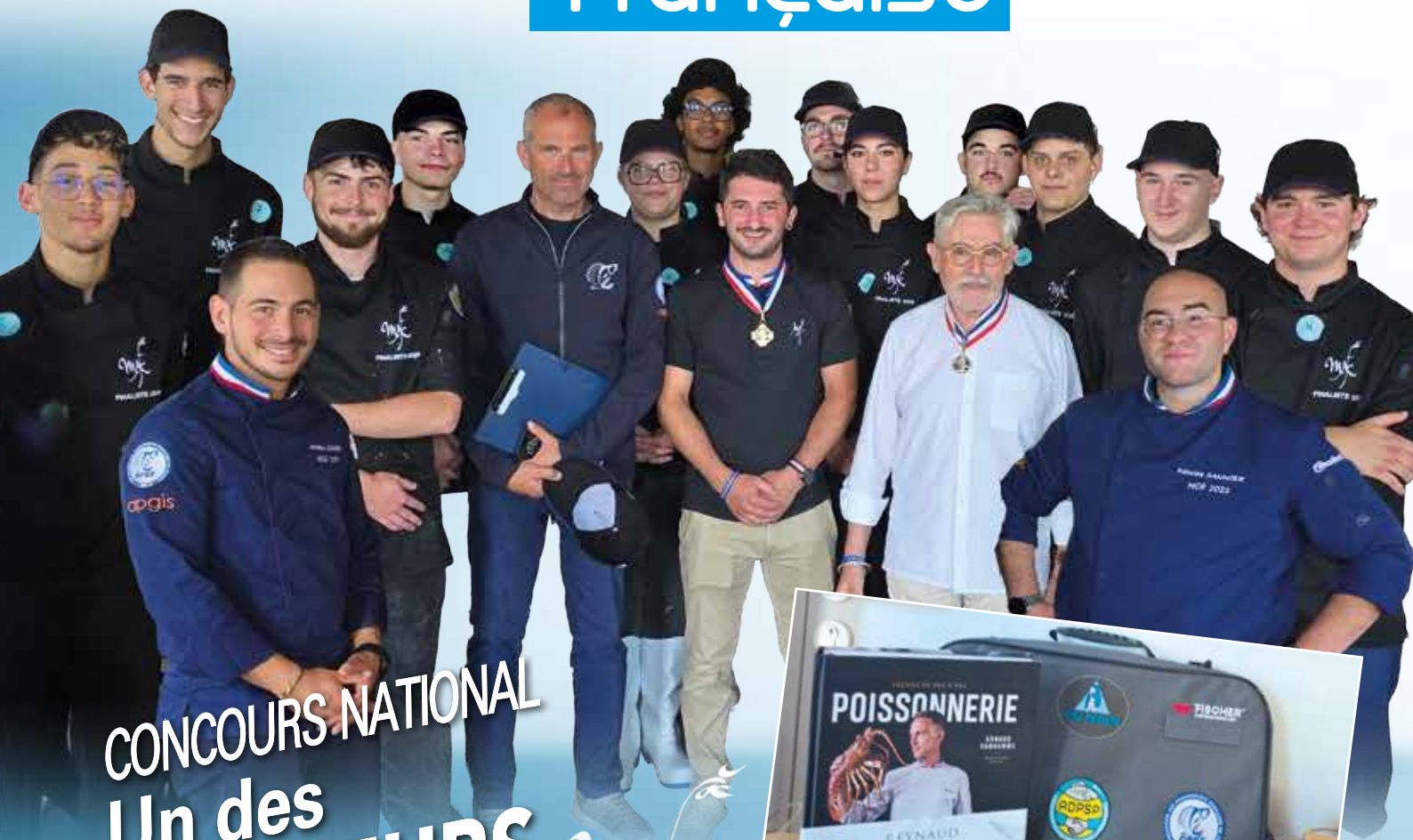


L'INF



de La POISSONNERIE Française

N°87 juillet
août 2026



CONCOURS NATIONAL Un des MEILLEURS APPRENTIS de France



Le thon rouge : biologie gestion durable, et actions scientifiques P. 8 à 9

Facturation électronique : anticipez le choix de votre plateforme P. 10 à 11

Le réseau CB, ayez le bon réflexe en cas de panne P. 20 à 21

Les actions de la commission paritaire de la poissonnerie P. 22 et 23

Finale-MAF 2026 6 lauréats pour une édition exceptionnelle



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**

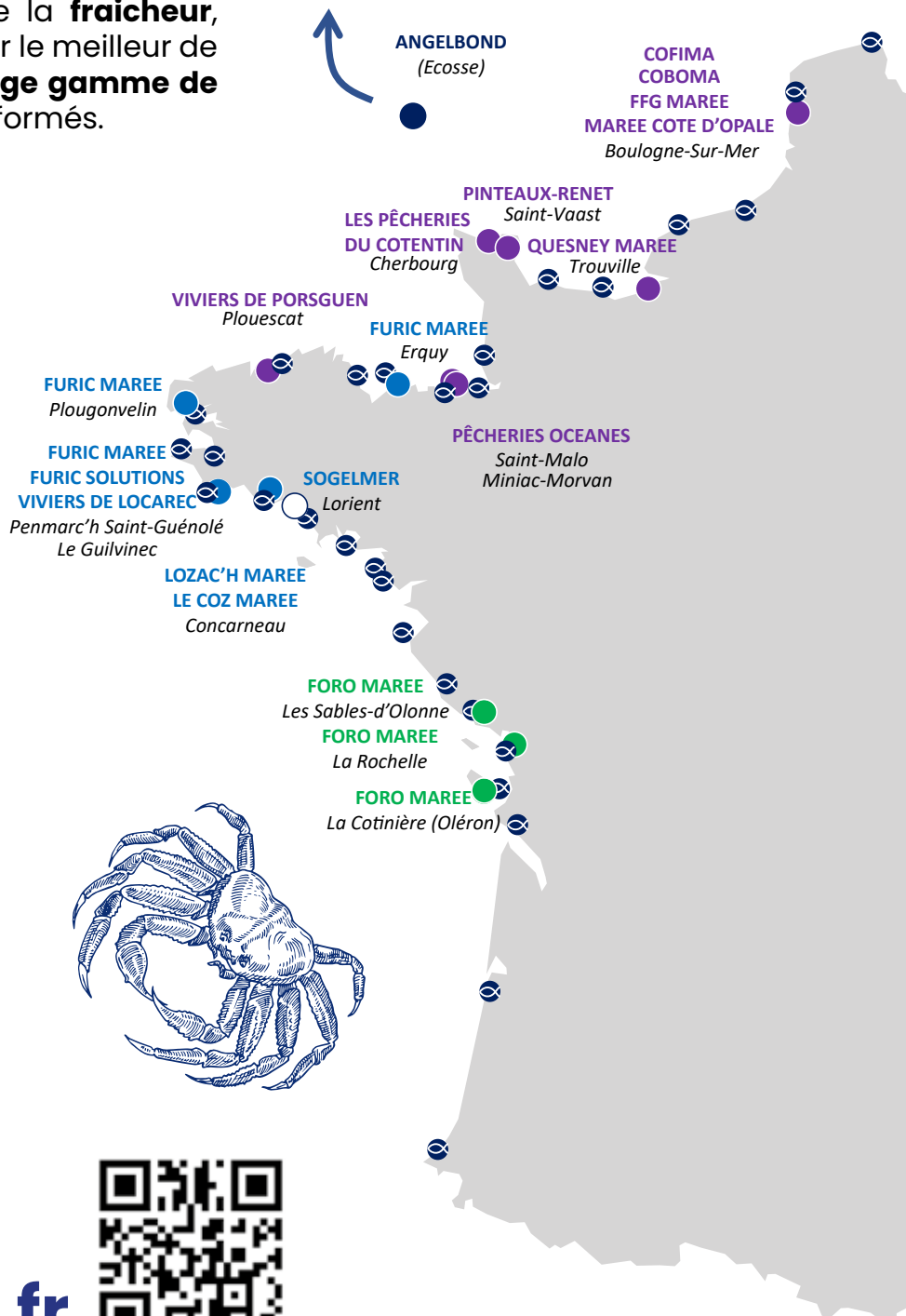
POISSONS ENTIERS
FILETS
COQUILLAGES
CRUSTACÉS
CÉPHALOPODES
PRODUITS ÉLABORÉS



27
ATELIERS
—
AU PLUS PRÈS
DES PORTS



**COMMANDEZ
en ligne sur
clicocean.fr**



Suivez nous !





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chers collègues,

Je débute ces lignes par une pensée pour tous les professionnels touchés par les incendies et les conséquences désastreuses pour de nombreuses entreprises. Nous avons mis en place une actualité regroupant tous les dispositifs d'accompagnement, les informations communiquées par les pouvoirs publics, mais aussi tous les documents utiles (activité partielle, aides de l'URSSAF et du CPSTI, accompagnement fiscal et financier, les contacts utiles et tous les documents pratiques pour effectuer vos démarches). Il est important de nous remonter si vos entreprises ont été impactées, afin que nous puissions faire un bilan de la situation que nous transmettons, lors de nos réunions de crise, aux pouvoirs publics avec les autres organisations professionnelles. N'hésitez pas à nous écrire sur la boîte contact@poissonniers.com ou vous rapprocher de notre site www.poissonniers.com.

Cet été encore, le bilan sera mitigé, incendies et canicule, hausse des carburants, ce sont nos artisans en première ligne qui se trouvent touchés. L'innovation et la motivation sont là pour tenter de maintenir nos marges mais il devient de plus en plus périlleux de résister pour s'en sortir. Nous faisons confiance à votre résilience, c'est notre quotidien et nous y arriverons. La preuve par les candidatures reçues pour le Prix de la Reconversion Médicis qui ont montré la force de nos professionnels, en activité ou en devenir, dont les idées montrent que notre métier évolue et qu'il est porté par des nouveaux projets inspirants. La relève, nous la voyons aussi avec une édition exceptionnelle de jeunes qui ont présenté le concours Un des Meilleurs Apprentis de France. Avec 12 finalistes et 6 médaillés d'Or, nous n'avions jamais connu un tel niveau aussi équilibré entre les candidats. Ils ont eu peu de temps pour s'entraîner entre les sélections départementales/régionales et la finale et nous avons vécu une journée qui nous redonne confiance dans l'avenir. Ces futurs professionnels ont compris la nécessité de s'adapter rapidement, de se dépasser pour sortir du lot.

Nous rappelons aussi dans ce journal les prochaines échéances de la facturation électronique, pour les entreprises assujetties à la TVA, qui impose d'avoir choisi sa plateforme de réception au 1^{er} septembre 2026. Nos PME et TPE auront plus de temps pour mettre en place l'émission de factures électroniques qui interviendra au 1^{er} septembre 2027. Nous attirons votre attention sur les sanctions appliquées à défaut d'anticipation de mise en conformité. Nous restons à l'écoute de nos adhérents pour les aider en cas de besoin dans ces démarches.

Dans ce numéro, vous retrouverez une affiche détaillée en partie centrale répertoriant les informations importantes du partenaire santé et prévoyance de notre métier, l'APGIS. Nous vous invitons à la mettre à disposition des salariés. En quelques clics, ou en images, les garanties et services sont indiqués. Nous rappelons que nos partenaires sociaux et votre organisation professionnelle ont mis en place un fonds social en cas de reste à charge de soins médicaux trop important. Ce fonds social est trop peu utilisé par les assurés, c'est pourquoi nous avons simplifié le format pour la constitution des dossiers et nous reviendrons vers vous à la rentrée une fois que son application effective.

Autre sujet important, une vitrophanie est offerte avec ce journal par notre partenaire CB France que nous remercions. Solution 100% française, la moins chère du marché, le Groupement Cartes Bancaires CB propose également des alternatives en cas de panne ou problématique de réseaux vous permettant de continuer à utiliser vos terminaux. Un article dédié vous donne les bons réflexes à adopter.

Enfin et pour conclure, les sujets qui nous attendent à la rentrée restent nombreux. C'est avec la même détermination que nous défendrons comme toujours l'intérêt des entreprises. N'hésitez pas à nous faire remonter toute interrogation, nous sommes à disposition !

Je vous laisse désormais à la lecture de votre journal, mais vous rappelle, encore une fois, que votre organisation est à votre disposition.

Nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

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

Retrouvez
cette
vitrôphanie
avec votre
numéro



Offert par notre partenaire CB France

Sommaire

P. 4 41^{ème} édition du Concours Un des Meilleurs

à 7 Apprentis de France - Session 2026

P. 8 Le thon rouge : biologie, gestion durable
9 et actions scientifiques

P. 10 Facturation électronique : anticipez le choix
11 de votre plateforme

P.17 L'aide maintenue aux premiers équipements
pédagogiques des apprentis poissonniers-écaillers

P.18 LA RUBRIQUE JURIDIQUE - MAPA -
19 Rémunération minimale des apprentis

P.20 Le réseau CB, ayez le bon réflexe
21 en cas de panne

P.22 Les actions de la commission paritaire
23 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 :



41^{ème} édition du Concours Un des Meilleurs

Deuxième record après l'année 2024 et ses 17 finalistes, ce sont 12 candidats qui, pour cette promotion Michel BELLANGER, se sont retrouvés de nouveau à La Rochelle pour une journée assez exceptionnelle tant ces jeunes ont montré qualité, concentration et motivation pour devenir l'un des Meilleurs Apprentis de France. Le résultat est à la hauteur de leur niveau avec 6 nouveaux Meilleurs Apprentis de France. Organisée conjointement par l'OPEF et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, en présence de leur représentant, Monsieur Claude TRANCHANT, cette journée restera gravée dans leur mémoire mais aussi dans la nôtre. Nous tenons à remercier aussi chaleureusement nos soutiens, le jury de professionnels ainsi que l'équipe du Lycée hôtelier de La Rochelle et la Criée qui nous ont accueillis.

LES SOUTIENS

Une fois n'est pas coutume, nous commencerons par remercier et féliciter toutes les personnes sans qui un tel concours n'aurait pas ce rayonnement.

UN IMMENSE MERCI !

Les fidèles partenaires qui soutiennent votre organisation mais aussi contribuent plus activement sur ce concours avec leurs cadeaux, la matière d'œuvre toujours exceptionnelle et tous les autres accessoires nécessaires à la réussite de cette journée.



Nous rappelons aussi que c'est l'association du paritarisme, l'ADPSP, qui offre les malles aux lauréats et dédie chaque année une contribution généreuse pour ce concours de la jeunesse.

Il y a aussi derrière un tel événement, une grande équipe qui coordonne et contribue à sa réalisation. Cette année tout particulièrement, l'OPEF remercie la **Criée du Port de Pêche, le Lycée Maritime et Aquacole (Jennifer CHÉRASSE-BERNARD** - directrice du service formation et apprentissage, Romain GAUVIN - formateur et notre coordinateur local) mais aussi et surtout **le Lycée Hôtelier de La Rochelle (Frédéric DE BELLIS** - directeur d'établissement). Nous tirons notre chapeau à **Laurent PASQUIER** qui a œuvré et mis tous les moyens pour nous recevoir !

Bravo à son équipe de cuisine, aux apprentis qui ont accompagné admirablement nos candidats.

Édition exceptionnelle, jury de haut niveau, sous la présidence de **Jordan GOUBE**.

Mille mercis à eux, nos professionnels qui répondent toujours présents pour juger, apporter leurs conseils et prendre de leur temps gracieusement.

Jordan GOUBE - Meilleur Ouvrier de France 2019 et président du MAF

Bruno GAUVAIN - Meilleur Ouvrier de France 2007

Fawze SANNIER - Meilleur Ouvrier de France 2023

Gwenaël LAVILLE - Meilleur Ouvrier de France 2023

Silvère MOREAU - Président de l'OPEF

José RODRIGUES - Directeur général de la SCAPP

Aliza FAUQUEMBERGUE - Meilleure Apprentie de France 2024 - support jury

Et bien sûr, **Claude TRANCHANT**, Président Délégué des Meilleurs Ouvriers de France de Charente Maritime.



Le réseau CB, ayez le bon réflexe en cas de panne

Une coupure internet, une panne de courant ou un incident technique et votre solution de paiement la plus utilisée dans vos commerces peut paralyser l'encaissement des paiements. Le Groupement Cartes Bancaires CB, avec sa solution 100% française, propose des alternatives sous certaines conditions.

Le réseau CB rappelle que la plupart des terminaux de paiement peuvent continuer à fonctionner grâce au mode offline dans le cas de toutes problématiques de coupure électrique, d'interruption de votre système internet ou autre souci technique. En effet, ce mode offline permet d'accepter les paiements même en cas de défaillance du réseau sous réserve de remplir certaines conditions.

À VÉRIFIER EN AMONT

Avant qu'un incident ne survienne et vous prenne par surprise, il est recommandé de :

1. Vérifier que CB est bien le réseau sélectionné par défaut ;
2. S'assurer que votre terminal dispose d'une connexion de secours (3G/4G) si nécessaire ;
3. Tester le bon fonctionnement du mode offline.

Si celui-ci n'est pas opérationnel, contactez votre fournisseur de terminal afin d'effectuer le paramétrage !



LES BONS RÉFLEXES À ADOPTER

En cas de panne ou d'incident, quelques gestes simples permettent de faciliter la poursuite des encaissements :

- > Privilégier l'insertion de la carte bancaire plutôt que le paiement sans contact ;
- > Privilégier les cartes bancaires physiques plutôt que les paiements mobiles ou certaines cartes nécessitant une autorisation systématique ;
- > Favoriser, lorsque cela est possible, les paiements de moins de 100 € ;
- > Informer clairement votre clientèle des modalités de paiement disponibles ;
- > Enfin, prévoir des moyens de paiement alternatifs (espèces, chèques...) si la situation l'exige.

Notre partenaire CB met à disposition un tutoriel vidéo présentant les vérifications à effectuer et les bonnes pratiques à adopter.

Retrouvez cette vidéo :

www.poissonniers.com (Paielements CB : Les bons réflexes en cas de panne)



Adhérents, pour toutes questions : contact@poissonniers.com



**le paiement
made in France***

*Le paiement français



SANS CONTACT PLUS

Votre organisation, toujours soucieuse de vous apporter les meilleurs services, s'est associée à son partenaire le réseau CB pour vous offrir cette vitrophanie à coller sur votre devanture ou tout autre support.

Elle est jointe à votre journal !

LA BOUTIQUE DU POISSONNIER

Le spécialiste de la poissonnerie



NOUVEL HABILLAGE

*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**

Les actions de la commission paritaire de la poissonnerie



Pour mener à bien ses missions la commission paritaire s'appuie sur l'Association pour le Développement du Paritarisme dans le secteur Poissonnerie (ADPSP) qui agit au quotidien, dans l'ombre, pour la défense et la promotion du métier.

Composée des syndicats de salariés représentatifs (CFDT-AGRI-AGRO, CFTC-CSFV, FO-FGTA, FNAF-CGT, FCS-UNSA) et de l'OPEF, l'association valide chaque année en assemblée générale les axes d'actions qu'elle souhaite porter et les pilote pour assurer leur bonne exécution.

Représentation des salariés



www.agriagro.cfdt.fr



www.csfv.fr



www.fnaf-cgt.fr



www.fgtafo.fr



www.unsa-fcs.fr

Représentation professionnelle



www.poissonniers.com

Ces missions, fondamentales pour la branche, passent pourtant souvent inaperçue au niveau des entreprises et les salariés.

MISE EN AVANT DU MÉTIER

La mise en avant du métier est fondamentale pour attirer des jeunes, susciter des vocations et nous rendre visible au niveau des pouvoirs publics. Cette mission de l'ADPSP est menée à travers plusieurs axes :

➤ **En premier lieu**, l'organisation de concours et d'événements qui permettent de communiquer sur le métier auprès des jeunes et du public. Faire comprendre la richesse des savoir-faire et la diversité du métier. Dans cette optique, l'ADPSP permet d'organiser effectivement le concours MAF - Un des Meilleurs Apprentis de France, le MOF - Un des Meilleurs Ouvriers de France, et plus généralement de mener des actions spécifiques de communications, mais aussi de nombreuses autres manifestations dans lesquelles la profession est mise en avant.



Finale MAF 2024



Finale MAF 2025

➤ **L'ADPSP** permet également de faciliter la communication dans la profession en participant à l'édition de ce journal, en finançant une partie du coût annuel.



SOUTIEN DE LA POLITIQUE DE FORMATION DE LA BRANCHE

Axe important de l'OPEF pour notre profession, l'ADPSP est aussi un soutien important pour valoriser la formation de la branche :

➤ **L'opération WILBI** (des vidéos immersives pour découvrir le métier de poissonnier-écailler)

« Le métier de **poissonnier-écailler traiteur** est désormais mis à l'honneur sur l'application d'orientation Wilbi, **une application dédiée à la découverte des métiers, des formations et des parcours professionnels**. Grâce à la participation de Jordan Goube, MOF 2019 passionné et ambassadeur de notre savoir-faire, les jeunes, les personnes en reconversion professionnelle et tous ceux qui s'interrogent sur leur avenir peuvent désormais découvrir le quotidien de notre métier de manière immersive.

Au programme :

- Découverte des missions d'un poissonnier-écailler-traiteur ;
- Plusieurs vidéos métiers pour comprendre les gestes, les exigences et les atouts de la profession ;
- Le témoignage d'un professionnel qui partage son parcours, sa passion et son expérience sur le terrain. Cette initiative s'inscrit pleinement dans les actions menées par l'OPEF pour **valoriser les métiers de la poissonnerie artisanale**, susciter des vocations et accompagner le renouvellement des générations au sein de nos entreprises.

L'OPEF remercie chaleureusement Jordan Goube pour son implication, les équipes de Wilbi pour cette belle valorisation de notre métier, ainsi que **l'ADPSP**, dont le soutien a contribué à la concrétisation de ce projet visant à renforcer l'attractivité des métiers de la poissonnerie artisanale. »

Article à
retrouver ici :



➤ **L'aide apportée aux centres de formation** pour le recrutement des jeunes dans les filières dédiées aux métiers de la poissonnerie (Exemple : l'affichage géant à Caen).



Tout ceci n'est qu'une partie du rôle de l'ADPSP, elle œuvre aussi dans le pilotage des régimes de santé et prévoyance, mais aussi auprès des entreprises pour des actions importantes ou urgentes dans leur quotidien, sans compter les études menées pour faire évoluer le cadre juridique et social de notre branche.

Nous vous donnons donc rendez-vous dans notre prochain numéro pour découvrir les autres facettes de ses actions.

Adhérents, pour toutes questions :
contact@poissonniers.com



Ets JC DAVID



www.jcdavid.fr - 03 21 87 38 31 - jcdavidsalaison@jcdavid.fr

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

À VENDRE - POISSONNERIE & BAR À HUÎTRES - L'ISLE-SUR-LA-SORGUE (84)

Créée en **2018**, cette poissonnerie au format atypique a connu un développement constant pour atteindre un **chiffre d'affaires d'environ 500 000 € HT**. Elle bénéficie aujourd'hui d'une excellente réputation, d'une clientèle fidèle (locale et touristique) et d'un fort potentiel de croissance.

L'ÉTABLISSEMENT

- Emplacement premium en cœur de ville ;
- 85 m² en rez-de-chaussée (espace de vente, bar à huîtres et locaux techniques) ;
- 50 m² à l'étage comprenant réserve et bureau ;
- Terrasse de 18 places ;
- Salle intérieure de 16 places ;
- Activité de poissonnerie traditionnelle complétée par un bar à huîtres, offrant de réelles perspectives de développement ;

DIVERS

- Loyer : **1 850 € TTC/mois** TVA récupérable ;
- **1 salarié expérimenté**, présent dans l'entreprise depuis 8 ans ;
- Affaire idéale pour un **couple de**

professionnels ou un entrepreneur souhaitant développer une activité de bouche reconnue.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Des travaux estimés à 20 000 € sont à prévoir en arrière-boutique afin d'optimiser le laboratoire et les installations frigorifiques. Cet investissement permettra d'améliorer encore les capacités de production et le confort d'exploitation.
- Le cédant pourra proposer un accompagnement personnalisé à la reprise, assuré par Eulalie, Meilleure Ouvrière de France - Poissonnier Écailler, afin de faciliter la transmission du savoir-faire et de la clientèle.
- Le nom commercial, l'enseigne et les réseaux sociaux ne font pas partie de la cession.
- Dossier complet et renseignements complémentaires sur demande. Confidentialité assurée.

Prix : 200 000 €

Contact : 06 58 61 14 99 / chezeulalie.poissonnerie@gmail.com



POISSONNIER RECHERCHÉ À PLÉLAN-LE-GRAND (35) POUR DÉVELOPPER UN NOUVEAU FONDS DE COMMERCE

À seulement 40 minutes de Rennes et 30 minutes de Ploërmel, la commune de Plélan-le-Grand recherche un artisan poissonnier pour s'implanter au sein d'un programme immobilier neuf bénéficiant d'un emplacement stratégique.

L'ÉTABLISSEMENT

- Cellule commerciale neuve de 100 à 300m², avec découpage sur mesure selon vos besoins ;
- Local situé en pied d'un programme immobilier neuf de 11 logements ;
- Emplacement donnant sur une nouvelle placette ou sur la rue commerçante ;
- Plusieurs cellules commer-



ciales déjà vendues ou louées à d'autres commerçants ;

DIVERS

- Centre-ville patrimonial, passant et particulièrement attractif ;
- Une vingtaine de commerces de proximité déjà implantés, avec une vacance commerciale quasi inexistante ;
- Marché dominical majeur organisé dans la rue d'implantation, accueillant jusqu'à **160 commerçants en haute saison** et attirant une clientèle dans un rayon de **60 km** ;
- Commune traversée par la RN24 et labellisée **Village Étape**, porte d'entrée de Brocéliande ;
- Zone de chalandise d'environ **32 000 habitants**.

Contact : 07 89 21 23 66 / commercialisation@sebreizh.fr

POISSONNERIE À REPRENDRE EN PLEIN CŒUR DE NANTERRE (92)

La Ville de Nanterre recherche un repreneur pour une poissonnerie idéalement située au cœur du centre ancien commerçant. Bénéficiant d'un emplacement stratégique, d'une clientèle établie et d'un environnement commercial particulièrement dynamique, cette affaire représente une belle opportunité pour développer ou reprendre une activité de poissonnerie.

L'ÉTABLISSEMENT

- Boutique d'environ **88 m²** avec arrière-boutique ;
- Appartement d'environ **90 m²** à l'étage comprenant une cuisine, un salon, trois chambres, une salle d'eau et un WC ;
- Cinq caves en sous-sol ;
- Local vendu entièrement équipé (étal, armoire frigorifique, etc.).

DIVERS

- Située **3 rue du Marché à Nanterre**, en emplacement n°1, place des Belles Femmes ;
- À 8 minutes de la gare RER A Nanterre-Ville et à proximité des futures lignes du métro 15 et du tramway T1 ;
- Quartier regroupant environ **10 700 habitants, 10 000 emplois et près de 250 commerces** ;
- Chiffre d'affaires moyen : **400 000 € TTC par an** ;

Prix : Bail en Location pure.

Loyer : 27 012,44 € HT/HC annuel, avec plan d'accompagnement à l'ouverture.

Contact : developpement.local@mairie-nanterre.fr



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

COMMERCES

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.

- 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.

DIVERS

- Le marché se tient chaque dimanche matin ;

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



POISSONNERIE À VENDRE AU MARCHÉ VICTOR HUGO DE TOULOUSE (31)

À l'occasion d'un départ à la retraite, je propose à la vente les parts de ma société exploitant une poissonnerie au sein du célèbre **Marché Victor Hugo de Toulouse**. Une belle opportunité de reprendre une activité implantée dans l'un plus prestigieux marché de la

région, bénéficiant d'un emplacement recherché et d'une forte fréquentation.

Contact : 06 08 33 64 80 /
christophe.leveau@orange.fr

Prix : Pour plus d'informations sur l'activité, les conditions de cession et les chiffres, merci de me contacter



DIVERS

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

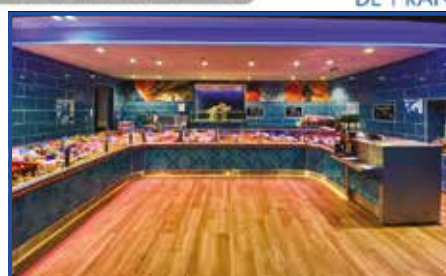
Je mets en vente plusieurs matériel de poissonnerie en bon état.

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



CRÉATEUR DE STYLE DEPUIS 1992



CONSTRUCTEUR, INSTALLATEUR DE MOBILIER SUR MESURE



Fabrication de remorques de marché



Rue Augustin Fresnel
17184 PERIGNY cedex
Tél. 05 46 44 26 77
Port. 06 07 05 98 24
sofinoxprod@gmail.com

www.sofinox.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

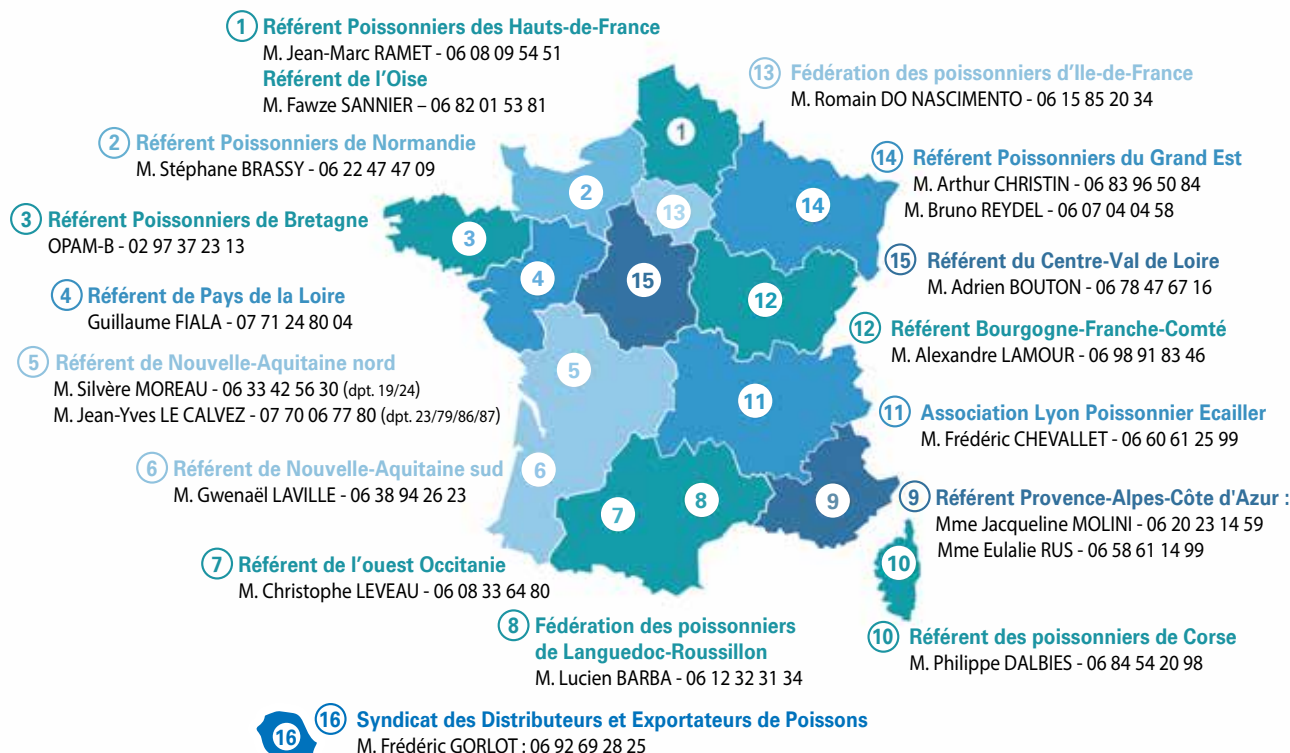
Société Coopérative Artisanale de Poissonniers
Professionnels | MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
Tél. 05 61 54 66 23

REMALIM

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

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



Vos référents APOGIS :

Kattia VARELA-HALLS et
Cédric DANIEL :
Tél. 01 49 57 16 75 ou Tél. 01 49 57 16 16



Au service de la santé des poissonniers

Vos référents MAPA :

protection juridique
(pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

Vos référents formation

FAFCEA :

Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43



UN SITE :

WWW.POISSONNIERS.COM



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 !



Gillardeau®



Depuis 1898