



# L'INF

## de La POISSONNERIE Française

N°70 septembre-octobre 2023

CONCOURS NATIONAL  
Un des  
**MEILLEURS**  
APPRENTIS  
de France



*Pour la maîtrise et la transmission  
des savoirs faire du métier de  
Poissonnier - Ecailler*



Évolution dangereuse de la jurisprudence  
relative aux congés payés : de lourdes  
conséquences sur les entreprises à prévoir P. 10

Baisse des NPEC des contrats d'apprentissage  
fin du soutien à la formation P. 13

CAHIER SPÉCIAL : La Grande Débarque :  
c'est (re)parti !

Modification de la grille des salaires  
Application au 1<sup>er</sup> août 2023 P. 15

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

# La relève est assurée !



DÉBUT DE SAISON 2023 EN BRETAGNE ET EN NORMANDIE



## Votre partenaire sur la coquille Saint-Jacques pêche française

- 100 ANS DE SAVOIR-FAIRE -



2 GISEMENTS de  
*Pecten maximus* :  
BAIE DE SEINE  
&  
BAIE DE SAINT-BRIEUC  
- PÊCHERIE LABELLISÉE MSC -

COQUILLE ENTIÈRE,  
DEMI COQUILLE,  
OU NOIX :  
- Noix coraillée  
- Noix blanche

COMMANDEZ  
en ligne sur  
**clicocéan.fr**

DISPONIBLE CHEZ VOS MAREYEURS



Bd de Collignon  
50 110 Tourlaville  
Tél. 02 33 88 60 50



ZA Actipole  
35 540 Miniac Morvan  
Tél. 02 99 58 07 58



1 rue Jacques Thézac  
29 930 Le Guilvinec  
Tél. 02 98 58 14 14

Tél. 02 97 37 13 23 - [www.ocealliance.fr](http://www.ocealliance.fr) - [www.clicocéan.fr](http://www.clicocéan.fr)



**Silvère Moreau**  
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

La rentrée s'est avérée chargée pour votre organisation : Projet de taxes sur les produits de la pêche par un amendement déposé par deux députés qui n'y connaissent rien, baisse importante des « coûts contrats » pour la prise en charge des formations de nos apprentis, comme chaque année, problèmes liés à la vente directe des produits de la pêche et notamment des coquilles Saint-Jacques, hausse importante des contrôles DDPP remontées par nos adhérents, actions pour maintenir le polystyrène dans la filière et développer des possibilités effectives de recyclage, jurisprudence de la Cour de cassation exigeant une prise en charge des congés payés par les entreprises pendant les périodes d'arrêts des salariés, etc. Autant de sujet qui nous ont préoccupés et sur lesquels nous sommes intervenus et nous vous avons accompagnés.

Serpent de mer des politiques et volonté de plusieurs pêcheurs, l'hypothèse d'une taxe sur les produits de la mer est revenue et nous avons dû faire face à une poignée de députés qui ne raisonnent que taxe ou « contribution volontaire obligatoire ». Comme toujours, pour eux, la solution est simple. Une taxe. Ineptie et absurdité. Nous remercions sur ce dossier l'action de France Filière Pêche et la position commune de la filière. Unis, nous nous sommes opposés à ces projets et les avons pour l'instant contrés. Il nous faut cependant rester vigilants car rien n'est encore figé.

La formation reste également un sujet lourd de préoccupation. Deux points d'alertes, la prise en charge de nos apprentis a fortement diminué. Près de -30% en 3 ans. Comment continuer à former dans ces conditions alors même que le coût des formations : matière d'oeuvre, énergie, frais annexes, ne cessent d'augmenter ? Nous continuerons d'agir. Autre sujet majeur, le PDC – Plan de Développement des Compétences – l'enveloppe à laquelle nous cotisons tous pour nous permettre d'envoyer nos salariés en formation. Elle aussi ne cesse de se réduire comme peau de chagrin. Tout cela n'est que calcul et décisions politiques et nous ne cessons de le dénoncer.

La toute-puissance de France INcompétence doit prendre fin. Cette année, à fin juin les formations ont dû prendre fin dans la branche faute de fonds disponibles. Dans le même temps, l'OCPO subventionne un bateau sur la transat Jacques Vabre. Y-a-t-il un capitaine à la barre et les priorités sont-elles respectées ?

Sur tous ces sujets, nous ne lâcherons rien et nous continuerons. Nous continuerons à nous opposer aux forces absurdes qui impactent notre métier par méconnaissance ou ignorance et nous continuerons à le promouvoir par la mise en avant, la communication et les concours que nous portons. Comme toujours une note positive pour terminer. Nous tenions à remercier la SCAPP pour l'organisation du concours dans le cadre du SERBOTEL et d'avoir permis une si belle mise en valeur de notre métier. A chaque concours, nos savoirs-faire avancent et le niveau monte.

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

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

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

Retrouvez cette affiche dans votre numéro



## Sommaire

- P. 4** MAF 2023 – Promotion Paul et Liliane GILLANT : Une édition exceptionnelle, 7 finalistes, 4 nouveaux Lauréats ambassadeurs du métier !
  - P. 6** L'OPEF agit pour le maintien du polystyrène dans la filière
  - P. 7** CNC – Les Coquillages Autrement
  - P. 8** Aide à destination des commerces de proximité pour travaux de mise en accessibilité
  - P. 9** Taxation des produits de la mer, opposition catégorique de la filière
  - P. 10** Évolution dangereuse de la jurisprudence relative aux congés payés : de lourdes conséquences sur les entreprises à prévoir
  - P. 11** Info contrôle – Remontée adhérent – contrôle DDPP
  - P. 13** Baisse des NPEC des contrats d'apprentissage - fin du soutien à la formation
- CAHIER SPÉCIAL : La Grande Débarque : c'est (re)parti !**
- P. 14** Vu sur les réseaux : Parasites dans un thon albacore
  - P. 15** Modification de la grille des salaires Application au 1<sup>er</sup> août 2023
  - P. 16** OPEF-APGIS, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
  - P. 18** MAPA - Une réponse à vos questions juridiques
  - P. 19** Rémunération minimale des apprentis
  - P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
  - P. 22** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
  - 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



**La relève est assurée ! Un cru 2023 exceptionnel pour ce concours « Un des Meilleurs Apprentis de France ». Avec 33 inscrits, 7 finalistes sont sortis des sélections départementales et régionales pour se retrouver le 21 septembre dernier dans 2 établissements d'exception, Le lycée maritime et aquacole et sa salle au sein de la Criée du Port de Pêche et le Lycée Hôtelier de La Rochelle. La finale nationale du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » est organisée par la société des Meilleurs Ouvriers de France et l'OPEF. Retour sur une journée intense pour les jeunes, future vitrine du métier !**

C'est une grande année pour la formation au métier de poissonnier écailler. Avec 33 inscrits au concours « Un des Meilleurs Apprentis de France 2023 », nous avons obtenu des chiffres jamais atteint à ce prestigieux concours. Une communication plus importante, via les réseaux sociaux de l'OPEF, mais aussi auprès de chaque centre de formation, avec une affiche informative dédiée, a sûrement contribué à ce résultat inégalé.

Nouvelle édition prestigieuse, nouveau lieu. Les 7 finalistes, accompagnés par leur famille et soutien, jury et membres de l'organisation, se sont retrouvés à La Rochelle le jeudi 21 septembre 2023. Deux sites d'exception pour accueillir les épreuves :

✓ **Le lycée Maritime et Aquacole**, pour son accompagnement ;

✓ **La Criée du Port de Pêche** de La Rochelle le matin, et nous remercions chaleureusement Romain GAUVIN, formateur au Lycée Maritime de La Rochelle, pour son accueil et sa précieuse aide dans l'organisation de ce concours ;



✓ **Le Lycée Hôtelier** de La Rochelle, avec une équipe de 4 jeunes avec leur responsable très impliqué, renfort des candidats et qui les ont soutenus toute l'après-midi dans la mise en place et le nettoyage de leur espace de travail.



Les conditions du lieu de l'examen sont importantes, elles permettent aux candidats de se rapprocher des situations réelles de travail.

Au-delà du lieu exceptionnel, c'est aussi une équipe d'experts qui a constitué le jury 2023. Sous la présidence de **Jordan GOUBE** (Meilleur Ouvrier de France 2019), les candidats ont été examinés par l'oeil expert des nouveaux MOF de cette année. Madame **Eulalie RUS** (MOF 2023), Monsieur **Fawze SANNIER** (MOF 2023), Monsieur **Gwenaël LAVILLE** (MOF 2023), mais aussi **Bruno GAUVAIN** (MOF 2007), **Silvère MOREAU** (Président de l'OPEF) et bien sûr **Romain GAUVIN**. Tout cela sous le contrôle de Monsieur **Claude TRANCHANT** du comité MOF Charente.



Sept candidats ont donc passé les filtres des **épreuves départementales** puis **régionales** pour se retrouver en finale nationale (par ordre alphabétique) :

- **Mathéo BARANTIN** (Bretagne – CFA Ville de Lorient)
- **Louis BARRETEAU** (Pays de la Loire – MFR de Challans)
- **Lohan DUFILS** (Auvergne-Rhône-Alpes - ENILV)
- **Thomas GOURC** (Nouvelle-Aquitaine - CFA Cobas)
- **Mathieu PINTO** (Île-de-France - CFA Rungis de Médéric)
- **Thomas PRÉVOST** (Normandie - ICEP Formation)
- **Erwan QUONIAM** (Île-de-France - CFA Rungis de Médéric)



La finale débute avec l'épreuve théorique de culture générale. Sous la forme d'un QCM, les candidats ont 20 minutes pour répondre aux 20 questions. Les savoirs doivent être acquis et maîtrisés afin d'être précis dans les réponses. Avec 1 minute par question, le temps était suffisant mais le stress omniprésent s'est ressenti dans le résultat. Nous alertons les futurs candidats sur cette épreuve théorique qui ne doit pas être délaissée au profit de la technique. La connaissance pèse dans la maîtrise du métier de poissonnier écailler.



Cette épreuve réalisée, place à l'épreuve de filetage pour une durée d'une heure, dans laquelle l'exigence pesait autant sur la mise en valeur des produits après transformation, que sur la remise en état du plan de travail, des outils et de l'espace, du respect des règles d'hygiène et de la gestion de leurs déchets. C'est probablement l'une des plus difficiles épreuves pour nos candidats. Chaque geste est étudié par les jurys et les préparations scrutées. À l'issue de cette épreuve et comme lors des précédentes sessions, les jurys prennent le temps de débriefer et d'expliquer aux candidats les bons gestes et les erreurs à éviter. Ce moment d'échange est toujours très apprécié par les candidats, moment, qui a permis à certains de prendre conscience de la technicité du métier.



Pour clôturer cette matinée venaient ensuite l'épreuve du plateau de fruits de mer. Les candidats disposaient d'un ensemble de produits et de 45 minutes (nettoyage inclus) pour contrôler, ouvrir et réaliser leur plateau de dégustation pour 2 personnes. Sans comporter d'éléments de décoration personnels, le plateau devait pouvoir être déplacé. Chaque candidat a su le mettre en valeur à sa façon avec les produits mis à disposition. Ils ont terminé avec la mise en situation réelle devant un étal très fourni. Ils devaient montrer leurs compétences en vente et connaissances des produits, répondre aux « clients/jurys », les conseiller sur la préparation des poissons et mettre en avant leur parfaite connaissance de leurs produits. Ils devaient également, faire attention aux pièges tendus par le jury qui avait pris soins de mélanger les étiquettes et modifier quelques appellations obligatoires !

Changement de lieu et petite pause déjeuner. Dans le cadre du Lycée Hôtelier et soutenu par 4 jeunes apprentis, les 7 finalistes ont poursuivi leur épreuve dans une autre ambiance pour l'épreuve culinaire. C'était la dernière ligne droite, la fatigue, le doute ont failli pousser à l'abandon certains candidats. Remotivé par des jurys bienveillants et eux-aussi récemment soumis à la pression du prestigieux concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, tous ont fini cette ultime épreuve.

Le métier de poissonnier écailler évolue et la partie traiteur prend une place indispensable dans l'environnement du professionnel. Avec les produits travaillés le matin, les 7 candidats ont préparé un plat qui était mis en réserve au chaud avant dégustation par les jurys. Du goût, de la qualité, une belle présentation, une sauce savoureuse pour l'accompagner, le plat chaud à terminer cette journée d'épreuves.



Après délibération des membres du jury, devant leur famille et proches venus assister à l'événement, Jordan GOUBE, président du concours UMAF, a annoncé les trois nouveaux lauréats devenant chacun « Un des Meilleurs Apprentis de France » - catégorie poissonnier-écailler 2023 :

- **Lohan DUFILS** (Auvergne-Rhône-Alpes - ENILV)
- **Thomas GOURC** (Nouvelle-Aquitaine - CFA Cobas)
- **Erwan QUONIAM** (Île-de-France - CFA Rungis de Médéric)

Les trois nouveaux lauréats pourront arborer le logo sur leur tenue et la médaille leur sera remise, au Châtelet, à Paris lors d'une belle cérémonie. Ils seront également les représentants de la poissonnerie en 2024 lors de la Cérémonie des

Rabelais des Jeunes talents organisée par la CGAD, dont l'OPEF est adhérente.

L'OPEF tient à féliciter chaleureusement **tous les apprentis** pour leur parcours et leur persévérance.

L'OPEF remercie aussi l'ensemble des partenaires qui contribuent au bon déroulement et à la réussite de ce concours **UMAF : ADPSP - APGIS - La Boutique du Poissonnier - Courbevre - Société Demarne - France Filière Pêche - J'océane - Jeanne Mareyage - Maison Blanc - MAPA Assurances - Médicis - Mericq - Pavillon France - OSO - Scapp Poissonnier Corail - Reynaud**. Leur soutien a permis la mise en lumière de l'événement, avec de nombreux lives sur nos réseaux sociaux.



Un grand merci également aux **membres du jury** (professionnels en activité) qui ont donné de leur temps pour venir participer à cet événement : Bruno Gauvain (MOF 2007) - Gwenael Laville (MOF 2023) - Eulalie Rus (MOF 2023), Fawze Sannier (MOF 2023) - Romain Gauvin (Formateur au Lycée Maritime de La Rochelle) - Silvère Moreau (Président de l'OPEF), au président du concours, Jordan Goube (MOF 2019) et à Monsieur Claude Tranchant du comité MOF Charente.

Et encore, un grand merci à nos **partenaires locaux de La Rochelle** : la **Crée du Port de Pêche**, le **lycée Maritime** et **Aquacole** et bien sûr le **Lycée Hôtelier**, qui ont mis leur établissement et leur équipe à notre disposition avec d'excellentes conditions de travail et leur accueil chaleureux. Les concours, les événements et particulièrement le concours UMAF permettent de mettre en avant le métier, les jeunes et de promouvoir les gestes et le savoir-faire de la profession. Merci à tous ceux qui s'impliquent pour assurer la pérennité de notre beau métier !

**Rendez-vous en 2024 pour la prochaine édition du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » catégorie poissonnier-écailler : les inscriptions débiteront en décembre 2023 !**

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



2023

**ANNÉE**  
DE LA REPRÉSENTATIVITÉ

POUR QUE LE MÉTIER  
CONTINUE D'ÊTRE  
REPRÉSENTÉ,

**J'ADHÈRE**

**Charles Geslain,**  
Artisan poissonnier à Caen

En décembre 2023, l'État, dont l'objectif est de réduire le nombre de branches professionnelles, examinera le nombre d'adhérents de l'OPEF pour déterminer si nous sommes assez nombreux pour être représentatifs de notre profession. **Le risque est clair : que notre métier ne soit plus défendu !**

La seule solution : **adhérer à l'OPEF !**

## Le mot du Président Corail

Chers Adhérents, chères adhérentes,

La rentrée étant passée, il est maintenant temps pour nous de naviguer vers les prochains événements incontournables de notre filière.

Comme vous le savez très certainement, se tenaient à Nice le 22 et 23 septembre dernier, Les Assises de la pêche et des produits de la mer. Un rassemblement marquant pour nos professionnels du secteur maritime, avec l'intervention de notre secrétaire d'Etat chargé de la mer, Hervé Berville, qui annonce la fin des aides au gasoil.

Près d'une centaine d'entre eux quittent l'assemblée durant le discours et expriment leur mécontentement face à ces décisions qu'ils jugent insuffisantes. En parallèle, 450 millions d'euros de soutien pour la transition énergétique des navires de pêches sont annoncés. N'oubliez pas, ensemble, nous sommes plus forts !

Néanmoins, en cette période compliquée, j'ai l'honneur de vous annoncer une année exceptionnelle pour la coquille Saint-Jacques de Normandie qui a débarqué sur les étals et dans nos assiettes. On en a déjà l'eau à la bouche ! Pour marquer le lancement de la saison de ce produit normand d'exception, la Région Normandie et la filière pêche normande, réunies autour de Nor-



mandie Fraîcheur Mer, partenaire de la SCAPP, organisent la Grande Débarque. Un événement à retrouver chez nos adhérents.

Aussi, nous sommes heureux de vous annoncer l'arrivée de nombreux nouveaux adhérents à bord. Nous leurs souhaitons la bienvenue à toutes et tous.

Nous sommes impatients de collaborer ensemble afin de porter fièrement nos valeurs.

Votre coopérative s'agrandit elle aussi et accueille de nouveaux salariés. Vous aurez l'occasion de faire leur connaissance, par téléphone ou en personne, durant les prochains mois.

Je tiens à rappeler que ces deux pages dans le Journal de l'Info sont mises à votre disposition. Si vous souhaitez faire passer des informations, n'hésitez pas. Des travaux, un événement, des opérations promotionnelles, ... Toutes les occasions sont bonnes à prendre ! Envoyez à votre Groupement toutes les informations afin que l'on puisse relayer ces bonnes nouvelles à tous vos confrères.

## Concours « Les Ors de la Mer » à Nantes

**Dimanche 22 octobre se tiendra le salon du Serbotel à Nantes**, un rendez-vous incontournable pour les professionnels des métiers de bouche, de la boulangerie - pâtisserie, de l'hôtellerie et la restauration.

Du jamais vu ! Cette année la SCAPP et l'OPEF sont fiers d'accompagner 12 jeunes talents au concours des Ors de la Mer. Djennyfer GRAIN, Julie FARCE, Angélique LECOINTE, Mélanie FOVEAU, Laura POUILLE, Alexy VIVES, Alexandre BONATTI, Stéphane BACHELIN, Jeremy BAUDUIN, Gautier DEBAST, Quentin SENE et Dylan BOURLETT représenteront notre savoir-faire ce jour-là.

Une nouveauté vient compléter ce challenge, la création d'un buffet de fruits de mer en binôme. Une épreuve qui demande cohésion et entraide de la part des participants et qui valorise le travail d'équipe.



**Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !**

## La SCAPP partenaire de La Grande Débarque

### La coquille Saint-Jacques de Normandie fait sa « grande débarque » !

La coquille fait son retour sur vos étals et à la carte des restaurants. Partenaire de Normandie Fraicheur Mer depuis plusieurs années maintenant, la SCAPP encourage ses adhérents à promouvoir ce



produit de la mer. Comme toujours, nous sommes fiers d'offrir plusieurs billots de coquilles Saint-Jacques aux vainqueurs de ce jeu-concours. Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts, continuons à mettre en avant nos produits et nos savoirs-faire.

## Retour sur le MAF – poissonnier écailler

Il y a quelques jours se déroulait le concours « **Un des Meilleurs apprentis de France** » - poissonnier écailler à La Rochelle. Plusieurs épreuves composaient cette finale ; un QCM suivi par les épreuves de filetage, d'écaillage et la réalisation d'un plateau de fruits de mer, l'épreuve de vente et enfin la préparation culinaire.

7 jeunes candidats se sont surpassés durant plusieurs heures mais aucun d'entre eux n'a démerité au vu de la pression de cette nouvelle édition. La SCAPP tient à particulièrement féliciter Erwan QUONIAM et Lohan DUFILS, deux jeunes apprentis d'adhérents qui finissent lauréats de ce beau et grand concours ! Nous souhaitons également adresser nos félicitations à Thomas GOURC qui complète ce palmarès. Un travail récompensé pour ces trois jeunes et un bel avenir devant eux !



## Ne passez pas à côté de notre calendrier 2024 !

### Notre nouveau calendrier est là !

Des idées recettes pour chaque mois, des anecdotes, des explications pour trouver la cuisson parfaite de votre poisson et vous aider à mieux le conserver au congélateur, n'attendez plus pour le découvrir !

A la fois créatif et instructif, avec encore plus de pages et en prime un perforage pour faciliter son affichage, vous pouvez toujours commander les calendriers 2024 auprès de Céline au 05 61 54 89 54.

Commande avant le 25 octobre pour une livraison fin novembre.

contact@aboutiquedupoissonnier.fr | www.aboutiquedupoissonnier.com





# P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

## Des projets pour mieux connaître les ressources et améliorer la gestion de pêche

La saison de la coquille Saint-Jacques, toujours très attendue par les professionnels et les consommateurs, a démarré début octobre. Cette pêcherie, la première en valeur et en volume pour la pêche française métropolitaine, représente évidemment un enjeu majeur pour le secteur. C'est pourquoi France Filière Pêche y prête une attention toute particulière. En plus des campagnes d'évaluation annuelles COSB (pour la baie de Saint-Brieuc) et COMOR (pour la baie de Seine), FFP co-finance ainsi le projet **MASCOET**, qui vise à mieux comprendre les efflorescences (ou blooms) de l'algue toxique *Pseudo-nitzschia* ainsi que les mécanismes de contamination et de décontamination des coquilles Saint-Jacques.

Depuis les années 2000, partout sur le littoral, les professionnels ont en effet parfois été contraints à des fermetures de la pêche dues aux efflorescences de la microalgue *Pseudo-nitzschia*, capable de produire des toxines amnésiantes rendant les coquillages impropres à la consommation.

Plusieurs aspects de ces contaminations interrogent encore les scientifiques. Comment les efflorescences apparaissent d'un site à l'autre ? Pourquoi la coquille

Saint-Jacques se décontamine-t-elle lentement par rapport au pétoncle noir ou à la moule ? Le projet **MASCOET (Maintien du stock de coquillages en lien avec la problématique des efflorescences toxiques)** vise à répondre à ces questions et à émettre des recommandations pour améliorer la gestion de la pêcherie de coquillage.

Les objectifs du projet **MASCOET** sont donc d'acquérir des connaissances scientifiques sur les apparitions des blooms de la microalgue *Pseudo-nitzschia* pour mieux les anticiper, et de tester des processus de décontamination accélérés pour la coquille Saint-Jacques. Le projet permettra ainsi de mieux comprendre les phénomènes étudiés, tester des hypothèses ou scénarios avec l'objectif d'aboutir *in fine* à des propositions de gestion.



## 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.



## Rendez-vous le 24 novembre pour le Webinaire annuel de France Filière Pêche



Comme chaque année, **France Filière Pêche** organise son traditionnel Webinaire. Il aura lieu le 24 novembre et sera découpé en trois parties. Le matin, Franck Gardillou, de Kantar Worldpanel, viendra présenter l'état des lieux de la consommation des produits de la mer en 2023. Il sera suivi par Youen Vermard, de l'Ifremer, qui présentera pour sa part l'état des lieux des ressources halieutiques en 2023.

L'après-midi, place à la sixième édition du WebiMer France Filière Pêche, destiné à mettre en avant des projets menés conjointement par les professionnels et les scientifiques pour la pêche de demain. Cette sixième édition s'intéressera aux efforts fournis par **le secteur de la pêche pour s'adapter au changement climatique**. A cette occasion, deux projets financés par FFP, MAESTRO et ADAPT, seront présentés.

**9h30-10h30**

**Etat des lieux de la consommation des produits de la mer 2023**

**Franck Gardillou**

Kantar Worlpanel pour France AgriMer

**11h-12h**

**Etat des lieux des ressources halieutiques en 2023**

**Youen Vermard**

Ifremer

**14h-15h30**

**Le secteur de la pêche face au changement climatique**

**Aurore Receveur**

Centre de synthèse et d'analyse de la Fondation pour la recherche sur la biodiversité (Projet MAESTRO)

**Bruno Ernande**

Ifremer (Projet ADAPT)

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site de France Filière Pêche : <https://www.francefilierepeche.fr/>

### Un tout nouvel outil : les affichettes PAVILLON FRANCE

**PAVILLON FRANCE** a développé cette année un tout nouveau support de communication : les **affichettes** destinées aux étals, afin de mettre en avant des espèces abordables. Ces affichettes contiennent des zones personnalisables pour une quinzaine d'espèces et sont idéales pour mettre en avant les espèces méconnues et à petits prix auprès des consommateurs, avec des idées recettes. Une autre affichette permet de mettre en avant la démarche PAVILLON FRANCE et ses engagements.

Vous pouvez commander gratuitement ces nouvelles affichettes PAVILLON FRANCE, mais aussi des fiches recettes et de nombreux outils de mise en valeur pour votre boutique, sur [www.pavillonfrance-pro.fr](http://www.pavillonfrance-pro.fr).



Créée par les acteurs de la filière pour promouvoir les produits de pêche française, la marque collective PAVILLON FRANCE représente un vecteur de communication puissant de nos engagements auprès des consommateurs. Mettre en avant la marque sur nos étals, c'est :



**Soutenir les emplois de la filière, valoriser les métiers** de milliers d'hommes et de femmes engagés au quotidien pour la qualité des produits



**Encourager les pratiques vertueuses** des professionnels pour une gestion responsable de la ressource



**Soutenir la recherche scientifique** pour préserver l'avenir des océans



Retrouvez toutes nos annonces sur le site [www.poissonniers.com](http://www.poissonniers.com)

## BELLE OPPORTUNITÉ À MONTAUBAN (82)

À vendre, cause nouveau projet, fonds de commerce poissonnerie-traiteur à **Montauban (82)**.  
Affaire bénéficiant d'une **belle rentabilité** dans une ville dynamique avec une jolie clientèle.  
Aucun frais à prévoir.  
Ouvert **5 jours par semaine** (fermeture dimanche et lundi)  
4 salariés + direction  
**CA** : 1 510 000 euros  
**Prix de vente** : 720 000 euros  
**Contact** : [senat@orange.fr](mailto:senat@orange.fr) ou 06 27 08 23 36



## VENDS BELLE AFFAIRE DE POISSONNERIE TRAITEUR (94)

À vendre sur le Kremlin-Bicêtre (94), belle affaire en poissonnerie traiteur tenue durant 30 ans.  
L'affaire comprend :  
- 1 boutique  
- et 3 jours de marché  
De plus,

- Faibles loyers  
- Bail 3/6/9 renouvelé le 01/04/2023  
**CA** : 375 000 € à développer !  
**Prix de vente** : **me contacter**  
**Contact** : 06 03 86 06 28



## À VENDRE : FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE-TRAITEUR-BAR À HUITRES (07)

Située à Alissas (07210) sur une place très attractive avec de nombreux commerces (Boucherie, Fromagerie, Boulangeries, Bar Brasserie, Restaurant, Caviste), un espace dédié rien que pour les métiers de bouche.

**Je vends le fonds de commerce d'une Poissonnerie-Traiteur.**

- En activité depuis 2019 (création),
- 2 Salariés,
- Ouvert 5 jours sur 7,
- Surface 95m<sup>2</sup> (Surface de vente 54m<sup>2</sup>),
- Clientèle Locale, Touristique, Professionnel,
- MATÉRIELS DANS LE MAGASIN**
- Étalage de 7 m,
- 2 Vitrines Traiteur Réfrigéré de 2 m,
- Machine à glace MAJA,
- Chambre Froide de 9 m<sup>2</sup>,
- Une grande plonge de bac,

- Une climatisation plafond,
- Éclairage LED,
- 1 vivier Homarium,
- 1 Terrasse aménagée,
- Un Labo cuisine aménagé,
- Un bureau,
- WC,
- Balance/Caisse Precia Molène,
- CA N-1** : 500 000 euros
- Loyer** : 640 HT par mois.
- Bail commercial à destination d'une Poissonnerie-Traiteur et dégustation sur place.
- Prix de vente** : 230 000 euros
- Contact** : M. MOYON – 06 73 28 43 19  
[lecailledoree@hotmail.com](mailto:lecailledoree@hotmail.com)

## VENDS FONDS DE COMMERCE SUR LES MARCHÉS AU MANS (72-SARTHE)

Cause santé, vends fonds de commerce de poissonnerie sur les marchés au Mans (72 - Sarthe).

### DESSCRIPTIF

Affaire créée en 1987, toujours en activité.

- 4 marchés la semaine, le mercredi, vendredi, samedi et dimanche.
- Clientèle fidélisée,
- Chiffre d'affaires en constante évolution avec une très bonne rentabilité.
- Très bonne santé financière avec un haut de bilan solide.

Meilleur emplacement sur les marchés manœuvres au pied de la cathédrale.

Poissonnerie référencée au Gault & Millau régional en 2022/2023, et sélectionnée au Gault & Millau national 2023/2024.

### MATÉRIEL

- Mercedes Sprinter frigorifique de 2017 avec 140 000 kms, Groupe froid Carrier Pulsor 350,

hayon Dholandia 750 kg.

- Iveco Daily de 2009 avec 90 000 kms, groupe froid Thermo king, Hayon MBB 500 kg.

- Remorque Euromag de décembre 2019, 8 mètres fixe, 12 mètres dépliée, pas de groupe froid, 3 balances aux normes. Production d'eau chaude intégrée dans la remorque avec réservoir de 100 L.

- Machine à Glace Maja de 2018 production 500 kg/24h.  
- Vivier eau de mer de 1 000 L avec tout le système de filtration.

Le matériel a toujours été entretenu et est dans un très bon état.

**Prix** : Faire offre,  
**Aucune discussion de prix avant une approche sérieuse.**

**Contact** : 06 50 37 37 48



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

**RECHERCHE UN/UNE POISSONNIER/ÈRE  
FINISTÈRE (29)**

L'océan gourmand Poissonnerie/Bistrot de la Mer recrute un poissonnier/ère. Poissonnerie, écailler-traiteur, vous aimez le monde de l'artisanat ?

Ce poste est donc fait pour vous !

- CDI 35h ou 39h du mardi au samedi,
- 2 jours de repos consécutifs,
- Expérience dans le domaine désirée,
- Poste basé à Landerneau dans le Finistère (29).

Le planning sera aménagé de façon à satisfaire toute une équipe en place.

Candidature par mail à [contact@loceangourmand.com](mailto:contact@loceangourmand.com)



OFFRES D'EMPLOI

**URGENT - RECHERCHE POISSONNIER AVEC EXPÉRIENCE EN  
VENTE ET PRÉPARATION**

Gwenaël LAVILLE recherche pour la Poissonnerie familiale, avec 2 stands de vente sur marchés et un point de vente sous des halles, **un poissonnier expérimenté avec permis BE si possible** pour venir compléter une équipe dynamique.

Le poste consiste à préparer les véhicules, de la réception au chargement de la marchandise et à se rendre sur les marchés.

Préparer le stand, étaler la glace, déballer étiqueter et assurer la mise en avant, la vente et la préparation des poissons, crustacés, plats cuisinés, etc.

Le respect de la chaîne du froid et de l'ensemble des règles d'hygiène, la réglementation de l'étiquetage ainsi que la connaissance des bonnes pratiques exigées par la profession sont attendues.

**RÉMUNÉRATION**

La rémunération proposée pour un temps complet est de **2 300 € brut** et évoluera en fonction des compétences démontrées.

Le poste peut déboucher sur la prise en responsabilité d'une tournée.

**PÉRIODE DE TRAVAIL**

Du mercredi au samedi.

Possibilité de variation des jours de travail du mardi au dimanche.

**Heures supplémentaires payées.**

**Période de congés :** janvier, fin septembre / octobre.

Contact : Gwenaël LAVILLE : 06 89 27 98 30



**RECHERCHE VENDEUR/VENDEUSE EN POISSONNERIE  
SUR LES MARCHÉS AU MANS (72-SARTHE)**

Recherche vendeur/vendeuse en poissonnerie sur les marchés au Mans.

**DESRIPTIF DU POSTE**

- 35h/Semaine le mercredi, vendredi, samedi et dimanche.
- Repos le lundi, mardi et jeudi complet et tous les après-midis à partir de 14h.

**PROFIL**

Le candidat(e) devra être courageux, dynamique et souriant.

Le rendu monnaie est obligatoire.

Expérience fortement appréciée, débutant motivé accepté.

**AVANTAGES**

CDD avec CDI à la clé en fonction des résultats.

Rémunération attractive en fonction des compétences et de l'expérience.

**CV Demandé.**

Contact : [hippocampe.lemans@gmail.com](mailto:hippocampe.lemans@gmail.com) / 06 50 37 37 48



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](mailto:sofinoxprod@gmail.com)

[www.sofinox.com](http://www.sofinox.com)

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



**2023 ANNÉE DE LA REPRÉSENTATIVITÉ**

**POUR QUE LE MÉTIER CONTINUE D'ÊTRE REPRÉSENTÉ, J'ADHÈRE**

**Charles Geslain,**  
Artisan poissonnier à Caen

En décembre 2023, l'État, dont l'objectif est de réduire le nombre de branches professionnelles, examinera le nombre d'adhérents de l'OPEF pour déterminer si nous sommes assez nombreux pour être représentatifs de notre profession.  
Le risque est clair : que notre métier ne soit plus défendu !

La seule solution : adhérer à l'OPEF !

## OPEF

98 boulevard Pereire  
75017 PARIS  
Tél. 06 45 12 53 10  
06 59 52 88 27

## UNPF

Union nationale de la Poissonnerie Française  
6, rue des frères Montgolfier | ZA La Tourelle 2  
22 400 NOYAL  
Tél . 09 81 44 44 43

## SPEF

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

## SCAPP Poissonnier Corail

Société Coopérative Artisanale de Poissonniers  
Professionnels | MIN - boîte 145  
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE  
Tél: 05.61.54.66.23

## REMALIM

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

# Les référents de l'OPEF

[contact@poissonniers.com](mailto:contact@poissonniers.com)



### 1 Référent Poissonniers des Hauts-de-France

M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51

### 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

M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37

### 5 Référent de Nouvelle-Aquitaine nord

M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30

### 6 Référent de Nouvelle-Aquitaine sud

M. Gwenaël LAVILLE - 06 38 94 26 23

### 7 Référent de l'ouest Occitanie

M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80

### 8 Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon

M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34

### 14 Référent Poissonniers du Grand Est

M. Arthur CHRISTIN - 06 83 96 50 84  
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58

### 15 Référent du Centre-Val de Loire

M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

### 12 Référent Bourgogne-Franche-Comté

M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

### 11 Association Lyon Poissonnier Ecailler

M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99

### 9 Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :

Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59  
Mme Eulalie RUS - 06 58 61 14 99

### 10 Référent des poissonniers de Corse

M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98

### 16 Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons

M. Frédéric GORLOT : 06 92 69 28 25

### Vos référents APGIS :

Franck MALLET et  
Kattia VARELA-HALLS :  
Tél. 01 49 57 16 75



### 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](http://WWW.POISSONNIERS.COM)



SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



@ORGANISATIONDESPOISSONNIERS

FLASHEZ LE QR CODE  
POUR VOUS ABONNER À NOS PAGES !



UNE NEWSLETTER

DEUX FOIS  
PAR MOIS !



**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](mailto:contact@demarnefreres.com)

+33 1 45 60 80 80

+33 3 21 10 60 00

[www.demarnefreres.com](http://www.demarnefreres.com)