



# L'INF

## de La POISSONNERIE française

N°77 novembre-décembre 2024



L'agenda 2025 est offert à tous les adhérents

Vous le recevrez directement par la poste

### Les plateaux du concours Prosper Montagné 2024, un avant-goût de Noël

Concours Prosper Montagné coupe Léon Beyer P. 7

Feuillage décoratif : étude de la réglementation et position de la DDPP P. 8 et 9

Allier retraite et avantage fiscal, c'est possible avec MAPA et Médicis P. 13

La chronique de Romain Causse, ingénieur ichtyologue au Museum national d'Histoire naturelle, secrétaire de la Société Française d'Ichtyologie P. 18 et 19

Poissonnier Corail : portrait d'adhérent poissonnier P. 21

### Contrôle de la DDPP sur la taille des poissons

#### Qui est responsable ?



# LE POISSON AUSSI FAIT COCORICO

LA FILIÈRE PISCICOLE FRANÇAISE  
PRÉSENTE LE **NOUVEAU LOGO**  
D'IDENTIFICATION DES **POISSONS**  
D'AQUACULTURE FRANÇAIS

  
**POISSON  
D'AQUACULTURE  
FRANÇAIS**

**SUIVEZ  
CE NOUVEAU REPÈRE !**

Ce logo, qui sera décliné par espèce, rejoint les couleurs et la forme hexagonale déjà bien connues des consommateurs pour la viande, les œufs, les fruits et légumes ou les fleurs de France.

Le cahier des charges, contrôlé par un organisme tiers, garantit des poissons de mer et d'eau douce : nés, élevés, abattus, transformés et conditionnés en France.

## LES ESPÈCES FRANÇAISES CONCERNÉES



Bar



Daurade



Esturgeon



Maigre



Saumon



Truite

Ombre chevalier

Saumon de fontaine

### Déclinaison du logo par espèce



## L'ENGAGEMENT DE LA FILIÈRE PISCICOLE FRANÇAISE MIS À L'HONNEUR !

En choisissant et en affichant ce logo, vous répondez aux attentes des consommateurs et soutenez activement :



**LES EMPLOIS  
LOCAUX**



**UN SAVOIR-FAIRE  
UNIQUE**



**LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**



**LE RESPECT D'UN CAHIER  
DES CHARGES STRICT**



**Silvère Moreau**  
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

Comme chaque année à cette période, il est temps pour nous de vous souhaiter, ainsi qu'à votre famille et vos proches de bonnes fêtes de fin d'année. Cette période reste fondamentale pour nos entreprises et nous espérons que votre activité a été à la hauteur de vos attentes. À titre personnel, j'espère également que vous pourrez trouver un peu de temps pour vos proches. L'équilibre n'est jamais simple.

Il est temps également de faire un bilan de l'année écoulée. Elle a été, comme les précédentes, difficile, exigeante. De nombreux écueils ont barré notre route. La fermeture du golfe de Gascogne, la formation professionnelle, les hausses générales de nos charges. Sur tous ces sujets, nous avons agi et nous continuerons de le faire mais nos marges restent souvent limitées. Néanmoins, nous défendons systématiquement la position des entreprises de la poissonnerie.

Nous en sommes là et cette période est également propice à se projeter sur l'année à venir. Mes vœux prendront cette année la forme de 4 souhaits qui seront également notre liste d'action pour 2025.

- Un cadre national apaisé, c'est-à-dire un gouvernement stable qui comprenne les besoins des entreprises,
- Un droit du travail rééquilibré qui prenne en compte la réalité des entreprises et qui ne se place pas systématiquement du côté des salariés. J'exprime cette position avec beaucoup de gravité et de sérénité. Les trop nombreux dossiers qui nous remontent ne nous permettent plus de penser qu'il en est autrement. Tous les dispositifs que nous avons mis en place relèvent de la solidarité et de l'entraide et ils sont désormais trop souvent dévoyés,

- Une relation apaisée avec les services de contrôle : DDPP, gendarmerie maritime et fluviale. Nous comprenons leur rôle et le soutenons. Nous l'avons toujours fait. Pour autant, il n'est plus acceptable de supporter une concurrence déloyale hors de tout cadre, pas plus qu'un cadre de contrôle à visée uniquement répressive,

- Pour nos collègues non-sédentaires, une prise en compte par les mairies de leurs besoins. Trop souvent désormais nous devons, en lien avec nos collègues des autres métiers, contester des décisions administratives absurdes et contreproductives. Les commerçants sont utiles aux communes. Leur rôle doit être reconnu, ils doivent être défendus.

Ces mots sont dits, nous les tiendrons pour nos adhérents en 2025 !

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 affiche avec votre numéro



## Sommaire

- P. 4 Contrôle de la DDPP sur la taille des poissons : qui est responsable ?
- P. 7 Concours Prosper Montagné - coupe Léon Beyer
- P. 8 Feuillage décoratif : étude de la réglementation et position DDPP
- P. 11 Médecis à l'écoute de ses adhérents !
- P. 13 Allier retraite et avantage fiscal c'est possible ! Médecis et la MAPA vous expliquent
- P. 15 Maintien des critères de prise en charge du FAFCEA au 1<sup>er</sup> janvier 2025
- P. 16 OPEF - APGIS, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 18 La chronique de Romain Causse, ingénieur ichtyologue au Museum national d'Histoire naturelle, secrétaire de la Société Française d'Ichtyologie
- 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



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 :



À la suite de plusieurs contrôles concernant les tailles minimales des produits de la pêche remontés par nos adhérents, l'OPEF en partenariat avec Maître DOKHAN, a fait établir une note juridique précisant la réglementation applicable en la matière ainsi que la chaîne de responsabilité tout à long de la filière.

Il n'est pas acceptable que les entreprises de la poissonnerie supportent l'ensemble des défaillances de l'amont.



## Les faits

Un poissonnier fait l'objet d'un contrôle de la **Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)**. L'inspecteur relève que certaines espèces ne respectent pas la taille minimale prévue par la réglementation pour chaque zone et sous-zone FAO. Pour dégager sa responsabilité et éviter une amende, le poissonnier fait valoir devant l'inspecteur que la caisse, au demeurant cerclée, contenant les poissons litigieux, qu'il a achetée auprès d'une criée, mentionnait les tailles réglementaires. L'inspecteur n'est pas d'accord et envisage de sanctionner le poissonnier pour commercialisation de produits de la mer en méconnaissance du droit communautaire et national.

## Que dit la réglementation ?

Au titre de la politique de conservation des ressources, il existe des tailles minimales biologiques, exprimées en longueur, dont l'objet est d'éviter la capture de poissons immatures.

### 1. DROIT COMMUNAUTAIRE

Suivant **l'article 28 du Règlement (CEE) n° 2847/93 du 12 octobre 1993**, instituant un régime de contrôle applicable

à la politique commune de la pêche, « afin d'assurer le respect des aspects techniques de la réglementation relative aux mesures définies dans le règlement (CEE) n° 3759/92 du Conseil, du 17 décembre 1992, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, chaque État membre organise sur son territoire des contrôles réguliers auprès de tous les opérateurs concernés par l'application de ces mesures. Ces contrôles doivent porter sur les aspects techniques de l'application : a) des normes de commercialisation et, en particulier, des tailles minimales (...) ».

L'annexe XII du règlement CE n°850/98 du 30 mars 1998 fixe les tailles minimales des espèces situées en Atlantique, Manche et Mer du Nord.

L'annexe III du règlement CE n°1967/2006 du 21 décembre 2006 mentionne les tailles minimales des ressources situées en Méditerranée.

### 2. DROIT INTERNE

#### 2.1 Le code rural et de la pêche maritime (CRPM)

**L'article L932-3 du CRPM** dispose que les obligations incombant aux professionnels de la pêche maritime en ce qui concerne le tri par espèce, par taille, par calibre et par qualité sont définis par décret dont les dispositions sont actuellement codifiées aux articles R932-1 et suivants du même code.

D'une part, l'article R932-4 du CRPM rappelle que tous les produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine sont, au plus tard avant la première mise sur le marché, triés, pesés, mis en lots pour la vente et étiquetés conformément aux règlements communautaires.

Cet **article ne mentionne pas expressément la taille des espèces, mais il y a lieu de l'inclure au titre des obligations dès lors que l'article L932-3 précité**, mentionne expressément la taille des espèces au rang des exigences.

D'autre part, l'article R932-6 du CRPM détermine les personnes tenues de respecter ces obligations.

Le producteur est responsable des opérations de pesée des produits de la pêche maritime lorsque ces opérations ont lieu à bord de son navire.

**Là encore, le texte ne mentionne pas ex-**

**pressément la taille des poissons, mais seulement leur poids (calibre).**

Dans le cas contraire, cette responsabilité incombe aux acheteurs qui participent à la vente aux enchères publiques des halles à marées, aux halles à marées, aux organismes ou personnes prenant en charge les produits avant la première mise sur le marché, qui l'effectuent.

L'article R932-7 du CRPM prévoit :

« Le producteur est responsable des opérations de mise en lots commerciaux et d'étiquetage des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine qu'il réalise. Lorsque ces opérations sont réalisées par les halles à marées enregistrées ou les organismes ou personnes prenant en charge les produits avant la première mise sur le marché, la responsabilité de ces opérations leur incombe. Ces opérateurs sont aussi responsables des nouvelles opérations de mise en lots commerciaux et d'étiquetage des produits qu'ils effectuent postérieurement aux opérations réalisées par le producteur ».

S'agissant plus précisément du contrôle de la taille des produits issus de la pêche maritime, selon l'article L945-4 du CRPM, **encourt une amende 22 500€, le fait, pour tout professionnel de la pêche maritime, de « pêcher, transborder, transférer, débarquer, transporter, exposer, vendre, stocker ou, en connaissance de cause, acheter des produits de la pêche et de l'aquaculture marine en quantité ou en poids supérieur à celui autorisé ou dont la pêche est interdite ou qui n'ont pas la taille, le calibre ou le poids requis (...) ».**

Suivant, l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté du 28 janvier 2013 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture et de débarquement des poissons et autres organismes marins pour la pêche professionnelle qui a pour objet de reprendre les règles issues des règlements communautaires précités :

« Les tailles minimales et poids minimaux de capture et de débarquement des poissons et autres organismes marins sont fixés, pour la pêche professionnelle dans les zones concernées, à l'annexe du présent arrêté. Ces tailles et poids s'appliquent sans préjudice des autres réglementations internationales, communautaires ou nationales relatives aux tailles minimales ou aux poids minimaux de capture des poissons et autres organismes marins ».

Suivant l'article 6 du même arrêté qui reprend l'interdiction sanctionnée par une amende de **22 500€ mentionnée à l'article L945-4 du CRPM** : « Il est interdit de pêcher, transborder, débarquer, transporter, exposer, vendre, stocker ou, en connaissance de cause, acheter les organismes marins dont la taille ou le poids sont inférieurs à ceux fixés à l'annexe I. ».

**2.2 La doctrine administrative de la Direction des affaires maritimes**

Selon la circulaire DPMA/SDPM/C 2006-9605 du 13 février 2006, qui semble toujours en vigueur,

- un organisme marin n'a pas la taille requise si ses dimensions sont inférieures aux dimensions minimales fixées par les règlements communautaires visant à la conservation des ressources de pêche par le biais de mesures techniques de protection des juvéniles d'organismes marins.

- la taille minimale biologique s'applique dès que le produit est extrait de la mer ainsi qu'au moment du débarquement et à tous les stades de la commercialisation, jusqu'à à la vente finale au consommateur, y compris lors du transport.

- les normes communes de commercialisation ne sont opposables aux opérateurs que lors de la première mise en marché. Elles doivent cependant faire l'objet d'un contrôle de conformité ultérieurement, à tous les stades de la commercialisation, ainsi qu'au cours du transport.

- Pour les produits d'origine communautaire, c'est à l'opérateur contrôlé d'apporter les éléments de preuve pertinents sur l'origine du produit, dès lors que la taille minimale biologique varie selon la zone de pêche.

La « zone géographique d'origine », c'est-à-dire la zone et la sous-zone de pêche FAO reportée sur les documents tels que certificats d'origine, note de vente, déclaration de prise en charge, document de transport, facture, doit alors être pertinente au regard de la taille minimale biologique fixée pour l'espèce concernée. Cette réglementation ne s'applique ni aux espèces en provenance des Etats tiers ni à celles issues de l'aquaculture.

- Les constats effectués à l'occasion du contrôle des véhicules à usage professionnel et/ou dans des marchés de gros (marchés d'intérêt national, marchés d'intérêt régional) pourront ainsi fonder des contrôles « remontant », jusqu'à la première mise en marché effectuée dans une région littorale. Dans ce cas, seul l'opérateur n'ayant pas respecté les normes communes de commercialisation lors de la première mise en marché pourra être verbalisé.

**Quelles responsabilités en cas de contrôle de la DDPP ?**

**En premier lieu**, il résulte des textes examinés ci-dessus, que le producteur ou la halle à marée est responsable de la pesée et de la mise en lots commerciaux des produits issus de la pêche maritime.

✓ Ces opérateurs qui ne respectent pas la taille minimale prévue par le droit communautaire, selon les zones géographiques, s'exposent à l'amende de 22 500€ prévue par l'article L945-4 précité du CRPM.

**En second lieu**, le poissonnier qui commercialise une espèce ne respectant pas la taille minimale fixée par la réglementation communautaire transposée en droit interne par les dispositions du CRPM et de l'arrêté du 28 janvier 2013, s'expose également

à des sanctions dès lors qu'en tant que professionnel, **il ne peut légalement vendre des espèces qui ne respectent pas les tailles réglementaires. Les sanctions vont de l'avertissement à l'amende** dont le montant peut être proposé par le procureur de la République dans le cadre d'une transaction permettant d'éviter un procès devant le tribunal correctionnel.

✓ Il ne peut cependant faire l'objet de l'amende de 22 500€ prévue par l'article L945-4 du CRPM précité qui réprime le fait d'acheter en connaissance de cause un poisson dont la taille est inférieure au minimum prescrit par la réglementation communautaire.

En toute hypothèse, le poissonnier conserve la faculté de rechercher la responsabilité du producteur ou de la halle à marée dès lors que les lots commerciaux qui lui ont été vendus comportaient des produits dont la taille était inférieure au minimum réglementaire. **Ce préjudice peut être à hauteur des sanctions de la DDPP voir supérieur si d'autres éléments entraînent en comptes : préjudice moral, éventuelle perte d'exploitation, etc.**

Cependant, la responsabilité première du producteur ou de la halle à marée n'exonère pas le poissonnier de s'assurer que les produits de la mer qu'il vend au consommateur final, respectent les tailles réglementaires. Il en résulte que le moyen de défense consistant à invoquer la responsabilité du producteur, est inopérant dans le cadre d'un contrôle de la DDPP.

**Adhérents, n'hésitez pas à nous remonter tout contrôle de la DDPP sur ce sujet. L'OPEF étudiera la nécessité de porter des recours en fonction des cas.**



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

## Le mot du Président Corail

Chers Adhérents, Chères adhérentes,

Alors que l'année 2024 touche à sa fin, je tiens à remercier chacun d'entre vous pour votre engagement et votre passion qui font vivre notre belle profession.

Votre savoir-faire et votre dévouement font de chaque étal une vitrine d'excellence et de fraîcheur.

Ensemble, nous sommes plus forts !

Que cette période de fêtes soit synonyme de joie et de moments partagés avec vos proches.

**Je vous souhaite une nouvelle année 2025 riche de succès, de projets inspirants et, bien sûr, de mers généreuses.**



En parlant projet, saviez-vous que cette année nous célébrons les 30 ans de votre Coopérative ?

Ces trois décennies sont le fruit d'un engagement collectif, d'un partage de valeurs communes et d'une vision tournée vers l'avenir.

Vous faites partie des acteurs de cette belle aventure, nous pouvons être fiers du chemin parcouru. Continuons ensemble, d'écrire les pages de l'histoire de la SCAPP.

Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité.

## ON SE DONNE RENDEZ-VOUS À LYON ET PARIS

L'année démarre sur les chapeaux de roue pour l'équipe de la SCAPP avec l'organisation de deux grands concours : le Golden Fish et l'Écaille d'Or qui se tiendront lors du SIRHA à Lyon, le **jeudi 23 janvier 2025**, ainsi que le **Concours Pavillon France**, prévu pour le **dimanche 23 février 2025**, dans le cadre du **Salon de l'Agriculture de Paris**. Ces deux événements mettront à l'honneur le savoir-faire et la passion de nos professionnels. Comme toujours, vous pourrez suivre le déroulement des concours sur nos réseaux sociaux et ceux de l'OPEF. Restez connecté !

jeudi 23 janvier  
**SIRHA+**  
LYON

CONCOURS

SALON INTERNATIONAL L'AGRI CULTURE

dimanche 23 février

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

## PORTRAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER



Bonjour Philippe,

### Est-ce que vous pouvez vous présenter ?

Philippe Roussel, Poissonnerie Au Phil des marées, présent sur les marchés du Haut Rhin (Sierentz, Rouffach, Rixheim, Guebwiller et Brunstatt). Je suis dans la poissonnerie depuis 2001, à mon compte depuis 2017 et je travaille en couple avec mon épouse Delphine.

### Comment êtes-vous devenu Poissonnier ?

Je me suis dirigé vers la poissonnerie après la naissance de mon fils en 2001, à l'époque je travaillais en restauration (cuisine) et j'ai opté pour une vie familiale plus équilibrée (soirs et week-ends).

### Qu'est-ce qui vous stimule au quotidien ?

Ce qui me stimule ? Chaque journée est différente, le partage avec la clientèle, la saison et donc les pro-

duits, la météo mais c'est surtout la passion du métier, l'échange.

### Quel conseil aimeriez-vous donner au Philippe de l'époque qui souhaite se lancer ?

D'écouter plus son épouse, la voix de la raison 😊😊 (heureusement qu'elle est là en tout cas !). Peut-être le faire plus tôt, plus jeune, mais on ne peut pas revenir en arrière, c'est que ça devait se faire à ce moment-là et pas avant, ni après...

### Avez-vous un « plus beau souvenir » dans votre métier depuis que vous exercez ?

C'est compliqué de sortir un souvenir en particulier, il y a tellement de belles rencontres au quotidien et d'échanges ! J'ai un couple qui est venu en s'excusant de ne rien acheter parce qu'ils partaient en week-end et qui en ont profité pour me glisser que le poisson que je leur avais conseillé la semaine précédente (avec la recette) était extraordinaire. Cette dame qui vous dit qu'elle n'avait plus mangé de moules aussi bonnes que celles faites par sa maman quand elle était jeune. C'est touchant de procurer du plaisir aux gens.

## LE SITE DE LA BOUTIQUE SE REFAIT UNE BEAUTÉ

Nous profitons de cette nouvelle année pour refaire une beauté au site internet de **La Boutique du Poissonnier**. Vous pourrez très bientôt apprécier une nouvelle interface !

N'hésitez pas à jeter un œil à notre catalogue produit et si vous avez une demande spécifique vous pouvez nous contacter au **05 61 54 89 54** ou à **contact@laboutiquedupoissonnier.fr**, nous étudierons ensemble votre besoin.

N'oubliez pas que ces quelques lignes dans le Journal de l'Information vous sont dédiées, si vous souhaitez nous transmettre une information, des visuels, la mise en avant d'évènement ou autre, n'hésitez pas ! Nous le ferons avec plaisir.



## Des projets pour mieux connaître les ressources et améliorer la gestion des pêches

Parce que la pêcherie de coquille Saint-Jacques est un modèle de bonne gestion économique et écosystémique, France Filière Pêche est fière de participer, chaque année, aux campagnes d'évaluation des stocks de coquille **en baie de Saint-Brieuc (COSB) et en baie de Seine (COMOR) conduites par l'Ifremer**. Et pour 2024, les résultats sont exceptionnels.

La campagne **COMOR** conclut ainsi à la présence d'une biomasse potentielle exploitable à un niveau record, confirmant la bonne santé du stock : 34 947 tonnes à l'extérieur et 102 729 tonnes à l'intérieur. Il s'agit là, avec environ 137 000 tonnes, de la plus forte biomasse exploitable jamais observée en baie de Seine, très au-dessus du précédent record de 2022, établi à 105 000 tonnes. « Cela confirme la bonne santé de la population, et une augmentation de la population de coquilles Saint-Jacques peut également être envisagée pour la saison 2025 », a commenté l'Ifremer en dévoilant ces résultats.

En baie de Saint-Brieuc, la biomasse exploitable à l'ouverture

de la saison est estimée par la campagne **COSB** à plus de 58 250 tonnes, en prenant en compte la nouvelle minimale réglementaire de 105 mm (contre 102 mm auparavant), en vigueur à partir de la saison de pêche 2024-2025. Cela représente une hausse de 5% par rapport à l'année 2023. Et la biomasse exploitable devrait augmenter au cours de saison, au rythme du développement des coquilles. Selon l'Ifremer, elle devrait atteindre 78 300 tonnes pour la seule baie de Saint-Brieuc.

Ces résultats traduisent les efforts apportés depuis de nombreuses années par les professionnels de cette pêcherie emblématique et désormais strictement encadrée. La pêche à la coquille Saint-Jacques est en effet autorisée du 1<sup>er</sup> octobre au 15 mai seulement, et avec des quotas journalier et hebdomadaire. La réussite est telle qu'en décembre 2022, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc a reçu la certification environnementale MSC.



Credit : Normandie Fraîcheur Mer

## 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.**



## Quand PAVILLON FRANCE prend le métro

Du 22 au 28 octobre 2024, les usagers du métro parisien ont découvert une station entièrement habillée aux couleurs de **PAVILLON FRANCE** et de sa nouvelle signature, « **Gardez la Pêche !** ». Le lieu n'avait évidemment pas été choisi au hasard, puisqu'il s'agissait de la bien-nommée station Poissonnière, dans laquelle des affiches XXL avaient été déployées, avec la présentation d'une dizaine d'espèces, mais aussi d'idées de recettes simples et créatives à destination des voyageurs. Des goodies ont également été distribués à la sortie de la station pour inspirer les usagers et mieux faire connaître la marque collective de la pêche française.



crédit : Gulfstream



À l'occasion des fêtes de fin d'année, l'**OPEF** et **PAVILLON FRANCE** ont le plaisir de vous offrir une affiche pour votre boutique, mettant en avant une recette festive de médaillon de lotte, idéale pour les fêtes. Les adhérents **PAVILLON France** peuvent commander sur le site professionnel de la marque des fiches recettes à destination de leurs clients. Ils peuvent aussi commander gratuitement de nombreux outils de mise en valeur de leur rayon ou de leur boutique, comme le calendrier 2025.

Rendez-vous 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

Chez votre artisan poissonnier



La marque des produits de la pêche française

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

## TRÈS BELLE POISSONNERIE TRAITEUR À VENDRE À CHAPONOST (69)

Vous souhaitez acquérir une belle Poissonnerie, traiteur avec un espace de dégustation/restauration + une activité événementielle et semi-gros ?

Elle est à vendre à Chaponost (69) avec un local de 350m<sup>2</sup> environ, comprenant :

### AU RDC

- Une terrasse (couverte/ pergola avec coin cuisine) de 100m<sup>2</sup>,
- Un espace de Vente de 60m<sup>2</sup>,
- Un labo/cuisine de 20m<sup>2</sup>,
- Chambres froides positives : 55m<sup>2</sup> env. (4 dont un local poubelle de 6m<sup>2</sup>),
- Congélateur de 5m<sup>2</sup> env.,
- Quai de réception pour la matière première,

### ÉTAGE 1

- Bureau,
- Espace de stockage et vestiaires : 100m<sup>2</sup>,

### ÉTAGE 2

- Stockage de 50m<sup>2</sup>,  
Le tout avec 10 places de parking.  
Sur un axe passant au sud de Lyon (30 000 voitures/jour), l'établissement dispose d'un site internet avec vente en ligne et click and collect.

**Prix vente du fond : 150 K€ négociable** (incluant le matériel existant : chambres froides, camion frigo, étal, machine à glace, four vapeur, sous-vide, étal traiteur et vitrine surgelé,...)

**Loyer : 3 000 € HT mensuel** + divers taxes (dont taxe foncière)  
Informations complémentaires (CA et autres) sur demande sérieuse.

**Contact : 06 60 61 25 99**



## VENTE MURS ET FONDS DE COMMERCE À BOURG-SAINT-AURICE (73700-SAVOIE)

Nous vendons pour cause de retraite notre restaurant.

Avec un bail tout commerce, notre établissement peut être transformé en poissonnerie car il y a une grande demande et pas de poissonnerie.

Nous sommes installés au pied des stations internationales : La Rosière, Val d'Isère, Tignes, Les Arcs, etc.

o Le fonds de commerce : **260 000€ net vendeur**

o Les murs commerciaux : **360 000 € net vendeur.**

### Descriptif :

- Les murs font environ 300m<sup>2</sup> ;
- Etablissement équipé d'une cuisine et d'une cave aménagée en laboratoire, avec une chambre froide.

Pour de plus amples informations, nous contacter : **06 35 43 58 80**



COMMERCES

## À VENDRE POISSONNERIE MARCHÉ DE LAGNY SUR MARNE 77400

Marché couvert

Les mercredis, vendredis et dimanches

Installation 16 m linéaire, table en inox alimentaire, électricité aux normes

**Prix de vente : 28 000 € à débattre**

**Contact : 06 26 52 03 47**



**sofinox**  
FABRICANT  
CONCOURE "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"



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)

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

DIVERS

## À VENDRE - MATÉRIELS DE POISSONNERIE NEUFS ET PLUS (68)

Plusieurs articles à vendre dans le 68, le tout étant quasiment neuf et même pour certains jamais utilisés :

- Un bac à glace 300 litres - **neuf** : 350€
- Un évier H88 x L80 x largeur 65 - **neuf** : 100€
- Une friteuse 2 bacs - peu servi : 250€
- Une plaque 2 feux triphasée : 100€

- Un congélateur 1.60 x 0.60 x 0.90 : à 350€
- Un congélateur 1.55 x 0.60 x 0.85 : à 300€
- Un congélateur 1.42 x 0.70 x 0.85 : à 300€

Contact : 06 08 09 66 88



## VENTE CAMION IVECO 35C15 FRIGO (67)

Vends IVECO 35C15 - frigo

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Année : 2014
- Kilométrage : 205 000 km
- Avec barre de chargement
- Avec crochet remorque
- Avec 4 roue complète montée

- en pneus neige
- Modèle à suspension pneumatiques
- Embrayage changé à 185 000 km

Prix : 15 000 € HT

Contact : 06 07 04 04 58



Océan délices

Traiteur Côté Mer  
L'Art du beau et du bon



Au service des poissonneries depuis 20 ans



Complétez vos étales avec des produits élaborés : saumon mariné, tartares, rôtis, ballotins, paupiettes, choucroute, verrines, terrines, moules et poissons marinés...



OCEAN DELICES - 4 rue Pierre Rémoles - 62200 Boulogne-sur-Mer.

Tel : +33(0)3.21.91.55.27 - Fax : +33(0)3.21.91.88.31

e-mail : oceandelices@wanadoo.fr

Site internet : www.oceandelices.com

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



## L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité  
Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

### Des services au quotidien

- Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène ;
- Service de petites annonces (vente matériel boutiques, recherche emploi/salariés) ;
- Recrutement apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles ;
- Formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association des Formations des Poissonniers de France et prise en charge administrative ;
- L'accès au magazine de l'INFO, le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France, Newsletter ;
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

### Pour adhérer à l'OPEF\*

Contactez - nous au  
**06 59 52 88 27**  
ou  
[contact@poissonniers.com](mailto:contact@poissonniers.com)

Le montant de la cotisation est fixé à 180 € par an, soit 15 € par mois, déductible des charges.

(\* via l'UNPF ou le SPEF)

## OPEF

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

## UNPF

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

## SPEF

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

## SCAPP Poissonnier Corail

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

## REMALIM

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

## Les référents de l'OPEF

contact@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

### 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

### 6 Référent de Nouvelle-Aquitaine sud

M. Gwenaël LAVILLE - 06 38 94 26 23

### 7 Référent de l'ouest Occitanie

M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80

### 8 Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon

M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34

### 13 Fédération des poissonniers d'Ile-de-France

M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34

### 14 Référent Poissonniers du Grand Est

M. Arthur CHRISTIN - 06 83 96 50 84

M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58

### 15 Référent du Centre-Val de Loire

M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

### 12 Référent Bourgogne-Franche-Comté

M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

### 11 Association Lyon Poissonnier Ecailler

M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99

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

Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59

Mme Eulalie RUS - 06 58 61 14 99

### 10 Référent des poissonniers de Corse

M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98

### 16 Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons

M. Frédéric GORLOT : 06 92 69 28 25

### Vos référents APGIS :

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



SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



@ORGANISATIONDESPOISSONNIERS

FLASHEZ LE QR CODE  
POUR VOUS ABONNER À NOS PAGES !



UNE NEWSLETTER

DEUX FOIS  
PAR MOIS !



AVEC DE L'ACTUALITÉ  
BIEN FRAÎCHE !



## Restons connectés !

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

UNE LARGE GAMME AU RAYON LIBRE-SERVICE

Gravlax

Tartare

Les fumés



Carpaccio

Les marinés

Les prêts à cuire

Des produits faciles à cuisiner

Des recettes fraîches  
et savoureuses



Des produits  
d'exception



● Disponible en format GMS / poissonniers / grossistes / RHD ●

