



L'INFO

de La POISSONNERIE
française N°78 janvier-février 2025



SNAP

Salon national de la poissonnerie
& des produits de la mer

L'évènement fédérateur du métier
VENEZ NOMBREUX !



SIRHA 2025, toujours plus fort ! P. 4 et 5

Bilan des contrôles officiels 2023 en remise
directe, l'hygiène toujours l'hygiène P. 8 et 9

ACOTA, une cotisation obligatoire
au service du métier P. 10

Application de la nouvelle grille
des salaires à compter de février 2025 P. 13

La chronique de Romain Cause,
ingénieur ichtyologue au Museum
national d'Histoire naturelle P. 18 et 19

Le premier salon national de la poissonnerie française !



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 **qualité**, Océalliance sélectionne chaque jour le meilleur des produits de la mer pour vous proposer une **large gamme de produits** frais, cuits et transformés.



COMMANDEZ
en ligne sur

→ **clicocean.fr**



27
ATELIERS

AU PLUS PRÈS
DES PORTS



POISSONS ENTIERS
FILETS
COQUILLAGES
CRUSTACÉS
CÉPHALOPODES
PRODUITS ÉLABORÉS



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



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

Les deux premiers mois de 2025 sont restés très actifs pour votre organisation. Nous avons poursuivi la nécessaire mise en lumière de nos métiers par les concours : d'abord au SIRHA en janvier puis au salon de l'agriculture avec France Filière Pêche en février. Ces événements nous permettent de maintenir les savoir-faire et les présenter au grand public. Ils nous permettent d'être visibles et de nous ouvrir aux jeunes. À ce titre, je veux remercier tous les professionnels qui s'investissent et qui donnent de leur temps pour permettre leur réalisation.

Moins visible mais toujours notre fil rouge et notre engagement, nous avons en parallèle maintenu toutes nos actions pour la défense du métier. Les sujets de ces deux mois ont été particulièrement nombreux : sur le golfe de Gascogne nous avons continué à porter la position de la poissonnerie en rappelant les conséquences sur nos entreprises et la profonde injustice de mettre de côté l'aval de la filière. Nous avons été en cela soutenus par France Filière Pêche, notre interprofession qui a relayé nos messages. En attendant et malgré nos alertes, nos actions, notre rapport, aucune prise en compte n'est à prévoir dans l'immédiat.

Ce message nous l'avons passée directement et simplement au salon de l'agriculture à Madame Véronique Louwagie, ministre des TPE : « Ce que nous demandons, c'est simplement que vous nous laissiez travailler. Nous laisser travailler cela signifie ne pas bloquer nos approvisionnements par des décisions de fermeture d'une grande partie des eaux métropolitaines alors même que la filière entière se mobilise depuis des années et avance pour trouver des solutions de préservation des espèces et de durabilité. Nous laisser travailler, c'est réformer en profondeur le modèle et avancer sur la simplification administrative. Aujourd'hui, nos produits sont déjà les plus réglementés de l'alimentaire. Demain, d'autres contraintes sont déjà programmées : affichage environnemental et nutriscore ? Il est absurde de voir nos entreprises contrôlées par la DDPP, la gendarmerie maritime, la gendarmerie fluviale, sans aucune concertation, au motif d'une pseudo-loyauté vis-à-vis de nos consommateurs pour finalement être sanctionnés sur des noms latins ou une zone de pêche alors même que nos produits sont vendus sans traçabilité ni aucune réglementation dans les restaurants ».

Nous avons également officiellement lancé la réforme du bac professionnel poissonnier-écailler-traiteur, un de nos deux diplômes « éducation nationale » et formation structurante pour nos jeunes.

Nous nous sommes également battus pour porter l'inscription de la poissonnerie sur la liste des métiers en tension. Cette inscription nous permettrait d'avoir plus facilement recours à l'embauche de salariés étrangers. Nous avons agi auprès de nos interprofessions, CPME et CGAD et mobilisé les partenaires sociaux avec qui nous travaillons depuis plusieurs années déjà sur ce dossier.

Tout cela ne nous a pas empêché de répondre, au quotidien, aux demandes de nos adhérents.

Je tenais également à vous parler du **SNAP**, le premier Salon National de la Poissonnerie. Projet ambitieux il vise à fédérer, créer du lien et apporter du dynamisme et des opportunités à notre profession. Il s'agit d'un pari ambitieux, nous partons d'une page blanche, mais nous espérons qu'il se pérennisera et deviendra un événement phare et un jalon de la profession.

Pour notre jeunesse, comme chaque année, en lien avec la Société des Meilleurs Ouvriers de France, nous avons relancé l'organisation du Concours Un des Meilleurs Apprentis de France. Nous avons 25 inscrits cette année et nous débutons les sélections qualificatives départementales et régionales. Félicitations aux jeunes pour leur engagement dans ce beau concours.

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

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

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

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Sommaire

- P. 4** Le Salon National de la Poissonnerie et des produits de la mer, le 1^{er} salon de la poissonnerie en France
- P. 5**
- P. 6** SIRHA 2025, toujours plus fort !
- P. 7**
- P. 8** Bilan des contrôles officiels 2023 en remise directe l'hygiène toujours l'hygiène !
- P. 9**
- P. 10** ACOTA, une cotisation obligatoire au service du métier
- P. 11** Titres-restaurant, les artisans poissonniers écaillers sont toujours concernés
- P. 12** Concours Poissonniers Pavillon France au Salon de l'Agriculture
- P. 13** Application de la nouvelle grille des salaires à compter de février 2025
- P. 15**
- P. 16** OPEF - APGIS, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 17**
- P. 18** La chronique de Romain Causse, ingénieur ichtyologue au Museum national d'Histoire naturelle, secrétaire de la Société Française d'Ichtyologie
- P. 19**
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 21**
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 23**
- P. 24** Annonces
- P. 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



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 DAUBIGNÉY
& Florence EMERY

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

Publicité
Jean-Marc RAMET



P. 4 Le Salon National de la Poissonnerie et des produits

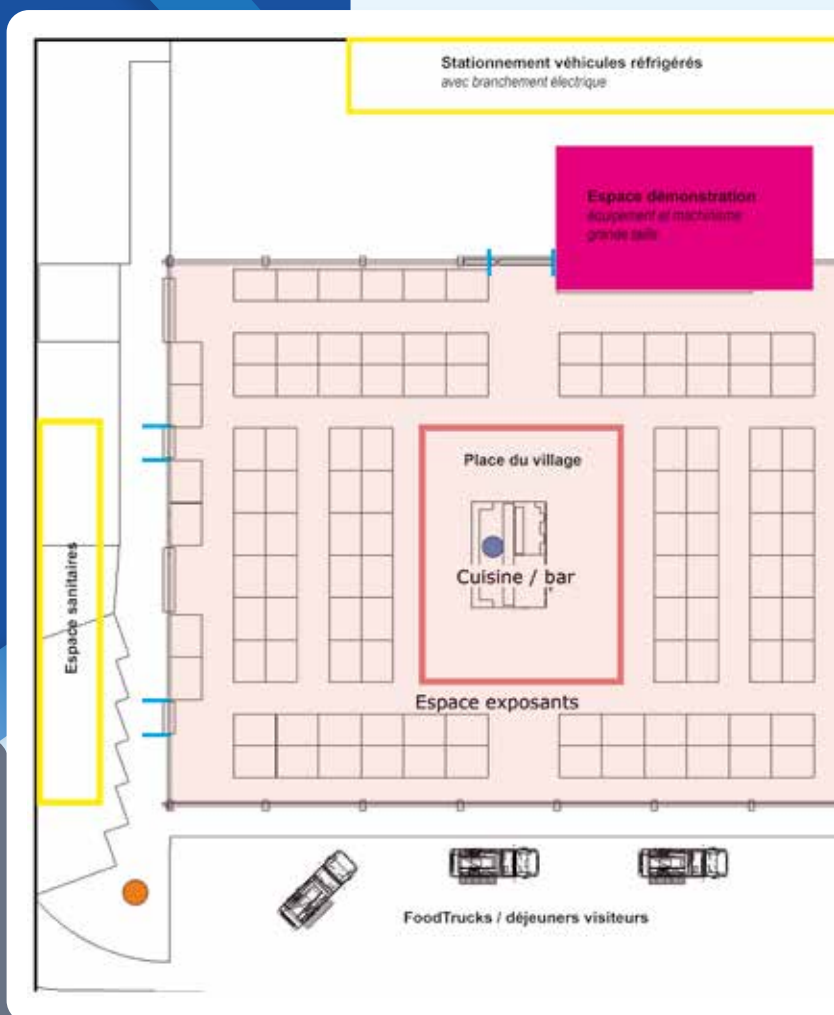
Inédit, ce nouveau salon de la poissonnerie sera entièrement, et pour la première fois, dédié aux professionnels de la poissonnerie et au métier de poissonnier dans sa multiplicité : poissonniers, traiteurs de la mer, écaillers, dégustations, etc. Toutes les composantes du métier seront représentées...

Ambitieux, ce salon de la poissonnerie et des produits de la mer va accueillir les professionnels de l'ensemble de la filière avec près de 130 stands : grossistes, mareyeurs, ostréiculteurs, etc. Mais aussi des fournisseurs de matériels ou d'équipements. Par ailleurs, la mise en lumière de notre métier étant importante pour en assurer l'attractivité, un espace concours permettra la réalisation d'épreuves et de démonstrations. Il sera aussi le lieu pour réunir les institutionnels proches (assurance, formation recrutement, etc.) dans un espace de **10 000 m²**, avec business lounge et job dating, tables rondes, ...

National, porté par l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France, le syndicat national représentatif des employeurs de la branche de la poissonnerie, artisans et grossistes, la coopérative SCAPP Poissonnier Corail, le 1er groupement national d'artisans poissonniers et avec le soutien du Marché d'Intérêt National (MIN de Toulouse), ce salon regroupera tous les professionnels en un même lieu.



Plan du Salon de la Poissonnerie
1^{ère} édition - 5 et 6



**LE SALON PROFESSIONNEL
DE LA POISSONNERIE SE TIENDRA
DIMANCHE 5 ET LUNDI 6 OCTOBRE 2025**

+ de 120 exposants

Conférences, concours, démonstrations
culinaires, job dating, tables rondes...

Soirée VIP

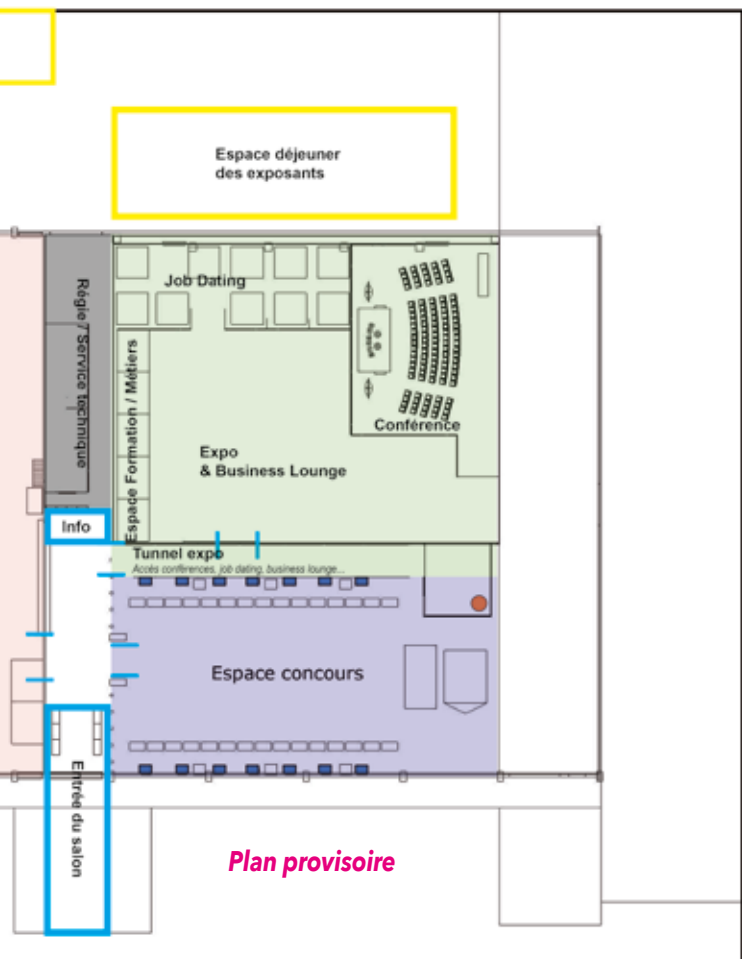
Professionnels et passionnés

Vous souhaitez venir visiter le salon ?
L'entrée est gratuite et nous vous informerons
de l'ouverture de la billetterie en ligne.

SNAP

**Salon national de la poissonnerie
& des produits de la mer**

et des Produits de la Mer
octobre 2025



Le lancement des inscriptions a commencé et c'est d'ores et déjà un engouement pour participer à cet évènement.

N'attendez pas et téléchargez votre formulaire d'inscription : www.poissonniers.com



Que vous soyez référencé en :

- Produits alimentaires frais et/ou surgelés,
- Outillage / équipement pour la production et la vente,
- Equipement / machinisme grand format pour la production ou la vente,
- Services,
- Organisations professionnelles / Organismes institutionnels,
- Écoles / Centres de formation, etc.

Chacun trouvera la formule idéale dans les packs inscription avec un service à la carte.

N'attendez plus pour rejoindre l'aventure et apportez la visibilité de votre entreprise en participant à la mise en avant du métier et des savoir-faire !

**Rejoignez-nous !
Contact : 06 83 37 21 11**



TOULOUSE

La Ville Rose, emplacement idéal entre 2 mers, l'océan Atlantique et la mer Méditerranée, lieu incontournable pour réunir TOUS LES PROFESSIONNELS du métier.

MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL

Le « Rungis Toulousain », une structure adaptée

VENEZ NOMBREUX !
Ce salon est fédérateur et nous devons montrer le dynamisme de notre métier

Le mot du Président Corail

Chères adhérentes, Chers Adhérents,

L'année 2025 s'annonce sous les meilleurs auspices pour notre coopérative et pour toute la filière des artisans Poissonniers. En effet, cette année a été déclarée "Année de la Mer", une reconnaissance forte de l'importance de nos océans, de la richesse qu'ils nous offrent et du savoir-faire des femmes et des hommes qui les mettent à l'honneur chaque jour.

Mais 2025 est aussi une année particulière pour notre coopérative : nous célébrons nos 30 ans ! Trente années de passion, d'engagement et de solidarité au service de notre métier et de nos adhérents. Cet anniversaire marque une étape importante et nous tenions à le fêter dignement avec vous. Tout au long de l'année, de nombreuses surprises et actions de communication



viendront rythmer notre quotidien, avec pour ambition de valoriser notre profession et de renforcer les liens qui nous unissent.

Enfin, parce que nous sommes tournés vers l'avenir, nous travaillons actuellement sur un projet ambitieux et novateur : **le tout Premier Salon National de la Poissonnerie et des Produits de la Mer (SNAP)**. Un événement d'envergure qui réunira professionnels et passionnés autour de notre métier et de ses produits d'exception. Nous aurons l'occasion de vous en dire plus très prochainement...

Ensemble, continuons à faire rayonner notre savoir-faire et notre passion !

UN DÉBUT D'ANNÉE FORT EN SALONS

À peine revenus du **SIRHA Lyon**, où nous avons orchestré les Concours du Golden Fish et de l'Écaille d'Or, l'équipe de la SCAPP est déjà repartie direction Paris ! Prochain arrêt : le **Concours Poissonniers Pavillon France**, qui s'est tenu lors du Salon de l'Agriculture. Chaque année, les candidats nous impressionnent par leur talent et leur passion pour le métier. Pour ne rien manquer des épreuves, nous vous avons donné rendez-vous sur nos réseaux sociaux ainsi que ceux de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France !

Spoiler alert : cette édition accueillait un nouveau président du jury d'exception ! **Fawze SANNIER, Meilleur Ouvrier de France 2023**, qui a endossé ce rôle après avoir lui-même concouru pendant des années. Toujours engagé auprès des jeunes talents, il a mis son expertise au service des candidats avec enthousiasme et bienveillance comme il a toujours su le faire.

LA BOUTIQUE

OFFRE VALABLE UNIQUEMENT DU 01/02 AU 31/03



ENVELOPPES FRAÎCHEUR KRAFT-FR 320X250MM - X500U

Prix vente HT adhérents SCAPP / OPEF : 46,10€ | Prix vente HT grand public : 47,50€

ENVELOPPES FRAÎCHEUR KRAFT-FR 250X250MM - X1000U

Prix vente HT adhérents SCAPP / OPEF : 37,50€ | Prix vente HT grand public : 39,50€

Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

OFFRE VALABLE UNIQUEMENT DU 01/02 AU 31/03



TABLIER POISSONNIER POLYURÉTHANE BLEU 115 X 90 CM



Épaisseur 350g / m²
Température d'utilisation : -20°C à +100°C

Le tablier DELTA thermo-soudé en polyuréthane est parfaitement adapté aux industries agroalimentaires, avec une haute résistance aux graisses animales et au sang.

Prix vente HT adhérents SCAPP / OPEF : 12,40€ | Prix vente HT grand public : 12,60€

OFFRE VALABLE UNIQUEMENT DU 01/02 AU 31/03



SACS BRETelles BLEUS RÉUTILISABLES 50M (X500) - 26+12X45 CM
Prix vente HT adhérents SCAPP / OPEF : 28,90€ | Prix vente HT grand public : 30,50€



SACS BRETelles BLEUS RÉUTILISABLES 50M (X500) - 30+8X54 CM
Prix vente HT adhérents SCAPP / OPEF : 36,90€ | Prix vente HT grand public : 38,50€

Réutilisables et recyclables - Conforme à la Loi de Transition Énergétique N°2015-992 du 17 août 2015. Agréés contact alimentaire.

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.

PORTAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER



Bonjour Éric,

Est-ce que vous pouvez vous présenter ?

Bonjour, Éric LAPORTE, Poissonnerie MESSINE en Moselle, sur la région de Metz. Je suis dans le métier depuis 1997 mais sur la région depuis 6 ans. Nous sommes installés sur une zone commerciale dans un bâtiment regroupant 11 enseignes dédiées à l'alimentaire.

Comment est-ce que vous êtes devenu Poissonnier ?

C'est tout bête, mes beaux-parents étaient commerçants sur un marché et juste à côté il y avait un poissonnier qui allait prendre sa

retraite sous peu. Il m'a simplement proposé de reprendre son camion. Je me suis formé en 3 semaines à ses côtés alors que je n'avais jamais vu un poisson de ma vie. Je suis donc rentré dans le métier de cette façon et en étant totalement autodidacte. J'ai repris une camionnette avec laquelle on se rend chez les particuliers, puis, 3 ans après on a acheté une remorque avec ma femme pour faire les marchés. On a par la suite construit un magasin puis nous sommes partis vers un marché couvert. On a tout cumulé ! Il y a 6 ans, après avoir été contacté par le groupe Thiriet surgelé, je me suis installé dans la région de Metz, pour avoir mon enseigne dans leur bâtiment commercial.

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

Parfois je me demande si on n'aurait pas dû rester une petite poissonnerie avec ma femme, sur les marchés. Qui sait.

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

Forcément, il y aura toujours des poissonniers écaillers, le métier existera toujours. Mais, il faut faire partie des meilleurs. Si vous n'êtes pas bon, vous vous ferez « bouffer » par la concurrence de la grande distribution. Si vous ne faites pas la différence, vous n'avez pas de chance. Ce qui nous sauve personnellement aujourd'hui, c'est la grosse partie traiteur. On est très vigilants sur la qualité des produits qu'on expose, à partir de là on y arrive.

Que conseilleriez-vous à un jeune qui souhaite se lancer dans le métier ?

Il vaut mieux qu'il ait quelques années d'expérience chez quelqu'un avant de se lancer tout seul. Moi j'ai démarré tout seul en 1997. Ce que j'ai fait à l'époque, je pense que ce n'est plus possible aujourd'hui. Je pense qu'on n'a pas assez de connaissances dans le métier, ne serait-ce que dans le commerce. Il faut montrer un certain professionnalisme auprès de la clientèle aujourd'hui qui est très exigeante. Avoir les bonnes clés pour démarrer c'est important, le métier est plus complexe qu'il n'y paraît. L'aventure arrive bientôt à terme, d'ailleurs pour moi. Mon commerce sera bientôt en vente, si quelqu'un souhaite reprendre le flambeau d'une Poissonnerie bien installée qui a un bel avenir devant elle, n'hésitez pas à me contacter. C'est une opportunité clé en main.

P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

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



L'eau est une ressource vitale, abondamment utilisée par les professionnels de la filière pêche française, depuis les ponts des navires jusqu'aux étals des poissonneries et des rayons marée. Or, la dégradation de cette ressource vitale s'accroît d'année en année, et son coût économique grandissant constitue un poids supplémentaire dans la gestion des entreprises. D'ici à 2030, l'ensemble des acteurs doivent réduire leurs prélèvements d'eau de 10 %, conformément au « Plan d'action pour une gestion résiliente et concertée de l'eau » mis en place par l'Etat en août 2023.

L'objectif du **projet SOG'EAU**, officiellement lancé début février 2025 avec le soutien de France Filière Pêche, est précisément d'accompagner les entreprises de la filière des produits de la mer dans cet effort considérable. Ce programme a pour objectif d'informer les acteurs de la filière des produits de la mer des exigences réglementaires existantes en fonction des usages (nettoyage, désinfection, intégration dans des produits élaborés, ...) et des types d'eaux (douce, recyclée, non potable).

Dans un premier temps, il s'agira de recenser les évolutions réglementaires qui permettront, à court et moyen termes, la mise en place de nouvelles applications en fonction des types d'eaux. Une enquête à destination des différents maillons de la filière des produits de la mer sera ensuite réalisée pour évaluer les volumes d'eau utilisés dans le cadre de leurs activités. Enfin, des solutions d'optimisation et de recyclage seront proposées aux professionnels.



crédit : PAVILLON FRANCE

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.



PAVILLON FRANCE au rendez-vous du SIA 2025

Une nouvelle fois, et plus que jamais en cette Année de la Mer, **PAVILLON FRANCE** sera au rendez-vous du **Salon International de l'Agriculture en 2025**, un temps fort incontournable pour l'ensemble de la filière pêche française. Grâce à son stand immersif, ludique et pédagogique, grâce aussi à son étal de poissons frais, grâce enfin à ses ateliers cuisine et ses dégustations, la marque collective entend poursuivre sa mission de vulgarisation auprès du grand public, afin de mieux faire connaître la pêche française, ses espèces, les métiers, les engagements et les bonnes pratiques mises en place par la filière en faveur d'une pêche responsable et pérenne.



Le SIA est également l'occasion pour les représentants de la filière pêche d'accueillir, dans un environnement privilégié, les représentants politiques - membres du gouvernement, élus locaux - afin d'échanger sur les enjeux de la filière, aux niveaux régional et national. Et chaque jour, une région du littoral français sera mise à l'honneur sur le stand **PAVILLON FRANCE**.

Retrouvez-nous au Salon International de l'Agriculture du 22 février au 2 mars 2025 Hall 4, Stand B125

REMISE EXCEPTIONNELLE SUR L'ADHESION PAVILLON FRANCE

En adhérant à la marque collective **PAVILLON FRANCE**, vous contribuez à valoriser les engagements et les produits de la filière pêche française. En tant qu'adhérent, vous pourrez bénéficier :

- De supports de communication pour créer de l'attractivité et de l'animation dans votre boutique (affiches, tabliers, ardoises, pics marque, pics espèces, fiches recettes),...
- De cadeaux à offrir à vos meilleurs clients (tote bags, magnets, pin's, stylos),...

CODE PROMO : Pour toute adhésion à la marque PAVILLON FRANCE avant le 31 mars 2025 avec le code **PAV2025**, profitez d'une réduction de 30 euros sur votre adhésion valable 1 an, soit 120 € au lieu de 150 €.

Rendez-vous sur 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

FONDS DE COMMERCE ET MATÉRIELS À REPREDRE (BOURG-EN-BRESSE - 01)

Nous sommes un Food court situé à Bourg en Bresse dans le département de l'Ain (Le Beau Marché) et nous avons une opportunité pour vous !

Nous disposons d'un local de poissonnerie fermé à la suite de la liquidation de l'intégralité d'un groupe Lyonnais de 3 poissonneries dont elle faisait partie malgré le succès rencontré chez nous

En tant que bailleur, nous avons récupéré le fonds de commerce ainsi que l'intégralité du matériel de la poissonnerie.

Nous recherchons aujourd'hui un repreneur pour cet emplacement qui saura proposer à notre clientèle une offre :

- Plats cuisinés,
- Divers produits de la mer frais à emporter,
- Une carte traiteur,
- Des plateaux de fruits de mer sur place ou à emporter, ...

Certains salariés de cette poissonnerie sont très motivés à s'investir dans un futur projet et reprendre l'aventure sous différentes formes.

Une plaquette descriptive du Beau Marché ainsi qu'une présentation du stand concerné sont mises à disposition.

Toute offre sera étudiée, merci de nous contacter au **06 45 28 99 28**



A VENDRE FONDS DE COMMERCE (MORLAIX)

Fonds de commerce à vendre pour une POISSONNERIE de **80m²**. Dans une galerie marchande à Saint Martin des Champs, à côté de Morlaix, Finistère. Vendue complètement équipée. Possibilité d'acheter les murs.

Prix vente du fond : 30 000 €

Toute offre sera étudiée, merci de nous contacter au **06 07 90 53 81**



LA VILLE DE SORGUES (84) CHERCHE SON ARTISAN POISSONNIER ÉCAILLER

Avec ses 20 000 habitants, la ville de Sorgues (84), située dans le Vaucluse à côté d'Avignon, souhaite accueillir son artisan poissonnier écailler.

Elle dispose d'un local de **68 m²** situé en centre-ville, Cours de la République. Il est doté d'une évacuation au sol.

La cellule économique de Sorgues accompagnera le chef d'entreprise tant pour son installation professionnelle que pour l'arrivée de sa famille.

La **SEM** (Société d'Économie Mixte) de la ville propose un bail commercial pour louer ce bien :

Prix : 640 € HT + 31 € HT de charges

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez joindre le manager de centre-ville de Sorgues au **06 29 98 76 25** ou maboutique@sorgues.fr



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

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

URGENT - PROPOSITION DE BAIL POUR UN ARTISAN POISSONNIER À LODÈVE (HÉRAULT)

Description

Toutes activités - Idéal pour Poissonnerie / Dégustation

Ancien magasin de prêt-à-porter, ce local à l'état neuf est parfaitement placé au coeur de Lodève. Seul espace traversant parmi les îlots sur la place, il donne sur la grande rue piétonne au Nord et sur la place du marché au Sud, où une belle terrasse s'étale devant le local. Plein soleil du matin au soir y compris en hiver.

Côté Nord, un espace dégagé pour accueillir un vaste comptoir, une grande vitrine (qui pourrait accueillir un aquarium), un potentiel petit comptoir de vente à emporter ouvert sur la grande rue, et un hall d'entrée aux normes handicapés donnant sur une pièce annexe pour le stockage. Des travaux d'aménagement sont à envisager.

Côté Sud d'autres pièces annexes, les sanitaires, et trois belles salles donnant sur la terrasse aménageable.

Le propriétaire des murs souhaite fortement la création d'une poissonnerie pour compléter le renouveau gastronomique du centre-ville. Il s'agit aujourd'hui de profiter de cet emplacement exceptionnel.

Dans la partie sud du magasin, un projet d'établissement de restaurant associatif est en cours, en coopération avec le restaurant libanais Le Saj dont les locaux communiquent depuis de récents travaux. Cette activité associative permettrait de créer un espace d'accueil, un point de rencontre socio-culturel, et favoriserait la consommation des produits de l'artisan poissonnier présenté par une équipe bienveillante. En outre, le loyer et les charges du magasin en sont réduites.

La ville de Lodève et la communauté de communes du Lodévois et Larzac et ses partenaires sont prêts à accompagner l'artisan qui souhaite implanter une poissonnerie en centre-ville, et des aides financières (prêt à taux 0) sont mobilisables pour les investissements nécessaires.

Loyer : 750€/mois pour l'ensemble

Ou 450€/mois pour la partie aménageable en poissonnerie

Reprise de bail négociable selon activité.

N'hésitez pas à demander photos, plans et informations complémentaires par mail à scitektonic@gmail.com

Pour une visite, ou pour échanger sur le projet, veuillez joindre Bruno au 06 51 31 14 20



COMMERCES

VENTE BANC DE POISSONS/POISSONNERIE À CHÂTELAILLON-PLAGE (17)

Pour cause de santé, vends banc de poisson sur le marché **couvert de Châteillaillon-Plage** (6j/7j et 7j/7j en saison) : **Emplacement N°1.**

- 2 Balances Metler (2022),
- Vitrine Traiteur,
- Espace Epicerie,

Éléments financiers
Chiffre d'Affaires : 590K€

Prix : prendre contact
Pour toutes informations complémentaires, **contactez le** 07 85 86 08 87

Descriptif technique :

- Banc inox de 12 m,
- Équipé d'un vivier (2020),
- Chambre froide sur place (2022),





Tous les goûts du Sud-Ouest
Les Sauces Morin, sinon rien !!



100% huile de tournesol FRANÇAISE

Fabrication 100% Française - Huile sans traitement chimique, ail du Tarn
Zéro additif, sans OGM, sans résidu de pesticides, sans sulfite, sans sucre,
ail sans traitement anti-germinatif - Emballages 100% recyclables

*Toujours imitées, jamais égales, depuis 1998.
Comme celle de mamie, irremplaçable et unique !*

Du 25g au 2.5kg
DLC 30 jours garantis départ usine + D'INFOS SUR LESSAUCESMORIN.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

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 !

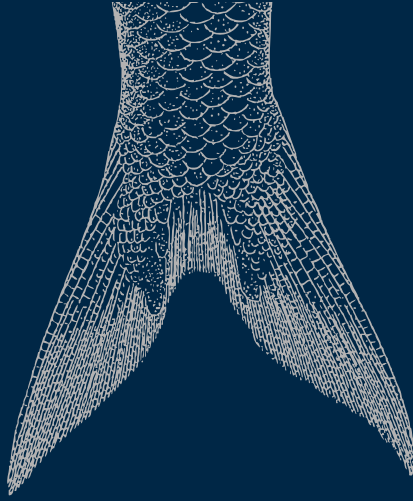


Restons connectés !

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

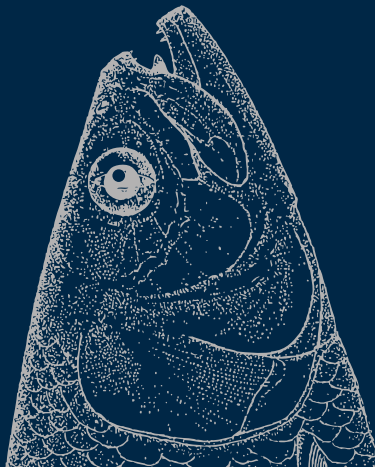


Bienvenue à bord!



MAISON
REYNAUD
1924

Un siècle au service
des *Poissonniers*,
et des *Chefs*.



OSO®, la Gambas Bio de Madagascar

Des produits
écologique
et *éthique*

Découvrez en image

