

Concours Les Ors de la Mer



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Région Pays de la Loire
Loire-Atlantique



Le Métier de poissonnier :

Un métier d'avenir !

Le secteur de la pêche en France

La France fait partie des pays européens où l'on consomme le plus de produits aquatiques. La moyenne par habitant s'est établie à 35,2 kg, dont 24,6 kg de poisson.

Cela représente 5% du budget alimentaire des français, soit 8,3 milliards d'euros.

62 % des consommateurs français disent manger du poisson une à deux fois par semaine.

Le Métiers de poissonniers : un métier d'avenir

Spécialiste des produits de la mer, le poissonnier achète, transforme et vend ses produits. Fabricant, le poissonnier peut également pratiquer une activité de traiteur et concocter terrines de la mer, soupes et plats cuisinés. Commerçant, il conseille sa clientèle en termes de préparation et cuisson, ou d'associations de mets et de vins.

Le métier continue d'évoluer. Il s'est ouvert à de nouveaux services avec le poisson cru, les bars à huîtres, et toute une partie événementielle...

Aujourd'hui le secteur de la poissonnerie artisanale emploie 7 500 personnes.

Le revenu mensuel net d'un artisan poissonnier est de 2 397 euros.

40 % des dirigeants de poissonneries ont plus de 50 ans or il existe en France 1 poissonnier pour 25 000 habitants et 1 poissonnier pour 5 000 habitants en zones littorales.

De nombreuses opportunités pour les jeunes dans les années à venir

Le Concours : Les Ors de la Mer

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique avec la Cité du Goût et des Saveurs apporte son soutien aux artisans poissonnier en valorisant le métier à travers la création du concours poissonnerie.

Ce concours destiné aux professionnels des métiers de la mer se déroulera le dimanche 22 octobre 2017 en présence de Meilleurs Ouvriers de France dont Monsieur Béjaoui, Président du Jury.

Un voyage et un Week-end en Relais Château sont à gagner.