



Les Métiers de la Poissonnerie

Clément DROMER
Les Ti'Fumés de Clément



Poissons & viandes fumés et épicés



Plusieurs métiers en un ...

Poissonnier

Mareyeur

Marchand

Transformateur

Traiteur

Cuisinier

Artisan

... et plusieurs débouchés possibles



Le métier de poissonnier

3 compétences

Achat

Transformation

Vente

1 objectif

Créer de la valeur ajoutée aux productions locales de qualité

Le métier de poissonnier

Une grande diversité de produit de la mer

Poissons – Mollusques - Crustacés





Le métier de poissonnier

Gestion des approvisionnements

Chargé des opérations de

- première transformation : éviscération, découpe, filetage, emballage, tranchage, ...

et / ou de

- seconde transformation
cuissons, préparation de plats, salaisons, fumage, ...

Relation clientèle, conseils

Commerce, paiements, communication



Mon parcours professionnel

Formation universitaire en biologie marine

Expériences dans la pêche, l'aquaculture, la poissonnerie et l'agroalimentaire

Spécialisé dans la qualité des produits de la mer depuis le bateau jusqu'à l'assiette

Création d'un atelier de transformation des poissons de Martinique



MARLIN BLEU
Makaira nigricans



THON JAUNE
Thunnus albacares



THON NOIR
Thunnus atlanticus



THAZARD BLANC
Scomberomorus cavalla



POISSON LION
Pterois volitans



LOUP CARAÏBE
Sciaenops ocellatus



Spécificités du marché des produits de la mer en Martinique

Vente directe par le marin pêcheur ou un membre de sa famille d'une grande partie des captures de la pêche et de l'aquaculture locales

Vente à un intermédiaire

Réseau de marchands et de revendeurs

Poissonneries, grandes surfaces

Ateliers de transformation

(cuissons, fumage, préparation plats (sushis))

Restaurateurs



Spécificités du marché des produits de la mer en Martinique

Difficultés rencontrées pour les intermédiaires :

Irrégularité de l'approvisionnement en quantité et de qualité

Manque d'organisation de l'aval de la filière

Concurrence avec les produits importés

A decorative chocolate cake with fresh herbs and berries on a slate surface. The cake is round and covered in dark chocolate, garnished with several small red berries and finely chopped green herbs. It sits on a dark grey slate surface. In the background, there are fresh green leaves and a red flower.

Qualités requises

Motivé - Passionné

Observateur

Autonome – Polyvalent

Bon relationnel (fournisseurs, clients)

Bonne résistance à l'humidité et au froid

Aimer le travail physique



Formations dispensées

Métiers de poissonnerie

Mareyeur / Grossiste / Poissonnier

Métiers de l'alimentation

Du bac pro au CAP

Besoin de développer l'apprentissage – transmission de savoirs faire

Evolution rapide possible, poste à responsabilité, encadrement d'équipe.

Possibilité de création d'une structure ou de reprise d'une activité existante



Besoin en formation

Formations initiale et continue adaptées au contexte local et aux produits tropicaux

Traitements et découpe du poisson (pélagiques) /
Conservation / Chaine du froid / Hygiène &
Sécurité alimentaire

Besoin d'une formation pratique et théorique à destination des acteurs de la filière qui manipulent les produits de la mer
CFPPA / Ecole des pêches



Merci pour votre attention !



www.lestifumesdeclement.fr