

5 & 6 octobre 2025
Toulouse - Le Grand Marché

Communiqué de presse
Lundi 25 août 2025



**DEMANDEZ
VOTRE BADGE**
Entrée gratuite
Cliquez ici

SNAP : le 1^{er} Salon de la Poissonnerie et des produits de la mer **Dimanche 5 et lundi 6 octobre à Toulouse**

Un lieu d'inspiration et de découverte pour tous les professionnels du secteur

Le 1^{er} Salon français de la poissonnerie et des produits de la mer vous donne rendez-vous les 5 et 6 octobre 2025 au Grand Marché de Toulouse.

Cette première édition accueillera plus de 100 exposants professionnels venus de toute la France et de l'étranger pour vous faire découvrir leurs savoir-faire.

Ce salon offrira aussi, aux visiteurs et aux exposants, des temps de réflexion, d'inspiration et de découverte autour d'une programmation sur les deux jours : des conférences en lien avec les enjeux des filières, des démonstrations culinaires autour des produits et des savoir-faire, un concours inédit, une exposition autour de la pêche du thon rouge de Méditerranée.

● Les conférences

sur la Place du Village SNAP

Au cœur du salon, sur la place du Village SNAP, l'espace conférences accueillera les visiteurs et les exposants autour d'un programme de conférences, en format court, en lien avec les enjeux et les tendances des filières de la poissonnerie et des produits de la mer.

DIMANCHE 5 OCTOBRE

10h > 10h45

Comment rendre le métier de poissonnier attractif ?

Les enjeux autour de la formation, de l'attractivité des métiers et du recrutement. Les solutions mises en œuvre. La place des

femmes dans le métier.

Animation : Vincent Schumeng, journaliste à Produits de la Mer - PDM

11h > 11h30

Focus sur la Responsabilité Elargie des Producteurs

Animation : ADELPHÉ

14h > 14h45

Comment mieux organiser les flux logistiques ?

Coût du transport, l'approvisionnement du dernier kilomètre, le froid dans les entrepôts et les criées.

Animation : Vincent Schumeng, journaliste à Produits de la Mer - PDM

15h > 15h30

Polystyrène

Enjeux et alternatives

Animation : Vincent Schumeng, journaliste à Produits de la Mer - PDM

LUNDI 6 OCTOBRE

9h > 9h45

France Travail : Focus sur les offres de service destinées aux entreprises.

L'accompagnement des entreprises dans leurs démarches de recrutement, aides financières.

Animation : France Travail

10h > 10h45

Comment répondre aux nouvelles demandes des consommateurs ?

Développement du libre-service, des produits traités et élaborés. Valorisation de produits locaux/français et durables.

Animation : professionnels du secteur de la poissonnerie

11h > 12h

Comment traiter les déchets de la poissonnerie ?

Les déchets de la poissonnerie, valorisation des co-déchets (co-produits).

Animation : Vincent Schumeng, journaliste à Produits de la Mer - PDM

12h > 13h30

Lancement de la Semaine de l'huître

Prises de parole et dégustation

Animation : Comité National de la Conchyliculture

14h30 > 15h

Focus filière

La poissonnerie face à la baisse des volumes de pêche.

Animation : Vincent Schumeng, journaliste à Produits de la Mer - PDM

15h15 > 15h45

Préparer sa retraite.

Remise du prix Médicis.

Animation : Médicis

● Les démonstrations produits

sur la Place du Village SNAP

Nos exposants font le show sur la cuisine de la place du village SNAP. Venez découvrir leurs nouveautés et leurs produits phares autour de démonstrations animées par des chefs. A déguster sans modération !

DIMANCHE 5 OCTOBRE

9h30 > 11h : Mytilimer

Autour des coquillages

11h > 12h30 : Algolesko – Continental Seafood

Autour des algues

12h30 > 14h : Famille Boutrais

Autour des huîtres

14h > 15h30 : Kys Marine

Autour des huîtres

15h30 > 17h : Nouveau Brunswick

Autour du homard et des huîtres

17h > 18h : Prodemar

Autour du turbot et de la sole

LUNDI 6 OCTOBRE

9h30 > 11h : Nouveau Brunswick

Autour du homard et des huîtres

11h > 12h30 : Prodemar

Autour du turbot et de la sole

12h30 > 14h : Eauzons

Autour du poisson d'élevage en aquaponie

14h > 15h30 : Algolesko – Continental Seafood

Autour des algues

15h30 > 17h : Mytilimer

Autour des coquillages

17h > 18h : Famille Boutrais

Autour des huîtres

● Les ateliers culinaires sur l'espace Concours

Avec ses partenaires France Ecaille, l'UMIH, le CNC et la Confrérie du Beurre Blanc, le SNAP a imaginé des ateliers culinaires destinés aux restaurateurs et aux traiteurs. Des idées savoureuses pour cuisiner les coquillages et le poisson autrement.

LUNDI 6 OCTOBRE *uniquement*

9h30 > 11h30

Autour des crustacés et des huîtres avec France Écaille

Technique d'ouverture / préparation chaudes et froides à base d'huîtres / valorisation des crustacés.

- Adrien Boniface, poissonnier et restaurateur à Perpignan

- Coralie Elvira, poissonnière à Lannemezan et formatrice spécialisée en produits de la mer

- Présence d'Anthony Van Vegchel - Champion du Monde écailler 2024 (à confirmer)

14h > 16h30

Animation traiteur autour du poisson et du beurre blanc

- Valérie Pons, présidente nationale UMIH Traiteurs / organisateurs de réception

- Kévin Di Sarno, poissonnier - Champion du Monde écailler 2023

- La Confrérie du Beurre Blanc





La Coupe de France des poissonniers - écaillers Trophée Pierre Jessel

Un challenge inédit à ne pas manquer !

Dimanche 5 octobre, le SNAP accueillera la 2^{ème} édition de la Coupe de France des poissonniers - écaillers - Trophée Pierre Jessel.

Pour cette occasion, **9 équipes régionales sont attendues pour concourir à ce challenge inédit.** C'est un format original qui attend les candidats mais aussi le public.

En effet, les équipes de 3 candidats, seront mixtes et composées d'un poissonnier ou d'une poissonnière expérimenté, d'un poissonnier ou d'une poissonnière lauréat d'un concours du métier et d'un jeune poissonnier ou d'une jeune poissonnière de – de 26 ans.

Si le thème « Nos Régions d'Antan » est déjà connu, **les épreuves quant à elles seront maintenues secrètes** jusqu'au matin de la compétition.

Ces règles du jeu font de cette deuxième édition un véritable challenge pour les candidats et un spectacle inédit pour les visiteurs.

Horaires du concours :
8h30 > 16h30
Remise des prix : 17h30

Les équipes

●Région Côte d'Azur

Sophie Fernandez - Donatien Hau
Jules Masat

●Région Provence

Romain Paro - Ophélie Bonetti
Milan Ringot

●Région Centre-Val-de-Loire

Mélanie Leduc - Benjamin Gilard
Lucas Benas

●Région Midi-Pyrénées

Jonathan Buirette - Djennyfer Grain
Alexis Munier

●Région Pays de la Loire

Kevin Di Sarno - Kelly Henrio
Clément Perdereau

●Région Nouvelle-Aquitaine

Gwenaël Laville - Coralie Elvira
Aliza Fauquembergue

●Région Languedoc

Sandy Ruffray - David François
Kevin Muller

●Région Ile-de-France

Jordan Goube - Mélanie Foveau
Erwan Quoniam

●Région Haut de France

Fawze Sannier - Mélina Boucher
Mathéo Billy



Le Tunoscope

L'Odyssée du thon rouge de Méditerranée

Une exposition immersive

Initiée par les Frères Lubrano, l'exposition Tunoscope dédiée au thon rouge de Méditerranée prendra ses quartiers les 5 et 6 octobre sur le SNAP.

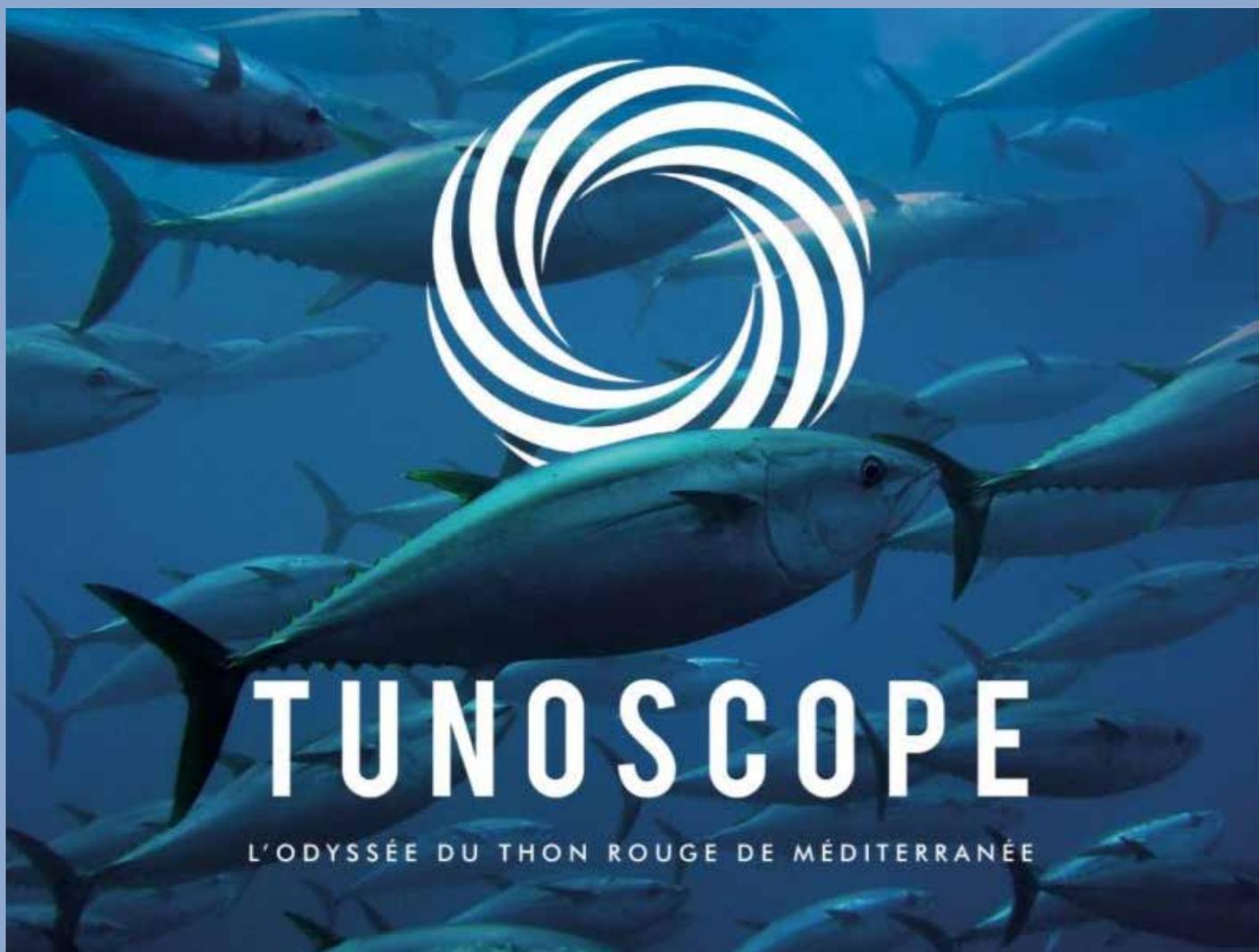
Au travers d'un récit historique se déroulant de la préhistoire à nos jours, l'exposition propose de découvrir le rapport étroit entre l'homme et le poisson.

Sur le SNAP, l'exposition prendra plusieurs formes :

- une déambulation qui met en avant l'espèce
- un film-documentaire qui raconte, comment cette nouvelle génération de pêcheurs de thon rouge a su tirer les enseignements du passé.

Espace Restauration / Espace concours

Horaires : en continu pendant les deux jours de salon.



Rendez-vous au SNAP !

Dimanche 5 et lundi 6 octobre à Toulouse

Le Grand Marché - MIN Toulouse Occitanie

146-200 avenue des Etats-Unis

31 200 TOULOUSE

Stationnement gratuit - Navettes parking gratuites

Horaires d'ouverture du SNAP

Dimanche 5 octobre

Salon : 9h - 18h

Soirée VIP : 19h - 23h

Réservation soirée VIP obligatoire - contact@snaptoulouse.fr

49 euros l'entrée

Lundi 6 octobre

Salon : 9h - 18h

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR



EN PARTENARIAT AVEC



COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE



Soutenu par



CONTACT PRESSE | Anaelle MARIE | anaelle.marie@agencefls.fr | 06 83 37 21 11

WWW.SNAPTOLOUSE.FR