



OFFRE DE STAGE – Valorisation des produits Méditerranée Sauvage au travers d’une boutique et d’un concept de vente innovant.

Etablissement d’accueil :	Coopérative des pêcheurs de Sète Môle - OP SATHOAN
Lieu du stage :	Bureau de la SATHOAN, Sète
Nom des maitres de stage :	Bertrand Wendling (Directeur OP SATHOAN)
Niveau :	Master 1 domaine halieutique/commerce
Déplacements :	Ponctuels, pris en charge par l’OP SATHOAN sur base des tarifs administratifs en vigueur. Permis B
Durée:	2 à 3 mois
Période du stage :	Année 2020, à définir
Sujet :	Valorisation des produits Méditerranée Sauvage au travers d’une boutique et d’un concept de vente innovant.

Présentation du contexte et du sujet :

L’Organisation des Producteurs (OP) [SATHOAN](#), basée à Sète, regroupe une centaine de navires de pêche professionnels répartis sur l’ensemble de la façade de méditerranée française (de la frontière espagnole jusqu’en Corse) : chalutiers, petits métiers et thoniers senneurs.

L’OP a engagé depuis plusieurs années une démarche de valorisation visant au travers de la marque [Méditerranée Sauvage](#) : celle-ci porte la valorisation des espèces pêchées traditionnellement en Méditerranée au travers d’une pêche artisanale, locale et respectueuse de l’environnement. La marque met en avant le pêcheur et son produit.

Pour cela, plusieurs axes de valorisation ont été mis en place ces 2 dernières années :

- Campagnes de communication (web principalement)
- Partenariats et communication B to B (restaurateurs, poissonniers mareyeurs...)
- Participation à des événements (salon agriculture, salons gustatifs...)
- Transformation de produit frais

La transformation de produits de la mer – sous la marque méditerranée sauvage - est la nouvelle action mise en place en 2020. Ces produits (rillettes de maquereaux, tapas et chutneys de poulpes, et soupes de poisson) sont réalisés avec des ingrédients bio et fabriqués par une petite entreprise



locale. Ils sont vendus en magasins et épiceries bio et sont un moyen de toucher directement le consommateur tout en gardant un minimum d'intermédiaire entre le pêcheur et le client.

La SATHOAN souhaite approfondir la **valorisation des produits Méditerranée Sauvage au travers de perspectives de ventes en circuits courts**, dont la commercialisation des produits transformés en est la première étape. Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à consommer bio et local, il est donc important pour la SATHOAN d'y inclure les produits de la mer (frais ou transformés).

La SATHOAN met en place un stage de 2 à 3 mois qui visera à monter un projet de valorisation des produits de la mer au travers d'un commerce (ou d'une méthode de vente) innovant (boutique, livraisons de paniers, couplage du frais et des produits transformés, abonnement mensuel à une box « poissons »...).

Il sera attendu du stagiaire :

1. un état des lieux de l'existant
2. la détermination des perspectives et faisabilités réglementaires (possibilités, agréments, sanitaire) et techniques (locaux, employés)
3. une première ébauche de business plan
4. l'identification des modes de financements

Le stagiaire sera encadré par Bertrand Wendling (Directeur OP SATHOAN) et son équipe. En cas de déplacements sur le terrain, ceux-ci seront indemnisés à hauteur des tarifs en vigueur dans la structure.

Le stagiaire doit posséder son propre ordinateur portable. Il/Elle pourra s'installer dans la salle de réunion des bureaux de la SATHOAN.

Pour candidater :

Adresser sa candidature (**CV + Lettre de motivation**) à Monsieur Wendling (bwen@wanadoo.fr).