



L'INFO

de La POISSONNERIE
française

N° 38 Décembre 2019

L'OPEF lance une
campagne de
promotion
du métier avec
Jordan Goube,
MOF
p. 8



Jordan Goube

Des **outils** professionnels
OPEF pour LES ARTISANS
POISSONNIERS ÉCAILLERS P. 6

Chiffre d'**AFFAIRES** de la
POISSONNERIE en **hausse** de
3,8% au 2nd semestre 2019 P. 9

QUE FAIRE EN CAS DE MANIFESTATION
vegan/spécistes extrémiste
devant votre poissonnerie ? P. 10

AZAÏS-POLITO : conserverie
pour poissonniers **EN EXCLUSIVITÉ**
P. 22





La Gastronomie des Poissons Fumés

Maison de Tradition et de Qualité

UNE ORIGINE : LA TRADITION

Une salaison maritime traditionnelle depuis 1973

Un fumage ancestral en coresses, ces fours à bois traditionnels

Des engagements pour une pêche durable et responsable

Des produits authentiques recommandés par les plus grand chef

UNE GAMME DE PRODUITS FUMÉS



UNE GAMME DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE



DES NOUVEAUTÉS

Des Gambas bio provenant de Madagascar.
Légèrement salées en saumure et fumées dans nos coresses.
Crues salées, elles sont prêtes à cuire.

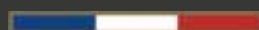


Une chair translucide pour un goût dense et délicat.

Possède des qualités gustatives qui s'apparentent à celles du bar.

Le Maigre Fumé peut être dégusté cru en fines tranches, en morceaux façon sashimi ou en dès à la manière d'un Saumon fumé.

Pour de plus amples renseignements, contactez votre grossiste



Ets JC DAVID 15/17 rue Georges Honoré 62200 Boulogne-sur-Mer, France
03 21 87 38 31 – jcdavidsalaison@jcdavid.fr – www.jcdavid.fr





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Cher(s) collègues,

En cette période de fin d'année, j'invite tous les artisans poissonniers Écaillers à **devenir adhérents à l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)**.

L'histoire des organisations professionnelles de la poissonnerie a parfois été mouvementée. 2019 aura à ce titre marqué **par l'unité et la réunification qui nous ont permis de mieux défendre vos intérêts**.

La représentation patronale est notre travail quotidien. Jamais nous n'aurons autant fait que cette année. En 2019, nous avons par exemple amélioré le **régime général du régime de santé**, négocié la grille des salaires, étendu la **rente éducation** des apprentis jusqu'à 30 ans, mis en place la **garantie incapacité / invalidité** pour les non-cadres, négocié un avenant sur **l'encadrement du travail** de nuit, mis en place la réforme du **100 % santé**. En 2020, nous commencerons par exemple par mettre en place **la téléconsultation**.

Nous vous avons offert de nouveaux services avec la protection juridique MAPA, des premiers outils professionnels pour votre boutique et nous avons commencé la modernisation de nos supports de communication.

En 2020, nous poursuivons la promotion de la filière et du métier, comme nous le faisons aujourd'hui avec une affiche représentant **Jordan Goube MOF** ou encore auprès de médias nationaux auprès desquels nous étendons notre influence.

Toutefois vous le savez, en fin décembre 2019, l'État examinera **le nombre d'adhérents de l'OPEF** pour juger si nous sommes suffisamment nombreux pour **être représentatifs**. Plus que jamais, adhérez si vous voulez que notre métier soit toujours défendu.

Nous sommes **la seule organisation représentative de notre métier**. Commerces ambulants ou sédentaires, détaillants, demi-grossistes ou grossistes : nous devons nous unir.

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

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Sommaire

- P. 4** Notre histoire commune
- P. 6** Des outils professionnels OPEF pour les Artisans Poissonniers Écaillers
- P. 7** L'OPEF soutient les concours d'écaillers.
- P. 8** L'OPEF lance une campagne de promotion du métier
L'OPEF au journal du 20h de TF1
- P. 9** Chiffre d'affaires de la poissonnerie en hausse de 3,8% au 2nd semestre 2019
- P. 10** Que faire en cas de manifestation vegan/spécistes extrémiste devant votre poissonnerie ?
- P. 12** Ouverture de la téléconsultation dans la branche de la poissonnerie
- P. 14** Mise en place obligatoire du CSE avant le 31 décembre 2019
- P. 16** Deux Certificats de Qualifications Professionnelles (CQP) créés par l'OPEF et les partenaires sociaux
- P. 18** L'OPEF offre gratuitement des formations à ses adhérents
Étiquetage : des amendes pour non-respect de la réglementation
- P. 20** De nouvelles solutions pour l'étiquetage
- P. 22** Des bœufs grâce à la stérilisation
- P. 24** AZAÏS-POLITO : conserverie pour poissonniers en exclusivité

Edité par l'OPEF

98 boulevard Pereire 175850
PARIS CEDEX 17
09 81 44 44 43

Directeur de la publication et de la rédaction

Silvère Moreau

Partenaires :



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire



Toute reproduction (même partielle) des articles publiés dans l'Info sans accord de l'éditeur est interdite conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique de l'éditeur est interdite conformément à la loi du 11 mars sur la propriété littéraire et artistique.



L'examen du CAP 1960.

Notre
Histoire
commune

Artisans Poissonniers, nous sommes fiers de notre savoir-faire. Celui-ci nous est transmis de génération en génération, dans le respect des règles de l'art, pour offrir à nos clients le meilleur des produits de la mer.

Aujourd'hui, l'OPEF souhaite fédérer l'ensemble des Artisans Poissonniers Écaillers

de France. Elle est à ce titre heureuse de partager avec vous une partie de ses archives qui témoignent de notre histoire commune.

Voici quelques vieilles photos qui illustrent des moments forts de notre métier, avec parfois aussi des pratiques d'un autre temps.



Les poissonniers aux Halles de Paris !



areco

Une diffusion d'avance



LA NÉBULISATION DE VOTRE RAYON MARÉE

ATTRACTIVITÉ :
AUGMENTATION DES VENTES

CONSERVATION :
T° À CŒUR <4°C

0 PERTE DE POIDS
PENDANT L'EXPOSITION

LES PRODUITS SONT FRAIS
TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



Étude disponible sur simple demande

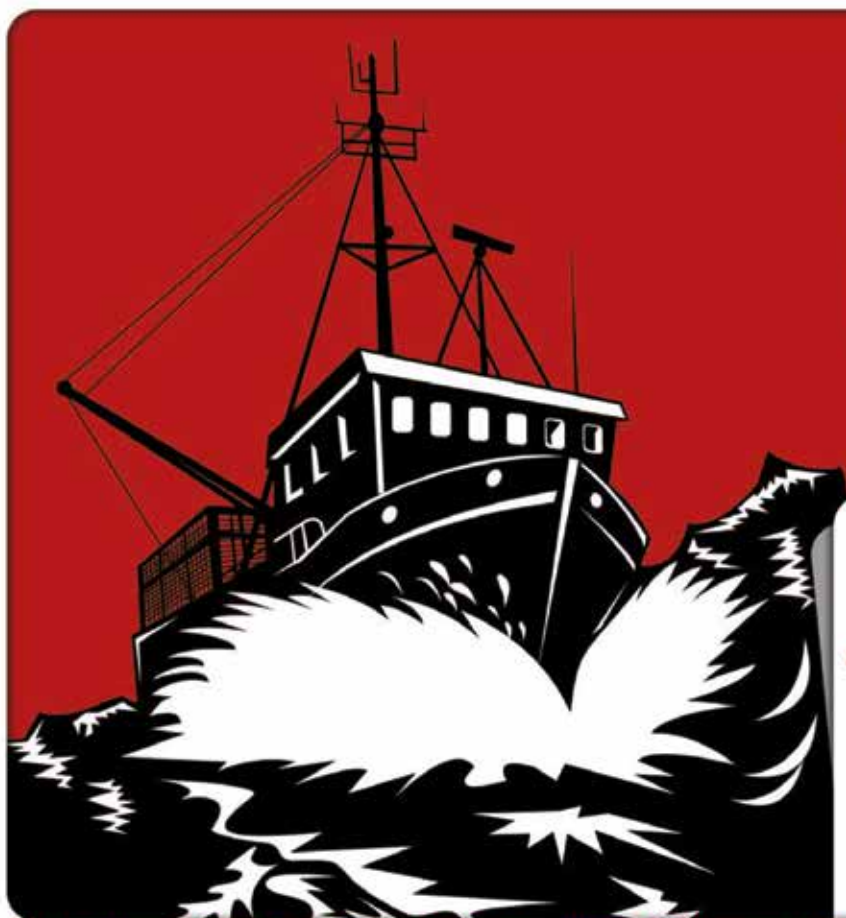


Votre interlocuteur

Thomas FAUQUET
Tél. 06 08 12 76 48
t.fauquet@areco.fr

ARECO

114, chemin de Saint-Marc
06130 Grasse
www.areco-nebulisation.com



norsea

A l'écoute
de la poissonnerie

Une réponse «sur-mesure»
à vos besoins quotidiens

*filets de poisson blanc, dos de cabillaud,
soles, turbots, coquilles saint-jacques,
saumons...*

11 Rue Alexandre Adam - Gare de Marée - 62200 Boulogne sur Mer
Tél : +33(0)3 21 83 00 06 Fax : +33(0)3 21 87 01 25

gregory.fulgueiras@norsea.fr

www.norsea.fr

Des outils professionnels OPEF pour les Artisans Poissonniers Écaillers

L'OPEF est votre syndicat patronal, il défend vos intérêts et vous accompagne dans votre quotidien. Ainsi, l'OPEF propose un certain nombre d'outils professionnels afin de vous permettre de mettre en valeur votre boutique et vos produits tout en respectant la législation en vigueur.

Ces outils sont spécialement conçus pour vous. Leur image est inédite et le slogan est confectionné sur-mesure pour faire briller **toute la noblesse de notre profession** :

Poissonnier Écailler

Un savoir-faire d'artisan

Enfin, ces outils sont aussi là pour que vous puissiez répondre aux obligations législatives, notamment en matière d'étiquetage.

Pour rappel, les règles applicables à l'étiquetage des produits issus de la mer et de l'aquaculture figurent au règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013.

La réglementation européenne impose plusieurs mentions obligatoires d'information du consommateur des produits de la mer et d'eau douce :

- La dénomination commerciale.
- La zone de capture.
- Le mode de production.
- Le nom scientifique de l'espèce.
- La zone précise de pêche pour l'Atlantique Nord-Est et la Méditerranée.
- La catégorie d'engins de pêche.

Catégorie décembre 2019

Pique-prix

- Pique-prix avec mention de l'engin de pêche, zone de pêche, sous zone et allégène
- Dimensions : 14 x 10cm
- Vendu par paquet de 10
Prix : 44,00€ HT – 52,80€ TTC

Tableau engins et types de pêche

- Dimensions : 30 x 56 cm
- 1 fil nylon
- Livré avec 18 planches de 20 pastilles adhésives couleur (diamètre : 16mm) pour repérage sur le pique-prix
Prix : 24,00€ HT – 28,80€ TTC

Tableau allergène

- Dimensions : 60 x 45 cm
Prix : 22,00€ HT – 26,40€ TTC

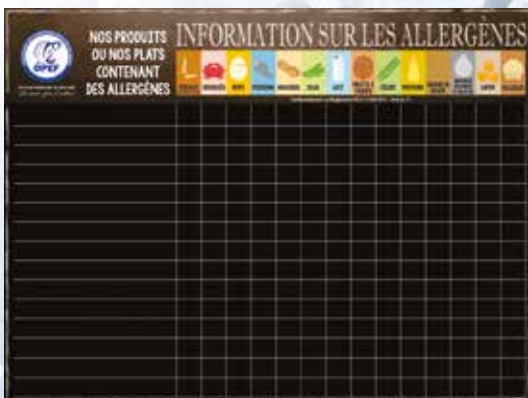
Clip zone de pêche

- Étiquette complémentaire avec grippeur U adhésivé pour accroche sur pique-prix
- Vendu par paquet de 10
- Dimensions : 5,5 x 7cm
Prix : 8,00€ HT – 9,60€ TTC

Notre catalogue va évoluer. Des outils complémentaires sont en cours de préparation et notamment :

- Panneau zone de pêche.
- Panneau sous-zone de pêche.
- Panneau engin de pêche.
- Panneau noms scientifiques.
- Papier d'emballage.
- Sacs nylon pliables.
- Stylos bille.

Retrouvez le bon de commande sur www.poissonniers.com





Suite à la création de l'OPEF en début d'année 2019, les membres de l'équipe intensifient le nombre de participations aux Concours d'Écaillers. Au programme : implication financière, récompenses pour les participants et promotion de l'évènement ainsi que du savoir-faire.

L'OPEF était ainsi là pour soutenir :

- **Le Concours écaillers-poissonniers du 21 septembre à Cancale**, dans le cadre des qualifications pour le championnat de France des écaillers, en partenariat avec l'association organisatrice de la Fête de l'huître et le Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne-Nord.

- **La 9^e édition du Concours des écaillers de la Charente Maritime**, dans le cadre des qualifications pour le championnat de France des écaillers, en partenariat avec la cité de l'huître Marennes Oléron.

- **Le Concours du Meilleur Écailler Européen « Coupe Léon Beyer »**, du nom de son fondateur et dont l'attribution comporte celle du titre de « Meilleur Écailler Européen 2019 », sous la Présidence de M. Étienne Chavier, M.O.F Poissonnier Écailler.

Objet de la participation

Selon les besoins de chaque concours, l'OPEF peut **participer financièrement** à l'achat des crustacés et autres coquillages, en plus de remettre des cadeaux aux participants et aux gagnants.

D'un point de vue médiatique, elle couvre l'évènement et diffuse notamment des photos et vidéos sur les réseaux sociaux. Elle remplit ainsi sa mission de promotion du métier.

Objectifs des concours

L'OPEF invite tous les écaillers à participer à ce type d'évènements qui permettent notamment de :

- **Promouvoir le savoir-faire** des Artisans Poissonniers auprès des consommateurs.
- **Récompenser les compétences** des meilleurs Artisans Poissonniers.
- **Participer à leur renommée** auprès de leurs clients.
- **Inciter les consommateurs à acheter** des produits de la mer en poissonnerie.
- **Participer à la cohésion** entre les membres de la filière.
- Contribuer à **l'excellence du savoir-faire** en instaurant de la compétitivité.

L'OPEF soutient
les *concours*
d'écaillers



DEVENEZ L'ACTEUR
D'UNE TRADITION

POISSONNIER

ÉCAILLER

Un savoir-faire d'artisan

P. 8

Artisans Écaillers de France - OPEF - 88 Bd Pasteur 75380 PARIS - CEDEX 17 - Crédits photos - Kevin Chambois

100 % d'embauche à l'issue du CAP
Rémunération avantageuse
Perspectives de carrière

17 CENTRES DE FORMATION
CQP | CAP | BAC. PRO.

CONTACTEZ L'OPEF : 09 81 44 44 43
CONTACT@POISSONNIERS.COM



Jordan Goube

L'OPEF au *journal*
du 20h de TFI

Suite à la création de l'OPEF en début d'année, votre organisation professionnelle gagne en visibilité médiatique, pour mieux défendre le métier.

Ainsi, à l'occasion d'un reportage ayant pour objet le recrutement dans les professions alimentaires, l'OPEF a pu promouvoir la profession d'Artisan Poissonnier Écailler **au JT du 20H de TF1 du 1^{er} novembre.**

Romain Do Nascimento, secrétaire de l'OPEF et enseignant au sein des locaux du CFA Rungis-Médéric, a partagé sa passion tout en informant le téléspectateur que notre métier offre des perspectives de carrière.

TF1 a aussi fait part du travail de l'OPEF qui permet de rendre notre métier attractif, notamment par sa **rémunération** mais aussi par ses avantages sociaux, comme par exemple la couverture santé.

L'OPEF agit auprès du grand public en faisant **la promotion de notre métier.**

L'OPEF lance une *campagne* de promotion du **métier**

L'une des missions de l'OPEF est de faire la promotion de notre métier afin de :

- Permettre le recrutement de nouveaux Artisans.
- Mettre en avant l'excellence du savoir-faire et des produits.
- Participer à la visibilité de la profession.

*1^{ère} campagne
avec Jordan Goube
MOF*

Qui de plus prestigieux qu'un Meilleur Ouvrier de France ? En association **avec Jordan Goube, MOF**, la campagne a été lancée sur :

- **Le livret de présentation** de l'OPEF ci-joint.
- **Le site internet** www.poissonniers.com.
- **La page Facebook** de l'OPEF.
- **Le groupe Facebook** de l'OPEF.
- **La page LinkedIn** de l'OPEF.

L'affiche, au format A4, sera également distribuée par les partenaires sociaux. Vous pouvez télécharger cette affiche sur notre site www.poissonniers.com pour l'afficher où vous souhaitez !

Votre image en 2019-2020

L'OPEF produira sur 2019/2020, 4 autres visuels permettant de mettre en avant :

- **Le métier et la formation initiale** avec des visuels en CFA.
- Le métier **en boutique et marchés.**
- Le métier **dans un atelier de filetage ou commerce de gros.**
- Une ou deux affiches génériques liant plusieurs aspects.



ROMAIN DO NASCIMENTO

SECRÉTAIRE DE L'OPEF (ORGANISATION DES POISSONNIERS ÉCAILLERS DE FRANCE) - ENSEIGNANT AU CFA RUNGIS-MÉDÉRIC (VAL-DE-MARNE)

Océan
délices

Traiteur
Côte Mer
L'Art du beau et du bon



Au service
des poissonneries
depuis 20 ans



Complétez vos étales avec des
produits élaborés : saumon mariné,
tartares, rôtis, ballotins, paupiettes,
choucroute, verrines, terrines,
moules et poissons marinés...



OCEAN DELICES - 4 rue Pierre Rémoles - 62200 Boulogne-sur-Mer.

Tel : +33(0)3.21.91.55.27 - Fax : +33(0)3.21.91.88.31

e-mail : oceandelices@wanadoo.fr

Site internet : www.oceandelices.com

le Chiffre d'affaires de *poissonnerie* en hausse de 3,8% au 2nd semestre 2019

Artisans poissonniers Écaillers, réjouissons-nous, l'économie repart ! Les commerces alimentaires, et notamment les poissonneries, connaissent une phase d'augmentation de leur chiffre d'affaires.

Et si l'histoire finissait par nous donner raison ; nous qui défendons **les produits de qualité** ? Le manger-sain, responsable et local fait son chemin. Artisans Poissonniers Écaillers, nous allons pouvoir **répondre positivement à la demande croissante des Français** d'améliorer la qualité de leur alimentation.

*La recherche
de fournisseurs
traditionnels bat
son plein*

+2,8% au deuxième trimestre 2019 pour le commerce de détail !

Nous bénéficions de ces vents favorables : l'activité du commerce de détail alimentaire enregistre la plus forte hausse d'activité au deuxième trimestre 2019, tous secteurs confondus, selon le baromètre trimestriel de l'Observatoire de la petite entreprise : +2,8% (hors secteur agricole).

Sur l'ensemble de l'année 2018, selon l'étude publiée en avril 2019 par la Fédération des Centres de Gestion Agréés (FCGA), **le chiffre d'affaires du commerce de détail alimentaire progresse de +0,6%**, soit le taux d'accroissement d'activité le plus important après celui des pharmaciens et des opticiens (+1,6% en moyenne pour ces deux professions).

+3,8% pour la poissonnerie

À l'exception des détaillants en fruits et légumes (-0,4%), tous les métiers de l'alimentation affichent un chiffre d'affaires en hausse sur la même période. Avec des taux cependant variés et qui illustrent une réalité économique contrastée :

- +1,1% (boucheries et cavistes).
- +3,2% (charcuteries et boulangeries ex-aequo).
- **+ 3,8% (poissonneries).**
- +6,8% (crémeries-fromageries).
- +16,6% (pâtisseries).

En 2018, les principales professions du secteur enregistraient des taux d'activité beaucoup plus modestes ; oscillant entre -0,1% (boulangerie-pâtisserie) et +2,3% (charcuterie artisanale).

L'évolution constatée ce dernier trimestre témoigne d'**un regain d'activité significatif** qui devrait se confirmer.

Que faire en cas de manifestation *vegan / spécistes* extrémiste devant votre poissonnerie ?



Les Artisans Poissonniers commencent à devenir la cible de manifestants extrémistes. Mais comment réagir ? L'OPEF est là pour vous défendre et vous indiquer la marche à suivre.

Après notre collègue lillois qui a subi une destruction de sa vitrine, un autre collègue parisien a subi un blocage d'accès à sa poissonnerie par des individus placés devant les entrées avec des affiches dénigrant la souffrance du poisson.

Que dit la loi ? Le droit français autorise le droit de manifester mais il interdit et peut sanctionner tout rassemblement non déclaré ou à proximité immédiate d'un commerce.

*1^{ère} chose à faire
appeler les forces de l'ordre*

Malgré l'énerverment que cela provoque et l'horreur de la situation, il est primordial, pour votre sécurité et éviter des pour

suites judiciaires, de **ne pas procéder vous-même à la dispersion des manifestants.**

Vous devez absolument **faire constater par les forces de l'ordre** les manifestations ou troubles devant votre boutique.

L'objectif est simple : **identifier et canaliser les manifestants.** Il est impératif pour Les Artisans Poissonniers Écaillers de contacter **le commissariat de quartier ou la gendarmerie.** Selon les cas, l'intervention immédiate engendrera soit :

- Un relevé d'identité.
- Une dispersion.
- Une verbalisation.
- Une arrestation.

*2^e chose à faire
contacter l'OPEF*

En tant qu'organisation professionnelle qui agit pour défendre les Artisans Poissonniers Écaillers, **nous devons recueillir toutes les informations utiles** qui permettront aux forces de l'ordre d'agir. En lien direct avec la Préfecture de Paris par exemple, cette dernière est très attentive au respect du droit français.

Contactez l'OPEF au 01 40 53 47 76

FAO27TM

SEAFOOD THE RIGHT WAY



Votre accès privilégié avec la filière
pêche Écosse



**FAO27 vous présente le
saumon d'exception Wester
Ross : un élevage artisanal
écossais aux pratiques uniques,
durables et rigoureuses.**



**Un saumon de haute qualité, pauvre en
matières grasses et à la chair ferme**

- Sans Antibiotiques
- Sans Activateurs de croissance
- Sans OGM
- Disponible en saumon entier bagué à la ferme ou fileté et désarêté à la main par l'équipe Wester Ross selon vos spécifications



**La PLV Wester Ross dédiée à vos
poissonneries**

- Piques Prix
- Cartes postales
- Prospectus



Langoustines vivantes, glacées, surgelées, **Filets et dos de poissons** coupés main, **Noix de St Jacques** fraîches et surgelées, **Saumon Wester Ross**, **Saumon fumé** et fumé cuit à chaud, **Traites** Kames élevées en mer et autres **crustacés et poissons** suivant la saison.

Pour tous renseignements:
sales@fao27.com

France: 07 55 87 81 12
Écosse: 00 44 1381 655 055

Tél/WhatsApp:
+44 77 46 83 49 62

www.fao27.com
Old Kilcoy House, Tore, IV6 7RZ, Ross-Shire, Scotland

P.12

Ouverture de la *téléconsultation* dans la **branche** de la **poissonnerie**

L'OPEF et l'ensemble des partenaires sociaux de la branche de la poissonnerie modernisent les moyens d'accès à la santé, permettant aux salariés de faciliter le recours à un professionnel de santé, de lutter contre la baisse du nombre de médecins et l'émergence des déserts médicaux. Ainsi, en partenariat avec l'APGIS, la commission paritaire de la branche met en place la téléconsultation.

L'OPEF, en partenariat avec les partenaires sociaux et l'APGIS, a mis en place **une prestation de téléconsultation**. Il s'agit du service proposé par AXA Assistance qui comprend :

- **Une consultation de médecine générale** réalisée par téléphone avec un médecin d'AXA Assistance, inscrit à l'Ordre des Médecins.
- Une prestation accessible en français **24h/24, 7j/7**, partout dans le monde.
- Une orientation vers **un service d'urgence si besoin**.
- Un entretien protégé par le **secret médical**.
- **Un compte-rendu envoyé au médecin traitant**, avec l'accord du patient.

Si le médecin le juge nécessaire, possibilité d'une prescription avec :

- **En France** : transmission de l'ordonnance au pharmacien choisi par le patient.
- **En UE** : transmission de l'ordonnance au patient (reconnaissance des prescriptions médicales établies dans un autre État membre de l'Union européenne permise par la directive européenne n° 2012/52).

Une prestation officiellement enregistrée et sécurisée :

- Conforme au décret n°2010-1229 du 19 octobre 2010 relatif à la télémédecine.
- Sur la base d'un contrat conclu avec l'Agence Régionale de Santé (ARS) compétente.
- Autorisé par la CNIL.
- Hébergement en France des données de santé auprès d'un hébergeur agréé.

La téléconsultation sera ouverte dans la branche de la poissonnerie aux 7 000 assurés principaux et aux 1 400 ayants droit **à partir du 1^{er} janvier 2020**.



ARRIVAGE IMMINENT!



La noisette de mer : *Nassarius mutabilis*

Coquillage vivant de Méditerranée



PÉRIODE DE NOVEMBRE À AVRIL



ENTRE 4 ET 6€

SELON COURT DE MARCHÉ



Pour les Adhérents Scapp-Poissonnier Corail
Contacter Régis au 05 61 54 66 23

Contact
06 18 09 05 11



LA CRIÉE
DU GRAU D'AGDE



Mise en place *obligatoire* du CSE avant le 31 décembre 2019

Les poissonneries d'au moins 11 salariés qui n'ont pas encore mis en place leur (CSE) seront bientôt en infraction. En effet, la Ministre du Travail a refusé de reporter la date butoir du 31 décembre 2019. Vous risquez des poursuites de délit d'entrave et le versement de dommages et intérêts si un syndicat en fait la demande.

Qu'est-ce que le CSE

Pour rappel, cette nouvelle instance représentative du personnel, souhaitée par les Ordonnances Macron du 22 septembre, va naître de **la fusion entre le Comité d'Entreprise, les Délégués du Personnel et le Comité d'Hygiène-Sécurité et Conditions de Travail (CHSCT)**. Il représentera donc la pierre angulaire du dialogue social au sein des entreprises. Le nombre d'élus va réduire de manière importante.

Refus de la demande de report de la date butoir

Pour respecter la date butoir, l'organisation de l'élection du CSE devait avoir commencé au plus tard en octobre, car le premier tour doit se tenir, au plus tard, le 90e jour suivant l'information du personnel (CT art. L. 2314-4).

Le 24 octobre 2019, plusieurs syndicats ont fait une demande pour que la date butoir soit repoussée, constatant que de nombreuses entreprises n'arrivent pas à entamer le processus de mise en place.

La Ministre du Travail a répondu que les entreprises avaient eu 2 ans et demi pour se préparer. Ainsi, **aucune date report n'est prévue.**

Quels sont les risques pour les chefs d'entreprise

Vous encourez un risque de poursuites pour **délit d'entrave** à la constitution du CSE, comme l'a rappelé la ministre du Travail (CT art. L. 2317-1).

Un syndicat peut demander des **dommages et intérêts** à l'employeur qui s'est opposé à la mise en place du CSE (cass. soc. 7 mai 2002, n° 00-60282, BC V n° 149).

Des salariés peuvent eux-mêmes réclamer des dommages et intérêts car l'employeur qui néglige de mettre en place le CSE commet une faute qui leur cause

un préjudice fondé sur la privation de toute représentation et de défense de leurs intérêts (cass. soc. 17 mai 2011, n° 10-12852, BC V n° 108 ; cass. soc. 15 mai 2019, n° 17-22224 D).

Enfin, **l'employeur doit consulter le CSE pour certaines décisions** ; ce qu'il ne pourra pas faire s'il n'y en a pas ! Par exemple, préalablement à une offre de reclassement faite à la suite d'une inaptitude d'origine professionnelle d'un salarié, l'employeur doit consulter les élus. S'il licencie le salarié sans avoir consulté le CSE, l'employeur peut être condamné à verser au salarié une indemnité minimale de 6 mois de salaire (CT art. L. 1226-15). Dans d'autres circonstances, le projet de l'employeur pourrait être purement et simplement invalidé par les juges.

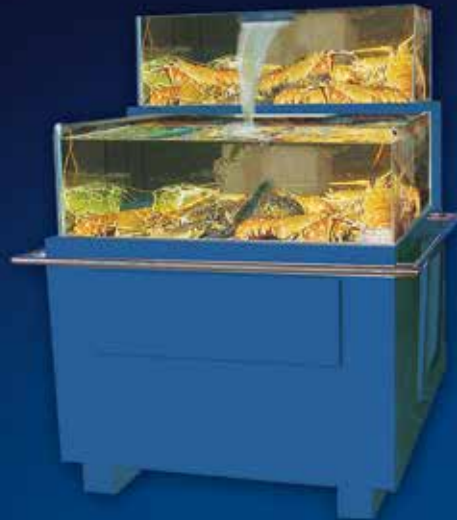
Pour les entreprises retardataires, contactez l'OPEF au 01 40 53 47 76.



PROVIVIERS

au cœur de l'océan

- Aquariums
- Viviers
- Ingénierie

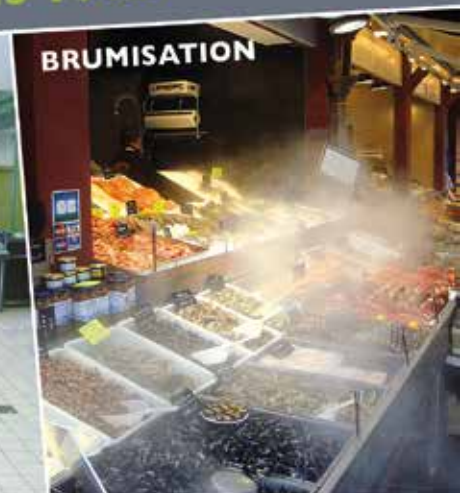


4 rue Le Verrier - Zac de Belle Aire Sud
17440 AYTRÉ
Tél. 05 46 34 29 57 - Fax 05 46 34 24 55
e-mail : contact@proviviers.fr Site internet : www.proviviers.fr

fungeo



Fabricant et créateur de style depuis 1992



REMORQUE DE MARCHÉ

Visitez notre site
www.sofinox.com

CUISIMER

Cuiseur à crustacés
idéal pour les marchés
et boutiques



AGENCEMENTS de MAGASINS et STANDS MARCHÉ - CONSTRUCTEUR et INSTALLATEUR

Rue Augustin Fresnel - 17184 PERIGNY Cedex - Tél. 05 46 44 26 77 - Fax : 05 46 44 26 70 - sofinox@wanadoo.fr

Deux Certificats de Qualifications Professionnelles (CQP) créés par l'OPEF et les partenaires sociaux

Un Certificat de qualification professionnelle (CQP) permet de faire reconnaître les compétences et le savoir-faire nécessaires à l'exercice d'un métier. Pour répondre aux besoins de main-d'œuvre de notre branche, l'OPEF et les partenaires sociaux ont mis en place deux CQP.

La branche a mis en place :

- **Le CQP : Vendeur-préparateur en produits de la mer.**
- **Le CQP : Responsable adjoint d'un point de vente en poissonnerie.**

Comment obtenir un CQP

Formation de courte durée, le CQP s'obtient **en alternance** entre l'entreprise et le centre de formation durant une période d'**environ 6 mois**. Attention, le centre de formation doit toutefois avoir été reconnu par la branche comme étant apte à délivrer un CQP.

Les centres habilités

À ce jour, 5 centres sont habilités par l'OPEF et les partenaires sociaux pour pouvoir prodiguer les CQP à avoir :

- Le LPMA «Daniel Rigolet» de Cherbourg.
- Les MFR - Maisons Familiales Rurales.
- Le CEFCM de Lorient.
- Le CFA Médéric Rungis.
- Le CFPMT de Boulogne-sur-Mer.

Valeur du CQP

Le CQP est un titre professionnel, créé par les professionnels pour les professionnels de la branche. Il est inscrit au RNCP - Répertoire national des certifications professionnelles.

Les certifications enregistrées dans le répertoire sont **reconnues sur l'ensemble du territoire national**.

Pour la poissonnerie, elle permet de former des professionnels et leur apporter les compétences essentielles aux entreprises. Les deux référentiels «préparateur-vendeur en produits de la mer»

et «responsable adjoint d'un point de vente en poissonnerie de détail», ont été **réalisés par des artisans poissonniers**.

Les référentiels de formation sont disponibles sur le site www.poissonniers.com

Mise en place des référentiels

Le développement et l'enregistrement de ces référentiels ont été un processus long

et ont nécessité la mobilisation de nombreux professionnels.

L'OPEF remercie à ce titre l'ensemble des professionnels, dont Bruno GAUVAIN, MOF Poissonnier-Écailler, ayant apporté leur concours à cette construction.

L'OPEF rappelle que tous les diplômés des formations de la branche (CQP, CAP, BAC) accèdent à un emploi reconnu et durable.

FORMATION QUALIFIANTE
DE LA BRANCHE DE
LA POISSONNERIE

CQP PRÉPARATEUR VENDEUR EN PRODUITS DE LA MER

INFORMATION COLLECTIVE ET RECRUTEMENT EN PRÉSENCE DES ENTREPRISES

LUNDI 04 NOVEMBRE 2019
9H30 > À LA MIFE - LE BLANC
28 RUE GRANDE - 36300 LE BLANC
14H > PÔLE EMPLOI BALZAN CHTX
4 AVE F.MITTERAND - 36000 CHÂTEAURoux

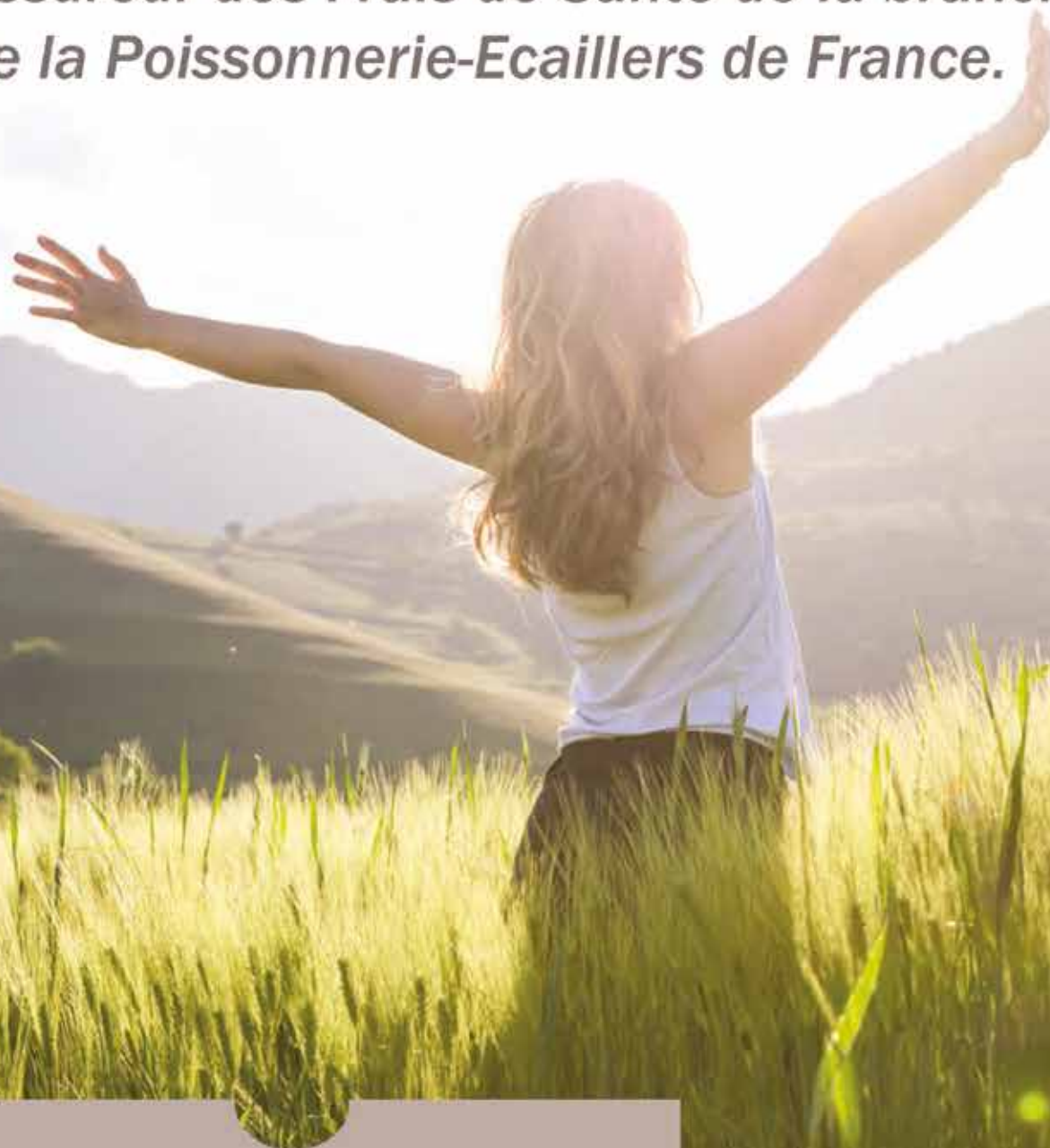
CONTACTEZ BERTRAND COLY
bertrand.coly@mfr.asso.fr | **06 03 98 85 17**

Formation financée et rémunérée pour les demandeurs d'emploi
Formation en alternance avec **un emploi à la clé**
Voyage d'études à la criée en Vendée
Démarrage mi-novembre

(C'EST PAS L'HOMME QUI PREND LA MER. C'EST LA MER QUI PREND L'HOMME !)

© Héroùd

***Assureur des Frais de Santé de la branche
de la Poissonnerie-Ecaillers de France.***



Institution paritaire, forte de plus de 40 ans d'expérience, nous sommes spécialisés dans l'assurance collective de personnes. Nous proposons aux salariés des branches des garanties de prévoyance (frais de santé, décès, invalidité) prévues par leur Convention Collective Nationale.

Et parce nous faisons des hommes et leur santé notre priorité, nous les accompagnons à chaque étape de leur vie en proposant des services au plus près de leur préoccupation.

APGIS

12, rue Massue
94684 Vincennes cedex
Tél. 01 49 57 17 75
poissonniers@apgis.com

L'OPEF offre *gratuitement* des formations à ses adhérents

Pour répondre à ses missions d'information et de formation auprès des Artisans Poissonniers Écaillers, l'OPEF vous rembourse le coût de certaines formations.

Certains enseignements, courts et accessibles, permettent aux Artisans Poissonniers d'être au fait des enjeux de leur métier.

Par exemple, Aquimer a organisé, le 16 octobre à la CCI de Caen Normandie, une journée de formation ayant pour objet : Maîtriser Listeria dans la filière des produits aquatiques.

Les 3 premiers inscrits ont pu bénéficier d'un remboursement intégral de la part de l'OPEF, soit 60€ par inscrit.

Pour rappel, la listériose est une maladie à déclaration obligatoire rare mais grave, due à une bactérie appelée Listeria monocytogenes, transmise à l'homme par voie alimentaire. La listériose peut avoir des conséquences particulièrement graves chez la femme enceinte et le nouveau-né,

ainsi que chez les personnes dont le système immunitaire est affaibli (personnes immunodéprimées et personnes âgées).

Les Artisans Poissonniers Écaillers doivent donc être particulièrement au fait du danger et des moyens de prévention.

D'autres formations remboursables par l'OPEF auront lieu en 2019/2020. Tous les adhérents de l'OPEF recevront par newsletter numérique les informations relatives à ces sujets.

Étiquetage des amendes pour non-respect de la réglementation

Nom scientifique manquant, roulette mal placée rendant illisible l'engin de pêche, etc. : les risques financiers sont réels. Un collègue Artisan Poissonnier Écailler a été dernièrement condamné à 1800€ d'amende.

L'OPEF rappelle à tous les poissonniers que certaines mentions sont obligatoires.



Étiquetage des amendes pour ses non-respect de la réglementation

Rappel de la réglementation applicable

Les règles applicables à l'étiquetage des produits issus de la mer et de l'aquaculture figurent au règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013.

La réglementation européenne impose plusieurs mentions obligatoires d'information du consommateur des produits de la mer et d'eau douce :

- La dénomination commerciale.
- La zone de capture.
- Le mode de production.
- Le nom scientifique de l'espèce.
- La zone précise de pêche pour l'Atlantique Nord-Est et la Méditerranée.
- Les catégories d'engins de pêche.

S'il s'agit d'une erreur d'attention (et non d'une intention de tromper le consommateur), alors le service de protection juridique de la MAPA, offert aux adhérents de l'OPEF, peut vous soutenir et vous accompagner en cas de contrôle.

AFPF

Association de formation
des Poissonniers Ecaillers de France

Le centre de formation de l'OPEF



FORMATIONS PROPOSÉES

Hygiène et guide de bonnes pratiques
- obligatoire tous les 3 ans -

Audit en hygiène alimentaire en entreprise
- poissonneries/grossistes -

Évaluation des risques professionnels

Étal et théâtralisation du point de vente

Écaillage et montage de plateaux de fruits de mer

Traiteur

Filetage

DATES FORMATION HYGIÈNE

13 janvier : ÉTAPLES (62)

20 janvier : LA ROCHELLE (17)

27 janvier: PLOUFRAGAN (22)

03 février : MEAUX (77)

17 février : CERGY (95)

02 mars : PESSAC (33)

16 mars : ÉTAPLES (62)

23 mars : VERSAILLES (78)

Contactez Tiphaine
09 81 44 44 43
secretariat@poissonniers.com



Pour répondre aux obligations en matière d'étiquetage, de plus en plus de poissonniers se tournent vers des nouvelles solutions d'imprimantes qui permettent d'imprimer des étiquettes selon les besoins. Rencontre avec Philippe Varrier, poissonnier en Loire-Atlantique, qui utilise ce nouveau type de matériel

Pourquoi acheter une imprimante spécifique pour les étiquettes

Nous venons de vivre **un contrôle de DGCCRF** assez poussé, après 1h30 de contrôle divers, sur les températures, la traçabilité, les contrats des employés. Rien de bien original pour un poissonnier de la côte Atlantique qui subit plusieurs fois par an ce type de vérification au moment le plus fort la saison.

Nous en venons au point **épineux de l'étiquetage**. Toutes nos étiquettes (pics prix) sont à molettes, et, malheureusement pour nous, certaines d'entre elles ont « tourné », par inadvertance.

Bien entendu, l'agent de la DGCCRF, ne fait preuve que de peu d'indulgence, et reste absolument persuadé que nous avons mis sciemment que les palourdes présentes sur l'étal étaient « pêchées à la ligne » pour tromper la clientèle sur **le mode de pêche**.

Après plusieurs minutes de négociations intenses, nous obtenons un délai pour nous mettre en conformité. Reste **le problème des allergènes** à régler, notamment sur les crevettes cuites.

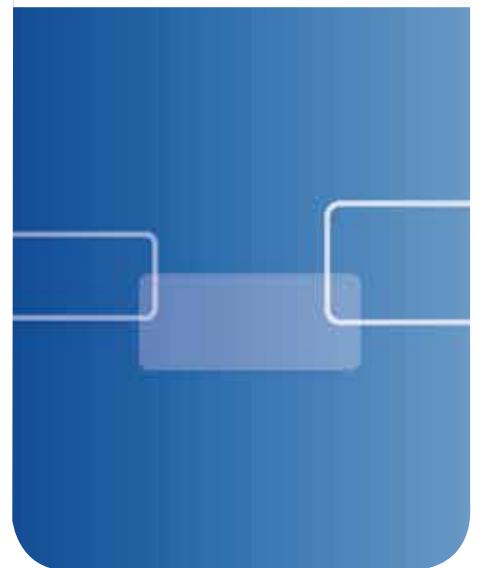


J'ai donc acheté la petite imprimante **FARGO C50**, avec quelques doutes car c'est encore un logiciel de plus et une mise en place qui me semblait compliquée.



Êtes-vous satisfait

Au final, rien de compliqué. J'ai été livré en 2 jours **avec les étiquettes vierges, le logiciel et l'imprimante**. La mise en route a été hyper simple et rapide. **10 minutes** après j'imprimais des étiquettes aux normes, sans risque d'erreur. **Les données sont modifiables**, et nous avons découvert un logiciel tout à fait adapté à notre métier de poissonnier et vraiment facile d'utilisation.



Le coût de l'opération semble un peu plus cher qu'un jeu complet d'étiquettes mais imprimer ses propres étiquettes est une option bien plus durable, donc **moins coûteuse à moyen terme et beaucoup plus sûre**. Les cartes sont utilisables sur les 2 faces, lavables facilement.

Des imprimantes sont disponibles sur
www.etal-shop.com

REJOIGNEZ LA FILIÈRE PÊCHE FRANÇAISE



PAVILLON FRANCE est aux côtés des artisans poissonniers pour soutenir la filière pêche française dans le respect des produits et la qualité des services.

Pêcheurs, mareyeurs, artisans poissonniers : une histoire de femmes et d'hommes passionnés, unis pour la qualité des produits et le respect des océans, qui travaillent main dans la main chaque jour pour garantir :

■ ■ Une pêche issue de bateaux français



Une qualité et une fraîcheur optimales



Des engagements pour une pêche plus durable et responsable

ADHÉRER À PAVILLON FRANCE, la marque de la filière pêche française !

Pour toute **NOUVELLE ADHÉSION**, recevez **GRATUITEMENT** des outils de communication pour votre boutique.



Tabliers



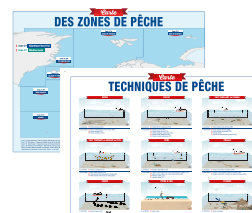
Sacs en tissu à offrir à vos clients



Affiche grand format



Pic marque



Affiches techniques et zones de pêche



Fiches recettes

En vous engageant auprès de **PAVILLON FRANCE**, vous recevrez un kit d'outils de mise en avant de la pêche française, à chaque temps fort de l'année.

Rendez-vous sur pavillonfrance-pro.fr. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter :

✉ pavillonfrance@francefilierapeche.fr

☎ 01 84 16 37 20



Aujourd'hui les consommateurs recherchent des produits locaux, de qualité, goûteux, sans contrainte de préparation particulière et à un prix correct. La stérilisation répond à cette évolution de consommation en préservant les qualités gustatives des préparations.

Conforme aux exigences de sécurité alimentaire avec sa traçabilité, elle est une réponse appropriée pour une meilleure gestion à la fois des stocks produits et de vos pics d'activité.

Quels sont les avantages de la stérilisation

- **Répondre à la demande des consommateurs** avec des produits variés, sains et prêt à l'emploi.
- **Les bocaux sont très tendances.** On peut les offrir, les ramener en tant que souvenir, les partager en apéro, etc.
- **Les recettes se bonifient.** Les arômes et les épices fusionnent avec le temps.
- **Recettes faciles à faire.**
- **La « DLUO » de 3 ans** facilite la planification et le bon lissage de l'activité.
- **La chaîne de froid n'est plus nécessaire.**



Sébastien NEE, Au petit mareyeur, à Granville témoigne « Nous avons avant un petit espace pour vendre des soupes. Maintenant, nous avons développé une vingtaine de rillettes. Le fait maison fonctionne très bien, nous allons devoir augmenter la production ! Le matériel est top. »

Les bénéfices pour votre entreprise

- **Valoriser les surplus.**
- **Bonne hygiène** des produits et très efficace sur les microorganismes et toxines.
- **Pas de contrainte de quantité** imposée par un prestataire.
- **Marges intéressantes** et supérieures à d'autres produits.
- Capter **une nouvelle clientèle.**
- Améliorer **la profondeur de gamme.**
- **Valoriser votre entreprise.**

La solution TECHNA

- **Compact** avec seulement 1 m² au sol. Installation eau et électricité très simple à réaliser.
- **Pratique** avec seulement 5 boutons pour la programmation.
- **Faibles consommations d'eau et d'électricité.**
- **Accepte toutes sortes de contenants** polyvalents.

- **Simple** d'utilisation en mode automatique – formation du personnel simplifiée.
- **Sécurité** absolue et fiable.
- **Expertise TECHNA** avec aide à la validation des barèmes.
- **L'aluminium** est gage de longévité.
- Spécialiste depuis **36 ans.**
- Gamme très **adaptée à l'artisanat.**
- **Prix contenus.**
- Environnement de service avec hot line.

TECHNA

Basée en Alsace, la société développe, fabrique, commercialise puis assure la mise en service de **stérilisateur autoclaves allant de 60 à 190L**, qu'ils soient au gaz ou électriques, manuels ou automatiques.

Dans un contexte réglementaire et sanitaire de plus en plus exigeant, ils sauront conseiller, apporter leur savoir-faire dans ce domaine et vous proposer **la solution la mieux adaptée à vos besoins.**

Quel investissement

Avec leur partenaire **Leasecom** (Groupe ARKEA), bénéficiez d'une offre de **location financière évolutive.** Cette dernière vous permettra de préserver votre trésorerie, de maîtriser durablement votre budget, d'éviter le surinvestissement, de réduire les coûts d'utilisation, de répartir le règlement de la TVA, de préserver votre capacité d'endettement, d'améliorer les ratios bilanciaux et en plus de faire des économies d'impôt.

L'information « de conduite d'autoclave » obligatoire sera prévue chez vous et par leurs soins.

Contact

Vincent Collet
06 20 18 00 05 - 03 88 77 07 29
v.collet@techna.tm.fr - www.techna.tm.fr

TECHNA

Allée du Château Sury - 67550 VENDENHEIM

VENDENHEIM
03 88 77 07 29

techna.tm.fr

TECHNA

Stérilisateurs autoclaves

manuels &
automatiques

100%
conçu et
assemblé
en France



**Bocaux
Weck**
& consommables



Sur le chemin de l'innovation ...



EUROMAG
VÉHICULES MAGASIN

FABRICATION
FRANÇAISE

REMOQUES - CAMIONS
MARCHÉS - TOURNÉES
NEUF - OCCASION

REPRISES
LOCATION
FINANCEMENT



EUROMAG • ZA Le Roule • BP 26 • 42360 Panissières • France
Tél: +33 (0)477 28 65 33 • www.euromag-magasin.com

Conserverie Artisanale Sétaise
Azaïs-Polito
Spécialités Fines de Poisson depuis 1963

Des Produits au Rendez-vous du Goût !



55 ans
DEPUIS 1963
Artisanal & Qualité

Spécialités Fines de Poisson
depuis 1963
www.azais-polito.fr
Conserverie Azaïs-Polito - 34200 SETE
Tel: 04.67.51.89.89 - Fax: 04.67.43.26.92




MORIN Les sauces stars de Noël



MORIN Cocktail
Sauce spéciale crevettes

MORIN Areth
Sauce spéciale saumon

MORIN Mojito
Menthe - citron vert

MORIN Kipik hot
Piment fort

MORIN Sauce échalette
Vendredi saint de la Sud-Ouest

MORIN Mays Zalgues
Bio

100% Bio
Nouveauté
Algues Bretonnes
100% huile
du Sud-Ouest

Tous les goûts du Sud-Ouest ! Fabrication 100% Française - zéro additif

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM



Azaïs-Polito

conserverie pour poissonniers en exclusivité



Fondée à Sète en 1963 par deux vieilles familles de fabricants sétouais qui la dirigent encore aujourd'hui, la Conserverie AZAÏS-POLITO propose une gamme de spécialités fines de Poisson en conserves, destinée aux Poissonniers en exclusivité. Rencontre avec Mme Britto, Directrice Commerciale.

Pouvez-vous nous présenter l'entreprise

En tant qu'ambassadrice de la conserverie artisanale tournée vers la mer, la **Conserverie Sétouaise fut la première à mettre en conserve les célèbres spécialités sétouaises** qui ont fait sa renommée :

- **Soupe de poisson** de roche à la sétouaise qui contient 52% de poisson et qui est la soupe de poisson la plus concentrée en poisson du marché français. Elle est élaborée avec du poisson de roche uniquement. La fabrication est artisanale et passe par des étapes obligatoires de suage et mijotage du poisson.
- **Rouille sétouaise** aux œufs frais.
- **Moules et encornets farcis à la sétouaise**, dont les recettes typiques de fabrication sont restées inchangées à ce jour.

La gamme s'est ensuite élargie aux **spécialités méditerranéennes** telles que la bouillabaisse aux poissons entiers, la brandade de Morue (100% filets), les rillettes de poisson (50% de poisson), les sauces d'accompagnement pour poisson comme l'aïoli, les salades de fruits de mer et de petits poulpes ainsi que toute une gamme de rillettes de poissons et de coquillages de Méditerranée.

Des produits fabriqués dans le respect du goût et des traditions depuis 1963, derrière lesquels se cache une véritable Histoire d'Hommes & de Femmes à raconter. Nous sommes aujourd'hui **28 personnes** à travailler au sein de la conserverie.

En quoi vos produits sont-ils adaptés aux artisans poissonniers

Notre gamme « **les saveurs du midi** » est vendue en exclusivité chez les **poissonniers** et commerces de bouches de proximité. L'éventail de la gamme propose plus de **60 spécialités** qui sont parmi les plus fortement concentrées en poisson du marché. Ce sont des produits au « rendez-vous du goût », **très appréciés des amateurs de poisson**, la clientèle des poissonniers par excellence.

Nous proposons également des produits adaptés aux **plateaux de coquillages**, comme nos mignonnettes de vinaigre à l'échalote, des fonds de poisson pour la cuisson des poissons en court-bouillon, des fonds de bouillabaisse.

Quelles sont les évolutions notables dans votre domaine

Nous pouvons désormais faire du travail à façon sur des petites séries de produits à la marque du poissonnier qui le souhaiterait pour lui proposer **des produits de qualité à sa propre marque ou son propre logo**.

Nous sommes les plus gros acheteurs de poisson de roche des 3 criées du golfe du lion où nous nous approvisionnons depuis 56 ans avec la ferme volonté de soutenir notre filière halieutique.

La Conserverie AZAÏS-POLITO est **labellisée EPV « Entreprise du Patrimoine Vivant »**. Son savoir-faire est reconnu par l'Institut des Métiers. La conserverie AZAÏS-POLITO est également reconnue par le collège culinaire de France.

Quels sont vos projets

Faire de l'innovation en s'appuyant sur la tradition. À ce titre, nous avons dernièrement lancé sur le marché une rillettes de poulpe et une brandade de morue à la truffe d'été, **deux spécialités primées au dernier SIAL 2018 comme innovation.**

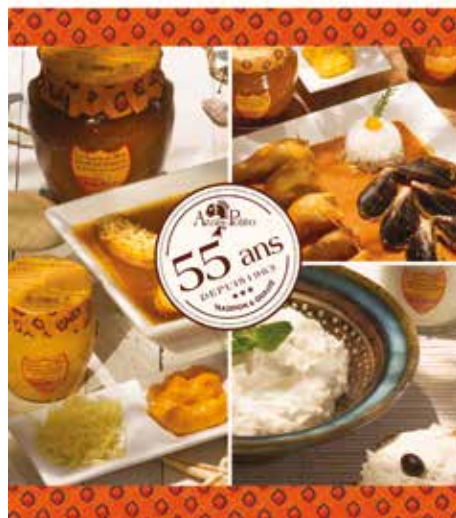
L'entreprise se développe depuis 10 ans à l'international où nos produits sont présents dans les plus belles vitrines françaises. Nous participons au rayonnement des produits français dans la catégorie des produits de la mer de Méditerranée.

CONSERVERIE ARTISANALE AZAÏS-POLITO

Spécialités Fines de Poisson depuis 1963
Parc Aquatechnique - Rue de Bruxelles
BP 33204 - 34203 Sète Cedex
Tél Standard : 00 33 (0)4 67 51 89 89
Fax 00 33 (0)4 67 43 26 92
v.britto@azais-polito.fr



Des Produits au Rendez-vous du Goût !



Spécialités Fines de Poisson
depuis 1963

Informations pratiques

P.25

Le numérique et les réseaux sociaux deviennent omniprésents dans notre quotidien. Pour être au plus près de vous, l'OPEF a initié 3 projets numériques pour vous informer.

- Une nouvelle newsletter, plus moderne et plus pratique a été réalisée ; elle est envoyée toutes les deux semaines. Inscrivez-vous en nous adressant vos coordonnées à communication@poissonniers.com.
- Un nouveau groupe Facebook a été créé : Les Poissonniers de l'OPEF : UNPF/SPEF/SCAPP.
- Une nouvelle page LinkedIn a été mise en place. En complément, un nouveau site plus moderne : www.poissonniers.com sera mis en ligne début 2020.

Depuis le 1^{er} septembre, l'OPEF s'est installée dans ses nouveaux locaux au 98 boulevard Pereire 75850 PARIS CEDEX 17.



SPEF

Syndicat des Poissonniers Écaillers de France
1 rue de Concarneau | Marée 30321
94 569 RUNGIS CEDEX
Tél. 06 45 12 53 10

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

SCAPP Poissonnier Corail

Société Coopérative Artisanale de Poissonniers Professionnels I MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
Tél: 05.61.54.66.23

OPEF

98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17
Tél. 06 45 12 53 10

Les fédérations régionales de l'UNPF



1 - Fédération des poissonniers des Hauts de France
M. Ludovic Guisgand - 06 07 42 09 92

7 - Réfèrent Grand Est
M. René Schaller - 06 60 25 14 24

2 - Réfèrent de Pays de Loire
M. Jean-François Moreau - 06 13 50 66 37

8 - Fédération des poissonniers d'Ile de France
M. Xavier Geoffroy - 01 42 23 00 70

3 - Réfèrent de Poitou Charente
M. Olivier Dupuy - 06 84 78 99 21

9 - Réfèrent Bourgogne Franche-Comté
M. Alain Lamour - 06 20 59 66 28

4 - Réfèrent d'Aquitaine
M. Patrice Lucine - 06 08 05 62 42

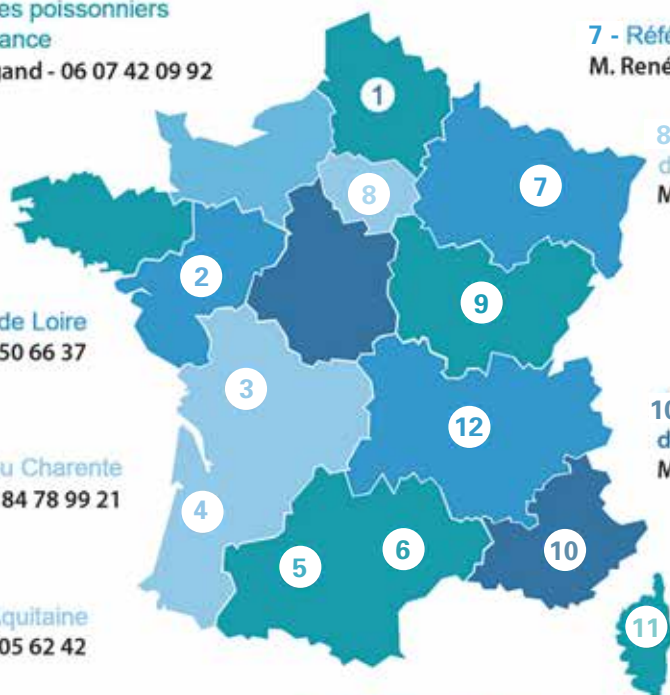
10 - Fédération des poissonniers de PACA
M. Armand Barbaud - 06 22 13 79 99

5 - Réfèrent de Midi-Pyrénées
M. Christophe Leveau - 06 08 33 64 80

6 - Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon
M. Lucien Barba - 06 12 32 31 34

11 - Syndicat des poissonniers de Corse
M. Gilles Bazalli - 04 95 34 20 60

12 - Syndicat des poissonniers Auvergne Rhône-Alpes
M. Franck Aldana - 06 74 56 03 98





La poissonnerie
a besoin
de VOUS !

ADHÉRER POUR QUE LA POISSONNERIE CONTINUE D'EXISTER

En décembre 2019, l'État dont l'objectif est de réduire le nombre de branches professionnelles, examinera le nombre d'adhérents de l'OPEF pour déterminer si nous sommes assez nombreux pour être représentatifs de notre profession.

Le risque est clair : que notre métier ne soit plus défendu et soit supprimé de la table des négociations sociales ainsi que de la filière des produits de la mer.

La seule solution : adhérer à l'OPEF !

L'OPEF, née en 2019 de la réunion entre l'UNPF et la Confédération est la seule organisation patronale **habilitée à négocier les évolutions de notre branche** (salaires, conditions de travail, protection sociale, etc.).

L'OPEF représente 3 800 entreprises et plus de 8 000 salariés.

Grossistes, demi-grossistes, détaillants, poissonniers-traiteurs, sédentaires ou commerces ambulants : **féderons-nous pour l'avenir de notre filière.**

L'ORGANISATION PROFESSIONNELLE REPRÉSENTATIVE DE NOTRE MÉTIER

NOS ACTIONS, NOTRE MISSION

Être le porte-parole de la profession auprès des pouvoirs publics et autres parties prenantes.

INFORMER

Mise en relation avec notre réseau pour vos annonces 📞
Guide d'hygiène et bonnes pratiques du poissonnier détaillant 📖
Magazine L'info de la poissonnerie française (trimestriel) 📰
Newsletter aux adhérents envoyée toutes les deux semaines 📧
Conseils sur les questions sanitaires et hygiène 🏠
2020 – Refonte du site Internet : www.poissonniers.com 🌐
2019 – Groupe Facebook : Les Poissonniers de l'OPEF
2019 – Page LinkedIn Organisation des Poissonniers Ecaillers de France



AVANTAGES
ADHÉRENTS

FORMER

Stages réalisées par l'AFPF - Le centre de formation de l'OPEF : hygiène, filetage, vente
Avec prise en charge administrative des formations 📋
Choix de l'Opérateur de Compétences pour la formation
Dispense de formation hygiène pendant 3 années pour les diplômés
Recrutement d'apprentis avec les CFA et les écoles
Déploiement des CQP sur le territoire : 5 nouveaux centres habilités par la commission paritaire pour former et répondre aux besoins des entreprises
Négociations des prises en charge des formations et des budgets pour la branche, etc.

DÉFENDRE

2020 – Création d'une boutique en ligne avec des prix attractifs 🛒
2019 – Évolution du service de protection juridique avec la MAPA 📄
2020 – Mise en place de la téléconsultation
2019 – Amélioration générale du régime de santé
2019 – Extension de la rente éducation des apprentis jusqu'à 30 ans
2019 – Mise en place de la Garantie incapacité / invalidité pour les non-cadres
2019 – Négociation et avenant sur l'encadrement du travail de nuit
2019 – Mise en place de la réforme du 100 % santé
2019 – Participation de l'OPEF au programme Freezani pour lutter contre l'anisakidæ
2019 – Mobilisation du fonds d'actions sociales pour les remboursements de soins
2019 – Signature d'une CNO (Convention Nationale d'Objectifs) avec la CNAM pour financer les travaux de rénovation des entreprises
2019 – Négociation d'une année de gel de la grille des salaires pour préserver les entreprises
2019 – Déploiement de l'aide à la transmission d'entreprise : communication, formation, accompagnement à la cession, etc.

PROMOUVOIR

4 affiches par an réalisées avec France Filière Pêche 📢
2020 - Catalogue de produits professionnels nouvelle formule
2020 - Magazine d'aide à la vente pour distribuer à vos clients
Brochure pour promouvoir le métier
Participation à l'organisation des MAF, des MOF et concours régionaux

**POUR ADHÉRER ET UNIR NOS FORCES,
RETOURNEZ LE BULLETIN JOINT.**

www.poissonniers.com

L'INFO de la POISSONNERIE Française N°38 Décembre 2019

Bulletin d'adhésion



► Informations pour adhérer

Nom : Prénom :
 Société / entreprise : Siret :
 Forme juridique : Code APE :
 Adresse : Ville :
 Code postal : Nombre de salariés :
 Nombre d'apprentis :

► Contacts :

Téléphone : Courriel :
 Mobile :

Nécessaire pour recevoir votre reçu ainsi que nos lettres d'information

► Mon adhésion et mes services

 La cotisation qui comprend la défense de vos intérêts via l'**Organisation des Poissonniers Écaillers de France**

Et de nombreux services :

 **Conseils métiers**
Conseils juridiques, comptables, fiscaux, sociaux, etc.

 **La lettre**
Newsletter mail 2 fois par mois

 **Conseils formation**
Apprentissage, formation continue, stages hygiènes, perfectionnement, etc.

Avec l'AFPF, centre de formation de l'OPEF

 **Transmission d'entreprise**
Accompagnement à la transmission, diffusion et publication des annonces, recherche de repreneurs.

 **Informations Régulières**
Sur les nouveautés réglementaires sur les réseaux sociaux et le site internet www.poissonniers.com

 **MAPA**
L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

La protection juridique
Pour la défense des professionnels de l'alimentaire



 **L'INF**
de la POISSONNERIE française

Le magazine trimestriel
De nombreux dossiers et thèmes sur le métier et la filière

et **Sur simple demande** ►



Le guide des bonnes pratiques
du poissonnier détaillant



Les affiches réglementaires et obligatoires

► Ma cotisation :

~~250 €~~

Réduction de 50 % à partir du 1^{er} juillet soit

125 €

Règlement de la cotisation par chèque à l'ordre de :

L'Union nationale de la Poissonnerie française

À envoyer à

Union nationale de la poissonnerie française
6 rue des Frères Montgolfier – ZA La Tourelle 2
22400 NOYAL



Ou par virement

IBAN FR76 1020 7004 2620 2186 4707 717
BIC CCBPFRPPMTG

Indiquez votre nom dans le libellé du virement

Date :

Signature du chef d'entreprise ou de son représentant :

Cachet de l'entreprise :





Le saumon frais au **quotidien** en direct de Boulogne-sur-Mer.

Implanté à Boulogne sur Mer depuis plus de 30 ans, Direct Océan importe du saumon frais et congelé depuis la Norvège, l'Ecosse, les îles Féroé ou l'Islande.

Entiers ou filetés à la demande, **Direct Océan, votre Solution Saumon.**



CONTACT

Sylvie Feutry.

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

Tél. +33 (0)3 21 83 02 31

Mobile. +33 (0)6 77 85 91 15

Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

Mail. sfeutry@directocean.com

Frédérique OLIVIER.

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

Tél. +33 (0)3 21 83 02 91

Mobile. +33 (0)6 77 85 91 17

Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

Mail. folivier@directocean.com

DIRECT OCEAN 1, rue Nicolas Appert - BP 377 Tél. +33 (0)3 21 83 48 58 / Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

62200 Boulogne-sur-Mer Cedex - FRANCE

www.directocean.com