



L'INFO

de La POISSONNERIE française

N° 37 Octobre 2019

Étude exclusive
CGAD / CSA / OPEF
sur la poissonnerie artisanale
et la **compréhension**
de sa **clientèle**
P.18 et 21

Reste à charge non remboursé :
demandez l'intervention
du fonds d'action SOCIAL P. 22
DE LA BRANCHE !

MODIFICATIONS des
dénominations **COMMERCIALES**
des **PRODUITS** de la **MER** P. 6

L'OPEF participe au
programme de **RECHERCHES**
SCIENTIFIQUES FREEZANI P. 8

RENCONTRE AVEC LA SCAPP
1^{er} Groupement **NATIONAL**
d'Artisans Poissonniers Professionnels P. 10

Avenant à la **CONVENTION**
COLLECTIVE CONCERNANT
L'INCAPACITÉ / INVALIDITÉ 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.

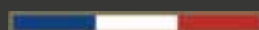


Une chair translucide pour un goût dense et délicat.

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,

Depuis sa création début janvier 2019, l'OPEF affiche son dynamisme et son implication qu'il s'agisse de **la représentation patronale dans les négociations collectives** qui traite des sujets fondamentaux tels que **les rémunérations, le régime de santé** ou encore **la formation professionnelle**, de sa participation active dans les instances de France Filière Pêche ou au sein de la Confédération Générale de l'Alimentation de détail (CGAD), de sa volonté d'ouvrir, de faire avancer et aboutir des projets dans des **dossiers techniques, notamment sur le parasitisme** qui affecte de plus en plus les produits de la mer.

Tous ces sujets et bien d'autres, menés dans un seul but : **la défense des entreprises et des intérêts de la filière.**

Lors de ma prise de fonction, **j'ai refusé de négocier une modification de la grille des salaires 2019.** Il me semblait nécessaire de mettre fin à **une logique d'automatisme dans les augmentations qui fragilisait les entreprises.** Les prochaines négociations sur la question auront lieu début 2020.

L'attractivité de notre branche ne me semble pas devoir reposer uniquement sur des motivations salariales. C'est pourquoi, il est important d'offrir aux salariés de nos entreprises **un cadre protecteur tout en restant attentif aux impacts financiers qui en résultent.**

À ce titre, le régime de branche constitue

un bien commun que nous devons défendre. Au cours de l'année écoulée, son pilotage **nous a permis d'améliorer de nombreux postes de garanties sans augmentation des cotisations. La téléconsultation** est à l'étude et devrait pouvoir être proposée très prochainement.

Je vous rappelle, que le régime de branche a mis en place **un fonds d'action sociale**, que les salariés peuvent solliciter en cas de reste à charge important ou de situation particulière nécessitant une intervention financière.

Je vous informe également, que désormais, **nous veillerons à ce que toute modification de la convention que nous serons amenés à porter ne soit effective qu'à compter de l'extension de l'accord, permettant ainsi d'assurer une parfaite égalité de traitement entre les entreprises qu'elles soient ou non adhérentes à l'organisation.**

N'hésitez pas de votre côté à nous faire remonter tous les sujets sur lesquels vous souhaiteriez notre positionnement ou intervention. Nous sommes à votre écoute.

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

Silvère MOREAU
Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France



Sommaire

- P. 4** Respect de la réglementation concernant l'étiquetage
- P. 6** Modifications des dénominations commerciales des produits de la mer
- P. 8** L'OPEF participe au programme de recherches scientifiques Freezani concernant les conditions de congélation domestique pour tuer les larves d'Anisakidae
- P. 10 et 11** Rencontre avec la SCAPP 1^{er} Groupement National d'Artisans Poissonniers Professionnels
- P. 12** La SCAPP et l'OPEF à la 10^e édition des Assises de la pêche et des produits de la mer
- P. 14** L'OPEF à la 8^e édition des Rabelais des Jeunes Talents
- P. 16** Inscriptions ouvertes pour la 27^e édition du concours MOF
- P. 18 et 20** Étude exclusive CGAD / CSA / OPEF sur la poissonnerie artisanale et la compréhension de sa clientèle
- P. 22** Reste à charge non remboursé : demandez l'intervention du fonds d'action sociale de la branche !
- P. 24** Nouveautés dans le service de protection juridique
- P. 25** Informations pratiques
- P. 26** Pourquoi Adhérer ?

Édité par l'OPEF

98 boulevard Pereire I75850
PARIS CEDEX 17
09 81 44 44 43

Directeur de la publication et de la rédaction

Silvère Moreau

Rédacteur

Antoine Puydebois

Publicité

Jean-Marc Ramet

Crédit photos

Llago, Cedric-Doux.fr
Vikensi Communication
CGAD, Shutterstock

Conception, réalisation et gestion Impression

Génération imprimeur

Retrouvez votre magazine sur www.uniondelapoissonnerie.org
Suivez toutes les actions de l'UNPF sur Facebook



Partenaires :



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.



Respect de la réglementation concernant l'étiquetage

La bonne qualité des produits, le souci de traçabilité des produits et la bonne information aux consommateurs sont les engagements quotidiens des Artisans Poissonniers vis-à-vis de leurs clients. L'OPEF invite la profession à maintenir ce sérieux afin que tout le métier en soit valorisé. Elle assure son soutien auprès des poissonniers qui doivent quotidiennement se soumettre à une réglementation contraignante en matière d'étiquetage.

Un travail au quotidien

L'OPFF tient tout d'abord à souligner que le travail d'étiquetage ne cesse de peser pour les Artisans Poissonniers.

En plus de leurs tâches quotidiennes, les poissonniers doivent passer davantage de temps à étiqueter leur étal.

En plus, la mission n'est pas aisée lorsque les poissonniers n'arrivent pas à obtenir les bonnes informations de la part de certains fournisseurs.

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 ainsi que les catégories d'engins de pêche.

L'obligation de cette dernière mention est entrée en vigueur le 13 décembre 2014. **L'UNPF avait réalisé un sondage en 2015 pour connaître les souhaits des consommateurs. Plusieurs points avaient été soulignés, et notamment que la nouvelle réglementation va dans le sens des attentes des clients.** Ces derniers sont en attente de précisions sur la sous-zone. Par contre, les clients manifestent peu d'intérêt pour l'engin de pêche.

Information du consommateur : une réglementation encore mal appliquée par les professionnels

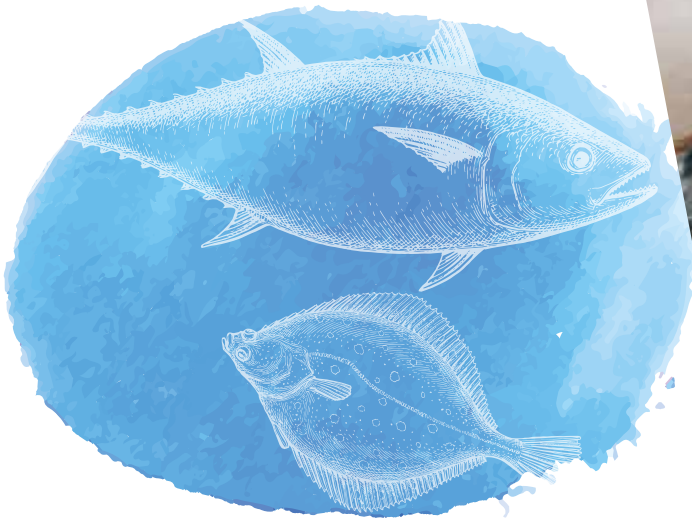
Des anomalies ont été notamment constatées par la DGGCCRF sur :

- **l'étiquetage** : les anomalies les plus fréquemment constatées concernent l'absence des mentions obligatoires sur les zones de pêche et sur les catégories d'engins de pêche. La nouvelle réglementation n'est ainsi pas encore totalement intégrée par l'ensemble des opérateurs.

- **des pratiques commerciales trompeuses** comme l'utilisation abusive de mentions valorisantes ("label rouge", "bio", "pêche durable", "origine France", "sauvage" au lieu d'"élevage") ou l'utilisation d'allégations inexactes telles que truites "pêchées au chalut en Islande" alors qu'il s'agissait de truites élevées en France.

- **la composition et la dénomination** : des tromperies sur la composition des produits ont été relevées comme l'ajout d'eau, de sel, d'additifs, d'arômes, sans que les ingrédients soient correctement listés ou que la dénomination reflète le traitement réellement subi.

- **la dénomination commerciale utilisée n'est pas toujours conforme.** Les enquêteurs ont ainsi par exemple pu constater l'utilisation de la dénomination « longe de thon » pour la commercialisation de « longe de thon albacore décongelée aromatisée, avec eau ajoutée ».



Des anomalies portant sur la traçabilité

En amont de la filière, au stade du commerce de gros, les manquements concernent essentiellement la traçabilité. Les enquêteurs constatent la persistance d'anomalies relatives à la communication des informations par les expéditeurs aux grossistes sur l'identification des lots. Ils constatent en outre parfois l'absence de lien entre la marchandise et le document commercial émis lors des transactions entre grossistes et détaillants.

Peu de manquements liés à la taille de certaines espèces

Les services de la DGCCRF ont effectué des contrôles pour s'assurer du respect des tailles minimales biologiques, auprès de 619 établissements. Le taux d'anomalies constaté est faible (2%).

En conclusion, l'enquête de la DGCCRF démontre que la réglementation n'est pas encore bien appliquée par les professionnels, en particulier pour ce qui concerne ses dernières modifications.

Quelques exemples de substitutions de dénominations

• **les plus fréquentes : sole/sole tropicale, loup/loup de mer, flétan/flétan noir, perche/perche du Nil, thon rouge/thon albacore, saumon/saumon kéta du Pacifique.**

• **autres substitutions constatées : sole/sole perdrix, sole/sole blonde, limande/cardine, carrelet/plie, grondin rouge/rouget grondin, dorade-sar/sar, rouget grondin/grondin.**





Modifications des dénominations *commerciales* des produits de la mer

Les listes officielles des dénominations commerciales des produits de la pêche et de l'aquaculture ont été mises à jour par la DGCCRF en juillet 2019.

Les listes "poissons", "mollusques", "crevettes" et "autres crustacés" ont été modifiées, et notamment :

Nom scientifique	Dénomination	Code FAO
Crustacés		
<i>Pacifastacus leniusculus</i>	écrevisse de Californie, écrevisse signal	PCL
Céphalopodes		
<i>Loligo reynaudi</i>	calmar du Cap, calmar, encornet	CHO
Crevettes		
<i>Pleoticus muelleri</i>	salicoque rouge d'Argentine, crevette rouge d'Argentine, crevette	LAA
Mollusques		
<i>Meretrix lyrata</i>	vénus du Vietnam, cythérée	MXL
Poissons		
<i>Acipenser brevirostrum</i>	esturgeon à museau court	AAY
<i>Acipenser ruthenus</i>	esturgeon sterlet, sterlet	APR
<i>Acipenser transmontanus</i>	esturgeon blanc	APN
<i>Alburnus alburnus</i>	ablette	ALR
<i>Alosa caspia</i>	alose de la mer Noire	CUI
<i>Arius caelatus</i>	machoiron gravé de l'océan Indien, machoiron	AUC
<i>Aspistor quadriscutis</i>	mâchoiron bressou, petite gueule	-
<i>Aspius aspius</i>	aspe	ASU
<i>Barbatula barbatula</i>	loche franche	BTB
<i>Bathyraja eatonii</i>	raie d'Eaton, raie	BEA
<i>Blicca bjoerkna</i>	brème bordelière	ABK
<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>	bagre vaillant, poucici	BPT
<i>Brotula clarki</i>	brotule rosée	OBK
<i>Caesio varilineata</i>	fusilier à bandes variées, fusilier	CJV
<i>Carassius auratus</i>	poisson rouge, cyprin doré	CGO
<i>Carassius carassius</i>	carassin, cyprin	FCC
<i>Cobitis taenia</i>	loche de rivière	BIT
<i>Coregonus fera</i>	corégone pallae, féra	CIE
<i>Dipturus chilensis</i>	raie	DPV
<i>Dipturus laevis</i>	grande raie, raie	RJL

Poissons		
<i>Helicolenus mouchezi</i>	sébaste chèvre, rascasse australe	IJP
<i>Hoplostethus mediterraneus</i>	empereur de Méditerranée	HPR
<i>Leucaspis delineatus</i>	able de Hecket	LUD
<i>Leuciscus leuciscus</i>	vandoise	FIE
<i>Lutjanus russelli</i>	vivaneau hublot	SNU
<i>Mancopsetta maculata</i>	turbot moucheté	MMM
<i>Nemipterus peronii</i>	cohana tolu, cohana	NNK
<i>Notothenia squamifrons</i>	notothenia gris, colin austral	NOS
<i>Ophiodon elongatus</i>	abadèche lingue, abadèche	CLI
<i>Oreochromis mossambicus</i>	tilapia du Mozambique	TLM
<i>Pagellus bellottii</i>	pageot à tache rouge, dorade rouge	PAR
<i>Pagrus africanus</i>	pagre des tropiques, dorade	QCQ
<i>Petromyzon marinus</i>	lamproie marine	LAU
<i>Phoxinus phoxinus</i>	vairon	PXP
<i>Plagiogeneion rubiginosum</i>	poisson rubis	RYG
<i>Plagioscion squamosissimus</i>	acoupa rivière	LGQ
<i>Polyodon spatula</i>	spatule d'Amérique, poisson saptule, polyodon	PAM
<i>Polyprion oxygeneios</i>	cernier de Nouvelle-Zélande, cabot austral	WHA
<i>Pterocaesio randalli</i>	fusilier de Randall, fusilier	-
<i>Salmo trutta</i>	truite fario, truite d'Europe, truite, truite de mer (si élevée en eau de mer)	TRS
<i>Scardinius erythrophthalmus</i>	rotengle	SRE
<i>Schedophilus pamarco</i>	rouffe rayé	HDW
<i>Tautoglabrus adspersus</i>	limbert	CUN
<i>Trachyscorpia cristulata</i>	rascasse de profondeur, rascasse	rascasse de profondeur, rascasse

Afin que votre étiquetage soit conforme à la réglementation, nous vous invitons à intégrer ces modifications. Retrouvez toutes les listes complètes sur notre site www.poissonniers.com

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

L'OPEF participe au programme de recherches scientifiques *Freezani* concernant les conditions de congélation domestique pour tuer les larves d'*Anisakidae*

Quel intérêt pour les Artisans Poissonniers Écaillers ?

L'OPEF entend, par ce projet, agir dans l'intérêt de toute la filière des produits de la mer et des Artisans Poissonniers Écaillers.

Suite à sa création en début 2019, l'Organisation Professionnelle des Poissonniers Écaillers de France (OPEF) s'investit dans les projets scientifiques concernant notre filière. Ainsi, ACTALIA, le CRITT, l'ANSES et l'OPEF ont établi une convention de collaboration scientifique dans le cadre de leur participation conjointe à un programme de recherche intitulé : « Définition des conditions de congélation domestique pour tuer les larves d'*Anisakidae* dans les produits de la pêche ».

Ce programme est financé dans le cadre de l'Appel à Projets « Enjeux Immédiats Aval » de France Filière Pêche.

Pourquoi de telles recherches ?

La présence de parasites de la famille des Anisakidés dans les produits de la pêche est un véritable enjeu. Rappelons à ce titre que **des incidents sont encore survenus en 2018 en Bretagne, à savoir une double intoxication liée à l'*Anisakidae***. Connaître les méthodes de destruction totale du parasite est fondamental pour les professionnels.

Le règlement (CE) n°853/2004 prévoit que les produits présentant un risque, du fait de leur mode de consommation ou de préparation (cru, mariné, mi-cuit...), soient

soumis à un traitement par congélation à cœur, pendant au moins **24h à -20°C, ou 15h à -35°C, afin de garantir la mort des parasites.**

Dans son avis de 2010, l'EFSA concluait qu'**un traitement de 96h à -15°C** garantit un même niveau de protection. **En congélateur ménager (3 ou 4 étoiles), une durée de stockage de 7 jours est recommandée (recommandations ANSES).**

Parfois considérée comme longue, cette durée mérite d'être précisée, d'autant plus que la DGAL a rappelé à tous les maillons de la filière l'importance d'informer et sensibiliser les clients de la nécessité d'une congélation préalable avant toute consommation crue ou peu transformée.

L'étude proposée vise à apporter des précisions sur cette durée de congélation domestique, en considérant les différentes spécificités techniques des congélateurs ménagers, afin d'assurer la destruction des larves d'*Anisakidés* présentes dans les poissons, selon les types de produits considérés.

Si la réglementation sanitaire prévoit que les produits destinés à être consommés crus passent par une étape de congélation dite « assainissante », **cette information n'est pas toujours connue du grand public et le délai de 7 jours peut être un frein à l'achat.**

Une parfaite connaissance des conditions de congélation pour la destruction totale des parasites permettra aux Artisans Poissonniers Écaillers de **disposer de données scientifiques solides pour dispenser des conseils de qualité à leurs clients et valoriser leur savoir-faire et leurs étals.**



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



anses
Connaître, évaluer, protéger

ACTALIA

Critt Agro-Alimentaire
Recherche pour protéger l'Alimentaire & Santé

FRANCE
FILIERE
PÊCHE

Rencontre avec la SCAPP 1^{er} Groupement *National d'Artisans* Poissonniers Professionnels

"Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts" telle est la devise de la Scapp – Poissonnier Corail. La Coopérative a pour but de faciliter à ses membres, poissonniers détaillants (hors GMS), l'exercice de leur métier. La SCAPP regroupe des poissonniers à travers toute la France.

Vous êtes indépendants ? Tant mieux ! La SCAPP n'a pas pour but de vous enlever votre identité mais plutôt de la mettre en avant et de prouver qu'en se regroupant, les artisans poissonniers ont une voix, un métier, une compétence à faire partager.

Être indépendant, oui ! Mais il faut être capable de se faire entendre aujourd'hui pour que demain existent encore de vraies poissonneries, tenues par de vrais experts : les artisans poissonniers professionnels.

Qu'est-ce que la SCAPP ?

C'est la **S**ociété **C**oopérative **A**rtisanalement de **P**oissonniers **P**rofessionnels. Elle existe depuis plus de 20 ans. Après du grand public, elle est connue sous la marque Poissonnier Corail. La SCAPP est un groupement, une coopérative. Elle est adhérente de l'OPEF qui est le syndicat d'employeurs, l'organisation professionnelle de la profession.

Quelle est sa mission ?

- Améliorer les parts de marché et les résultats de ses adhérents ;
- Maintenir un tissu conséquent de poissonneries traditionnelles performantes en France ;
- Représenter les adhérents auprès des instances de la filière (OPEF, FFP, CNC, UMF, CNPEM, France Agrimer...) ;
- Proposer un panel de fournisseurs référencés ;
- Offrir la possibilité d'achats groupés par l'intermédiaire du service achats ;
- Communiquer au niveau national et sur les points de vente (affiches, flyers, calendriers...) ;
- Informer sur la filière et la réglementation (site internet, journal, newsletter, Facebook) ;
- Proposer des formations ;
- Proposer des animations commerciales ;
- Proposer des aides à la gestion ;
- Proposer des conseils juridiques ;
- Tisser des liens entre les adhérents.

Produits marée

Avec le service achats, la SCAPP offre chaque jour, à ses adhérents, des tarifs préférentiels sur les produits phares comme le saumon, le thon, le dos de cabillaud, les moules, les crevettes, les langoustines, etc.

Elle a sélectionné des produits premium diffusés sous sa marque "Sélection Corail". Son unité de mareyage SN Jeanne Mareyage, ses achats direct de la Criée d'Agde, son approvisionnement auprès d'une ferme sélectionnée en saumon d'Écosse lui permettent de proposer à tous ses adhérents des produits de qualité, dont elle maîtrise la provenance.

Services

En plus des achats de produits frais, elle offre une gamme d'emballages personnalisés (rince-doigt, sac réutilisable, enveloppe poisson...).

Elle travaille en partenariat avec des fournisseurs référencés en brumisation et nébulisation, en produits d'entretien, en équipements et réaménagements de magasin, en balances, etc.

Elle a mis en place un logiciel spécifique à



la poissonnerie (gestion de stock, création d'étiquettes).

Son responsable développement accompagne ses membres dans leurs activités quotidiennes par des visites régulières.

Communication

Elle propose de la publicité sur les lieux de vente, des jeux-concours et d'autres actions valorisant les produits de saison comme des affiches, calendriers, fiches-recettes.

Elle représente le groupement lors de salons professionnels (Seafood, Sirha, Mondial des Métiers...).

À travers ses différents Concours poissonniers écaillers traiteurs, elle représente le métier (Salon de l'Agriculture, Serbotel, Smahrt, BreizhProExpo...).

Elle participe à des événements majeurs de la filière (Assise Produits de la Mer, la mer XXL, Économie de la mer...).

Formation

Ses formations permettent aux artisans poissonniers de :

- se mettre à jour sur les formations en hygiène alimentaire (légalement obligatoires),
- valoriser leurs compétences ou développer celles de leurs salariés dans des formations techniques dispensés par des Meilleurs Ouvriers de France (filetage, écaillage, présentation d'étal, gestion d'étal sans perte...).

Adhérents

Quelques chiffres

Le groupement Poissonnier Corail représente :

- +150 adhérents répartis dans toute la France
- Chiffre d'affaires total des adhérents : environ 100 Millions d'euros

- Nombre d'employés de ses adhérents : environ 750 personnes
- 8 Meilleurs Ouvriers de France Poissonniers Ecaillers sont adhérents au Groupement
- 8 personnes salariées dans le groupement sont au service des adhérents
- 70 fournisseurs répartis entre le maryage, l'équipement, les produits transformés.

Contacter la SCAPP

SCAPP – Poissonnier Corail
146 av des Etats-Unis
31200 TOULOUSE
05.61.54.66.23

Contact Commercial :
Monsieur José RODRIGUES
commercial@poissonniercorail.fr



La **SCAPP** et **l'OPEF** à la
10^e édition des *Assises*
 de la *pêche* et des
produits de la mer

Durant les deux jours des Assises de la pêche et des produits de la mer, les professionnels de la filière, dont la SCAPP et l'OPEF, ont démontré qu'ils étaient toujours acteurs de l'avenir et ceci malgré un contexte d'incertitudes, entre le "no deal" du Brexit et le "pêche bashing".

Face aux enjeux actuels, les Assises de la pêche et des produits de la mer ont pleinement répondu à leur ambition de **fédérer l'ensemble des acteurs de la filière** avec pour objectifs :

- De **nouer un véritable dialogue et retrouver la confiance des consommateurs et de l'opinion publique en allant vers eux** (présence aux manifestations grand public telles que l'exposition la Mer XXL en juillet dernier à Nantes, ou lors du salon de l'agriculture pour la SCAPP, ainsi qu'une plus grande présence sur les réseaux sociaux).
- De **développer des repères lisibles de confiance comme les labels "Pavillon France"** pour rassurer et informer les consommateurs.

- **D'informer le plus précisément possible les acteurs de la filière sur l'état exact des préparatifs destinés à faire face au Brexit** qui suspend les professionnels depuis d'interminables années à une issue qui sera très différente selon qu'un accord peut in fine être négocié, ou non.

- De **mieux communiquer sur leur métier, sur les initiatives qui se développent pour le respect de l'environnement et de la mer.** Rappelons que la pêche européenne est la plus réglementée et la plus avancée en matière de la durabilité des ressources : sur les 10 années passées, les eaux européennes nord Atlantique Nord ont vu, grâce au développement des quotas et de la pêche durable, plus de 40% d'augmentation des ressources en poisson et produits de la mer.

- De **développer les innovations techniques et environnementales** (qualité, traçabilité, préservation des ressources...).

- De renforcer le dialogue entre les armateurs et les pêcheurs, notamment les jeunes générations, afin de construire collectivement des navires plus modernes et respectueux de l'environnement qui correspondent à la pratique d'**une pêche plus moderne et attractive.**

- De **vulgariser l'ensemble du travail des scientifiques effectué**

Les Assises de la pêche et de la mer 2019 à Granville

- **2 jours** d'échanges et de débats
- **400 participants**
- Plus de **35 intervenants** (responsables politique, représentants de la filière, représentants des administrations centrales, scientifiques, professionnels, spécialistes ...)

Assises de la pêche
 et des produits de la mer

Granville 2019
 12/13 SEPTEMBRE
 L'ARCHIPEL

INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT
www.assisesfilierapeche.com

Conserverie Artisanale Française
Azais-Polito
Spécialités Fines de Poisson depuis 1963

Une gamme **PREMIUM** de 60 spécialités de Poisson élaborées dans le Respect du Goût et des Traditions de l'Artisanat Français afin de satisfaire votre Exigeante Clientèle

Notre meilleure publicité, faire Goûter nos produits !
Contactez nous au **04 67 51 89 82** pour recevoir « gratuitement » Notre **TRIO Gourmand** SOUPE DE POISSON Rouille & Croûtons

LAISSER VOUS TENTER !

GAZAI-POLITO
Des produits au rendez-vous du Goût depuis 1963!

www.azais-polito.fr
contact@azais-polito.fr

Gamme vendue en EXCLUSIVITE dans les commerces spécialisés

Sur le chemin de l'innovation...

EUROMAG
VÉHICULES MAGASIN

FABRICATION FRANÇAISE

REMERQUES - CAMIONS
MARCHÉS - TOURNEES
NEUF - OCCASION

REPRISES
LOCATION
FINANCEMENT

EUROMAG • ZA Le Roule • BP 26 • 42360 Parissières • France
tél: +33 (0)4 77 28 65 33 • www.euromag-magasin.com



**Bulletin
d'adhésion
en page 27**

MORIN Offrez à vos fruits de mer la sauce qu'ils méritent...
Le #TOP LOVE de votre poissonnier!

MORIN Aioli
MORIN Mayonnaise
MORIN Aioli du Sud

MORIN Mayonnaise Bio
MORIN Aioli du Sud Bio

En version **BIO**

NOS 100G SE TRANSFORMENT EN 60G

AB Du 25g au 2,5kg
DLC DE 40 JOURS - 30 JOURS GARANTIS

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

S.A.R.L LES SAUCES MORIN - Z.A ECO2RIEUMAS - 81150 MARSSAC SUR TARN
05 63 43 08 47 - WWW.LESSAUCESMORIN.COM



L'OPEF à la 8^e édition des Rabelais des Jeunes Talents

La 8^e édition des Rabelais des Jeunes Talents a eu lieu le 21 septembre au Grand Rex. Destinée à promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'alimentation de proximité, cette opération a permis de mettre à l'honneur 32 jeunes professionnels talentueux, dont 3 poissonniers. L'OPEF était à leurs côtés.

Cette cérémonie a permis de **saluer et récompenser l'audace, la créativité, la passion, l'enthousiasme et l'ambition de ces jeunes** qui se sont distingués dans leur métier : boucher, boulanger, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, épicier/caviste, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur, restaurateur.

Depuis la création des Rabelais des Jeunes Talents en 2012, **pas moins de 253 jeunes ont déjà été honorés par leurs pairs.**

Convivialité, émotion, spectacle : la 8^e édition des Rabelais des Jeunes Talents, organisée par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), a constitué un moment très spécial dans la vie des futurs ambassadeurs de l'excellence à la française. **Une soirée inoubliable qui s'est tenue en présence de Muriel Pénicaud, Ministre du Travail.**

La soirée était animée par le journaliste gastronomique Vincent Ferniot qui a régalié la salle de ses connaissances et de sa bonne humeur. Il était accompagné de l'acteur François Berléand, parrain de la cérémonie, qui a rappelé en une citation de Rabelais la corrélation entre l'auteur et cette cérémonie : « Se nourrir est un besoin, savoir manger est un art ». Tout est dit !

L'OPEF participe à la promotion du métier lors de ce genre d'événements, mais aussi via les MOF, les MAF ou les concours régionaux.

L'OPPF félicite bien sûr l'ensemble des lauréats. Catégorie poissonnerie, les gagnants sont :

- Florian Martin
- Jeanne Bousquet
- Alexis Boscaro

Retrouvez les ci-dessus en photo, accompagnés de Romain DO NASCIMENTO, secrétaire de l'OPEF.



A.F.P.F

ASSOCIATION DE FORMATION DES POISSONNIERS DE FRANCE

À l'AFPF, des poissonniers forment des poissonniers !



Stages obligatoires :

Évaluation des Risques Professionnels
Hygiène et Guide de Bonnes Pratiques

Stages techniques

Perfectionnement au filetage
Poissonnier traiteur

Stage étal et théâtralisation
du point de vente

Les valeurs de L'AFPF sont guidées par le principe de proximité :

Les valeurs de l'AFPF sont guidées par le principe de proximité :

- **Proximité géographique en décentralisant les formations au plus près des besoins.**
- **Proximité dans la relation avec les entreprises en les accompagnant dans toute la démarche de formation (étude des besoins, élaboration du programme, modalités d'organisation, financement...).**
- **Proximité avec les stagiaires en instaurant une individualisation tout au long du processus de formation (attentes, déroulement de la formation, suivi).**
- **Proximité avec les formateurs, techniciens et professionnels de la formation.**

Formations pour les poissonniers organisées



AFPF

6 rue des Frères Montgolfier - ZA La Tourelle 2
22400 NOYAL

Tél. : 09 81 44 44 43

afpf@uniondelapoissonnerie.net

Inscriptions ouvertes pour la 27^e édition du *concours* MOF

Après Jordan Goube lors de la dernière édition, serez-vous le prochain MOF ? Les inscriptions pour la 27^e édition du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » sont ouvertes et ce jusqu'au 17 janvier 2020. Inscrivez-vous !

Les Artisans Poissonniers témoignent tous d'un moment unique de partage et d'entraide, en plus d'être bien sûr une reconnaissance officielle de son professionnalisme et d'apporter une véritable croissance du chiffre d'affaire de son entreprise. Retrouvez tout le témoignage de Jordan Goube sur notre site Internet www.uniondelapoissonnerie.org

Des solutions financières pour votre participation

Une étude sur les métiers et les épreuves du 26^e concours a permis de constater que le coût moyen pour les candidats se situe entre 3500€ et 7000€, selon une étude menée sur les métiers et les épreuves de la 26^e édition.

Aussi, le COET-MOF propose une solution financière aux poissonniers-écaillers pour participer au parcours d'excellence

professionnel du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France. Selon la loi du 05 septembre 2018 "choisir son avenir professionnel". **Il s'agit d'activer votre Compte Personnel de Formation (CPF) pour participer à la prise en charge partielle des dépenses liées aux sujets et au parcours d'excellence professionnel.**

Pour cela, le COET-MOF vous demandera de renseigner les informations liées à votre entreprise et il sera possible d'éditionner une facture à votre nom et/ou à celui de votre entreprise.

Si des candidats souhaitent se lancer dans l'aventure à titre individuel, le concours reste accessible sur une simple inscription individuelle.

Les délégations régionales du COET-MOF auront en charge l'organisation de rencontres thématiques et vous accompagneront dans la gestion de votre projet.

Si vous êtes en situation de handicap, le COET vous invite à vous rapprocher d'abilympics.

Planning du 27^e concours

Clôture des inscriptions :
le 17 janvier 2020 à minuit

Réunions techniques en régions :
entre le 01 février et le 30 juin 2020

Epreuves de qualification :
entre septembre 2020 et janvier 2021

Réunions techniques en régions :
entre le 01 février 2021 et le 30 juin 2021

Epreuves de l'œuvre finale :
entre septembre 2021 et le 31 décembre 2021

Remise des titres :
première semaine de février 2022



PROVIVIERS

au cœur de l'océan

- Aquariums
- Viviers
- Ingénierie

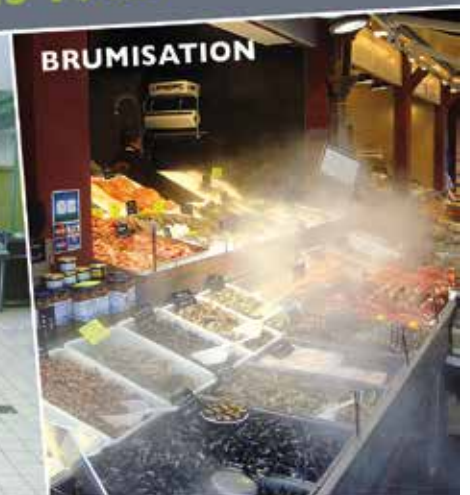


4 rue Le Verrier - Zac de Belle Aire Sud
 17440 AYTRÉ
 Tél. 05 46 34 29 57 - Fax 05 46 34 24 55
 e-mail : contact@proviviers.fr Site internet : www.proviviers.fr

fungso



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

P.18

Étude exclusive CGAD / CSA / OPEF sur la *poissonnerie artisanale* et la compréhension de sa clientèle

Saviez-vous qu'un client met en moyenne 16,3 min à se rendre à votre commerce pour y dépenser en moyenne 30,60€ ? Saviez-vous quelle est l'image des poissonniers auprès de leurs clients ?

Une enquête auprès de 2500 Français a été réalisée par l'Institut CSA pour la CGAD fin 2018.

L'idée était de mieux comprendre comment les Français, clients et non-clients, percevaient leurs artisans, commerçants et restaurateurs.

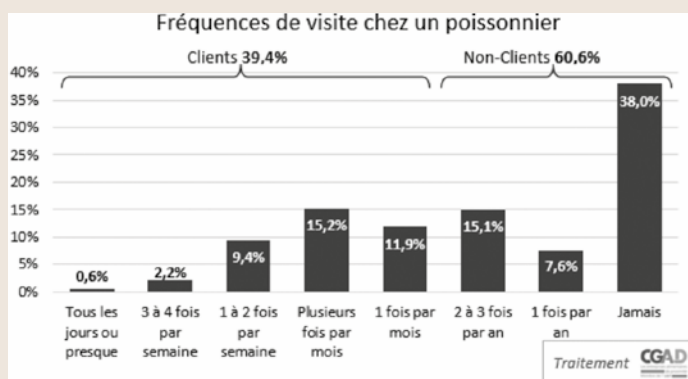
Compte-tenu de l'intérêt des résultats de cette enquête pour l'OPEF, la CGAD a réalisé un focus sur la poissonnerie.

Nous apprenons ainsi que :

DESCRIPTION DE LA CLIENTELE

Définition du client

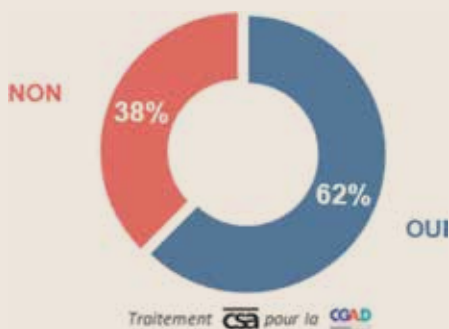
Fidélité du client



Un client est défini comme un individu se rendant plus d'une fois par mois dans une poissonnerie. Ils sont 39.4% dans ce cas.

A noter que 15.1% des Français viennent deux à trois fois par an chez un poissonnier. Cette non-clientèle « apparente » ne doit donc pas être négligée car les achats dits « exceptionnels » doivent être significatifs dans cette catégorie. Par ailleurs, il s'agit de clients potentiels en devenir.

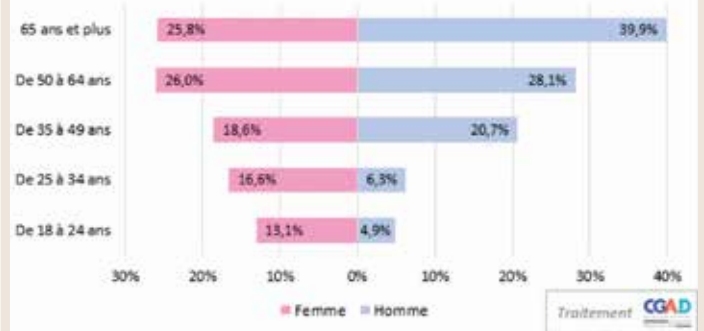
Fidélité du client



Les clients sont fidèles à 62% à leur poissonnier.

Pyramides des âges

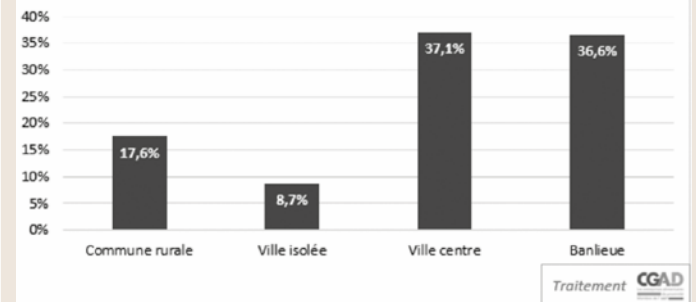
Pyramide des âges - clientèle du poissonnier



La jeune clientèle du poissonnier est plutôt féminine.

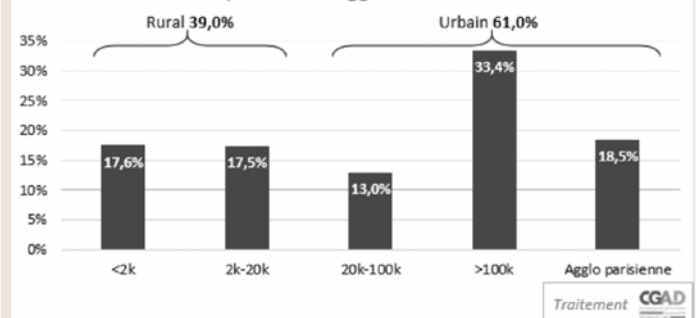
Situation géographique

Répartition de la clientèle du poissonnier par zone urbaine



37.1% des clients du poissonnier résident en ville-centre. 8.7% vivent dans des villes isolées (lorsque l'unité urbaine se situe sur une seule commune, elle est dénommée ville isolée).

Répartition de la clientèle du poissonnier par taille d'agglomération



17.6% des clients d'une poissonnerie vivent dans une agglomération de moins de 2 000 habitants.

Les individus recensés dans une ville de moins de 20 000 habitants sont définis comme résidant en zone rurale et sont au nombre de 39%. La clientèle des poissonniers est avant tout urbaine à 61% ; plus particulièrement présente dans les agglomérations

FAO27TM

SEAFOOD THE RIGHT WAY

🇬🇧 *Votre lien privilégié avec la filière pêche Ecosse* 🇬🇧

Une collaboration dans la confiance, une gamme et un service de haute qualité, font de nous votre partenaire idéal



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** Campsie Glen, **Trites** Kames élevées en mer et autres **crustacés et poissons** suivant la saison

Pour tous renseignements : sales@fao27.com
Contactez Isabelle Flandre : 06 25 52 30 80

Tel : 00 44 1381 655 055 - www.fao27.com

Old Kilcoy House, Tore, IV6 7RZ, Ross-Shire, Scotland



est relativement proche pour chaque fréquence d'achats ; le poisson étant une denrée fragile, un client ne peut pas trop en acheter simultanément.

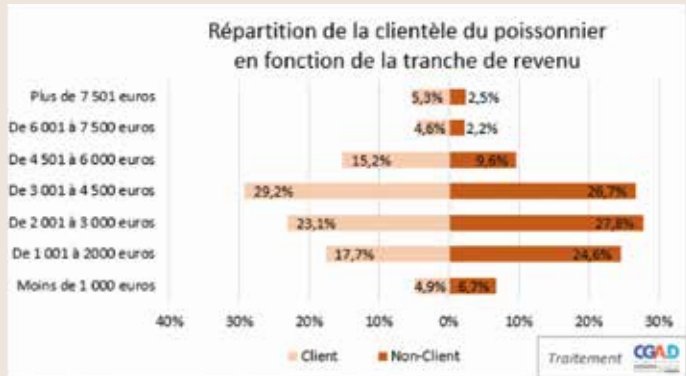
Temps moyen pour se rendre dans une poissonnerie



Le temps moyen pour se rendre dans une poissonnerie est de 16.3 minutes.

urbaine à 61 % ; plus particulièrement présente dans les agglomérations de plus de 100 000 habitants : 33.4% des clients vivent dans une agglomération de plus de 100 000 habitants.

Revenus de la clientèle



Plus des 3/4 des clients des poissonniers ont des revenus supérieurs à 2000 euros.

Ils sont près de 54.3% à avoir des revenus supérieurs à 3000 euros.

Les non-clients du poissonnier ont plus tendance à avoir des revenus moins importants. En effet, 59.1% des non-clients d'une poissonnerie gagnent moins de 3000 € par mois. Parmi les clients, ils ne sont que 44,7% dans cette même tranche de revenu.

Temps de trajet et zone urbaine



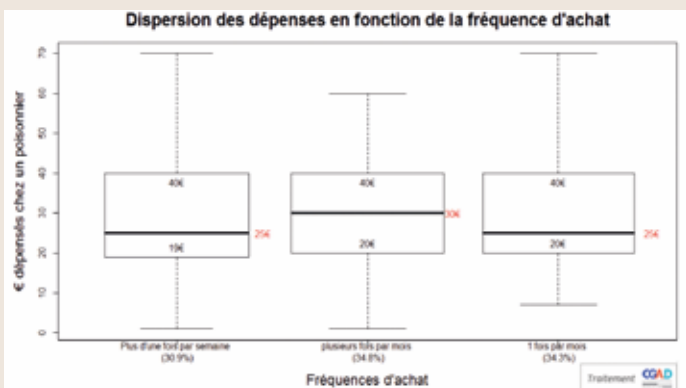
Il y a des inégalités de temps de trajet pour se rendre chez un poissonnier. En effet, les villes-centres concentrent plus de poissonneries que les autres zones. Les clients habitant dans cette zone urbaine mettent moins de temps pour se rendre chez leur poissonnier. 75% d'entre eux mettent moins d'un quart d'heure.

Montant moyen dépensé dans une poissonnerie



Le montant moyen dépensé chez un poissonnier est de 30.6 euros. La fréquence d'achat explique ce chiffre (cf ci-dessous).

Montant dépensé dans une poissonnerie en fonction de la fréquence de visite



50% des individus allant toutes les semaines dans une poissonnerie dépensent entre 19 et 40 euros. Le montant médian dépensé est de 25€ pour ce type d'individu. La dispersion

COMPREHENSION DE LA CLIENTELE

Perception des commerces alimentaires de proximité par les clients des poissonniers

CRITERE MAX (Tout à fait + plutôt)	Classement des valeurs associées aux commerces par tranche d'âge				
	Moins de 35 ans	35-49 ans	50-64 ans	Plus de 65 ans	
N°1	A taille humaine	A taille humaine	A taille humaine	A taille humaine	
N°2	Compétence	Confiance	Disponibilité	Qualité	
N°3	Convivialité	Compétence	Compétence	Disponibilité	
N°17	Eco-responsable	Eco-responsable	Creativité	Diversité	
N°18	Diversité	Diversité	Diversité	Eco-responsable	
N°19	Creativité	Creativité	Eco-responsable	Creativité	

Les valeurs les plus associées aux commerces de proximité par les clients du poissonnier en fonction de leur tranche d'âge sont celles portant sur le lien social « à taille humaine », « confiance », « disponibilité » et le savoir-faire du professionnel autour de la notion de "compétence". Ces valeurs montrent que pour les clients d'un poissonnier, les commerces de proximité sont à taille humaine, conviviaux et dépositaires d'un vrai savoir-faire.

Les valeurs les moins associées aux commerces de proximité par les clients d'un poissonnier sont celles portant sur « l'éco-responsabilité » « la diversité » et « la créativité ». Les poissonniers, comme les autres commerces alimentaires de proximité, doivent donc davantage convaincre sur leur capacité à être éco-responsables et créatifs.

Retrouvez la suite de l'étude exclusive CGAD / CSA / OPEF sur la poissonnerie artisanale et la compréhension de sa clientèle sur le site www.poissonniers.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



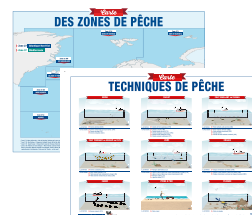
Sacs en tissu à offrir à vos clients



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@francefilierepeche.fr

☎ 01 84 16 37 20



Reste à charge non remboursé : demandez l'intervention du fonds *d'action sociale de la branche !*

Vous êtes salarié d'une poissonnerie artisanale ou d'un grossiste et dépendez du régime de branche de la poissonnerie ? Vous avez un reste à charge non remboursé sur des soins ou un devis d'intervention non couvert (dentaire, optique, etc.) ? Demandez l'intervention du fonds d'action sociale de la branche !

Contactez le service dédié APGIS au 01 49 57 45 30. L'organisation professionnelle reste à votre disposition pour toute question secretaire.general@poissonniers.com

Dans le cadre du régime complémentaire frais de santé, la branche professionnelle dispose d'un fonds social.

Ce fonds a pour objet d'apporter une aide financière en cas de dépassement important.

L'aide accordée prend en compte les ressources et la situation financière de l'assuré.

Pour pouvoir en bénéficier, vous devez constituer un dossier auprès de l'APGIS qui présentera par la suite votre demande à la commission paritaire de notre branche professionnelle.

Pour constituer ce dossier vous pouvez contacter le service d'action sociale au 01 49 57 45 30.

Par ailleurs, un service de devis pour les garanties optique, dentaire ou hospitalisation est disponible au 01 49 57 17 26.

Avenant à la convention collective concernant l'incapacité/invalidité

À la suite de ces discussions avec les partenaires sociaux, la couverture complémentaire au titre de l'arrêt de travail (incapacité/invalidité) a été créée pour le personnel non-cadre. Il s'agit d'une avancée importante puisqu'elle n'existait pas pour cette catégorie. Elle est applicable depuis le 1^{er} juillet 2019.

L'OPEF a souhaité mettre en place cette garantie pour deux raisons principales :

- **par principe d'égalité** entre les cadres et les non cadres. Face à l'incapacité et l'invalidité, nous sommes tous égaux.
- **pour valoriser notre régime de branche en offrant d'autres avantages que le salaire.**

Cette couverture complémentaire apporte **un cadre protecteur aux salariés**. Elle est **supportée à 50 / 50** par les employeurs et les salariés.

L'article 8-9 « Gestion du régime » est ainsi modifié comme suit : « Le taux de cotisation (en % du salaire brut) prévaut titre de la garantie incapacité-invalidité est fixé ainsi : 0,830 % du salaire brut. Pris en charge à hauteur de 50 % par l'employeur (soit 0,415 %) et 50 % par le salarié (soit 0,415 %). »

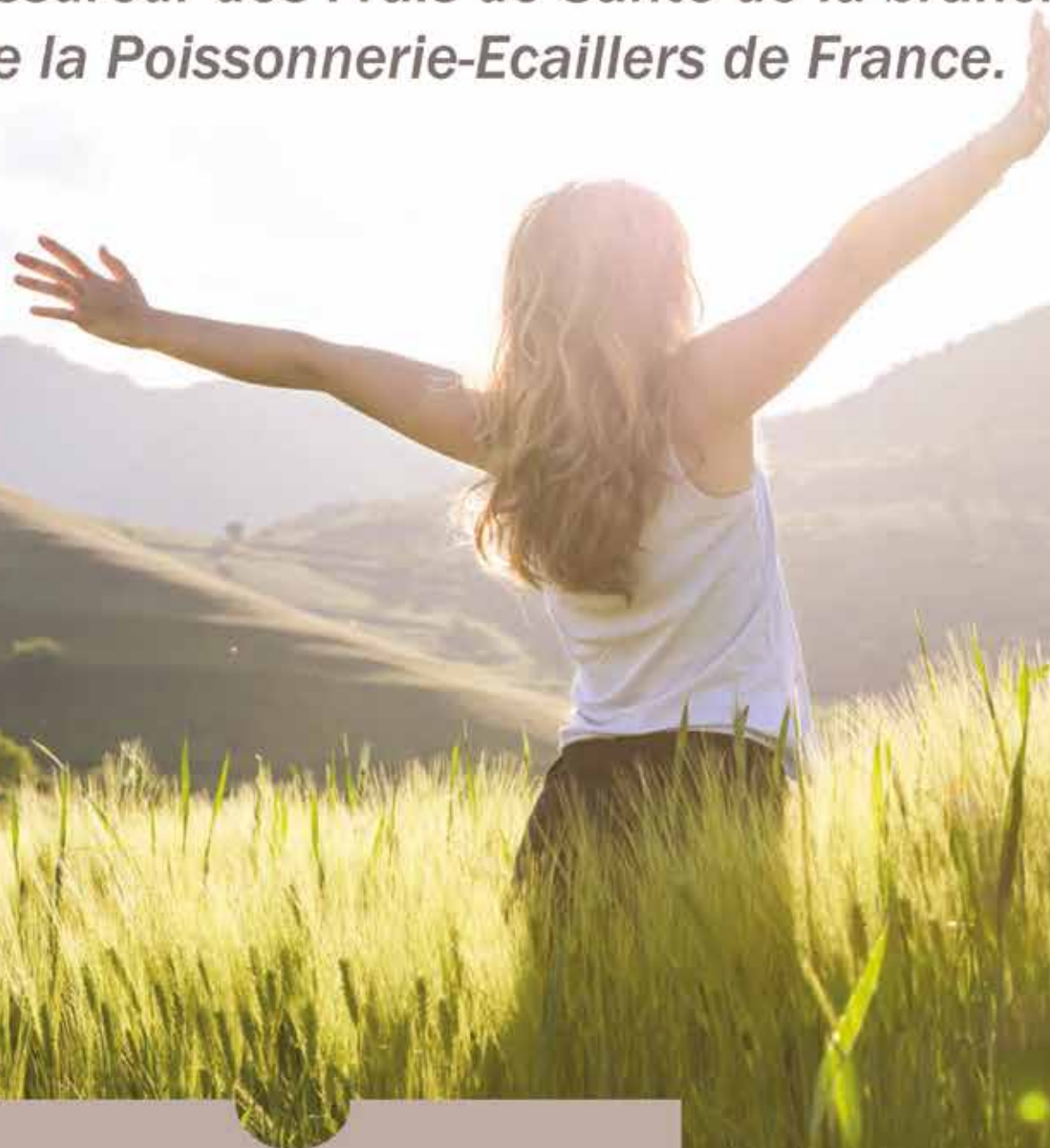
Ce taux se décompose de la manière suivante :

- **Incapacité** : 0,24 %
 - **Invalidité** : 0,43 %
 - **Reprise du passif (taux lissé sur 5 ans)** : 0,16 %
- Au terme des 5 années (1^{er} juillet 2024), **le taux de cotisation de la garantie incapacité-invalidité sera ainsi de 0,67 % du salaire brut** (0,24 % au titre de l'incapacité et 0,43 % au titre de l'invalidité).

Par exemple, cette garantie représentera 8,30 € pour le salarié et 8,30 € pour l'employeur, sur un salaire moyen de 2000 €.

Quand on sait les conséquences possibles d'une incapacité / invalidité, **cet avenant est une véritable force pour le régime.**

***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

Nouveautés dans le service de protection juridique

L'Organisation des Poissonniers Écaillers de France propose à tous ses adhérents, et donc par extension à tous les adhérents de l'UNPF et du SPEF (anciennement nommé Confédération Nationale des Poissonniers-Écaillers de France) de souscrire à un service de protection juridique. Suite à la réunion du CA de l'UNPF le 13 mai, la décision a été prise que ce service soit désormais inclus dans votre cotisation de 250€/an.

Qui peut adhérer ?

Les non-adhérents doivent adhérer à l'UNPF OU AU SPEF pour pouvoir bénéficier de cette assurance. Retrouvez en dernière page du magazine un bulletin d'adhésion UNPF ou SPEF.



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Si vous êtes déjà adhérent à la MAPA et déjà adhérent à l'UNPF ou au SPEF : il n'y aura pas de double cotisation. Les adhérents doivent alors contacter leur conseiller commercial MAPA pour que ce dernier fasse un avenant avec une diminution de la cotisation du contrat lié à la garantie Protection Juridique.

En souscrivant à la protection juridique par l'UNPF/SPEF/OPEF, les Artisans Poissonniers sont appuyés par leur **Organisation Professionnelle qui peut agir en faveur d'un avancement des dossiers.**

But de cette assurance

- Vous procurer l'assistance d'un service juridique spécialisé si vous êtes

l'objet d'une réclamation que vous estimez injustifiée ou si vous avez subi un préjudice du fait d'un tiers (sous réserve que l'importance financière de ce préjudice soit d'au moins 600 € lorsque c'est vous qui réclamez une indemnisation ou le paiement d'une dette).

- Vous rembourser dans le cas où il y a procès, les honoraires d'avocats et les frais de justice.

Les litiges garantis

La garantie sera notamment acquise dans le cas où le litige vous opposerait à :

- Un client (créance impayée).
- Un fournisseur de marchandises (erreur de facturation, non-respect de livraison, refus de vente...).
- Un vendeur de matériel (vice caché...).
- Un entrepreneur, un artisan (travaux de construction, d'aménagement de magasin, de réparations...).
- Votre propriétaire (entretien de l'immeuble, loyer, bail...).
- Vos voisins (trouble, mitoyenneté).



- L'administration (y compris l'administration fiscale), les services publics, les collectivités locales, la Sécurité Sociale.

- Une banque, un organisme de leasing.

- Un de vos employés.

Retrouvez les litiges exclus, les montants assurés et les démarches à suivre en cas de litige sur notre site : www.unionde-lapoissonnerie.org

Pour tout ce qui concerne cette garantie, vous pouvez contacter :

MAPA Rungis
28 rue de la Tour
94150 RUNGIS CÉDEX
rungis@mapa-assurances.fr
Tél. : 01 49 79 16 00

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 | 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 - Référént Grand Est
M. René Schaller - 06 60 25 14 24

2 - Référént 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 - Référént de Poitou Charente
M. Olivier Dupuy - 06 84 78 99 21

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

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

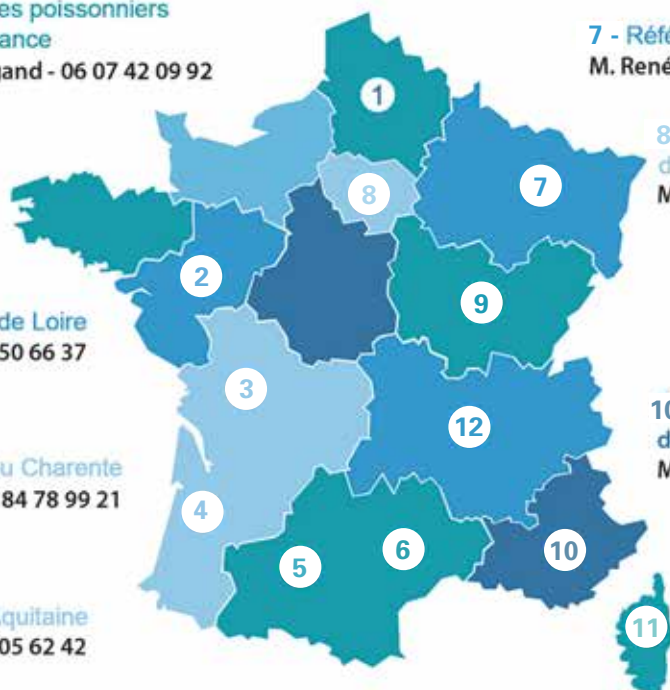
10 - Fédération des poissonniers de PACA
M. Armand Barbaud - 06 22 13 79 99

5 - Référént 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°37 Octobre 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



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



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