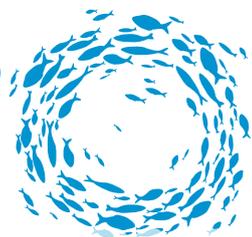


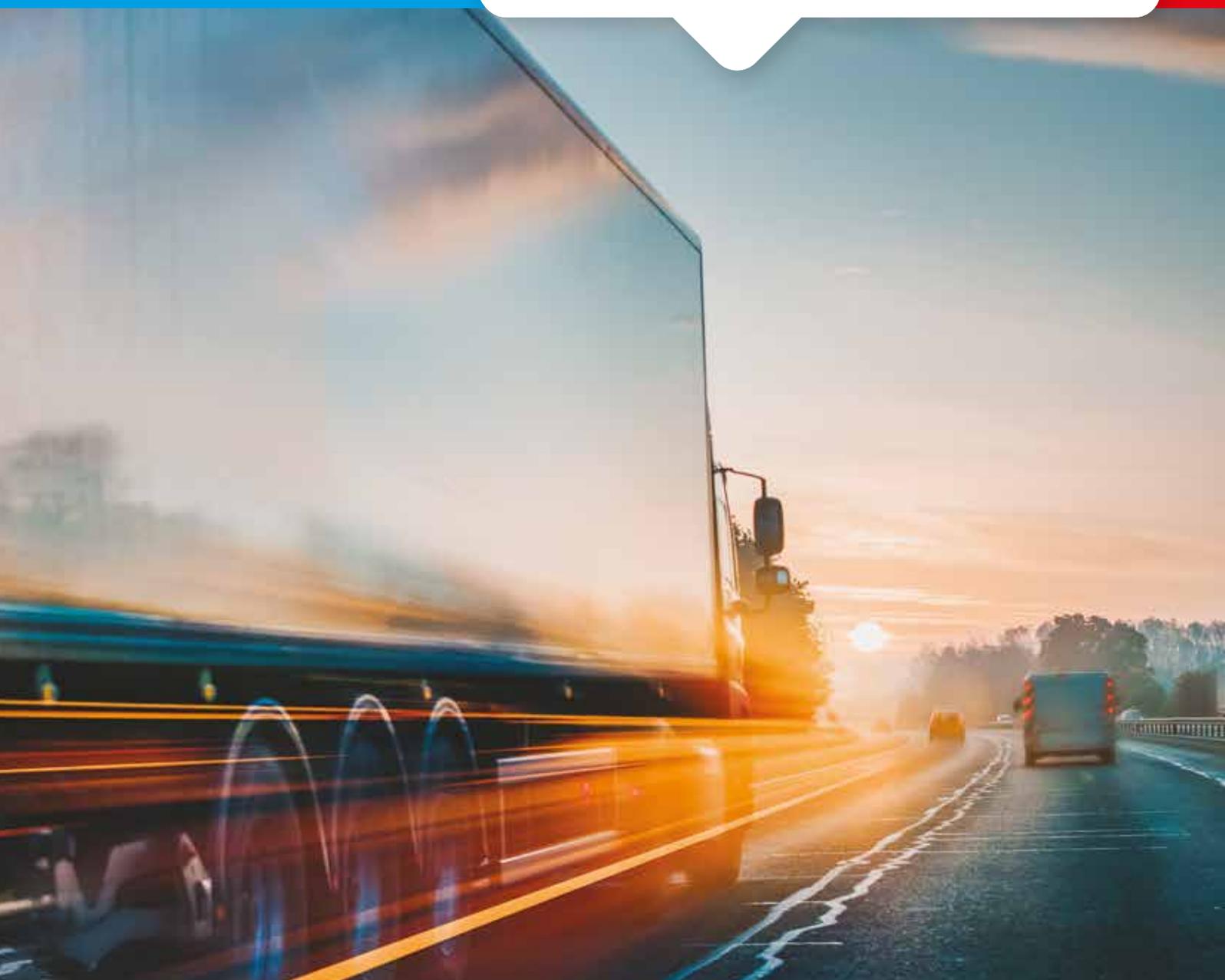


L'INF



de La POISSONNERIE française

N°67 mars-avril 2023



QUELLES OBLIGATIONS DE CONTRÔLES
des produits de la pêche par les
professionnels de l'amont et l'aval P.8 et 9

MISE EN GARDE DE L'USAGE D'IMAGES ET
visuels dans vos publicités et sur internet P.10 et 11

ALERTE SUR LE PLAN DE DÉVELOPPEMENT
des Compétences P.15

L'ABANDON DE POSTE DEVIENT
une démission P.16 et 17

Explosion des coûts de transport dans la poissonnerie, L'OPEF réagit





Viviers de Porsguen
— l'Océan pour origine —

VOTRE RÉFÉRENT CUISSON EN BRETAGNE NORD

- Artisan cuiseur au service des poissonniers depuis plus de 20 ans -



Cuisson

- à l'eau de mer -

Coquillages

- Bulots, bigorneaux -

Crustacés

- Tourteaux (demi, pinces),
araignées, homards,
langoustes, langoustines -

Les Viviers de Porsguen - 2 rue du Menhir - 29430 Plouescat - Tél. 02 98 69 63 07
mail : commerce@les-viviers-de-porsguen.com

Plus d'infos sur ocealliance.fr/societes/viviers-de-porsguen/

Connectez-vous

Clic  **CÉAN**

DIRECT CRIEE



**COMMANDEZ vos produits
de la mer en ligne sur
clicocéan.fr**





Silvère Moreau
Président de l'OPEF

Chèr(e)s Collègues,

La conjoncture est toujours aussi compliquée pour nos entreprises et les difficultés s'installent dans la filière. Depuis plusieurs mois, en lien avec les différents acteurs de l'amont, l'OPEF agit sur le dossier « transport » pour faire en sorte que les transporteurs perdent l'habitude de nous imposer des hausses de tarifs automatiques et déconnectées. Un dispositif est particulièrement révélateur et impactant pour nos entreprises celui de la « surtaxe carburant ». Comme vous pourrez le lire dans le dossier dédié, une clarification a été demandée au Ministère des Transports afin notamment d'en préciser le périmètre. En effet, et en prétendant respecter la « loi » pourtant bien muette sur ce point, ils appliquent actuellement une surtaxe calculée sur la totalité de leurs coûts et pas simplement la prestation de transport. Redéfinir l'assiette permettra des économies importantes pour les entreprises sur ce poste. Nous avons besoins des transporteurs, mais la relation commerciale doit rester juste et équilibrée.

Cette inflation qui nous touche ne se limite pas au transport : électricité, essence, charges salariales, coûts de nos approvisionnements comment maintenir nos marges dans ce cadre ? Concernant l'électricité nous restons vigilants et en lien avec les autres professions, défendrons le maintien du bouclier tarifaire et des dispositifs en place. Nous saluons sur ce point la réactivité et les actions de nos collègues de la boucherie et les en remercions.

Côté formation aussi, de nouveau une alerte forte sur les budgets de la branche. De manière unilatérale France Compétences a annon-

cé une réduction drastique des budgets faisant peser une menace sur le financement des départs en formation. Nous défendrons le droit de nos salariés de se former et dénonçons ce modèle et cette « politique des enveloppes » décidées on ne sait comment, de manière opaque et illisible mais toujours au détriment du terrain.

Pour terminer, ce petit mot sur une note positive, comme vous le savez, le XXVII^{ème} concours Un des Meilleurs Ouvriers de France vient de se terminer et, c'est officiel, nous avons 4 nouveaux "MOF" dans notre métier. Félicitations à eux pour leur parcours et leur réussite. Les MOF sont nos ambassadeurs ils mettent en lumière le métier et suscitent des vocations. L'édition qui se termine et qui nous a mobilisé plusieurs mois a été particulièrement réussie et la qualité des professionnels qui se sont présentés, de très haut vol. À titre personnel, je les remercie tous chaleureusement.

Aux lauréats de cette édition, je leur rappelle qu'ils ont désormais aussi le devoir de transmettre et notamment aux jeunes !

Rendez-vous dans 4 ans pour la prochaine édition !

Nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

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

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France



Sommaire

- P. 4** Explosion des coûts de transport dans la poissonnerie – un impact fort sur la pérennité de nos entreprises : les actions de l'opef
- P. 6** Fin des aides énergie aux entreprises ?
- P. 7** La CFBC lance l'alerte
- P. 8** Quelles obligations de contrôles des produits de la pêche pour les professionnels de l'amont et de l'aval ?
- P. 10** Mise en garde sur l'usage d'images et visuels dans vos publicités et sites internet
- P. 11**
- P. 12** La filière française IKEJIME a lancé sa marque collective au SIA
- P. 13** Fin de l'impression du ticket de caisse reportée pour les catégories concernées
- P. 15** Alerte sur le PDC
Plan de Développement des Compétences
- P. 16** L'abandon de poste devient une démission
- P. 17**
- P. 18** OPEF-aggis, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 19** MAPA - Une réponse à vos questions juridiques
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 21**
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 23**
- P. 24** Annonces
- P. 25**
- P. 26** L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !
- P. 27** Informations pratiques

Merci à nos Partenaires grâce à qui nous imprimons ce journal :



Édité par : France Poissonnerie Presse
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
01 40 53 47 76
Directeur de la publication et de la rédaction
Silvère MOREAU



Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNEY & Florence EMERY
Publicité
Jean-Marc RAMET
Crédit photos
Pavillon France, SCAPP, Poissonnier Corail, Shutterstock, © Diph Photography

Conception, réalisation et gestion Impression
Génération imprimeur
Retrouvez votre magazine sur :
www.poissonniers.com
Suivez toutes les actions de l'OPEF :



Nos Partenaires :



Depuis un an, les coûts de transport et d'approvisionnement ont atteint des niveaux mettant en danger de nombreuses entreprises. Hausse des poids minimum de ramasse, + 40% pour la surtaxe carburant, renégociation continue des tarifs. Les entreprises se trouvent démunies face aux orientations prises unilatéralement par les deux transporteurs historiques de la filière : la STEF et DELANCHY.

Confrontées à une hausse sans précédent des coûts de transport, vous êtes très nombreux à nous faire remonter les difficultés que vous rencontrez en matière d'approvisionnements et des hausses extrêmement importantes qui vous sont appliquées par les transporteurs de la poissonnerie. Cette situation est générale avec des conséquences importantes sur la rentabilité et la pérennité de vos entreprises, le poste transport représentant en moyenne plus de 10 % du chiffre d'affaires.

L'OPEF s'est emparée du sujet et agit au niveau de l'administration pour défendre les entreprises. Plusieurs courriers ont été envoyés et le point abordé dans de nombreuses réunions. Une étude juridique a été menée, en lien avec un cabinet d'avocat, pour étudier les options à disposition de la branche.

La situation est en effet très compliquée et particulièrement asymétrique : deux entreprises de transport se partagent historiquement la quasi-totalité du marché. Cette situation de « duopole » rend difficile la libre concurrence et donne un pouvoir de marché à ces deux opérateurs. Dans le même temps, force est de constater que sans ces deux transporteurs, la filière serait à l'arrêt. Aussi, toute négociation et toute action doit prendre en compte l'importance des transporteurs pour notre filière.

Concrètement, cette explosion des coûts de transport trouve sa source dans deux facteurs explicatifs : **les conditions commerciales des transporteurs et la surtaxe carburant.**

Concernant les conditions commerciales

Les transporteurs historiques, mois après mois, imposent de nouvelles augmentations et conditions particulières, notamment hausse des niveaux minimums de ramasse impactant d'autant les entreprises. En 2020, nous avons obtenu un maintien à 30 kg. Nous sommes désormais à 40 kg et, déjà, il est question de plus. Nous sommes très attentifs à ces modifications et à de possibles abus de position dominante, extrêmement difficiles à identifier. Nous avons alerté les ministères de tutelle et cette question est à l'étude dans ces instances.

Le point extrêmement compliqué revient à identifier, dans les demandes de hausse des transporteurs, ce qui correspond à une réalité économique et ce qui relève d'un « abus ». La négociation entre une entreprise de la poissonnerie et un transporteur de la taille de DELANCHY ou de la STEF relève plus d'une « information d'augmentation » que d'une réelle négociation où les parties pourraient chacune faire valoir leur position.

En tout état de cause, vos remontées nous poussent à poursuivre notre action sur ce sujet et continuer à faire part de notre vive interrogation concernant la réalité et la justification économique

de ces augmentations pour les transporteurs.

Concernant la Surtaxe Carburant

 **Cette surtaxe fait l'objet d'une utilisation et d'une interprétation totalement en faveur des transporteurs et l'OPEF agit pour qu'une clarification rapide intervienne du ministère des Transports.**

La situation est ici purement scandaleuse. Cette « surtaxe carburant » participe très fortement à l'inflation de nos coûts de transport et a subi des variations atteignant jusqu'à + 40 %, sur un poste qui, comme évoqué, pèse plus de 10 % du chiffre d'affaires. L'impact financier de cette surtaxe est donc majeur et il est impossible pour les entreprises de la répercuter en totalité à leurs clients et donc au consommateur.

Cette « surtaxe carburant » fait l'objet d'un encadrement législatif dont nous ne remettons pas en cause le principe mais l'interprétation – à leur avantage – par les transporteurs.

 **Cette surtaxe est d'autant plus abusive que les transporteurs eux-mêmes, quand ils sous-traitent les derniers kilomètres, ne l'appliquent pas aux entreprises qu'ils affrètent !**

Depuis mai 2022, plusieurs de nos membres, accompagnés d'un expert, ont cherché à obtenir des précisions de la part des transporteurs quant à leur méthode de calcul relative à cette surtaxe. Ceux-ci ont jusqu'à présent refusé de répondre à cette sollicitation, se bornant à chaque fois à répondre « nous appliquons la loi, voyez avec le Comité National Routier », sans autre précision.

Or, d'après l'étude des textes, les expertises menées et les vérifications des conditions de son application par les transporteurs sur la facturation, il nous apparaît que ces taux de surtaxe carburant s'avèrent très largement surévalués par les transporteurs.

L'OPEF a soulevé 3 axes, que nous avons communiqué au ministère et sur lesquels nous demandons des réponses :

1. L'assiette de calcul de la surtaxe carburant dans les activités de Groupage / Messagerie

Nous ne comprenons pas pourquoi toutes les instructions de 2006 du Ministère des Transports sur les spécificités « Groupage/Messagerie » ne sont pas prises en compte par le CNR et par les transporteurs. Il s'agit du poste sectoriel le plus important pour les entreprises de la poissonnerie.

Notamment, nous dénonçons fortement le périmètre de calcul retenu par les transporteurs. En effet, ceux-ci calculent et appliquent la surtaxe carburant sur la totalité du prix de la prestation de transport alors que, s'agissant d'une contribution imposée pour participer

aux surcoûts du carburant, il semblerait approprié d'en exclure les activités non-consomatrices de carburant : passage à quai, transit, frais administratifs, services marketing, système d'information, commerce, etc., étant précisé que ces activités représentant près de 50 % du prix de la prestation de transport.

2. Les indexations CNR remontant jusqu'aux années 2000

Nous ne comprenons pas pourquoi quelques transporteurs indexent leurs prix sur des indices CNR aussi anciens, parfois antérieurs à la loi de 2006 ?

De telles indexations semblent évidemment abusives car d'une part elles sont antérieures à la loi, et d'autre part elles ne reflètent plus depuis longtemps la réalité économique des coûts des transporteurs liés aux évolutions des prix des carburants. De fait, il en résulte, qu'en détournement complet de l'esprit de la loi, qui était de dédommager les transporteurs pour faire face aux variations ponctuelles des cours, certains transporteurs utilisent désormais la surtaxe carburant comme variable d'ajustement pour imposer des hausses de prix pérennes sans passer par de réelles négociations commerciales.

3. Les aides sur le Carburant accordées aux transporteurs

L'OPEF dénonce que les nombreuses aides perçues par les transporteurs, concernant le carburant routier, ne soient pas déduites du périmètre de cette surtaxe facturée aux entreprises de la poissonnerie : TICPE, dispositif existant depuis 2006, plan de résilience de 400 m€ de mars 2022 (jusqu'à 1 400 € accordés aux transporteurs par véhicule sans plafonnement pour un SR 44t) et enfin, l'aide très significative accordée par le décret de mars 2022 qui a permis une prise en charge d'une partie du coût du carburant. Cette aide, calculée par litre de carburant aux transporteurs, vient d'être annulée par le Conseil d'État, mais sans que celui-ci ne décide d'un effet rétroactif. Les transporteurs ont ainsi perçu sur la période un double paiement des augmentations carburant.

C'est pourquoi l'OPEF demande régulièrement une meilleure application des règles et leur révision. Notamment, en lien avec le CNC – Comité National de la Conchyliculture - regroupant des professions partageant des problématiques similaires. Au regard de ces différents éléments, nous sollicitons auprès des services de l'État compétents, une attention particulière et un accompagnement spécifique pour l'ensemble de nos structures fortement impactées par la situation actuelle et, ainsi, une véritable réflexion quant à une solution à apporter à notre secteur.

Monsieur Clément BEAUNE,

Ministre délégué chargé des Transports, auprès du Ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des Territoires
Hôtel Le Play
40 rue du Bac
75700 Paris

Paris, le 21 mars 2023

Réf. : 20230321

Objet : Augmentation des coûts du transport

Monsieur le Ministre,

Confrontées à une hausse sans précédent des coûts de transport, nos entreprises majoritairement des TPE (artisans poissonniers, restaurateurs) rencontrent de nombreuses difficultés d'approvisionnements et subissent les exigences des grands groupes de transporteurs. Cette situation a des conséquences importantes sur leur rentabilité et leur pérennité, le poste « Transport sur Vente » représentant en moyenne plus de 10 % de leur chiffre d'affaires.

Cette explosion des coûts de transport trouve sa source dans deux facteurs explicatifs : **les conditions commerciales d'une part et la surtaxe carburant d'autre part.**

Concernant les conditions commerciales :

Les entreprises de notre branche déplorent un abus de position dominante de la part des 2 à 3 transporteurs qui monopolisent le secteur de la logistique des produits de la mer et qui imposent des conditions commerciales unilatérales, sur lesquelles aucune négociation n'est possible, les mettant en difficulté.

Nous lançons un état des lieux sur ce point et vous communiqueront le résultat prochainement.

L'un des transporteurs historiques de produits de la mer a ainsi, à nouveau, modifié ses tarifs et augmenté fortement ses forfaits de livraison mettant en péril la situation financière des entreprises.

Nos professions regrettent vivement ces augmentations et exigences et s'interrogent par ailleurs fortement sur leur justification économique pour les transporteurs.

Concernant la Surtaxe Carburant

La surtaxe carburant participe très fortement à l'inflation de nos coûts de transport et a subi des variations atteignant jusqu'à + 40 %, sur un poste qui comme élément financier de cette surtaxe est donc majeur et il est important pour nos entreprises de la transmettre à leurs clients et donc au consommateur.

Cette « surtaxe carburant » fait l'objet d'un encadrement par le principe mais l'interprétation – à leur avantage – par les transporteurs.

Trois axes nous semblent particulièrement importants et nécessiter une intervention du Ministère :

1. La vérification que la liberté du commerce s'applique bien à notre secteur d'activité et qu'il n'y a pas un abus de position dominante de la part de quelques transporteurs vis-à-vis des entreprises de notre secteur. Cette vérification nous semble relever de l'autorité de la concurrence.
2. L'arbitrage du ministère des Transports sur nos questions sur la surtaxe carburant. Nous demandons notamment la mise à jour du cahier des charges de 2006 et sa publication et diffusion officielle sur le site internet du CNR.
3. La nomination, par le ministre des Transports, d'un représentant des chargeurs (c'est-à-dire des entreprises utilisatrices des transporteurs) au conseil d'administration du CNR, pour rééquilibrer les rapports entre les entreprises utilisatrices et les transporteurs.

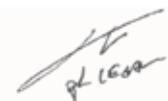
1. La vérification que la liberté du commerce s'applique bien à notre secteur d'activité et qu'il n'y a pas un abus de position dominante de la part de quelques transporteurs vis-à-vis des entreprises de notre secteur,
2. L'arbitrage du ministère des Transports sur nos questions sur la surtaxe carburant. Nous demandons notamment la mise à jour du cahier des charges de 2006 et sa publication et diffusion officielle sur le site internet du CNR,
3. La nomination par le Ministre des Transports d'un représentant des chargeurs au conseil d'administration du CNR, pour rééquilibrer les rapports entre Chargeurs et Transporteurs

En vous remerciant vivement pour l'attention portée à notre demande, nous vous prions de croire, Monsieur le Ministre, à l'assurance de notre haute considération.

Hubert JAN
Président de l'UMIH restauration

Silvère MOREAU
Président de l'OPEF

Philippe LE GAL
Président du CNC



Suite à l'ensemble des actions menées, le ministère des Transports nous a indiqué qu'une clarification concernant la surtaxe carburant serait publiée rapidement. Nous l'attendons dans les jours à venir.

POUR VISUALISER L'INTÉGRALITÉ DU MAG L'INFO DE LA POISSONNERIE FRANÇAISE : ADHÉREZ !



2023

ANNÉE
DE LA REPRÉSENTATIVITÉ

POUR QUE LE MÉTIER
CONTINUE D'ÊTRE
REPRÉSENTÉ,

J'ADHÈRE

Charles Geslain,
Artisan poissonnier à Caen

En décembre 2023, 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 !**

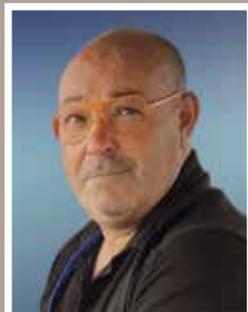
La seule solution : **adhérer à l'OPEF !**

Le mot du Président Corail

Chers adhérents, chères adhérentes,

Le service achats est toujours là pour vous présenter ses meilleurs produits et au meilleur prix ; c'est pour cela que Régis est présent, comme chaque année, sur notre stand POISSONNIER CORAIL au SEAFOOD, à Barcelone.

Quant au service communication, il se tient toujours



présent à vos côtés, pour partager les actualités du groupement ainsi que les vôtres.

Revenons sur le dernier concours qui a eu lieu : le concours « POISSONNIER CORAIL » au Salon Rest'Hôtel de Tours. Une compétition placée sous le signe de la jeunesse, qui nous annonce un avenir prometteur du métier.

Revivez ces moments en allant sur notre page Facebook ou Instagram.

Les nouvelles de votre coopérative !

I. RETOUR SUR LE CONCOURS « POISSONNIER CORAIL »

Le dimanche 12 mars s'est tenu le concours « POISSONNIER CORAIL » pour la première fois au Salon Rest'Hôtel de Tours. 7 candidats, venus des 4 coins de la France, se sont réunis pour s'affronter sur les connaissances et compétences du métier. Le concours s'est déroulé sur deux heures et demi et a débuté par l'incontournable épreuve théorique : le QCM. S'en est suivi ensuite les épreuves pratiques.

Les deux juges, adhérents de la SCAPP : Mme CANO Ingrid, gérante de la poissonnerie « Le petit chalutier » à Paris et M. BRANDIN Sébastien, Meilleur Ouvrier de France (MOF), gérant de « La BouillaSeb » à Gaillac, ont évalués les participants sur leur rapidité par le biais de l'épreuve d'ouverture de coquilles Saint-Jacques. Mais aussi sur leur précision et leurs œuvres grâce à l'épreuve de découpe et celle du buffet final.

Bien que la plupart des candidats se lançaient dans un concours pour la première fois, les prestations n'en étaient que plus

belles. Cela démontre le niveau de savoir-faire qui ne fait qu'accroître auprès de la nouvelle génération, grâce à la transmission des savoirs des plus anciens.

Le concours a remporté un vif succès auprès de la population locale, qui est venue en nombre observer les poissonniers à l'oeuvre et déguster leurs créations à la fin du concours, car nous avons à cœur de ne faire aucun gaspillage.



Nous félicitons M. RINGOT Milan de la Poissonnerie Paro (13) qui arrive à la première place de ce concours. Suivi par Mme FARCE Julie de la Maison Suné (37) à la deuxième place et M. VIVES Alexy de

la Poissonnerie du Port – Chez Élise (33) à la troisième place. Nous félicitons également les soeurs BOUSQUET : Jeanne, Benoîte, Thérèse et Marie, de la Poissonnerie la Pêcherie (35) qui n'ont rien lâché durant tout le concours et qui ont su nous émerveiller avec leurs prestations !



CORAIL MAREYAGE, le lancement

II. SALON SEAFOOD

Votre coopérative sera présente au salon SEAFOOD qui aura lieu du 25 au 27 AVRIL 2023 à Barcelone. N'hésitez pas à nous retrouver pour que l'on puisse échanger de vive voix sur cette filière qui nous réunit !

Le SEAFOOD est le rendez-vous incontournable pour le service achats. En effet, il s'agit de l'occasion rêvée pour Régis, responsable achats, de revoir nos fournisseurs historiques et d'en rencontrer de nouveaux. En plus de pouvoir vous proposer de nouveaux produits, il en profite pour négocier les meilleurs prix pour tout le groupement ! Cette année, nos filiales : SN JEANNE MAREYAGE, CORAIL MAREYAGE ainsi que LA BOUTIQUE DU POISSONNIER seront présentes à nos côtés.

Retrouvez-nous au Hall 3 | Av. Joan Carles I, 64
« TASTE FRANCE » - Stand 3B601-B | 08908 L'Hospitalet de Llobregat
FIRA BARCELONA GRAN VIA | BARCELONA, Espagne

III. LE RENDEZ-VOUS DE L'ANNÉE

Plus que quelques semaines avant de tous se retrouver à l'occasion de notre événement incontournable : les Assises de la coopérative ! Un rendez-vous unique exclusivement réservé aux adhérents de la SCAPP.

Nous vous avons concoctés un programme riche en saveurs et en émotions... Dans la magnifique ville de Porto. Croisière sur le Douro, Aquarium, Caves de Porto, Conserverie ancestrale...



La Boutique du Poissonnier

COUTEAUX À HUÎTRES PERSONNALISÉS x100u

OFFRE PROMO
jusqu'au 15/06/23



SAC ISOTHERME x50u «Mon artisan poissonnier»

En polypropylène non tissé + film OPP



Livraison mi-juin 2023

RINCE-DOIGTS x2000u «Partenaire officiel des crustacés»



PLATEAUX EN POLYPROPYLENE recyclables et réutilisables



49x35cm (5,5cm H)
4/5 parts x96u

• Ø 35cm (6,5cm H)
4/5 parts x96u

• Ø 50cm (6,5cm H)
6/8 parts x90u

Possibilité de coiffes en supplément

Embossage bateau



GANTS JETABLES NOIRS x1000u

- En nitrile
- Non poudré
- Alimentaire
- Sans latex

Disponible en **S - M - L - XL**



P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

France Filière Pêche : 11 ans d'engagements aux côtés des professionnels pour la pérennité de la pêche française

La vitrine réfrigérée est-elle l'avenir de la poissonnerie ? C'est pour répondre à cette question, potentiellement porteuse d'une petite révolution dans les pratiques des professionnels, que le projet **Poisson sans glace (PSG)** a été lancé début novembre 2022. L'OPEF, à l'origine de ce projet financé par France Filière Pêche, est partie du constat que plusieurs poissonneries avaient d'ores et déjà mis en place ce nouveau mode de conservation du poisson par simple disposi-

tion d'une vitrine réfrigérée, sans glace.

Le projet PSG a donc pour objectif de comparer les deux pratiques de conservation, afin d'évaluer précisément les avantages et les inconvénients de chacune d'elle. Les scientifiques procéderont, pour chaque mode de conservation, aux suivis de température d'ambiance et à cœur des produits, à l'évaluation comparative de la qualité sensorielle de poissons et à l'évaluation comparative de la qualité sanitaire des poissons, pour *in fine*

établir des recommandations pour les détaillants-poissonniers fondées sur des critères objectifs. Et ainsi de permettre aux professionnels d'évoluer vers une harmonisation de leurs pratiques.

Les premières conclusions du projet PSG, qui associe un partenaire scientifique (IFREMER) et un prestataire technique (CRITT agro-alimentaire) sont attendues en octobre 2023. Ses enjeux sont sanitaires, socio-économiques, environnementaux, commerciaux et scientifiques, mais aussi réglementaires.



© crédit photo Critt Agro-Alimentaire

FRANCE FILIÈRE PÊCHE

Rassemble tous les maillons de la filière de pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, distributeurs et Artisans Poissonniers), au sein d'une démarche de valorisation des engagements des professionnels en faveur d'une pêche nourricière durable.



Un podium 100% féminin pour le concours des Jeunes poissonniers !

Comme tous les ans, **PAVILLON FRANCE** a jeté l'ancre au Salon international de l'Agriculture, du 25 février au 5 mars à Paris. L'un des temps forts de ce rendez-vous incontournable aura sans conteste été le concours des Jeunes poissonniers-écaillers (en partenariat avec l'OPEF et Poissonnier Corail), disputé le dimanche 26 février. Les six candidats, dont le savoir-faire était évalué par un jury présidé par Dominique Febvre, Président de la Scapp Poissonnier Corail, ont disposé de deux heures pour travailler et valoriser, dans le respect des règles de l'art de la poissonnerie, les produits de la mer, en réalisant notamment un carpaccio de mullet, un merlan en béliet ou encore une daurade en portefeuille.



Sandy Ruffay, Eulalie Rus et Djennyfer Grain

Et à l'issue de ces deux heures d'effort, sous les yeux d'un public nombreux et attentif, ce sont trois femmes qui sont montées sur le podium : Eulalie Rus (chez Eulalie à L'Isle sur la Sorgue), Djennyfer Grain (L'écaille, Village gastronomique à Dijon) et Sandy Ruffray, (Poissonnerie Laminak à Biarritz). « Poissonnière, c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça ! C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits », a réagi la gagnante après avoir reçu son trophée. « C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »



France Filière Pêche et l'OPEF ont le plaisir de vous offrir une affiche **PAVILLON FRANCE** mettant en avant une recette de plie, avec la nouvelle identité visuelle des outils d'animation de la marque. Vous pouvez commander gratuitement la fiche de cette recette et de beaucoup d'autres, ainsi que des outils de mise en valeur pour votre boutique, sur www.pavillonfrance-pro.fr,



Créée par les acteurs de la filière pour promouvoir les produits de pêche française, la marque collective PAVILLON FRANCE représente un vecteur de communication puissant de nos engagements auprès des consommateurs. Mettre en avant la marque sur nos étals, c'est :



Soutenir les emplois de la filière, valoriser les métiers de milliers d'hommes et de femmes engagés au quotidien pour la qualité des produits



Encourager les pratiques vertueuses des professionnels pour une gestion responsable de la ressource



Soutenir la recherche scientifique pour préserver l'avenir des océans



Retrouvez toutes nos annonces sur le site www.poissonniers.com

À VENDRE FONDS POISSONNERIE - LANGUEUX (22)

Surface de 61 m² à Langueux (22)
Place de parking devant la boutique (dont 5 places de 10 mn).
Potentiellement à développer le traiteur en installant une cuisine.
Pas de salarié.
Poissonnerie existante depuis 1985, repris en 1997 et à mon compte depuis 2001.

Loyer : 666 € HT

Prix de vente : 45 000 €

Contact : 02 96 62 13 14 ou 06 70 03 49 70



URGENT - VENTE FONDS DE COMMERCE À PAU (DPT 64)

Vends fonds de commerce poissonnerie et plats cuisinés, à Pau depuis plus de 20 ans.
Fort potentiel sur axe très passant, avec places de parking.
Clientèle fidélisée.
- Surface de vente 60m² - 2 chambres froide
- Cuisine équipée 20m² - WC, vestiaire, etc.

Le tout en très bon état !

CA 2022 : 380 000 euros HT

Loyer : 980 euros HT

Prix de vente : 105 000 euros

Pour tous renseignements complémentaires, contacter le 06 16 86 28 53



À VENDRE 2 FONDS DE COMMERCE LA MOTHE-ACHARD ET LA ROCHE-SUR-YON (85)

La Mothe-Achard :

Le premier point de vente est constitué d'une poissonnerie de 35m² environ.

Celle-ci possède :

- une chambre froide,
- des toilettes,
- un coin préparation en inox avec deux éviers.

Le banc inox mesure à peu près 6 m.
Il est complété par deux tables en résine avec des pieds inox.

La poissonnerie est actuellement ouverte :

- le matin uniquement,
 - le mardi, mercredi et samedi.
- Elle n'est pas exploitée à son maximum puisqu'elle peut être ouverte tous les jours et toute la journée.

Le loyer est de 646,22 € TTC/mois.

Elle est sur une place qui possède 15 stationnements gratuits.

Pour le deuxième point de vente, il s'agit d'un emplacement avec un étal à peu près 8 m, sous les Halles de la Mothe Achard.

Les Halles se trouvent sur la même place que le magasin. Elles sont ouvertes une fois par semaine le vendredi.

Les droits de place sont de

165,75 € TTC/trimestre.

CA : 225 000 €.

Celui-ci peut être largement amélioré !

Prix de vente : 66 000 €

La Roche-sur-Yon :

Sous les Halles.

Le banc est de 7m30.

L'abonnement de 414€TTC/mois comprend également 1 chambre froide individuelle et la possibilité d'utiliser les 2 machines à glace du marché.

Obligation d'être présent :
- 4 matinées sur les 5 jours d'ouverture
- Ouverture le mardi, le jeudi, le vendredi, le samedi et le dimanche.

CA actuel est de 178 000 €.

Mais nous venons de subir 5 années de travaux qui arrivent à terme.

Il y a un parking souterrain de 270 places avec un accès direct aux Halles par ascenseur.

Prix de vente : 55 000 €

Contact : 06 62 51 60 28

URGENT - À VENDRE FONDS DE COMMERCE + BANC DANS HALLES (DPT 79)

À vendre commerce à cause de mon prochain départ à la retraite.

À mon compte depuis 1999, je vends :

Ce fonds de commerce
+ un banc refait à neuf fin 2019 dans les halles (marchés les mardis et samedis) et 2 emplacements dans communes voisines !

Dans le magasin :

- 1 étal réfrigéré de 4 m (Gibrat),
- 1 vitrine réfrigérée de 2m50 sur 2 étages (Gibrat),
- 2 chambres froides,
- 1 vivier 500l,
- 1 machine à glace,
- 1 balance aux normes,

Dans les halles :

- 1 banc tout inox de 12 m,
 - Une table de découpe avec évier et douchette,
 - Un curl réfrigéré,
 - Un évier avec douchette
 - Un camion expert plastifié,
- CA 300 000 euros HT
Bon EBE
Prix : 120 000 euros
Possibilité de louer ou acheter les murs.
Logement au-dessus du magasin.
Contact : 06 80 10 44 38



La Mothe-Achard (2 points de vente)



La Roche-sur-Yon



(rubrique Annonces), avec plus de photos et d'informations !

LE MARCHÉ DE SAINT-YRIEIX SUR CHARENTE (DPT 16) CHERCHE SON POISSONNIER

Nous recherchons un poissonnier sur notre marché hebdomadaire :

- Samedi de 9h00 à 13h00
- Place des Rochers à Saint-Yrieix à côté d'Angoulême
- (0,40€ le mètre linéaire, électricité et eau à disposition)

Contact : Michel Villesange (Adjoint au maire) / 06 78 91 43 08



RECHERCHE POISSONNIER EXPÉRIMENTÉ POUR UN CDI (DPT 24)

Nous recherchons un poissonnier expérimenté pour un CDI.

Autonome, capable de prendre des responsabilités et des initiatives pour développer l'activité, ce poste est pour vous !

Le poste est pour 35 heures, 5 jours sur les marchés de Dordogne, Salaire en fonction des compétences. N'hésitez pas à nous rejoindre !

Contact : 06 89 27 98 30



REYNAUD recherche Poissonnier (H/F) à La Marée Tropicienne (83)



Prêt (e) à rejoindre une entreprise créatrice d'opportunités et de challenge ?

Spécialiste incontournable des produits de la mer depuis 1924, REYNAUD s'est imposé comme un intervenant majeur de la haute gastronomie de la mer. Proposer à l'ensemble de nos clients le meilleur de la mer est à la fois notre métier et notre ambition.

Avec 1 282 collaborateurs dans le monde, la maison REYNAUD intervient sur des segments de marché tels que : le commerce traditionnel en poissonnerie et le secteur de la restauration. Nous rejoindre, c'est l'opportunité de vous épanouir dans un environnement stimulant, de partager votre motivation, et de vous former à notre savoir-faire et expertise.

POSTE

Pour notre poissonnerie «Marée Tropicienne», sur la Route des plages à Saint-Tropez (ça fait rêver), nous recrutons en **CDI** :

1 Poissonnier H/F

Il (elle) est en charge de réaliser la préparation de filets, poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation de notre entreprise.

VOS MISSIONS

- Assurer la préparation et la vente des produits :
 - Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve,
 - Trier les poissons et effectuer leur préparation (nettoyage, étamage, écaillage, tranchage, filetage, ...),
 - Effectuer l'ouverture des coquillages et la cuisson des crustacés (bulots, langoustines, ...),
 - Mettre en place/rafraichir l'étal (glace, décoration, ...), disposer les poissons, crustacés et coquillages et afficher les prix,
 - Conditionner les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport selon les règles de conservation.
- Accueillir et informer les clients :
 - Transmettre et garantir l'image de l'entreprise par sa présentation générale,
 - Orienter le client en fonction de ses besoins,

- Renseigner le client sur les produits (zone de pêche, conseils de préparation, ...),
- Gérer les commandes et les réservations clients,
- Remonter les informations clients à son manager.
- Effectuer l'entretien et le nettoyage de l'espace de fabrication et/ou de stockage :
 - Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux,
 - Contribuer au tri des déchets (cartons, plastiques, poubelles...).

COMPÉTENCES

- Maîtrise des produits de la mer et leurs spécificités.
- Transformation des produits de la mer.
- Levée des filets.
- Rigueur.
- Communication et capacité relationnelle.
- Méthodique, organisé.

PROFIL

- Vous justifiez idéalement de 2 ans d'expérience minimum sur le même poste.
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.
- Connaissance et application des techniques de préparation des poissons

LES PETITS PLUS

Notre équipe de professionnels et surtout de passionnés (es) seront présents pour vous accueillir, vous accompagner et vous transmettre leur savoir-faire et leur bonne humeur.

Vos outils de travail seront bien évidemment fournis par l'entreprise.

Titres restaurant, participation, prime de fin d'année, tickets cadeau

Tarifs préférentiels sur nos produits

Possibilité d'être logé (sur place).

POUR POSTULER, c'est simple
CONTACT : flavie.besmier@mo.fr

REYNAUD recherche Fileteurs (F/H) à La Marée Tropicienne (83)



VOS MISSIONS

A ce titre, vous :

- Réceptionnez les caisses de poissons ;
- Décaissez et déglecez le poisson dans les bacs ;
- Grattez les écailles pour certains poissons ;
- Filetez, ététez les poissons ;
- Conditionnez, étiquetez et stockez la marchandise préparée ;
- Contrôlez la qualité des produits reçus ;
- Nettoyez votre plan de travail ainsi que vos outils.

PROFIL RECHERCHÉ

De formation CAP ou BAC professionnel poissonnerie, **vous avez une expérience d'au minimum 6 mois dans le domaine.**

Vous faites preuve d'une dextérité et êtes à l'aise avec les outils de découpe et savez utiliser le matériel de manutention. Vous êtes rapide et rigoureux(se) et aimez travailler en équipe

LES PETITS PLUS

Notre équipe de professionnels et surtout de passionnés (es) seront présents pour vous accueillir, vous accompagner et vous transmettre leur savoir-faire et leur bonne humeur.

Vos outils de travail seront bien évidemment fournis par l'entreprise.

Titres restaurant.

CDD 39H.

Possibilité d'être logé (e) sur place.

POUR POSTULER, c'est simple
CONTACT : flavie.besmier@mo.fr

Prêt (e) à rejoindre une entreprise créatrice d'opportunités et de challenges ?

Spécialiste incontournable des produits de la mer depuis 1924, REYNAUD s'est imposé comme un intervenant majeur de la haute gastronomie de la mer. Proposer à l'ensemble de nos clients le meilleur de la mer est à la fois notre métier et notre ambition. Avec 1 282 collaborateurs dans le monde, la maison REYNAUD intervient sur des segments de marché tels que : le commerce traditionnel en poissonnerie et le secteur de la restauration.

Nous rejoindre, c'est l'opportunité de vous épanouir dans un environnement stimulant, de partager votre motivation, et de vous former à notre savoir-faire et expertise.

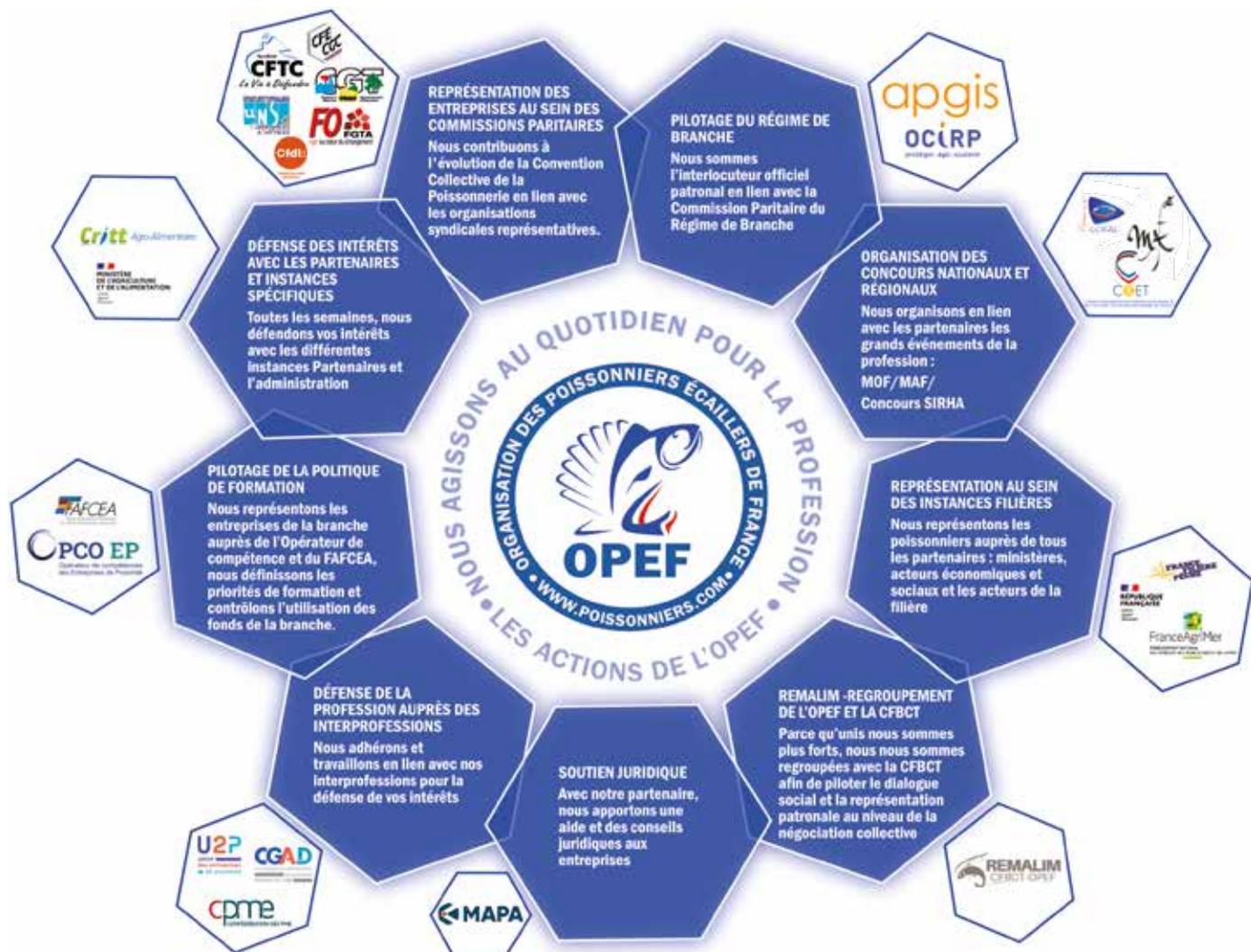
POSTE

Pour notre poissonnerie «Marée Tropicienne», sur la Route des plages à Saint-Tropez, nous recrutons :

1 Fileteur F/H e, CDD saisonnier d'avril à fin septembre

Rattaché(e) au chef d'équipe, vous aurez en charge la préparation, le glaçage, le reconditionnement et les opérations de transformation de poissons selon les commandes, tout en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

P.26 L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !



L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS ! Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité
Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Des services au quotidien

Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène;

- Service de petites annonces (vente matériel boutiques, recherche emploi/salariés);
- Recrutement apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles;
- Formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association des Formations des Poissonniers de France et prise en charge administrative;
- L'accès au magazine de l'INFO, le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France, Newsletter;
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

Pour adhérer à l'OPEF*

Contactez- nous au 06 59 52 88 27
ou contact@poissonniers.com

Le montant de la cotisation est fixé à 180 € par an, soit 15 € par mois, déductible des charges.

(* via l'UNPF ou le SPEF)



OPEF

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
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

SPEF

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

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

REMALIM

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



-
- ① **Référent Poissonniers des Hauts-de-France**
M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51
 - ② **Référent Poissonniers de Normandie**
M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09
 - ③ **Référent Poissonniers de Bretagne**
OPAM-B - 02 97 37 23 13
 - ④ **Référent de Pays de la Loire**
M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37
 - ⑤ **Référent de Nouvelle-Aquitaine nord**
M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30
 - ⑥ **Référent de Nouvelle-Aquitaine sud**
M. Patrice LUCINE - 06 08 05 62 42
 - ⑦ **Référent de l'ouest Occitanie**
M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80
 - ⑧ **Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon**
M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34
 - ⑨ **Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :**
Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59
 - ⑩ **Référent des poissonniers de Corse**
M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98
 - ⑪ **Association Lyon Poissonnier Ecailler**
M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99
 - ⑫ **Référent Bourgogne-Franche-Comté**
M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47
 - ⑬ **Fédération des poissonniers d'Ile-de-France**
M. Xavier GEOFFROY - 01 42 23 00 70
M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34
 - ⑭ **Référent Poissonniers du Grand Est**
M. Arthur CHRISTIN - 06 83 96 50 84
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58
 - ⑮ **Référent du Centre-Val de Loire**
M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16
 - ⑯ **Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons**
M. Frédéric GORLOT : 06 92 69 28 25

Une newsletter, moderne,
pratique diffusée une à
deux fois par mois.



Infos à chaud, petites annonces, formation,
liens avec nos partenaires, ...

Inscrivez-vous en nous adressant vos coordonnées à contact@poissonniers.com

Linkedin, YouTube,
Facebook et Instagram



Un nouveau groupe Facebook a même été
créé : Les Poissonniers de l'OPEF : UNPF/
SPEF/SCAPP ;

Post des infos à retenir, une fenêtre pour
vos annonces gratuites, etc.

Un site :
www.poissonniers.com*



- Nos missions - Nos services - L'Adhésion - Nos
stages de formation OPEF-AFPF (hygiène à renouveler
tous les 3 ans, ...) - Actualités à ne pas manquer
- Les petites annonces.

* refonte en cours, pour un site plus moderne, mise en ligne prévue fin 2023

Vos référents APGIS :

Franck MALLET et
Kattia VARELA-HALLS :
Tél. 01 49 57 16 75



Vos référents MAPA :

protection juridique
(pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59



Vos référents formation

FAFCEA :
Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43





La Gastronomie des Poissons Fumés

Maison de Tradition et de Qualité



Pour de plus amples renseignements, contactez votre grossiste

