



L'INFO

de La POISSONNERIE française

N°62 septembre 2022



crédit ©patrick lazic



crédit France Filière Poêle

LA BOUTIQUE DU POISSONNIER,
votre site e-commerce de référence P. 13

SALAIRES DANS LA POISSONNERIE :
nouvelle grille applicable au
1^{er} septembre 2022 P. 16

SIRHA DE LYON 2023 : à vos marques,
prêts, inscrivez-vous ! P. 18

POISSONNIER CORAIL, les nouvelles
de votre coopérative ! P. 20 et 21

La conservation du poisson et de la viande Quelles différences fondamentales ?





La Gastronomie des Poissons Fumés

Maison de Tradition et de Qualité



Pour de plus amples renseignements, contactez votre grossiste





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e) Collègues,

J'espère que votre saison d'été s'est bien passée ou que, pour ceux non installés dans les zones touristiques, vous avez pu prendre un peu de repos. Après cette période de relative accalmie, la rentrée s'annonce difficile. L'inflation perdure et nous pénalise très fortement. Nous subissons des hausses induites sans précédent et nos produits qui atteignent des prix limites. Beaucoup ont vu leurs ventes chuter. Double peine, nous subissons aussi une hausse sans précédent de nos coûts de structure. Quand cela s'arrêtera-t-il ou combien de temps pourrons-nous tenir ? La question des salaires est à ce titre fondamentale. L'OPEF reste mobilisée dans les négociations pour assurer un équilibre entre la soutenabilité de ces augmentations pour les entreprises et la nécessaire revalorisation des salaires pour maintenir le pouvoir d'achat de nos salariés et l'attractivité du métier. Pour autant, nos entreprises sont-elles en capacité de suivre ce rythme dans la durée ? Vous êtes très nombreux à nous faire part de vos difficultés que nous relayons au niveau national.

Il faut, dans ce contexte, souligner l'initiative de France Filière Pêche, notre interprofession, qui a lancé cet été un cri d'alarme dans la presse française pour sauver la filière pêche française durement impactée. Le poisson français est en effet encore plus impacté par les hausses et, au fil des années, nous sommes nombreux à avoir vu la part de l'import augmenter sur nos étals.

Malgré tout, l'OPEF tient le cap et de nombreux projets d'avenir, nous en avons besoin, nous attendent à la rentrée : travaux de réinscription de notre CQP – Certificats de Qualifications Professionnelles – ce diplôme peu connu mais qui permet de faire entrer dans le métier une cinquantaine de personnes formées par an. Cinq centres l'enseignent sur le territoire et communiquent sur les carrières de la poissonnerie. Le Guide des Bonnes Pratiques ensuite, après presque deux ans d'échanges, nous finaliserons courant septembre la première phase des travaux. Beaucoup reste à faire pour le guide définitif mais nous avançons.

La rentrée sera également le temps pour préparer l'organisation des deux plus gros concours du métier : Le Concours MOF « Un des Meilleurs Ouvriers de France » dont l'organisation avec le COET se précise et le SIRHA de Lyon qui aura lieu en janvier 2023. Les concours sont la vitrine de notre métier et permettent de rayonner et d'attirer les jeunes, il est important pour l'OPEF de les porter et de les relayer. À ce propos, nous signerons en septembre une charte avec la Société des Meilleurs Ouvriers de France pour déléguer officiellement à l'OPEF l'organisation du Concours MAF « Un des Meilleurs Apprentis de France », magnifique évènement, très cher au cœur des jeunes.

La rentrée sera aussi l'occasion de la reprise des commissions paritaires qui permettent au métier d'avancer et où de nombreux sujets sont traités, notamment ceux relatifs à la formation professionnelle et l'attractivité du métier. À ce propos, je tenais également à vous informer que nous avons lancé, début août, un recours contre les « coûts contrats » décidés par France Compétences. Il est fondamental que les centres de formation de la poissonnerie puissent continuer à former correctement les jeunes dans un contexte où la matière d'oeuvre devient moins accessible. Il est inadmissible de leur réduire les financements alors que le métier manque de bras.

Les mois qui viennent s'annoncent difficiles, les sujets restent nombreux, mais votre organisation avance et se positionne systématiquement dans l'intérêt des entreprises. N'hésitez pas à nous faire remonter vos difficultés.

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** DOSSIER DU MOIS
- 9** La conservation du poisson et de la viande : quelles différences fondamentales ?
- P. 10** Rappel des différents affichages
- 11** fournis par l'OPEF
- P. 12** Les Brèves de septembre
- P. 13** La Boutique du Poissonnier, votre site e-commerce de référence
- P. 15** Nouvelle Alerte aux arnaques à la formation
- P. 16** Salaires dans la poissonnerie : Nouvelle grille applicable au 1^{er} septembre 2022
- P. 17** OPEF - aggis, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 18** SIRHA de Lyon 2023 : à vos marques, prêts, inscrivez-vous !
- P. 19** MAPA - Une réponse à vos questions juridiques
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons
- 21** rester au service de nos adhérents !
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés
- 23** de la filière et des Poissonniers
- P. 24** Annonces
- P. 26** Adhésions
- P. 27** Informations pratiques

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



Edité par : La Boutique du Poissonnier
146 avenue des États-Unis 31200 TOULOUSE
09 81 44 44 43

Directeur de la publication et de la rédaction
Silvère MOREAU



Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNY & 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 : sur Facebook LinkedIn

Nos Partenaires :





La conservation du poisson et de la viande : quelles différences fondamentales ?



Le CRITT agro-alimentaire de la Rochelle, dont l'OPEF est adhérente depuis plus de deux ans, est une source d'informations techniques indispensable pour répondre aux questions de nos adhérents. Conjointement nous apportons les éléments techniques qui permettent aux artisans poissonniers de garantir à leurs clients sécurité et hygiène dans l'exercice de leur métier. Pour cette rentrée, Bruno Le Fur, notre Conseiller technologique filière produits aquatiques, nous propose un sujet qui intéresse notre filière et celle de nos amis bouchers : les différences fondamentales de conservation entre le poisson et la viande.



BRUNO LE FUR

Critt Agro-Alimentaire

La chair de poisson et la viande sont des matrices alimentaires relativement similaires mais qui présentent néanmoins des différences fondamentales, justifiant leurs modalités de conservation spécifiques.

COMMENÇONS PAR UN RAPPEL RÉGLEMENTAIRE :

Les produits frais de la pêche non conditionnés, comme c'est le cas de la plupart des produits sur un étal de poissonnerie, doivent obligatoirement être maintenus sous glace.

Le **Règlement (CE) n°853/2004 (Section VIII, Chapitre III, partie A, point 1)** précise en effet :

« Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un re glaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante. »

En France, la température de la glace fondante a été définie comme étant 0/2°C. En effet, comme le précise **l'arrêté du 21/12/2009** :

« la température de conservation réglementaire dans les établissements de remise directe ou de restauration collective pour les produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, est de 2°C ».

La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées peut même se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits. Il est donc autorisé de conserver du poisson en-dessous de 0°C, mais au-dessus du point de congélation des denrées, sans que le produit ne commence à cristalliser. C'est ce qu'on appelle parfois le « chilling ».



Les **produits aquatiques** sont considérés comme fragiles et plus facilement altérables que les produits carnés. Leur durée de conservation sous glace varie en fonction

des espèces et de nombreux autres paramètres tels que la forme de présentation ou la fraîcheur initiale. A titre d'exemple, la durée de conservation de la morue commune entière / éviscérée, d'excellente fraîcheur initiale et conservée sous glace fondante sans rupture de la chaîne du froid, est en moyenne de 14 jours. Les poissons pélagiques ou gras ont généralement une durée de conservation inférieure, tout comme les découpes de poissons.



Les **morceaux de découpes de viandes non conditionnés** peuvent être conservés en réfrigération à une température légèrement plus élevée (< 4°C ou <

7°C pour les carcasses entières et pièces de gros). Comme pour les produits aquatiques, la durée de conservation des produits carnés est extrêmement variable en fonction de la nature de l'espèce. Les carcasses de viande peuvent être conservées environ 15 à 20 j à une température de 0/2°C. Les découpes de viandes ont des durées de conservation nettement moindres.

TEMPÉRATURES DE CONSERVATION

P. 5

Les températures de conservation des denrées alimentaires sont rappelées dans **l'arrêté du 21/12/2009** :

NATURE DES DENREES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier onglé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier onglé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. -La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits

(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004

(1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2014-281 reprend également les exigences réglementaires concernant les températures de conservation des produits de la pêche.

P. 6

Dans ce cadre réglementaire,

QUELLES SONT DIFFÉRENCES FONDAMENTALES ENTRE LE POISSON ET LA VIANDE ?

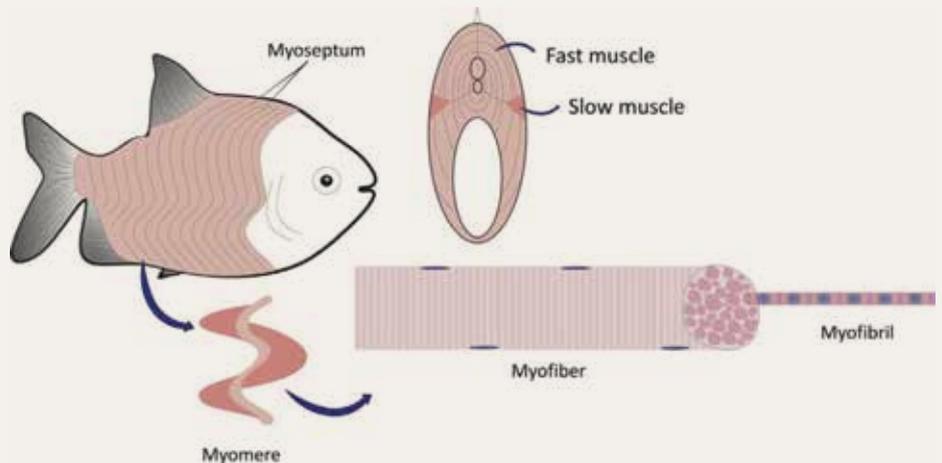
POURQUOI LE POISSON, CONTRAIREMENT À LA VIANDE, DOIT-IL ÊTRE CONSERVÉ SOUS GLACE À TRÈS BASSE TEMPÉRATURE ?



La chair des poissons se différencie principalement de celle des animaux terrestres par l'organisation des fibres musculaires qui la constituent et par la nature de ses composants.

Le muscle de poisson a une **structure métamérique peu commune** qui diffère des tissus de mammifères.

Il est segmenté en myotomes emboîtés les uns dans les autres et délimités par des myoseptes (ou myocommes) de tissu conjonctif. Chaque myotome est composé d'un grand nombre de fibres musculaires courtes, elles-mêmes composées de myofibrilles. Le muscle de poisson (hormis celui des thonidés) ne présente généralement pas de « tendons » et « d'aponévrose », comme c'est souvent le cas du muscle des produits carnés. La chair de poisson est donc d'ordinaire **plus molle** que la viande.



Organisation anatomique du muscle de poisson (Source : DAL-PAI SILVA, 2020)

EAU

La chair des poissons contient généralement de 66 à 82% **d'eau**, composante principale du filet, **qui joue un rôle prépondérant dans la conservation du produit et son altérabilité**, alors que la viande en contient généralement moins (de 60 à 75%).

MATIÈRES GRASSES

Elle se caractérise également par une teneur en **matières grasses** pouvant présenter une variabilité intra et inter-individuelle très importante (moins de 1% à plus de 25%, en fonction de l'espèce, de son alimentation ou des changements sexuels en rapport avec la ponte). **Ces matières grasses du poisson présentent une sensibilité particulière à l'oxydation**, en raison d'une proportion plus importante d'acides gras polyinsaturés que celle du muscle de viande.

PROTÉINES ET COMPOSÉS NON PROTÉIQUES

La chair de poisson contient également 15 à 22% de **protéines** de haute valeur biologique, dont la teneur globale est comparable à celle des produits carnés. **Mais la chair de poisson contient davantage de protéines structurales myofibrillaires (myosine et actine) que la viande (70 à 80%, contre 40% en moyenne) et moins de protéines du tissu conjonctif, telles que le collagène (3 à 10% contre environ 17% dans la viande). La myosine de poisson est aussi plus sensible aux enzymes protéolytiques**, à la chaleur et à la dessiccation, que la myosine du muscle des animaux à sang chaud.

Le poisson est aussi une matrice particulièrement favorable au développement microbien parce que la chair contient 9 à 18% de **composés azotés non protéiques** de faible poids moléculaire, **rapidement métabolisables par les bactéries**, ce qui n'est pas le cas pour les produits carnés. Parmi ces composés, on retrouve un composé **assez spécifique aux espèces marines : de l'oxyde de triméthylamine (OTMA)**. Ce composé se dégrade rapidement après la mort en différents composés et aboutit, en cas d'altération prononcée, à la production d'ammoniac (NH₃).

RIGOR MORTIS ET PH

L'apparition de la **rigidité cadavérique** (ou Rigor Mortis) est généralement beaucoup plus rapide chez les poissons, et elle dure moins longtemps. Par ailleurs, **le pH de la chair de poisson après la mort** (généralement > 6 - plus élevé que celui de la viande), **et la faible acidification qui se produit au cours de la conservation** (plus faible que celle observée dans la viande) **favorisent la croissance bactérienne**.

FLORES MICROBIENNES



Les flores bactériennes d'altération des produits aquatiques sont aussi assez spécifiques.

Chez le poisson vivant, les parties du corps en contact avec l'extérieur (mucus de la peau, branchies, intestins) sont infestées par les microorganismes du milieu marin ambiant, tandis que les régions internes, muscle et sang, sont stériles. La flore microbienne est principalement formée de bactéries dites « psychrotolérantes », c'est-à-dire pouvant encore se développer à basse température (ce qui est moins le cas pour les produits carnés). Ces flores microbiennes appartiennent principalement aux genres *Micrococcus*, *Pseudomonas*, *Shewanella*, *Flavobacter*, *Achromobacter*, *Acinetobacter*, *Aeromonas*, *Moraxella*, *Psychrobacter* et *Photobacterium*. **Après la mort, ces bactéries envahissent l'organisme et les tissus, en se propageant à partir de la cavité abdominale**, notamment par l'intermédiaire des vaisseaux sanguins. Certaines bactéries sont capables de produire du sulfure d'hydrogène (H₂S) ou d'utiliser l'OTMA pour la réduire en triméthylamine (TMA) voire en ammoniac dégageant ainsi **des odeurs malodorantes**.

Les produits de dégradation de l'OTMA (TMA et NH₃ en particulier) représentent d'ailleurs l'azote basique volatil total (ABVT), qui est un critère d'évaluation de la fraîcheur réglementé en Europe.

Comme les produits carnés, les produits de la mer peuvent aussi être recontaminés au cours de leur conservation ou de leur transformation par **des bactéries pathogènes**, telles que *Staphylococcus aureus*, *Salmonella spp.*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* ou *Vibrio*, dont certaines comme *L. monocytogenes* peuvent encore se développer à basse température.

Les produits de la mer peuvent aussi générer des **risques sanitaires**

qui leur sont très spécifiques.

On pourra par exemple évoquer l'**histamine**, pouvant se former dans les poissons à chair rouge (pélagiques). Cette molécule est la première cause d'intoxication alimentaire liée aux produits de la pêche. Les seuls moyens de prévention d'apparition de l'histamine sont l'application des bonnes conditions d'hygiène et un **strict respect de la chaîne du froid**.

On pourra aussi citer les **parasites** (ex : *Anisakis simplex*) dont il est connu que la migration vers les tissus avoisinants peut être limitée par une éviscération rapide et une bonne réfrigération.

Tous ces facteurs expliquent en grande partie la raison pour laquelle le poisson est souvent considéré comme plus altérable que la viande et que la réglementation européenne impose actuellement l'usage de glace pour une conservation sous glace fondante à 0/2°C.

EN RÉSUMÉ, LE POISSON SE DIFFÉRENCIE DE LA VIANDE PAR :

Une teneur en eau du muscle plus importante

Une quantité plus importante de matières grasses polyinsaturées facilement oxydables

Une plus forte proportion de composés non protéiques facilement métabolisables par les bactéries

Une structure de muscle métamérique segmentée en myotomes, des fibres plus, courtes

Une faible acidification et un pH de la chair de poisson plus élevé après la mort favorisant la croissance bactérienne

Une plus forte proportion de protéines myofibrillaires et une moindre quantité de protéines de soutien

Des produits de dégradation spécifiques issus de l'OTMA, pouvant conférer des odeurs d'altération

L'absence de tendons et d'aponévrose : une chair plus molle et plus facilement digestible

Des risques sanitaires spécifiques (ex : histamine, parasites)

Des flores d'altération psychrotolérantes et systèmes enzymatiques adaptés aux basses températures, mais considérablement ralentis aux très basses températures

Principales différences entre la chair de poisson et la viande

POURQUOI UTILISER DE LA GLACE POUR LA CONSERVATION DU POISSON ?

Comme évoqué précédemment, la conservation du poisson sous/sur glace est **obligatoire**. Au travers de la réglementation Européenne en vigueur, il s'agit d'une obligation de moyens et non de résultats.

L'utilisation de glace permet une réfrigération rapide en tous points des produits de la pêche et permet ainsi un abaissement de la température des produits jusqu'à 0°C, température de la glace en fusion. La vitesse de réfrigération est d'autant plus rapide que le contact entre la glace et le poisson est important. Chez le poisson, la préservation de l'état de fraîcheur est principalement **une lutte contre les bactéries**. L'emploi de glace

permet d'atteindre rapidement une température en dehors des limites où les microorganismes vivent normalement. Certes, les flores microbiennes d'altération et les enzymes endogènes du poisson peuvent encore agir à très basse température (même à température négative) **mais leur action est néanmoins considérablement ralentie**.

De 6 à 5°C, la vitesse de croissance bactérienne diminue de 10 % environ, tandis qu'elle subit une chute de 30 % entre 1 et 0°C.

Il y a donc toujours intérêt à maintenir le poisson aussi près que possible de 0°C.

Bactérie pathogène	T° minimale de développement
<i>Clostridium botulinum</i> type A, protéolytique B, et F	10°C
<i>Clostridium botulinum</i> type E, non-protéolytique B, et F	3°C
<i>Vibrio cholerae</i>	10°C
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5°C
<i>Listeria monocytogenes</i>	-2°C
<i>Salmonella</i> spp	5,2°C
<i>Staphylococcus aureus</i>	7°C
<i>Clostridium perfringens</i>	10°C

Température minimale de développement de quelques germes pathogènes

Seuls des germes pathogènes tels que *L. monocytogenes* peuvent encore se développer à température de la glace fondante, mais comme pour les flores d'altération, leur développement est ralenti à cette température. Il en est de même pour les flores bactériennes spécifiques à l'origine de la production d'histamine.

La réfrigération du poisson est d'autant plus efficace qu'elle est précoce, car dans les premières heures après la mort, la contamination du muscle est encore faible et son acidification temporaire, due à des transformations chimiques, contribue à inhiber le développement des germes microbiens.

La réfrigération rapide prolonge donc la conservation.

Plusieurs auteurs ont constaté qu'abaisser la température d'entreposage du poisson de 2,8 à -0,3° C c'est à peu près **doubler sa durée de conservation**.

La glace présente aussi plusieurs autres avantages : fort pouvoir réfrigérant, praticité d'emploi, conservation de l'humidité du poisson. L'utilisation de glace permet aussi de s'affranchir des difficultés techniques inhérentes aux équipements de réfrigération et enceintes qui ne peuvent pas toujours bien assurer une homogénéité de température.

POURQUOI PARLE-T-ON TRÈS SOUVENT « D'ALTÉRATION » (OU DE « PROTÉOLYSE ») POUR LE POISSON ET DE « MATURATION » POUR LA VIANDE (NOTAMMENT POUR LA VIANDE DE BŒUF DE BONNE QUALITÉ) ?

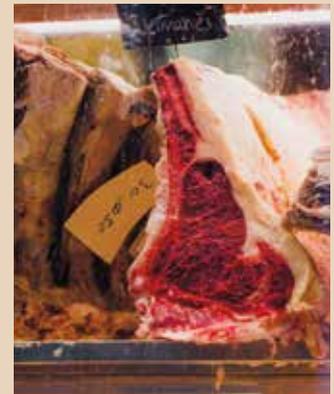
Au fur et à mesure que la viande vieillit, sa dureté s'atténue et la texture après cuisson devient meilleure. Les enzymes protéolytiques endogènes du muscle de viande n'ont à priori pas d'action sur les myofibrilles, ni sur le collagène, comme c'est le cas avec le poisson : on ne constaterait en effet aucune protéolyse notable de la viande pendant la phase de maturation. Par ailleurs, dans le cas des produits carnés, la formation d'ammoniac, d'hydrogène ou d'autres composés biochimiques, serait même, dans certaines limites, favorable pour la saveur et l'arôme (et à l'inverse de ce que l'on peut observer pour la chair de poisson).

MATURATION



La « maturation » de la viande est réalisée dans un objectif technologique : permettre à certains types de viandes de gagner en tendreté et en saveur. En début de maturation, le glycogène contenu dans les muscles se transforme en acide lactique.

Le pH de la viande s'acidifie et l'attendrit très progressivement. Ensuite, un phénomène d'autolyse enzymatique s'installe : de nombreuses réactions chimiques s'opèrent, grâce à l'action d'enzymes spécifiques (protéases et lipases) qui concourent à rendre la viande plus goûteuse et plus tendre, rehaussant ainsi sa qualité. Les meilleurs morceaux de la viande de bœuf peuvent généralement subir une « maturation longue » qui consiste à les entreposer pendant plusieurs semaines à une température de -1 à 2 °C. La phase de maturation / affinage peut durer jusqu'à 2 ou 3 mois pour certaines viandes d'exception.



À l'inverse, dès la mort du poisson, les tissus musculaires sont le siège de processus de dégradation particulièrement rapides du fait de l'action d'enzyme et de bactéries. Les enzymes endogènes tissulaires et les enzymes bactériennes (protéases) provoquent un ramollissement (= protéolyse) rapide du muscle. Les lipides s'hydrolysent et s'oxydent, sous l'effet des enzymes lipolytiques (lipases). Ainsi, contrairement à beaucoup de matières alimentaires, le poisson ne nécessite pas de phase de maturation en vue de l'attendrir avant la consommation, et il commence à « s'altérer » dès la sortie de l'eau.



Peut-on « maturer » du poisson, dans une « vitrine de maturation », comme de la viande ?

P. 9

et optimiser son goût.

Dans le cas spécifique du poisson, se met en place rapidement un phénomène de protéolyse après la mort, pouvant conduire au développement d'odeurs et d'arômes **non nécessairement bénéfiques**, comme cela peut-être le cas avec la viande. Par ailleurs, une fois la phase de *Rigor mortis* achevée, la chair de poisson ne présente généralement **pas de dureté intrinsèque**, comme cela peut-être le cas pour la viande qui nécessite, elle, très souvent, d'être attendrie.

Ainsi, si elle était possible sur un plan réglementaire, la maturation du poisson par accrochage ou positionnement dans une vitrine réfrigérée présenterait a priori moins d'intérêt organoleptique que la viande, autant sur le plan gustatif que sur le plan de la texture. On pourra cependant relever que plusieurs auteurs ont mis en avant un intérêt gustatif à faire maturer à sec, du poisson vidé / écaillé, dans un environnement contrôlé, pour en réduire le niveau d'humidité et en rehausser la saveur. D'après ces auteurs, la chair de certaines espèces de poissons, dont la teneur en eau est plus faible et la composition musculaire suffisamment « dense », s'y prêterait relativement bien.

Cette pratique serait assez courante dans divers pays hors UE (Canada, États-Unis, Japon...) et on commence même à l'observer en France. Quelques poissonneries françaises se sont récemment mises à commercialiser du poisson, sans glace, par simple disposition en vitrine réfrigérée.

Même si ce mode de commercialisation peut présenter de nombreux avantages (moins utilisation d'eau, facilité de manutention, moins coût...), il est d'abord important de rappeler qu'il n'est pas conforme à la réglementation Européenne (même si la température réglementaire de 0/2°C est respectée, les produits de la pêche frais non conditionnés devant être commercialisés sous et/ou sur glace).

Comme évoqué précédemment, dans le cas de la viande, la maturation peut présenter un réel intérêt pour améliorer la tendreté

UN NOUVEAU PROJET PORTÉ PAR L'OPEF !

En observant les nouvelles pratiques de commercialisation du poisson mises en œuvre à l'étranger et par quelques professionnels français, l'OPEF a récemment décidé de proposer un projet collectif visant à comparer concrètement les deux pratiques de conservation du poisson (avec et sans glace), d'évaluer plus précisément les avantages / inconvénients et éventuels risques liés à une conservation du poisson sans glace en vitrine réfrigérée.

Ce projet intitulé **PSG (Poisson Sans Glace)** a récemment été proposé dans le cadre de l'appel à projets « enjeux immédiats » de France Filière Pêche et obtenu un accord de financement.

Le projet démarrera en novembre 2022 et s'étalera sur une durée de 1 an. Porté par l'OPEF, le projet associera également un partenaire scientifique (l'IFREMER) et un prestataire technique (CRITT agro-alimentaire de la Rochelle).

Rappel à nos Adhérents :

contactez-nous pour répondre à vos questions techniques : 09 81 44 44 43 ou contact@poissonniers.com



Nos expertises métiers

Accompagnement des entreprises dans leurs projets de développement et d'innovation sur les thématiques suivantes :

Qualité et Sécurité des Aliments	Nutrition-Santé	Organisation, Performance Industrielle, Process et Technologies	Transition numérique & Usine du futur	Emballages et Conditionnements	Environnement et Ecoconception
R&D, Innovation produits	Réglementation, Etiquetage	Formations, Financement, Ingénierie de projets	Filière Aquatique	Filière Boissons	



Une expertise bénéficiant des **labels et agréments**, gages de sa capacité à s'adresser aux PME et à leur apporter des réponses de qualité en matière d'appui technologique sur mesure.



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 !**

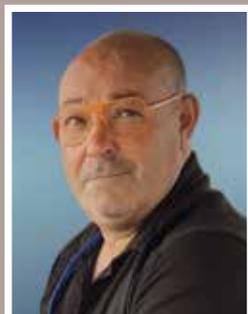
La seule solution : **adhérer à l'OPEF !**

Le mot du Président Corail

Chers adhérents, chères adhérentes,

La rentrée peut parfois s'avérer comme un signe de changement et d'évolution. C'est donc le moment propice pour se réinventer et proposer des produits d'excellence à votre clientèle, comme chaque année.

Août et septembre sont des mois plus calmes chez l'ensemble de nos adhérents mais c'est pour mieux préparer le marathon des fêtes. Je vous invite à vous rapprocher de la **BOUTIQUE DU POISSONNIER** pour vous assurer d'avoir tout ce qu'il faut pour les festivités. Les calendriers sont prêts et vous



pouvez les personnaliser jusqu'au 15 octobre. J'ai moi-même déjà commandé les miens !

Pour terminer, je vous recommande de suivre toute l'actualité de la SCAPP sur Facebook et Instagram. Pauline, notre chargée de communication, se fait toujours un plaisir de vous informer et vous divertir. Chaque mercredi, une belle présentation d'un adhérent est publiée alors n'hésitez pas à la solliciter si vous souhaitez que votre portrait soit affiché parmi les autres, sur le compte de la SCAPP !

Les nouvelles de votre coopérative !

I. POINT ACTUALITÉ

Cette année encore votre coopérative va participer aux Assises de la pêche et produits de la mer qui auront lieu le 22 et 23 septembre à l'espace Encan situé à La Rochelle. Cette rencontre donnera lieu à de multiples échanges en compagnie de tous les acteurs de la filière. Divers thèmes seront abordés tels que les énergies marines, la modernisation des outils, les divers enjeux concernant l'évolution des produits de la mer ou encore des discussions concernant un sujet très actuel : le carburant.

La participation de la SCAPP à cet événement s'emploie aussi à la représentation de tous nos adhérents et nous tenons à remercier ceux qui pourront se libérer dans le but de se joindre à nous.

II. À VOS MARQUES, PRÊT, PARTEZ !

Ça y est, on entame la dernière partie de l'année, la plus intense pour nos poissonniers. Les fêtes sont une véri-

table course, où tout doit se dérouler à merveille. C'est pour ce faire que votre coopérative vous rappelle de bien préparer ces événements qui s'approchent à grand pas. Contactez votre équipe du service achat pour anticiper en toute sérénité vos précommandes.

Dans cette démarche de qualité et de beauté, la BOUTIQUE DU POISSONNIER va vous accompagner comme il se doit. Vous y trouverez tout ce dont vous aurez besoin : plateaux de fruits de mer, rince-doigts, piques à bigorneaux et tant d'autres accessoires indispensables pour Noël et Nouvel An !

III. UN MATELOT QUITTE LA SCAPP



C'est avec le cœur lourd que nous vous annonçons que Nathalie a quitté la SCAPP depuis ce 1^{er} Août, après 16 années de loyaux services.

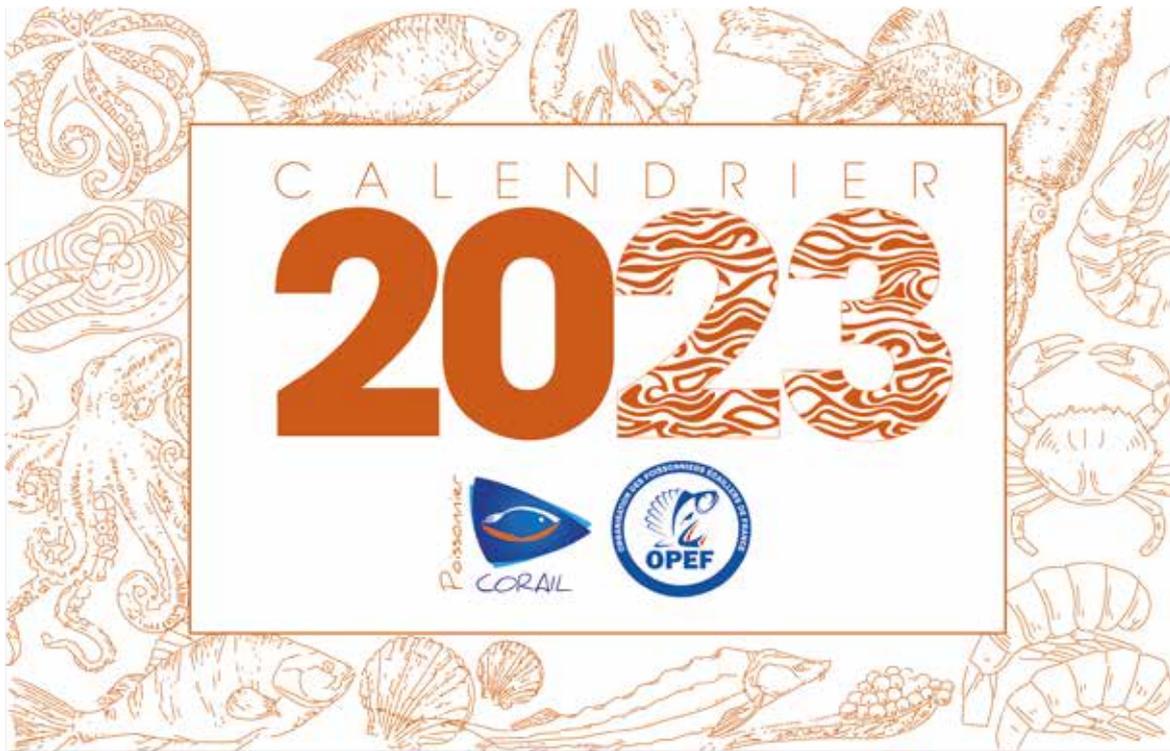
Nous souhaitons lui adresser un grand **MERCI** pour toute son implication au sein de notre coopérative, qui est et restera toujours aussi la sienne. Son empreinte est gravée dans le cœur de tous ses collègues mais aussi de nos adhérents et fournisseurs qui la connaissent, pour beaucoup, depuis leur début.

IV. UN CALENDRIER PERSONNALISÉ

Petite piqûre de rappel : les calendriers 2023 sont prêts. **LA BOUTIQUE DU POISSONNIER** attend vos commandes, avec **personnalisation possible (sur la bande inférieure) jusqu'au 15 OCTOBRE 2022**. Passé ce délai, vous pourrez toujours vous en procurer mais sans y apposer votre logo.

Contactez votre service commercial au

05 61 54 89 54



CALENDRIER 2023

Poissonnier CORAIL OPEF

Zone A : Bretonnais, Bordonnais, Charentais-Picard, Côté, Girondais, Linguis, Lyonnais, Poitevins Zone B : Auvergnais, Alsaciens, Côté, Côte d'Azur, Corse, Côte d'Ivoire, Flandres, Gâtinais, Jura, Lorraine, Normandie, Pays de la Loire, Picardie Zone C : Paris, Côté d'Alsace, Alsaciens, Lyonnais

✂ DIFFICULTÉ ⌚ TEMPS DE PRÉPARATION 👥 COÛT € NOMBRE DE PART

e **eulalie poissonnerie**
5 PLACE FERDINAND BUISSON
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

04 65 87 33 39
Ouvert du mardi
au dimanche

LA BOUTIQUE DU POISSONNIER

ENVELOPPES FRAÎCHEUR

adhésives • Poissonnier Corail
FABRICATION FRANÇAISE
RECYCLABLE

EXCLUSIVITÉ ADHÉRENTS SCAPP/OPEF

Dimensions	1 carton de	3 cartons de	5 cartons de
185x250mm	60,90€	58,90€	57,50€
250x250mm	70,90€	68,90€	67,50€
280x333mm	62,90€	59,90€	58,90€

€ PRIX HT LIVRÉ

Dimensions	1 carton de	3 cartons de	5 cartons de
185x250mm	58,90€	56,90€	55,90€
250x250mm	69,90€	66,90€	65,90€
280x333mm	61,90€	58,90€	57,90€

Commandez par téléphone au 05 61 54 89 54
ou sur www.laboutiquedupoissonnier.fr

« ERRATUM JOURNAL n°61

Dans un souci de conformité avec le Comité AOP, nous souhaitons clarifier que notre article n'indiquait aucunement que les moules de bouchot AOP était déjà présentes sur le marché. Notre pique publicitaire a été retiré car il n'était pas en accord avec les critères imposés par le Comité AOP. »

P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

Des projets pour diminuer l'impact environnemental de la pêche

Depuis sa création en 2012, France Filière Pêche s'est engagée auprès des professionnels pour accompagner les démarches d'innovation et de progrès de la pêche française. Depuis 2017, elle cofinance des projets déposés dans le cadre des appels à projets de certaines mesures FEAMPA. La mesure 39, en particulier, soutient des projets d'innovation favorisant la conservation des ressources marines et des écosystèmes marins, et en particulier en diminuant l'impact environnemental des engins de pêche.

Le **projet TEFIBIO** a pour objectif de concevoir et tester des filets de pêche compostables et biodégradables, pouvant s'inscrire efficacement dans l'activité économique des flottilles tout en limitant la pollution plastique en cas de perte.

Lancé en 2020 et porté par le parc naturel marin des estuaires picards et de la mer d'Opale, au sein de l'Office Français de la Biodiversité, ce projet a déjà réalisé deux phases de tests sur des fileyeurs de Boulogne-sur-Mer (été 2020 et 2021). Le matériau alternatif testé se compose d'amidon de maïs, valorisable en recyclage, compostable et biodégradable sans diffusion de microplastiques. Les deux



Crédit : Solène Peugeot

phases de tests ont permis de tester d'abord 10% de filets biodégradables, puis 30% la deuxième année, permettant ainsi d'utiliser près de 3 000 m de filets biodégradables. À l'issue de ces tests, les propriétés mécaniques du filet, sa structure et sa couleur ont été ajustées, afin de se rapprocher du filet de pêche en plastique, en termes de capacité de pêche et de résistance.

La dernière phase du projet consistera à mener une étude de la filière de valorisation des déchets issus de ces filets biodégradables (compost industriel), ainsi qu'une étude de la mise sur le marché des filets biodégradables.

Repères :

Un fileyeur utilise en moyenne **3 tonnes** de filets par an (Parc Marin, 2021)

En France, la flottille de fileyeurs exclusifs représente **13%** de la flotte nationale.

La part des activités de pêche dans la production de déchets plastiques marins s'élève à **10%**, selon la FAO (2010)

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.**



A ne pas manquer !

LES WEBI MER FRANCE FILIÈRE PÊCHE : le prochain rendez-vous des projets pour la pêche de demain aura lieu courant octobre 2022, et mettra en lumière des innovations pour diminuer l'impact environnemental des engins de pêche. Suivez-nous sur la page LinkedIn de France Filière Pêche pour connaître la date de diffusion.

Pour voir ou revoir les autres WebiMer, rendez-vous sur notre page Vimeo France Filière Pêche, ou directement sur www.francefilierepeche.fr

PAVILLON FRANCE, la marque collective qui soutient la filière pêche

La marque collective, qui fête ses 10 ans cette année, poursuit sa mission de communication auprès des consommateurs, en magasin et aussi à la maison. Une nouvelle série de recettes, produites en collaboration avec la plateforme culinaire Youmiam (plébiscitée par les 18-34 ans), seront diffusées à partir du mois de septembre et jusqu'à la fin de l'année.



Pad Thai de calamar



Filets de plie rôtis



Galette de chinchard



Salade hivernale aux Saint-Jacques



Bouillon de rouget barbet

L'objectif de ces vidéos : rendre attractive la préparation des espèces issues de la pêche française, en proposant des recettes simples et actuelles. C'est ainsi que l'on retrouvera **le calamar, le carrelet, le chinchard, le rouget barbet et la coquille Saint-Jacques** dans des recettes originales et délicieuses. Ces vidéos seront à retrouver

directement sur la page Instagram de PAVILLON FRANCE (@pavillon.france). Les fiches recettes correspondantes seront également mises à la disposition des Artisans Poissonniers adhérents à la marque.

Tous les outils pédagogiques pour la mise en avant des espèces de la pêche française sur les étals et en boutique, ainsi que les fiches recettes du moment, sont à la disposition des Artisans Poissonniers adhérents PAVILLON FRANCE sur le site www.pavillonfrance-pro.fr

À retrouver ce mois-ci avec votre numéro de l'Info : une affiche pour mettre en valeur l'églefin de pêche française.



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

OFFRES D'EMPLOI

URGENT - RECHERCHE POISSONNIER POUR UN NOUVEAU MARCHÉ À LUSSAN (30)

Nous sommes situés à Lussan et ses 12 hameaux, commune du Gard, un des Plus Beau Village de France, village classé, obtention 1 fleur en 2015, label zéro phyto en 2016.

À proximité de Uzès, à 18 km, 12 km de Saint Quentin la poterie, ainsi que sur l'axe Alès Bagnols-sur-Cèze à égale distance (25 km). Nos hébergeurs, chambres d'hôtes, maison de charme, gîtes, hôtels, accueillent un grand nombre de visiteurs et touristes.

Nous mettons en place un marché 2 dimanches matin par mois, dans un premier temps sur juillet-août 2022, mais qui pourraient être étendus après la saison estivale.

Nous recherchons activement un poissonnier-écailler pour compléter nos commerçants.

Ce marché permettra à chacun de nos administrés, résidents permanents ou secondaires, de trouver à proximité des produits de saisons, producteurs locaux, artisanat, etc.

Nous avons à ce jour un potentiel de 15/16 exposants.

Alors venez nous rejoindre !

Nous souhaitons instaurer également un lieu de convivialité (mise à disposition de tables & bancs).

Ce marché se déroulera au stade, avec stationnement, branchement électrique, WC, eau, sécurité car en retrait de la route.

Contact : Mme Mireille FEI DA SILVA
Adjointe au Maire de Lussan
Déléguée festivités, tourisme :
06 59 23 22 90 ou mireillefei@gmail.com



REYNAUD RECHERCHE ACHETEUR MARÉE (H/F) À RUNGIS (94)



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 1 400 collaborateurs dans le monde, la maison REYNAUD intervient sur des segments de marché tels que : le commerce traditionnel en poissonnerie, la restauration, la grande distribution ou encore l'industrie agro-alimentaire et bio. 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.

Nous recherchons en permanence les meilleurs talents pour nous rejoindre ! Alors embarquez sur notre paquebot !

POSTE

Après une période d'intégration et de formation, sous la responsabilité du Directeur des Achats, vous prenez en charge un portefeuille de produits (thon et saumon) en recherchant les solutions répondant à l'assortiment.

VOS MISSIONS

- Vous recensez les besoins du Groupe et construisez un assortiment de marchandises,

- Vous participez à la conception, au développement et à la mise en oeuvre de l'offre produits en adéquation avec la politique commerciale,
- Vous mettez en oeuvre la stratégie d'achats en respectant les conditions d'achats définies par la Direction,
- Vous prospectez les fournisseurs et effectuez des appels d'offres, en négociant le prix d'achat et en respectant les règles de sécurité alimentaire,
- Vous déterminez la fréquence des approvisionnements,
- Vous traitez les litiges fournisseurs,
- Vous assurez le dernier contrôle qualitatif et quantitatif,
- Vous veillez aux bonnes conditions de stockage des marchandises.

PROFIL

- Issu (e) d'une formation Bac +4/5, école de commerce, achats ou agroalimentaire, vous disposez d'une expérience opérationnelle en achats de minimum 5 ans acquise dans l'univers agro-alimentaire,
- Vous avez une réelle expertise sur les achats thons et saumons,
- Vous êtes un excellent négociateur et vous avez l'art d'acheter les meilleurs produits au bon moment et au meilleur tarif,
- L'anglais est un plus.

LES PETITS PLUS

Avantages : salaire fixe et prime sur objectifs, participation, tickets restaurants, prime de fin d'année...

Lieu de travail : Marché International de Rungis (94)

POUR POSTULER, c'est simple

CONTACT : recrute@mo.fr

VENTE REMORQUE (67)

Vends remorque poisson réfrigérée 6 ml fermée 8 ml ouvert :

- Plateau d'exposition réfrigérée en inox ainsi que les deux rallonges,
- Réserve basse réfrigérée,
- Réserve d'eau de 30 litres dans le toit,
- Bâche de pourtour,

Les pneus seront remplacés ainsi que le groupe de froid.

Disponible fin août.

Prix : 24 000 euros HT

CONTACT : 06 07 04 04 58



DÉPART À LA RETRAITE VENTE JUMPERS ET AUTRES MATÉRIELS (DPT 35)

À vendre, en raison de mon prochain départ à la retraite (dpt 35) :

- Un Jumper plastifié :
 - 3 ans
 - 60 500km
 - très bon état
 - **16 000 euros**
- Une balance très peu servi
 - **300 euros**
- Viviers pour crustacés
 - **Prix à débattre**

Pour obtenir d'autres informations,
Contact : 06 82 76 10 56



DIVERS

C'EST LA RENTRÉE !

Coup de pouce de L'OPEF à ses adhérents

Nous offrons* un lot de 3 livres de cuisine à distribuer à vos clients les plus fidèles, avec des idées de recettes et une belle illustration originale à l'ancienne !

- Poissons, je vous aime... froidement
- Poissons bleus, je vous aime...
- Encornets, seiches, poulpes, et vos cousins, je vous aime...

* 5 exemplaires offerts de chaque livre, seuls les frais de port seront facturés (au tarif de 16,50 € HT)
À commander sur contact@poissonniers.com ou par téléphone 05 61 54 89 54

*Dans la limite
des stocks disponibles*





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 !

L'OPEF remercie de leur confiance les nouveaux adhérents qui nous ont rejoints :

- La Poissonnerie **LESDOS ALLAIRE**, à SAINT-VAAST-LA-HOUGUE
- La **P'tite Dieppoise**, LES ANDELYS
- L'Étoile Bleue**, à SAINT-PAUL-LES-DAX
- Au **Poisson Volant**, à COURBEVOIE
- La **Poissonnerie de la Presqu'île**, à CHÂTEAUBRIANT
- La **Marée d'Armor**, à SOISY-SUR-SEINE
- La **Belle Mer**, à MONTBAZON
- La **Poissonnerie POISSONS**, à PARIS (03)
- La **Poissonnerie RIBET BEYRAND**, à LIMOGES
- Les **Pêcheries de la Cotinière**, à SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
- Les **Viviers Charentais**, à SAINT-PALAIS-SUR-MER
- La **Poissonnerie du Grand Large**, à SAINT-QUENTIN
- La **Poissonnerie RAMET**, LE TOUQUET-PARIS-PLAGE
- La **Poissonnerie MICHEL - O Fil de l'Eau**, à LAMBALLE-ARMOR
- Continental SEAFOOD**, à WIMEREUX
- La **Fine Marée des Halles**, à TOURS
- Les **Viviers de Noirmoutier**, à SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

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



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 2021

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



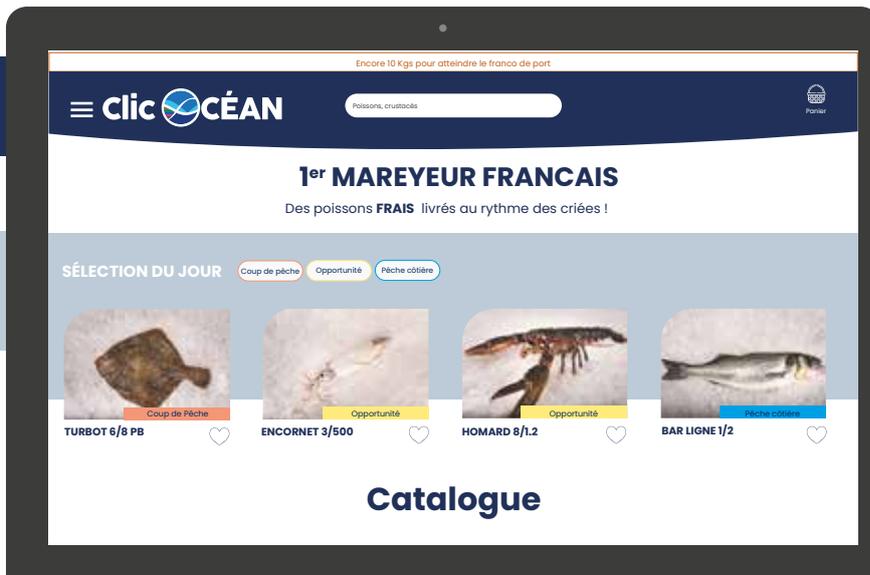
Vos référents formation FAFCEA :
Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43



clik CÉAN

Des produits de la mer frais livrés au rythme des criées !

DÉCOUVREZ la première plateforme de vente en ligne de produits de la mer, **en direct des criées**, à destination des professionnels.



Accédez à une **large gamme** de produits de qualité :

- Poissons entiers, filets, portions
- Coquillages et crustacés (vivants et cuits)
- Céphalopodes

de 100 à 150 espèces en direct de la criée

www.clicocéan.fr



Nos achats sur **33 criées** françaises sont transformés et préparés dans nos **22 ateliers** situés au plus près des ports



Gagnez du temps et anticipez vos commandes



Votre commercial vous conseille et s'assure que votre commande réponde à **vos exigences**



Tous les jours, bénéficiez de nos **sélections** : pêche côtière, coups de pêche ainsi que des **offres commerciales**



Océalliance
— l'Océan pour origine —

Connectez-vous !

www.clicocéan.fr

Contact : service-clients@clicocéan.fr

Frédéric Robin - Responsable commercial groupe - 06 58 97 46 66