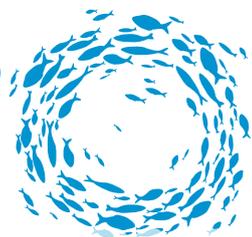




# L'INFO



## de La POISSONNERIE Française

N°60 mai - juin 2022



### LA FILIÈRE IKEJIME

nationale se met en place ! P.6 et 7

### UNE FÉMINISATION

des dirigeant (E)s

P. 12 et 13

### POISSONNIER CORAIL, Ces défis

qui nous attendent !

P. 21 et 22

### FRANCE FILIÈRE PÊCHE, proposer

toute la diversité et la fraîcheur de la pêche française

P. 22 et 23

## Deux nouvelles fédérations intègrent la famille de l'OPEF





# brumifrais

un vent de fraîcheur sur vos produits

**POISSONS  
& CRUSTACÉS**

**Le complément indispensable  
de votre professionnalisme !**

## La brumisation au service de la qualité & de la rentabilité



**Éviter la dessiccation et donc la perte de poids**

2% sur un étalage classique sur glace et 5% sur étalage réfrigéré (norme syndicale)



**Assurer la rentabilité en évitant la perte de poids**

2% de dessèchement = 2% de perte sur votre CA



**Baisser la température de votre étal marée**



**Profiter d'un impact visuel parfait pour vos produits**

Produit humide et brillant comme à la sortie de l'eau



**Éliminer les mouches, insectes & odeurs de marée**



## Notre système de brumisation :

Un procédé unique vous permettant, grâce au brouillard ultra-fin, de maintenir des conditions idéales pour votre étal marée. Une solution invisible, installée au plafond ou sur l'étal pour un espace de vente dégagé et esthétique :



Système tout inox (316L: acier inoxydable)  
Buse filtrante  
Filtration anticalcaire  
Filtration jusqu'à 0,2 microns  
• Lampe UV désinfection bactéries et virus



Afin d'optimiser votre système et la durée de vie de votre brumisateur poissonnerie, BRUMIFRAIS garantit votre matériel entre 3 et 5 ans et vous propose des entretiens de vérification en fonction de vos besoins.



01.34.57.42.99

06.70.41.55.84

contact@brumifrais.fr

Houdan (78)

www.brumifrais.fr



**Silvère Moreau**  
Président de l'OPEF

Chèr(e) Collègues,

Le dossier du mois présente une partie des travaux réalisés par l'OPEF entre 2019 et 2022 pour fédérer la profession. Fédérer, c'est rassembler, regrouper autour de projets communs pour la défense de notre métier l'ensemble des entreprises. C'est une des missions fondamentales de l'OPEF. Au cours des derniers mois, nous avons eu le plaisir d'accueillir deux nouvelles fédérations adhérentes : le SDEP – Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons – fédérant les entreprises de la branche à La Réunion ainsi que France Écaille, syndicat dédié à la promotion et à la défense du métier d'écailler. Ces deux structures viennent rejoindre la « famille » OPEF aux côtés des deux syndicats nationaux l'UNPF et le SPEF et de l'ensemble des structures régionales ou spécifiques : La Fédération des Poissonniers de Vendée, L'OPAM-B, la Fédération des Poissonniers du Languedoc-Roussillon, Lyon Poissonniers Écaillers et AGROMER, le syndicat des grossistes de Rungis. Avancer ensemble dans l'intérêt des entreprises de la profession est une force. Plus nous sommes fédérés, plus nous sommes entendus.

Pour vous défendre, l'OPEF, votre organisation adhère elle-même à de nombreux groupements. En premier lieu, nos organisations patronales interprofessionnelles nationales : La CGAD – Confédération Générale de l'Alimentation en Détail – elle-même branche de l'U2P et la CPME nationale – Confédération des Petites et Moyennes Entreprises, mais aussi à France Filière Pêche, notre interprofession métier et le CRITT – particulièrement efficace pour apporter des réponses techniques sur notre métier. Ces structures sont une force pour porter la voix des entreprises et répondre à leurs problématiques communes.

Dans les mois qui viennent, nous continuerons d'avancer pour fédérer notre métier. Pour cela, le

soutien de chacun est important.

Concernant l'actualité, il y a naturellement l'inflation qui s'installe et impacte tous nos coûts, le carburant et l'énergie en priorité. Vous êtes nombreux à faire remonter vos difficultés dans ce contexte. Nos produits nobles ont atteint des seuils psychologiques et ne se vendent plus. Comme toujours il nous faut nous réinventer. Nous n'avons que peu de pouvoir ou de levier d'actions pour influencer sur ces données de l'économie nationale mais nous faisons néanmoins remonter vos difficultés. Nous nous sommes positionnés sur le chèque alimentaire, initiative du gouvernement qui permettra aux bénéficiaires d'acheter nos produits, mais cette seule solution ne permettra pas de réellement changer la donne.

Nous alertons et avançons également sur la fin annoncée des caisses en polystyrène. En lien avec FranceAgriMer, nous avons lancé une étude pour étudier la possibilité d'une filière de recyclage. Mettre fin à ce matériau aura nécessairement des impacts lourds en termes de coûts et d'organisation. Il faut nous y préparer et l'anticiper.

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** Deux nouvelles fédérations intègrent la famille de l'OPEF, Bienvenue au SDEP de la Réunion et France Écaille !
- P. 5**
- P. 6** La FILIÈRE IKEJIME nationale se met en place !
- P. 7**
- P. 8** Deux aides pour les véhicules dits peu polluants
- P. 10** Réglementation sur le transport de denrées périssables
- P. 11** Limitation de la hausse de l'électricité pour 2022
- P. 12** Une féminisation des dirigeant (E)s !
- P. 13**
- P. 15** Réforme de la formation : rappel des changements
- P. 16** Les formulaires « arrêt de travail » changent depuis le 7 mai 2022
- P. 17** OPEF-appgi, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession.
- P. 18** OPEF-Médecins, le partenaire retraite 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**

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



**Édité 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 :



Deux nouvelles fédérations, le **SDEP** – Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons – fédérant les entreprises de la branche à la Réunion et **France Écaille** – syndicat dédié à la promotion et à la défense du métier d'écailler – viennent d'intégrer l'Organisation des Poissonniers et Écaillers de France, aux côtés des deux syndicats nationaux l'UNPF et le SPEF. Elle rejoignent ainsi l'ensemble des structures régionales ou spécifiques qui sont liées à l'OPEF : la SCAPP, Fédération des Poissonniers de Vendée, l'OPAM-B, la Fédération des Poissonniers du Languedoc-Roussillon, Lyon Poissonniers Écaillers et AGROMER, le syndicat des grossistes de Rungis.

### L'adhésion, c'est un bulletin de vote !

La force d'une organisation c'est tout d'abord de porter la parole et représenter sa profession au niveau national

José Rodrigues – SCAPP / Bruno Gauvain – MOF – Agromer  
Pierre-Luc Daubigney et Florence Emery – OPEF / Dave Vitré – France Écaille



## Entretien avec Monsieur Dave Vitré, secrétaire général du syndicat des écailler(ère)s France Écaille

**L'OPEF :** Dave, peut-on dire que vous êtes rapidement tombé dans la marmite de la poissonnerie ?

**Dave Vitré :** Effectivement, mon père a travaillé 37 ans aux halles de Rungis. Et c'est très naturellement que je me suis orienté assez tôt vers un CAP-BEP en poissonnerie.

**Et cela fait combien de temps que vous sévissez dans ce métier qui semble vous passionner ?**

Si ma mémoire ne me trahit pas, j'ai commencé en 1993 ou 1994. Cela fait donc une trentaine d'années que je navigue dans la poissonnerie, entre l'artisanat et la grande distribution. J'ai aussi travaillé dans le mareyage. En fait, j'ai touché un peu à tous les métiers de la poissonnerie, à part celui de la pêche. Aujourd'hui, j'exerce en tant que consultant dans les métiers de la marée et, à titre plus personnel, j'ai pris le poste de secrétaire général du syndicat des écaillers, France Écaille sous la Présidence de Marcel LESOILLE.

**À ce sujet, quel rôle joue votre syndicat et pourquoi s'est-il rapproché de L'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF) ?**

Son rôle est de promouvoir le métier d'écailler, de pouvoir lui permettre de continuer à évoluer en termes de compétences. En ce qui concerne le rapprochement avec l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France, les raisons sont multiples. On a un métier un peu à cheval sur différentes branches, à savoir la poissonnerie, que je connais très bien, la restauration qui a tant souffert et également la grande distribution.

**Pourquoi avoir adhéré à l'OPEF et qu'est-ce que cela représente pour France Écaille ?**

Adhérer à l'OPEF était une évidence. Après avoir rencontré le Président Silvère MOREAU et Pierre-Luc DAUBIGNEY il y a quelques années, nous étions dans le même état d'esprit et France Écaille souhaitait avancer avec l'OPEF. À un moment donné, si on veut que cela fonctionne, il faut fédérer. Fédérer les envies, fédérer les motivations. Encore une fois, je pense que la meilleure manière d'y parvenir, c'est très certainement de « chasser en meute », de créer une passerelle entre ces différentes branches, comprendre le côté pluriel de ce beau métier. Ce qui était peut-être hier notre faiblesse peut aujourd'hui devenir notre force si chacun s'engage et apporte sa contribution au pot commun.

**En 2022-2023, France Écaille devrait être une nouvelle fois très impliquée dans les différents concours ouverts à la profession, n'est-ce pas ?**

Les concours sont le meilleur moyen de mettre en avant notre profession. Rien de tel que le rayonnement par l'excellence pour assurer la promotion de notre métier. Tous les 2 ans, avec Marcel LESOILLE et France Écaille, nous organisons différents concours, comme pendant le salon EXP'HOTEL Bordeaux avec la sélection pour la Coupe du Monde des écaillers. Une Coupe du Monde qui se dispute généralement 3 à 4 mois après, à AGECOTEL Nice. Aujourd'hui, nous sommes en train de travailler avec l'OPEF, le CNC mais nous espérons aussi convier les autres branches de la profession pour le Championnat de France. Ce concours ne se déroulait plus mais manquait réellement pour attirer les jeunes vers ce métier. Dans cet esprit, nous souhaitons pratiquer ces concours à la vue du grand public. En effet, pour créer des vocations, il faut mettre en vitrine ce qui se fait de mieux, Et rien de mieux que de mettre en valeur nos ambassadeurs de demain !

**Justement, comment voyez-vous l'avenir dans 5 à 10 ans alors que nous vivons aujourd'hui une période compliquée, avec des difficultés à recruter ?**

Soit nous arrivons à reconstituer un vivier de nouveaux arrivants, de nouveaux professionnels et l'avenir de notre métier sera assuré, soit nous continuons de subir et notre profession périclitera. Je pense à la restauration où l'on trouve des bancs d'écaillers vus parfois un peu comme des danseuses. Au lieu d'avoir quelque chose qui rayonne et qui mette en valeur l'entreprise, c'est finalement un espace qui lui coûte et ce n'est pas normal. C'est l'un des effets seconds du manque de renouvellement de la main d'oeuvre. Ceux qui sont en place n'ont malheureusement plus la possibilité d'avoir une veille professionnelle qui leur permettaient de monter en compétence. C'est un vrai problème car c'est l'essence même du métier qui se perd.

**Un dernier mot pour motiver des carrières ?**

Nous sommes là pour trouver des solutions et coconstruire. Je n'ai pas toutes les solutions et la contribution de toutes les compétences est requise. Nous avons vraiment envie de fédérer, de porter des projets collectifs qui permettront à tous d'avancer. On a parlé de la formation, des concours, il y a également tout ce qui est événementiel, qui peut aussi permettre de mettre en lumière ce beau métier et faire envie. C'est l'affaire de chacun, c'est donc l'affaire de tous !



nal, mais aussi défendre les entreprises et ses adhérents sur toutes leurs problématiques au niveau local : juridique, sociale, fiscale, l'hygiène, etc.

Le Président Silvère Moreau le martèle : avancer ensemble dans l'intérêt des entreprises de la profession est une force. Plus nous sommes fédérés, plus nous sommes entendus !

Avec près de 3 500 entreprises, c'est le poids de l'adhésion qui permet à notre branche de progresser. Forte de ses cinq grandes missions : **Défendre, fédérer, Promouvoir, Former et Informer**, l'OPEF est soucieuse de la pérennité du métier de poissonnier. Adhérer à l'organisation, c'est donner sa voix à une structure qui soutient et organise les métiers de la poissonnerie.

Le SDEP et France Écaille l'ont compris, les deux structures s'allient à l'OPEF et leurs deux représentants nous racontent leur motivation dans ces interviews exclusives !

## Entretien avec Monsieur Frédéric Gorlot, Président du Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons de La Réunion (S.D.E.P.)

**L'OPEF : Frédéric, comment êtes-vous arrivé dans le métier ?**

**Frédéric Gorlot :** je suis tombé dans l'eau salée sûrement tout petit(...) et après j'ai évolué dans diverses professions depuis presque 40 ans, toujours en liaison avec la mer, du pays bigouden à la Réunion : pêcheur, poissonnier, capitaine d'armement, directeur commercial et SDPM (Société de Distribution des Produits de la Mer), qui a vu le jour en septembre 2004.

### Racontez-nous la création de votre syndicat et votre rapprochement avec l'OPEF

SDEP a été créé en 2008 pour aider les acteurs locaux et informer nos adhérents. Le rapprochement avec l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF) est venu de la volonté de s'entourer d'une organisation professionnelle structurée au niveau national avec pour objectif de continuer à développer les actions du SDEP et élargir le nombre de ses adhérents. Encore un grand merci à Pierre-Luc DAUBIGNEY, avec qui j'ai longuement échangé, et au président de l'OPEF Silvère MOREAU pour leur soutien.

### Vous avez adhéré à l'OPEF, qu'est-ce que cela représente pour votre syndicat et vos adhérents ?

Pour notre syndicat, c'est un nouveau soutien qui va nous permettre de continuer à développer ce secteur à La Réunion. Nous avons traversé de multiples crises depuis plusieurs années. Avec l'aide et les conseils de l'OPEF, nous pourrions mieux appréhender leurs conséquences et apporter des réponses efficaces à nos adhérents.

### Comment voyez-vous l'avenir pour le métier ? dans 5 à 10 ans ?

Nous sommes tous des passionnés, mais aussi totalement réalistes sur l'avenir et la continuité de nos métiers. Ils ne peuvent que passer par une réelle structuration de nos secteurs d'activités. C'est dans cet esprit que l'OPEF, mais aussi notre inter profession réunionnaise l'ARIPA, pourront nous aider. Du pêcheur au poissonnier, nous sommes tous embarqués sur un seul et unique canot qui doit faire face et se mettre à la cape quand il le faut !



ROMER



France Écaille



**L'OPEF adhère elle-même à deux structures qui représentent plusieurs confédérations**, la Confédération des PME (**CPME**) et la Confédération générale de l'alimentation de détail (**CGAD**) – qui regroupe de nombreux métiers de l'alimentaire de détail : bouchers-charcutiers, fromagers, restaurateurs, épiciers, primeurs, etc. - et assurent une veille au niveau national. Dès qu'un projet de loi peut impacter les professions qu'elle représente, la CGAD interroge les confédérations et se charge de porter leur parole au niveau supérieur. Ces deux adhésions sont importantes, car ces organismes font descendre des informations à l'OPEF qui, de son côté, leur en fait remonter.

### Autant d'arguments qui doivent vous convaincre d'adhérer, si ce n'est pas encore fait, à notre organisation !

Les artisans poissonniers peuvent adhérer ou renouveler leur adhésion soit à l'UNPF (Union Nationale de la Poissonnerie Française) soit à la Confédération (nouvellement nommé Syndicat des Poissonniers Écaillers de France – SPEF). Leurs adhésions étant réunies depuis plus de deux ans au sein de l'OPEF.

### Avec l'adhésion, vous bénéficierez de :

- Une protection juridique,
- Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène, pour tous les adhérents,
- Une mise en relation avec le réseau de l'OPEF pour vos annonces de ventes de matériel et de boutiques et de recherche d'emplois et de salariés,
- Le recrutement d'apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles,
- Un guide hygiène et bonne pratique du poissonnier détaillant,
- La prise en charge administrative des formations effectuées par les Artisans Poissonniers et leurs salariés,
- Des formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association de Formation des Poissonniers de France (AFPF),
- Un abonnement au magazine L'Info, une newsletter envoyée par e-mail. Vous êtes ainsi au plus près l'actualité de notre filière et de l'artisanat,
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

# 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,

**Avril, un mois mouvementé mais riche !**

Commençons par les départs à la retraite de notre directeur, M. Benassy et de notre comptable, Mme Fabre, que nous avons déjà annoncé lors de la précédente revue. Une page se tourne, mais l'histoire de la SCAPP continue de s'écrire sous la plume de M. Rodrigues et de ses collaborateurs. C'est sans compter qu'un nouveau matelot nous a rejoint, Mme Arlandes Pauline, chargée de communication.

Nous avons fait face à une semaine noire dans le milieu du transport (retard de livraison, blocage douaniers SIVEP, etc.). Je tenais particulièrement à remercier nos adhérents pour



leur patience lors de cette situation inédite, qui s'est, heureusement, très vite terminée.

Après deux années blanches, du 26 au 28 avril 2022, votre coopérative a été de nouveau présente au salon SEAFOOD qui se tient désormais à Barcelone. Pour la première fois, les filiales du groupement SN JEANNE MAREYAGE et LA BOUTIQUE DU POISSONNIER y ont été mises à l'honneur.

Nous remercions notre partenaire historique et exclusif, la maison STURIA, premier producteur Français de caviar, pour l'invitation de toute l'équipe de votre groupement à une journée découverte. Visite de leur pisciculture et dégustation de toute leur gamme de produits.

## Ces défis qui nous attendent



Nous souhaitons la bienvenue à Mme Arlandes Pauline qui a intégré l'équipe en tant que chargée de communication. Un poste

nécessaire au sein de la coopérative depuis l'essor des médias sociaux de ces dernières années. N'hésitez pas à la solliciter pour mettre en avant votre poissonnerie.

Par mail : [communication@scapp.fr](mailto:communication@scapp.fr)

### I. POINT ACTUALITÉ

Évènement international, le salon du SEAFOOD à Barcelone fut riche de rencontres en tout genre. Nous remercions les organisateurs d'avoir réussi un si grand exploit et d'avoir mêlé commerçants et entrepreneurs du monde entier. Une occasion pour nous d'entre-

tenir notre partenariat avec nos fournisseurs étrangers et nationaux, mais aussi de mettre en lumière nos filiales : SN JEANNE MAREYAGE et LA BOUTIQUE DU POISSONNIER qui nous ont honorés de leur présence.

### II. LA RESSOURCE

En ce début d'année, nous sommes tous impactés de plein fouet par la hausse des prix, le manque de ressources, le coût de l'énergie qui flambe et le contexte international qui les aggrave.

Un manque de ressources s'est fait criant par le manque d'approvisionnement des pêcheurs qui sont moins sortis en mer, dû à la non-rentabilité de leur activité principalement causée par la hausse du prix du gasoil. Ce qui a engendré des hausses importantes des cours. Des subventions viennent de leur être accordées en espérant de restaurer un approvisionnement nécessaire à la filière et leur survie.

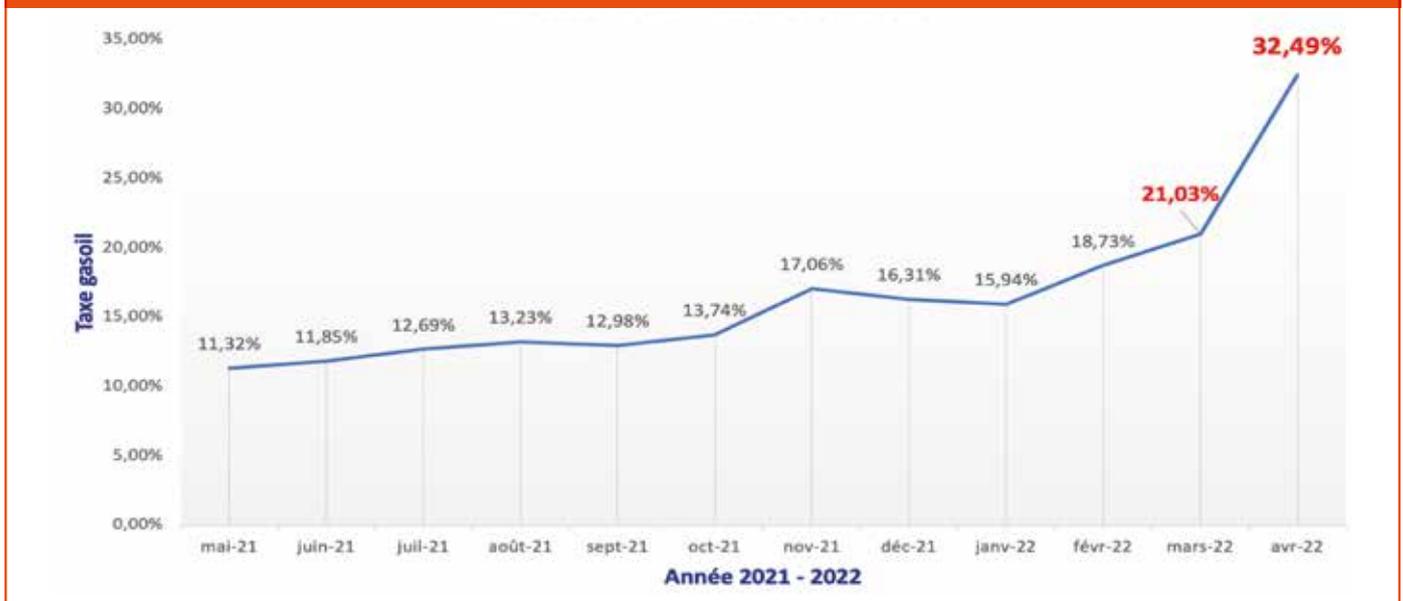
### III. COÛT DU TRANSPORT

La progression inattendue du coût du transport impacte considérablement le métier de poissonnier. Cette charge importante dans le bon fonctionnement de vos entreprises ne compte malheureusement pas diminuer dans les mois à venir.

Comme vous le savez, au 1<sup>er</sup> mai 2022, une augmentation tarifaire de 4% de notre transporteur partenaire Delanchy sera appliquée, avec un forfait départ minimum de 40kg.

Néanmoins, une hausse significative supplémentaire a été exercée ces derniers mois depuis la flambée des cours du pétrole. Vous avez dû vous rendre compte de cette augmentation en pied de facture de Delanchy. Nous avons retracé cette variation dans le graphique à suivre.

## HAUSE TAXE PRIX DU GASOIL



Votre groupement a toujours mis un point d'honneur à faciliter vos achats et vos livraisons, c'est pour cela que nous maintenons la livraison au minimum de 31kg avec un prix rendu pour nos adhérents, mais avec la possibilité de mutualiser vos achats auprès de tous nos fournisseurs (vous pouvez, par exemple, commander 15kg chez un premier fournisseur puis 10kg chez un second et enfin 6kg auprès d'un dernier), un atout considérable pour vos achats. Si vous n'êtes pas adhérent à la SCAPP et que vous souhaitez avoir des renseignements, n'hésitez pas à contacter notre service commercial au 05 61 54 66 23.

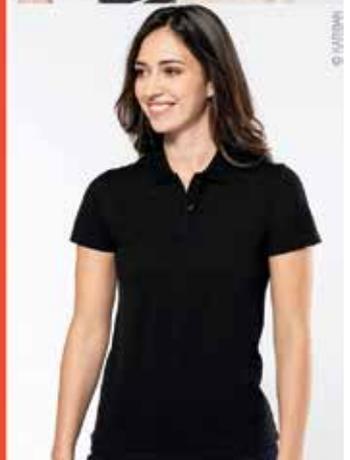


## LA BOUTIQUE DU POISSONNIER

Textile technique et personnalisable  
pour les poissonniers et mareyeurs

♂ Impression ou broderie  
Prêt-à-personnaliser et sur-mesure

**POLOS**  
**VESTES TECHNIQUES**  
**TSHIRTS**  
**MARINIÈRES**  
**VAREUSES**  
**CASQUETTES**  
**TABLIERS**



Commandez par téléphone au 05 61 54 89 54

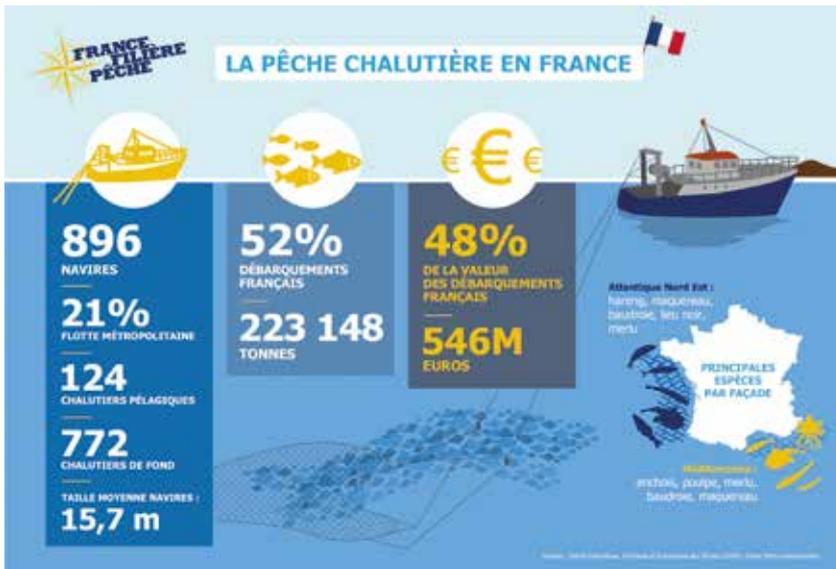
# P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

## France Filière Pêche : des projets pour améliorer la sélectivité des engins de pêche.

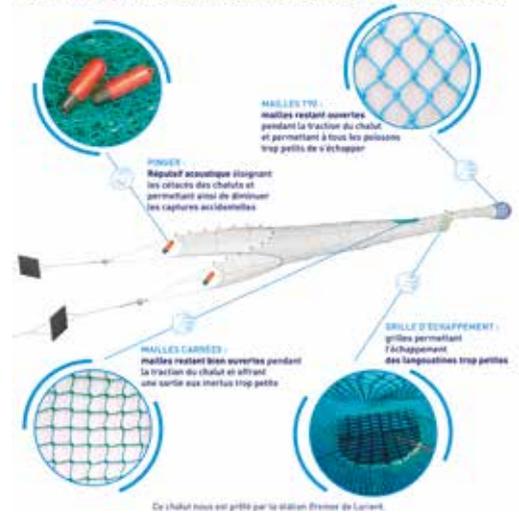
Depuis sa création en 2012, France Filière Pêche s'est engagée auprès des professionnels pour accompagner les démarches de progrès de la pêche française ainsi que les produits qui en sont issus.

La sélectivité des engins de pêche est un enjeu majeur pour les professionnels, d'un point de vue aussi bien environnemental qu'économique pour les pêcheries. Depuis 2012, France Filière Pêche accompagne de nombreux projets dédiés à cette thématique, en particulier en ce qui concerne le maillage des chaluts. La pêche chalutière constitue aujourd'hui la principale source d'approvisionnement en produits de la pêche en France.

C'est ainsi que professionnels et scientifiques se sont associés afin d'améliorer continuellement cet engin, et en diminuer l'impact sur la biodiversité.



### Illustration des dispositifs de sélectivité des chaluts



### CELSELECT : trier sur le fond plutôt que sur le pont

Le projet CELSELECT (Celtique-Sélectivité) a permis de tester la mise en place de différents dispositifs de sélectivité, dont une grille à lotte placée dans la partie inférieure du chalut.



Une grille souple, en cordage renforcé par des tubes en caoutchouc et avec des mailles plus grandes que celles du chalut, permet l'échappement des petites lottes (entre 10 et 20 cm), et une diminution globale de 20% des poids de rejets est observée, sans diminution des débarquements.

## 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.



## PAVILLON FRANCE : proposer toute la diversité et la fraîcheur de la pêche française

La marque PAVILLON FRANCE garantit au consommateur la traçabilité des produits pêchés par les bateaux français, et constitue donc un repère fiable et un vecteur de valorisation de tous les engagements des professionnels français, pour une pêche plus responsable.



Pêchée principalement en Mer Celtique et dans le Golfe de Gascogne, elle est l'une des espèces les plus emblématiques de la pêche française. Souvent synonyme de repas gourmets, elle possède cependant de nombreux avantages, dont très peu d'arêtes et une chair fine, qui en fait un produit particulièrement attractif pour les enfants.

**A savoir :** surnommée « crapaud » ou « diable des mers » en raison de son aspect, la lotte ou baudroie a longtemps été rejetée à la mer par les pêcheurs qui ne soupçonnaient pas qu'une telle disgrâce puisse dissimuler une chair si fine et délicieuse.



Ce poisson dit maigre, peu calorique, constitue une bonne source de protéines (16 g pour 100 g), avec peu d'arêtes et une chair délicate. Il est idéal pour les enfants, et constitue une excellente alternative au cabillaud, souvent plus consommé. Il est principalement pêché dans le Golfe de Gascogne et dans la mer d'Ouest Irlande.

**A savoir :** il peut également être appelé merlan en Méditerranée.



France Filière Pêche et l'OPEF ont le plaisir de vous offrir l'affiche PAVILLON FRANCE pour le printemps, mettant en avant deux espèces emblématiques de la pêche française à proposer à vos clients, pour régaler tous les goûts et tous les budgets.

Pour accompagner leur clientèle dans la découverte des espèces de la pêche française, la marque PAVILLON FRANCE met à disposition de ses adhérents Artisans Poissonniers des fiches recettes à l'esprit printanier, en commande gratuite sur le site : [www.pavillonfrance-pro.fr](http://www.pavillonfrance-pro.fr), ainsi que des outils de mise en valeur pour la boutique.



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](http://www.poissonniers.com)

COMMERCES

## A VENDRE BELLE AFFAIRE SAINT MALO

Pour cause retraite, vend fonds de commerce Poissonnerie/Plats préparés à Saint Malo.

Exploité depuis plus de 30 ans, localisation prisée, clientèle fidèle, potentiel à développer.

- ✓ **En rez-de-chaussée** : sur 50m2, zone de vente entièrement équipée de matériel récent, arrière-boutique, chambre froide, vivier, accès cours.
- ✓ **Au 1<sup>er</sup> étage** : séjour avec coin cuisine, WC, accès terrasse.
- ✓ **Au 2<sup>ème</sup> étage** : 2 pièces mansardées.

CA HT 2020 : 369 000 €  
CA HT estimé 2021 : 389 000 €  
Loyer : 960 € HT

Prix de vente sur demande

Contact : 06 87 10 99 54  
[athenagroupecommerces@gmail.com](mailto:athenagroupecommerces@gmail.com)



## VENTE POISSONNERIE À PALAISEAU (91)

Local situé au 133 rue de Paris à Palaiseau (91).

Il dépend d'un ensemble immobilier comprenant/

- au rez-de-chaussée une boutique sur rue commerçante de 24 m<sup>2</sup>,
- une arrière-boutique à la suite,
- une cave de 16 m<sup>2</sup> et une remise sur cour d'environ 12 m<sup>2</sup>,
- Fermeture par rideau métallique électrique.

Le local est actuellement une poissonnerie. Il dispose de deux étalages en inox et d'une chambre frigorifique. Le tout entièrement carrelé (sol/mur).

Prix hors bail à voir avec le propriétaire : 150 000 euros

Bail commercial ou artisanal toute activité. Le présent bail renouvelé est consenti pour une durée de neuf années entières et consécutives à compter de sa signature. Bail signé le 17/07/2014. Renouvellement le 17/07/2023.

Loyer annuel de 6 498.14 euros TTC soit 541.51 euros TTC mensuel.

Règlement par trimestre.

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez me contacter : 06 15 85 20 34



## DÉPART À LA RETRAITE VENTE ENTREPRISE MARCHÉS DE PARIS 14<sup>ème</sup> ET 16<sup>ème</sup>

Cause retraite en juin 2023, je vends mon entreprise sur les marchés de Paris 14<sup>ème</sup> et 16<sup>ème</sup>, mardi/vendredi et mercredi/samedi.

Tenus depuis 30 ans.

Avec 3 personnes à temps complet

Prix 250 000 TTC

Matériel compris, dont camion frigo et 2 balances aux normes.

Contact : 06 08 67 13 78



OFFRES D'EMPLOI



## POISSONNERIE LA PÊCHERIE LOCQUIRECOISE - CHERCHE SON/SA POISSONNIER(E) (DPT. 22 ET 29)

Nous recherchons un(e) poissonnier(e) en CDI 35 h, Plestin-les-Grèves (22) et Locquirec (29).

Travail 5 jours/semaine – repos le lundi et le jeudi.

Rémunération : 1 800 €/mois (évolatif)

### Qualités requises :

- Avoir l'esprit d'équipe
- Avoir le sens de l'organisation
- Être ponctuel
- Aimer conseiller et vendre
- Disponibilité (travail le samedi et 1 dimanche sur 2)

### Compétences requises :

- Avoir une première approche du métier (débutants acceptés)
- Avoir les bases en hygiène professionnelle
- Avoir le permis B

Notre poissonnerie est spécialisée dans les espèces issues de la pêche artisanale bretonne. Nous aimons la qualité du produit, le travail bien fait et privilégions l'esprit d'équipe. **Nous recherchons un(e) poissonnier(e) qui sera amené à prendre la responsabilité de deux-marchés par semaine (50-70 clients) en autonomie totale.** Le poste est donc rapidement évolutif et épanouissant.

La rémunération sera en adéquation avec l'expérience et les compétences acquises, et évoluera en fonction des résultats et de la qualité du travail (autonomie, relation clients, fiabilité, efficacité).

Merci d'adresser vos candidatures à : [pecherielocquirecoise@gmail.com](mailto:pecherielocquirecoise@gmail.com)



La Criée Rennaise a pour vocation de faire le lien entre un métier de pêcheur en pleine mutation, et des consommateurs soucieux de produits sains respectueux de l'environnement.

Notre volonté est d'accompagner le métier vers une pêche soucieuse du renouvellement de ses ressources, permettant un avenir aux flottes et

métiers, ainsi que le maintien du tissu économique halieutique dans les territoires littoraux, ainsi de valoriser les produits de la pêche française.

### Description du poste :

**Le préparateur de commande fileteur prépare les commandes des clients et est surtout amené à réaliser des transformations des produits de la mer en fonction des commandes (filets...).**

### 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.

Ces postes sont à pourvoir rapidement en CDI et à temps plein.

Vous souhaitez intégrer une PMI indépendante où les perspectives d'avenir sont réelles pour les candidats à fort potentiels dynamiques. Venez rejoindre une entreprise, reconnue sur son marché, avec une équipe conviviale, à taille humaine, qui poursuit son développement sur la région de Rennes.

Nous vous invitons à nous faire parvenir votre dossier de candidature (CV + lettre

de motivation) à l'attention de M. Florian Théfaut-Subéry

### Horaires :

- Du Lundi au Vendredi
- Heures Supplémentaires
- Périodes de Travail de 8 Heures
- Repos le Week-end
- Travail en journée

### Rémunération supplémentaire :

- Heures supplémentaires majorées
- Mesures COVID-19 : Port du masque en intérieur, si travail de groupe
- Désinfection régulière des mains et du matériel

### Capacité à faire le trajet ou à déménager :

- 35000 Rennes: Faire le trajet sans problème ou prévoir un déménagement avant de prendre son poste (Optionnel)
- Formation:

- CAP / BEP (Exigé)

### Expérience :

- Préparation de commandes: 2 ans (Exigé)

### Permis/certificat :

- Permis B (Exigé)

### Disponibilité :

- Travail en journée (Exigé)
- Travail en soirée (Optionnel)
- Travail de nuit (Optionnel)

### Télétravail :

- Non

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

DIVERS

## 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**








**CRÉATEUR DE STYLE DEPUIS 1992**




**CONSTRUCTEUR, INSTALLATEUR DE MOBILIER SUR MESURE**



Rue Augustin Fresnel  
17184 PERIGNY cedex  
**Tél. 05 46 44 26 77**  
**Port. 06 07 05 98 24**  
**sofinoxprod@gmail.com**

**www.sofinox.com**

**Fabrication de remorques de marché**

OFFRES D'EMPLOI



## 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 1400 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 !

Sur notre site de Boulogne-sur-Mer (62), nous recherchons un **Vendeur** (H/F) en CDD de mai à fin septembre.

Au sein de notre équipe exploitation, basée à Le Portel, vous assurez la vente de nos

produits auprès de nos clients poissonniers et réalisez la préparation des commandes.

### Vous serez en charge de :

- Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide,
- Mettre en place la marchandise sur le point de vente (présentation du produit)
- Renseigner les clients poissonniers sur les produits (zone de pêche, conseils de préparation), et faire de la vente additionnelle,
- Reglaser les produits si nécessaire,
- Effectuer la préparation de commande suivant le besoin du client.

### Profil :

- Issu (e) d'une formation Bac Pro commerce dans le milieu de la mer
- Bon relationnel, sens du commerce
- Rigoureux (se)
- Motivé (e)
- Ponctuel (le)
- Atout supplémentaire : préparation du produit, filetage.

### Informations complémentaires :

- Horaires en partie de nuit (majoration de nuit)
- Titres restaurants
- Participation

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

**Pour postuler c'est simple : [recrute@rno.fr](mailto:recrute@rno.fr)**



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 1400 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.

### Poste et missions :

Pour notre poissonnerie «Marée Tropicaine», sur la Route des plages à Saint-Tropez (ça fait rêver)... nous recrutons pour la période estivale à compter du 1er Juillet 2022 et ce jusqu'à fin août :

**1 vendeur polyvalent F/H**

Vous êtes un(e) passionné(e) des produits de

la mer, capable de vendre et de conseiller nos clients sur toutes les demandes concernant les produits de la poissonnerie (zone de pêche, conseils de préparation, ...). Vous maîtrisez et réalisez tout type de préparation (nettoyage, étêtage, écaillage, tranchage, filetage..).

### Profil :

Issu (e) d'une formation CAP/Bac Pro poissonnerie, vous avez une expérience de 2 ans minimum sur un poste similaire. Grâce à vos qualités relationnelles, et commerçant dans l'âme, vous savez créer avec vos clients des liens de confiance et de proximité pour toujours leur apporter conseils et valeur ajoutée. Vous aimez faire plaisir et valoriser des produits qui vous tiennent à cœur.

## PRÊT(E) À REJOINDRE UNE ENTREPRISE CRÉATRICE D'OPPORTUNITÉS ET DE CHALLENGES ?

### Informations complémentaires :

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

Poste basé à Saint Tropez

**Horaires :** 7h00-13h00 / 17h00-19h00

Salaires attractifs + tickets restaurant

Vous avez également la possibilité d'être logé(e) sur place !

**Pour postuler c'est simple : [recrute@rno.fr](mailto:recrute@rno.fr)**



## 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 :

- Caseyeur de Ouistreham, à OUISTREHAM
- La Poissonnerie au Filet Bleu, à OZOIR-LA-FÉRIÈRE
- La Poissonnerie Soguisa, à PARIS (02)
- La Poissonnerie d'Armor, à CONCARNEAU
- L'Écailler du Jutard, à LYON
- La Poissonnerie LDLR Le Cordier, à BERCK
- Le Marché aux Poissons-Lecanu Philippe, à FÉCAMP
- La Poissonnerie L'Océan, à BRESSURE
- La Poissonnerie Ré Fish, à LE BOIS-PLAGE-EN-RÉ
- La Marée du Jour, au GUILVINEC
- Au Papillon de la Mer, à PARASSY
- Auvergne Marée, à GANNAT
- Les Viviers de la Houle, à CANCALE
- La Poissonnerie HAVETZ - à l'Huître, à HOULINES
- La Poissonnerie Château Rouge, à PARIS (18)
- La Poissonnerie l'Albe, à THUIR

### Pour adhérer à l'OPEF\*

Contactez- nous au 06 59 52 88 27  
ou [contact@poissonniers.com](mailto: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](http://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



LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS DE LA  
MER DEPUIS PLUS DE 90 ANS



# DEMARNE

*Depuis 1929*



RUNGIS & BOULOGNE-SUR-MER

[contact@demarnefreres.com](mailto:contact@demarnefreres.com)

+33 1 45 60 80 80

+33 3 21 10 60 00

[www.demarnefreres.com](http://www.demarnefreres.com)