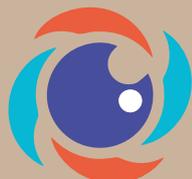




L'INFO

de La POISSONNERIE Française

N°59 mars - avril 2022



OBSERVATOIRE
des métiers de l'alimentation en détail

POISSONNERIE



Tableau de bord 2021

33 % des chefs d'entreprise sont des femmes
Sexe des chefs d'entreprise en 2018



Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation

OPEF-Médicis, le partenaire de la profession P.6 et 7

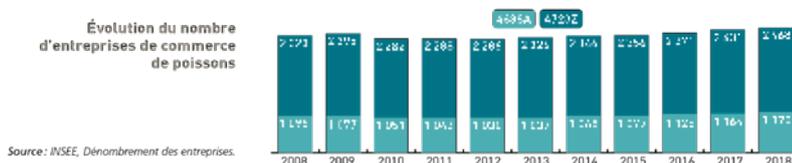
La hausse du prix du poisson, entre réalité et fatalité P. 10

Les **aides Carsat**, un moyen efficace de **réduire les TMS** dans ma **poissonnerie** P. 16

Mapa, Une **réponse** à vos questions **juridiques** P. 19

LA POISSONNERIE, UN MÉTIER PORTEUR

Évolution du nombre d'entreprises de commerce de poissons



Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.





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,

La résilience est la capacité à maintenir le cap, à continuer à se projeter dans l'avenir, en présence d'événements déstabilisants et dans un contexte mouvant. Cette résilience, nous en avons fait notre quotidien. Depuis plusieurs années nous maintenons le cap dans un environnement incertain. Grèves et « gilets jaunes » en 2019, Covid depuis 2020, désormais explosion des cours de nos produits et de nos charges. Où et quand cela va-t-il s'arrêter ? Force est de constater que notre marge de manoeuvre devient, année après année, de plus en plus limitée.

Dans une tribune accordée au Parisien, François Asselin, président de la CPME Nationale, a eu des mots très justes : « *le principe de réalité, c'est qu'on ne peut distribuer que ce qu'on gagne. On peut toujours avoir plus de salaire ou plus de prestations sociales. Mais, est-ce qu'on a l'argent pour le faire ? (...) L'entreprise ne peut distribuer que ce qu'elle gagne* ». Il ajoute également que de nombreuses entreprises ne peuvent pas répercuter les hausses sur leurs prix de ventes. C'est notre situation. Les prix de la majorité des produits de la mer ont dépassé les seuils psychologiques et vous êtes nombreux à nous faire remonter des baisses importantes de ventes sur de nombreuses espèces.

Dans le contexte inflationniste, l'ensemble des centrales syndicales demandent désormais des hausses de salaires. Si cette revendication est légitime et qu'il nous faut protéger nos salariés eux aussi confrontés à l'inflation, il faut garder la mesure de ce qu'il est possible, réaliste et soutenable de faire. Je regrette le clivage que certaines formations tentent d'entretenir ainsi que les termes employés dans les courriers de revendications. Il serait peut-être temps pour certain de prendre conscience que le dialogue social dans nos entreprises fonctionne et qu'il est loin le temps où les relations avaient besoin de l'intervention systématique de l'État ou de la Branche. Ceci étant dit,

nous allons réagir, j'en prends l'engagement, et entamer rapidement des travaux de revalorisation de la grille. Cependant, nous ne mettrons pas en péril nos entreprises.

Nous sommes également extrêmement attentifs aux hausses sur le prix de nos produits. La hausse soudaine des prix sur le saumon interpelle. Vous êtes plusieurs à avoir émis l'idée d'un « boycott ». Si cette position est difficilement réalisable, nous nous gardons la possibilité de réagir et de communiquer notre position sur les producteurs ayant profité de la situation. Nous l'avons fait en 2020 quand un transporteur avait tenté d'augmenter ses tarifs de manière démesurée en pleine crise covid. Dans le cas présent, des hausses de + 70% nous semblent difficilement justifiable. Il faudra s'en souvenir.

Dans ces temps compliqués, votre organisation s'implique sur le maximum de sujets pour porter votre voix et limiter au maximum les effets quand cela est possible. L'histoire se répétant, le bureau de l'OPEF et vos élus se sont mobilisés pour refuser en bloc l'idée d'une « taxe » sur l'aval – c'est-à-dire nos entreprises – pour compenser la hausse du carburant des entreprises de pêches. Nous étions convaincus que ce n'était pas la solution. Nous continuerons de porter la voix des entreprises de notre branche. N'hésitez pas, de votre côté, à nous faire remonter tous les sujets sur lesquels vous souhaitez voir votre organisation s'investir.

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** Le tableau de bord 2021, la poissonnerie
- 5** un métier porteur

- P. 6** OPEF-Médicis, le partenaire retraite de
- 7** la profession

- P. 8** Rappel de la réglementation sur la
- 9** vente d'alcool à emporter

- P. 10** La hausse du prix du poisson,
- entre réalité et fatalité

- P. 11** Fin de l'impression du ticket de caisse
- et du ticket de carte bancaire au 1^{er} janvier 2023

- P. 12** Point sur les différents dispositifs d'aides
- 13** au recrutement

- P. 15** La formation Hygiène
- dédiée aux poissonniers, c'est l'AFPP !

- P. 16** Le suivi santé des salariés,
- ce qui change au 31 mars 2022

- P. 17** OPEF-aggis, votre santé compte pour nous.
- Rendez-vous régulièrement pour un point
- d'information prévention !

- P. 18** Le harcèlement sexuel,
- ce qui change aussi au 31 mars 2022

- 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
- 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



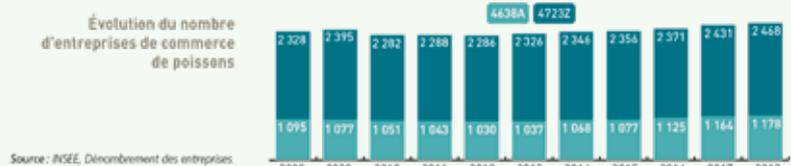
Nos Partenaires :



Comme chaque année, l'Observatoire paritaire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation a publié le tableau de bord 2021 rétrospectif de l'année écoulée pour la Poissonnerie. Divisée en 3 parties, l'étude vise l'objectif de chiffrer le poids et l'évolution économique des entreprises de poissonnerie, de dresser un portrait des salariés de la branche, mettre aussi en lumière l'investissement des entreprises à la formation et l'apprentissage. Ce données sont sourcées auprès de l'Institut Supérieur des Métiers qui se base sur différentes données statistiques.

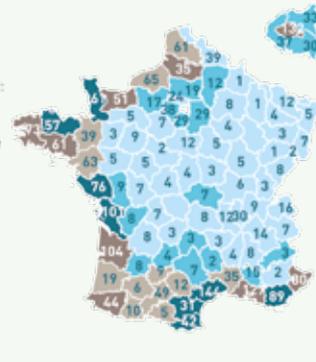
Un nombre d'entreprise en hausse

Depuis 2012, le nombre d'entreprises de commerce de poissons a continuellement progressé. Avec une augmentation de 7 % en 10 ans, ce sont 3 650 entreprises qui sont enregistrées en 2018. Le métier est porteur, en dépit d'immatriculation en baisse en 2020 – par rapport à 2019 - conséquence de la crise sanitaire. Cette tendance se retrouve dans la plupart des activités de l'alimentation de détail. Une autre part des professionnels évoluent, celle des poissonneries qui exercent sur les éventaires et marchés. Avec 1 210 entreprises de vente de poissons en 2017, ce chiffre ne cesse de progresser depuis 2014.



Les aides (PGE par exemple) ont contribué à maintenir des entreprises les plus en difficultés. Avec une baisse des fermetures entre 2018 et 2020, ce sont 109 commerces qui se sont radiés en 2020.

Nombre de poissonneries en 2018 par département et densité pour 100 000 habitants



Sans surprise, les entreprises sont plus présentes en bordure de littoral. Avec une densité moyenne de 3,6 établissements pour 100 000 habitants, ce sont sur les départements côtiers de la Méditerranée et de l'Atlantique (densité supérieure à 8) que se concentrent les commerces de détail, au détriment

du quart Nord-Est du territoire (densité inférieure à 2). Sans compter les Antilles avec une densité nettement supérieure à la métropole. L'étude de l'Observatoire montre que les entreprises sont de plus en plus présentes dans les agglomérations de 5 000 à 200 000 habitants, 46 % des entreprises sont localisées dans ces territoires alors que 31 % de la population y réside.

Le chiffre d'affaires des entreprises en 2018 est stable, avec un total de 0,83 milliard d'euros et un taux de valeur ajoutée (différence entre la valeur de la production et la valeur des biens consommés pour la production) de 26 %.

Les chefs d'entreprise se féminisent

On compte 1 475 travailleurs indépendants en 2020, dont 14 % de micro-entrepreneurs, un nombre en baisse depuis 2016, en raison notamment du nombre croissant de SAS/SASU dont les dirigeants relèvent du régime général. L'Observatoire présente dans son étude des données sur les travailleurs non-salariés (chefs d'entreprise, conjoint collaborateur) mais aussi sur la répartition homme-femme. Le métier se féminise, 33 % des chefs d'entreprise sont des femmes. C'est une belle progression et un message attractif pour la relève.

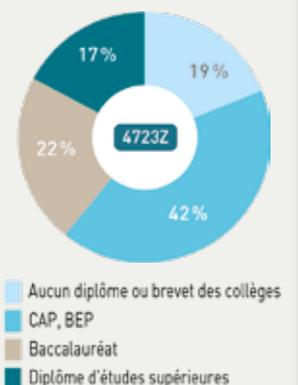
33 % des chefs d'entreprise sont des femmes

Sexe des chefs d'entreprise en 2018



Par ailleurs, l'enquête montre que le niveau de formation des dirigeants a lui aussi évolué. La part des autodidactes, longtemps dominant sur le métier, tend à diminuer. En effet, 39 % des chefs d'entreprise sont diplômés au niveau Bac ou supérieur dont plus de la moitié dans la tranche des 35-39 ans. En dépit d'un certain rajeunissement des chefs d'entreprise, l'âge des dirigeants restent encore relativement élevé avec 74 % de dirigeants de 40 ans, dont 43 % sont âgés de plus de 50 ans.

Niveau de formation des chefs d'entreprise de poissonneries



La moitié des entreprises emploient des salariés. L'étude révèle aussi une augmentation du niveau de diplômes des salariés de la poissonnerie avec 47 % des 30-39 ans qui ont un diplôme de niveau 4. Au total, ce sont 10 630 salariés en 2018 qui sont rattachés à la convention collective de la poissonnerie, en forte hausse par rapport à 2017. Les deux tiers des salariés sont des hommes, avec la boucherie, la branche est l'une des moins « féminisées » de l'alimentation. On note une part des jeunes de moins de 30 ans (25 %) moins élevée que dans les autres branches de l'alimentation en raison d'un recours moins fréquent à l'apprentissage, en grande partie expliqué par le manque de candidats.

Source : OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat en 2020

Retard dans la formation

En 2018, seuls 156 apprentis ont été employés dans les entreprises de la branche, c'est trop peu. Avec un taux de pénétration de 6 % (0,06 apprenti par entreprise active) l'écart avec les autres branches est considérable : 126 % en pâtisserie, 49 % en charcuterie et 56 % en boucherie, nous devons rattraper notre retard. Peu de jeunes se forment au métier de poissonnier, toutefois, le niveau de diplôme préparé par les apprentis de la branche est plus élevé que dans d'autres branches de l'alimentation. En 2020, 31 % des apprentis ont signé un contrat préparant un diplôme de niveau 3 (principalement le CAP poissonnier écailler).

En revanche, avec 23 % de femmes apprenties, la branche dépasse la boucherie/charcuterie et tend à se rappro-

Diplômes préparés	Répartition des contrats d'apprentissage signés en 2020 par diplôme préparé
Poissonnier Ecailler (CAP)	40
Management des Unites Commerciales - Muc (Bts)	20
Poissonnier-Ecailler-Traiteur (Bac Pro)	10
Metiers du Commerce et de La Vente Opt. A Animation et Gestion de l'Espace Commercial (Bac Pro)	10
Negociation Et Digitalisation De La Relation Client (Bts)	10
Serveur En Restauration (TP)	10
Autres	60

cher de l'apprentissage en boulangerie. 42 % des apprentis proviennent du milieu scolaire mais ce sont les trajectoires de reconversion d'anciens demandeurs d'emplois et des inactifs qui semblent grossir les rangs de la formation notamment sur le CAP (19 % anciens demandeurs d'emplois, 15 % d'inactifs).

En tenant compte des apprentis et des stagiaires, le salaire moyen net

mensuel est de 2 150 euros. Il est plus élevé que dans les autres branches de l'alimentation (calculé en équivalent temps plein). Le salaire moyen est également plus élevé dans les entreprises de plus de 20 salariés. Cette reconnaissance du travail par une bonne rémunération est un message important qu'il faut porter pour attirer la jeunesse ainsi que toujours mettre en avant la possibilité forte de création et reprise d'entreprises.

L'OPEF s'engage activement dans la formation. 2022 et 2023, accompagnée de la commission paritaire, de l'OPCO, l'OPEF fera de la formation et de l'apprentissage un thème majeur de son action.

Retrouvez l'étude téléchargeable sur le site de l'Observatoire rubrique « Publications et Études » : <https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/etudes-et-publications>

L'observatoire paritaire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation

L'OPEF est membre de l'Observatoire dont le rôle est de collecter et d'analyser des données sur les métiers, les formations et les em-



OBSERVATOIRE
des métiers de l'alimentation en détail

ploi de six secteurs de l'alimentation que sont la poissonnerie, la boucherie-charcuterie, la charcuterie de détail, la boulangerie-pâtisserie, la pâtisserie et la confiserie-biscuiterie-chocolaterie. Les enquêtes permettent de mieux comprendre l'évolution de ces secteurs et ainsi mettre en place de nouvelles politiques de formation.

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 !**

Mot du Président Corail

Chers adhérents, chères adhérentes,

La saison du Printemps et ses belles couleurs décorent ce mois d'Avril et les astres nous indiquent que la saison du Poisson s'achève, peut-être devrions-nous y entrevoir un signe de renouveau...

Comme certains d'entre vous le savent, nos deux doyens, Bernard Benassy et Sylvie Fabre, ont pris leur retraite bien méritée depuis ce 1^{er} Avril. Je tenais particulièrement à les remercier, car sans eux, sans leur implication et ambition sans faille, la SCAPP ne serait pas celle qu'elle est aujourd'hui : une belle famille



d'artisans partageant les mêmes valeurs. Eux, qui ont su s'entourer de bons adhérents et collaborateurs et parfois, se sont transformés en de belles amitiés. Car c'est aussi ça l'esprit et les valeurs de la SCAPP !

Un grand chapitre se tourne avec leurs départs, mais n'ayez crainte, la relève est assurée pour faire perdurer et prospérer votre coopérative.

Et je souhaite une belle reprise du flambeau à Séverine et José.

Notez que nous serons présents au salon SEAFOOD à Barcelone du 26 au 28 Avril, sur le Pavillon France, stand 3B601

Qui sera le meilleur poissonnier ?

Le premier dimanche du Salon National de l'Agriculture localisé à Paris #SIA2022 est marqué par le lancement du concours des poissonniers qui a mis six candidats au défi autour de deux épreuves.

À l'occasion de l'annuel **Salon National de l'Agriculture**, Pavillon France a organisé, ce **dimanche 27 février 2022**, un concours réunissant six poissonniers. Celui-ci s'est composé de



deux épreuves bien distinctes : la théorie et la pratique. À la clé, les candidats se sont vu attribuer un trophée et divers lots tels qu'une excursion, du caviar par notre partenaire Sturia ou encore un repas pour deux sur la Seine.

Une fois le top départ lancé, les candidats se sont rencontrés autour d'un **QCM** qui portait sur les connaissances générales du métier. La possibilité pour eux de faire un point sur leurs acquis avant de démontrer leur savoir faire lors de **l'épreuve suivante**, et certainement la plus redoutée de tous, celle de **la découpe du poisson**. Durant deux heures, les concurrents ont dû manipuler plusieurs produits. La rigueur et l'efficacité ont été les maîtres mots de ce moment clé de la compétition. De fait, diverses préparations comme le montage de quatre brochettes à base de lotte, de lieu noir et de quatre encornets ont été exigées. Également, la réalisation d'un maquereau en filet sans peau et d'un mulot en carpaccio. Pour finir, l'exécution d'un rôti, de plusieurs tournedos avec du lieu jaune ainsi que de l'aile de raie, et d'une paupiette en valorisant les morceaux des espèces restantes.

Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !



Le QCM et l'épreuve de découpe n'étant pas les seuls critères de notation, les concurrents ont dû démontrer leur professionnalisme en agrémentant leurs plats avec goût avec différentes épices et assaisonnements dont ils disposaient. Ils étaient libres également d'ajouter des légumes, tout en restant cohérent. En outre, le groupement met un point d'honneur sur le gaspillage de la ressource, c'est donc tout naturellement qu'un des critères d'évaluation concernait la valorisation des chutes. Le jury n'a pas omis de s'attarder sur les règles d'hygiène qui est primordial dans un métier de bouche comme celui-ci.

À l'issue de cette épreuve le jury, qui se composait de M. Rodrigues, le Président du jury ; M. Febvre, artisan poissonnier ; Mme Cano, artisane poissonnière et M. Grémont, formateur, ont pu délibérer et le verdict final a fini par tomber aux alentours de 17

heures. M. PARO Romain s'est vu décerner la médaille d'or, suivi de près à la deuxième place par M. LAVILLE Gwenaël et pour finir Mme FOVEAU Mélanie à la troisième place. Tous les candidats ont donné le meilleur d'eux-mêmes afin d'exposer leur maîtrise de ce beau métier.



Zoom sur La Boutique du Poissonnier

DANS LES CLOUS POUR 2022 !



MASQUES FFP1
3 PLUS AVEC ÉLASTIQUE TYPE II.
DISPONIBLE EN BLEU OU NOIR.
DE 500 À 2000 PIÈCES POSSIBLE.

LIVRAISON GRATUITE MÊME POUR LES PETITES QUANTITÉS !

	TARIFS ADHÉRENTS SCAPP/OPEF	TARIFS NON ADHÉRENTS
BLEU		
500 PIÈCES	47,50 € HT	50,10 € HT
1000 PIÈCES	80,90 € HT	85,99 € HT
1500 PIÈCES	120,30 € HT	128,40 € HT
2000 PIÈCES	153,50 € HT	164,30 € HT
NOIR		
500 PIÈCES	49,90 € HT	52,10 € HT
1000 PIÈCES	84,30 € HT	89,99 € HT
1500 PIÈCES	125,90 € HT	134,30 € HT
2000 PIÈCES	160,80 € HT	172,20 € HT

ETHYLOTTESTS : UNE OBLIGATION POUR LA VENTE D'ALCOOL DEPUIS JUIN 2021
PRODUITS ÉCOLOGIQUES ET ÉCONOMIQUES.
MODÈLES MULTITAUXX. ILS PERMETTENT UNE GESTION SIMPLIFIÉE DE VOS STOCKS.



PANNEAU AFFICHAGE OBLIGATOIRE
PVC 2 MM. REGROUPE TOUTES LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES À AFFICHER ET À COMMUNIQUER À VOS SALARIÉS. CONFORME AU CODE DU TRAVAIL, POUR ENTREPRISES DE 1 À PLUS DE 50 SALARIÉS.

	TARIFS ADHÉRENTS SCAPP/OPEF	TARIFS NON ADHÉRENTS
1 PANNEAU	14,90 € HT	17,90 € HT
3 PANNEAUX	29,80 € HT	35,80 € HT

	TARIFS ADHÉRENTS SCAPP/OPEF	TARIFS NON ADHÉRENTS
20 PIÈCES	20,90 € HT/PACK	23,90 € HT/PACK
50 PIÈCES	47,90 € HT/PACK	49,90 € HT/PACK

*PRÉSENTOIR OFFERT



PLATEAUX ÉCOLOGIQUES, COMPOSTABLES

LE + GRAND
LE MOINS CHER
LE + PROFOND
DU MARCHÉ

DEUX DIAMÈTRES DISPONIBLES
(CARTON PAR 50) :
Ø 35CM : 4/5 PARTS
Ø 50CM : 6/8 PARTS



EMCROBEMENT MINIMUM :
40 PLATEAUX EMPILÉS = 18CM HAUTEUR

LIVRAISON GRATUITE

	TARIFS ADHÉRENTS SCAPP/OPEF	TARIFS NON ADHÉRENTS
Ø 350 MM		
150 PIÈCES	135,95 € HT (SOIT 0,91€/P)	139,95 € HT (SOIT 0,93€/P)
300 PIÈCES	267,95 € HT (SOIT 0,89€/P)	274,95 € HT (SOIT 0,92€/P)
Ø 500 MM		
100 PIÈCES	194,95 € HT (SOIT 1,95€/P)	196,95 € HT (SOIT 1,97€/P)
500 PIÈCES	967,95 € HT (SOIT 1,94€/P)	983,95 € HT (SOIT 1,97€/P)
PALETTE PANACHÉE		
350 MOYENS + 300 GRANDS	892,70 € HT SOIT 0,89€/HT/PLATEAU MOYEN SOIT 1,94€/HT/PLATEAU GRAND	903,80 € HT SOIT 0,92€/HT/PLATEAU MOYEN SOIT 1,96€/HT/PLATEAU GRAND
PALETTE PANACHÉE		
600 MOYENS + 650 GRANDS	1790,15 € HT SOIT 0,89€/HT/PLATEAU MOYEN SOIT 1,93€/HT/PLATEAU GRAND	1818,70 € HT SOIT 0,91€/HT/PLATEAU MOYEN SOIT 1,96€/HT/PLATEAU GRAND



Commandez par téléphone au 05 61 54 89 54

P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

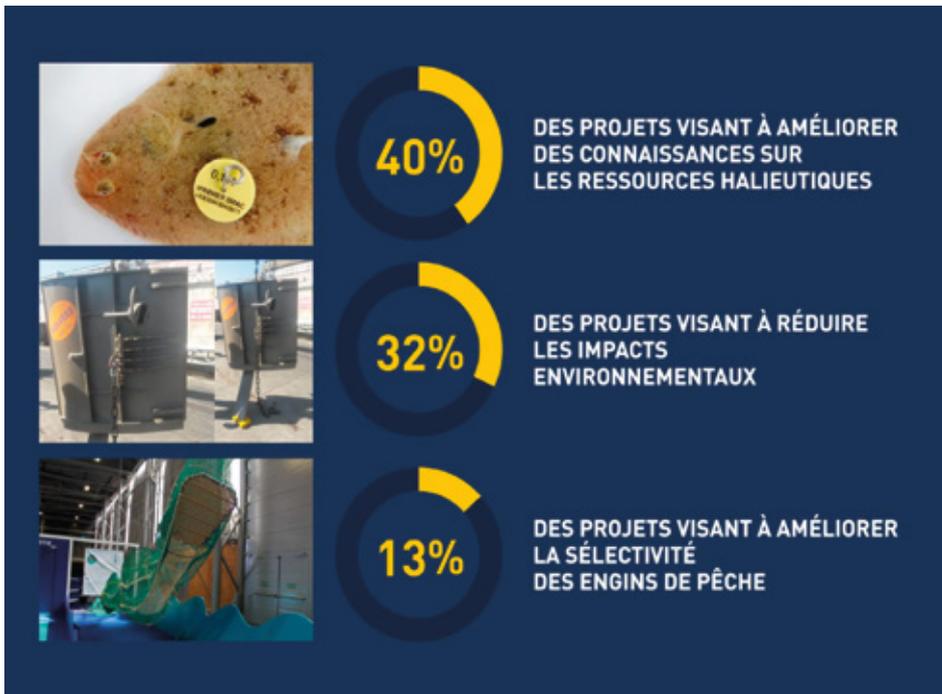
France Filière Pêche : 10 ans d'engagements aux côtés des professionnels pour la pérennité de la pêche française.

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.

Grâce à des dispositifs d'accompagnement, elle a ainsi pu accompagner l'installation, la modernisation et la construction de près de 2 300 navires par an. Elle s'est aussi engagée pour la recherche halieutique, à travers le partenariat entre pêcheurs et scientifiques, véritable clé de voûte pour l'amélioration des connaissances, et in fine, la durabilité de la pêche.

Ainsi, entre 2012 et 2022, ce sont plus de 200 projets qui ont été accompagnés, pour un montant financier global de 35 millions d'euros. Comme l'explique Jacques Woci, président de France Filière Pêche, « ce chiffre traduit un engagement fort pour soutenir des projets ambitieux et pragmatiques, pour une meilleure connaissance des ressources et des écosystèmes, pour l'innovation en matière de technologie des pêches, et aussi pour une meilleure compréhension des phénomènes naturels qui impactent l'état des stocks halieutiques. »

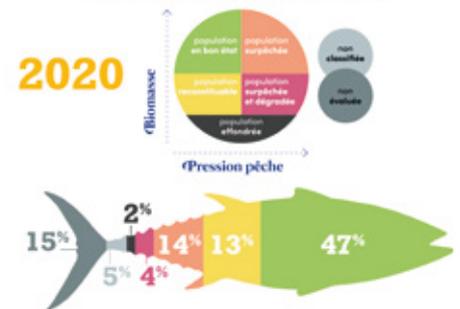
Répartition des projets de recherche halieutiques soutenus par FFP de 2012 à 2022



Crédits : Anim & Sens - Insign & Nicolas Prado

Cet engagement des professionnels pour assurer la pérennité de la pêche se traduit aujourd'hui en signaux positifs, en particulier en ce qui concerne l'état des stocks exploités par les pêcheurs français. Ainsi, en 2021, 56 % des volumes de poissons pêchés en France sont issus de populations exploitées durablement, contre 15 % il y a 20 ans. Comme le précise Alain Biseau, chercheur à l'Ifremer et membre du CIEM dans sa conférence du 22 février 2022, « il faut retenir [...] cette évolution depuis les années 2000, [...] une grosse amélioration de l'état des populations et donc des débarquements réalisés par les bateaux français. »

ÉTAT DES POPULATIONS DE POISSONS EXPLOITÉES EN FRANCE MÉTROPOLITAINE EN 2020



Infographie Elodie Tora

Source Ifremer

Le résultat de ces efforts de longue haleine ne doit cependant pas occulter la nécessité de travailler encore à l'amélioration de la situation, en Méditerranée notamment, mais aussi sur certaines espèces bien connues et très consommées comme le cabillaud (en Mer du Nord et Mer Celtique).

La pêche française a ainsi de nombreux atouts et une diversité unique, qui offre au consommateur non seulement une variété de saveurs mais aussi un positionnement prix adapté à tous les budgets, tout au long de l'année.

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 : 10 ans de fierté pour valoriser les produits de la pêche française



La marque **PAVILLON FRANCE**, instaurée par l'association France Filière Pêche en 2012, 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 fêter son **10^{ème} anniversaire**, la marque collective des produits de la pêche française communiquera en 2022 sur la fierté de toute la filière, l'esprit de cohésion et de complémentarité entre les métiers, et surtout les engagements de tous les

professionnels, du pêcheur jusqu'au poissonnier, en faveur d'une pêche responsable.

Tout au long de l'année, la marque **PAVILLON FRANCE** s'attachera à mettre en avant toutes les raisons d'être fier du « pavillon français », grâce à des campagnes de communication en digital et en points de vente, pour accompagner les professionnels et orienter les consommateurs.

Dès le mois de juin, la campagne démarrera par la diffusion d'un film original, incarnant l'ensemble des métiers de l'amont jusqu'à l'aval et dans lequel sera valorisée la fierté des professionnels engagés chaque jour pour une pêche responsable et pérenne.



A l'occasion de cet anniversaire, la marque proposera également à **ses adhérents Artisans Poissonniers Écaillers** un ensemble d'outils de communication et des goodies à offrir à leurs clients.

Pour accompagner leur clientèle dans la découverte de nouvelles espèces, la marque **PAVILLON FRANCE** met à disposition de ses adhérents Poissonniers Écaillers, des fiches recettes à l'esprit printanier, en commande gratuite sur le site 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



Suivez la pêche française

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

MAGNIFIQUE AFFAIRE FAMILIALE DE POISSONNERIE À VENDRE SUR LES MARCHÉS DE TOURS (INDRE ET LOIRE), DÉPART RETRAITE

Pour cause retraite, magnifique affaire familiale de poissonnerie à vendre, tenue depuis plus de 35 ans sur les marchés de Tours et pouvant encore être développée.

- Très belle clientèle, 4 marchés par semaine, possibilité de reprendre le marché du dimanche.

- Camion frigo Iveco 4 ans 17 000 km, moteur frigo du camion neuf (2 ans).

- Très belle remorque magasin faite sur mesure, de 12 mètres de long dont une partie en étale réfrigérée.

- Balances : 2 aux nouvelles normes, - Fabrique de glace MAJA (500 kg), etc.

Chiffre d'affaires + bilan sur demande

Prix de vente 130 000 €

Contact : 06 77 08 43 57

Pas de salariés à reprendre.



À VENDRE - FONDS DE COMMERCE POISSONNERIE (79)

À vendre - Fonds de Commerce Poissonnerie (79)

La poissonnerie est située sous halles permanentes ouvertes 6 matins par semaine.

Secteur Nord Deux-Sèvres.

CA : 500 000 €

Prix de vente : 135 000 €

Contact : 07 84 93 88 58



À VENDRE POISSONNERIE VIVIERS CARENTEC

À vendre poissonnerie viviers à CARENTEC. Située dans une zone ostréicole en bord de mer. Secteur touristique.

D'une surface totale de terrain avec bâtiments de 2 330 mètres carrés. Possibilité de transformation en magasin de dégustation fruits de mer.

Comprenant :

- 1 maison F4 de 91,5 mètres carrés vue sur mer bon état, aucuns travaux à prévoir,

✓ Possibilité de chambre d'hôte

- Un grand parking,

- Électricité aux normes,

- 6 bassins de 200 000 litres chacun (pompage direct eau de mer),

- Viviers,

- Salle de pompage,

- Salle de filetage,

- Salle de cuisson,

- Machine à glace,

- Une grande chambre froide.

Prix : le tout pour 300 000 euros

Contact : Madame Page et Madame Morizur :

06 40 58 77 16 / 06 10 35 36 62



VENTE FONDS DE COMMERCE À CASTRES (81)

Départ à la retraite, je vends fonds de commerce Poissonnerie-Traiteur centre-ville de Castres (81).

En activité depuis 1990.

- 2 salariés,

- Ouvert du mardi au samedi,

- Clientèle fidèle,

- 100 m² de surface de vente ,

- 100 m² de dépôt/annexe,

- Machine à glace,

- Vitrine réfrigérée traiteur,

- Éclairage leds.

MAGASIN REFAIT À NEUF !

Possibilité de développement pour la partie traiteur.

Parking à proximité.

Prix de vente : 320.000 €

Contact : 06 48 71 11 17 ou 05 63 51 35 13



COMMERCES

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 m²,

- une arrière-boutique à la suite,

- une cave de 16 m² et une remise sur cour d'environ 12 m²,

- 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).

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.

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

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez me contacter :

06 15 85 20 34



À VENDRE SUR LE MARCHÉ DE SAINT-PRIEST (69) LE DIMANCHE MATIN, UNE PLACE DE 10 MÈTRES POUR UNE POISSONNERIE.

CA à développer, bon emplacement.

Contact:

poissonneriedepastorel@orange.fr



BELLE OPPORTUNITÉ – À NE PAS MANQUER – LOCAL COMMERCIAL À TOURNON-SUR-RHÔNE (07) CHERCHE SON ARTISAN POISSONNIER !

Vous n'allez pas passer à côté de cette offre !

Propriétaire d'un emplacement commercial, **je souhaite activement y installer un artisan poissonnier.**

Un emplacement attractif !

Situé à côté d'une boucherie, proche d'une fromagerie, le local est aussi à proximité immédiate d'un magasin de légumes bio, une épicerie bio et une pâtisserie réputée.

Une aide pour vous installer !

Des représentants de l'agglomération sont disponibles pour vous aider à monter votre projet ; Une aide financière conséquente pourra être proposée.

Un site touristique !

Tournon-sur-Rhône et Tain-l'Hermitage, deux villes séparées par le Rhône, avec une tradition gastronomique qui n'est plus à prouver.

Pour de plus amples informations, prenez contact avec :

Corinne : 06 87 12 16 68

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

COMMERCES

URGENT - PROPOSITION DE BAIL POUR UN ARTISAN POISSONNIER À LODÈVE (HÉRAULT)

Description

Toutes activités - Idéal pour Poissonnerie / Dégustation

Loyer 750€ /mois pour l'ensemble

Ou 450€ /mois pour la partie aménagée en poissonnerie

Reprise de bail négociable selon activité

Ancien magasin de prêt-à-porter, ce local à l'état neuf est parfaitement placé au cœur de Lodève. Seul espace traversant parmi les îlots sur la place, il donne sur la grand rue piétonne au Nord et sur la place du marché au Sud, où une belle terrasse s'étale devant le local. Plein soleil du matin au soir y compris en hiver.

Côté Nord, un espace dégagé pour accueillir une vaste comptoir, une grande vitrine (qui pourrait accueillir un aquarium), un potentiel petit comptoir de vente à emporter ouvert sur la grand rue, et un hall d'entrée aux normes handicapés donnant sur une pièce annexe pour le stockage. Des travaux d'aménagement sont à envisager.

Côté Sud d'autres pièces annexes, les sanitaires, et trois belles salles donnant sur la terrasse aménageable.

Le propriétaire des murs souhaite fortement la création d'une poissonnerie pour compléter le renouveau gastronomique du centre ville. Il s'agit aujourd'hui de profiter de cet emplacement exceptionnel.

Dans la partie sud du magasin, un projet d'établissement de restaurant associatif est en cours, en coopération avec le restaurant libanais Le Saj dont les locaux communiquent depuis de récents travaux. Cette activité associative permettrait de créer un espace d'accueil, un point de rencontre socio-culturel, et favoriserait la consommation des produits de l'artisan poissonnier présenté par une équipe bienveillante. En outre le loyer et les charges du magasin en sont réduites.



La ville de Lodève et la communauté de communes du Lodévois et Larzac et ses partenaires sont prêts à accompagner l'artisan qui souhaite implanter une poissonnerie en centre-ville, et des aides financières (prêt à taux 0) sont mobilisables pour les investissements nécessaires.

N'hésitez pas à demander photos, plans et informations complémentaires par mail à scitektonic@gmail.com

Pour une visite, ou pour échanger sur le projet, veuillez joindre Bruno au 06 51 31 14 20

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,
- Reglancer 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



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 attractif + tickets restaurant
Vous avez également la possibilité d'être logé (e) sur place !

Pour postuler c'est simple : 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 :

- La Poissonnerie **VERNET**, à LA COUARDE-SUR-MER
- Chez **LOLO Poissonnerie**, à EYGUIÈRES
- La Poissonnerie **Le Vent d'Ouest**, à MONTGESTY
- La Poissonnerie **LEDOUX Père & Fils**, à CUCQ
- Au petit poissonnier, à HEM
- La Poissonnerie **d'ARÈS**, à ARÈS
- Aux **Chasse Marée**, à CANY-BARVILLE
- La Poissonnerie **LUCINE**, à LÈGE-CAP-FERRET
- La Poissonnerie **LAMOUR**, à CHALON-SUR-SAÛNE
- La **Crée d'Adeline**, à BALAISEAUX
- La Poissonnerie **RIBET BEYRAND**, à LIMOGES
- La **Belle Mer**, à MONTBAZON
- Au **Papillon de Mer**, à PARASSY
- L'entreprise **PELLOQUET**, à CASSON
- Le **P'tit Cancale**, à CANCALE
- Plaisir Iodé**, à BERCK
- La Poissonnerie **MORONI**, à MEYLAN
- La Poissonnerie **Les Embruns**, à HONFLEUR

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

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 renou-
veler 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

apgis

Vos référents MAPA :
protection juridique
(pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59

MAPA
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

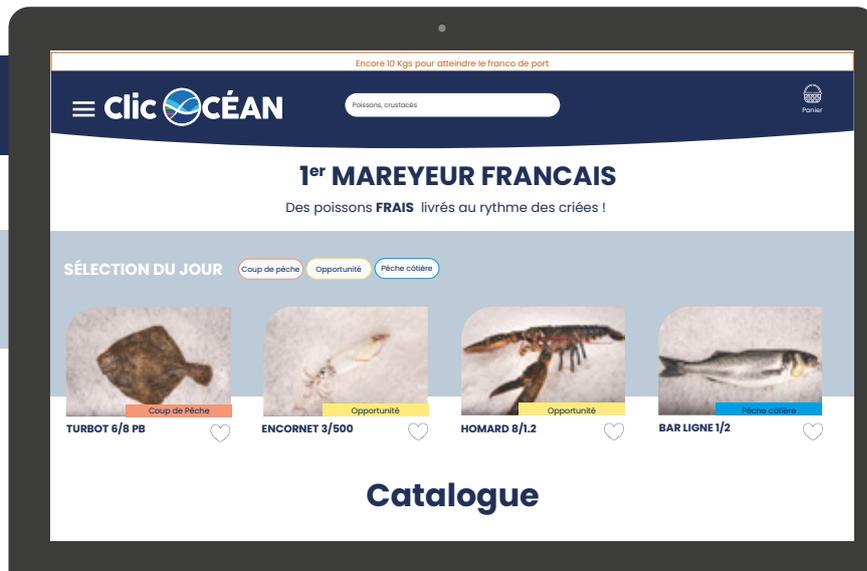
Vos référents formation
FAFCEA :
Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43

FAFCEA
Fédération Française
des Chefs d'Entreprise Artisanale

clic 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