



L'INFO

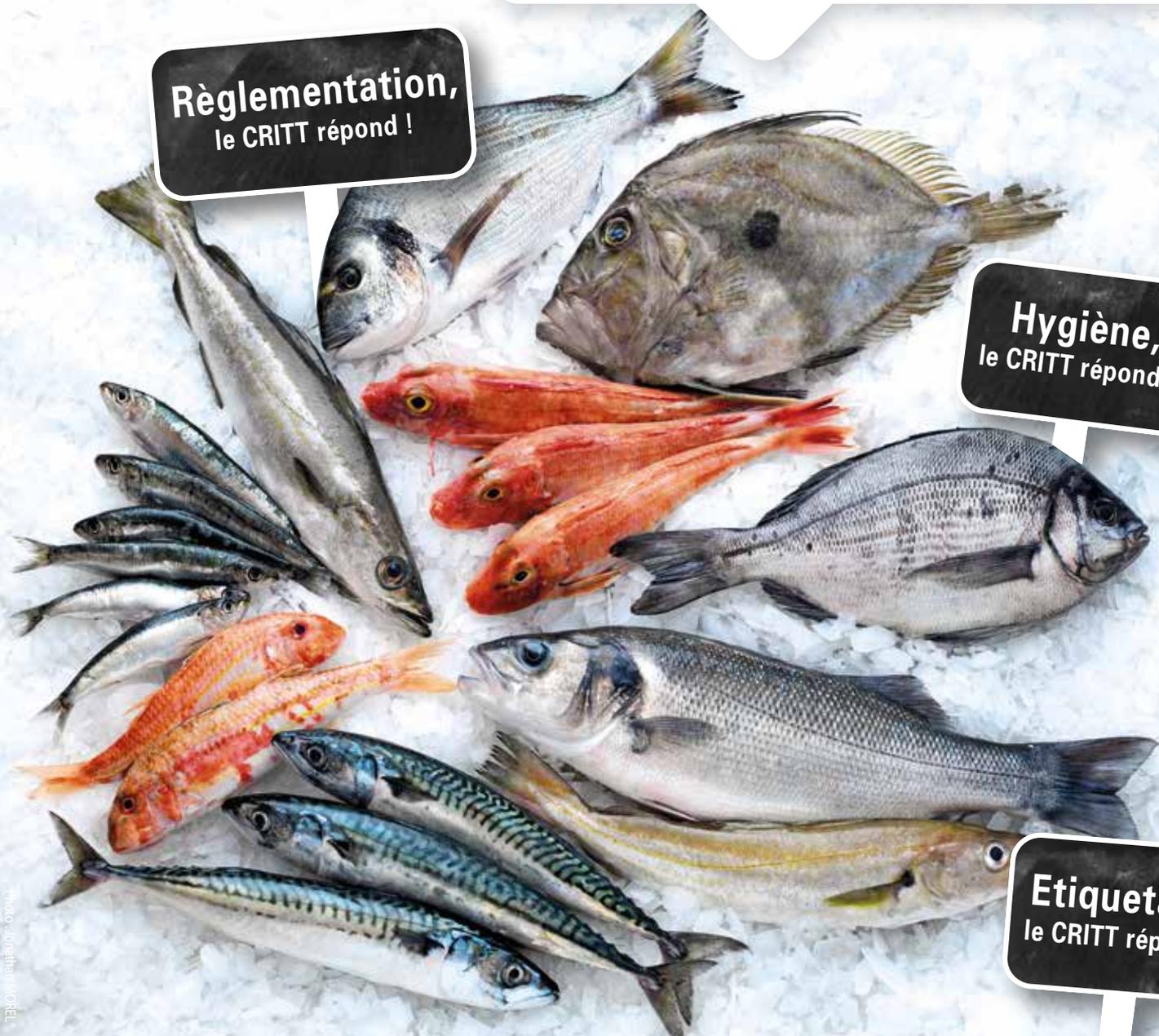
de La POISSONNERIE Française

N°58 janvier-février 2022

Règlementation,
le CRITT répond !

Hygiène,
le CRITT répond !

Etiquetage,
le CRITT répond !



Dossier Poiscaille : point d'information P. 7

Convention de médiation
et désignation de bénéficiaire P. 8 et 9

Plan pour les indépendants
principales mesures adoptées P. 12 et 13

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

Poissonnier Corail : parce que nous devons
rester au service de nos adhérents ! P. 21 et 22

France Filière Pêche aux côtés
de la filière et des poissonniers P. 22 et 23

L'OPEF et le CRITT agro-alimentaire-de-la-Rochelle : bilan d'un partenariat depuis 2020





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,

Informar, défendre, former, promouvoir sont les missions de votre organisation. Ce sont les buts de l'OPEF qui ont été posés dès sa constitution.

L'information, passe par de nombreux médias que nous avons mis en place et sur lesquels nous diffusons l'information. Votre journal en premier lieu, mais désormais aussi en direct par les réseaux sociaux : Facebook, LinkedIn, Instagram et depuis peu Youtube afin notamment de mettre en ligne au fur et à mesure des vidéos sur le métier, les gestes, nos savoir-faire. N'hésitez pas à vous abonner à chacun de ces médias et repartager les informations qui vous semblent pertinentes pour qu'elles touchent le plus d'entreprises. En 2022, nous avons également lancé la refonte du site internet de l'OPEF pour le rendre plus clair, plus efficace et plus lisible, notamment au niveau des actualités et de la diffusion de vos annonces. Nous avons également toujours une newsletter qui permet de diffuser des informations importantes et urgentes directement aux adhérents.

La **défense** du métier est le cœur de l'action de l'OPEF. Que ce soit en commission paritaire, avec l'administration ou par nos confédérations de rattachement, nous oeuvrons au quotidien pour que les chefs d'entreprises soient représentés et leurs intérêts défendus. Ce point est celui qui a motivé cet édit. Défendre le métier c'est aussi décider d'intervenir quand des opérateurs économiques dénigrent notre profession pour faire leur promotion. Nous le regrettons mais devant la campagne mensongère menée par une « start-up » qui prétend révolutionner la distribution des produits de la mer, il nous a fallu réagir. En arriver là est déplorable. Mais il n'est pas question, ni possible, de laisser dire n'importe quoi. Ces actions sont une perte de temps, d'énergie

et sont coûteuses pour l'OPEF. C'est la force du collectif seule qui nous permet d'engager ses frais et de nous défendre et cela en montre tout l'intérêt. Cependant, à titre personnel, je déplore ces entreprises qui lèvent des millions pour ne faire que de la « comm » sur les réseaux sociaux. Tout cela nous éloigne de nos objectifs prioritaires et notamment celui de l'attractivité du métier.

Former et promouvoir notre métier est en effet notre avenir à tous. Celui de pouvoir recruter des salariés détenteurs de compétences pour développer nos entreprises et trouver des repreneurs pour le moment où nous décidons de les céder. Pour cela, nous mettons tout en oeuvre pour accentuer la visibilité et la notoriété de notre métier, notamment auprès des jeunes. Encore récemment, au salon de l'agriculture, nous avons avec France Filière Pêche et la SCAPP organisé un concours à destination des jeunes pour montrer au plus grand nombre que la poissonnerie est un métier d'avenir et que nos professionnels maîtrisent des gestes séculaires pour transformer et valoriser les produits de la mer. C'est cela l'important. Nous allons continuer dans les mois à venir et accentuer nos efforts dans cette voie, avec l'aide de tous les adhérents, de tous les partenaires, de la profession et de la filière.

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** L'OPEF et le CRITT agro-alimentaire-de-la-Rochelle : bilan d'un partenariat depuis 2020 qui offre une réponse adaptée à vos questions techniques !
- P. 5**
- P. 6** L'OPEF signe un nouveau partenariat avec Médicis, pour la retraite des indépendants et entrepreneurs
- P. 7** Poiscaiille, l'OPEF contraint d'agir en justice pour défendre le métier
- P. 8** INFORMATIONS IMPORTANTES - RAPPEL
La convention de médiation, un service à la disposition des adhérents de l'OPEF
- P. 9** Prévoyance : Désigner le bénéficiaire du capital décès, un choix important pour sécuriser vos proches !
- P. 10** Généralisation de la facturation électronique et transmission des données de transaction
- P. 11** Heures pour recherche d'emploi – conditions légales et conventionnelles
- P. 12** Plan pour les Indépendants – principales mesures adoptées
- P. 13** Prolongement exceptionnel des PGE, limité, au cas par cas et au maximum pour 10 ans...
- P. 15** 2022 - Le Document Unique à archiver pendant 40 ans !
- P. 16** Les aides de la Carsat, un moyen efficace de réduire les TMS dans ma poissonnerie
- P. 17** APGIS : Téléconsultation médicale, consultez une médecin quand vous le pouvez !
- 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



Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNY & Florence EMERY
Publicité
Jean-Marc RAMET

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

Directeur de la publication et de la rédaction
Silvère MOREAU

Crédit photos
Pavillon France, SCAPP, Poissonnier Corail, Shutterstock, © Diph Photography

Nos Partenaires :



Renfort de l'OPEF ces deux dernières années, le CRITT agro-alimentaire de la Rochelle est une source d'informations techniques indispensable pour répondre aux questions de nos adhérents. Que ce soit de simples demandes d'information (réutilisation des plateaux de fruit de mer en polystyrène, cuisson de coquillages sur les marchés, etc.), ou sur des sujets qu'il a fallu porter auprès de la DGAL (ouverture des coquilles Saint-Jacques, en amont de la vente, etc.), 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. Nous vous proposons un récapitulatif de quelques sujets importants.



QUESTION : quel est le délai de consommation, traitement, de vente d'un poisson frais directement récupéré auprès du pêcheur ? (INFO 53 – page 18)

La réglementation sanitaire n'impose pas de durée de vie pour le poisson frais « non préemballé ». **Il n'y a donc pas l'obligation d'un nombre de jours à respecter entre le jour de pêche et la date de vente.**

La durée dont l'artisan poissonnier dispose entre la date de pêche et la date de traitement ou de vente, dépend de très nombreux facteurs : la fraîcheur initiale du poisson, la nature des espèces de poissons, la forme de présentation (entier, éviscéré ou filet), etc. Naturellement, les conditions de conservation doivent respecter strictement les recommandations du **Guide des bonnes pratiques d'hygiène du Poissonnier**.

Il n'est donc pas possible de donner une durée de conservation précise. Tout dépend des conditions mises en œuvre.



Attention

Cas particulier pour les produits préemballés, qui concerne le poisson mis sous-vide. Le produit devra contenir toutes les mentions d'étiquetage applicables aux denrées préemballées, et sa durée de vie précise doit être déterminée, afin de pouvoir l'inscrire sur l'emballage. Pour connaître la durée de vie (DLC) du poisson sous-vide, il faut réaliser des analyses microbiologiques. **Il sera donc nécessaire de demander à un laboratoire d'analyses de réaliser ces suivis de conservation.** Si le poisson est d'excellente fraîcheur au moment de la mise sous-vide et qu'il est ensuite conservé dans de bonnes conditions de réfrigération (0/2°C), sa durée de vie sous-vide est habituellement **de l'ordre de 5 jours.**

La conservation des sachets de poissons en chambre froide est une absolue nécessité !

Réglementairement, un poisson doit être conservé à la température de la glace fondante, soit 0/2°C. L'artisan poissonnier devra donc conserver ses sachets de poissons sous glace et/ou en chambre froide dont la température est réglée à 0/2°C.

QUESTION : quelles sont les conditions de marquage d'identification et d'étiquetage ?

1. L'étiquette, marque d'identification comprise, doit être résistante à l'eau.

2. Outre les dispositions générales relatives au marquage d'identification (*figurant à l'annexe II, section I du règlement**), les informations suivantes doivent figurer sur l'étiquette:

a) l'espèce du mollusque bivalve (nom commun et nom scientifique),

b) la date de conditionnement, composée au moins du jour et du mois.

Par dérogation à la directive 2000/13/CE, la date de durabilité minimale peut être remplacée par la mention « Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat ».

3. Les marques d'identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants, qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur, doivent être conservées **au moins soixante jours** par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot.

Il n'est donc pas possible de donner une durée de conservation précise. Tout dépend des conditions mises en œuvre.

*Règlement 853/2004. Annexe III – Section VII – Chapitre VII



Attention

Conseil pour conserver les informations relatives à la traçabilité : vous aurez le choix entre différents supports. L'archivage systématique des bons de livraison ou des bons de traçabilité, le report des informations sur un cahier spécial, l'enregistrement des données sur support informatique, et éventuellement la conservation des étiquettes complètes soigneusement découpées, collées dans un registre par journée de réception ou de mise en œuvre ou classées par jour de réception ou de mise en œuvre et placées dans un sac plastique fermé ou une barquette operculée portant le quantième du jour, de manière à faciliter la recherche ultérieure de l'information en cas de besoin.

QUESTION : peut-on réutiliser les plateaux de fruits de mer en polystyrène ? (INFO 57 – page 06)

Les plateaux en polystyrène sont considérés comme des conditionnements.

Le règlement (CE) n°852/2004 donne les mesures d'hygiène générale des denrées, avec des dispositions applicables aux conditionnements :

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

En conséquence, les conditionnements en polystyrène **sont aussi considérés comme plastiques à usage unique**. La Directive (UE) 2019-904 indique les modalités de la future suppression des emballages à usage unique et donne une définition d'un emballage à usage unique des conditions mises en œuvre.



Attention

Le polystyrène =- plastique à usage unique = 1 utilisation

QUESTION : La cuisson de coquillages est-elle possible sur les marchés ?

La réglementation concernée est celle de l'arrêté du 21/12/2009, qui précise les températures de conservation des denrées alimentaires.

Les préparations cuisinées à l'avance en liaison chaude doivent être maintenues et remises au consommateur à une température **d'au moins 63°C**.

Par ailleurs, il est indispensable de les refroidir avant de les commercialiser (*température réglementaire de conservation des crustacés / mollusques cuits réfrigérés = 2°C*).

Enfin, le refroidissement des plats cuisinés à l'avance doit être fait de **63°C à moins de 10°C en moins de 2h**.



Attention

Il est donc compliqué de refroidir dans les meilleures conditions sur les marchés. La préparation des plats cuisinés est donc souvent faite auparavant dans des laboratoires dédiés. Un opérateur pourrait difficilement maintenir des préparations de poissons ou de moules à cette température sans surcuisson

QUESTION : Le cahier de cuisson est-il obligatoire ? (INFO 51 – page 15)

Demandé en cas de contrôle des Affaires Maritimes aux poissonniers non-sédentaires, ou d'un établissement sédentaire, la question se pose de l'obligation de détenir ce document. Le support, le contenu, la durée de conservation des informations, etc.

LE CAHIER DE CUISSON EST OBLIGATOIRE

De manière générale, une connaissance des procédures et une communication orale des informations est suffisante. Toutefois, s'agissant de la maîtrise des procédés de fabrication, dont la cuisson, il est nécessaire de pouvoir justifier des procédés de transformation.

Cela s'applique aussi au fumage, salage, séchage, pasteurisation et pour les conserves. Il faut donc rédiger à minima la (les) re-

cette(s) avec chaque étape et les quantités précises des ingrédients (pour une bonne répétabilité de la production).

Le support : Les supports d'enregistrement ou « cahier de cuisson » ne sont pas définis réglementairement, mais l'AFPF peut fournir un document type.

Le contenu : Les barèmes temps/ température de cuisson sont à inclure dans les documents à conserver pour chaque recette (notamment s'il s'agit d'une cuisson spécifique, ex : cuisson à basse température, température 2h après cuisson).

Il faudra aussi inscrire le numéro de lot, la dénomination du produit, la date limite de consommation.

Enregistrements : Selon le mode de cuisson, cette opération peut être considérée comme un point déterminant et la surveillance peut donc faire l'objet d'un enregistrement dans le plan de maîtrise sanitaire à des fréquences définies (Prpo) ou de façon systématique (CCP) par l'établissement.



Attention

Les enregistrements sont à conserver 3 ans. Les mesures de flexibilité prévoient une connaissance des procédures et une communication orale des informations. Cependant en cas de méconnaissance des procédures les mesures de flexibilité peuvent être suspendue, etc.

QUESTION : L'ouverture des coquilles Saint-Jacques (CSJ) en amont de la vente est-elle autorisée ? (INFO 51 - pages 4 & 5 + INFO 52 – page 18 + INFO 54 – page 8)

La persévérance de notre action sur le sujet de l'ouverture des coquilles Saint-Jacques en amont de la vente a trouvé son épilogue. L'administration a rendu sa réponse, en faveur des artisans poissonniers. Nous remercions les services de la DGAL pour leur réactivité et cette clarification (INFO 54).

Rien ne s'oppose à la mise en noix des CSJ, que ce soit en établissement agréé ou au

stade de la remise directe des denrées alimentaires au consommateur (notamment les métiers « de bouche ») **pourvu que les conditions d'hygiène soient respectées.**

Cette activité est essentiellement régie par le **règlement (CE) n° 852/2004**, qui constitue un socle de base de prescriptions sanitaires pour tous les secteurs alimentaires et qui s'applique également au poissonnier dans le cadre de la vente par remise directe au consommateur final. En particulier, **l'annexe II** de ce règlement fixe des règles plus précises pour le commerce à proprement parler : préparation, distribution, et plus généralement toute activité qui se place au-delà de la production primaire dans la chaîne alimentaire.

Des textes complémentaires s'ajoutent à des dispositions sanitaires, en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits (*annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant*), etc.

Il convient donc en résumé de mettre en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène documentées, de protéger les denrées contre les contaminations, d'avoir recours à des matériels propres et désinfectés, et de respecter la chaîne du froid pendant les étapes de préparation du produit qui doit être conservé entre 0 et 2°C.



Attention

En cas de non-respect de la réglementation, les non-conformités sur des points de contrôle constatés, comme par exemple la taille des coquilles Saint-Jacques (calibre et taille minimale) ainsi que l'ajout d'eau et/ou d'additifs sur les produits, seront susceptibles d'infraction caractérisée ou de procédure contentieuse.

De tous ces sujets, notre spécialiste au CRITT Bruno Le Fur (cf. photo) nous apporte les réponses techniques les plus détaillées. L'OPEF diffuse ces informations sur tous ses supports de communication (réseaux sociaux, Newsletter aux adhérents).

Dans le cadre de ce partenariat l'OPEF et le CRITT agro-alimentaire de La Rochelle, ont aussi mené de front deux projets : le **projet FreeZani**, (INFO 54 – pages 4 & 5) et la **refonte du Guide des Bonnes pratiques d'Hygiène**.

Le **projet FreeZani** avait pour objectif de définir les conditions de congélation domestique permettant de tuer les larves des parasites de la famille des Anisakidae dans les produits de la pêche. Avec une durée de stockage de 7 jours recommandée par l'ANSES, dans un congélateur ménager, l'efficacité de la congélation ménagère pour détruire les parasites du poisson n'avait jamais vraiment été étudiée par des équipes françaises. C'est chose faite. Les poissonniers écaillers doivent recommander une durée de stockage de 7 jours à leurs clients ! **Le nouveau Guide des Bonnes Pratiques** sera bientôt présenté à l'administration pour validation et nous espérons une mise à disposition de la nouvelle édition au cours du 2^{ème} semestre 2022.

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

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 !**



« Au nom du groupement Poissonnier Corail, nous vous souhaitons une très belle année 2022, qu'elle vous apporte la réussite de vos projets, le bonheur, la joie des plaisirs simples et une santé toujours florissante »

Mot du Président Corail

Chers adhérents, chères adhérentes,
Une nouvelle année commence, malgré le contexte très difficile que la France traverse nous restons présent. Forcé de constater un début d'année assez calme pour l'ensemble de nos adhérents avec de la marchandise à un tarif encore élevé. Le mois de janvier est toujours une période creuse, nous le savons, c'est pour cela qu'en général, la plupart de nos confrères décident de prendre quelques semaines de congés bien mérités après le tumulte des fêtes de fin d'années. Avec la Saint-Valentin, le mois de février est connu pour être le mois des amoureux mais cette année le jour-j ne sera pas le meilleur pour le commerce.

Toujours là pour vous !

Mais je suis persuadé que vous ne manquerez pas d'imagination pour en faire néanmoins une belle réussite !

Notons dans nos agendas :

- Le Salon des Métiers à Lyon du 3 au 6 février 2022
- Le Salon de l'Agriculture à Paris du 26 février au 6 mars 2022, où le concours « Poissonnier Pavillon France » se tiendra.
- Le Salon du Seafood à Barcelone du 26 au 28 avril 2022
- Les Assises de la Scapp les 5 et 6 juin 2022, c'est « LA » rencontre entre les adhérents, les fournisseurs et l'équipe du groupement.

ASSISES 2022

Vous avez été nombreux à nous faire part de votre enthousiasme pour participer de nouveau à notre bel événement que sont les Assises du Groupement Corail.

A vos agendas : le dimanche 5 et lundi 6 juin 2022. Nous allons tout mettre en œuvre pour vous faire vivre un moment inoubliable dans un cadre exceptionnel et inédit !

Animations, découvertes fournisseurs et confrères, débats, assemblée, repas, spectacle, vont animer ces deux jours.

Dans ce contexte, il est essentiel que vous puissiez nous confirmer votre présence afin que votre coopérative puisse prévoir les réservations nécessaires auprès des instances attitrées.

Merci de contactez Ingrid du groupement au 07 56 38 96 75 pour plus d'informations.



Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

ASSISES 2022

VOTRE SERVICE ACHATS



Votre service achats vous a fait bénéficier d'une offre spéciale sur les noix de Saint-Jacques, de fin novembre jusqu'en fin d'année, et votre groupement s'est engagé durant toute la saison de la Coquille de prendre à sa charge les frais de transport.

Au vu du succès de ces opérations commerciales, nous allons prochainement vous en proposer de nouvelles, vous pouvez nous faire part de vos suggestions sur le choix des produits, donc n'hésitez pas à nous le faire savoir.

Régis, le responsable des achats de votre groupement se fera un plaisir de les prendre en compte, pour faire une sélection la plus adaptées à vos demandes.

Plateaux écologiques

Exclusivité

La Boutique du Poissonnier

Dès 2025, les plateaux en polystyrène à usage unique seront interdits.

Pour une transition en douceur, découvrez ces plateaux ronds blancs compostables, conformes à la réglementation à venir.

Livraison gratuite



Encombrement minimum



40 plateaux empilés
Hauteur=18 cm

Deux diamètres sont disponibles :
Moyen - Ø 35cm : 4/5 parts
Grand - Ø 50 cm : 6/8 parts

Conditionnés par carton de 50.

Quantités	Tarifs Adhérents SCAPP / OPEF	Tarifs non Adhérents
Ø 350 mm 150 pièces 300 pièces	135.95 € HT (soit 0.91 € pièce) 267.95 € HT (soit 0.89 € pièce)	139.95 € HT (soit 0.93 € pièce) 274.95 € HT (soit 0.92 € pièce)
Ø 500 mm 100 pièces 500 pièces	194.95 € HT (soit 1.95 € pièce) 967.95 € HT (soit 1.94 € pièce)	196.95 € HT (soit 1.97 € pièce) 983.95 € HT (soit 1.97 € pièce)
Palette panachée	350 moyens + 300 grands	
Palette panachée	892.70 € HT	903.80 € HT
Palette panachée	600 moyens + 650 grands	
Palette panachée	1790.15 € HT	1818.70 € HT

Commande par téléphone au 05.61.54.89.54. et sur

www.laboutiquedupoissonnier.com



P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

“Jetez-vous à l’eau : la nouvelle campagne de promotion des métiers de l’amont à l’aval des filières pêche et aquaculture”.

France Filière Pêche se mobilise aux côtés des professionnels en faveur des métiers de la pêche et de l’aquaculture avec la campagne **“Jetez-vous à l’eau : osez les métiers des filières pêche et aquaculture”**, en diffusion depuis le 20 janvier 2022. Il s’agit d’une campagne financée dans le cadre de France Relance.



Son objectif ? Faire connaître et valoriser auprès du plus grand nombre les métiers de la pêche, de la pisciculture et de la conchyliculture, mais aussi ceux de la commercialisation des produits aquatiques, comme le mareyage et la poissonnerie.

Pour sensibiliser les jeunes en quête d’orientation, apporter de la pédagogie

aux parents qui souhaitent accompagner leurs enfants dans leurs futures vocations mais aussi attirer des personnes en voie de reconversion, la campagne **“Jetez-vous à l’eau”** invite à découvrir un riche contenu autour des différents métiers de la production jusqu’à la commercialisation des produits aquatiques, pour enfin **“oser les métiers des filières pêche et aquaculture”**.

avec des médias sociaux (comme Konbini) et avec un influenceur.

Le choix de médias comme TikTok ou Konbini, avec la participation de **Sonia Bichet**, gagnante de la coupe du monde des écaillers, se veut comme une véritable fenêtre ouverte pour les adolescents entre 14 et 18 ans, qui connaissent peu l’univers des produits de la mer et de l’artisanat. Un univers rempli d’opportunités et qui fait la part belle au goût et à la qualité.



Présence sur les réseaux sociaux

Cinq secteurs sont ainsi mis à l’honneur pour cette campagne : pêche, pisciculture, conchyliculture, mareyage, poissonnerie via des spots télévisés (replay TF1 et M6), une communication dédiée sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Tiktok et Snapchat) et des partenariats

Cette campagne, réalisée avec le concours entre autres de l’OPEF, est à retrouver sur les réseaux sociaux du collectif (@Jetezvousaleau) et sur le site internet : www.jetezvousaleau.fr.



Partenariat avec le média Konbini

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 au SIA : saveurs et pédagogie au rendez-vous



Participants et membres du jury du Concours Poissonniers PAVILLON France 2020



Embarquement à bord du Goëlo grâce à une vidéo immersive à 360°

Pour la 58^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture, PAVILLON FRANCE met les petits plats dans les grands avec son stand de 300 m², devenu au fil des ans le rendez-vous incontournable des acteurs de la filière pêche française avec le grand public.

Pour cette "édition des retrouvailles" (après l'annulation du salon en 2021 pour cause de COVID), la marque poursuivra sa mission pédagogique à travers un parcours ludique et interactif. Les animations permettront aux visiteurs d'en apprendre davantage sur la pêche française, ses espèces, les métiers, et les bonnes pratiques mises en place par la filière en faveur d'une pêche responsable et pérenne.

Cette année verra encore la tenue du Concours Poissonniers PAVILLON FRANCE, en partenariat avec l'OPEF et la SCAPP, pour récompenser les plus belles créations des candidats, sous l'oeil d'un jury de professionnels experts.



Toujours dans l'esprit de faire émerger la filière pêche française et ses produits au sein de cet événement agricole, la marque PAVILLON FRANCE a pour l'occasion investi l'espace publicitaire avec une bâche de 116 m², à proximité immédiate du Salon.

Un ton humoristique qui permet de rappeler que oui, le Salon International de l'Agriculture est aussi celui de la pêche (et de tous ses acteurs) !

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

COMMERCES

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

Contact : 06 77 08 43 57

Prix de vente 130 000 €

Pas de salariés à reprendre.



À VENDRE POISSONNERIE À CONCARNEAU, GRAND PORT DE PÊCHE DU FINISTÈRE !

Emplacement numéro 1 dans les halles du marché couvert.

Parking en face.

L'affaire est tenue par 3 personnes (possible à deux).

Ouvert le matin.

Elle réalise un CA de 528 000 € avec un EBE de 70 000 €

Elle peut-être développée en traiteur

Loyer de 781 euros hors-taxes par mois

Pour tous renseignements complémentaires : pym029@gmail.com



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 aménageable** en poissonnerie.

Reprise de bail négociable selon activité

Ancien magasin de prêt-à-porter, **ce local à l'état neuf est parfaitement placé au coeur de Lodève.**

Le propriétaire des murs souhaite fortement **la création d'une poissonnerie** pour compléter le renouveau gastronomique du centre-ville.

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



À VENDRE BELLE AFFAIRE SAINT MALO !

Cause départ à la 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^{er} étage** : séjour avec coin cuisine, wc, accès terrasse.

✓ **Au 2^{ème} étage** : 2 pièces mansardées.

CA HT 2020 : 369 000€

CA HT estimé 2021 : 389 000€

Loyer : 960€HT

Prix de vente 280 000 euros net vendeur

Contact : 02 99 81 54 02

athenagroupeimmobilier@gmail.com



OFFRES D'EMPLOI

LA POISSONNERIE TY'BREIZH À ARGELÈS-SUR-MER (66700) RECRUTE UN COLLABORATEUR POISSONNIER-ÉCAILLER

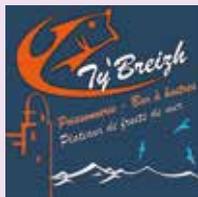
Recrute un collaborateur poissonnier-écailler pour la saison été 2022 (avril à fin septembre minimum).

Vous aurez en charge la réception, montage, organisation et maintenance de l'étal. Nous sommes aussi restaurateur et vous serez formé à la vente directe pour le restaurant ainsi que pour les différentes techniques de cuissons et transformations des poissons, crustacés, coquillages.

Nous travaillons en direct avec la pêche locale, ce qui vous amènera à mettre en scène et transformer les arrivages en fonction des différents bateaux et types de pêche.

Vous pourrez acquérir une solide expérience en conciliant poissonnerie traditionnelle et restauration, car chez nous il n'y a pas de menu ni de carte, le client choisi directement sur l'étal (le petit futé).

Vous pouvez déposer votre candidature sur : tybreizhargeles@gmail.com



OFFRE D'EMPLOI : RESPONSABLE ADJOINT POISSONNERIE EN CORSE DU SUD

Dans la famille Bouvet, on est pêcheur à Porto-Vecchio, en Corse du Sud, depuis trois générations.

Le papa Pierre sort tous les jours en mer avec son chalutier le « CIRCE » ; Romain, son fils, s'occupe de la poissonnerie près du port dont l'ouverture actuelle est de 8 mois.

DESRIPTIF DE L'OFFRE

L'adjoint/e assiste le gérant dans toutes ses tâches et le remplace le cas échéant.

L'adjoint/e maîtrise la gestion quotidienne du rayon et est garant/e de la bonne application des directives.

Tout comme son responsable, il/elle a pour objectif le développement des ventes et l'amélioration de la performance du rayon.

MISSIONS PRINCIPALES

- Commercial : assistance du responsable de rayon dans ses tâches, organisation et tenue du rayon, respect des normes de qualité d'hygiène et de sécurité alimentaires

- Gestionnaire : gestion des commandes, réception et vérification de la conformité des marchandises, supervision des stocks et des inventaires

- Manager : assistance du responsable de rayon dans les tâches d'organisation, vérification et contrôle du travail de l'équipe

PROFIL RECHERCHÉ

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**



Vous aimez la satisfaction client, vous avez le sens des résultats et êtes à l'aise pour diriger les équipes. Vous êtes issu/e d'une formation dans le domaine de la poissonnerie/e et vous bénéficiez de d'une expérience significative sur un poste similaire. Formation HACCP souhaitée.

De réelles possibilités d'évolution sont envisageables au vu des projets de développement potentiels.

Le poste est à pourvoir en CDI à temps plein. Salaire de 2 000 € net au 39h hebdo. Avantages : logement fourni, 13ème mois et primes d'objectifs fonction du CA réalisé et suivant l'extension de notre format annuel d'ouverture.

Contact : sascalypso2a@gmail.com

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

COMMERCES

MAIRIE DE SAINT-YRIEIX-SUR-CHARENTE (16) CHERCHE SON POISSONNIER AMBULANT

Nous recherchons une poissonnerie ambulante pour notre marché hebdomadaire de Saint-Yrieix-sur-Charente (banlieue d'Angoulême)

Place des Rochers Centre-ville

SAMEDI de 9h00 à 13h00

Mise à disposition eau et électricité

Les tarifs vont être mis en place prochainement/gratuité pour l'instant.

Pas d'aménagement à disposition, nécessité camion ou remorque.



Contact : Michel VILLESANGE Maire
Adjoint aux affaires sociales 06 78 91 43 08



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 (évolutif)

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

REJOIGNEZ-NOUS !! VOUS DECOUVRIREZ UNE AMBIANCE FAMILIALE, EPANOUISSANTE ET BIENVEILLANTE.

VENTE MATÉRIELS

VENTE MATÉRIELS PYRÉNÉES MARÉE ÉTAL À POISSONS ET À HÛITRES (DPT.65)

Vente d'un étal à poissons et un étal à huîtres :

Dimension :

Étal poissons : 5,70 mx110 cmx 0,80 hauteur

Étal huîtres : 2,50 mx100 cmx103 cm hauteur

Les deux étals sont en bon état.

Le prix pour les deux : 5 000€ (à débattre)

Contact : Jean-Charles PERRET

06 73 58 13 90



OFFRES D'EMPLOI

OFFRE D'EMPLOI : CUISINIER-TRAITEUR DE LA MER

Dans la famille Bouvet, on est pêcheur à Porto-Vecchio, en Corse du Sud, depuis trois générations.

Le papa Pierre sort tous les jours en mer avec son chalutier le « CIRCE » ; Romain, son fils, s'occupe de la poissonnerie près du port dont l'ouverture actuelle est de 8 mois.

Nous recherchons un **cuisinier-traiteur** pour développer notre offre existante auprès de notre clientèle.

Titulaire d'un CAP et justifiant d'une expérience significative d'au moins trois ans dans la profession, travaillant en autonomie et apprécié pour votre professionnalisme, vous serez en charge de la préparation des poissons et crustacés, de plats principalement cuisinés.



La créativité, le plaisir de travailler les produits de la mer dans un lieu convivial et unique de par sa région sont les caractéristiques du poste proposé.

De réelles possibilités d'évolution sont envisageables au vu du matériel mis à disposition et des projets de développement envisagés.

Le poste est à pourvoir en CDI à temps plein.

Salaire de 2 000 € net au 39h hebdo.

Avantages : logement fourni, 13^{ème} mois et primes d'objectifs fonction du CA réalisé et suivant l'extension de notre format annuel d'ouverture

Contact : marepiattu2a@gmail.com






CRÉATEUR DE STYLE DEPUIS 1992




CONSTRUCTEUR, INSTALLATEUR DE MOBILIER SUR MESURE



Fabrication de remorques de marché



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



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 **GOUBE**, à NEUILLY-SUR-SEINE
- La Poissonnerie **GAUDUCHEAU FILLES**, à LA MOTHE ACHARD
- Maison **RIVAL**, à HEYRIEUX
- Le **Petit Chapus**, à PALAISEAU
- La Poissonnerie **VIOT**, à PARIS (6^{ème})
- Arcachon Marée**, à GANNAT
- La **Cabane à Huîtres**, à SAMOIS-SUR-SEINE
- La **Haute Mer**, à MAULETTE
- La **Marée Fort-Mahonnaise**, à FORT-MAHON-PLAGE
- La **Marée d'Équinoxe**, à CHEVILLY-LARUE
- La Poissonnerie **Buchou Bailliache**, à TREIZE-SEPTIERS
- La Poissonnerie **Pereira**, à ASNIÈRES-SUR-OISE
- La Poissonnerie **Pointeau**, à MOISDON-LA-RIVIÈRE
- La **Maison Chavrier**, à ROANNE
- La Poissonnerie **Mouffetard**, à PARIS (5^{ème})
- La Poissonnerie **Carmen**, à NIMES
- Le **Petit Chalut**, à THURINS

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
M. Franck ALDANA CAMPAN - 06 74 56 03 98

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 AFGIS :
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





OSO®, la Gambas Bio de Madagascar

Pionnier de la BIO



OSO®, le Bar Bio
du Golfe de Corinthe



OSO®, la Dorade Royale Bio
du Golfe de Corinthe



OSO®, le Saumon Bio
d'Irlande

