



L'INFO

de La POISSONNERIE
française

N°57 décembre 2021



2022

Bonne année

2021, une belle année
de reprise des concours P. 4 et 5

Les plateaux de fruits de mer en
polystyrène, c'est à usage unique P. 6

Remalim (CFBCT-OPEF) 1 an déjà P.7

Rétrospective des grands chantiers
de l'OPEF pour l'année 2021 P.9 à 13

Une solution de vente en ligne efficace,
un gain pour le professionnel P. 16

LE CONCOURS MAF

Un des Meilleurs Apprentis de France
Session 2022
Inscrivez-vous !





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

Chère(s) Collègue(s),

Nous arrivons au terme d'une deuxième année ô combien particulière. En 2021 encore, nous avons su montrer notre capacité de résilience et nous nous sommes adaptés aux circonstances pour sauvegarder nos entreprises, les emplois de nos salariés et notre métier. Nous avons prouvé que l'artisanat était une valeur et une compétence d'avenir et qu'il pouvait se réinventer, gagner en attractivité et prendre sa revanche sur les autres modes et notamment la Grande Distribution. Cette crise ne nous a pas tous touchés de la même façon mais elle nous a poussés à remettre en cause notre modèle et nous inscrire dans les codes d'aujourd'hui et répondre aux attentes des clients. Nombreux sont ceux d'entre vous qui avez investi dans des sites de vente en ligne, revu vos méthodes de ventes, développé la livraison ou le « Click and Collect ». Les crises nous poussent au changement mais elles impactent durement les entreprises les plus fragiles. Pour en sortir tous grandis et renforcés, il nous faut avancer tous ensemble, nous entraider et mutualiser les solutions qui fonctionnent. L'exemple du site de vente développé par les poissonneries SCHALLER, est un exemple qui pourra être utilisé par tous ! Cela doit être le début, et votre organisation doit être également un incubateur pour les solutions qui fonctionnent.

Parmi les sujets que je tenais à mettre en avant dans ces quelques lignes, un me tient à coeur, celui de notre Unité. Nous avons atteint un palier en 2021. Au moment où j'écris ces lignes, l'arrêté actant la représentativité de REMALIM, notre association patronale avec nos collègues bouchers, vient d'être publié au journal officiel. Il s'agit d'un sujet tellement abstrait pour la plupart d'entre vous, mais paradoxalement, tellement important pour notre représentation vis-à-vis de l'administration. La poissonnerie est composée dans ce cycle de 522 entreprises adhérentes employant 4 022 salariés. C'est une belle victoire et pour cela nous en remercions chacun d'entre vous, chef(fes) d'entreprises qui avez fait l'effort de remplir un bulletin d'adhésion et de nous faire confiance. Nous en sommes conscient et pour cela nous vous remercions le plus souvent possible de nos avancées et des sujets que nous portons dans l'intérêt de la profession. Cependant, les projets à venir nous poussent à envisager l'avenir et à nous dire que notre métier nécessite une plus grande unité encore pour marquer notre force. C'est pour

quoi en 2022-2023, le bureau de l'OPEF a décidé de lancer l'objectif 1 000. C'est pour cette raison qu'il faut nous fédérer, qu'il faut tous ensemble réussir à nous mobiliser pour mettre en avant notre savoir-faire, défendre notre métier et le représenter. Je ne doute pas qu'ensemble, nous y arriverons !

De nombreux dossiers nous attendent en 2022. Parmi ceux-ci, la refonte du guide des bonnes pratiques d'hygiène qui est notre « juge de paix » en cas de contrôle et qui nous apporte un cadre sécurisant et clair pour nos entreprises et pour lequel nous avons identifié de nouvelles pratiques à inclure : consommation de poissons crus, conservation sans glace, ikejime, etc., le site internet de l'OPEF qui doit devenir une véritable plateforme d'information, une base documentaire pour nos jeunes, une bourse d'emploi et un cadre d'interaction entre tous les professionnels, le concours MOF « Un des Meilleurs Ouvriers de France » qui doit se tenir en 2022 et qui suscite une très forte attente, la finalisation de notre convention collective commune avec la boucherie que nous devons finaliser dans l'année à venir, etc. Tous ces sujets seront menés par vos élus et nous prendrons en compte vos remarques, n'hésitez pas à nous les communiquer.

Je vous ai exprimé tous ces sujets et il me reste enfin à vous souhaiter les traditionnels voeux de fin d'année ! Vous êtes chacun dans vos territoires, dans vos pratiques, dans vos méthodes uniques et êtes des ambassadeurs de notre métiers. Pour cela je vous remercie et vous souhaite, à tous ainsi qu'à votre famille, à vos proches ainsi qu'à vos salariés, le meilleur pour 2022 ! La santé avant tout et la réussite de tous vos projets. Pour ceux-ci, l'OPEF, votre organisation, sera à votre disposition pour vous accompagner.

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

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 :



Toute reproduction (même partielle) des articles publiés dans l'Info sans accord de l'éditeur est interdite conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique de l'éditeur est interdite conformément à la loi du 11 mars sur la propriété littéraire et artistique.

Sommaire

- P. 4** 2021, une belle année de reprise des concours
- P. 6** Les plateaux de fruits de mer en polystyrène, c'est à usage unique
- P. 7** Remalin (CFBCT-OPEF) 1 an déjà !
- P. 8** L'ACOTA, une cotisation au service des poissonniers, au service du métier
- P. 9** RÉTROSPECTIVE
- P. 10** DES GRANDS CHANTIERS
- P. 11** DE L'OPEF POUR
- P. 12** L'ANNÉE 2021
- P. 13** 2021, c'est aussi des cadeaux pour nos adhérents
- P. 15** 2022, un projet de formation, l'AFPF vous accompagne
- P. 16** Une solution de vente en ligne efficace, un gain pour le professionnel
- P. 17** OPEF APGIS, votre santé compte pour nous. Rendez-vous régulièrement pour un point d'information prévention !
- P. 18** La convention de médiation, un nouveau service pour les adhérents de l'OPEF
- P. 19** Attention, réouverture des aides du plan de relance à destination des poissonniers
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons
- P. 21** rester au service de nos adhérents !
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés de
- P. 23** la filière et des Poissonniers
- P. 24** Un grand MERCI à nos adhérents pour
- P. 25** leur soutien et leurs actions pour le métier
- P. 26** Annonces

MIN DE RUNGIS : Finale du concours Meilleur Apprenti de France

15/11/2021 - INFO N°56 Épreuve théorique, filetage et partie traiteur.

Deux vainqueurs pour la promotion 2021 Robert SIBON, Kapir BLANDIN et Mathéo BONNET



Kapir BLANDIN



Mathéo BONNET



1^{er} prix : Thibert RIVAL

Concours du Meilleur Écailler Européen 2021 Coupe Léon Beyer

29/11/2021 - INFO N°54 Club Prosper Montagné



1^{er} : Monsieur Benjamin GILARD, Le Richelieu (17630 La Flotte)



2^{ème} : Monsieur Rabah GUECHOU, Brasserie La Lorraine (Paris)



3^{ème} : Monsieur James LEDUC, Poisson de Siffleur (13730 Saint Victoret)



NANTES : MAF 1^{ère} étape du concours Meilleur Apprenti de France

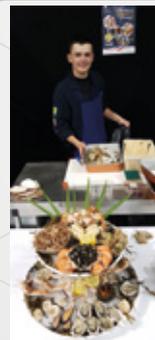
SERBOTEL - 20/10/2021 - INFO N°56 Épreuve « plateaux de fruits de mer »



Kapir BLANDIN



Mathéo BONNET



Matys GOUTTEFARDE



Romain BLEDE



Amory JOLLIVET

CITÉ DE L'HUÎTRE

09/10/2021

Le concours des écaillers Charente-Maritime, pour les professionnels (présélection au concours du meilleur écailler Européen à Paris)

Le lauréat : Kévin DI SARNO - Coquillages Pépé Tchoi à Carnoux en Provence (13)

2^{ème} Benjamin LARIVÉ - L'Écaillerie à Biarritz (64)

3^{ème} place : Marc GIRAudeau - Club plage Pereire à Arcachon (33)



Le concours des étudiants, Bourriche d'Or Marennes Oléron, Les lauréats 2021 sont :

Morgan VIEIRA, du CFA Médéric Paris-Rungis.

Pierre PALLIER, du CFA Médéric Paris-Rungis.

Alexis BIROT, du Lycée Maritime et Aquacole de La Rochelle.





RUNGIS MARÉE

Challenge : 11/02/2021
INFO N°50

Prix du coup de cœur :
Sandy RUFFRAY

SYRHA LYON

27/09/2021 - INFO N°55



Récompense spéciale
« Coup de cœur » de la Presse :
Félicitation à Antoine GERARDIN



Concours du Meilleur Apprenti de France

édition 2022

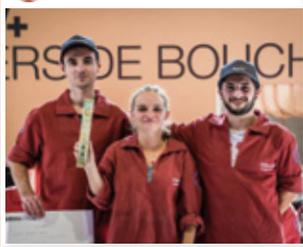
N'oubliez pas de vous inscrire !

www.meilleursouvriersdefrance.info



Trophée du Golden Fish

- 1^{ère} place : Sonia BICHET
- 2^{ème} place : Antoine GERARDIN
- 3^{ème} place : Gwenaël LAVILLE



Trophée de l'Écaille d'Or

- 1^{ère} place : Thibert RIVAL
- 2^{ème} place : Clément MARANDON
- 3^{ème} place : Jérémie RUBEY



Récompense spéciale
« Trophée Ange »

décernée pour l'épreuve de vitesse :

- 1^{ère} place : Sonia BICHET
- 2^{ème} place : Clément MARANDON
- 3^{ème} place : Jérémie RUBEY



La question nous est posée de la possibilité de réutiliser ou non des plateaux en polystyrène après un nettoyage adapté.

Le polystyrène, usage unique ?

Vous êtes plusieurs à nous avoir interrogé sur la possibilité de réutiliser des plateaux en polystyrène rapporté par les clients. Ceux-ci s'étonnent eux même que vous ne réutilisez pas les plateaux en polystyrène après nettoyage et désinfection.

Nous avons interrogé le **CRITT** et la **CGAD** afin de recueillir leur position technique sur le sujet. Ils se sont rapprochés eux-mêmes des fabricants et les réponses sont concordantes : les plateaux en polystyrène sont des conditionnements à usage unique. La matière ne permettant pas un nettoyage et une désinfection satisfaisante des eaux de coulure. Il n'est donc pas possible de les réutiliser.

Il n'est donc pas possible de réutiliser le polystyrène qui est assimilé à un plastique à usage unique

Les plateaux et caisses en polystyrène sont des conditionnements à usage unique

Ces précisions sont notamment apportées par la lecture de l'arrêté 852/2004 qui nous donne les mesures d'hygiène générale des denrées, avec des dispositions applicables aux conditionnements.

chapitre 10 page 22 :

DISPOSITIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET À L'EMBALLAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

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'utilisa-

tion 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.

On peut donc considérer que les plateaux en polystyrène ayant reçu du jus de coquillages et de crustacés ne rentrent pas dans le champ d'un emballage « faciles à nettoyer et à désinfecter ».

Le polystyrène = plastique à usage unique

Avec la **Directive 2019-904**, les modalités qui précisent la future suppression des emballages à usage unique et en donne sa définition, sont plus explicites dans deux textes. Ils permettront, aux artisans poissonniers écaillers, de répondre aux demandes de leurs clients sur l'impossibilité de réutiliser les plateaux en polystyrène :

En page 3

« Afin de définir clairement le champ d'application de la présente directive, il convient de définir le terme « produit en plastique à usage unique ». La définition devrait exclure les produits en plastique qui sont conçus, créés et mis sur le marché pour accomplir, pendant leur durée de vie, plusieurs trajets ou rotations en étant remplis à nouveau ou réutilisés pour un usage identique à celui pour lequel ils ont été conçus. **Les produits en plastique à usage unique sont généralement destinés à n'être utilisés qu'une seule fois ou que pendant une courte durée avant d'être éliminés. ... Compte tenu des critères établis dans la présente directive, les récipients pour l'alimentation rapide ou les boîtes à repas, à sandwiches, à wraps et à salades destinées à des aliments chauds ou froids, ou les récipients pour aliments destinés aux aliments frais ou transformés ne nécessitant pas de préparation supplémentaire, tels que les fruits, les légumes ou les desserts, constituent des exemples de récipients pour aliments devant être considérés comme des produits en plastique à usage unique aux fins de la présente directive ... ».**

En page 17

Produits en plastique à usage unique visés à l'article 5 relatif aux restrictions à la mise sur le marché

- 1) Bâtonnets de coton-tige,..
- 2) Couverts (fourchettes, couteaux, cuillères, baguettes);
- 3) Assiettes;
- 4) Pailles,..
- 5) Bâtonnets mélangeurs pour boissons; etc.

7) Récipients pour aliments en polystyrène expansé, c'est-à-dire les récipients tels que les boîtes, avec ou sans moyen de fermeture, utilisés pour contenir des aliments qui :

- sont destinés à être consommés immédiatement, soit sur place, soit à emporter,
- sont généralement consommés dans le récipient, et, sont prêts à être consommés sans autre préparation, telle que le fait de les cuire, de les bouillir ou de les réchauffer, y compris les récipients pour aliments utilisés pour l'alimentation rapide ou pour d'autres repas prêts à être consommés immédiatement, à l'exception des récipients pour boissons, des assiettes, et des sachets et emballages contenant des aliments ;... »

Nous vous rappelons que des produits de substitution au plateau en polystyrène existent. Plus écologiques, compostables vous pouvez les commander sur La Boutique du Poissonnier :

www.laboutiquedupoissonnier.com

L'OPEF reste à votre écoute pour répondre à vos questions :

contact@poissonniers.com
ou au 09 81 44 44 43

Il y a une année, les organisations syndicales d'employeurs des branches professionnelles de la Boucherie (CFBCT) et de la Poissonnerie (OPEF) ont décidé de créer une structure patronale commune aux 2 secteurs pour porter leur représentativité commune dans le cadre de la nouvelle branche.



Jean-François Guihard président de la CFBCT et de Remalin.



Sylvère Moreau président de l'Opef et 1^{er} vice président de Remalin.

Les statuts de la structure baptisée Remalin (CFBCT-OPEF) – association des Représentants des employeurs des métiers de l'alimentation – ont été adoptés le 24 novembre 2020 unanimement par les deux branches, **qui ont porté ensemble leur représentativité patronale pour 2021-2024**. Le siège social de l'association est situé, à l'instar de celui des deux organisations professionnelles fondatrices, au 98 boulevard Pereire à Paris.

Les représentants de la Boucherie (CFBCT) et de la Poissonnerie (OPEF) ont en effet fait le constat que leurs branches respectives bénéficient de nombreux points en commun et que leur réunion au sein d'une même branche constitue une opportunité dans le cadre du regroupement des branches professionnelles voulu par les pouvoirs publics.

Ce regroupement est un travail de longue haleine ; pour cela, les organisations syndicales – employeurs et salariés de ces

deux branches – ont signé à l'unanimité un « accord de méthode » le 14 mars 2019 en vue de négocier une convention collective commune.

Depuis cette date, les partenaires sociaux travaillent régulièrement à la réalisation de cet objectif.

Ils ont ainsi signé le 18 septembre 2020 un accord relatif au regroupement des champs conventionnels et instauré un accord le 3 février 2021 créant une CPP-NI dans la branche fusionnée de la Boucherie et de la Poissonnerie.

En 2021, la commission paritaire inter-branches boucherie – poissonnerie s'est réunie à huit reprises dans le cadre de l'écriture d'une convention collective nationale commune.

- Le chapitre « **égalité professionnelle entre les femmes et les hommes de la branche** », examiné le 3 février 2021, a été validé et finalisé.

- Le chapitre « **insertion professionnelle et maintien dans l'emploi des personnes handicapées** », examiné le 2 mars 2021, a été validé et finalisé.

- Le chapitre « **apprentissage et formation professionnelle** » a été examiné le 7 avril 2021 et le 4 mai 2021 et reste à finaliser. Il comprend une partie tronc commun et une partie annexes sectorielles.

- Le chapitre « **congés et ses annexes sectorielles** » a été examiné le 18 juin 2021 et reste à finaliser.

- Les chapitres « **congés et apprentissage et formation professionnelle et ses annexes sectorielles** » ont été ré-examinés le 8 juillet 2021 et doivent de nouveau être revus en fonction des demandes exprimées par les organisations syndicales de salariés.

- Les chapitres « **congés et apprentissage et formation professionnelle et ses annexes sectorielles** » ont été ré-examinés le 1^{er} octobre 2021 et doivent être validés à la prochaine CPI.

Il restera ensuite à traiter en 2022, les chapitres « **Durée du travail** » et « **Protection sociale** » comprenant nos régimes de prévoyance et la retraite complémentaire ainsi que « **les rémunérations et classifications** ».

Par ailleurs, le conseil d'administration et l'assemblée générale de Remalin se réuniront le 15 décembre 2021 au siège social.

Réécrire notre convention collective est un travail exigeant mais il apportera la sécurité juridique à nos entreprises et nos salariés. Vos élus continuerons en 2022 de porter la position de nos entreprises. N'hésitez pas à nous faire remonter toute problématique.

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

Toujours là pour vous !



« Pérenniser ce qui est déjà bien installé, faire évoluer la coopérative en fonction des demandes des adhérents. Être une coopérative au plus proche de ses adhérents, voilà tout ce que souhaite notre président. »

Chers adhérents,

Nous sommes heureux de vous présenter notre nouveau président :

Monsieur Dominique Febvre

Fils de marin pêcheur aux Sables d'Olonne, à 15 ans et demi, il commence un apprentissage en cuisine (*CAP cuisine et salle*). Ce qui lui a permis de travailler sur tout le territoire, dans divers restaurants gastronomiques aux multiples macarons pendant 18 ans.

Les horaires particuliers de la restauration l'ont conduit à reconsidérer sa voie professionnelle, vers un autre concept, la cuisine et le traiteur en poissonnerie.

Il a postulé chez l'un de nos adhérents, Claude Ru-

beaux de la Poissonnerie de la Sardagne à Cluses (74) où il a été cuisinier pendant 3 ans.

Après 3 ans dans la cuisine au contact quotidien des poissonniers et de leurs activités, il trouve enfin sa voie et l'envie d'un nouveau challenge : « Devenir poissonnier et dirigeant de sa propre poissonnerie ».

A 33 ans, il ouvre sa première entreprise à Annecy, le succès lui sourit durant 12 ans, il décide dès lors, de la vendre afin d'acquérir une plus grande poissonnerie à la hauteur de son image et ses ambitions.

Dès lors il continue son expansion, et ouvre une deuxième poissonnerie il y a 3 ans à Pringy (74), pour devenir une référence dans sa région et dans la profession.



Nous tenons à remercier notre ancien Président **Jean-Pierre Fernandez**, pour sa formidable implication sans faille durant toutes ces années consacrées au groupement.

Tout cela méritait une petite rétrospective :

Tout commence par un apprentissage « Poissonnerie » en 1974 à Sainte-Foy-la-Grande (33). A 20 ans, il décide de reprendre la poissonnerie dans laquelle il était apprenti. Il change de région en 2008, pour s'installer à Gaillac (81), où il reprend la poissonnerie La Marée de Neptune sur la place de la Mairie. Il adhère au groupement Poissonnier Corail. Membre très actif, il devient tout naturellement Président de la coopérative en 2010.

Puis, il se délocalise à Montauban (82) en plein centre-ville pendant quelques années.

En 2015, sa fille, **Sophie Fernandez** obtient le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France.

Ce qui conforte Jean-Pierre dans son envie de transmission et de changement. Il acquiert un ancien restaurant en périphérie de la ville et le transforme en une poissonnerie au concept innovant, moderne et élégant.

Sa fille le rejoint accompagnée de son associé, également Meilleur Ouvrier de France, **Jonathan Buirette** auxquels il a cédé son affaire pour profiter d'une retraite bien méritée.

« J'ai été heureux d'être adhérent et fier d'être président de la coopérative pendant toutes ces années. Il est essentiel pour nous poissonniers, d'avoir le groupement Poissonnier Corail car nous pouvons être représentés dans la filière. »

Avoir accès à l'information, apprendre aux côtés de nos confrères sont des atouts que nous offre notre coopérative. Je suis heureux de savoir que la relève est assurée par le biais de ma fille et Jonathan qui resteront adhérents à la coopérative.

Et je félicite Dominique pour sa nomination et je lui souhaite une belle réussite dans cette nouvelle fonction ».

Chevalier de l'Ordre National du mérite

A la demande de ses pairs, pour son parcours professionnel, son implication durant toutes ces années et la promotion de la filière, **Monsieur Bernard Benassy**, directeur de la coopérative Scapp – Poissonnier Corail depuis 2010, a eu l'honneur de se voir remettre la médaille de Chevalier de l'Ordre National du mérite.

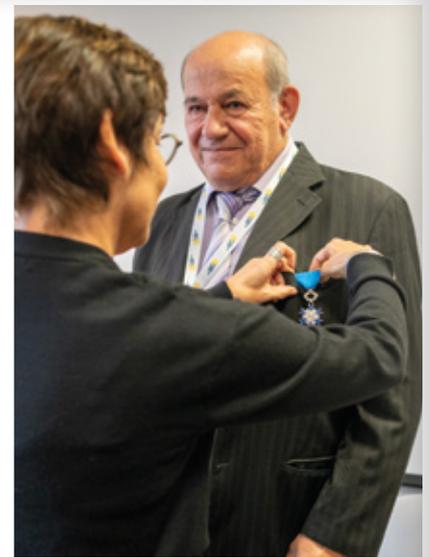
Cette distinction lui a été remise par Ma-

dame la Ministre de la Mer, Annick Girardin, lors de l'évènement incontournable pour la filière, les « Assises de la Mer », qui se déroulait cette année à Roscoff.

Ce fût un moment chargé en émotion, avec la présence de ses proches et des représentants de la filière pour soutenir et féliciter leur ami Bernard Benassy.

Nous tenons à remercier le cabinet de Madame la Ministre ainsi que les responsables des Assises de la Mer pour l'organisation de cet évènement exceptionnel.

Le groupement Scapp – Poissonnier Corail est très fier et félicite chaleureusement **Monsieur Bernard Benassy** pour son engagement dans la coopérative.



Tous nos remerciements aux représentants de la filière qui ont répondu présents lors de cette belle remise :

Marion Fisher, déléguée générale et représentante de Jacques Woci, France Filière Pêche.

Caroline Morlot, responsable communication, France Filière Pêche.

Philippe Le Gall, président du CNC (Comité National de la Conchyliculture)

Frédéric Toulliou, président de France Agrimer et de l'Union du Mareyage Français.

Philippe Merabet, président de la Coopérative Maritime.

Gérad Romiti, président du CNPMM (Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins).

Jean-Luc Hall, directeur général du CNPMM (Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins).

P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

Webinaire France Filière Pêche : un rendez-vous d'échanges autour des enjeux de la filière pêche française.

Comme chaque année, l'association interprofessionnelle des produits de la pêche française a tenu son séminaire qui rassemble une centaine de participants. Trois thématiques ont ainsi pu être abordées cette année : état des lieux de la consommation des produits de la mer, état des lieux des ressources halieutiques et mise en avant du partenariat scientifiques/pêcheurs dans la filière des pélagiques.

Etat des lieux de la consommation des produits de la mer en 2021, présenté par Franck Gardillou (Kantar Worldpanel pour France AgriMer)



Après une année 2020 fortement marquée par les confinements successifs, et un certain retour au « fait maison » et au « manger local », l'année 2021 conforte en partie ces bonnes habitudes prises, même si la reprise voit de nouveau augmenter la consommation sur les circuits « hors domicile » (restauration), au détriment de la cuisine maison.

Il est intéressant d'observer une belle croissance de la consommation des produits aquatiques frais (14 % en volume et +11,5 % en valeur) ainsi qu'une fréquence d'achat de plus de 12 actes /an. Les circuits de proximité sont notamment très plébiscités par les Français, pour leurs achats de produits frais.

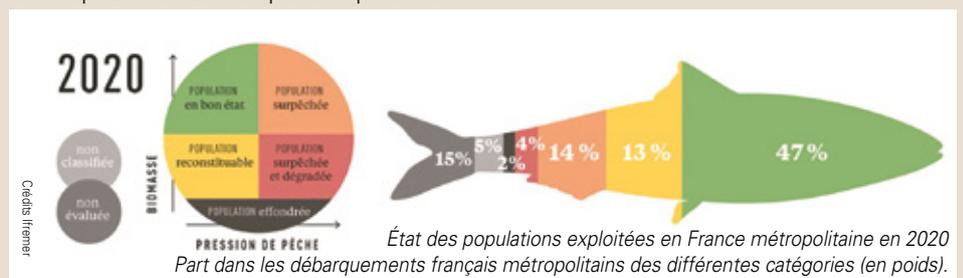
Etat des lieux de la ressource en 2020-2021, présenté par Alain Biseau (Ifremer)

La connaissance et le suivi des stocks halieutiques constitue un enjeu majeur pour la filière, avec au premier plan l'implication des professionnels dans les partenariats avec les scientifiques.

A l'approche de la publication des résultats des évaluations du **CIEM** (Conseil International pour l'Exploitation de la Mer), Alain Biseau, chercheur à l'Ifremer, a pu une nouvelle fois présenter l'approche d'évaluation des stocks, l'intérêt que

celle-ci représente pour la filière, ainsi que les progrès réalisés depuis plusieurs décennies. Ainsi, en 2020, ce sont 60 % des captures réalisées par les pêcheurs

français qui proviennent de populations non surpêchées, et dont presque 50 % sont évaluées en bon état.



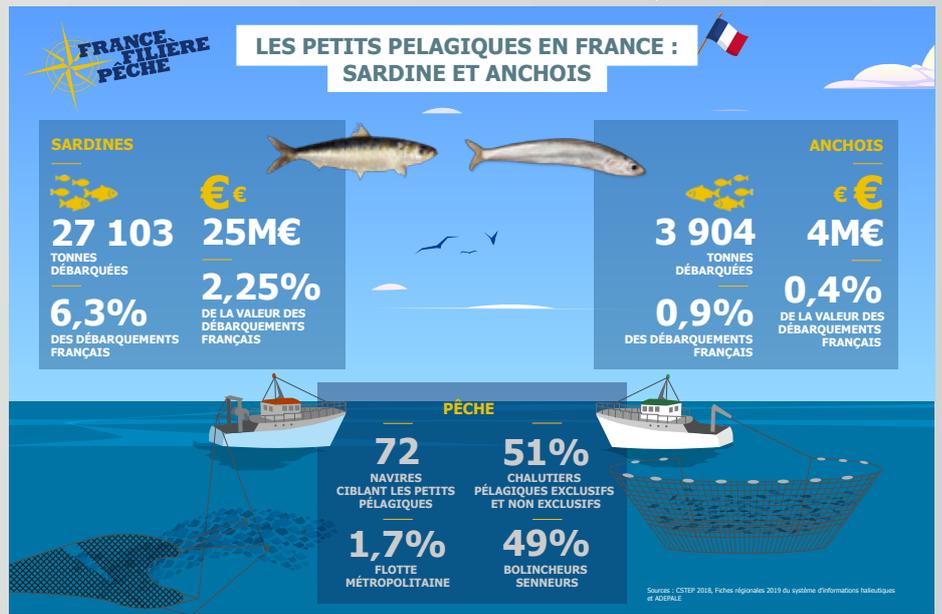
FRANCE FILIÈRE PÊCHE

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.



Le partenariat scientifiques/pêcheurs dans la filière des petits pélagiques, présenté par Mathieu Doray, Jean-Marc Fromentin et Martin Huret (Ifremer).

Cette séquence dédiée à la thématique des petits pélagiques a permis d'illustrer différents aspects de la connaissance de la ressource mais aussi la compréhension de l'impact de l'environnement sur ces espèces, et enfin les impacts sur l'ensemble d'une filière. Les méthodologies d'évaluation et l'importance de leur pérennisation (comme par exemple pour la campagne **PELGAS**, mise en oeuvre depuis plus de 20 ans) ont ainsi pu être présentées, de même qu'un focus plus spécifique sur l'alimentation a pu être abordé (avec le projet **Monalisa, NDLR : voir INFO N°56**). La pêche aux petits pélagiques intéresse toute une filière, et notamment celle de la conserve ; à travers le projet **Defipel**, ce sont toutes les parties prenantes qui sont engagées dans l'étude de scénarii de gestion en regard des impacts du changement climatique sur ces espèces et cette filière.



Crédits Idéaphare/FPF

PAVILLON FRANCE fait résonner l'esprit des fêtes de fin d'année en digital et en boutiques.

Pour faire écho à la campagne lancée le 25 novembre « Joyeuses pêches de fin d'année », **PAVILLON FRANCE** met à la disposition de ses adhérents des goodies aux couleurs de Noël et de la pêche française. Un clin d'œil à destination de leur clientèle, qui permet de célébrer cette période de fête tout en rappelant combien le soutien des consommateurs à la filière est précieux.

Pour accompagner leur clientèle dans la découverte de nouvelles espèces, la marque **PAVILLON FRANCE** met à disposition de ses adhérents Poissonniers **deux fiches recettes inédites** spéciales « fêtes de fin d'année », en commande gratuite sur le site www.pavillonfrance-pro.fr, ainsi que des outils de mise en valeur pour la boutique.

France Filière Pêche et l'OPEF ont le plaisir de vous offrir l'**affiche PAVILLON FRANCE** pour les fêtes de fin d'année, mettant en avant la recette du Saint-Pierre au citron et légumes rôtis, idéale pour des repas festifs et conviviaux.



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



POISSONNERIE
LE THIEC
Audrey & Julien

Audrey & Julien Le THIEC
Poissonnerie LE THIEC



Nicolas et Vincent STORTI
Poissonnerie Chez Vincent



MME et M. MASSON
Poissonnerie La Pêche Bretonne Le Croisic

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 A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

L'OPEF remercie de leur confiance les nouveaux adhérents qui nous ont rejoints en 2021 !

- Coquillages Chez Pierrot**, à MARSEILLE
- La Poissonnerie BRAMAISE**, à BRAM
- Les Pêcheries du THELLE**, à FRESNOY-EN-THELLE
- La Poissonnerie Mélanie des Halles**, à LANNION
- LOU PESCADOU**, à LA CIOTAT
- La Fille du Pêcheur**, à ARS-EN-RÉ
- Les Poissonneries de la Côte Catalane**, à PORT-VENDRES
- DAGUERRE MARÉE**, à PARIS 14^e
- La Poissonnerie TY BREIZH**, à ARGELÈS - SUR-MER
- La Poissonnerie NOUVELLE L'ÉCAILLER**, à BOULOGNE-SUR-MER
- La Poissonnerie BONAPARTE**, à NICE
- L'Espadon de Versailles**, à VERSAILLES
- Calypso Poissonnerie du Chalutier Circé**, à PORTO-VECCHIO
- Le Kermarrec**, à LYON
- Maison MICHEL**, à ANNONNAY
- La Poissonnerie VRAMMONT**, à PLOUGASNOU
- La Poissonnerie Traiteur CAP D'HAG**, à HAGUENAU

- La Poissonnerie Hameçon Nou**, à MONTMORENCY
- LAFONT ET FILS**, à BOLLÈNE
- La Marée du Jour - Poissonnerie Willmann**, à CARANTEC
- La Marée**, à BARLIN
- La Poissonnerie Château Rouge**, à PARIS
- Les Pêcheries de la Cotinière**, à SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
- La Poissonnerie STAND**, à SAINT-MARTIN-DE-RÉ
- Le Tout du Cru**, à LA ROCHELLE
- EPYC**, à LE ROURET
- La Fine Marée des Halles**, à TOURS
- Le Palais de la Marée**, à GUJAN-MESTRAS
- Au Poisson Volant**, à GENNEVILLIERS
- Le Saint-Pierre**, à NAY
- La Marée du jour - Poissonnerie WILLMANN**, à CARENTEC
- L'Océan Gourmand de Monsieur Thomas LE GALL**, à LANDERNEAU
- Guimbert Médoc Atlantique**, à QUEYRAC
- Sea Frais**, à PARIS

et leurs actions pour le métier



Mélanie MALLEDAN
Poissonnerie La Marée du Sillon



Arnaud AGOSTINI
Poissonnerie POISSONS



Thibault DEBUSSE
Poissonnerie iOde

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)



Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

- La poissonnerie **DEVELAY**, à GRASSE
- Le **Marché aux Poissons de Monsieur LECANU**, à FÉCAMP
- Au Casier de la Mer** - à GROSBREUIL
- La poissonnerie **REGOLA**, à MIRIBEL
- La **Poissonnerie d'Armor**, à CONCARNEAU
- La **Poissonnerie du BRETHON**, à VICHY
- La **P'tite Dieppoise**, à LES ANDELYS
- Le **Marché aux Poissons**, à FECAMP
- La **Poissonnerie TROADEC**, à MORLAIX
- Marée Distribution**, à BOUNIAGUES
- La **Poissonnerie Visconti (POM'MAREE)**, à HAGONDANGE
- Chez Cyril**, à SÈTE
- La poissonnerie de **M. CAZORLA**, à MILLAU
- La **Marée Pont-de-Vaux**, à PONT-DE-VAUX
- La poissonnerie **l'Espadon**, à MONTELMAR
- Les Contes de la Mer**, à SEYNOD
- Aux Délices de l'Océan**, à PLOEMEUR
- Les établissements RIBET BEYRAND**, à LIMOGES
- POISSONS**, à PARIS 3^{ème}

- Boniface Coquillages**, à PERPIGNAN
- La **Poissonnerie JODEAU**, à MONTFORT-LE-GESNOIS
- La **Poissonnerie**, à CHAPONOST
- La **Poissonnerie**, à FERRIÈRES-EN-BRAY
- Créteil Marée**, à CRÉTEIL
- La **Pêche Bretonne le Croisic**, à BALLAN-MIRE
- La **Créée Rennaise**, à RENNES
- La **Belle Mer**, à MONTBAZON
- Demarne**, à RUNGIS
- La **Poissonnerie YOANN THOMAS**, à LE DOUHET
- Les Viviers du Moulin**, à PLOEMEUR
- La **Poissonnerie ROY DELPHINE**, à LA TREMBLADE
- Poissonnerie les Embruns**, à VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE
- Les Pêcheries de la Cotinière**, à SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
- La **Poissonnerie KILIC**, à TOURS
- Bos Fish**, à DAMMARRIE-LES-LYS
- Raguénès Marée**, à LA TRINITÉ PLOUZANÉ
- La **Poissonnerie VIOT**, à PARIS (6^{ème})
- Arcachon Marée**, à GANNAT



À VENDRE AFFAIRE DE POISSONNERIE SUR LES MARCHÉS D'INDRE ET LOIRE

Proche de la retraite, je travaille 6 jours par semaine sur les marchés depuis 1992.

Matériels :

- 1 remorque Héraud de 10m (5 ans) ;
- 1 camion MERCEDES - 818 ATEGO, poids lourd 8.8t, 460 000 km, équipé avec hayon et charriots ;
- 2 balances 2021 aux nouvelles normes ;
- 1 fabrique de glaces ICEMATIC (2017), 500 kg ;
- 1 machine à peler les Soles (VARLET).

CA 2020 : 565 319 € HT

Prix de vente : 120 000 €

Contact : **M. GODINEAU** au

02 47 30 05 98

Possibilité de louer le local



POISSONNERIE À VENDRE DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE (13)

Vends - parts sociales SASU - d'une poissonnerie, coquillage, traiteur, dans halle commerciale située dans les Bouches-du-Rhône.

Parking et très grande affluence.

CA 2020 : 1 558 000 €

CA prévu en 2021 : 1 750 000 €

Effectif à reprendre 5 salariés.

Contrat de licence de marque 2% du CA

Prix de vente : 800 k€

Contact : 06 15 40 36 74



URGENT - LOCAL COMMERCIAL CHERCHE SON ARTISAN POISSONNIER À TOURNON-SUR-RHÔNE (07)

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

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

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

Pour de plus amples informations, prenez contact avec : **Corinne : 06 87 12 16 68**



VENDS FONDS DE COMMERCE SECTEUR SARREGUEMINES

Magasin entièrement équipé pour une activité immédiate.

- Machine à glace Maja, étals inox, décoration ;
- 2 chambres froides de 35m² au total ;
- Espace de vente de 80m² ;
- Balances Bizerba.

Secteur attractif dans ZAC avec parking,

CA potentiel 360/400 K€

Cession de bail avec accord du bailleur.

Contact : 06 83 96 50 84



VENTE POISSONNERIE SUD GIRONDE (BAZAS)

A l'approche de la retraite je vends ma poissonnerie située à Bazas (33).

Avec une surface de 65m² elle dispose de :

- 1 étal,
- 1 vitrine,

- 2 chambres froides,
 - Laboratoire et réserve.
- Une clientèle fidèle depuis 30 ans. Le magasin est ouvert 3 matinées / semaine, avec un potentiel d'ouverture plus large.

CA : 150 000 euros

loyer 520 euros / mois

Cession fonds de commerce : 50 000 euros

Contact : Tél. 06 87 32 58 06



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

Personnel : le couple de gérant + 1 à 2 salariés.

CA 2019 : 400 000,00 euros HT

(possibilité de développement)

Prix de vente : 150 000,00 euros

Contact : 06 77 08 43 57 ou

christine.masson37@hotmail.fr

URGENT - RECHERCHE POISSONNIER(ÈRE) (DPT 17)

Poissonnerie familiale, vous travaillerez du mardi au dimanche sur le marché de la Flotte et aurez entre autres missions :

Réception de la marchandise,
Montage du rayon marée avec disposition de la glace,
Préparation des poissons (écailler, prélever les filets, etc.),

- ✓ Pesée des produits,
- ✓ Conseils clients,
- ✓ Vente,
- ✓ Prise de commandes, etc.

Les compétences sur ce poste sont de :

- Contrôler la réception des commandes
 - Entretien l'espace de vente et son poste de travail,
 - Nettoyer du matériel ou un équipement,
 - Réceptionner et stocker les produits,
 - Trier et effectuer leur préparation, etc.
- Nous attendons de notre futur(e) collaborateur(trice) : autonomie, sens de la communication et esprit d'équipe.

Type de contrat : un CDD de 2 mois, avec possibilité de CDI en début d'année 2022.

Merci d'envoyer votre candidature par mail : pierre.pay@hotmail.fr

UNE TRÈS BELLE AFFAIRE DE POISSONNERIE SUR LES MARCHÉS DE TOURS (INDRE ET LOIRE) VOUS ATTEND !

En raison de son prochain départ à la retraite, Monsieur Masson vend son affaire qu'il tient depuis 34 ans.

5 marchés par semaine, possibilité d'un 6^{ème} le dimanche. **Très belle clientèle.**

Matériels :

- Camion Iveco neuf - 3 ans et 15 100 km,
- Remorque magasin très équipée / 5 ans / Castel carrosserie (12m d'étales dont 3m réfrigéré, auto enrouleur),
- Frigo camion neuf / 2 ans,



LA CRIÉE RENNAISE

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 Théaut-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



OPEF
98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17
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
75850 PARIS CEDEX 17
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
75850 PARIS CEDEX 17
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

Facebook
et Lindedln



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



Les produits de la mer et de l'aquaculture Label Rouge

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE !

- Bar/Loup Label Rouge, élevé en Corse
- Coquilles et Noix de Saint-Jacques Label Rouge pêchées en Normandie
- Crevettes Label Rouge, élevées à Madagascar
- Hûîtres Marennes Oléron Label Rouge
- Maigre Label Rouge, élevé en Corse
- Moules de filière Label Rouge élevées en pleine mer
- Saumon Atlantique Label Rouge élevé en Norvège
- Saumon écossais Label Rouge
- Saumon fumé Label Rouge préparé en France
- Sel marin Label Rouge récolté manuellement à Guérande et Noirmoutier
- ...

RETROUVEZ TOUS LES PRODUITS SUR

www.aqualabel.fr