



L'INF

de La POISSONNERIE Française

N°56 novembre au 15 décembre 2021

La commission paritaire acte un rééquilibrage de la cotisation santé

P. 4 et 5



Photo: Jonathan MOREL

Revalorisation de la grille des salaires au 1^{er} janvier 2022 P. 8

Un modèle de règlement intérieur disponible ! P. 9

A l'AFPF, votre formateur est aussi référent handicap P. 15

Parce que nous devons rester au service de nos adhérents ! P. 18 et 19

France Filière Pêche aux côtés de la filière et des poissonniers P. 20 et 21

MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE 2021,

la relève assurée P. 6 et 7





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,

Votre organisation continue de s'investir sur chacun des sujets qui nous sont remontés - ils sont nombreux - et nous œuvrons pour la défense des entreprises. Au cours du mois écoulé, nous avons notamment tenu deux réunions paritaires importantes et avons pu trouver un accord pour rééquilibrer notre régime santé et mettre définitivement fin à la garantie dépendance, inadaptée à notre branche, qui pesait sur nos entreprises et nos salariés. C'est plus de 10 euros par mois et par salarié qui sont ainsi évités. Ces travaux sont lourds mais très importants.

J'ai également une pensée et un remerciement pour l'ensemble des poissonniers de Vendée dont la fédération a décidé de rejoindre l'OPEF. Ensemble, nous sommes plus fort pour porter les sujets et défendre nos entreprises.

estimé qui a beaucoup œuvré pour la poissonnerie française. Il s'agit de **Bernard BENASSY** qui vient de recevoir des mains de Madame Annick GIRARDIN, Ministre de la Mer, la médaille de Chevalier de l'Ordre National du Mérite. C'est une belle récompense pour une carrière au service de notre métier, à nous représenter et à siéger dans les instances pour défendre l'ensemble de la profession. Félicitations Bernard, et merci pour ton investissement !

Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Silvère MOREAU
Président de l'Organisation
des Poissonniers Écaillers de France



Photo Bernard ©

Je m'arrête là. Je préfère laisser, dans cet édit, la place pour mettre à l'honneur un ami et un collègue

Pour tous nos adhérents,

Fort de son succès, retrouvez votre agenda 2022 en édition spéciale

- format « bon de commande »
- livré directement à votre adresse début décembre !



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 :



Sommaire

- P. 4** La commission paritaire acte l'augmentation du montant de la cotisation APGIS relative aux frais de santé
- P. 6** Un concours en deux étapes pour les « Meilleurs Poissonniers, Ecaillers, Traiteurs » promotion 2021 Monsieur Robert SIBON
- P. 8** Revalorisation de la grille des salaires au 1^{er} janvier 2022
- P. 9** Un modèle de règlement intérieur disponible !
- P. 10** PARTENARIAT OPEF-MAPA
- P. 12** Le groupement des Poissonniers de Vendée rejoint l'OPEF la Ville de Paris dans son action Paris 2024
- P. 15** À L'APFP, votre formateur est aussi référent handicap
- P. 16** OPEF - APGIS , une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 18** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 20** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 22** Les Brèves de l'OPEF
- P. 24** Annonces
- P. 26** Informations pratiques

L'OPEF, en lien avec la commission paritaire, pilote le régime de branche et demande à l'APGIS de monter sa cotisation à 42 € par mois au 1^{er} janvier 2022 afin d'équilibrer les comptes.

La commission paritaire du 18 octobre 2021 a demandé à l'APGIS de passer la cotisation mensuelle des salariés actifs non-cadres à **42 €**. Pour rappel, celle-ci est portée à 50% par l'employeur (21 €) et à 50% par le salarié (21€). La cotisation des cadres est elle aussi augmentée de 5,26 € (2,63 € à la charge de l'employeur et 2,63 € à la charge du salarié).

La cotisation des salariés non-cadres passera à 42 € au 1^{er} janvier 2022

Historiquement à 40 € par mois, la commission paritaire avait pu en 2015 l'abaisser pendant 6 années consécutives à 34 € du fait d'une consommation réduite des assurés. La réforme du *100% Santé*, avec laquelle nous avons dû nous mettre en conformité en juillet 2019 et dont l'impact se fait sentir en 2021, a augmenté les remboursements complémentaires et donc les charges pesant sur le régime.

Par ailleurs, la commission avait également acté l'amélioration de certaines garanties nécessaires pour la santé des salariés et un important travail de communication a été réalisé afin d'informer les salariés sur leur régime. Ces évolutions ont changé la donne.

Les prévisionnels 2021 font en effet apparaître un ratio **remboursements aux assurés par l'APGIS / cotisations encaissées par l'APGIS** de 125 %. Autrement dit, pour 100 euros encaissés par l'APGIS au titre des cotisations, l'institution a reversé 125 € aux assurés au titre des remboursements de soin. Notre assureur supportera les pertes sur 2021 mais il est impératif pour la commission de rétablir l'équilibre sur 2022.

Information à transmettre à votre cabinet comptable

Cotisations santé pour les salariés non-cadres

- Régime général de la sécurité sociale : 1,23 % Plafond Mensuel de la Sécurité Sociale,
- Régime local d'Alsace-Moselle : 0,97 % Plafond Mensuel de la Sécurité Sociale.

Cotisations santé pour les salariés cadres :

- Régime général de la sécurité sociale : 1,65 % Plafond Mensuel de la Sécurité Sociale,
- Régime local d'Alsace-Moselle : 1,31 % Plafond Mensuel de la Sécurité Sociale.



En 2021, pour 100 euros encaissés par l'APGIS au titre des cotisations, l'institution a reversé 125 euros aux assurés

Par ailleurs, et c'était une position forte de l'OPEF, la commission paritaire, a tenu à rééquilibrer également les différentes catégories qui composent notre régime de branche : Anciens salariés, Ayants-droits, Régime amélioré. Celles-ci seront d'ailleurs désormais mutualisées pour une meilleure gestion mais leur pilotage continuera à se faire catégorie par catégorie afin de pouvoir s'assurer de leur équilibre.

Les anciens salariés notamment, très fortement déficitaires verront leurs cotisations augmenter et des paliers seront créés afin de stabiliser le régime. Celle-ci reste néanmoins significativement inférieure à la moyenne du marché. Faire ressortir : Le pilotage de notre régime santé de la poissonnerie est une mission fondamentale de l'OPEF à laquelle vos élus apportent beaucoup d'attention.

Informez vos salariés arrivant à la retraite de leur possibilité de conserver l'APGIS pour leur santé

Cette situation est néanmoins extrêmement positive car elle montre que les salariés se sont appropriés le régime et se soignent. Ils savent qu'ils sont remboursés et n'hésitent plus à consulter.

Apporter aux salariés une couverture santé solide fait partie des priorités portées par l'OPEF.

Non seulement c'est important pour les femmes et les hommes qui nous accompagnent au quotidien dans nos entreprises mais cela nous permet également d'apporter un service et une sécurité à nos salariés, renforçant notre cohésion et l'attractivité de notre métier.

Dans les mois à venir, et dans le cadre du rapprochement en cours avec la boucherie artisanale, nous continuerons à travailler en lien avec la commission paritaire pour identifier les besoins et améliorer les garanties.

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter l'OPEF
contact@poissonniers.com ou
09 81 44 44 43



Votre partenaire depuis 1991

Spécialités scandinaves & produits fins de la mer

Une gamme complète destinée aux poissonneries de détail
au meilleur rapport qualité/prix.



Poissons fumés ou marinés, harengs, anchois, taramas, rillettes & terrines, œufs de poissons, caviars, crevettes, salades de la mer, soupes & bisques, produits à base d'algues...

Expéditions transport frigorifique petits colisages possibles en 24 à 48 heures franco.

Consultez nous : 01.30.06.71.71 - olsen@olsen.fr - www.olsen.fr

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 !



Chers adhérents,
chères adhérentes,

C'est le dernier
mois avant les
fêtes, et donc le
moment de peaufiner
vos précommandes
auprès de votre Service
Achats. Attention,

certains fournisseurs vont clôturer leurs
précommandes très tôt cette année,

surtout sur l'import, alors n'attendez pas ! Commandez vos produits, tels que les langoustes, le caviar, les langoustines, le saumon... N'oubliez pas que vous avez des prix négociés au Service Achats et chez vos fournisseurs référencés.

Votre acheteur Régis et votre commercial José ont fait leurs tournées des précommandes chez quelques adhérents durant tout le mois de novembre. N'hésitez pas à les sol-

liciter pour qu'ils puissent venir à votre rencontre l'année prochaine !

Il y a un avantage certain à cuire vous-même vos crevettes. En effet, vous pourrez offrir à vos clients un produit de qualité mais surtout gérer votre stock.

Mais ne vous inquiétez pas, il n'est pas trop tard pour commander des crevettes congelées au bureau des achats. Appeler votre service achats, ils se feront un plaisir de vous renseigner (que ce soit sur les tarifs ou les modes de cuisson).

OPÉRATION MISE EN VALEUR DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

Pour accompagner l'action de **NFM (Normandie Fraîcheur Mer)** sur l'opération de « la Grande Débarque »*.

Votre coopérative a mis en place en partenariat avec **SN Jeanne Mareyage** et **NFM** une opération « tickets à gratter ».

Tous les adhérents du groupement commercialisant les Coquilles de Normandie de SN Jeanne Mareyage, ont tous reçu des lots de tickets à gratter pour leur clientèle, ainsi que six billots de 3kg offert par la coopérative.

Cette opération est destinée à faire gagner à leurs clients des paniers de Coquilles Saint-Jacques et ainsi promouvoir les joyaux de Normandie.

Tickets à gratter :

*Opération de mise en valeur des Coquilles Saint-Jacques de Normandie avec jeu de tirage au sort dans plusieurs points de vente avec la mise en place d'un kit de présentation du jeu.



Merci à tous nos adhérents qui ont participé à cette opération et qui en ont fait une belle réussite !



Merci à Éric Laporte, de la Poissonnerie Messine à Augny (57), et Patrick Laprade, de la Poissonnerie des Halles à Lavour (81), pour ces photos de clients ravis.



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.

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

Conditionnés par carton de 50.

**TESTÉ & APPROUVÉ
PAR NOTRE ÉQUIPE**



Le plateau compostable

Le + grand

Le moins cher

Le + profond

du marché

Livraison gratuite

Quantités	Tarifs Adhérents SCAPP / OPEF	Tarifs non Adhérents
Ø 350 mm		
150 pièces	135.95 € HT (soit 0.91 € pièce)	139.95 € HT (soit 0.93 € pièce)
300 pièces	267.95 € HT (soit 0.89 € pièce)	274.95 € HT (soit 0.92 € pièce)
Ø 500 mm		
100 pièces	194.95 € HT (soit 1.95 € pièce)	196.95 € HT (soit 1.97 € pièce)
500 pièces	967.95 € HT (soit 1.94 € pièce)	983.95 € HT (soit 1.97 € pièce)
Palette panachée 350 moyens + 300 grands	892.70 € HT soit 0.89 € HT/plateau moyen et 1.94 € HT / plateau grand	903.80 € HT soit 0.92 € HT/plateau moyen et 1.96 € HT / plateau grand
Palette panachée 600 moyens + 650 grands	1790.15 € HT soit 0.89 € HT/plateau moyen et 1.93 € HT / plateau grand	1818.70 € HT soit 0.91 € HT/plateau moyen et 1.96 € HT / plateau grand

Encombrement minimum

**40 plateaux empilés
Hauteur = 18 cm**

N'attendez plus ! Commandez vos plateaux pour les fêtes

par téléphone
au 05.61.54.89.54.

et sur



La Boutique du Poissonnier

www.laboutiquedupoissonnier.com

P.20 France Filière Pêche aux côtés de la filière

Recherche et développement : comprendre le phénomène de raréfaction des petits pélagiques en Méditerranée

Depuis plusieurs années, les pêcheurs méditerranéens ont observé une diminution des volumes de captures de sardines, d'anchois et de maquereaux, également qualifiés de « petits pélagiques ». Cette diminution s'illustre notamment par une baisse de la taille et du poids des individus pêchés. Les pêcheurs ont alors fait appel aux scientifiques pour comprendre ce phénomène.

Le projet Monalisa

Porté par l'Ifremer de 2017 à 2021, et co-financé par France Filière Pêche, le **projet Monalisa** a eu pour

objectifs de comprendre ce phénomène et d'étudier des indicateurs de suivi pour ces populations. A l'instar d'autres projets menés précédemment, comme le **projet Ecopolgol**, pêcheurs et scientifiques se sont penchés sur l'observation de captures, et en particulier sur leur alimentation. Car après avoir écarté d'autres hypothèses pouvant

expliquer une diminution de la biomasse (prédateurs, surpêche, virus), les porteurs du projet ont identifié l'alimentation comme cause principale de cette diminution de la taille et du poids des sardines, à cause d'un plancton de moindre qualité nutritionnelle.

Grâce à des observations par satellite, les scientifiques de l'Ifremer ont pu démontrer une baisse de la quantité de micro-al-



gues au milieu des années 2000, allant jusqu'à -15%. Cette période correspond précisément à celle où a été observée la diminution de la biomasse. Également de moindre taille, les cellules planctoniques deviennent alors moins nutritives pour les sardines et les anchois qui s'en nourrissent.

En complément de ce suivi en milieu naturel, les scientifiques ont pu mener une expérimentation inédite par son ampleur, en milieu contrôlé. 450 sardines âgées d'un an, capturées en mer avec l'aide des pêcheurs professionnels, ont été acclimatées pendant sept mois dans huit bassins à la station expérimentale Ifremer de Palavas-les-Flots (34). Les scientifiques ont ainsi pu constater qu'une sardine recevant des aliments de petite taille doit en avoir

une double portion pour grandir comme une sardine avec des aliments de grande taille.

Les chercheurs avancent que les modifications alimentaires qui affectent les petits pélagiques méditerranéens résulteraient de changements

environnementaux régionaux importants, se traduisant par une baisse des nutriments apportés par le Rhône, des modifications de la circulation atmosphérique et océanique, et une augmentation globale de la température de 0,5°C en 30 ans en moyenne en lien avec le changement climatique.

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.



Valorisation : PAVILLON FRANCE revisite Noël à la sauce « pêche française »



Fricassée de seiche mijotée au safran & poires rôties au miel et noix

Pour les fêtes de fin d'année, la marque collective de la filière pêche française s'est fixée pour ambition de faire entrer les espèces de pêche française sur les tables des Français. En s'appropriant les codes festifs, sur un ton volontairement décalé et réjouissant, elle invite les consommateurs à se régaler tout en soutenant ces produits et les femmes et les hommes qui s'engagent chaque jour pour nous les apporter.

Ainsi, ce sont au total 8 espèces qui seront mises à l'honneur dans pas moins de 3 chants de Noël revisités en version « karaoké », pour toucher un large public en cette période festive et conviviale.

Des recettes savoureuses et diversifiées, destinées à séduire un public en



Mulet en croûte de sel aux herbes

quête d'originalité et de saveurs iodées pour leurs repas de fêtes.

Le dispositif de communication, prévu pour être diffusé sur les plateformes média digitales, sera complété par deux fiches recettes qui seront diffusées à l'ensemble des artisans poissonniers adhérents à PAVILLON FRANCE. Des influenceuses gastronomie et art de vivre relaieront également chacune une recette festive, dans la thématique festive, pour inspirer leurs communautés en quête de nouveauté et d'originalité.

C'est ainsi que PAVILLON FRANCE, au nom de toute la filière, souhaitera à tous les Français de



Adhérents PAVILLON FRANCE : retrouvez également les recettes de saison pour vos clients en commande gratuite sur votre espace personnel :

<https://www.pavillonfrance-pro.fr/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

P.22 Les Brèves de l'OPEF

Aides FEAMP la DPMA revoit sa position, la DPMA revoit sa position, les entreprises de la poissonneries a priori éligibles.

Nous vous informions dans **l'Info de la Poissonnerie N°55 d'octobre** que la DPMA refusait d'accorder une aide FEAMP à un de nos adhérent au motif que le code APE de la poissonnerie n'était pas considéré comme éligible.



Face à cette situation, l'**OPEF** était intervenue et avait mis en avant la situation anticoncurrentielle que cela engendrait en demandant à la DPMA de revoir sa position et d'accorder l'aide.

Bien qu'aucune réponse officielle ne nous ait été communiquée, nous avons semble-t-il obtenu gain de cause car à la suite de notre intervention notre adhérent a été recontacté par les services administratifs pour l'instruction de son dossier. Malheureusement pour lui, celui-ci présentait un financement en crédit-bail, règle incompatible avec les financements FEAMP. Néanmoins, il aura eu le mérite de clarifier la situation.

RAPPEL : Obligation, pour les entreprises de moins de 10 salariés, de créer leur compte AT/MP avant le 1^{er} décembre 2021, sous peine de pénalité

L'OPEF vous rappelle que la **notification dématérialisée du taux d'accident du travail et maladie professionnelle (AT/MP)** va être étendue le 1^{er} janvier 2022 à **toutes les entreprises relevant du régime général**, y compris à celles de **moins de 10 salariés**.

Attention : cette dématérialisation est une obligation.

Ouverture du compte AT-MP

Pour remplir cette obligation, l'entreprise doit ouvrir un compte AT/MP, sur le site net-entreprises.fr, avant le 1^{er} décembre 2021, sous peine de pénalité.



N'hésitez pas à solliciter ce type d'aide si vos investissements sont éligibles et à nous faire intervenir en cas de blocage. Nous vous tiendrons informés sur ce dossier.

Vous, ou votre cabinet comptable, serez invités à renseigner un nom, prénom, numéro de téléphone, adresse électronique et numéro de SIRET ; vous pourrez ensuite sélectionner « **le compte AT/MP** » à partir du menu personnalisé.

L'ouverture du compte se fait dans un délai maximal de 24h. Une fois le compte ouvert, les entreprises sont automatiquement abonnées au service de dématérialisation par les Carsat pour janvier 2022.

Si vous le souhaitez, vous pouvez dès à présent vous abonner volontairement à ce service.



Pénalités en cas d'absence d'adhésion au compte AT-MP

Attention, si vous n'avez pas ouvert un compte **AT/MP**, vous recevrez votre taux par voie postale. La Carsat pourra alors notifier une **pénalité** à l'entreprise, pénalité qui sera un pourcentage du Plafond mensuel de Sécurité sociale (PMSS) par salarié, au titre de chaque année sans adhésion au téléservice, avec un montant variable en fonction de l'effectif de l'entreprise.

Retrouvez le détail des prestations proposées sur le compte AT-MP, dans **l'Info de la Poissonnerie N°53 de juin-juillet-août**.

Pour tous nos adhérents,

Fort de son succès, retrouvez votre agenda 2022 en édition spéciale

- format « bon de commande »

- livré directement à votre adresse début décembre



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 hall 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



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'étable dont 3m réfrigéré, auto enrouleur),
- Frigo camion neuf / 2 ans,
- Balances : 2 aux nouvelles normes,
- Fabrique de glace MAJA (500 kg), etc.

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

CA 2019 : 376 634,00 euros HT (possibilité de développement)

Prix de vente : 150 000,00 euros

Contact : 06 77 08 43 57 ou

christine.masson37@hotmail.fr



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

OFFRES D'EMPLOI

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 de 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

QUELQUES JOURS DE **STAGE** PEUVENT **VOUS PERMETTRE D'Y PARVENIR**



Vous souhaitez **améliorer la compétitivité** et la pérennité **de votre entreprise**, la **formation continue** vous permet de **réaliser vos projets** en développant vos compétences

COMMENT OBTENIR UN FINANCEMENT ?

1 - Vous choisissez la formation qui vous intéresse auprès d'un organisme de formation ou vous pouvez demander conseil à votre Organisation Professionnelle.

2 - L'organisme de formation, ou vous-même, envoyez le formulaire de demande d'agrément au FAFCEA avant le début de la formation

3 - Le FAFCEA étudie votre demande ; Sous réserve de sa recevabilité, il prendra en charge tout ou partie de votre formation.

4 - Après avoir suivi votre formation, le FAFCEA rembourse tout ou partie du coût de la formation sur présentation de justificatifs.

Association de loi 1901, le FAFCEA a été habilité par l'Arrêté ministériel du 27 décembre 2007.

Le FAFCEA contribue au développement de la Formation Professionnelle Continue des Chefs d'Entreprise exerçant une activité artisanale, de leurs conjoints collaborateurs ou associés, de leurs auxiliaires familiaux.

Il favorise l'accès des artisans en les accompagnant dans le financement de leur formation selon les priorités et les conditions de prise en charge définies par son Conseil d'Administration.

Chaque année, vous contribuez de façon obligatoire au FAFCEA au titre de la Formation Professionnelle Continue

N'hésitez pas à vous renseigner auprès du : FAFCEA - 14 rue Chapon - CS 81234 - 75139 PARIS CEDEX 03
Tél : 01.53.01.05.22 - www.fafcea.com ou à l'Organisation Professionnelle de votre secteur

brumifrais

un vent de fraîcheur sur vos produits



La brumisation au service de la qualité & de la rentabilité

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 qui permet de :

 Préserver la fraîcheur de votre étal marée

 Profiter d'un impact visuel parfait pour vos produits

 Éviter la dessiccation et donc la perte de poids

 Éliminer les mouches et autres insectes

 Assurer la rentabilité

Contactez-nous dès à présent :



01.34.57.42.99



06.70.41.55.84



contact@brumifrais.fr



Houdan (78)

www.brumifrais.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 !

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)

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

- 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



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 renouveler tous les 3 ans, ...) - Actualités à ne pas manquer - Les petites annonces.

* refonte en cours, pour un site plus moderne, mise en ligne prévue fin 2021

Vos référents APGIS :
Franck MALLET et
Kattia VARELA-HALLS :
Tél. 01 49 57 16 75



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



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





Petit Forestier au service des adhérents de la SCAPP et de l'OPEF

Une offre à la hauteur de vos exigences professionnelles.*

Les fêtes de fin d'année sont toujours un moment clé pour les poissonniers, un pic d'activité qu'il est très important d'anticiper. Pour répondre aux besoins d'espace et de gestion des stocks, Petit Forestier vous propose une offre à prix tout doux du 1er novembre au 31 décembre 2021 :

1 mois à 1600€ pour la location d'un container frigorifique CF10

Volume 10m3 4 euro-palettes - Température positive ou négative avec transport aller-retour, étagère et rampe d'accès inclus.

Reconnue par les plus grands acteurs de l'industrie agroalimentaire, cette solution de stockage efficace et préservant la chaîne du froid a 3 avantages :

1. Une parfaite maîtrise des températures.

Particulièrement sensible aux variations de températures, le stockage des produits de la mer est soumis à de nombreuses obligations afin de préserver leurs saveurs jusqu'à leur livraison. Le respect des températures de conservation, les moyens frigorifiques utilisés et le conditionnement sont des points réglementaires à ne pas négliger. Nos containers répondent à toutes ses exigences et permettent des **températures allant de -20° + 20°C**.

2. Une offre modulable en fonction de votre activité :

La location d'une chambre froide est une solution ultra polyvalente qui permet de :

- Créer une zone de stockage pour un événement extérieur.
- Stocker des préparations réalisées à l'avance et ainsi créer un stock tampon pour les ventes.
- Conserver au frais tous vos produits en cas de travaux de maintenance.

3. Un partenaire sur-mesure

Petit Forestier vous offre la possibilité de **personnaliser votre container en fonction de vos envies** : espaces de stockage, niveau de température, agencement spécifiques, implantation ou durée du contrat.

C'est vous le chef !

Et si on se mettait au vert pour les fêtes ?



Soucieux de vous accompagner au mieux dans la transition écologique, Petit Forestier propose désormais plusieurs de ses véhicules en version électrique. Une solution mieux adaptée aux contraintes environnementales et idéale pour les livraisons urbaines et péri-urbaines.

**Notre nouveau moteur ?
La mobilité responsable.**

Comment nous contacter ?

Pour toutes informations complémentaires ou demandes de devis rendez-vous sur : petitforestier.com ou contactez-nous au 0800 100 296**

**Appel non surtaxé, prix d'un appel local.