



L'INF

de La POISSONNERIE Française

N°55 octobre 2021



Le **recrutement en poissonnerie** de plus en plus difficile P. 8 et 9

Aides **FEAMP - Intervention** de l'OPEF auprès de la **DPMA** P. 13

L'**FFP** s'habille d'un **nouveau diplôme** et d'un **macaron** P. 15

Possible **réouverture « 2^{ème} vague »** du dispositif guichet du **plan de relance Pêche et aquaculture** : Tenez-vous prêt ! P. 18

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

SIRH+ LYON

SIRHA LYON 2021, un beau palmarès pour **deux concours exceptionnels** : le **Golden Fish** et l'**Ecaille d'Or** ! p.4 à 7



FAO27TM

SEAFOOD THE RIGHT WAY



Votre accès privilégié avec la filière
pêche Écossaise



Bonjour à toutes et à tous,
Les marées se suivent et ne se ressemblent pas : FAO27 reste plus que jamais mobilisé, et à votre service.

Avec un approvisionnement continu en produits de la mer en provenance de nos partenaires exclusivement Écossais, qui s'appliquent avec toujours autant d'ardeur pour vous garantir des produits de grande qualité.



Entre autre dans notre gamme...

- Langoustines vivantes - glacées et surgelées
- Filetage main de poisson blanc et lotte
- Noix de St Jacques de plongée et noix decortiquées
- Saumon fumé et cuit à chaud, recette traditionnelle écossaise
- Saumon d'exception Wester Ross (entiers ou en filets)

Afin d'alléger vos procédures d'achats, nous gérons tout l'export/import et la TVA est auto-liquidée. Pas de minimum de commande depuis notre dépôt à Boulogne-sur-Mer.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire: sales@fao27.com
whatsapp : 00447788586882

@FAO27Ltd

www.fao27.com

sales@fao27.com

FAO27



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chère(s) Collègues,

Nous consacrons une partie de ce journal à un point qui préoccupe vos élus depuis de nombreuses années : l'attractivité de notre métier. Comment attirer des jeunes et des profils en reconversion vers nos entreprises ? Chaque semaine, vous nous faites remonter vos problématiques de recrutement et les difficultés que vous avez à trouver des profils qualifiés. Au niveau national, nous actionnons tous les leviers possibles pour faire connaître le métier et communiquer auprès des instances. Nous faisons le constat que ce n'est pas suffisant et que les relais locaux sont nécessaires. Nous réfléchissons aux meilleures voies pour décliner localement des actions spécifiques et nous sommes, dans cette optique, à votre écoute pour vous aider à développer, au plus proche de vos entreprises, les accompagnements nécessaires. N'hésitez pas à nous faire remonter vos idées et vos besoins !

Ce mois écoulé, l'actualité sociale a été encore chargée et déjà de lourds dossiers sur la table. Lors de la dernière commission paritaire du 20 septembre 2021, nous avons participé à la négociation salaire annuelle. La hausse des prix et du SMIC a donné lieu à des demandes d'augmentations importantes de la part des partenaires sociaux. Représentant les entreprises, nous avons pris en compte les plus fragiles d'entre nous et les difficultés économiques rencontrées par nombre de nos collègues, principalement ceux installés hors des agglomérations. Pour nous aussi la situation est compliquée. Le prix de nos produits ne cesse d'augmenter et il est de plus en plus difficile de maintenir nos marges. Nos transporteurs répercutent les augmentations des coûts directement sur le prix des livraisons et les réformes en cours vont encore accentuer cette spirale inflationniste. Après négociation, nous avons signé, en lien avec 3 fédérations syndicales, un accord prévoyant une augmentation de 1% de l'ensemble de notre grille. Nous ne manquerons pas de vous indiquer très en amont la date d'application de cette

augmentation. Cet accord est juste et économiquement soutenable. Notre grille reste attractive et nous pensons que la politique salariale doit rester principalement l'affaire de l'entreprise.

Une note d'optimisme pour finir, depuis un an, nous communiquons – en lien avec l'ADPSP, notre association du paritarisme qu'il convient à ce propos de remercier – sur les concours et mettons en lumière notre métier. De nombreuses réactions positives et une véritable émulation. Nous pensons que toutes ces actions et mise en valeur de nos savoir-faire seront une source d'inspiration pour les jeunes, nos salariés de demain et collègues d'après-demain. Il faut continuer et nous continuerons, nous avons un beau métier et il mérite d'être mieux connu !

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

Depuis janvier 2021, l'OPEF et la CFBCT se sont regroupées au sein de l'association, REMALIM. Cette association a pour unique rôle de piloter le dialogue social et la représentation des employeurs au niveau de la négociation collective. Remalim est une force qui nous permet d'être unis et de traiter en commun tous les sujets dans l'intérêt des chefs d'entreprises.



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 à 7** SIRHA 2021, la reprise pour une édition de sortie de crise
- P. 8 à 9** Le recrutement en poissonnerie de plus en plus difficile : Local, national, une action conjointe
- P. 10** Saveur Marché et OPEF, partenaires pour promouvoir la première application dédiée aux marchés
- P. 11** Affichage obligatoire – un nouvel outil de l'OPEF à disposition des adhérents
- P. 12** Rencontres de l'U2P, des annonces exceptionnelles en faveur des indépendants
- P. 13** Aides FEAMP - Intervention de l'OPEF auprès de la DPMA
- P. 15** L'AFPF, s'habille d'un nouveau diplôme et d'un macaron
- P. 16** Zéro déchet – retrouvez une procédure et une affiche pour accepter le contenant de votre clientèle
- P. 17** OPEF - APGIS, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 18** Possible réouverture « 2^{ème} vague » du dispositif guichet du plan de relance Pêche et aquaculture : Tenez-vous prêt !
- P. 19** PARTENARIAT OPEF-MAPA
- P. 20 à 21** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 22 à 23** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 24** Annonces
- P. 25** Les Brèves de l'OPEF
- P. 26 à 27** Informations pratiques

Après des mois de fermeture, Eurexpo a réouvert ses portes pour accueillir la 20^{ème} édition de Sirha Lyon, salon professionnel de la gastronomie française et de la Food Service du 23 au 27 septembre 2021. Plus de 2 000 exposants et pas loin de 150 000 professionnels étaient réunis et heureux de se retrouver dans ce contexte post crise sanitaire. Une présence internationale réduite compte tenu des mesures sanitaires toujours d'actualité mais un visitorat qualifié et qualitatif, présents pour renouer les liens professionnels avec ses fournisseurs après des mois où les relations professionnelles de proximité étaient rendues impossibles par le Covid-19. Cette édition exceptionnelle a été marquée par la présence, pour la première fois en 40 ans, du Président de la République venu rencontrer les professionnels de la gastronomie et des métiers de bouche et leur manifester leur soutien le dernier jour du salon. Durant sa visite, se tenaient les deux concours organisés par l'Association Lyon Poissonnier Écailler, relais régional de l'OPEF : le Golden Fish et l'Écaille d'Or. Revenons sur cette journée intense et riche en émotion.

Lundi 27 septembre, 12 candidats et candidates se sont affrontés solidairement et avec pugnacité, lors des concours du **Golden Fish** et l'**Écaille d'Or**. Débutants ou aguerris aux concours des poissonniers écaillers, cet échange d'expériences a donné lieu à de belles prestations et créations.

6h30, une partie de Lyon dort encore, pour d'autres les préparatifs ont déjà commencé. Sur Eurexpo c'est un défilé de camions qui s'affairent à l'extérieur de l'espace SIRHA. Les camions de police préparent le périmètre de sécurité pour l'arrivée du président de la République dont nous attendons la venue dans la journée et avec qui l'OPEF doit pouvoir échanger sur les problématiques de notre profession. Les autres déposent leur marchandise pour cette dernière journée de salon. Nos candidats, entre excitation et stress s'activent pour mettre en place leur matériel et décoration. Nous imaginons déjà de belles créa-

tions à venir tout au long de cette journée. 9h, les candidats ont pris leur place, les jurés prennent leur marque, l'animateur lance la musique et donne le go. Les deux concours peuvent commencer simultanément.

Un QCM pour se mettre en jambes avant l'épreuve de vitesse. A 10h, la tension est à son comble, le chrono est lancé sous l'oeil attentif de 12 jurés et accompagnateurs. Chaque candidat(e) doit réaliser en moins de 15 minutes un plateau comprenant l'ouverture de 36 huîtres creuses, 12 huîtres plates et 44 coquillages (12 Praires, 12 palourdes TG, 4 clams, 12 moules d'Espagne et 4 oursins). Les huîtres doivent être rangées soigneusement sur deux grands plateaux ronds et les coquillages sur un autre grand plateau rond. Le meilleur temps 9'05" mais les pénalités feront la différence et avec 14'5" Sonia BICHET prendra l'avantage.



À suivre l'épreuve du Click & Collect où chacun peut donner libre court à son imagination. Il faut réaliser un plateau, pour deux personnes, destiné à la vente à emporter en mettant en avant une boîte de **Caviar STURIA**, l'un des partenaires de cette journée. Le décor est libre et on commence à voir les différences de style. Concentrés, dans leur bulle, les candidats nous montrent leur talent.



Aux accompa-

gnants, seul public aux aurores, s'ajoutent les visiteurs pour la journée ou simples professionnels, curieux et attirés par la prestation technique des candidats mais aussi par les candidates présentes qui, notamment pour l'une d'elle, sont fortement sollicitées pour répondre à toutes leurs questions.



Le temps passe, de l'autre côté du salon la visite du Président Macron agite l'ambiance et attire les foules.

Mais pas que ! Bloqué par son service d'ordre à l'extérieur, le stock de glace attendu pour l'équipe de l'Écaille d'Or tarde à venir. L'équipe en lice pour le GOLDEN FISH elle se prépare à l'épreuve finale plus longue pour cette catégorie. C'est l'attente pour l'Écaille d'Or, le soleil et la chaleur des lieux ont eu raison du stock de glace, une ultime pression pour l'équipe. Cette journée se termine après des heures de compétition. Epuisés, satisfaits ou déçus, une pause nécessaire avant les résultats.



A 15h45, les notes tombent.

Joie, déception et fatigue se mélangent. L'OPEF est fière de cette relève, de l'or, de l'argent ou du bronze dans les mains, aucun n'a démerité. Ils/elles ont impressionné le public et peut-être attiré de nouvelles vocations.



12 candidats et candidates



ÉCAILLE D'OR
Arnaud **BREGOIN**



ÉCAILLE D'OR
Thibert **RIVAL**



ÉCAILLE D'OR
Cédric **VITALI**



ÉCAILLE D'OR
Jean-Michel **LUENT**



ÉCAILLE D'OR
Jérémie **RUBEY**



ÉCAILLE D'OR
Clément **MARANDON**



GOLDEN FISH
Mélanie **FOVEAU**



GOLDEN FISH
Romain **PARO**



GOLDEN FISH
Sandy **RUFFRAY**



GOLDEN FISH
Gwenaél **LAVILLE**



GOLDEN FISH
Sonia **BICHET**



GOLDEN FISH
Antoine **GERARDIN**

Nous tenons tout d'abord à remercier les 12 candidats femmes et hommes qui ont participé à cet événement et montré la qualité de leur talent et la passion de leur métier de poissonnier(ère)-écailler(ère).



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



Récompense spéciale « Coup de cœur » de la Presse :

Félicitation à Antoine GERARDIN



Trophée de l'Écaille d'Or



1^{ère} place : Thibert RIVAL

2^{ème} place : Clément MARANDON

3^{ème} place : Jérémie RUBEY



Trophée du Golden Fish



1^{ère} place : Sonia BICHET

2^{ème} place : Antoine GERARDIN

3^{ème} place : Gwenaël LAVILLE



Ils et ELLE repartent avec des cadeaux de nos partenaires : la Banque Populaire, Caviar STURIA, l'APGIS, l'ADPSP, SCOTTISH SALMON COMPANY.

Encore un grand merci à tous les partenaires qui ont contribué à la renommée de ce concours : AZURA, BEGANTON, DELANCHY, ECOPACK, GUYOT, HUÎTRES GOMES, KERMAREE, KINGFISH ZEELAND, KYSMARINE, MAISON GILLARDEAU, MAISON PATTEDOIE, MERICQ, NOUVELLES PÊCHERIES ARMORICAINES, R&O SEAFOOD GASTRONOMY, ROUZIERE, SCOTTISH SALMON COMPANY, STERLING WHITE HALIBUT et la SCAPP POISSONNIERS CORAIL.

L'APGIS, représentée lors de cette journée par Kattia Varela-Halls (en photo) et Franck MALLET, a coparticipé avec l'ADPSP aux tenues des candidats et des jurés.

Un grand merci à l'ADPSP pour la mise en lumière de cette journée en direct sur les réseaux sociaux.



Interview : 1 journée, 3 expériences

OPEF : Mélanie, journée riche en émotion, vos impressions ?

Mélanie FOVEAU : oui c'était intense et une expérience enrichissante d'être confrontée à des participants de ce niveau.

OPEF : qu'avez-vous ressenti de retrouver le public dans ce beau salon du SIRHA ?

Mélanie FOVEAU : ça fait du bien d'avoir un public qui nous soutient et de l'animation, ça nous manquait. Certain oublie juste que nous passons un concours. Être une femme intrigue beaucoup et avec mon stand à proximité de l'allée, j'ai eu à répondre à beaucoup de questions pendant ma prestation



mais ça partait d'un bon sentiment, le public était très intéressé par notre métier.

OPEF : que pensez-vous de votre prestation ?

Mélanie FOVEAU : un peu déçue, j'aurais aimé faire beaucoup mieux, mais la concurrence positive va me permettre d'évoluer dans mon métier de poissonnière-écaillère ! J'espère revenir sur le SIRHA dans deux ans ! Et surtout, un grand merci aux organisateurs, on a eu des produits de qualité et d'exception. Avec un plus grand poste de travail cela aurait été génial.

OPEF : Antoine, vous remportez le prix spécial « coup de cœur » de la presse, satisfait ?

Antoine GERARDIN : très heureux, on essaie de donner le meilleur de nous-même, alors remporter un prix pour faire ce qu'on aime, on ne peut qu'être satisfait.

OPEF : qu'avez-vous pensé de l'organisation ?

Antoine GERARDIN : un grand merci à Jean-Luc VIANEY et Frédéric CHEVALLET et l'OPEF pour

l'organisation, on était tous très bien entourés, avec de très beaux produits pour travailler, c'est une chance.

OPEF : pour la prochaine édition des suggestions ?



Antoine GERARDIN : si on devait juste faire une remarque ce serait sur l'espace, on s'attendait à disposer chacun de deux tables, une pour la matière et l'autre pour la présentation et là avec 12 candidats on a travaillé sur une seule. Finalement, c'était une expérience intéressante, on a dû s'adapter, faire du grand avec peu de place.

OPEF : Gwenaël, vous êtes un habitué des concours, le SIRHA c'est quoi pour vous ?

Gwenaël LAVILLE : ce retour avec le public, les professionnels, de l'animation, un super cocktail. C'était vraiment une journée intense. Chaque concours est différent mais là c'était une toute autre pression, le bruit, il fallait s'extraire et se concentrer. Mais on est tous très contents.

OPEF : Le début de journée, avec l'épreuve de vitesse ?

Gwenaël LAVILLE : après le QCM, pour commencer la journée on est dedans. Le temps défilait vite, j'ai eu quelques difficultés avec certains coquillages récalcitrants et je me suis mis un peu de pression. Mais je suis super content de ma journée.

OPEF : vous êtes sur le podium, fier de votre prestation ?

Gwenaël LAVILLE : je peux mieux faire et je ferai mieux. C'est vrai que le manque d'espace était perturbant, il fallait se concentrer mais aussi ne pas aller sur l'espace des autres candidats, c'est un bon exercice d'adaptation.

OPEF : on vous retrouve bientôt, il me semble ?

Gwenaël LAVILLE : oui rendez-vous en Charente-maritime, à la Cité de l'Huître pour le concours des Écaillers. On y croit encore !



P. 7



©FranckHamel

STURIA

ÉLEVEUR, PRODUCTEUR

ET SÉLECTIONNEUR-AFFINEUR DE CAVIAR FRANÇAIS

Carelle COMBAUD-BETILLE - 06 19 74 40 40 c.combaud@kaviar.com
ADV - 05 57 34 45 40 a.bretonneau@kaviar.com - v.vaude@kaviar.com

www.sturia.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 !**

Mot du Président Corail

Toujours là pour vous !



Chers adhérents,
chères adhérentes,

C'est l'arrivée officielle des Coquilles Saint-Jacques !

Cette année s'annonce très bonne et encore plus performante que les autres années.

Avec l'opération de la Grande Débarque,

mettez en avant ce joyau normand !

Je tiens à rappeler que si vous avez besoin de faire passer des informations, n'hésitez pas à nous les transmettre. Vous faites des travaux, vous créez un événement, des opérations promotionnelles...envoyez à votre Groupement toutes les infos afin que l'on puisse relayer ces bonnes nouvelles à vos collègues grâce au journal de l'Info.

Assises 2022

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

Dimanche 5 et lundi 6 juin 2022, nous allons tout mettre en place pour vivre un moment exceptionnel de convivialité.

Animations, découverte fournisseurs, repas, spectacle, salon fournisseur vont animés ces deux jours.



ÉCONOMIE DE LA MER

Votre Groupement a participé aux Assises de l'économie de la mer à Nice les 14 et 15 septembre.

Débats, interventions, conférences, tables rondes ont rythmé ces deux jours.

Les transitions écologiques sont au coeur des préoccupations des acteurs de la filière.

Notre Président nous a fait l'honneur d'y participer ainsi que le SAS Prince Albert II de Monaco.

Avec plus de 1 500 participants en 2019, les Assises de l'économie de la mer ont confirmé leur statut de principal rendez-vous annuel de la communauté maritime française. Cette reconnaissance et ce succès se sont affirmés progressivement depuis 2005, année de naissance des « Assises ».

Au fil des quinze éditions précédentes de ce grand rendez-vous maritime, ce sont deux Présidents de la République dont Emmanuel Macron lors de l'édition 2019, quatre Premiers Ministres, un Président de l'Assemblée nationale et une trentaine de ministres en exercice qui sont venus exposer leur vision de l'économie de la mer devant les décideurs français de la filière, issus du public ou du privé.

Les grands noms du maritime sont également exprimés régulièrement : Patrick Boissier, Jacques de Chateaufvieux, Philippe Louis-Dreyfus, Frédéric Moncany de Saint-Aignan, Yves Lyon Caen, Hervé Guillou, l'Amiral Bernard Rogel, Annette Roux, Jacques et Rodolphe Saadé, Francis Valat, l'Amiral Christophe Prazuck, Dominique Bouvier, Gérard Romiti... pour ne citer qu'eux.



Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

Qualité Ikejime – Une nouvelle certification pour le saumon Loch Duart qui répond à la recherche d'un goût et d'une texture inégalés.

Ikejime est un ensemble de méthodes basées sur l'abattage rapide du poisson, apportant de nombreux avantages qualitatifs, notamment la prévention de la libération d'acides lactiques dans la chair, ce qui peut avoir un impact sur la qualité gustative du poisson. Le poisson est ensuite immédiatement mis au frais avant d'être vidé.

L'équipe de qualité Ikejime a examiné l'abattage du saumon Loch Duart pour vérifier qu'elle correspondait à l'évaluation stricte de la qualité Ikejime du processus d'abattage. Ensuite, une évaluation du produit fini a été faite pour le comparer aux méthodes de récolte standard afin de s'assurer que la qualité gustative répondait aux critères nécessaires. Loch Duart a réussi l'examen et a obtenu la certification.

Le directeur marketing de Loch Duart, Adam Gray, a déclaré :

« Nous sommes ravis d'avoir obtenu la certification Qualité Ikejime. Loch Duart comprend que ses clients ne veulent que du saumon de la plus haute qualité offrant la meilleure qualité gustative à leurs clients. Nous pensons que notre saumon atteint les critères les plus élevés en matière de goût et de texture et savons que la certification Ikejime est un repère pour les clients recherchant le meilleur saumon. »

Loch Duart Ltd est une ferme de salmoniculture écossaise indépendante basée dans le nord-ouest de l'Ecosse qui plus de 6000 tonnes de saumon de la plus haute qualité chaque année et qui possède désormais sa propre station d'emballage à Dingwall.

Calendrier 2022 « La cuisine du monde » Commandez-les dès maintenant

Tous les ans, votre Groupement vous propose ses magnifiques calendriers avec des recettes toujours plus délicieuses et créatives. Par lot de 100 calendriers, personnalisés avec vos coordonnées et même votre logo si vous le souhaitez !

Vous pouvez passer commande directement sur notre site « laboutiquedupoissonnier.fr »

ou par téléphone en appelant Stéphanie au 05 61 54 89 54

***Quantité min : 100 pièces**



Poissonnerie de L'Océan - 9 Rue des Pommaries, 74940 Annecy-le-Vieux
04 50 32 56 64 - Ouvert du mardi au samedi

P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

La coquille Saint-Jacques, une espèce emblématique et exemplaire de la pêche française !

France Filière Pêche accompagne les initiatives de partenariat entre pêcheurs et scientifiques, pour une amélioration constante de la connaissance des espèces et des pratiques de pêche.

En France, la pêche de la coquille Saint-

Jacques est très réglementée afin de préserver la ressource. Les pêcheurs sont autorisés à pêcher la coquille d'octobre à mai, et doivent respecter des jours et des horaires de pêche précis ainsi que des quotas journaliers, fixés en fonction de l'abondance des stocks de coquilles.



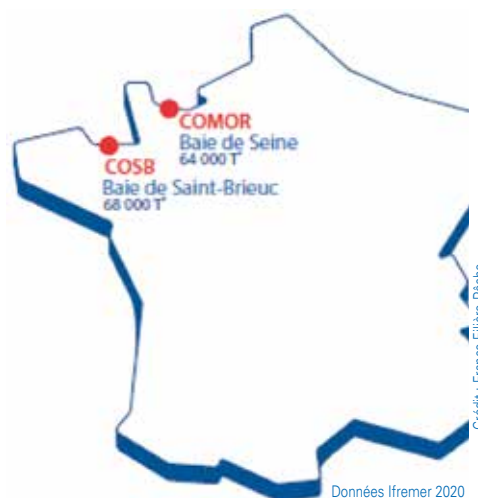
La pêche à la Coquille Saint-Jacques se déroule de début octobre à mi-mai, avec une réglementation très stricte.

Afin d'évaluer ces stocks, 2 campagnes scientifiques de pêche sont réalisées chaque été depuis 40 ans par l'Ifremer (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer), à la demande des professionnels, et avec le soutien financier de France Filière Pêche et du FEAMP. Il s'agit des campagnes

COSB (dans la baie de Saint-Brieuc) et COMOR (dans la baie de Seine).

Au cours de ces campagnes, des prélèvements sont effectués sur l'ensemble de la surface des gisements et les coquilles pêchées sont mesurées, comptées par tranche d'âge puis analysées. Ces analyses permettent d'estimer ainsi les volumes de pêche et les quotas qui seront autorisés pour la campagne annuelle.

En 2020, la tendance à la hausse du niveau d'abondance s'est confirmée : d'après l'Ifremer, « la situation [...] dans le gisement de la baie de Seine dépasse le double de la moyenne des dix dernières années. La biomasse totale exploitable de coquilles est estimée à 64 000 tonnes (dont 53 000 tonnes



Les campagnes COSB et COMOR permettent d'évaluer chaque année la ressource en coquille Saint-Jacques et ainsi adapter les quotas de pêche.

dans la seule baie de *Seine sensu stricto*), un niveau proche du record de 2018. L'arrivée d'une nouvelle génération de juvéniles est à nouveau très bonne. Et la présence d'un reliquat de coquilles de taille adulte (3 ans et plus), après une année complète d'exploitation, confirme la bonne santé de la population.

En baie de Saint-Brieuc, la biomasse totale tous âges confondus dépasse cette année 68 000 tonnes, loin devant le précédent record de 2018. La biomasse de reproducteurs a augmenté de plus de 50% par rapport à l'an dernier. Et la biomasse exploitable (animaux atteignant la taille réglementaire de 102 mm) est supérieure à 37 000 tonnes, soit quasiment +50 % par rapport aux deux dernières années déjà excellentes ».

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.



Faire découvrir la richesse des produits de la pêche française au plus grand nombre.



Crédit : Filière Pêche

Lors de ses escales à Paris, Lyon et Bordeaux, le Fish Truck permettra à un large public de découvrir la véritable *Pecten maximus*, disponible sur les étals d'octobre à mai. A cette occasion, de nombreux visiteurs pourront déguster des recettes simples et savoureuses, destinées à les mener tout droit vers l'étal de leur Poissonnier !



Etape du Fish Truck à Paris pour l'événement La Grande Débarque

Afin de valoriser la richesse de nos côtes, et tout particulièrement le trésor que représente la coquille Saint-Jacques, la marque collective PAVILLON FRANCE s'associe à la démarche engagée par Normandie Fraîcheur Mer pour faire de l'ouverture de la pêche de cette espèce une véritable fête. Pour la troisième année consécutive, l'association accompagnera l'événement La Grande Débarque – édition 2021, en proposant des animations découverte et dégustation de la coquille Saint-Jacques normande.

Pour accompagner leur clientèle dans la découverte de nouvelles espèces, la marque PAVILLON FRANCE met à disposition de ses adhérents Poissonniers de nouvelles recettes, disponible en commande gratuite sur le site : www.pavillonfrance-pro.fr, ainsi que des outils de mise en valeur pour la boutique.



Créée par les acteurs de la filière pour promouvoir les produits de pêche française, la marque collective PAVILLON FRANCE représente un vecteur de communication puissant de nos engagements auprès des consommateurs. Mettre en avant la marque sur nos étals, c'est :



Soutenir les emplois de la filière, valoriser les métiers de milliers d'hommes et de femmes engagés au quotidien pour la qualité des produits



Encourager les pratiques vertueuses des professionnels pour une gestion responsable de la ressource



Soutenir la recherche scientifique pour préserver l'avenir des océans



Suivez la pêche française

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



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**



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



Atlantic Fresh Europe®

SPECIALISTE DU POISSON FRAIS ISLANDAIS

CABILLAUD - SEBASTE - LIEU NOIR - LOUP DE MER - EGLEFIN - OMBLE CHEVALIER - PLIE



QUALITE - FRAICHEUR - PECHE DURABLE

03 21 10 22 42

atlantic.valentin@orange.fr
www.atlanticfresheurope.fr



Concours MOF – Classe Poissonnier-Écailler organisation du 27^{ème} Concours

L'OPEF a participé à la rencontre organisée par le COET pour la préparation du prochain concours MOF (27^{ème} concours)

- Un des Meilleurs Ouvriers de France - dans la classe **Poissonnier-Écailler**. Ce concours très attendu vise à récompenser l'excellence dans la profession et conserver et transmettre les savoir-faire.



Organisé tous les 4 ans, l'OPEF, en qualité de référent métier et d'organisation représentative au niveau national, travaille depuis plusieurs mois à l'organisation de la prochaine édition. Nous avons déterminé le jury en charge des sujets et le jury qui sera amené à évaluer les candidats au cours des épreuves. Les sujets sont en cours de rédaction. Aucune date n'est encore fixée mais **les épreuves qualificatives** devraient avoir lieu en **mai-juin 2022** et la finale en **octobre-novembre 2022**.

Pour rappel, le concours a été instauré dans la profession en 2007 par la Confédération des Poissonniers Écaillers de France, qui a rejoint l'OPEF lors de la réunification des instances représentatives de la poissonnerie.

Les précédentes éditions, toutes réalisées sous la supervision du COET-MOF, association en charge de l'organisation du concours, ont eu lieu en 2007 (23^{ème} concours), 2011 (24^{ème} concours), 2015 (25^{ème} concours) et 2018 (26^{ème} concours). Il y a actuellement 14 lauréats du concours « Un des meilleurs Ouvriers de France » dans la profession.

L'OPEF vous tiendra informé de toute avancée dans ce dossier.



Conservation des images du métier : L'OPEF crée une chaîne

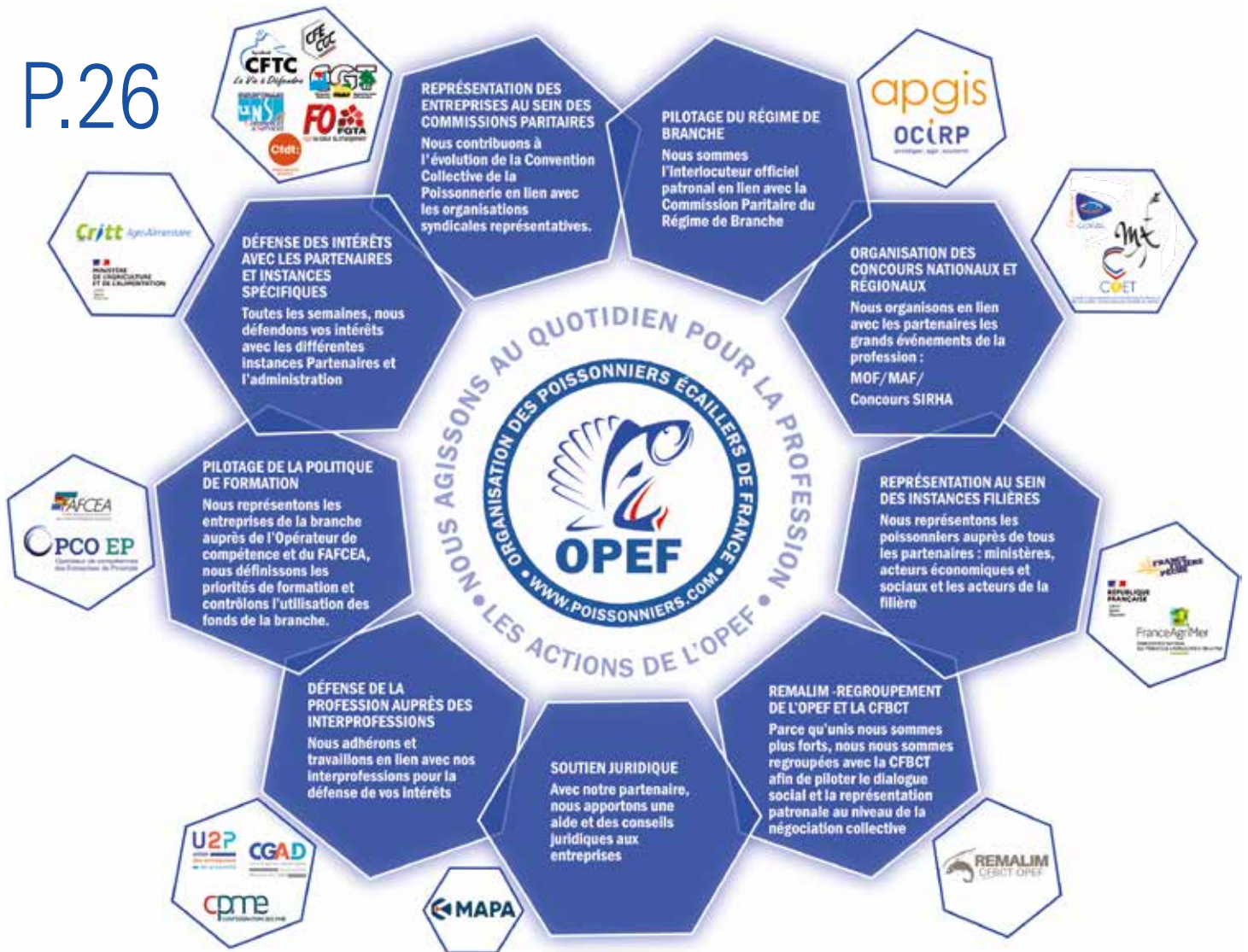
Afin de conserver l'ensemble des vidéos « métier » réalisées au cours des événements : Concours, **MAF**, **MOF**, tutoriels, etc., et les rendre accessibles, l'OPEF a

créé une chaîne YouTube. Celle-ci, ouverte à tous, sera actualisée et enrichie au fur et à mesure des événements. Elle permettra de constituer une base de données vidéos de la profession et des réalisations des poissonniers écaillers.



Elle vise à devenir une référence pour les jeunes apprenant le métier en leur permettant d'accéder aux savoir-faire développés lors des concours. Elle sera également une source d'information sur le métier et ses actualités.

Abonnez-vous et n'hésitez pas à nous partager vos besoins et idées !



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 en octobre :

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

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
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

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 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

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

NORMANDIE

DÉBARQUE À PARTIR DU 4 OCTOBRE

La Coquille St Jacques DE NORMANDIE



La Grande débarque

Les rendez-vous gourmands
DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES
DE NORMANDIE



OFFRE SPÉCIALE "LA GRANDE DÉBARQUE"

SOCIÉTÉ NOUVELLE JEANNE MAREYAGE EN PARTENARIAT AVEC L' OPEF

Pour tout achat de 3 billots de 13kg (soit 39kg) de coquilles St Jacques auprès de la Société Nouvelle Jeanne Mareyage 1 billot de 3kg vous sera offert.*

OFFRE VALABLE du 4 Octobre au 15 décembre 2021

SN Jeanne Mareyage

Fournisseur officiel de "La grande débarque"

Rue Albatros, 14520 Port-en-Bessin-Huppain

02 31 51 20 80



*Offre non cumulable avec d'autres offres en cours et SCAPP. Réservée aux artisans détaillants adhérents OPEF



RÉGION
NORMANDIE

www.lagrandebarque.fr



#lagrandebarque