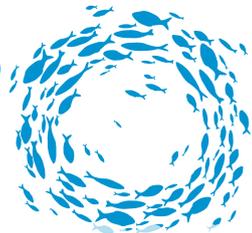




L'INFO



de La POISSONNERIE Française

N°54 septembre 2021



La Grande débarque

FLASHEZ
SUR LA COQUILLE ST JACQUES
ET GAGNEZ



Les rendez-vous gourmands
DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES

DE NORMANDIE

En partenariat avec l'OPEF



1 WEEK-END
pour 2 en Normandie

OU

1 DINER
pour 2 dans l'un des restaurants
partenaires



Projet FreezAni : rapport définitif P. 4 et 5

Le droit à formation dans notre branche un
sujet fondamental et sensible P. 6 et 7

Ouverture des coquilles Saint-Jacques
en amont de la vente P. 8 et 9

Reportage sur les Pêcheurs
de Nouvelle-Aquitaine GÔTEZ
AU SAVOIR-FAIRE P. 11

2025, la fin du polystyrène à usage
unique ? L'OPEF vous informe,
les poissonniers doivent s'y préparer P. 12

Ouverture des coquilles Saint-Jacques
en **amont** de la **vente** : confirmation
du **droit des artisans de décoquiller**
préalablement à la vente



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

Chèr(e) Collègues,

Déjà la rentrée. J'espère que la saison d'été a été bonne pour vos entreprises malgré cette situation sanitaire qui s'éternise et qui nous pénalise. Pour ceux qui ont une activité de restauration ou de bar à huître, les obligations imposées aux restaurants nous sont applicables et constituent une contrainte supplémentaire. Sachez que l'OPEF s'est opposée à ces dispositions, le contrôle n'est pas notre métier.

Parmi les bonnes nouvelles de la période écoulée, le retour positif de la DGAL confirmant le droit pour les artisans poissonniers écaillers d'ouvrir préalablement à la vente les coquilles Saint-Jacques et de les proposer en noix. Naturellement, des règles sont à respecter et nous vous invitons à prendre connaissance de l'article dédié dans ce numéro. Cette clarification fait suite à une demande de l'OPEF qui avait été portée après une vague de contrôle lors de la précédente saison. Il avait notamment été reproché à plusieurs collègues d'avoir décoquillé des Saint-Jacques avant la vente, pratique pourtant courante dans notre profession.

En septembre, se tiendront également deux beaux concours au SIRHA. Ces concours sont des vitrines de notre métier et permettent de conserver et perpétuer les savoir-faire et traditions de notre profession. L'OPEF et l'ADPSP, notre association du paritarisme, comme cela a été fait pour le concours MAF – *Un des Meilleurs Apprentis de France* – ont dégagé un budget pour permettre une rediffusion de l'évènement en direct sur les réseaux sociaux, afin qu'il puisse être largement vu, notamment par les jeunes. Le but est là, montrer aux jeunes notre métier, nos gestes et nos produits pour leur donner l'envie de devenir les professionnels de demain.

Après la période estivale, les commissions paritaires vont également reprendre. Trop peu connues des professionnels, elles constituent les instances qui déterminent les grandes orientations de notre branche sur les questions qui impliquent nos salariés. L'OPEF y représente la position des entreprises de la branche et les organisations syndicales représentatives, celles des salariés. Parmi les sujets à l'ordre du jour de cette rentrée : la formation, mais aussi les comptes de notre régime santé et prévoyance de branche, les salaires, et la réécriture de notre convention collective avec nos collègues bouchers, métier si proche du nôtre. Ces travaux sont lourds et

nécessitent un investissement important des membres du bureau de l'OPEF, je les en remercie.

L'OPEF, c'est aussi une organisation qui s'est fixée un objectif d'influer sur le futur de notre profession. À ce niveau, le projet FREEZANI visant à mieux détruire l'Anisakis, porté par l'OPEF sur un financement France Filière Pêche, se termine et un compte rendu vous en est fait. En lien avec France Filière Pêche nous continuerons à soutenir des projets scientifiques et techniques nécessaires à notre métier.

Sur l'avenir également, de nombreux sujets nous attendent également au niveau de la filière. Pour n'en citer que deux, l'utilisation du polystyrène qui pose la question plus large de la gestion des déchets et la hausse des coûts de transport. Sur ces sujets, votre organisation fait remonter la position des artisans et fait comprendre aux autorités les problématiques qui sont les nôtres. N'hésitez pas à nous faire remonter toute difficulté.

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.



Sommaire

- P. 4** Rapport FREEZANI, définition des conditions de congélation domestique pour tuer les larves d'Anisakis dans les produits de la pêche
- P. 6** Le droit à formation dans notre branche
- P. 7** un sujet fondamental et sensible
- P. 8** Ouverture des coquilles Saint-Jacques en amont de la vente : confirmation du droit des artisans de décoquiller préalablement à la vente
- P. 9**
- P. 10** MAPA Une réponse à vos questions juridiques
- P. 11** Reportage sur les Pêcheurs de Nouvelle-Aquitaine GOUTEZ AU SAVOIR-FAIRE
- P. 12** 2025, la fin du polystyrène à usage unique ? L'OPEF vous informe, les poissonniers doivent s'y préparer
- P. 13** Saveur Marché et OPEF, partenaires pour promouvoir la première application dédiée aux marchés
- P. 15** Contribution unique à la formation professionnelle et à l'alternance (CUFPA)
- P. 16** PRIME EXCEPTIONNELLE DE POUVOIR D'ACHAT (PEPA) : réactivation du mécanisme d'exonération des charges sociales et d'impôt sur le revenu
- P. 17** OPEF-APGIS, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 18** Une action commune pour la défense juridique des entreprises de la poissonnerie
- P. 19** PARTENARIAT OPEF-MAPA
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 21**
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 23**
- P. 24** Annonces
- P. 24** Les Brèves de l'OPEF
- P. 26** Informations pratiques
- P. 27**

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

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 :



Le rapport définitif du projet FreezAni, porté par l'OPEF depuis septembre 2019, est publié. Ce projet avait pour objectif de définir les conditions de congélation domestique permettant de tuer les larves des parasites de la famille des Anisakidae dans les produits de la pêche. Rappelons qu'en congélateur ménager, une durée de stockage de 7 jours est actuellement recommandée par l'ANSES. Parfois considérée comme longue, cette durée méritait d'être précisée et étudiée, d'autant plus que la Direction Générale de l'Alimentation a rappelé à tous les maillons de la filière l'importance d'informer et de sensibiliser les clients de la nécessité d'une congélation préalable avant toute consommation crue ou peu transformée.

Enjeu sanitaire mais aussi économique pour la filière pêche, le **projet FreezAni** était important pour les professionnels de la poissonnerie afin qu'ils puissent bénéficier de données précises sur l'efficacité des pratiques de congélation assainissante. Tout artisan poissonnier écailler, qui met sur son étal des produits de la pêche dont le mode de consommation (ex : *produits crus, produits fumés à froid, produits légèrement marinés...*) représente un risque potentiel pour le consommateur, doit pouvoir informer ses clients sur la nécessité de congélation préalable.

L'efficacité de la congélation ménagère pour détruire les parasites du poisson n'avait jamais vraiment été étudiée par des équipes françaises. L'OPEF a porté ce projet et obtenu un soutien financier de **France Filière Pêche**, dans le cadre de l'appel à projets « *enjeux immédiats aval* » en 2019, et s'est associée à trois partenaires scientifiques et techniques : l'ANSES de Bologne-sur-Mer, l'Institut Technique Agro-Industriel ACTALIA de Saint-Lô et le CRITT agro-alimentaire de la Rochelle.

Sur la base de l'ensemble des résultats obtenus dans le cadre de ce projet, il semblerait que la recommandation de stockage de 7 jours en congélateur ménager, souvent considérée comme longue, puisse être réduite

Les dangers du parasite

La France recense une dizaine de cas d'anisakidose - *parasitose digestive* - par an. Ces cas sont le résultat d'un ou plusieurs facteurs concomitants :

- La présence de ces parasites, parfois non visibles à l'oeil nu,
- Un non-respect de la réglementation par les professionnels,

- De mauvaises pratiques des consommateurs (manque d'informations sur la nécessité de congeler le poisson de pêche préalablement à une consommation à l'état cru et nouvelles pratiques culinaires)



Merlus massivement parasités et mal nettoyés



Parasites enkystés dans les muscles

(Source : Instruction Technique DGAL/SDSSA/2019-220 du 20/03/2019)

Des cas d'hospitalisations entre 2010 et 2014 (43 au total et aucun décès) ont été recensés dans une étude mais aussi quatre cas simultanés ont été recensés en Bretagne en août 2018 liés à la consommation de merlu cru et/ou la préparation de poissons légèrement marinés par des consommateurs. Sous-estimé puisque la déclaration n'est pas obligatoire, le diagnostic n'est pas systématiquement confirmé et les symptômes peuvent disparaître spontanément à la suite de l'élimination du parasite. Les symptômes apparaissent lors de la pénétration par les larves d'Anisakidae de la muqueuse gastrique et/ou intestinale. Il s'agit donc principalement de symptômes gastriques et/ou intestinaux (douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhées, syndromes appendiculaires ...). Chez les personnes sensibles, l'ingestion répétée de larves d'Anisakidae, peut aussi engendrer une allergie pouvant aller jusqu'au choc anaphylactique.

Réglementation et recommandations

Le **règlement (CE) n° 853/2004** (annexe III, section VIII, chapitre III, point D) prévoit que les produits de la pêche présentant un risque du fait de leur mode de consommation ou de préparation soient soumis à **un traitement par congélation à cœur, pendant 24h à -20°C ou**

15h à -35°C, pour garantir la mort des parasites. Dans son avis de 2010, l'**EFSA** avait aussi conclu qu'un **traitement de 96h à -15°C** (*température à cœur du produit*) garantit un même niveau de protection. Cette « *congélation assainissante* » **est obligatoire et concerne tout professionnel et industriel** qui met sur le marché des produits de la pêche dont le mode de préparation ou de consommation représente un risque. Elle peut être effectuée à toute étape de la transformation du produit (de la pêche à la distribution).

En congélateur ménager, une durée de stockage de 7 jours est actuellement recommandée (*temps total de congélation et de stockage*). Cette durée de stockage a été déduite de données acquises pour les congélations assainissantes par les professionnels, et a été étendue aux consommateurs. Cette information doit être communiquée par le poissonnier à ses clients qui prévoient de consommer des produits de la pêche crus.

Préconisations

Les poissonniers écaillers doivent recommander une durée de stockage de 7 jours à leurs clients.

Contexte de l'étude

Le **projet FreezAni** a eu pour objectif d'apporter des précisions relatives à la durée de congélation domestique permettant d'assurer la destruction des larves d'**Anisakidae** présentes dans les poissons.

L'étude s'est déroulée en 2 phases :

- Détermination du temps nécessaire pour atteindre la température recommandée de **-18°C** à cœur des produits selon différents scénarii potentiellement retrouvés chez le consommateur : type d'équipement (*freezer ou congélateur*), espèce de poisson, épaisseur du produit et taux de remplissage du freezer/congélateur.
- Evaluation de l'efficacité du barème de congélation domestique recommandé (**7 jours**) sur la destruction des larves d'Anisakidae couramment présents dans le poisson commercialisé sur le marché français et caractérisation d'un barème minimal efficace.

Nature des équipements ménagers utilisés pour les essais et taux de remplissage des congélateurs
Dans les freezers/congélateurs « à vide », les échantillons de poissons ont été placés dans les équipements, sans contact avec les parois.



Equipement - CRITT freezer -2°



Equipement - CRITT Congélateur coffre -3°

Dans les freezers/congélateurs « pleins », les échantillons de poissons ont été placés dans les équipements, en surface de sachets de glace.

Nature des espèces de poissons utilisées

Les essais ont principalement été réalisés sur des filets ou flancs de merlus, avec ou sans peau, naturellement parasités. Le merlu (*Merluccius merluccius*) est en effet une espèce qui présente une prévalence pour Anisakis très importante. Quelques essais complémentaires ont été réalisés aussi sur du hareng. Les tests ont été réalisés sur des échantillons jusqu'à 6 cm d'épaisseur.

Mise au point de protocoles pour évaluer la viabilité des parasites

Un protocole d'évaluation précis d'évaluation de la viabilité des parasites après congélation avait préalablement été déterminé par les partenaires scientifiques.

Résultats

Après plus de 18 mois d'étude, il ressort que pour un consommateur, un entreposage dans

un freezer 1 ou 2 étoiles, dont la température moyenne ne descend généralement pas en dessous de -12°C, **n'est pas suffisant** pour l'assainissement des poissons (même si la durée est de 7 jours).

En revanche, dans les congélateurs 3 et 4 étoiles, 100 % des parasites ont été éliminés dans le temps recommandé par l'ANSES, c'est-à-dire après 7 jours de stockage, quelle que soit l'épaisseur du produit (jusqu'à 6 cm), et quelle que soit l'espèce mise en oeuvre (*merlu ou hareng*). Il semblerait que cette durée puisse même être réduite à 3 jours pour tuer les larves d'Anisakis à condition bien sûr de disposer d'un congélateur au minimum 3 étoiles et ceci même pour des produits plutôt épais (6 cm).

Ces résultats, très importants pour notre profession, vont être transmis à l'Administration.


**UN SEUL & MÊME
 INTERLOCUTEUR
 POUR VOS BESOINS
 EN SALAISON,
 FUMAISON &
 ÉPICERIE FINE !**



WWW.LEGRANDLEJON.COM

CONTACT AU 02 96 73 64 04
 LEGRANDLEJON@LEGRANDLEJON.COM

PRÉPARÉ EN BRETAGNE



WWW.PERE-EUGENE.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,

La rentrée a eu lieu, les clients sont revenus pour la plupart mais pas tous.... Septembre est un mois dans l'ensemble assez calme, le temps de

reprendre ses marques.

Une pensée tout de même pour les côtiers et leurs touristes de fin de saison.

Participez aux concours de la filière organisés un peu partout en France lors des salons (Serbotel, Smahrt...), rencontrez vos confrères de la filière ainsi que vos fournisseurs, travaillez au plus près des besoins de votre clientèle (proximité, service, savoir-faire, traiteur etc...).

Les périodes de crise sont propices à une remise à plat de l'activité pour prendre un nouveau départ ou changer d'orientation dans son offre métier (devenir poissonnier-traiteur au lieu de vendeur de poissons).

Assises 2022

Votre Groupement organise « La Rencontre » entre vous adhérents et vous fournisseurs !!

Dimanche 5 et lundi 6 juin 2022*, nous vous donnons rendez-vous pour vivre un moment exceptionnel de convivialité.

Animations, repas, spectacle, salon fournisseur vont animer ces deux jours.

Inscrivez-vous dès maintenant auprès d'Ingrid afin qu'elle puisse anticiper les réservations avec les différents prestataires.



*lieu à définir

CONCOURS POISSONNIERS

Découpe de poissons, préparation de plateaux de fruits de mer, cuisson, questionnaire...

Venez participer à nos concours ouverts à tous ! Artisans poissonniers ou salariés, testez votre savoir-faire face à d'autres passionnés !

Salon du Serbotel et **salon du Smahrt** vous attendent pour représenter votre beau métier.

Contactez Ingrid du groupement afin de réserver votre place :

- Dimanche 17 octobre 2021 à Nantes
- Dimanche 30 janvier 2022 à Toulouse

Scapp – Poissonnier Corail
05 61 54 66 23



Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

ÉCOLOGIE

Crit'Air : la vignette obligatoire

La vignette Crit'Air est un autocollant apposé sur le pare-brise des voitures indiquant leur niveau de pollution. Son objectif : permettre aux collectivités territoriales de réguler la circulation et le stationnement en vue d'améliorer la qualité de l'air.

En septembre 2021

Fourgonnettes, fourgons et poids lourds vignette crit'air 5 et non classés auront l'interdiction de circuler dans certaines zones de grandes agglomérations.

A partir de 2023

Le dispositif intégrera les véhicules légers et les deux roues pour les vignettes 4,5 et non classés.

Des dérogations seront toutefois possibles à demander auprès de votre commune.

Prix d'un certificat pour un envoi en France 3,67 €

Commander votre vignette à vie sur :
certicat-air.gouv.fr dans l'encart
« Demander son certificat »



SUPPRESSION POLYSTYRÈNE

Contexte réglementaire qui impose la disparition des plastiques à usage unique non recyclable à compter de 2025. Néanmoins, disparition totale du plastique à usage unique à partir de 2040.

Les GMS ont émis l'idée d'un système de caisse plastique consignée, lavable et réutilisable.

Les caisses réutilisables ont été identifiées par les membres du COPIL comme seules solutions permettant de réduire considérablement les quantités de déchets produites à long terme.

Une interrogation très forte demeure malgré tout sur la gestion du retour des caisses pour les acteurs de la poissonnerie et de la restauration : tant sur le pourcentage de pertes que sur l'existence de circuits de récupération spécifiques pour une petite quantité de caisses sales.

Plateaux à fruits de mer
Emballage
Coutellerie
Produits d'entretien
Vêtements
Objets publicitaires
Matériel

Le spécialiste de la poissonnerie

Commande possible par téléphone au 05.61.54.89.54.

Toutes vos fournitures professionnelles sont sur

La Boutique du Poissonnier

www.laboutiquedupoissonnier.com

Qualité professionnelle - Tarifs dégressifs - Livraison gratuite

P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

Soutenir la recherche halieutique, pour mieux connaître et mieux gérer les ressources :

France Filière Pêche soutient le partenariat entre pêcheurs et scientifiques afin de mieux connaître la ressource, et pouvoir adapter les mesures de gestion de l'activité de pêche.

L'atteinte d'un niveau de gestion durable des stocks constitue un enjeu majeur pour de nombreuses pêcheries françaises. C'est

notamment le cas du stock de rouget barbet en Manche Est et en Mer du Nord (plus couramment appelé « stock nord »), encore récemment assez peu connu, malgré un avis biologique rendu par le CIEM depuis 2013, basé sur des tendances d'indicateurs, mais sans mesure de gestion particulière (pas de quota ou taille minimale de capture).



Crédits : Sylvain Larnicol

Le projet DYSTRETE a étudié le stock nord de rouget barbet (Manche Est et Mer du Nord) pour mieux comprendre cette espèce.

Grâce à plusieurs leviers (analyse des captures commerciales, campagne océanographique, acquisition de connaissances sur la distribution

spatiale du rouget), pêcheurs et scientifiques ont uni leurs efforts pour améliorer la connaissance de cette espèce et sa gestion.

Bien que le taux de recrutement soit bon (suffisamment d'individus adultes pour assurer la reproduction), on observe une forte exploitation des individus les plus massifs et les plus âgés.

Par ailleurs, la distribution spatiale et les déplacements du rouget barbet semblent s'expliquer par la température pour l'ensemble

du stock et la salinité : les adultes préfèrent les eaux à haute salinité alors que les juvéniles préfèrent les eaux moins salées.

La dernière phase du projet consistera en la définition de scénarios de gestion durable du rouget barbet, grâce aux apprentissages recueillis.

De la même manière, dans le Golfe de Gascogne, certains stocks d'intérêt halieutique majeur ne sont pas encore évalués faute de données (Data Limited Stock - DLS).

Par conséquent, la gestion de la pêche n'est pas bien ajustée à la ressource disponible.

Le projet ACOST, qui débute cette année pour se terminer en 2025, a pour objectif de répondre à cette problématique. Porté par l'Ifremer, ce partenariat entre scientifiques et pêcheurs veut combler les manques de connaissances sur l'exploitation et la distribution géographique afin de mettre en place des procédures de suivi de l'exploitation et de l'état de quatre stocks du Golfe de Gascogne : le lieu jaune, le maigre, le merlan et le rouget barbet.



Les objectifs du projet sont de :

- Définir les limites des stocks de lieu jaune, rouget barbet et maigre sur l'ensemble de la façade Atlantique,
- Collecter des indicateurs de suivi des stocks et produire des évaluations de biomasse pour proposer, de façon pérenne, des mesures de gestion adaptées aux stocks,
- Développer des outils innovants d'acquisition de données par la profession (marquage, génétique), ainsi que de nouvelles méthodes d'évaluation potentiellement transposables à d'autres stocks.

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.



A ne pas manquer !

LES WEBI MER FRANCE FILIÈRE PÊCHE : pour sa troisième édition, le rendez-vous des projets pour la pêche de demain est prévu début

octobre. La thématique portera sur les petits pélagiques et l'influence des facteurs environnementaux. Pour voir ou revoir les deux premiers WebiMer, sur le

chalut et le casier, rendez-vous sur notre page **Vimeo France Filière Pêche**, ou directement sur www.francefilierepeche.fr.

A retrouver ce mois-ci avec votre numéro de l'Info : une affiche pour mettre en valeur le grondin rouge de pêche française.



Parlez-en autour de vous !

Après une première présentation de ses contenus à l'occasion de La Mer XXL en 2019, France Filière Pêche accompagne cet été et jusqu'au 10 octobre l'exposition « **Vers une pêche responsable et durable** » à l'Aquarium Marin de Trégastel, dont l'objectif est de mettre en lumière l'importance de la recherche halieutique et des collaborations entre pêcheurs et scientifiques pour améliorer les pratiques de pêche et garantir la pêche de demain,

en prenant soin de l'environnement et des ressources.

Profitez des vacances pour en apprendre plus sur les engagements de la pêche française et les projets qui feront la pêche de demain !



Crédits : Aquarium Marin de Trégastel

PAVILLON FRANCE, la marque collective qui soutient la filière pêche

Forte de deux prises de paroles cette année, la marque PAVILLON FRANCE continue plus que jamais d'accompagner et de soutenir l'ensemble des professionnels de la filière pêche française. Dès le printemps, la marque a lancé son « Appel du 18 avril » en presse quotidienne régionale ainsi qu'une campagne télévisée appelant les consommateurs au soutien de la pêche française. Ces appels ont été entendus ! Et les premiers résultats mesurés sur la campagne 2021 sont plus que satisfaisants :

Au global, la marque PAVILLON FRANCE bénéficie d'une notoriété assistée globale de 51% parmi les acheteurs de produits de la mer ; et pour 3/4 des Français interrogés, la campagne leur a donné envie d'acheter des produits issus de la pêche française.

Une nouvelle mesure sera effectuée à l'issue de la campagne estivale, qui mettrait en oeuvre une nouvelle prise de parole dès le 14 juillet en presse quotidienne régionale, accompagnée de la diffusion de spots radios pendant tout le mois de juillet.

Premiers retours sur la campagne

6 Français sur 10 se souviennent avoir vu une publicité de la marque cette année (dont 30% en TV)

Pour 3 Français sur 4, la campagne donne envie d'acheter des produits de la pêche française

Près de 8 Français sur 10 ont apprécié la campagne (sur le plan créatif)



Pour faire écho à ces prises de parole médiatiques, les artisans pourront également retrouver en commande sur le site www.pavillonfrance-pro.fr les outils pédagogiques pour la mise en avant de leur offre en 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

URGENT - LA BELLE POISSONNERIE DE SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE (44) CHERCHE SON POISSONNIER(E)

Nous venons de reprendre la belle poissonnerie du centre-ville de Sainte-Luce-sur-Loire (44980) et nous recherchons un(e) poissonnier(e) motivé et dynamique pour compléter notre équipe.

Le poste est à pourvoir dès septembre.

Contrat 35H en CDD évolutif en CDI.

Personne à contacter Mr Charlot Sébastien : 06 30 81 66 98



LA POISSONNERIE À CHAPONOST (69) EST À LA RECHERCHE DE SON (SA) FUTUR(E) ÉCAILLER(ÈRE) POUR COMPLÉTER ET FAIRE GRANDIR SON ÉQUIPE. VOUS ÊTES DYNAMIQUE, MOTIVÉ(E), VOLONTAIRE ? REJOIGNEZ-NOUS !

Diplômé(e) d'un CAP, ou BAC PRO dans les métiers de la Pissonnerie (Poissonnier(ère) / Ecailler(ère) / Fileteur(euse), vous êtes en charge :

- D'entretenir et nettoyer un espace de vente, poste de travail, et ma-tériel / équipement ;
- Réaliser la préparation de poissons, crustacés et coquillages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce ;
- Effectuer la vente de produits de la mer avec passion et rigueur ;
- Réaliser des opérations de transformation de poissons et mise en place de l'étal selon les consignes de votre responsable.

QUALITÉS REQUISES

- o Être dynamique et faire preuve de créativité
- o Être rigoureux(se) et organisé(e)
- o Être doté(e) un esprit d'équipe et une bonne communication
- o Faire preuve de disponibilité et d'une forte capacité de travail

POSTE

- o Écailler (F/H) CDD 3 mois
- o Octobre à décembre
- o Avec possibilité d'évolution en CDI
- o Salaire selon profil
- o Formation/diplôme dans le métier de la poissonnerie indispensable
- o PERMIS B apprécié

Envoyez-nous votre candidature à : **contact@lapoissonnerie.eu**



POISSONNERIE PARISIENNE CHERCHE SON POISSONNIER QUALIFIÉ (75003)

Installé depuis 2019 dans le 3^{ème} arrondissement de Paris, **POISSONS** est une boutique qui propose des poissons, des coquillages (huîtres), des plats traiteurs et une sélection de vins.

La boutique accueille une clientèle de quartier ainsi que des professionnels à la recherche de produits de qualité. **POISSONS** bâti sa réputation sur un travail très soigné et une sélection fine des produits.

Afin de me seconder, je suis à la recherche d'un poissonnier qualifié pour un plein temps à **partir de septembre 2021**.

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'informations ou pour venir visiter la boutique : **06 89 85 40 10** ou arnaudagostini@gmail.com



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 soutien et partenaire de la 11^{ème} édition du concours des écaillers de la Charente-Maritime

Depuis plusieurs années, l'OPEF est partenaire du **Concours Meilleur écailler Marennes Oléron 2021 "Bourriche d'Or Marennes Oléron" 2021** organisé par le Département de la Charente-Maritime à la Cité de l'Huître (Marennes), en partenariat avec le Groupement Qualité des huîtres Marennes Oléron. **Cette nouvelle édition se tiendra les vendredi 8 (épreuve théorique des étudiants) et samedi 9 (seule journée accessible au public) octobre 2021.**

Cet événement réunit à nouveau professionnels et étudiants autour de deux beaux concours :

CONCOURS DES ÉCAILLERS CHARENTE-MARITIME POUR LES PROFESSIONNELS

CONCOURS DU MEILLEUR ÉCAILLER MARENNES OLÉRON «LA BOURRICHE D'OR» POUR LES ÉTUDIANTS

C'est une belle promotion du savoir-faire des poissonniers-écaillers auprès du grand public et le moyen de mettre en avant la formation de nos jeunes qui sont l'avenir de notre métier.

L'OPEF participera notamment à l'achat des crustacés et autres coquillages, en plus de remettre des cadeaux aux participants et aux gagnants.

CONCOURS DES ÉCAILLERS CHARENTE-MARITIME POUR LES PROFESSIONNELS



Le concours est ouvert à tous les écaillers professionnels ; les épreuves se dérouleront le samedi 9 octobre sur le créneau horaire de 14h30 à 18h00 (remise des prix à 19h00)

✓ ÉPREUVE D'OUVERTURE D'HUÎTRES ... RAPIDITÉ ET TECHNICITÉ DE RIGUEUR !

Les candidats devront ouvrir en un minimum de temps (maximum 15 minutes) 50 huîtres creuses et 30 huîtres plates, tout en soignant l'aspect (huître parfaitement ouverte avec une chair non touchée, un manteau non coupé, sans coquille) ... et le respect du chrono ! Attention aux pénalités. Le jury est intransigeant, et attribue une pénalité de -12 secondes par huître non ouverte dans le temps

imparti, et -6 secondes pour toute huître touchée, retournée ou avec écailles.

✓ RÉALISATION D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER

Une épreuve particulièrement propice à la créativité mais qui demande aussi une précision exemplaire (maximum 30 minutes) ! Chaque participant reçoit une marchandise identique, nécessaire à la réalisation de sa présentation, mais comportant obligatoirement au moins 12 huîtres creuses, 6 huîtres plates, 6 moules, ainsi que palourdes ou praires, crevettes ou langoustines et autres coquillages (selon arrivage).



Les participants pourront, à leur convenance, se servir de l'ensemble des éléments qui seront mis à leur disposition, comme la glace, les algues, le citron, des coquilles St Jacques, du feuillage Les jurés jugeront la partie artistique et la présentation des plateaux autour de critères de sélection : un plateau prêt à manger, pratique, accessible et stable. Technicité, originalité et esthétique restent de rigueur.

CONCOURS DU MEILLEUR ÉCAILLER MARENNES OLÉRON «LA BOURRICHE D'OR» POUR LES ÉTUDIANTS

Ouverts à tous les étudiants des écoles françaises des produits de la mer, le concours a lieu du vendredi 8 au samedi 9 octobre 2021. Ce concours a pour vocation à la fois de promouvoir l'huître Marennes Oléron et d'apporter une reconnaissance aux formations dispensées dans les écoles françaises des produits de la mer.

✓ ÉPREUVE THÉORIQUE ... LA SPÉCIFICITÉ MARENNES OLÉRON

La veille du championnat, le vendredi 8 octobre à partir de 9h, les étudiants seront formés et testés sur leurs connaissances générales de l'huître et le bassin Marennes Oléron. Cette épreuve sera jugée par des membres du Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron qui décerneront, aux candidats ayant obtenu une note supérieure à 10, un diplôme.

✓ ÉPREUVE D'OUVERTURE D'HUÎTRES

Les candidats devront ouvrir en un minimum de temps (maximum 10 minutes) 30 huîtres creuses Marennes

Oléron, tout en soignant l'aspect (huître parfaitement ouverte avec une chair non touchée, un manteau non coupé, sans coquille) ... et le respect du chrono ! Car attention aux pénalités ! Le jury sera intransigeant, est attribuera une pénalité de -10 secondes par huître non ouverte dans le temps imparti -6 secondes pour chaque huître touchée avec non-respect de l'intégralité du produit (restes ou déchets) et -6 secondes pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles.

✓ RÉALISATION D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER

Étudiants et professionnels à la même enseigne ! Cette épreuve artistique est la même pour les deux concours : les étudiants auront 30 minutes pour dresser un plateau de fruits de mer ne comportant pas moins de 65 pièces de coquillages et crustacés ! Ils peuvent laisser libre cours à leur imagination.

LES PRODUITS

Tous les produits nécessaires à la réalisation de ces plateaux sont des produits locaux offerts par le **Groupement Qualité Marennes Oléron** (huîtres pour les étudiants), par **Huîtres Charente-Maritime** (pour les professionnels) et conjointement par **l'Organisation des Poissonniers Ecaillers de France (OPEF)** pour tout ce qui concerne les crustacés et autres coquillages. L'**ACRIMA** (Association des éleveurs de Crevettes Impériales de marais charentais) fournira quant à elle les **Crevettes Impériales** des Marais Charentais (gambas).

À SAVOIR

Des jurés venus d'horizons professionnels différents seront chargés de départager les participants. Vers 19 heures, le samedi 9 octobre 2021, aura lieu **la remise des prix** en présence **de professionnels de l'écaillerie et de l'ostréiculture, et de personnalités.**

Le premier lauréat de ce concours se verra attribuer la « Bourriche d'or » du meilleur écailler Marennes Oléron 2021. Les second et troisième lauréat se verront attribuer respectivement les bourriches d'argent et de bronze. Chaque candidat sera récompensé par divers lots, une médaille sera remise à chaque participant non éliminé et tous recevront un diplôme attestant de leur participation à ce concours.

Accès libre.



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



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



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 : à venir
 - 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

Océan
délices

Traiteur
Côté Mer
L'Art du beau et du bon

Au service
des poissonneries
depuis 20 ans



Complétez vos étales avec des
produits élaborés : saumon mariné,
tartares, rôtis, ballotins, paupiettes,
choucroute, verrines, terrines,
moules et poissons marinés...



OCEAN DELICES - 4 rue Pierre Rémoieux - 62200 Boulogne-sur-Mer.
Tel : +33(0)3.21.91.55.27 - Fax : +33(0)3.21.91.88.31
e-mail : oceandelices@wanadoo.fr Site internet : www.oceandelices.com



OSO®, la Gambas Bio de Madagascar

Pionnier de la BIO



OSO®, le Bar Bio
du Golfe de Corinthe



OSO®, la Dorade Royale Bio
du Golfe de Corinthe



OSO®, le Saumon Bio
d'Irlande



DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS

1, avenue des Savoies - 94150 Rungis - France
Tél. : +33 1 45 12 70 26 - e-mail : contact@rno.fr - www.rno.fr