



L'INFO

de La POISSONNERIE Française

N° 52 mai 2021

Poissonnier Écailler
Un savoir-faire d'Artisan.
L'OPEF pour la défense
du métier ! p. 4/5



La 27^e édition du concours « MOF »,
un événement attendu,
une reorganisation à venir P. 6 et 7

Bail commercial : la bien complexe
problématique de la charge
des travaux P. 8

Obligation de mise en vente P. 12
d'éthylotests à partir du 1^{er} juillet 2021

Liste des affichages obligatoires
pour les entreprises de moins
de 20 salariés P. 19

France Filière Pêche aux côtes
de la filière et des Poissonniers

P. 22 et 23

Merci à la **Poissonnerie "Iodé"**
de **Nogent-sur-Marne (94)**
Il remporte la **1^{ère} sélection**
de la **Plus Belle Photo !**





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,

La situation semble enfin s'éclaircir. Le couvre-feu est repoussé à 21 heures, il impactera beaucoup moins nos activités. Partout la vaccination progresse après les annonces du Premier ministre. L'ensemble des professionnels prioritaires, dont font partie les poissonniers, ont un accès privilégié à la vaccination depuis lundi 24 mai, sans critères d'âge. Nous vous engageons à vous faire vacciner ainsi que vos salariés afin de vous protéger mais aussi pour permettre au plus vite une sortie de crise.

Nous espérons que la saison estivale sera une réussite pour l'ensemble de la profession et que l'activité sera présente dans les zones touristiques. Les premiers « week-ends » de la saison sont prometteurs.

Le mois écoulé a encore été chargé pour les élus de l'OPEF. Nous sommes intervenus en urgence en lien avec d'autres fédérations membres de la CGAD et Marchés de France pour faire modifier le nouveau protocole sanitaire renforcé spécifique aux marchés, qui avait été publié par le ministère le 19 mai. Nous avons réussi à obtenir que continue de s'appliquer le protocole déjà en vigueur depuis octobre. Au moment où nous écrivons ces lignes, nous apprenons que le Ministère a accédé à notre demande. C'est une bonne chose car cette nouvelle version imposait en effet de nouvelles contraintes que nous refusions absolument et risquait de désorganiser les marchés.

Parmi les dossiers importants de ce mois et sur lequel nous souhaitons également vous rendre compte, celui des conditions d'exercices de notre métier. Qui peut exercer le métier de poissonnier écailler et utiliser la qualification d'artisan ? Sur ce point également, votre organisation et ses élus continuent de défendre jours après jours notre métier et son savoir-faire ! Nous sommes de plus en plus saisis par des adhérents nous signalant des ventes « hors de tout cadre » par des personnes s'improvisant poissonnier. Ces « vendeurs de poissons » nuisent à l'image de toute la profession. Notre métier est un métier protégé qui nécessite une qualification pour l'exercer

et nous vous invitons à prendre connaissance du dossier dédié au sujet dans ce numéro.

Nous avançons également sur le plan de la communication. Il est fondamental de mettre en avant notre métier, notre savoir-faire et de susciter des vocations. Comme nous vous l'avions annoncé dans un précédent numéro, nous souhaitons montrer les étals de nos poissonneries, vos techniques mais aussi également les hommes et les femmes de notre profession. Il y a quelques mois, nous vous demandions de nous transmettre des photos dans vos entreprises et les adhérents ont joué le jeu ! Nous avons effectué une première sélection et le choix a été difficile ! Elles montrent toutes un aspect différent de notre métier. Il a fallu en sélectionner une pour notre couverture, mais elles seront toutes utilisées dans les numéros à venir en fonction de l'actualité. Un abonnement d'un an à la Revue Produit de la Mer sera offert aux 6 premières réponses, merci à toutes et tous ! »

Nous sommes des poissonniers fédérés et ensemble nous avançons pour notre métier !
Silvère MOREAU

Depuis janvier 2021, l'OPEF et la CFBC 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 :



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Edité 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 :



Sommaire

- P. 4** Poissonnier Écailler - *Un savoir-faire d'Artisan*
- 5** L'OPEF sur tous les fronts pour la défense du métier
- P. 7** La 27^{ème} édition du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », un événement attendu, une réorganisation à venir
- P. 8** Bail commercial : la bien complexe
- 9** problématique de la charge des travaux
- P. 10** Chefs d'entreprises, informez vos salariés !
Focus sur notre régime de branche
- P. 11** Publi-communicé : Urgence pour une filière d'excellence française !
- P. 12** Obligation de mise à la vente d'éthylotests dans les poissonneries, à emporter à partir du 1^{er} juillet 2021
- P. 13** Réglementation sur la vente d'alcool à emporter
- P. 15** L'APFP, dans le respect des mesures sanitaires
- P. 16** Information pour les cabinets comptables
- P. 17** OPEF-APGIS une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession.
- P. 18** Ouverture des coquilles Saint-Jacques en amont de la vente : la poursuite de notre action
- P. 19** Liste des affichages obligatoires pour les entreprises de moins de 20 salariés
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons
- 21** rester au service de nos adhérents !
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés de
- 23** la filière et des Poissonniers
- P. 24** Annonces
- P. 25** Les Brèves de l'OPEF
- P. 26** Informations pratiques
- 27**

Depuis des mois, l'OPEF a engagé un combat contre l'exercice illégal du métier d'artisan poissonnier écailler. Nos adhérents sont de plus en plus nombreux à être touchés et à nous alerter contre des ventes de produits de la mer « hors de tout cadre » par des professionnels peu scrupuleux et ne respectant pas la loi.

Nous le rappelons, le métier de poissonnier écailler est un métier artisanal et à ce titre réglementé, c'est-à-dire nécessitant de détenir une qualification reconnue pour pouvoir l'exercer. C'est d'ailleurs depuis la création de l'OPEF la signature* qui avait retenue par le conseil d'administration :

POISSONNIER ÉCAILLER

Un savoir-faire d'artisan

Les textes sont clairs et nous nous devons de défendre la profession.



*la signature de l'OPEF à disposition de tous les poissonniers adhérents.

Depuis décembre, l'OPEF a engagé **5 actions sur l'ensemble du territoire national**. Nous avons alerté sur le sujet nos interprofessions la **CGAD** – Confédération Générale de l'Alimentation en Détail et la **CPME** – Confédération des Petites et Moyennes Entreprises.

Ces actions sont de toutes sortes : des revendeurs d'huîtres et de coquillages qui se présentent sur les marchés en dehors de tout cadre, des établissements de restauration rapide qui se mettent à vendre des plateaux de fruits de mer, des « poissonneries » ouvertes sur des codes APE non réglementés « alimentation générale » ou « restauration » et qui concurrencent des artisans qui respectent les règles et plus récemment même un bar-tabac qui développe une activité de poissonnier !

Les règles relatives à la qualification artisanale

Les prérequis

La question des prérequis nécessaire à l'installation d'un poissonnier est traité dans plusieurs textes :

1. L'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat :

Celui-ci prévoit :

I. - Quels que soient le statut juridique et les caractéristiques de l'entreprise, ne peuvent être exercées que par une personne qualifiée professionnellement ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci les activités suivantes :

[...] la préparation ou la fabrication de produits frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie et poissonnerie, ainsi que la préparation ou la fabrication de glaces alimentaires artisanales ;

2. **Le décret n° 2017-767 du 4 mai 2017 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat :**

Celui-ci prévoit dans son article 2 :

« I.-Les personnes qui exercent un métier ou une partie d'activité relevant de l'une des activités mentionnées aux neuf premiers alinéas du I de l'article 16 de la loi du 5 juillet 1996 susvisée ou tout ou partie du métier de coiffeur à domicile ou qui en contrôlent l'exercice par des personnes non qualifiées **doivent être titulaires d'un certificat d'aptitude professionnelle, d'un brevet d'études professionnelles ou d'un diplôme ou titre de niveau égal ou supérieur homologué ou enregistré lors de sa délivrance au répertoire national des certifications professionnelles institué par l'article L. 335-6 du code de l'éducation.**

« Ces diplômes ou titres doivent attester d'une qualification dans le métier ou dans la partie d'activité en cause. » ;

L'article 8 précise la condition des 3 années d'expérience professionnelle dans le domaine pour être qualifié en l'absence de diplômes : **« 2° qu'il a exercé effectivement le métier ou la partie d'activité en cause dans l'un de ces Etats pendant trois années. »**

En résumé, le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un CAP, ou de 3 ans d'expérience professionnelle, mais il dispose de la possibilité, s'il ne vérifie aucune de ces conditions, de recruter un salarié avec CAP ou vérifiant la condition d'expérience.

Le Cerfa relatif à la JUSTIFICATION DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE ARTISANALE*

Il reprend et mentionne précisément ces dispositions. Si le chef d'entreprise ne possède pas lui-même le diplôme nécessaire, il dispose de la possibilité de « s'engager à recruter un salarié qualifié et à fournir dans le délai de trois mois à compter de l'immatriculation de l'entreprise une copie du contrat de travail et des pièces justifiant

Notre centre de formation dispense cette formation, prise en charge par l'OPCO, n'hésitez pas à nous contacter si besoin à ce sujet.

AFPF
Association de formation
des Poissonniers Écailleurs de France
Le centre de formation de l'OPEF

Contactez Tiphaine
09 81 44 44 43
secretariat@poissonniers.com

Logos: AFCEA, OPEF, D1

JUSTIFICATION DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE	
3A Précisez la ou les activité(s) concernée(s)	
3B <input type="checkbox"/> Diplôme, titre ou expérience professionnelle détenu(e) par la personne qui exerce le contrôle effectif et permanent de l'activité	
Qualité de la personne qualifiée exerçant le contrôle effectif et permanent de l'activité	Identité de la personne qualifiée exerçant le contrôle effectif et permanent de l'activité (sauf pour le déclarant ou le conjoint collaborateur)
<input type="checkbox"/> Déclarant (cf. cadre 1) <input type="checkbox"/> Conjoint collaborateur (mentionné sur le P0 CMB, le P0 CMB ME ou le P2 CMB) <input type="checkbox"/> Salarié <input type="checkbox"/> Autre (préciser)	NOM DE NAISSANCE Nom d'usage Prénoms Né(e) le []/[]/[] Dépt. [] Commune / Pays
3C <input type="checkbox"/> A défaut, engagement à recruter un salarié qualifié et à fournir dans le délai de trois mois à compter de l'immatriculation de l'entreprise une copie du contrat de travail et des pièces justifiant de la qualification du salarié (ne peut être rempli que lors de l'immatriculation au répertoire des métiers)	

* Modèle du CERFA 14077*02

de la qualification du salarié (ne peut être rempli que lors de l'immatriculation au répertoire des métiers) ».

Le CERFA « JUSTIFICATION DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE ARTISANALE » (14077*02)

prévoit dans le cadre 3B la possibilité de cocher la case « autre » (préciser) et selon notre analyse d'indiquer « salarié » ou « associé ». Cette option est prévue tant pour une personne physique que pour une personne morale et relève de l'appréciation de l'administration quant à sa pertinence.

Bien entendu, il faut que le salarié ou l'associé s'implique dans l'activité afin de respecter la condition indiquée dans les textes et notamment que l'activité doit s'exercer « **sous le contrôle effectif et permanent** » d'une personne qualifiée. Il ne doit pas s'agir d'un moyen de contourner les textes. En cas de litige ou d'opposition administrative, les juges seraient souverains pour décider si la personne disposant des qualifications et du statut salarié de l'entreprise soit en capacité – en fonction de sa quotité horaire – **d'assurer ce contrôle effectif et permanent de l'activité**. Le cadre 3C du formulaire ne précise pas le temps de travail mais demande de transmettre à l'administration une copie du contrat de travail pour vérification.

La formation hygiène

La Convention collective de la poissonnerie prévoit **une formation hygiène obligatoire pour les personnels ayant contact avec les produits aquatiques** (Convention collective nationale de la poissonnerie - Avenant n° 56 2006-11-20 BO conventions collectives 2006-52 étendu par arrêté du 15 mars 2007 JORF 27 mars 2007 élargi au commerce de gros de la poissonnerie par arrêté du 22 juin 2007 JORF 4 juillet 2007).

Nous vous tiendrons informés de la suite donnée à ces actions. Nous invitons les adhérents à nous signaler toute vente de produits de la mer ne respectant pas le cadre légal.

MORIN Offrez à vos fruits de mer la sauce qu'ils méritent ...
Le #TOP LOVE de votre poissonnier !

Edition limitée de l'été

Gamme BIO

Tous les goûts du Sud-Ouest !
Fabrication 100% Française - Zéro additif - Ail du Tern

Le plaisir de vos papilles. Toujours imitées, jamais égales
+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.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,

Votre Groupement s'agrandit encore ! De nouvelles adhésions viennent apporter leur soutien à la profession des

poissonniers. Ensemble, nous sommes plus forts pour obtenir des produits de qualité au prix le plus juste.

Pour négocier les transports avec les plateformes de regroupement, pour accéder à la publicité sur le lieu de vente gratuitement, pour suivre les formations hygiène et techniques tenues au plus près de chez vous... Adhérer au Groupement, c'est accepter d'être indépendant mais de ne plus être seul, c'est participer à la bonne marche de celui-ci pour être aidé en retour au quotidien dans son activité. Bienvenue aux nouveaux !

Bienvenue à nos nouveaux adhérents

• **Poissonnerie Prade** – Mr Prade Anthony
6 rue du vieux Moulin 84110 Rasteau

Mardi : marché de Caderousse

Mercredi : marché de Rasteau

Jeudi : marché d'Althen-des-Paluds

Vendredi : Cocci-Market Sainte-Jalle

Samedi : Carpentras route de Pernes les Fontaines

Dimanche : l'épi café à le Barrou

• **Maison Sune** – Mr Sune Jean-Luc
238 Bis Boulevard Charles de Gaulle
37540 St Cyr sur Loire

• **Chez Alain** – Mr Auguste Olivier
Boulevard Fernand Moureaux
14360 Trouville sur mer

• **Saveurs des mers** – Mr Bouton Adrien
6 Rue des Baudrins 45730 St Benoit sur Loire

UN PARTENAIRE PRIVILEGIÉ CORAIL

STURIA

« Osez le caviar français »

Premier éleveur, producteur, sélectionneur – affineur de caviar français, Sturia propose une gamme de caviars unique au monde sélectionnés pour leur goût, leur texture, la taille ou encore la couleur de leurs grains... qui permet à chacun de trouver son caviar.

Pionnier dans l'élevage d'esturgeons, Sturia milite en faveur d'une aquaculture et d'une production respectueuses et durables depuis près de 30 ans. Des engagements forts pour la qualité et le respect de la tradition, de l'environnement, de l'animal et des Hommes qui se traduisent en amont par un contrôle rigoureux de l'eau, des sols et de l'aliment de nos poissons ('influenceurs' du goût) et en aval d'une expertise du caviar, de l'élaboration à la maîtrise du grain et du goût par l'affinage. Cette volonté pour l'intransigeance, garante de qualité, permet à Sturia de proposer un caviar irréprochable avec une traçabilité stricte, de l'oeuf à l'œuf.

Chaque jour, à travers chacun de leurs gestes, les équipes Sturia participent à perpétuer la magie de cette « denrée fa-

buleuse » avec une attention particulière et témoignent de l'importance de cette poursuite pour continuer à proposer des caviars d'exception, éthiques et responsables.

Laurent Dulau, chef de file du mouvement « Osez le caviar français » : *Consommer local et durable étaient des tendances de fond, elles sont devenues totalement prégnantes, nécessaires. L'occasion de rappeler – alors que le caviar français a fêté ses 100 ans – que le caviar est également français et peut être responsable ! Une affaire de*



choix, celui du bon goût français et plus encore. Choisir le caviar français (d'Aquitaine), c'est faire le choix d'un produit de qualité tant gustative qu'éthique et d'une origine garantie. Pour que perdure le mythe, le vrai.

Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

LE SPÉCIALISTE DE
LA POISSONNERIE

**LA BOUTIQUE
DU POISSONNIER**

Equipez-vous pour les beaux jours !



T-shirt marinère personnalisé à l'image de votre enseigne

100% coton. Ce t-shirt est conçu à partir de 100% de coton peigné biologique. Le certificat GOTS est délivré par Ecocert Greenlife. Coupe droite. Lavage aux enzymes. Encolure ronde avec bord-côte 1x1 Rayures tricotées. Bande de propreté au col. Finition double aiguille bas de manches et bas de vêtement. Tailles : **S - M - L - XL - XXL - 3XL**
Couleurs : **Bleu marine/Rayé blanc ou Blanc/Rayé bleu marine**

BRODERIE DOS + COEUR - TAILLES, COULEURS ET PERSONNALISATIONS AUX CHOIX

PACK T-SHIRT PERSONNALISABLE	TARIFS ADHERENTS SCAPP / OPEF	TARIFS NON ADHERENTS
10 Pièces	249.90€ Ht/Le Pack	279.90€ Ht/Le Pack
20 Pièces	479.90€ Ht/Le Pack	540.90€ Ht/Le Pack
25 Pièces	587.90€ Ht/Le Pack	662.90€ Ht/Le Pack



OUVERTURE DU SITE INTERNET

Le site internet officiel de votre boutique est désormais en ligne !
Le site est en cours d'actualisation, vous y trouverez de nouveaux produits tous les jours, avec un tarif préférentiel pour les adhérents :
OPEF et SCAPP Poissonnier Corail.

Passez commande sur le site internet, ou par téléphone en contactant

Stéphanie au 05 61 54 89 54

www.laboutiquedupoissonnier.fr



COMMANDES ET INFORMATIONS
Stéphanie au 05 61 54 89 54



La Boutique du Poissonnier

www.laboutiquedupoissonnier.fr

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 d'accompagner l'amélioration des pratiques de pêche, et en particulier, la sélectivité des engins.

Le projet SELUX (2018-2020), porté par l'organisation de producteurs FROM NORD en partenariat avec l'Ifremer et deux fabricants d'engins de pêche, avait pour objectif de mesurer les effets de la lumière sur le comportement des poissons, afin d'améliorer la sélectivité des chaluts. Ce projet avait été sélectionné dans le cadre d'un appel à projets FEAMP mesure 39 (Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche) et cofinancé par France Filière Pêche.

Réduire la part des rejets dans le cadre de la mise en oeuvre de l'obligation de débarquement

La mise en oeuvre de l'Obligation de Débarquement (effective depuis le 1^{er} janvier 2019) contraint les chalutiers pêchant en Manche et au sud de la Mer du Nord à minimiser les captures accessoires. Cette flottille cible de nombreuses espèces (maquereau, merlan, cabillaud, etc.), dont les tailles minimales de référence de conservation (TMRC) peuvent être variées. Il est

donc nécessaire d'éviter en premier lieu les captures d'individus en dessous de ces tailles, qui ne peuvent pas être commercialisés, sans pour autant impacter les captures commerciales.

Le rôle de la lumière dans la sélectivité du chalut

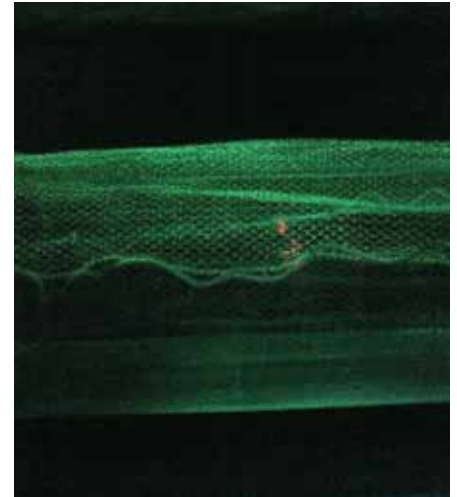
Le projet SELUX avait donc pour mission de tester l'association de dispositifs sélectifs connus (Panneau Mailles Carrées – PMC ou mailles en T90) avec des équipe-



Dispositif Pisces (SafetyNet)

ments lumineux. Les dispositifs lumineux semblaient en effet attirer ou au contraire repousser certaines espèces de poissons. Scientifiques et pêcheurs se sont réunis pour tester, avec le soutien de deux entreprises spécialisées dans le domaine des engins de pêche (Le Drezen en France et SafetyNet au Royaume Uni), deux dis-

positifs : un cylindre transparent équipé de leds, et le « Brezglow », une fibre lumineuse utilisée directement pour filer le chalut.



Dispositif Brezglow (Le Drezen)

Les analyses menées durant les trois années du projet ont montré que les espèces de poissons réagissaient différemment aux dispositifs lumineux : par exemple le merlan a tendance à s'éloigner de la lumière continue, alors que le chinchard a plutôt tendance à fuir une lumière clignotante. L'absence d'impact de ces dispositifs sur les espèces d'intérêt commercial, et donc recherchées par les pêcheurs, constitue un autre point de réussite de ce projet. Des observations complémentaires pourront être menées par la suite, afin notamment d'étudier d'autres facteurs pouvant influencer la pratique de la pêche au chalut, comme la turbidité par exemple.

La vidéo du projet Selux est à retrouver sur : <https://youtu.be/emBN2oTLKbk>

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 :

le prochain rendez-vous des projets pour la pêche de demain aura lieu en juin 2021 (date à confirmer). La thématique abordée concernera la pêche au casier et les innovations autour de cette pratique de pêche. Suivez notre page LinkedIn pour toutes les actualités concernant les projets de France Filière Pêche !

Actions de soutien à la filière et valorisation

Au premier trimestre 2021, la crise sanitaire est toujours aussi présente, et ses effets toujours aussi importants pour la filière pêche : la fermeture prolongée des restaurants impacte fortement la filière qui se trouve en difficulté pour écouler des produits typiques de la restauration : lotte, bar, sole, Saint-Pierre, crustacés...



Insertion pleine page en PQR

Les professionnels continuent malgré tout à se mobiliser pour identifier des solutions, grâce notamment à des échanges

réguliers entre les acteurs de la filière. La marque collective PAVILLON FRANCE reste également mobilisée, et a lancé son « appel du 18 avril », le premier volet d'une campagne massive de communication en média et en points de vente. Cette campagne articulée sur 2 médias grand public que sont la presse quotidienne régionale et la télévision, a pour objectif de



Vague TV de 15 jours actifs sur les chaînes du groupe TF1, M6 et F3 régions, du 25 avril au 9 mai

marquer le soutien à l'ensemble des professionnels de la filière, et encourager la consommation des produits issus de la pêche française disponibles sur les étals.

Des outils de communication sont également mis à la disposition des artisans poissonniers pour relayer cette campagne directement dans les boutiques :



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



pic marques pour identifier les espèces, affiches, fiches recettes. Des outils « clé en main » pour accompagner le consommateur dans son choix de la pêche française.



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

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



RECHERCHE : UNE BELLE REMORQUE D'OCCASION !

Nous sommes à la recherche d'une remorque étal poissonnière d'un poids maxi de 1,5 tonnes, d'une longueur fermée de 6 m, de préférence pas plus de 12 ans. Prix raisonnable, modèle proche de la photo.

Merci de nous contacter :
ALAIN LAVILLE 06 89 27 98 30

Offre non sérieuse, s'abstenir.



À SAISIR RAPIDEMENT ! VENDS FONDS DE POISSONNERIE - TRAITEUR (PRODUITS DE LA MER) À GRAULHET (81300),

Idealement situé au coeur de la ville, avec parking et stationnement à proximité.

Belle visibilité avec une devanture sobre et actuelle.

Surface du local **80 m²** dont **60 m²** de boutique/espace de vente et **20 m²** d'arrière-boutique.

- Le local dispose d'un agencement optimisé et d'un matériel en fonctionnement, prêt à l'emploi.

- Plus de 10 mètres de linéaire avec étal à poissons, étal à coquillage, vitrine traiteur réfrigérée, vivier à crustacés. Machine à glace. Matériel de traiteur également à disposition.

- 2 Chambres froides de 12 et 2 m².

- Une grande cave de 80m² en sous-sol permettant de stocker tout type de matériel.

- Logiciel de caisse, balance, éclairage LED refait en 2020, panneaux lumineux. Le matériel est en très bon état. Pas de salarié à reprendre, la poissonnerie bénéficie d'une bonne notoriété avec une clientèle fidèle depuis plus de 20 ans.

Soutien de la mairie ainsi que de la Chambre des Métiers pour accompagner la reprise.

C.A. moyen sur les 3 derniers exercices : 175.000 € HT (développé par une personne seule)

Le fonds est vendu 75 000 euros.

Possibilité d'achat des murs et du logement situé au-dessus de la poissonnerie

Contact :
Corine Schoukroun - 06.15.45.24.58



À VENDRE UNE TRÈS BELLE AFFAIRE DE POISSONNERIE SUR LES MARCHÉS DE TOURS (INDRE ET LOIRE)

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 100km,
- Remorque magasin très équipée
- 5 ans - Castel carrosserie (12m d'étales dont 3 m réfrigéré, auto enrouleur),
- Frigo camion neuf - 2 ans,
- Balances : 2 aux nouvelles normes,
- Fabrique de glace MAJA (500kg), etc.
- Personnel : le couple de gérant +1 à 2 salariés.

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

Prix de vente : 170 000,00 euros

Contact : 06 77 08 43 57 ou
christine.masson37@hotmail.fr



À VENDRE POISSONNERIE FINISTÈRE NORD, ET PLUS...

Un magasin vivier à Carantec (29660)
avec 5 marchés par semaine, situé dans une zone ostréicole.

Electricité aux normes.

6 bassins de 200 000 litres chacun (pompage direct eau de mer).

- Viviers
- Salle de pompage
- Salle de filetage
- Salle de cuisson
- Une grande chambre froide

Prix : 295 000 euros

> Possibilité de vente en supplément d'une maison de fonction située sur le parc ;

> Possibilité de vente d'une remorque 6,5 mètres avec deux rallonges de 2 mètres chacune, flèche de 1,5 mètres ;

+ 1 magasin à Guipavas (29490) comprenant :

- Un laboratoire traiteur
- Une machine à glace
- Deux chambres froides
- Une partie habitation

Prix : 280 000 euros

Possibilité de vente groupée des deux sites au **prix de 550 000 euros.**

Contacts : Madame PAGE : 06 10 35 36 62
et **Madame MORIZURE : 06 40 58 77 16**



RECHERCHE POISSONNIER : POISSONNERIE BROCHOT, PLOUMILLIAU (22) PROCHE LANNION

Installés depuis 1992 à notre compte, nous recherchons un(e) employé(e) ou un restaurateur en reconversion.

Nous sommes actuellement une équipe de 4 personnes à temps plein et travaillons uniquement à partir de produits bruts en circuit court.

Notre magasin est refait à neuf depuis septembre 2018 et nous sommes sur 2 marchés par semaine.

Nous avons toujours axé notre activité sur la transformation du poisson d'où notre activité traiteur grandissante.

Qualités requises pour ce poste : ponctualité, rigueur, motivation, possibilité de reprise du commerce à terme.

Contrat : CDD temps plein. Activité à l'année.

Contact : fabrice.brochot@orange.fr
02 96 35 33 74



RECHERCHE ARTISAN POISSONNIER-ÉCAILLER - LOCAUX DISPONIBLES À BRIGNOLES (83)

Dans le cadre de notre mission d'aménageur de la ville de Brignoles (83), nous développons actuellement un important programme de dynamisation du Centre-ville (rues réaménagées, Pôle Liberté - création d'un cinéma, de logements, d'un conservatoire de musique & danse..., subventions pour les rénovations des façades et restaurations d'une 20aines de locaux commerciaux).

Dans ce cadre **nous recherchons un artisan poissonnier écailler de qualité** pour un des locaux commerciaux que nous possédons.

N'hésitez pas à nous contacter, auprès de **Thierry ALLARD 06 09 10 65 52** ou par mail : t.allard@vad83.eu, pour avoir de plus amples renseignements.





et



Offres spéciales pour les adhérents OPEF :

L'OPEF offre un très beau cadeau à tous ses adhérents le Guide des espèces PDM (Produits De la Mer) 2021 (tarif public : 30€ TTC).

Vous le recevrez directement chez vous début juillet !

Le Guide des espèces, hors-série publié par PDM, est un outil précieux pour s'approvisionner en connaissance de cause. Il détaille pour chaque espèce : caractéristiques, modes de vie, dénominations, techniques de production, saisonnalité, pays producteurs, rendements en chair...

L'OPEF & la revue Produits De la Mer s'associent pour vous faire bénéficier d'une offre spéciale abonnement PREMIUM⁽¹⁾, au prix exceptionnel de 80€ TTC au lieu de 134€ TTC, soit -40% sur votre abonnement !

S'abonner à la formule PREMIUM du magazine Produits de la mer, c'est bénéficier d'un abonnement papier

+ numérique comprenant :

- + La **newsletter**, tous les 15 jours
- + L'accès gratuit aux rubriques payantes du site
- + Le **Guide des espèces** (d'une valeur 30€)
- + L'annuaire des produits de la mer 2022 (d'une valeur 75€)
- + Votre **invitation annuelle personnelle** pour LE LABO DE L'INNOVATION (d'une valeur de 150€)

Vous pouvez nous contacter pour mettre en place votre abonnement au 09 81 44 44 43 ou sur le lien :

<https://pdm-seafood.fr/products/offre-abonnement-opec> ⁽²⁾



L'OPEF à proximité de ses adhérents !

⁽¹⁾ & ⁽²⁾ sous réserve d'éligibilité par l'OPEF du statut adhérent



OPÉRATION LA GRANDE DÉBARQUE 2021 – LGD 2021



et



L'OPEF s'associe à **NORMANDIE FRAICHEUR MER**, pour lancer la nouvelle édition de **LGD** à retrouver dès **octobre 2021 jusqu'à mi-décembre**. La coquille Saint-Jacques de Normandie est tellement attendue qu'elle a suscité la création de cet évènement gourmand depuis 2018. La Grande Débarque est un **jeu « Consommateurs »** qui permettra, pour vos clients les plus chanceux, de gagner un voyage en Normandie, un poids en coquille Saint-Jacques, etc...

Pour vous inscrire et obtenir votre kit de communication (totem, fiches recettes, tabliers) et les coupons-jeu, retrouver toute l'information et les modalités du concours dans notre prochain numéro de l'INFO...



L'OPEF est l'organisation professionnelle qui travaille au quotidien pour la défense de la poissonnerie !

Nous contribuons quotidiennement au dialogue social où nous défendons la position des entreprises et à l'évolution de la Convention Collective de la Poissonnerie en lien avec les organisations syndicales représentatives dans notre branche



Toutes les semaines, nous défendons vos intérêts avec les différentes instances Partenaires



Nous représentons les poissonniers auprès de tous les partenaires : ministères, acteurs économiques et sociaux et les acteurs de la filière



Nous sommes l'interlocuteur officiel patronal en lien avec la Commission Paritaire du Régime de Branche



Nous sommes l'interlocuteur officiel auprès de vos organismes de formation, pour y porter la position employeur



Nous organisons le concours des MOF dans la branche en lien avec



Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité,
L'OPEF a besoin de vos adhésions !
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 avril :

Marée Distribution, à BOUNIAGUES
La Poissonnerie Visconti (POM'MAREE), à HAGONDANGE
Chez Cyril, à SÈTE
La poissonnerie de M. CAZORLA, à MILLAU
La Marée Pont-de-Vaux, à PONT-DE-VAUX
La poissonnerie l'Espadon, à MONTELIMAR
Les Contes de la Mer, à SEYNOD
Aux Délices de l'Océan, à PLOEMEUR
Les établissements RIBET BEYRAND, à LIMOGES
POISSONS, à Paris 3^{ème}
Boniface Coquillages, à PERPIGNAN
La Poissonnerie JODEAU, à MONTFORT-LE-GESNOIS
La Poissonnerie, à CHANOPOST
La Poissonnerie, à FERRIÈRES-EN-BRAY

La poissonnerie REGOLA, à MIRIBEL
La Poissonnerie d'Armor, à CONCARNEAU
La Poissonnerie du BRETHON, à VICHY
La P'tite Dieppoise, à LES ANDELYS
Le Marché aux Poissons, à FECAMP
La Poissonnerie TROADEC, à MORLAIX



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 I 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 des poissonniers des Hauts de France**
M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51

⑬ **Fédération des poissonniers d'Île de France**
M. Xavier GEOFFROY - 01 42 23 00 70
M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34

② **Référent Poissonniers de Normandie**
M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09

⑭ **Référent Grand Est**
M. René SCHALLER - 06 60 25 14 24
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58

③ **Référent Poissonniers de Bretagne**
OPAM-B - 02 97 37 23 13

④ **Référent de Pays de Loire**
M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37

⑮ **Référent des poissonniers du Centre**
M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

⑤ **Référent de Poitou Charente**
M. Olivier DUPUY - 06 84 78 99 21
M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30

⑫ **Référent Bourgogne France - Comté**
M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

⑥ **Référent d'Aquitaine**
M. Patrice LUCINE - 06 08 05 62 42

⑪ **Syndicat des poissonniers Auvergne Rhône-Alpes**
M. Franck ALDANA - 06 74 56 03 98
Association Lyon Poissonnier Ecailler
M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99

⑦ **Référent de Midi-Pyrénées**
M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80

⑨ **Fédération des poissonniers de PACA**
M. Armand BARBAUD - 06 22 13 79 99

⑧ **Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon**
M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34

⑩ **Syndicat des poissonniers de Corse**
M. Gilles BAZALLI - 04 95 34 20 60

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





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