



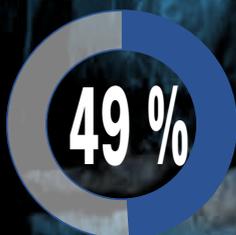
L'INFO

de La POISSONNERIE française

N° 51 avril 2021

VOTRE POISSONNIER À VOS CÔTÉS POUR LA PRÉSERVATION DE NOS OCÉANS ET DE LEURS RESSOURCES

Ouverture de coquilles
Saint-Jacques en amont
de la vente, une pratique
courante pour tous les
poissonniers-écaillers
p. 4/5/7



Plastiques
usage unique



Déchets autres
que le plastique



Autres
plastiques



Déchets plastiques
provenant de la pêche

ORIGINE DE LA POLLUTION DU PLASTIQUE DANS NOS OCÉANS

Commission Européenne : plus d'information sur www.europarl.europa.eu/portal/fr

Prévoyance : La désignation de
bénéficiaire, un choix important
pour l'attribution du capital décès !

P. 8 et 9

GRAND CONCOURS « THON ROUGE
DE LIGNE – Pêche artisanale / OPEF »

P. 11 et 13

Les jours fériés, mode d'emploi ! P. 16

L'OPEF et le CRIIT agro-alimentaire-de-
la-Rochelle, un partenariat utile et une
réponse à vos questions techniques !

P. 19

France Filière Pêche aux côtés
de la filière et des Poissonniers

P. 22 et 23

GRAND CONCOURS OPEF & Thon Rouge de Ligne Pêche artisanale



THON ROUGE DE LIGNE
PÊCHE ARTISANALE





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,

Les mois se suivent et nous ne voyons toujours pas la fin de cette pandémie. Si nos commerces restent, dans l'ensemble relativement épargnés, nous sommes confrontés à des difficultés importantes dans les zones touristiques. Nous subissons également le couvre-feu d'abord à 18 heures puis à 19 heures depuis plus de trois mois désormais, et celui-ci se révèle être très impactant pour les boutiques, notamment sur l'activité d'écailler. Il nous faut tenir.

Au cours du mois écoulé, les sujets ont été très nombreux. Nous sommes intervenus auprès de nos interprofessions pour que les saisonniers soient éligibles à l'activité partielle. Nous avons obtenu en partie gain de cause. En effet, seuls les saisonniers « professionnels » entreront dans le dispositif. Comment accepter de laisser de côté tous les jeunes étudiants qui entrent sur le marché du travail, particulièrement affectés par la situation actuelle, et qui, de tout temps, ont occupé dans nos entreprises des emplois nous secondant pendant les périodes de forte activité ? Nous avons également agi afin de permettre aux salariés et chefs d'entreprises des commerces de proximité d'être prioritaires au niveau de la vaccination. C'est un échec pour le moment mais nous continuerons à faire entendre notre position. En effet, celle-ci vient d'être « ouverte » au plus de 55 ans, mais c'était déjà le cas... Il s'agit plus d'un effet d'annonce pour un « coupe-file ». C'est dommage. Le gouvernement aurait pu marquer la reconnaissance à tous ceux qu'il qualifie de « deuxième ligne » depuis des mois.

Parmi les gros dossiers de ce début d'année, la vente de coquilles Saint-Jacques préalablement dénoyautées par les artisans poissonniers écaillers. Alors que la saison se termine, nous avons eu plusieurs remontées de contrôles et de verbalisations. Nous avons agi avec nos partenaires et interprofessions – CGAD et CRITT – et nous restons fermes sur notre position : rien ne nous interdit cette pratique. Nous vous transmettons dans nos pages une première analyse de la situation et reviendrons vers vous dans les numéros suivants avec un protocole et les résultats de nos échanges avec l'administration. Je tenais également à vous informer que nous avons renforcé nos liens avec le CRITT agroalimentaire

(Centres Régionaux d'Innovation et de Transfert de Technologie) ce qui nous permettra de faire face à l'ensemble des questions des adhérents de l'OPEF et de leur apporter des réponses claires, reposant sur des textes et qu'ils pourront opposer à l'administration en cas de désaccord.

Sur un tout autre sujet, celui de la vie de la branche, nous attendons également le résultat des élections TPE. Celles-ci se sont terminées le 6 avril et elles détermineront les partenaires sociaux qui négocieront avec nous au cours des 4 années à venir. Nous vous tiendrons informés. Plus que jamais, même si vous avez le sentiment que toutes ces problématiques ne vous touchent pas au quotidien, il faut rester informé et relayer les informations de votre syndicat.

Ce mois-ci encore, nous avons reçu beaucoup de questions juridiques de votre part. Vous êtes de plus en plus nombreux à nous solliciter et nous vous en remercions car c'est l'essence même d'un syndicat que d'éclairer et d'apporter des réponses à ses membres.

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 :



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 :



Sommaire

- P. 4** Ouverture de coquilles Saint-Jacques en amont de la vente, une pratique courante pour tous les poissonniers-écaillers
- P. 8** Prévoyance : La désignation de bénéficiaire, un choix important pour l'attribution du capital décès !
- P. 10** Apprentissage : Prolongation des aides de l'État !
- P. 12** Le défilibrateur : quelles obligations pour les poissonniers ?
- P. 13** GRAND CONCOURS « THON ROUGE DE LIGNE – Pêche artisanale / OPEF »
- P. 15** L'AFPF, au-delà de la formation un suivi des entreprises
- P. 16** Les jours fériés, mode d'emploi !
- P. 17** À l'APGIS, votre santé compte pour nous. Rendez-vous chaque mois pour un point d'information prévention !
- P. 18** Succès pour nos affiches « Pensez à rapporter vos sacs plastiques »
- P. 19** L'OPEF et le CRITT agro-alimentaire-de-la-Rochelle, un partenariat utile et une réponse à vos questions techniques !
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 24** Annonces
- P. 27** Informations pratiques

L'OPEF revendique ce droit pour tous les poissonniers-écaillers de pratiquer le décoquillage ou l'ouverture d'une coquille Saint-Jacques vivante, par avance de la vente. Nous agissons pour que la réglementation soit précisée et le droit sécurisé.

Il s'agit d'une pratique très courante de nos artisans qui jusqu'alors ne posait aucun problème. La situation a changé. Nous apprenons depuis plusieurs semaines, par les remontées de nos adhérents, qu'elle fait partie d'un point de contrôle de la part des gendarmes maritimes sur tout le littoral.

Exemples de contentieux subis par nos adhérents :

Cas.1 : un revendeur M. X d'Erquy a été verbalisé pour avoir ouvert ses coquilles par avance de la vente. Il avait présenté les

sacs de coquilles sur son étal et leurs étiquettes de salubrité. Il n'y avait aucun doute possible mais les agents, oralement, lui ont reproché l'ouverture « par avance ». Le Procès-Verbal signé lors de la verbalisation (sans double entre ses mains) ne reprenait pas « exactement » ce qu'il pensait avoir signé.

Cas. 2 : le dernier en date concerne notre adhérente Mme Z. Après un contrôle des affaires Maritimes elle sera verbalisée. La nature de son infraction est passible d'un délit pénal (délict de tromperie) et d'une contravention de 3^{ème} et 5^{ème} classe.

Son stand de vente en détail présente des noix de Saint-Jacques décortiquées dans des barquettes individuelles sur lesquelles il n'avait pas été fait mention de l'origine, la provenance du produit ; lesdites boites étaient placées à proxi-

mité immédiate des produits non décortiqués avec toutes les mentions. Les deux produits sont au même prix et la préparation est offerte. Cette pratique lui permet d'anticiper la demande de préparation des clients par soucis d'efficacité. Il lui est reproché d'avoir trompé le consommateur à cause de l'absence de ces mentions. Le consommateur ne pouvant pas savoir si ces produits décortiqués ont la même origine que ceux qui ne le sont pas. En effet, pour le contrôleur, le consommateur n'a absolument aucun moyen d'obtenir les informations suivantes :

- Quantité : poids net,
- Origine : pays, région,
- Qualité substantielle : traitement subi par le produit (ingrédients ajoutés ?), état physique du produit (décongelé ?), etc.
- Nature.



L'OPEF dénonce fortement ces contrôles qui pénalisent les artisans alors même que cette pratique est très largement pratiquée sur tout le territoire, n'a jamais posé de problème de santé publique et qu'aucun texte ne l'interdit.

C'est pourquoi nous avons décidé d'accompagner cette adhérente dans ce cadre et lui apporter l'aide juridique de notre conseil.

Force est de constater qu'il était attendu, pour notre adhérente, d'indiquer :

→ Un étiquetage avec les renseignements : dénomination, nom scientifique, la zone de capture, le mode de production (dragage, chalut, plongée), le nom du pays d'origine et les allergènes (exigence du décret 2015-447), mais aussi une DLC + la mention « à consommer avant le ».

La position de l'OPEF est que les artisans peuvent décoquiller les coquilles Saint-Jacques en amont de la vente à condition de respecter scrupuleusement les mentions légales. Ils peuvent les vendre en vrac ou en barquettes préemballées.

ATTENTION : au préemballage des produits.

Les producteurs doivent étiqueter tous les produits s'ils sont préemballés dans la mesure où la mise en barquette ne résulte pas du désir d'un client en particulier ⁽¹⁾.

Ex. : Il y a trois ans, (sous les halles du marché au poisson du Havre) le débat sur la vente de noix de saint Jacques décoquillées et préemballées dans des boîtes en plastiques avait surgi : les affaires maritimes ont eu l'occasion de rappeler que cette pratique n'était pas réglementaire (cause évoquée : santé publique) et qu'il s'agissait simplement d'une tolérance qui tendait à disparaître. Une pétition avait été lancée afin de maintenir cette possibilité pour les commerçants. R2004 rappelle cette interdiction.

L'OPEF dénonce fortement cette position de principe de l'administration dont nous contestons la légalité et nous agissons pour que les artisans poissonniers écaillers puissent en toute liberté proposer des noix décoquillées par leur soin à la vente.

Nous ne pouvons que constater la pratique des tribunaux pour qui : **le défaut d'information en matière d'étiquetage alimentaire (plus largement de consommation) suffit à caractériser la tromperie du consommateur** (donc à qualifier comme cela l'infraction). Cependant, il conviendra de prouver que le poissonnier n'avait pas d'intention frauduleuse (élément qui jouera en sa faveur car il sera pris en compte par les tribunaux).

Pour nous aider dans cette démarche l'OPEF a lancé une étude technique et juridique poussée auprès de la **CGAD** et du **CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle**.

Leurs précieuses informations nous ont permis d'avancer sur ce dossier épineux et sensibles.

Exemples de réponses de nos partenaires :

«...Les produits vivants sont soumis à un étiquetage spécifique, de même que les produits décoquillés non préemballés, de même que les produits décoquillés vendus préemballés. Il n'y a pas de température de conservation réglementaire pour les produits vivants. Les mollusques décortiqués-décoquillés doivent être conservés à la température approchant celle de la glace fondante définie comme étant 0 à 2°C...⁽²⁾»

Bruno LE FUR Conseiller technologique filière produits aquatiques

Crutt Agro-Alimentaire

P. 5

« ...une coquille décoquillée n'est plus un mollusque bivalve vivant donc les mentions d'information du consommateur ne peuvent y faire référence par exemple... Certains critères de qualité sanitaire ou de conformité de taille doivent être vérifiés avant le décoquillage...»

Sandrine RIZE
Chef de département
Hygiène, Sécurité, Qualité et Environnement
CGAD
Les entreprises alimentaires
Associations de proximité
Membres de l'UAP



Organisation des Poissonniers-Écaillers de France

PROFESSIONNELS DU COMMERCE DU POISSON, DES COQUILLAGES, DES CRUSTACÉS ET DES PRODUITS TRAITÉS DE LA MER

Commandant
Officier de Police Judiciaire
détaché auprès des Douanes

Paris, le 14 avril 2021

Objet : Soit transmis n°20/17

Monsieur,

Je vous écris en ma qualité de Président de l'Organisation des Poissonniers Ecaillers de France (OPEF) concernant la procédure ouverte à l'encontre de Monsieur [redacted] entendu par vos soins le 12 avril dernier pour « Tromperie sur la nature, la qualité substantielle l'origine ou la quantité d'une marchandise ».

Il a été notamment reproché à Monsieur [redacted] l'ouverture de coquilles Saint-Jacques en amont de la vente, constatée le 17 octobre 2019.

Or, il s'agit d'une pratique très courante chez les poissonniers écaillers qui n'est d'ailleurs pas interdite par le guide des bonnes pratiques de la profession. En outre, nos deux structures organismes de conseil : la CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail) et le CRITT (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie Agroalimentaire) nous confirment qu'aucun texte ne fait obstacle à ce décortilage en amont de la vente. Les mareyeurs et grossistes en produits de la mer commercialisent d'ailleurs des noix de Saint-Jacques sans que la pratique ne leur soit reprochée.

C'est pourquoi les difficultés de notre adhérent nous interpellent et je souhaitais vous en aviser.

Eu égard à l'intérêt que comporte ce dossier pour notre profession, je vous serais reconnaissant de bien vouloir m'informer des éventuelles suites judiciaires qui seraient données à cette affaire.

Je vous en remercie par avance et vous prie de croire, Monsieur, en l'assurance de mes respectueuses salutations.

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



Organisation des Poissonniers Écaillers de France

OPEF - 98 boulevard Pernelle - 75050 PARIS CEDEX 17 - SIRET 845 367 036 00025
Tel : 01 40 53 47 76 - Courriel : contact@poissonniers.com

www.poissonniers.com

Page | 1 sur 1

Après ces informations recensées, l'OPEF, conjointement avec nos deux structures de conseil la CGAD et le CRITT, a décidé d'écrire à l'Officier de Police Judiciaire détaché auprès des Douanes. Ce premier courrier a pour objet de si-

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,**

Le printemps va enfin montrer le bout de son nez et c'est tant mieux ! Nous allons pouvoir

dès à présent mettre en avant notre gamme de brochettes de poisson, paëllas, recettes apéritives....

Proposons des idées estivales à nos clients !

Penser à la compléter avec celle de votre service achats. Une multitude de produits traiteur à faire découvrir à vos clients, de la brandade de Morue authentique aux tielles sétoises en passant par des salades de crustacés...on en salive d'avance !

Côté produits, préparez-vous pour la pêche du thon rouge de ligne de Méditerranée ! Les bateaux sont prêts à appareiller pour la pêche et votre service achats ne va pas tarder à vous faire les

meilleures offres. Cette année, votre Groupement s'est attaché à vendre des poissons issus de la pêche durable.

Outre l'étiquette accrochée sur chaque thon rouge, vous recevrez dans vos caisses des étiquettes « Sélection Corail » que vous pourrez mettre sur vos étals. Le label de qualité est primordial pour votre image de professionnel : c'est un gage de confiance pour votre client. Tendre vers la qualité, c'est l'objectif à ne jamais oublier !

DELANCHY

Suite aux différents courriers que vous avez reçus du transporteur Delanchy, une nouvelle grille tarifaire doit être mise en place à partir du 1^{er} avril 2021 avec une augmentation de 3% ainsi qu'une majoration du minimum de poids passant de 31kg à 40kg.

Concernant le Groupement Scapp – Poissonnier Corail, la majorité de ses adhérents commandent déjà au-delà de 40kg journalier.

La coopérative, toujours au service de ses adhérents, est suffisamment puissante aujourd'hui pour prendre en charge les augmentations de 2021 ; donc à partir du 1^{er} mai 2021, **la Scapp a décidé de ne pas augmenter ses tarifs de transport facturés à ses adhérents ; elle prendra en charge l'augmentation des 3% et elle maintiendra un minimum de 31kg journalier comme précédemment.**



A tous les poissonniers de France (non-adhérents au Groupement Poissonnier Corail), si vous avez des difficultés à atteindre ce poids minimum de 40kg, contactez-nous. Nous essaierons de vous aider à trouver une solution.

Pour plus de renseignements, contacter directement José, notre commercial au 06 35 59 00 69

Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

LE SPÉCIALISTE DE
LA POISSONNERIE

**LA BOUTIQUE
DU POISSONNIER**

COMMANDES ET INFORMATIONS
Stéphanie au 05 61 54 89 54



LE 1^{er} PLATEAU FRUITS DE MER

ÉCOLOGIQUE
Livraison Offerte

La pollution provoquée par les matières plastiques est plus que jamais à l'ordre du jour. Il est temps de réagir en adoptant des habitudes de consommation différentes. La Boutique du Poissonnier est là pour vous aider à développer, là où c'est possible, des alternatives d'emballage soutenables et écologiques. Ces plateaux sont des produits naturels, renouvelables, biodégradables et compostables.

PACK PROMO QUANTITE LIMITEE	TARIFS ADHERENTS SCAPP / OPEF	TARIFS NON ADHERENTS	INFO PRIX HORS PROMO
150 Petit+180 Moyen+150 Grand	538.90€ Ht/Le Pack	544.90€ Ht/Le Pack	586.90€ Ht/Le Pack
180 Petit+210 Moyen+180 Grand	634.90€ Ht/Le Pack	644.90€ Ht/Le Pack	701.00€ Ht/Le Pack
210 Petit+240 Moyen+210 Grand	724.90€ Ht/Le Pack	745.90€ Ht/Le Pack	815.10€ Ht/Le Pack

SAC CABAS PERSONNALISABLE QUANTITE LIMITEE

Sac cabas personnalisé avec vos coordonnées sur les deux faces. Pour une meilleure visibilité de votre point de vente auprès de votre clientèle.
Dimensions : 40X20X35 (PP tissé)

Tarifs Adhérents SCAPP/OPEF	Tarifs non Adhérents
285€/Ht le colis (soit 0.95€ Ht/Pièce)	330€/ht le colis (soit 1.10€ Ht/Pièce)



Livraison Offerte
Colis de 300 pièces

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 pour l'amélioration de la connaissance de la ressource et des écosystèmes. Pour certaines espèces emblématiques de la pêche française, il s'agit d'un pré-requis indispensable à la pérennité de l'activité des flottilles.

La langoustine a fait l'objet de plusieurs projets, qui permettent aujourd'hui d'avoir une vision précise de l'état de la ressource, et de minimiser les captures de juvéniles.

Étude du recrutement des juvéniles de langoustines avec le projet LANGOLF TV :

• Que voulait-on savoir ?

L'objectif du projet était de mieux connaître l'écosystème de la langoustine sur la grande vasière et d'estimer précisément la ressource.

• Qu'a-t-on découvert ?

Grâce à un système de vidéo sous-marine, scientifiques et professionnels ont pu déterminer le nombre de terriers à langoustine et ainsi estimer, chaque an-

née depuis 2014, le nombre d'individus présents à cet endroit (en 2019, plus de 3,7 milliards d'individus pour une surface de près de 17 000 km²).

• Qu'est-ce que cela a changé pour la gestion des pêches ?

En améliorant la connaissance de l'espèce et de son environnement, scientifiques et professionnels ont pu obtenir une vision précise de l'abondance, et adapter la gestion des pêches en conséquence.



Étude de la survie des juvéniles de langoustines avec le projet SURTINE :

• Que voulait-on savoir ?

L'objectif du projet était de récolter des données et améliorer les pratiques de tri à bord pour maximiser la survie de langoustines non commercialisables (hors taille) après leur remise à l'eau.

• Qu'a-t-on découvert ?

L'étude a permis de déterminer un taux de survie de 37 % pour les langoustines rejetées après tri standard à bord et de 51 % pour les langoustines triées via le dispositif spécifique composé d'une table de tri liée à une goulotte de rejets, permettant de remettre à l'eau les langoustines hors taille aussitôt triées.



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.





Goulotte et table de tri sur un langoustinier

• Qu'est-ce que cela a changé pour la gestion des pêches ?

Cette amélioration des connaissances a permis d'équiper les chalutiers langoustiniers du Golfe de Gascogne et d'ainsi diminuer l'impact de cette pêcherie et d'assurer la pêche de demain.

A l'issue du projet SURTINE



Valorisation :

LES WEBI MER FRANCE FILIÈRE PÊCHE :

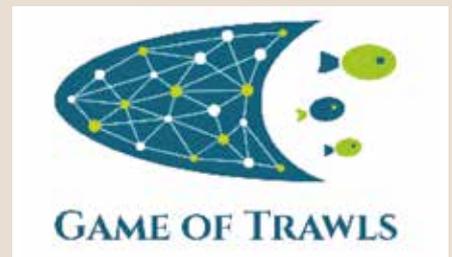
le nouveau rendez-vous des projets pour la pêche de demain

France Filière Pêche proposait le 26 mars dernier un tout nouveau rendez-vous numérique intitulé les WebiMer de France Filière Pêche. Ces rendez-vous réguliers mettent en lumière les projets co-financés par l'association et l'importance des collaborations scientifiques – pêcheurs pour la pêche de demain. Ce premier rendez-vous, qui a accueilli près de 100 internautes, portait sur le chalut et les innovations permettant d'améliorer sa sélectivité ainsi que de diminuer son impact sur les fonds marins.

Après avoir brièvement rappelé le contexte de la pêche chalutière française, les fondateurs de l'engin « chalut » ont été rappelés : existence de deux types de chaluts (pélagique et de fond), description de leurs caractéristiques et leur fonctionnement tout en soulignant leurs enjeux de sélectivité, d'impacts environnementaux ainsi que le poids de la flotte chalutière dans la pêche française.



Afin de répondre aux enjeux de la pêche au chalut, France Filière Pêche co-finance plusieurs projets dont « Game of Trawls », présenté par Julien Simon, et « Reverse », présenté par Benoît Vincent, tous deux chercheurs à l'Ifremer.



En s'appuyant sur l'intelligence artificielle, qui permet de reconnaître les poissons, et des techniques d'échappement, ce projet apporte de nouvelles perspectives en matière de sélectivité active du chalut.

Pour en savoir plus : www.ifremer.fr

Plusieurs années de recherche et de collaboration entre pêcheurs et scientifiques ont permis de développer des panneaux volants et inversés afin de diminuer notablement l'impact sur les fonds marins, la suspension de particules et les dépenses énergétiques.

Pour en savoir plus : www.ifremer.fr



Le WebiMer s'est terminé par un temps d'échange dédié aux questions et un sondage pour déterminer le sujet du prochain WebiMer France Filière Pêche, qui portera donc sur la pêche au casier ou à la nasse, et aux projets d'innovation qui leur sont dédiés.

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

RECHERCHE POISSONNIER AMBULANT SUR LE MARCHÉ DE COULOUNIEUX- CHAMIER, PROCHE PÉRIGUEUX

La ville de Coulounieux-Chamiers (24660) avec ses 7 500 habitants, proche de Périgueux recherche pour son marché annuel du dimanche matin de 8h 30 à 12h 30 :

Un poissonnier ambulant qui vendra sur la place du marché, poissons, coquillages et crustacés, et une partie traiteur.

C'est un marché qui fonctionne bien et que la nouvelle équipe est en train de dynamiser.

Il y a peut-être la possibilité de faire un autre marché les samedis matins dans un rayon de 15 km.

Veuillez adresser votre proposition à l'attention de :

M. MANIERE, élu de cette ville au 06 72 52 80 02
ou par mail à b.maniere@coulounieux-chamiers.fr

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.

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**



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 À LOUDÉAC, CENTRE BRETAGNE, TRÈS BELLE POISSONNERIE « TRAITEUR »

En vue d'une prochaine retraite, Philippe gérant depuis plus de 20 ans, vend cette très belle affaire en constante évolution et très belle rentabilité.

Équipe dynamique de 3 personnes à ses côtés.

Possibilité accompagnement, achats en direct à la Criée de Lorient (véhicule compris).

Exclusivité, accessibilité (parkings), clientèle variée, activité Traiteur en pleine évolution, loyer très raisonnable.

CA 2019/2020 HT 384 800 €

Prix estimé : 138 000 €

Contact :

philippe.leguirinec@laposte.net



À VENDRE VOLKSWAGEN CRAFTER 35TDI - 136 CV - Clim

- 156 000 Km - Caisse Isotherme
- Groupe Froid secteur et route Carrier Xerios 350,
- 1^{ère} Mise en circulation décembre 2015,
- Révision des 153 000 km faite par VW,
- 4 pneus neufs, bougies de préchauffage, plaquettes et disques freins neufs, CT OK.

Prix ARGUS : 13 000 € TTC

Contact : **06 08 57 53 13**

ou **05.56.60.47.07**



SAINT LAURENT DE CHAMOUSSET 69930 (RHÔNE)

Village très dynamique dans les monts du lyonnais recherche un poissonnier sur ses marchés du lundi et/ou samedi matin 7h30 à 12h. Marché ayant obtenu un trophée des marchés de la région Rhône Alpes en 2020

Contact : **Mairie - 72, rue de Lyon 69930 Saint Laurent de Chamousset** ou

mairie@saintlaurentdechamousset.fr

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.





DEVENEZ POISSONNIER !

Envie d'apprendre un métier de passion ?
Devenez Poissonnier-Écailler !



CAP POISSONNIER ET ÉCAILLER

FORMEZ-VOUS EN ALTERNANCE !

Vous avez entre 15 et 30 ans ?

Avec le CAP Poissonnier-Écailler, l'URMA-LOIRE-ATLANTIQUE
vous propose une formation et un métier !

+ D'INFOS

Jimmy VILLA - Développeur de l'apprentissage
07 86 04 47 40 - jvilla@artisanatpaysdelaloire.fr

Avis à tou(te)s nos adhérent(e)s



Merci de nous envoyer vos plus belles photos (vous au sein de votre établissement), une surprise vous attend dans notre prochain numéro...

A nous transmettre par mail :
sga@poissonniers.com ou par
courrier OPEF – 98 boulevard
Pereire 75850 PARIS CEDEX 17

**Pour toutes questions n'hésitez pas à contacter
Florence EMERY au 06 59 52 88 27**



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 les 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)

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



SPEF

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 I ZA La Tourelle 2
22 400 NOYAL
Tél . 09 81 44 44 43

SCAPP Poissonnier Corail

Société Coopérative Artisanale de Poissonniers Professionnels I MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis I 31200 TOULOUSE
Tél: 05.61.54.66.23

OPEF

98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17
Tél. 06 45 12 53 10

REMALIM

98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17
Tél. 06 45 12 53 10

1 Référent des 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 Loire
M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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