



L'INF

de La POISSONNERIE Française

N° 48 décembre 2020

Concours MAF « Un des Meilleurs Apprentis de France » **Poissonnier, Écailler, Traiteur, Promotion Bernard BURBAN**, un bien beau concours 2020 P. 4 & 5



Les Métiers de l'HÔTELLERIE, de la RESTAURATION et de l'ALIMENTATION
100 % en alternance



L'OPEF TAPPE DU POING SUR LA TABLE P. 6

Le THON ROUGE de ligne PÊCHE ARTISANALE P. 9

AFPFF : des contenus « sur-mesure » pour les poissonniers P. 13

Le Prix du goût d'entreprendre P. 17

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

Cadeau Agenda 2021

L'OPEF vous souhaite de Joyeuses Fêtes





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



Cher(e)s collègues,

2020 restera une année à part. Beaucoup d'entre nous souhaitent tourner au plus vite cette page d'histoire qui a bouleversé notre vie et ébranlé l'économie mondiale. La Covid-19 a en effet modifié notre quotidien, changé nos habitudes. Le premier confinement a été particulièrement déstabilisateur. Pour le second, nos entreprises, toujours plus résilientes, se sont mieux adaptées. Il n'en reste pas moins que nos entreprises ont souffert sur l'année et en sortent, pour beaucoup, fragilisées.

L'OPEF, que vous m'avez confié l'honneur de présider, a tenté de vous accompagner le mieux possible, ne serait-ce qu'en vous informant, régulièrement, sur la situation et sur vos droits. Plus que jamais pour faire face à la crise, la solidarité s'est avérée une valeur fondamentale, pour ne pas dire vitale. Unis, organisés, nous sommes plus forts pour résister, négocier et défendre nos intérêts. Ce sont les missions de notre organisation. **Pour cela, un seul bulletin de vote, une seule expression : l'adhésion.**

Aujourd'hui encore, nous devons serrer les rangs pour assurer notre avenir. Car notre secteur, même s'il a été épargné par les fermetures administratives, est également durement éprouvé. Particulièrement dans les lieux où le tourisme représente une activité importante : littoraux, stations thermales, montagnes.

Se fédérer constitue une raison de plus pour se protéger contre la concurrence parfois illégale et déloyale d'individus s'improvisant opportunément poissonniers ou écaillers, toujours plus nombreux, notamment au moment des fêtes. Ce sujet est traité, comme vous pourrez le lire dans ce dernier numéro de l'année.

Evidemment, pour certains restaurateurs, il s'agit parfois de survie que de vendre à emporter des plateaux de coquillages. Nous en sommes conscients. C'est pour cela que nous proposons des partenariats gagnant-gagnant, qui permettront à chaque métier d'exister tout en respectant les normes d'hygiène et nos clients. Les situations exceptionnelles n'exonèrent personne du cadre légal.

Cher(e)s collègues, je vous demande de ne pas oublier la formation et d'essayer de trouver un moment l'an prochain, pour vous former, vous et vos salariés.

En 2021, d'autres défis nous attendent. Nous aurons l'occasion d'en reparler ici, dans ces colonnes. En attendant, je vous souhaite à tous de bonnes fêtes de fin d'année et vous présente avec quelques jours d'avance mes meilleurs vœux. Et la santé !

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

Retrouvez
 votre agenda 2021
en édition spéciale
- format « bon de commande » - livré
directement à nos
adhérents dès
le 21 décembre !



Sommaire

- P. 4** Concours MAF « Un des Meilleurs Apprentis de France » Poissonnier, Écailler, Traiteur, Promotion Bernard BURBAN, un bien beau concours 2020
- P. 6** L'OPEF tape du poing sur la table
- P. 9** Le THON ROUGE de ligne PÊCHE ARTISANALE
- P. 10** Recrutement des apprentis Aides et fonctionnement
- P. 11** Commerces - nécessaire stricte application du protocole
- P. 13** AFPF : des contenus « sur-mesure » pour les poissonniers
- P. 14** APGIS - les solutions pour limiter vos dépenses de santé
- P. 15** Trouver le local commercial idéal à Paris avec le GIE Paris Commerces
- P. 16** Travail de nuit - avis d'extension de l'avenant du 6 février 2019
- P. 17** Le Prix du goût d'entreprendre
- P. 18** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 20** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 22** Brèves OPEF

Édité par l'OPEF

98 boulevard Pereire 175850
PARIS CEDEX 17
09 81 44 44 43

Directeur de la publication et de la rédaction

Silvère MOREAU

Rédacteur

Pierre-Luc DAUBIGNÉY
& 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.uniondelapoissonnerie.org
Suivez toutes les actions
de l'OPEF sur Facebook



Partenaires :



Concours MAF « Un des Meilleurs Poissonnier, Écailler, Traiteur, Promotion



Le récit de la journée par Monsieur **Éric DERENNES**, directeur du centre de Rungis du CFA MÉDÉRIC-RUNGIS

Le mercredi 9 décembre 2020, le CFA Médéric-Rungis a eu l'honneur d'accueillir dans son établissement de Rungis, sur le MIN, le 35^e concours « Un des meilleurs apprentis de France » 2020 dans la spécialité poissonnier écailler traiteur.

Quatre finalistes, **Nolan ALARCON** et **Maël CAUSSIEU** pour la Nouvelle Aquitaine, **Lucas FONTAINE** et **Renaud SACRISPEYRE** pour l'Île-de-France, ont brillamment concouru dans une succession d'épreuves complémentaires qui traduisent l'exigence et la richesse du métier de poissonnier écailler traiteur.

De l'épreuve de connaissances théoriques – nécessaires à développer toute activité industrielle et commerciale – à celle de traiteur qui souligne savoureusement la capacité de ces futurs artisans à sublimer les produits de la mer et à les respecter, en passant par la réalisation ô combien artistique et technique d'un plateau de fruits de la mer et par l'épreuve reine du filetage à travers laquelle s'exerce toute la *maestria* de l'intelligence de la main.



Ces quatre apprentis ont enchanté cette journée par la maîtrise de leur art. Si un seul – **Renaud SACRISPEYRE** – a obtenu la médaille d'or et le titre afférent, aucun n'a démerité. Ce 9 décembre, il fut ce primus inter pares qui confère au titre sa valeur et tisse déjà le lien avec le concours 2021.

Ces quatre apprentis ont brillé par le bon état d'esprit qui les a animés, leur gentillesse rare et leur bonne humeur fraternelle et égale. Ne pas le souligner

ici et à notre époque aurait été imparadonable.

La réussite de ce concours doit aussi à la présence chaleureuse de quelques parents qui ont soutenu leur champion, ce qui nous a permis de faire de belles rencontres humaines.

Nous remercions les membres du jury le quel fut un véritable jury national de qualité, composé de professionnels confirmés, renommés et titrés. Monsieur **René SCHALLER** représentait la



DAUBIGNEY, Président et Secrétaire général de l'OPEF, ainsi que Monsieur **Didier PIEUX**, président de l'ADPSP pour leur implication dans la réussite de ce projet. En outre, les partenaires sociaux, toujours à travers l'ADPSP remettront dans les jours qui viennent, une mallette complète de couteaux aux 4 finalistes, geste symbolique pour marquer leur entrée dans le métier, la crise actuelle en ayant retardé la livraison...

Lorraine, Monsieur **Silvère MOREAU** l'Île-de-Ré, Monsieur **Sébastien BONNIVARD** l'Île-de-France et Monsieur **Bruno GAUVAIN**, Meilleur Ouvrier de France, La Rochelle – qui l'a présidé. Leur a été adjoint un observateur en la personne de Monsieur **Jordan GOUBE**, également Meilleur Ouvrier de France, le plus jeune, et ancien élève du CFA DE RUNGIS. Le métier peut s'enorgueillir de leur traitement rigoureux des épreuves, mais avec une bienveillance raisonnée et une approche pédagogique remarquable. Les candidats ont été reçus individuellement à l'issue de la proclamation des résultats pour un entretien de bilan détaillé. Médaille ou non, chacun est reparti avec une expérience et des conseils avisés.



Nous espérons que les images de ce beau concours susciteront des vocations parmi les adolescents et les jeunes adultes.



Grâce à l'Organisation des Poissonniers Ecaillers de France (OPEF) et avec l'appui financier de l'ADPSP, l'association du paritarisme de la branche de la poissonnerie, le concours a pu être diffusé sur les réseaux sociaux en direct. C'est pour nous une nouveauté et l'opportunité de faire connaître le plus largement possible le métier de poissonnier, notre CFA et l'apprentissage. Nous remercions chaleureusement Monsieur **Silvère MOREAU** et Monsieur **Pierre-Luc**



Apprentis de France » Bernard BURBAN, un bien beau concours 2020

Cette année particulièrement, ce concours d'excellence n'a pas dérogé à sa vocation et à sa réputation. Le développement d'un métier, d'une activité ou d'un art est à ce prix. Plus important encore, finalistes et médaillés participent sans le savoir à un vaste et profond

mouvement de curiosité et d'intelligence d'une multitude dont le métier a besoin de manière vitale.

Nos quatre finalistes de 2020 ont confirmé cette vision. Merci à eux. L'avenir désormais leur appartient.



Un remerciement tout particulier est adressé à l'ADPSP qui a soutenu ce concours à travers un financement de 3 000€. Cette somme a permis de mettre en place de nouveaux moyens techniques pour suivre l'événement. Pour la première fois il a été retransmis en direct par une diffusion de moments choisis en « Facebook live » ainsi qu'une rediffusion en continue sur la plateforme « Vimeo ». L'association offre aussi aux finalistes 4 mallettes complètes de cadeaux à hauteur de 250€ chacune.

L'association pour le développement du paritarisme dans le secteur de la poissonnerie (ADPSP) a été créée par l'avenant n°30 à la convention collective nationale de la poissonnerie, le 18 octobre 2001. L'ADPSP permet de donner les moyens à la branche de développer la négociation collective et de promouvoir l'exercice de la profession au sein des entreprises relevant de la convention collective. Gérée paritairement par les collèges employeurs et salariés, l'ADPSP rassemble les cotisations payées par les employeurs pour la faire fonctionner (ces cotisations, que ne paient donc pas les salariés mais uniquement les employeurs, représentent 0,15 % du montant des salaires entrant dans l'assiette des cotisations sociales). Les cotisations sont levées par l'Association de collecte de la taxe (ACOTA) qui les transmet

à l'ADPSP. Une part de la somme ainsi recouvrée est reversée à l'U2P organisation nationale représentative de l'artisanat et du commerce de proximité qui œuvre donc au niveau national. Le restant est divisé en trois parts égales. La première finance les travaux du paritarisme fournis par la représentation patronale (OPEF), la seconde va aux organisations de salariés (CFE-CGC, FGTA-FO, CFTC-CSFV, FCS-UNSA, CFDT-Services et FNAF-CGT) selon leur représentativité et leur participation aux instances paritaires, la troisième sert au fonctionnement de la branche. Elle permet le financement d'études ou d'expertises ou la mise en valeur du métier, du régime de branche ou des événements du métier. C'est sur cette part qu'est prélevée la subvention au concours Un des meilleurs apprentis de France.



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

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



Chers Adhérents,
chères adhérentes,

Et voilà, on y est !! La période de fêtes est là, pensez aux derniers détails, il est encore temps !

Vos fournisseurs se mettent en quatre pour vous servir qualitativement et rapidement. En ce dernier mois de l'année, nous pouvons jeter un regard par-dessus notre épaule et constater que la crise a fait des dégâts chez beaucoup de commerçants. Cependant, pour la plupart des unités de poissonnerie, la stabilité et même la progression ont fait figure de rayon de soleil dans ce ciel agité.

Eh oui, ce sont très souvent des poissonneries qui se sont modernisées, qui ont mis en avant un rayon traiteur important et ont proposé des dégustations à leurs clients qui ont su révéler toute la beauté de notre métier.

L'accueil client est alors différent et l'achat s'accompagne d'un contact plus personnalisé. On revient avec des amis et le bouche-à-oreille fonctionne bien. C'est une approche client qui change, qui tend à se développer dans les nouvelles poissonneries et qui se prolonge sur Facebook : les clients échangent avec leur poissonnier, attendent leur nouveauté, se font photographier dans la poissonnerie lors d'une dégustation et partagent sur les réseaux sociaux. Le commerce dans la vraie vie se prolonge de façon naturelle dans la vie virtuelle.

Je tiens à vous souhaiter, au nom de toute votre équipe Scapp – Poissonnier Corail de très belles fêtes de fin d'années. Que vos poissons et plateaux de fruits de mer apportent le sourire et chaleur dans le cœur de vos clients.

Veste Corail :

Vous êtes nombreux à nous avoir commandés nos vestes Corail en matière déperlante (anti-odeur, anti-transpiration et ne se froisse pas)

Personnaliser avec votre logo, votre prénom ou simplement le texte de votre choix.

Contactez Stéphanie de la Boutique du poissonnier au 05.61.54.89.54 pour plus de renseignements.



Merci à notre adhérent Laurent Bacrie de la Poissonnerie la Cap à Revel (31) pour cette belle photo !



Parce **qu'ensemble,**
nous **sommes plus forts !**

Poissonnier
CORAIL

P. 19



Saumon Hiddenfjord :

Le saumon Hiddenfjord a atteint une vitesse de croisière permettant d'être fourni toute l'année. Du poisson élevé en respectant strictement toutes les étapes naturelles de la vie de l'espèce, sans hormones, antibiotiques ou pesticides dans les fermes.

C'est un saumon élevé à terre mais avec une alimentation en eau de mer constante grâce à un système hydroélectrique, donc sans recours à l'énergie fossile. Le saumon nage en permanence ce qui lui donne une texture ferme, superbe minéralité et un taux de gras très faible. Que ce soit cru ou préparé, vous allez apprécier travailler avec ce produit. Au Danemark en tout cas le produit a été accueilli avec beaucoup d'enthousiasme.

Saumon sans hormones, vaccins, pesticides, antibiotiques ou pesticides.

Pas de déchets rejetés à l'environnement.

Empreinte minimale en CO2.

Certification GAPP et ASC (octobre)

Origine Norvège.



Découvrez ce produit d'excellence dès janvier auprès de votre service achats !

Depuis sa création en 2010, 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 collective de valorisation, à la fois des engagements des professionnels dans des pratiques responsables, mais aussi des produits issus de cette filière, à travers notamment la marque collective PAVILLON FRANCE.

Dans un contexte inédit lié au Brexit et à la crise sanitaire, l'ensemble des acteurs de la filière se mobilisent à travers France Filière Pêche pour faire de la pêche une activité nourricière durable. L'association poursuivra en 2021 et 2022 ses actions de soutien aux entreprises de pêche en continuant de favoriser l'installation des jeunes dans le métier de la pêche, le renouvellement des outils de production ou le transfert d'innovations dans les entreprises de la filière.

Le second pilier de l'association est le soutien à la **recherche halieutique, préalable indispensable à la durabilité de la pêche**, à travers des appels à projets portant sur l'amélioration de la connaissance de la ressource et des écosystèmes, et la diminution des impacts de la pêche sur l'environnement.

France Filière Pêche reste un acteur central dans l'**organisation et la structuration de la filière**, par ses travaux engagés pour faire de la filière pêche française une filière moderne et résiliente, telle qu'elle s'y est engagée dans le cadre du pacte de relance halieutique.

Le développement de la **marque collective PAVILLON FRANCE**, qui valorise les produits de la pêche française mais aussi les bonnes pratiques de la filière, reste une des priorités de l'association. Dans un contexte où les consommateurs réaffirment leur attachement et leur soutien aux filières de production françaises, la présence et la visibilité de la marque sont des enjeux primordiaux pour faire savoir au grand public les atouts de la filière française.

Recherche et développement : améliorer la connaissance de la sole en Manche Est (projet SMAC).

Mieux connaître pour mieux gérer : tel est l'enjeu du partenariat entre professionnels de la filière et scientifique, mobilisés sur des projets de recherche ambitieux. C'est le cas du projet SMAC (amélioration des connaissances de la sole en Manche Est), qui s'achève en 2020 après 4 années d'analyse et d'observation de cette espèce.

Pour témoigner de l'ambition et de l'envergure de ce projet, quelques chiffres :

- 10 navires et leurs équipages mobilisés
- 20 scientifiques engagés
- 2 comités régionaux et 3 organisations de producteurs
- 3 400 soles marquées

Le projet dans sa globalité a permis d'établir que le stock de soles en Manche Est (zone VIII) est en réalité constitué de plusieurs « sous stocks », ce qui peut s'avérer fondamental en matière de gestion des pêches.



Marquage de sole (crédits Ifremer)

Pour leurs observations, pêcheurs et scientifiques ont mis en place plusieurs campagnes de marquage/recapture, afin d'assurer la représentativité des résultats. Ils ont également analysé la forme des otolithes des soles présentes à différents endroits de la zone. Or les éléments constitutifs de l'otolithe d'une espèce adulte varient selon l'environnement et la région où elle a

grandi. C'est donc la combinaison de ces approches qui a permis aux porteurs du projet SMAC d'avancer que les individus se déplaçaient peu d'une zone à l'autre, et ainsi corroborer l'existence de 3 stocks.

Le projet SMAC a également permis d'affirmer qu'en matière de sélectivité, les pêcheurs utilisaient le matériel de pêche adapté à la ressource disponible dans leur zone (selon la taille des individus notamment).

Les résultats du projet SMAC seront présentés à l'Administration d'ici la fin de l'année 2020 afin d'étudier différentes pistes de gestion différenciée du stock de soles en Manche Est.

Structuration de filière : améliorer les flux d'information dans la filière et fournir des outils pertinents pour les professionnels.

Dans le cadre de l'appel à projets « Enjeux Immédiats 2020 », dans le volet QHSE, le conseil d'administration de France Filière Pêche a retenu le projet APRI (Développement d'un Algorithme utilisant l'intelligence artificielle pour faciliter la saisie de données et générer les étiquettes PRIX en poissonnerie), porté par le Pôle Aquimer. L'objectif de ce projet est de pouvoir récupérer toutes les informations de traçabilité d'un produit de la mer de manière numérique et automatique. Le but étant de les extraire depuis une photographie des étiquettes sanitaires qui sont apposées sur les caisses de produits de la mer, grâce à un algorithme d'intelligence artificielle.

Aujourd'hui, dans la filière des produits de la mer, il n'existe aucun moyen de récupérer de manière numérique ces informations, qui sont souvent retranscrites manuellement, ce qui prend beaucoup de temps et qui peut être un facteur d'erreur.

Ce projet aboutira à des modèles d'intelligences artificielles qui seront utilisés au quotidien via l'application Hublot, par exemple pour l'étiquetage en poisson-

nerie. Cette méthodologie pourra avoir un impact bénéfique sur la totalité de la filière, afin d'éviter à terme toute perte d'information concernant la traçabilité d'un produit.

Valorisation : PAVILLON FRANCE revêt ses habits de lumière pour des fêtes « Fish&Chic »

A l'approche des fêtes, la marque collective des produits de la pêche française accompagne les consommateurs dans la conception de leurs menus, à travers une campagne digitale interactive et très festive ! Au programme, une compétition « à couteaux tirés » entre 4 recettes que les internautes devront élire comme étant leur recette préférée pour les fêtes de fin d'année.



<https://www.hublot.io/>

Mettant en avant des espèces emblématiques de la pêche française, cette « élection » d'un nouveau genre permettra non seulement de proposer des recettes originales, dans l'esprit festif mais aussi de générer de l'attractivité pour les produits de la filière.

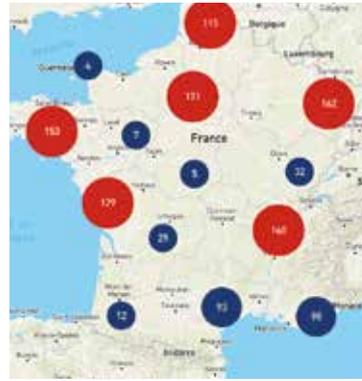


Poulpe Fiction

Cette campagne, qui se déroulera tout le mois de décembre, sera doublée d'un dispositif influence, qui fera la part belle à la gourmandise et à la convivialité sur les réseaux sociaux. Concoctées avec la complicité de quatre influenceuses aux profils variés et complémentaires : Audrey cuisine, Cuisinons en couleurs, Mummychamallow et Foodie. boule, ce sont des recettes simples et savoureuses qui seront proposées autour de la coquille Saint-Jacques, de la lotte et de la sole. De quoi se régaler tout en soutenant la filière pêche

Pensez-y !

Afin de rapprocher consommateurs et commerçants, France Filière Pêche a développé la carte interactive des points de vente, hébergée sur le site internet PAVILLON FRANCE, et relayée sur l'ensemble des réseaux sociaux de la marque. N'hésitez pas à y inscrire votre commerce en prévision des fêtes : <https://www.pavillonfrance.fr/carte-interactive>. Si vous êtes déjà inscrits, contactez-nous pour mettre à jour vos informations : pavillonfrance@francefilierepeche.fr.



Adhérents PAVILLON FRANCE :

retrouvez également les recettes de saison pour vos clients, et tous les outils à votre disposition en commande gratuite sur votre espace personnel : <https://www.pavillonfrance-pro.fr/boutique/>



A Lotte of Risotto

française et tous ses acteurs, et en particulier les artisans poissonniers. Plus d'informations sur les réseaux sociaux Facebook (@PavillonFrance) et Instagram (@pavillon.france), ainsi que sur le site internet www.pavillonfrance.fr France Filière Pêche et l'OPEF ont le plaisir de vous offrir l'affiche PAVILLON FRANCE aux couleurs de la campagne « Fish&Chic », mettant en avant la recette de la sole au pamplemousse, idéale en période de fêtes.



Fiches recettes de saison : Coquilles Saint Jacques, Lotte et Sole (réservé aux adhérents PAVILLON FRANCE)



O Sole Mio



Casse-Noisettes



Affiche pour la boutique, offerte par l'OPEF et France Filière Pêche

Risques au travail : une aide aux métiers de bouche

Les métiers de bouche, dont les poissonniers, sont très exposés aux accidents du travail, mal de dos, allergies, maladies respiratoires, etc. On estime ainsi que plus d'un million de journées de travail sont perdues chaque année, d'où des problèmes d'organisation et de recrutement dans des métiers déjà sous tension. Comme il vaut mieux prévenir que guérir, l'Assurance Maladie - Risques professionnels et l'INRS proposent aux entreprises des outils pour évaluer les risques mais aussi des subventions pour l'achat de matériel. Tout d'abord, les entreprises doivent établir un document unique d'évaluation des risques (DUER). Vous pouvez vous connecter sur le site de l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail mais le plus simple est de contacter l'AFPF*, centre de formation de l'OPEF, qui peut s'en occuper pour vous. Un formateur se charge d'évaluer les risques professionnels de votre entreprise, il assure un suivi personnalisé : visite de chaque point de vente, envoi du livret d'évaluation avec les points à revoir et leur suivi, rappel à chaque date anniversaire du renouvellement de la DUER. La prévention des risques impliquant un investissement financier pour les professionnels de ces métiers, l'Assurance Maladie - Risques professionnels propose aux entreprises de moins de 50 salariés une subvention « métiers de bouche + ». Plafonnée à 25.000 euros, cette aide représentera 50% du montant hors taxes (HT) des sommes engagées pour les matériels (vitrine réfrigérée, remorque de marché, etc.) et 70% du montant hors taxes (HT) des sommes engagées pour les vérifications de conformité demandées. La demande de subvention se fait directement en ligne sur le site net-entreprises en passant par le compte accidents du travail / maladies professionnelles (AT/MP) de votre entreprise. Si vous ne possédez pas de compte, il sera facile d'en créer un en ligne. Mais là encore, l'OPEF peut accompagner ses adhérents dans leurs démarches.

*AFPF : contactez **Tiphaine** au 09 81 44 44 43 ou secretariat@poissonniers.com

Artisanat : les femmes à l'honneur

Organisée par la Chambre des métiers et de l'artisanat, la deuxième édition du concours national « Madame Artisanat » met en valeur les parcours exemplaires de femmes cheffes d'entreprise et d'apprenties en formation. Sont décernés le « **Trophée Madame Artisanat** » (ouvert aux cheffes d'entreprise depuis au moins 3 ans, ou toute entrepreneuse ayant finalisé le rachat d'une entreprise), le « **Trophée Madame Apprentie** » (réservé aux apprenties en formation dans un CFA du réseau des CMA) et le **Trophée Madame Engagée** (pour celles qui portent des projets audacieux, novateurs, solidaires, environnementaux, porteurs de l'économie de demain). Les candidates ont jusqu'au 29 janvier 2021 pour transmettre leur dossier avec l'aide de leur chambre de métiers et de l'artisanat. Un jury se réunira au mois de février pour désigner les lauréates. **Nathalie Schraen-Guirma**, chroniqueuse et animatrice TV, est la marraine de cette édition 2021. Retrouvez les portraits des lauréates 2020 et toutes les informations sur le prix « Madame Artisanat » sur : <https://www.artisanat.fr/evenements/prix-madame-artisanat>

EUROMAG
VEHICULES MAGASINS

LE SPÉCIALISTE DES VÉHICULES
MAGASINS DEPUIS 1964.
OFFREZ VOUS LE MEILLEUR !

NOUVEAU PANORAMIQUE HÉLIOSTAR

GÉOS 2 à 4m

REMORQUE ÉTAL BAYA 3 à 10m

MARCHÉS OU TOURNÉES

CAMIONS MAGASINS

REMORQUE ÉTAL

Zone Artisanale Le Roule • 42360 PANISSIÈRES • FRANCE
04 77 28 65 33
EUROMAG-MAGASIN.COM

Informations pratiques

P.23

Le numérique et les réseaux sociaux deviennent omniprésents dans notre quotidien. Pour être au plus près de vous, l'OPEF a initié 3 projets numériques pour vous informer.

- Une nouvelle newsletter, plus moderne et plus pratique a été réalisée ; elle est envoyée toutes les deux semaines. Inscrivez-vous en nous adressant vos coordonnées à communication@poissonniers.com.
- Un nouveau groupe Facebook a été créé : Les Poissonniers de l'OPEF : UNPF/SPEF/SCAPP.
- Une nouvelle page LinkedIn a été mise en place. En complément, un nouveau site plus moderne : www.poissonniers.com sera mis en ligne début 2020.

Depuis le 1^{er} septembre, l'OPEF s'est installée dans ses nouveaux locaux au 98 boulevard Pereire 75850 PARIS CEDEX 17.



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 | 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 | 31200 TOULOUSE

Tél: 05.61.54.66.23

OPEF

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

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

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





DIRECT PRODUCTEUR LIVRAISON CHRONOFRESH

Saumon fumé à la ficelle.
Nous filetons à la main avant salage au sel sec et fumaison au bois de hêtre à Boulogne sur Mer.

SAUMON FUMÉ D'EXCEPTION FUMAISON TRADITIONNELLE



COMMANDE EN LIGNE SUR
www.iod-market.fr