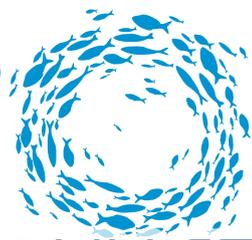




L'INFO

de La POISSONNERIE française



N° 47 novembre 2020

Information régime de Branche
Point sur la **garantie dépendance**
Interview de Silvère **MOREAU**,
Président de l'**OPEF** P. 6

Coquille **Saint-Jacques**
de **Normandie Label Rouge** :
Des **atouts indiscutables**
pour le **consommateur** !

Fin des contrats cadre
pour **Malakoff-Humanis** P. 7

Elections TPE
à retrouver en **2021** P. 9

Non au **délit de sale gueule** ! P. 10

Les **bouchers** et les **poissonniers**
officialisent leur **rapprochement** P. 17

FFP aux **côtés de la filière**
et des **poissonniers** P. 20 & 21





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





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Cher(e)s collègues,

Encore et toujours nous subissons des moments difficiles et faisons face à l'incertitude. Nous, artisans poissonniers, devons nous adapter. Malgré tout, nous poursuivons notre vie de chefs d'entreprise, nous maintenons notre activité, nous maintenons nos salariés, nous maintenons nos entreprises. C'est notre fierté. Pour beaucoup, nous subissons les annonces du gouvernement et ne bénéficions, au final, d'aucune aide. Pour beaucoup, nous ne comptons pas nos heures et nous faisons tout ce qui est possible pour maintenir nos entreprises ouvertes. Il faut tenir et nous renouveler : vente en ligne, click and collect, simples SMS pour toucher nos clients, ne rien lâcher et toujours innover.

Au niveau de la branche nous continuons de défendre nos intérêts et d'œuvrer pour le rapprochement des branches de la poissonnerie et de la boucherie. L'association REMALIM a été créée en plein confinement et elle portera notre représentativité en lien avec nos collègues de la boucherie.

Nous continuons également à nous battre pour mettre fin à la garantie « dépendance », une honte en termes d'assurance. Vous trouverez l'ensemble des éléments dans l'article dédié. L'avenant de suspension a été signé par l'ensemble des partenaires sociaux à l'exception de la CGT : il n'y aura plus de cotisations appelées dès janvier 2021. Beaucoup reste à faire, mais nous avançons.

Pendant ces moments difficiles il faut également en profiter pour mettre à jour l'administratif de nos entreprises et notamment les formations hygiènes. L'AFPF est à votre disposition pour vous accompagner. C'est votre outil et une association pilotée par des artisans en activité et qui répond à vos besoins par des propositions « sur-mesure ».

Heureusement, les nouvelles ne sont pas partout mauvaises. Nos collègues des villes et des agglomérations voient leur activité augmenter. C'est très positif porteur d'espoir. Mieux encore, la fermeture des rayons « non-essentiels » des GMS a ramené les clients dans nos entreprises. Ce n'était pas le but, nous espérons que nos clients maintiendront leurs habitudes et feront le choix du long terme, de la proximité, de la qualité, et du service.

Depuis le début, nous nous battons pour que l'ensemble de nos collègues artisans et commerçants puissent ouvrir. Nous sommes tous essentiels et nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Sommaire

- P. 4** La position de l'OPEF
"Nous sommes tous essentiels"
- P. 5** Entière ou noix, la Coquille Saint-Jacques de Normandie est Label Rouge : la garantie d'un produit d'exception !
- P. 6** Information régime de Branche
Point sur la garantie dépendance
- P. 7** Information OPEF :
Malakoff-Humanis quitte le navire !
- P. 9** Elections TPE - une échéance
fondamentale à ne pas manquer
- P. 10** Délit de sale gueule
Qui sont-ils ?
- P. 13** AFPF - Le centre de formation de l'OPEF
un exemple de formation dans l'entreprise
- P. 14** Un partenariat pour vos questions juridiques
L'OPEF vous informe
Application TousAntiCovid
- P. 15** Les artisans poissonniers solidaires
La reprise des cadres et la TCM
- P. 17** Dialogue social : les bouchers et les
poissonniers officialisent leur rapprochement
- P. 18** Poissonnier Corail : parce que nous devons
19 rester au service de nos adhérents !
- P. 20** France Filière Pêche aux côtés
21 de la filière et des Poissonniers
- P. 22** Brèves OPEF
23

Edité 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 :



La position de l'OPEF "Nous sommes tous essentiels"

L'OPEF s'est battue dès le premier confinement en mars pour dénoncer la concurrence absolument déloyale des GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) qui pouvaient rester ouvertes et vendre en toute légalité l'ensemble de leurs produits alors même que nos collègues artisans poissonniers écaillers exerçant sur les marchés était soit contraints de fermer, soit confrontés à des difficultés telles : sens de circulation, distanciation, réorganisation des marchés au bon vouloir des Mairies et des placiers, etc., et voir leur chiffre d'affaires s'écrouler. En outre et déjà tous nos collègues non alimentaires étaient interdits d'exercer alors que des produits concurrents continuaient à être vendus dans les enseignes de la grande distribution. En commissions CGAD, Silvère MOREAU, président de l'OPEF, dénonçait régulièrement cette injustice mais la position majoritaire des autres branches de

l'alimentaire était que ce combat n'était pas le bon à mener.

De partout en France, des témoignages de nombreux artisans dénonçaient cette injustice et nous les avons fait remonter systématiquement.

Dès le début de ce deuxième confinement, l'OPEF a immédiatement dénoncé et refusé que cette situation se reproduise. Cependant, cette fois, la dénonciation a été unanime et a abouti à l'interdiction de la vente de produits « non-essentiels » dans les grandes surfaces. Silvère MOREAU, président de l'OPEF, estime que si la décision était juste et normale ce n'était pas le bon combat. C'est une victoire sur un point précis qui répare une injustice mais la vraie solution aurait été de permettre à tous nos collègues artisans et commerçants d'exercer leur métier.

En outre et à l'image de ce croquis largement diffusé sur les réseaux sociaux, l'ouverture de l'ensemble des commerces permet de limiter les concentrations dans un nombre limité de lieux.



Pour autant, effet inattendu et juste retour des choses, un adhérent d'Alsace nous informe que la fermeture des rayons « non-essentiels » des supermarchés et les catafalques noirs qui en résultent avait détourné une partie significative des consommateurs des enseignes vers nos commerces ! Pourvu que cette situation perdure et que pour une fois, la grande distribution se rende compte des difficultés du confinement.

Sur ce dossier, l'ensemble des confédérations interprofessionnelles se sont mobilisées et nous relayons la campagne #TousEssentiels de l'U2P.



53, rue Ampère
75017 Paris
01 47 63 31 31
u2p@u2p-france.fr
u2p-france.fr

LE PRÉSIDENT

PR/TN/20.297

Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République
Palais de l'Élysée
55 rue du Faubourg-Saint-Honoré
75 008 Paris

Paris, le 19 novembre 2020

Monsieur le Président de la République,

J'en appelle à votre décision en tant que Président de la République, dans ce temps exceptionnel que nous vivons. Il y a urgence à décider la réouverture le 27 novembre 2020 des commerces et services de proximité, actuellement frappés de fermeture administrative, dans le cadre de ce nouveau confinement.

Depuis le début de la crise sanitaire, l'U2P se félicite, vous le savez, du dialogue régulier et constructif avec votre gouvernement.

Nous sommes aux côtés du gouvernement pour relayer de façon rapide et massive l'information concernant les dispositifs de soutien mis en place et pour faire évoluer ces dispositifs afin que toutes les entreprises soient soutenues.

Nous le vivons comme un contrat de confiance établi afin d'agir ensemble pour surmonter la crise et préparer la reprise, confiance encore renforcée avec la nomination d'Alain Griset en tant que Ministre des Petites et Moyennes Entreprises.

Cette confiance est mise à mal depuis les décisions de fermeture des commerces et services qualifiés, de façon abusive par le gouvernement, de non essentiels.

Depuis le début de ce nouveau confinement, l'U2P a demandé une réouverture des activités de proximité fin novembre, sans jamais attiser les oppositions, convaincue que c'est ensemble que nous devons trouver le chemin d'une réouverture coordonnée.

Vous avez d'ailleurs vous-même déclaré lors de votre intervention télévisée du 28 octobre 2020 : « nous devons tenir, chacun à notre place, dans la transparence, le débat, dans la détermination pour appliquer les règles que nous nous fixons et en nous serrant les coudes... nous sommes une nation unie et solidaire et c'est à cette condition que nous y arriverons. »

La réouverture le 27 novembre des commerces et services de proximité est une nécessité : les entreprises de proximité sont responsables et appliquent drastiquement les protocoles sanitaires. Elles ne constituent pas des foyers de contamination, et font la preuve qu'elles contribuent à protéger la santé de tous, celle de leurs collaborateurs, de leurs clients et la leur.

Il n'est plus tenable de les maintenir fermées au seul motif que leur ouverture contribue à multiplier les déplacements.

Chacun doit prendre sa part de responsabilité à vivre ensemble autrement avec le virus, dans le strict respect des règles sanitaires. Les commerces et services de proximité ont payé leur tribut déjà au printemps et pour ce mois de novembre.

Comme les 33 députés de la majorité qui vous ont écrit pour demander l'ouverture des commerces le vendredi 27 novembre, nous vous demandons que cette ouverture puisse être annoncée dès le vendredi 20 novembre afin d'assurer une réouverture sereine et préparée.

Je vous remercie, au nom de l'U2P, pour votre attention et votre décision pour les entreprises de proximité.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président de la République, l'expression de ma très haute considération.

Laurent MUNEROT

CAPEB
Confédération de l'artisan
et des Petites Entreprises
de France

CGAD
Confédération Générale
de l'Alimentation
en Detail

CNAMS
Confédération Nationale
de l'artisanat des Métiers
et des Services

UNAPL
Union Nationale
des Professions
Libérales

CNATP
Confédération Nationale des
Artisans du Travail
et du Passage

En réponse à l'OMC, qui décidait en 1996 d'étendre la dénomination Saint-Jacques à tous les pectinidés, le Comité Régional des Pêches de Normandie créé le groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer en 1998 pour défendre et promouvoir la véritable Pecten Maximus pêchée en Normandie. Ainsi, en 2002, la coquille Saint-Jacques fraîche et entière pêchée en Normandie devenait le premier produit sauvage non transformé à obtenir le Label Rouge, étendu en 2009 à la noix de coquille Saint-Jacques fraîche, puis surgelée en 2015. Plus que jamais, origine française et qualité supérieure sont garanties !

Avec 640 km de côtes et 600 navires, dont la moitié vit grâce à la coquille Saint-Jacques, la Normandie est de loin, la 1^{ère} région française de pêche avec ses 70% de volumes pêchés (25.000 tonnes). Et cela ne doit rien au hasard : « Depuis des années, la filière pêche normande se mobilise autour de cette activité emblématique et va même de l'avant vers une pêche durable » explique Dimitri Rogoff, Président du Comité Régional des Pêches de Normandie et de Normandie Fraîcheur Mer. « Si le Label Rouge est un peu la vitrine de notre savoir-faire (pêcheurs et transformateurs), celui-ci prône aujourd'hui un modèle de gestion exemplaire » ajoute celui-ci. « Depuis des années, les marins-pêcheurs se contraignent à respecter de mesures de préservation de la ressource de plus en plus fortes, et qui paient aujourd'hui ! En baie de Seine notamment, les données Ifremer révèlent pour 2020, un stock dans un état exceptionnel et d'une très belle qualité ! Meilleur reliquat de coquilles de 3 ans et plus, jamais observé dans toute la baie ; second meilleur recrutement de coquilles de 2 ans ; ses canons de beauté sont tels (rendement en noix, taille du corail) que ses deux Label Rouge n'ont même jamais été ouverts aussi tôt ! »

Pour Arnauld Manner, Directeur de Normandie Fraîcheur Mer, à l'origine de cette fabuleuse récompense

« Le Label Rouge a été et reste un formidable faire-valoir pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie. Il a permis de faire émerger notre identité, ce qui nous permet de prétendre avancer dans les prochaines années vers une reconnaissance européenne par une Indication Géographique Protégée (IGP), qui repose sur une notoriété, acquise notamment grâce au Label Rouge. Par son niveau d'exigence, le Label Rouge a eu un effet de locomotive sur l'ensemble des pratiques de la filière. »

Coquille Saint-Jacques Label Rouge : des atouts indiscutables pour le consommateur ! Les quatre points forts qui font la différence :

A l'intérieur de sa coquille, un trésor de gourmandise ...

Premier signe distinctif, la coquille Label Rouge est coraillée ! (à plus de 80% pour les coquilles entières, à 100% pour les noix), et généreuse quant à la taille de sa noix. Le rendement minimum en noix est de 1 kilo de noix coraillées pour 6,5 kilos de coquilles entières. Qui dit mieux ?

Irréprochable à l'extérieur ...

Parce qu'elle doit pouvoir conserver son eau pour survivre et rester fraîche plus longtemps, la coquille est propre et « intègre ». Elle ne présente aucun épibionte (ni balane, ni crépidule) qui « pèse » sur le prix du kilo ...

Sa fraîcheur : in-né-ga-la-ble !

Parce qu'elles sont issues d'une pêche côtière, les coquilles Saint-Jacques sont débarquées chaque jour, et font l'objet d'un contre la montre pour ses opérateurs. Moins de 36 heures entre

sa vente en criée et son arrivée sur les étals pour la coquille entière. Une DLC limitée de 6 à 9 jours (suivant conditionnement) pour la coquille commercialisée en noix. Entières ou en noix, celles-ci conservent ainsi - sans additif - toute leur fraîcheur et leur saveur !

La traçabilité

Seules les coquilles passées en criée peuvent prétendre au label, car seul le passage en criée permet une traçabilité totale du bateau à l'étal !

Avec le corail, c'est encore mieux !

La présence de corail garantit un meilleur rendement en noix (6,5 kg de coquilles entières contre 1 kg de noix ! Mais aussi des qualités nutritionnelles supérieures, notamment pour la vitamine B12, les minéraux et oligo-éléments (calcium, magnésium, iode, phosphore, zinc, sélénium) et les oméga 3.



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,
Top départ : le mois
des festivités va
commencer pour
tous les
commerçants mais
aussi pour les
consommateurs !

seront impossibles la semaine avant
Noël et des produits viendront peut-
être à manquer.
Restez vigilants !

Malgré la situation exceptionnelle que
nous traversons, nous devons garder à
l'esprit que Noël approche et que nos
consommateurs veulent se réunir pour
fêter ça ! Alors ne baisser pas les bras
et garder le sourire car tout va s'arranger.

Comme ces dernières années, les pré-
commandes des clients se feront tar-
divement mais soyez sûrs qu'elles se
feront alors il vous faut être prêts.
Votre Service Achats se démène pour
vous réserver les meilleurs produits et
surtout pour que vous les ayez bien.

Comme vous le savez, certains rajouts

La crise donne aux clients l'opportunité
de changer leur façon de consommer,
c'est l'occasion de revoir nous aussi
notre mode de vente, notre relation
clientèle : l'avenir commence au-
jourd'hui, on n'achète plus seulement
du poisson, on vient à la rencontre de
son poissonnier et de la belle histoire
que sa poissonnerie va nous raconter.

Commandes de Noël :

Comme chaque année votre service achat vous a concocté votre catalogue de Noël. Nous mettons toute notre équipe à votre disposition pour effectuer les précommandes de Noël en visio pour continuer d'entretenir nos liens même à distance.

Nous sommes conscients que ce n'est pas évident de se projeter avec des précommandes dans cette situation incertaine.

Toutefois, les fournisseurs ont besoin de prévoir leurs volumes et leurs effectifs afin de ne pas être en rupture. Ainsi, assurer toutes les demandes de Noël.



La boutique du poissonnier :

L'OPEF et la Scapp – Poissonnier Corail ont créé « La boutique du poissonnier » afin de pouvoir proposer à tous les poissonniers de France un référencement de produits utiles à leur quotidien.

Tous les poissonniers adhérents Scapp et OPEF auront sur tout le site un tarif préférentiel.

Emballages, matériel et outils vous sont proposés sur le site :

www.laboutiquedupoissonnier.fr

Contact : Stéphanie Portelli

Tél. : 05.61.54.89.54

Calendrier 2021 :

Une attention, un petit cadeau à offrir à vos clients pour les fêtes, le calendrier est idéal. Grâce aux recettes savoureuses tous les mois, votre client pensera à vous !

Personnaliser avec votre logo, vos coordonnées ou simplement le texte de votre choix (exemple : « Offert par votre poissonnier préféré »).

Livraison rapide.

Faites nous confiance pour faire plaisir à tous vos clients en ces temps où une simple attention peut réchauffer les coeurs.



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

DATE LIMITE DE COMMANDE : 23 OCTOBRE 2020

BON DE COMMANDE CALENDRIER 2021

Calendrier personnalisé avec votre logo + coordonnées

1€ HT

Frais de port inclus

**Offre adhérents
SCAPP ou OPEF**

***Non adhérents 1€20 HT**



Commande minimum 1 lot (100 exemplaires)

ENSEIGNE	NOM/PRENOM	ADRESSE	VILLE
LOT CALENDRIER	NOMBRE DE LOT	PRIX D'UN LOT	TOTAL
ADHERENT SCAPP/OPEF 100 EXEMPLAIRES	X	120€ TTC	
NON ADHERENT 100 EXEMPLAIRES	X	144€ TTC	

Fait à , le

Cachet et signature



Recherche et développement : agir pour comprendre et enrayer le phénomène des captures accidentelles de cétacés.

Les captures accidentelles d'espèces emblématiques, comme les cétacés, constituent une préoccupation majeure pour l'ensemble des professionnels de la filière pêche. Elles se produisent lorsque les pêcheurs capturent d'autres espèces présentes dans le même écosystème que celles qu'ils ciblent. C'est ainsi que les captures accidentelles de cétacés ont lieu, notamment en période hivernale, lorsque les espèces ciblées par les pêcheurs et les dauphins semblent suivre les mêmes bancs de poissons pélagiques dont ils se nourrissent, se trouvant ainsi dans les mêmes espaces aux mêmes moments.

Dans son rôle d'association à vocation interprofessionnelle, France Filière Pêche soutient et accompagne les projets de recherche et d'innovation permettant de minimiser efficacement l'impact de l'activité de la pêche sur les écosystèmes marins, comme dans le cas des projets PIC, LICADO, OBSENPÊCHE et DOLPHINFREE.



Actions mises en œuvre dans le cadre de la lutte contre les captures accidentelles de cétacés

Le projet PIC : ce projet a permis de tester de répulsifs acoustiques, les pingers*, qui émettent des ondes acoustiques permettant d'éloigner les cétacés. L'analyse des résultats par l'Observatoire PELAGIS, durant la campagne 2017-2018, a montré que l'utilisation de pingers a permis de réduire les captures de cétacés de 65%. Suite à ces résultats très encourageants, la totalité des chalutiers pélagiques en paires français ont été équipés de pingers pendant la campagne de pêche de l'hiver 2018-2019.

Le projet LICADO : ce projet s'inscrit dans la continuité du projet PIC. Porté par le Comité National des Pêches et des Élevages Marins (CNP-MEM) et lancé en juin 2019 pour une durée de 3 ans, il est cofinancé par le Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP) et France Filière Pêche. Il associe au CNP-MEM, l'Ifremer, l'Observatoire Pelagis, la société OCTech, l'OP Les Pêcheurs de Bretagne et l'AGLIA. Il propose, d'une part, d'améliorer les résultats obtenus

sur la flottille de chalutiers pélagiques dans le cadre du projet PIC, en étudiant les possibilités d'optimisation des pingers. D'autre part, le projet a pour ambition de mieux comprendre les interactions entre les navires appartenant à la flottille de fileyeurs du Golfe de Gascogne et la population de cétacés, pour trouver des solutions adaptées à cette flottille.

Le projet OBSENPECHE : il s'agit d'un projet complémentaire au projet LICADO, également porté depuis novembre 2019 par le CNP-MEM en partenariat avec l'Office Français de la Biodiversité et le Groupe d'Étude des Cétacés du Cotentin. Il a pour objectif de mettre en place un réseau de pêcheurs sentinelles engagés pour l'observation des mammifères marins. Ces professionnels volontaires déclarent les informations relatives aux interactions observées avec des cétacés lors de leurs activités de pêche, les espèces rencontrées et les éventuelles captures accidentelles, sur le volet « Pêche » de la plateforme d'observation interactive OBSENMER. Les informations récoltées via l'application permettent de réaliser un état des lieux précis de chaque interaction. Ces informations seront synthétisées et cartographiées, puis mises à disposition du réseau de pêcheurs sentinelles, leur permettant de vérifier la présence de cétacés ou d'autres animaux marins, mais aussi d'être informés sur les éventuelles captures accidentelles ayant eu lieu sur la zone qu'ils fréquentent grâce à un système d'alerte.



Exemple de répulsif acoustique déployé dans le cadre du projet LICADO (crédits OCTech)



Volet de déclaration développé dans l'application ObsenMer

Le projet DOLPHINFREE : ce projet a débuté en 2020 pour une durée de 3 ans. Il est cofinancé par le Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP) et France Filière Pêche, il associe l'Université de Montpellier (porteur du projet), l'Ifremer, l'Observatoire Pelagis, la société OCTech, l'OP Les Pêcheurs de Bretagne et l'AGLIA. Son objectif est de limiter la mortalité des dauphins induite par les activités de pêche des chaluts pélagiques et des fileyeurs dans le Golfe de Gascogne en proposant des dispositifs innovants. Ce projet s'inscrit pleinement dans la dynamique du Plan National d'Action pour la Protection des Cétacés énoncé par le Ministre de la Transition Écologique et Solidaire en mars 2019. Il vise en particulier à proposer quatre prototypes innovants de balises acoustiques à l'autonomie améliorée et, utilisables sur des chaluts pélagiques et des filets. Il s'agit notamment d'étudier l'efficacité de balises émettrices d'un signal acoustique compréhensible et interprétable par les dauphins afin de leur signaler la présence d'un chalut pélagique, d'un filet et d'estimer le risque de mortalité associé. Ces travaux, basés sur les connaissances biologiques et comportementales des dauphins (principalement dauphins communs à bec court *Delphinus delphis*, particulièrement affectés par les activités de pêche), seront menés grâce à des études bibliographiques et des expérimentations scientifiques en mer (La Rochelle et archipel des Glénan).

Ces signaux pourront ensuite être émis de manière sélective, une fois la présence de dauphins identifiée grâce à un système d'écoute passive. Cette phase sera notamment testée en conditions réelles par des pêcheurs professionnels, sur les deux flottilles de chalutiers pélagiques et fileyeurs du Golfe de Gascogne.

Structuration de filière : soutenir les actions de prévention du risque parasitaire, et accompagner les professionnels

L'OPEF, dans le cadre des projets supportés et financés par France Filière Pêche, continue de s'investir dans le projet scientifique collaboratif « FreezAni » aux côtés de l'ANSES, de l'Institut Technique ACTALIA et du CRITT agro-alimentaire de la Rochelle. Pour rappel, ce projet a pour objectif de définir les conditions de congélation domestique permettant de tuer les larves des parasites de la famille des Anisakidae dans les produits de la pêche, et a reçu, en 2019, le soutien financier de France Filière pêche. En congélateur ménager, une durée de stockage de 7 jours est recommandée (recommandation ANSES). Parfois considérée comme longue, cette durée mériterait d'être précisée, d'autant plus que la Direction Générale de l'Alimentation a rappelé à tous les maillons de la filière l'importance d'informer et de sensibiliser les clients de la nécessité d'une congélation préalable avant toute consommation crue ou peu transformée.

Dans une première phase de projet, les partenaires du projet ont réalisé une cartographie thermique de différents types d'équipements ménagers (freezer et congélateurs, vides et pleins). Puis ils ont observé la rapidité de congélation d'échantillons de poissons d'épaisseur variable (jusqu'à 6 cm), et ont défini les modalités précises d'évaluation de la viabilité des parasites dans des produits. Dans une seconde phase, les partenaires ont commencé à évaluer l'efficacité de la congélation domestique sur la destruction de larves d'Anisakidae naturellement présentes dans des échantillons de merlu. Les premiers résultats mettent en évidence que des parasites peuvent survivre au stockage de filets de poissons dans des freezers 1* (-6°C) et 2* (-12°C) pendant 7 jours. La congélation dans un freezer est donc inefficace pour assainir les produits et doit donc être proscrite. Par contre, les

essais menés jusqu'à maintenant dans des congélateurs 3* (-16 /-18°C) et 4* (-20 /-22°C) mettent en évidence que tous les parasites sont tués mêmes pour des durées largement inférieures à 7 jours de stockage. Ces résultats nécessitent toutefois d'être encore confirmés et définitivement validés.

Les conclusions définitives du projet seront connues fin février 2021 et les résultats seront ensuite présentés à l'Administration.



Valorisation : France Filière Pêche invite les acteurs de la filière à son premier webinaire

Compte tenu du contexte sanitaire, le séminaire technico-scientifique annuel de France Filière Pêche s'est tenu le 17 novembre 2020 au format webinaire. Ce rendez-vous de la profession, destiné à valoriser les actions et projets de l'association auprès de ses membres, a réuni en distanciel plus d'une centaine de participants, et proposait cette année 3 thématiques d'actualité :

- **Le consommateur à l'épreuve de la crise** : état de la consommation des produits de la mer et étude du comportement « shopper », avec l'intervention de Frédéric Dokhan du cabinet Segments et de Franck Gardillou de Kantar Worldpanel pour France AgriMer.

- **La recherche au service de la filière pêche** : mieux connaître la ressource, avec les interventions d'Alain Biseau, de l'Ifremer/CIEM, et Marie Savina-Rolland, de l'Ifremer, qui présentait les conclusions du projet SMAC (Sole Manche Est : Amélioration des Connaissances pour une meilleure Gestion)

- **La recherche au service de la filière : mieux comprendre et enrayer le phénomène des captures accessoires et des captures accidentelles**. Cette séquence proposait à la fois des témoignages de professionnels mais également la valorisation de projets destinés à enrayer les phénomènes de captures accessoires et accidentelles.

Nolwenn Cosnard, pour la SATHOAN, est ainsi revenue en détail sur le projet Sharkguard, pour la pêcherie de thon

rouge de ligne. Ce sont ensuite Perrine Ducloy du CNPMM et Bastien Merigot de l'Université de Montpellier, qui ont partagé les résultats préliminaires de deux projets destinés à mieux comprendre le phénomène de captures accidentelles de cétacés : les projets LICADO et DOLPHINFREE.

Les enregistrements de chacune des séquences sont disponibles sur demande à :

pavillonfrance@francefilierepeche.fr

PAVILLON FRANCE accompagne également les artisans poissonniers dans leur communication en boutique avec l'affiche trimestrielle consacré en cette saison au bar, dans une recette délicieuse au fenouil. De quoi convaincre vos clients de se lancer dans la préparation de cette espèce délicieuse.



Devenez toutes les saisons du bar, préparé avec le savoir-faire de votre artisan poissonnier.



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

Adhérents PAVILLON FRANCE : retrouvez également les recettes de saison pour vos clients en commande gratuite sur votre espace personnel : <https://www.pavillonfrance-pro.fr/boutique/>



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

Information à tous les poissonniers : Création de « La Boutique du Poissonnier – LBDP

Comme vous l'avez vu dans notre dernier numéro, était joint un dépliant présentant quelques produits à vendre : gel hydroalcoolique et masques, actualité covid-19 oblige, mais aussi les classiques de notre métier et des produits innovants : plateaux biodégradables, pics à coquillages pour vos plateaux, etc. Nous souhaitons vous apporter quelques précisions sur cette structure. Fondée conjointement par l'OPEF et la SCAPP qui sont les deux seuls actionnaires, c'est une donc une structure créée collectivement par des poissonniers en activité, pour des poissonniers en activité ! Elle vise à recenser nos besoins et centraliser nos achats pour avoir les meilleurs produits aux meilleurs prix. Les statuts venant d'être signés, beaucoup reste à faire, à commencer par la mise en place d'un site marchand permettant de simplifier les commandes. Nous avançons sur beaucoup de sujet mais c'est le signe que notre profession est dynamique ! N'hésitez pas à nous faire remonter vos besoins ! L'union fait la force !

En attendant et pour toute commande, contactez Stéphanie au 05 61 54 89 54 ou contact@laboutiquedupoissonnier.fr

Un nouveau protocole sanitaire pour les marchés alimentaires validé

Le nouveau protocole sanitaire dans le contexte du covid-19 pour les marchés alimentaires (marchés de plein vent et halles) a été validé le 17 novembre par le centre interministériel de crise. Ainsi estampillé, le protocole marchés est diffusé aux réseaux territoriaux et en particulier aux Préfectures. Ce protocole est à votre disposition et téléchargeable sur www.poissonniers.com

Professionnels non-salariés : arrêt maladie- Indemnité Journalières

De plus en plus de professionnels non-salariés sont eux-mêmes atteints par la COVID-19. S'ils ont des symptômes ou ont été testés positifs à la COVID-19, ils doivent s'isoler et le médecin doit leur prescrire un arrêt de travail pour maladie.

Depuis le début de l'année 2020, Ameli gère les arrêts de travail et les indemnités journalières pour les salariés mais aussi pour les non-salariés.

Nous tenons donc à vous rappeler les nouvelles règles applicables en la matière :

• Arrêt de travail pour maladie :

- o Les commerçants et les artisans non-salariés ont 48 heures pour transmettre l'avis d'arrêt maladie à leur caisse primaire d'assurance maladie (CPAM),
- o Comme les salariés, la présence au domicile peut être contrôlée pendant toute la durée de cet arrêt.

• Indemnités journalières :

- o Les artisans, les commerçants ou les conjoints collaborateurs d'un artisan/commerçant, en cas d'arrêt de travail pour maladie, peuvent bénéficier d'indemnités journalières. Il faut pour cela justifier d'au moins 12 mois d'affiliation continue dans cette activité. Si les droits ne sont pas réunis, l'arrêt de travail peut, sous certaines conditions, être indemnisable au titre du maintien de droits de l'activité précédente, pour ce faire, il convient de se renseigner auprès de sa caisse primaire d'assurance maladie (CPAM).
- o Les indemnités journalières sont versées par l'Assurance Maladie pour compenser la perte de revenu pendant l'arrêt de travail. Un délai de carence de 3 jours est appliqué (Ce délai de carence est passé de 7 jours à 3 jours en application d'un décret du 22 mai 2020).
- o Le délai de carence ainsi que les jours où sont versés les indemnités journalières prennent en compte tous les jours de la semaine, samedi et dimanche inclus. prennent en compte tous les jours de la semaine, samedi et dimanche inclus.
- o Les indemnités sont calculées à partir des revenus cotisés et sont versées tous les 14 jours en moyenne
- o L'indemnité journalière est égale à 1/730^e du revenu d'activité annuel moyen (Raam). Celui-ci est calculé sur la moyenne des revenus cotisés des 3 années civiles précédant la date de l'arrêt de travail. Les revenus sont pris en compte dans la limite du plafond annuel de la sécurité sociale (PASS) en vigueur au jour du constat médical de l'incapacité de travail, soit 41 136 € bruts (au 1^{er} janvier 2020). L'indemnité journalière ne pourra donc pas excéder le montant maximum de 56,35 € bruts fixé au 1^{er} janvier 2020... lire l'article dans son intégralité sur www.poissonniers.com



Nos huîtres, tout simplement un délice !



Huîtres Peponnet

www.huitres-peponnet.com

Tél : 05 46 36 80 91

76 % des Français prévoient de faire leurs achats de Noël auprès des commerces et services de proximité s'ils en ont la possibilité, selon une étude exclusive Yougov/U2P*.

P. 23

Les Français expriment leur soutien aux entreprises en difficulté. Un sondage Yougov pour l'U2P révèle en effet que 84% sont favorables à la réouverture des commerces et services de proximité (fleuristes, coiffeurs, libraires, restaurateurs...) dans le strict respect du protocole sanitaire. En outre, 74% souhaitent voir ces entreprises rouvrir au plus tard le 1^{er} décembre. Dans tous les cas, les Français comptent sur leurs entreprises de proximité pour effectuer leurs achats de Noël : ils sont 76% à prévoir s'y rendre, s'ils le peuvent, pour préparer les fêtes de fin d'année.

Si les Français souhaitent voir ces établissements rouvrir, c'est aussi parce qu'ils s'y sentent en sécurité face à la Covid-19 : seuls 7% des Français ont l'impression de mettre leur santé en danger en se rendant dans les petits commerces, soit 40 points de moins que dans les grandes surfaces, pourtant toujours autorisées à ouvrir. A noter par ailleurs que les Français craignent d'abord d'être contaminés dans les transports en commun (64%), tandis que les lieux de travail sont assez peu considérés comme des lieux à risque (13 %).

« Depuis plusieurs mois, les entreprises de proximité ont mis en place toutes les mesures de protection de la santé de leurs salariés, de leurs clients et patients, ce qui explique pourquoi ils s'y sentent en sécurité. Nous le martelons depuis le début du reconfinement : il est aberrant de maintenir fermés les commerces et services de proximité, alors que les interactions sociales qui favorisent la transmission du virus sont beaucoup plus importantes dans les grandes et moyennes surfaces » commente Laurent Munerot, Président de l'U2P. Plus d'un Français sur deux craint la fermeture définitive des commerces et services de proximité. Parmi les conséquences redoutées du reconfinement pour les commerces et services de proximité, les Français craignent leur disparition : ils sont 64% à appréhender ce scénario. 36% redoutent des conséquences sévères sur l'économie du pays, et 31% estiment que la situation risque d'accroître la concurrence avec les grandes plateformes de e-commerce... lire l'article dans son intégralité sur www.poissonniers.com



*Yougov pour l'U2P : l'enquête a été réalisée sur 1024 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus. Le sondage a été effectué en ligne, sur le panel propriétaire YouGov France du 12 au 13 Novembre 2020.

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

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





**POISSONS
& CRUSTACÉS**

brumifrais

un vent de fraîcheur sur vos produits

**Qui, mieux qu'un ancien poissonnier,
peut connaître vos besoins fraîcheur pour votre étal marée ?**

La brumisation au service de la qualité & de la rentabilité

-  **Préserver la fraîcheur de votre étal marée**
-  **Éviter la dessiccation et donc la perte de poids**
-  **Assurer la rentabilité**
-  **Profiter d'un impact visuel parfait pour vos produits**
-  **Éliminer les mouches et autres insectes**

Un procédé unique vous permettant, grâce au brouillard ultra-fin, de maintenir des conditions idéales pour votre étal marée. Une solution invisible, installée au plafond ou sur l'étal pour un espace de vente dégagé et esthétique :

Système tout inox (316L: acier inoxydable)
Buse filtrante
Filtration anticalcaire
Filtration jusqu'à 1,2 microns
Lampe UV désinfection bactérie et virus

Contactez-nous dès à présent :



01.34.57.42.99



06.70.41.55.84



contact@brumifrais.fr



Houdan (78)

www.brumifrais.fr

LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS DE LA
MER DEPUIS PLUS DE 90 ANS



DEMARNE

Depuis 1929



RUNGIS & BOULOGNE-SUR-MER

contact@demarnefreres.com

+33 1 45 60 80 80

+33 3 21 10 60 00

www.demarnefreres.com