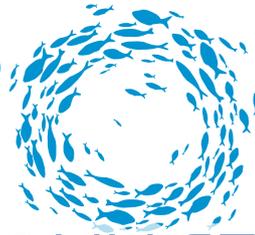




# L'INFO

## de La POISSONNERIE française



N° 46 octobre 2020



### Informations aux adhérents et à tous les poissonniers

Création d'une structure commune entre la boucherie et la poissonnerie dans le cadre du rapprochement des branches

P. 4

*Tous artisans d'un monde meilleur.*

**Pendant le confinement, les artisans-commerçants ont rivalisé d'initiatives solidaires uniques.**

**1<sup>er</sup> bilan 2021** sur les ventes en halles à marée P. 6

**Stage Hygiène et Guide de Bonnes Pratiques** P. 12

Des innovants et performants plateaux biodégradables P. 16

Une dépense de santé ? Ayez le réflexe IDECLAIR P. 17





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(s) collègues,

Alors que la 2<sup>e</sup> vague de la COVID 19 est en cours, les poissonniers doivent toujours et encore s'adapter. Les subventions pour la prévention ont heureusement été renouvelées. Nous vous invitons à les utiliser.

Nous commençons à tirer les premiers bilans de cette crise, que ce soit du point de vue économique ou bien du baromètre d'image des produits aquatiques. Selon le rapport France AgriMer, les quantités vendues en criées sont en chute de 16% par rapport à 2019 et les recettes de 17%.

Les contrôles en matière d'hygiène n'ont pas cessé ! Il est urgent pour chaque poissonnier de se mettre à jour. Pour rappel, l'Association de Formation des Poissonniers de France (AFPF) prend tout l'aspect administratif en charge.

Ces formations sont 100% financées et l'AFPF se charge de prati-

quer le tiers-payant.

Afin d'être plus représentatifs et accroître notre poids politique, nous poursuivons notre rapprochement avec la branche de la boucherie avec la création d'une nouvelle structure qui présentera un dossier commun pour la représentativité. Ensemble et dans le respect de nos différences, nous serons plus forts.

Malgré toutes ces difficultés, notre filière poursuit dans la voie de l'innovation avec notamment l'Ikejime ou encore de nouveaux plateaux biodégradables.

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** Informations aux adhérents et à tous les poissonniers - Création d'une structure commune entre la boucherie et la poissonnerie dans le cadre du rapprochement des branches
- P. 5** Prolongation de la subvention pour aider les TPE et PME à prévenir le Covid-19 au travail
- P. 6** 1<sup>er</sup> bilan 2021 sur les ventes en halles à marée  
**7**
- P. 8** Baromètre d'image des produits aquatiques
- P. 10** Ikejime : point de situation  
**11**
- P. 12** Stage Hygiène et Guide de Bonnes Pratiques
- P. 14** Les frais fixes remboursés pendant votre arrêt maladie
- P. 15** Les artisans poissonniers solidaires de leurs collègues artisans et commerçants pendant le confinement !
- P. 16** Des innovants et performants plateaux biodégradables
- P. 17** Une dépense de santé ?  
Ayez le réflexe IDECLAIR
- 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** Annonces

### Édité par l'OPEF

98 boulevard Pereire I75850  
PARIS CEDEX 17  
09 81 44 44 43

### Directeur de la publication et de la rédaction

Silvère Moreau

### Partenaires :



# Informations aux adhérents et à tous les poissonniers

Création d'une structure commune entre la boucherie et la poissonnerie dans le cadre du rapprochement des branches

L'OPEF poursuit le rapprochement entre la branche de la poissonnerie et celle de la boucherie avec la création d'une nouvelle structure destinée à porter la représentativité de nos métiers respectifs. Entretien avec Silvère MOREAU, Président de l'OPEF, pour partager un point d'étape.

## Pourquoi un rapprochement ?

La « loi Travail » et l'ordonnance du 22 septembre 2017 relative au renforcement de la négociation collective ont ordonné une diminution du nombre de branches professionnelles. Nous devons nous regrouper. Charge à nous de maîtriser les processus imposés pour faire valoir au mieux les intérêts de la poissonnerie.

Notre branche, constituée de 3 000 entreprises pour 8 000 salariés environ, est directement concernée. Or la boucherie est un métier frère. Nous avons des valeurs communes. Nos professions rencontrent les mêmes enjeux et font face aux mêmes défis. Nous avons énormément à partager que ce soit pour la défense des intérêts des artisans, les enjeux en matière de formation et d'apprentissage, les négociations de branche ou, plus récemment, la lutte qui nous oppose désormais aux « extrémistes alimentaires ».

Ce rapprochement nous rendra plus efficaces. Nous allier nous permettra de mutualiser nos forces et de faire face aux défis conjointement. Concrètement, nous irons chercher ensemble, grâce à une nouvelle structure, la représentativité. Nous ne déposerons pas un dossier au nom de l'OPEF, et nos confrères Bouchers ne déposeront pas un dossier au nom de leur Confédération historique.

## Qu'est-ce que la représentativité ?

La représentativité est la reconnaissance officielle d'une organisation comme étant l'interlocuteur des services publics. Elle est mesurée tous les 4 ans par un comptage officiel du nombre d'entreprises adhérentes. Il s'agit d'un dossier lourd à monter et qui représente un investissement important en temps et en énergie. Pour autant, cette étape est fondamentale pour permettre de défendre la profession car c'est en étant représentatif que nous avons pu négocier la grille des salaires, modifier la convention collective, améliorer le régime de santé, étendre de la rente éducation des apprentis, mobiliser le fonds d'action sociale pour les remboursements de soins, signer une CNO – Convention Nationale d'Objectifs – avec la CNAM, etc.



## Les différences entre la boucherie et la poissonnerie vont-elles disparaître au sein de cette structure ?

Il n'est pas question de fusionner les métiers. Ce n'est pas du tout l'objet, cela ne l'a jamais été. La Confédération Française



de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) et l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF) présenteront simplement un dossier commun au sein de cette nouvelle structure lors de la prochaine audience afin de continuer d'être représentatifs ensemble et partageront, à terme, une convention collective commune qui conservera des spécificités propres à chacun de nos métiers.

Nous pourrions ainsi faciliter le quotidien des poissonniers avec par exemple une seule convention collective, au lieu de textes législatifs obsolètes ou encore assurer une sécurité juridique sur le droit applicable auprès des salariés.

Mais pour autant, l'OPEF et la CFBCT ne fusionnent pas, pas plus que nos métiers ! Nous continuerons de mener les combats propres à la poissonnerie, à en être responsable et vous en rendre compte. Nous avons nos spécificités avec des produits et des pratiques qui nous sont propres. La filière des produits de la mer n'est pas celle de la viande.

Nous gagnerons en force en nous associant dans le respect de nos différences. Nous accroîtrons en poids politique en portant des combats communs.

# 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



C'est l'arrivée officielle des Coquilles Saint-Jacques ! Cette année s'annonce très bonne et encore plus performante que les autres années, du stock est prévu.

C'est les derniers mois avant les fêtes, et donc le moment de peaufiner vos précommandes auprès de votre Service Achats. Attention, certains fournisseurs vont clôturer leurs précommandes très tôt cette année, surtout sur l'import, alors n'attendez pas ! Commandez vos produits, tels que les langoustes, le caviar, les langoustines, le saumon... N'oubliez pas que vous avez des prix négociés au Service Achats et chez vos fournisseurs référencés.

Comme vous le savez, les fêtes s'annoncent plutôt bonnes, même en cette année de crise, les clients se feront plaisir en famille et entre amis pour chasser l'humeur morose accumulée toute l'année.

Les conditions climatiques s'orientent

vers le froid ce qui est une bonne chose pour la conservation des produits de la mer (un peu moins pour ceux qui ouvrent les huîtres dehors !)

Pour une meilleure gestion durant les fêtes, pensez à cuire vous-même vos crevettes

Il n'est pas trop tard pour commander des crevettes congelées au bureau des achats. Appeler Régis, Nathalie, José, Ingrid, Julien, Carine et Stéphanie, ils se feront un plaisir de vous renseigner.

Pour l'heure, préparez-vous, les derniers mois ont été très calmes mais l'on dit que cela précède souvent la tempête, donc... A vos commandes pour le grand retour des clients en poissonnerie !!

### Coquilles Saint-Jacques :



PRODUITS DE LA MER  
ET AQUACULTURE

La coquille Saint-Jacques est l'espèce emblématique de la pêche de Normandie. Elle y fait vivre près de la moitié des navires de pêche côtière, essentiellement de moins de 16m, à tel point que la Normandie est la première région française de pêche de coquille Saint-Jacques !

Jeudi 1<sup>er</sup> octobre a eu lieu l'ouverture à la coquille (coquille du grand large). La ressource est là mais le mauvais temps peut ralentir les sorties en mer.

A partir du 19 octobre, une nouvelle zone de pêche sera ouverte ce qui permettra aux bateaux plus petits de pêcher. Fin novembre, le gisement de la baie de Seine offrira plus de coquilles, voire des Labels rouge.

Suite aux campagnes de prélèvements de l'Ifremer, nous vous confirmons que les quantités seront bien là !

### Assises de la Mer :

Chaque année depuis 2010, les Assises de la pêche et des produits de la mer réunissent l'ensemble des acteurs de la filière pêche, de la production à la distribution en passant par la transformation. Pendant deux jours, des centaines de décideurs issus des secteurs public et privé se retrouvent afin d'aborder les enjeux qui les concernent, partager leurs expériences et apporter leur vision.

Devenu rapidement le rendez-vous annuel majeur de la filière, l'événement, organisé par le marin, Produits de la Mer, Cultures Marines et Ouest-France.

Le Finistère accueillera cette édition les 5 et 6 novembre 2020 au Centre des congrès le Kerisnel de Saint Pol-de-Léon.

Votre groupement Scapp – Poissonnier Corail y sera représenté avec Bernard, José et Ingrid.



Assises de la pêche  
et des produits  
de la mer

SAINT-POL-DE-LÉON / ROSCOFF  
CENTRE DES CONGRÈS LE KERISNEL  
5 & 6 novembre 2020

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



P.19



*SN Jeanne Mareyage*



*Pecten maximus*

**Coquille Saint-Jacques**

**Port en Bessin**



PORT EN BESSIN-HUPPAIN

Pêchée par des bateaux Normands - Achetée en criée de Port en Bessin  
Triée et conditionnée dans nos ateliers SN Jeanne Mareyage

**Conditionnée en 3/6 et 13 kg**

**Sn Jeanne Mareyage – Rue des Albatros 14520 Port en Bessin  
02 31 51 20 80**

### Recherche et développement : Gestion Alternative de la ressource du golfe du Lion (GALION)

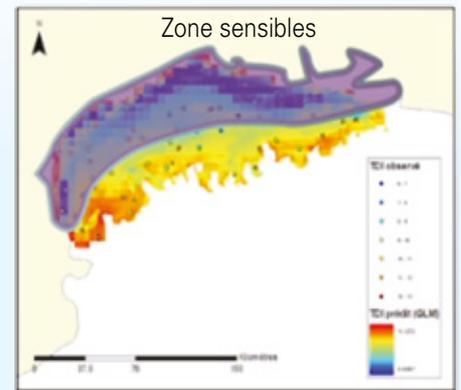
Dans l'objectif d'améliorer la gestion des pêches de la flottille chalutière méditerranéenne, l'AMOP (Association Méditerranéenne des Organisations de Producteurs) a porté le projet GALION, en partenariat avec l'IFREMER et avec le financement de France Filière Pêche.

A ce jour, une soixantaine de chalutiers français travaille dans le Golfe du Lion, et l'amélioration de la gestion des ressources marines est un impératif au maintien des entreprises de pêche. Mené de 2016 à 2019, ce projet a permis de mieux connaître et cartographier la distribution des captures et des rejets de la flottille chalutière, de définir des habitats sensibles ou à risque et de proposer des dispositifs de sélectivité afin de limiter les captures de juvéniles et les rejets. Ces éléments ont permis de répondre de manière plus pragmatique à la nécessité de mettre en place des fermetures spatio-temporelles de la pêche, imposées par la Commission Européenne dans le cadre du Plan européen de gestion des stocks

halieutiques de Méditerranée 2019 (également appelé « West Med »).

Grâce à l'effort d'observation, le nombre de marées réalisées (plus de 400), professionnels et scientifiques ont pu apporter des éléments concrets sur la connaissance des espèces pêchées, avec une quantification essentielle pour aborder la phase d'élaboration de scénarios de gestion.

En analysant ces données, ainsi que celles d'autres campagnes (MEDITS), une cartographie des captures rejets a pu être établie, identifiant ainsi des zones à éviter en raison d'une forte présence de juvéniles. Ces zones sont variables d'une espèce à l'autre. Pour les espèces dites « sensibles au chalutage » (autres que les espèces ciblées, poissons ou céphalopodes), les analyses ont montré que les zones les plus sensibles au chalutage se situaient plutôt au large, là où l'effort de pêche est moins important. Ces résultats s'appuient en outre sur des observations par vidéo, lors de phases durant lesquelles un traîneau vidéo a pu filmer les fonds marins, afin d'en confirmer la nature et la composition des espèces observées.



Identification de zones

Différents dispositifs de sélectivité ont également été testés, sur la bande côtière et au large, permettant d'ajuster le maillage des chaluts afin d'assurer la préservation de la ressource et la viabilité économique des pêcheries.

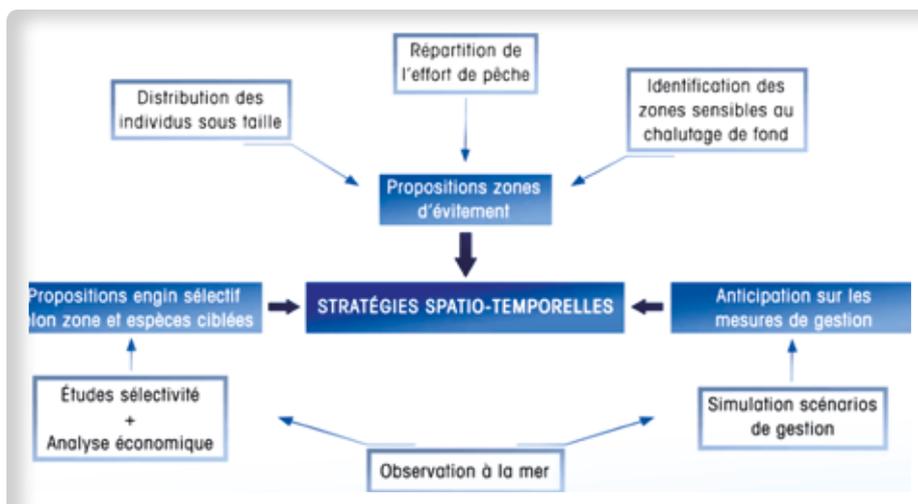
Grâce aux apprentissages du projet GALION, la zone de 90 à 100 mètres est fermée huit mois de l'année (de septembre à avril), au lieu de douze comme le demandait la Commission Européenne ; un accord a également été trouvé pour réduire le nombre de jours de pêche de 10 à 30 % au maximum sur les quatre prochaines années.

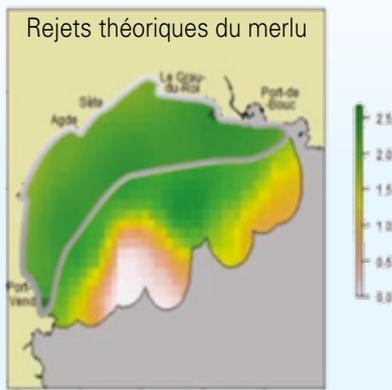
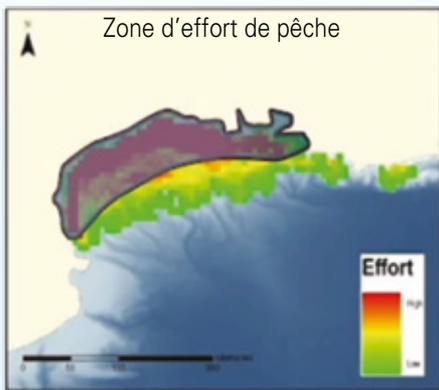
Toutes les informations sur le projet GALION à retrouver en vidéo sur <http://www.amop.fr/le-projet-galion/>

### Structuration de filière : encourager les entreprises face à la crise sanitaire et être acteur de la relance

Face aux conséquences de la crise sanitaire liée à la pandémie de COVID-19, la filière halieutique française s'est mobilisée collectivement afin d'identifier des actions à mettre en œuvre, pour limiter, autant que possible, les impacts de cette crise sur l'ensemble du secteur.

Les entreprises ont malgré tout beaucoup souffert de cette situation et les changements dans les habitudes de consommation auxquels nous faisons face seront durables. La place toujours plus importante du télétravail, en particulier, dans le quotidien des français bouleverse l'organisation des repas : plus de repas à la maison et moins de repas au restaurant se traduiront par des conséquences significatives pour les produits aquatiques, dont certains sont majoritairement consommés « hors-domicile ».





d'évitement grâce aux données du projet GALION (dans le cas du Merlu)



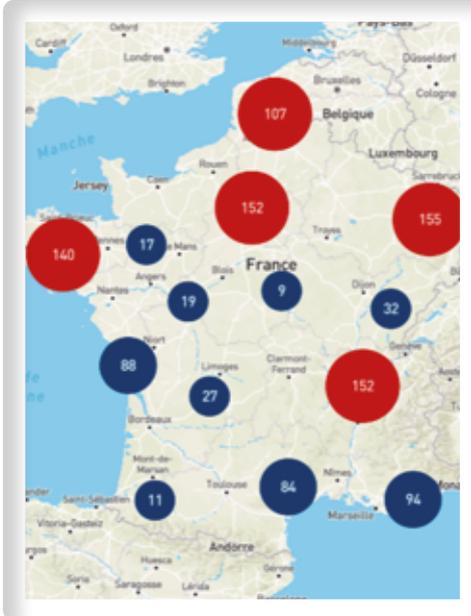
Afin de relever les défis de la transformation de la société, et parce que d'autres défis attendent la filière halieutique demain (BREXIT, changement climatique...), les organisations professionnelles ont identifié les actions à mettre en œuvre à court, moyen ou long terme et formalisé un besoin d'accompagnement par les pouvoirs publics, pour relever ces défis. Ce plan d'actions, intitulé « **Pour un pacte de relance halieutique** », pourra guider la filière dans l'évolution de ses pratiques et lui permettra ainsi de :

- répondre aux attentes des consommateurs en proposant une alimentation saine, variée et locale,
- produire durablement,
- maintenir des emplois et du dynamisme dans les territoires qui dépendent fortement de ce secteur,
- gagner en modernité, compétitivité et résilience.

Ce document permettra notamment à la filière de s'inscrire dans le plan de relance proposé par le Gouvernement et ainsi de mobiliser des financements sur des actions collectives permettant de répondre aux objectifs fixés.

**Valorisation : en temps de confinement, soutenir les commerçants et ne pas délaissier les produits de la mer**

Afin de rapprocher consommateurs et commerçants (mareyeurs, poissonniers), France Filière Pêche a développé lors de la première phase de confinement une **carte interactive des points de vente**, hébergée sur le site internet PAVILLON FRANCE, et relayée sur l'ensemble des réseaux sociaux de la marque. Cette carte a permis, aux commerçants d'une part, d'afficher les coordonnées des boutiques et magasins ouverts pendant le confinement, et aux



consommateurs, d'autre part, de savoir quels commerces étaient ouverts à proximité de leur domicile.

Plus que jamais d'actualité, cette initiative continue de soutenir la commercialisation des produits de la pêche et de la mer, et par conséquent la filière, avec le référencement de tous les professionnels. N'hésitez pas à vous rendre sur le site <https://www.pavillonfrance.fr/carte-interactive>. Si vous êtes déjà inscrits, contactez-nous pour mettre à jour vos informations : [pavillonfrance@francefilierepeche.fr](mailto:pavillonfrance@francefilierepeche.fr)

**Pensez-y !**

Avec cette nouvelle période de confinement, et la baisse d'activité physique de nombreux citoyens, les Français ressentent le besoin de prendre soin d'eux, et surtout à travers leur alimentation. Le site internet de PAVILLON FRANCE propose des informations spécifiques sur les atouts nutritionnels des produits de la mer, et surtout beaucoup de recettes simples et savoureuses. La consommation de produits de la mer frais constitue une belle opportunité pour les consommateurs de diversifier leur

alimentation, et c'est aussi un excellent moyen de soutenir une filière engagée, en commençant par l'étal de son poissonnier.

Pour rappel, l'Anses (Agence Nationale de la sécurité sanitaire, l'alimentation, le travail et l'environnement) recommande la consommation de poisson deux fois par semaine (en alternant poisson gras et poisson maigre), de manière à couvrir les besoins nutritionnels en vitamines et minéraux entre autres mais notamment ceux en oméga 3 et vitamine D.

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.

**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)

Retrouvez désormais tous les mois,  
les annonces des poissonniers.

### Emploi de poissonnier en région lyonnaise

Marché ambulant  
Région Lyonnaise  
Cherche poissonnier confirmé  
à plein temps  
Références exigées  
Travail 5 jours semaine  
Salaire motivant selon référence

**Contact :**  
M. REGOLA : 06 86 49 61 67

### Poissonnerie à vendre Région Perche sud

À céder, pour cause proche retraite, très belle affaire de poissonnerie non sédentaire (vente sur marchés).

Actuellement un peu moins de 20 marchés semaine : tous les jours sauf dimanche.

Région Perche SUD et limitrophe.

Matériel récent et en parfait état, composé pour la partie ambulante de :

- 5 camions IVECO avec caisse frigo. Le plus ancien datant de 2016.
- 4 remorques magasin EUROMAG (2017 et 2019).
- Matériel important notamment machines à glaces.

Achats diversifiés dont 6 criées.

9 salariés.

Conditions à débattre (exploitation actuelle sous forme de SARL)

Le dossier sera remis contre engagement de confidentialité et justification d'apport personnel.

**Contact :**  
pierre.batteux@wanadoo.fr  
Tél. : 02 43 93 28 66

### Local commercial à louer à Mont-Saint-Maignan (76)

Local commercial situé au 150 route de Maromme, à Mont-Saint-Aignan 76130

Dans une grange réhabilitée, en bordure de rue très fréquentée par les automobilistes (maquette ci-dessous).

Le local commercial est intégré dans un projet de centre commercial dédié uniquement aux métiers de bouches.

Caractéristiques du local commercial :

- 100 m<sup>2</sup> de surface
- Bail 3/6/9
- Pas de droit d'entrée
- Prix de la location : 25000 euros par an.

Pour information :

Ouverture du centre en décembre 2021

Voici la liste des commerçants qui sont déjà engagés à ce jour dans le projet du centre :

- un caviste
- un boulanger
- un chocolatier
- un primeur
- une fromagerie

**Contact :**  
Nicolas CHARRAT : 06 82 01 10 52



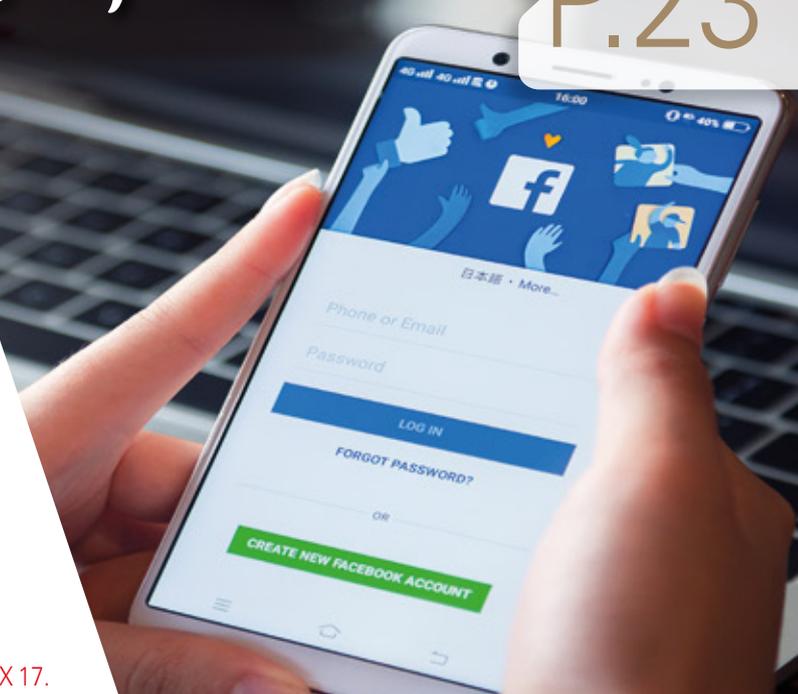
# Informations pratiques

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](mailto: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](http://www.poissonniers.com) sera mis en ligne début 2020.

Depuis le 1<sup>er</sup> 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 | 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](mailto:contact@poissonniers.com)



- 
- 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'Île 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





# Le saumon frais au **quotidien** en direct de Boulogne-sur-Mer.

Implanté à Boulogne sur Mer depuis plus de 30 ans, Direct Océan importe du saumon frais et congelé depuis la Norvège, l'Ecosse, les îles Féroé ou l'Islande.

Entiers ou filetés à la demande, **Direct Océan, votre Solution Saumon.**



## CONTACT

**Sylvie Feutry.**

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

**Tél. +33 (0)3 21 83 02 31**

**Mobile. +33 (0)6 77 85 91 15**

Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

Mail. [sfeutry@directocean.com](mailto:sfeutry@directocean.com)

**Frédérique OLIVIER.**

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

**Tél. +33 (0)3 21 83 02 91**

**Mobile. +33 (0)6 77 85 91 17**

Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

Mail. [folivier@directocean.com](mailto:folivier@directocean.com)

**DIRECT OCEAN** 1, rue Nicolas Appert - BP 377 Tél. +33 (0)3 21 83 48 58 / Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

62200 Boulogne-sur-Mer Cedex - FRANCE

[www.directocean.com](http://www.directocean.com)