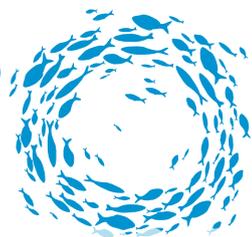




# L'INF



## de La POISSONNERIE française

N° 44 juillet - août 2020

**Covid-19 :**  
point de situation P.4

**Chiffres clés** de la **consommation**  
des **produits** de la **mer 2019** P. 7

**L'emploi** et la  
**formation** de nos **jeunes** P. 12

Vers une **pêche** plus **durable**  
dans l'**UE** : **état des lieux** et  
**orientations** pour **2021** P. 14

**France Filière Pêche** aux côtés  
de la **filière** et des **Poissonniers** P. 20





# La Gastronomie des Poissons Fumés

## *Maison de Tradition et de Qualité*

### UNE ORIGINE : LA TRADITION

Une salaison maritime traditionnelle depuis 1973

Un fumage ancestral en coresses, ces fours à bois traditionnels

Des engagements pour une pêche durable et responsable

Des produits authentiques recommandés par les plus grand chef

### UNE GAMME DE PRODUITS FUMÉS



### UNE GAMME DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE



### DES NOUVEAUTÉS

Des Gambas bio provenant de Madagascar.  
Légèrement salées en saumure et fumées dans nos coresses.  
Crues salées, elles sont prêtes à cuire.

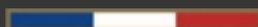


Une chair translucide pour un goût dense et délicat.

Possède des qualités gustatives qui s'apparentent à celles du bar.

Le Maigre Fumé peut être dégusté cru en fines tranches, en morceaux façon sashimi ou en dès à la manière d'un Saumon fumé.

Pour de plus amples renseignements, contactez votre grossiste



Ets JC DAVID 15/17 rue Georges Honoré 62200 Boulogne-sur-Mer, France  
03 21 87 38 31 – jcdavidsalaison@jcdavid.fr – www.jcdavid.fr





**Silvère Moreau**  
Président de l'OPEF



## Cher(s) collègues,

Nous venons de traverser une période difficile et l'activité reprend. Cependant la saison estivale s'annonce contrastée. Selon les régions, les touristes sont plus ou moins présents et il manque, dans tous les cas, une grande partie de la clientèle étrangère. La rentrée ne nous rassure pas alors que la crise économique risque d'être concomitante avec une possible 2<sup>e</sup> vague.

Nous en avons tous conscience : il est impératif de maintenir les gestes barrières. À ce titre, le port du masque est obligatoire pour votre clientèle depuis le 20 juillet. Vous trouverez sur le site Internet [www.poissonniers.com](http://www.poissonniers.com) les affichettes à mettre en place dans vos commerces.

Les chiffres clés de la consommation des produits de la mer en 2019 qui viennent de paraître confirment une tendance : les volumes de produits frais achetés diminuent fortement tandis que les valeurs augmentent légèrement. Cette tendance est inquiétante. Plus que jamais, les produits à forte valeur

ajoutée sont nécessaires. La partie traiteur est par exemple indispensable.

Côté environnement, les progrès pour atteindre l'objectif du rendement maximal durable et l'évolution de la biomasse montrent des signaux positifs, qui sont autant d'arguments à faire valoir face à certaines critiques écologiques infondées concernant la vente des produits de la mer.

En complément du plan de relance de l'apprentissage, le gouvernement a décidé de proposer une aide au recrutement de 4 000 euros pour tout jeune recruté entre août 2020 et janvier 2021. Veillons, ensemble, sur l'avenir de notre métier !

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

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

## Sommaire

- P. 4** Covid-19 :  
**5** point de situation

---

- P. 6** Subventions de l'Assurance Maladie pour les Artisans Poissonniers

---

- P. 7** Chiffres clés de la consommation  
**8** des produits de la mer 2019

---

- P. 10** Se mettre aux réseaux sociaux

---

- P. 12** L'emploi et la formation de nos jeunes

---

- P. 14** Vers une pêche plus durable dans l'UE : état des lieux et orientations pour 2021

---

- P. 16** Guide hygiène : l'écaillage

---

- P. 17** Appgis.com pour accéder à vos démarches d'assuré et de chef d'entreprise

---

- 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 :



### État de du métier

L'activité des Artisans poissonniers demeure très contrastée en ce mois de juillet. Sur les côtes, l'activité touristique a repris, mais elle n'atteint pas toujours les mêmes niveaux que les années précédentes. Et pour cause : les touristes étrangers sont absents et ne sont pas pour autant compensés par les Français qui ont, pour beaucoup, décidé de rester sur le territoire.

Dans la région parisienne, les boutiques ont posé leurs congés plus tôt que les autres années. Les parisiens sont en effet beaucoup partis en vacances dès juillet, peut-être dans la crainte d'une 2<sup>e</sup> vague.

Dans les autres régions de France, on retrouve un regain d'activité.

Dans tous les cas, les craintes portent surtout sur l'après-saison. Des fermetures de poissonneries et/ou des licenciements semblent se profiler ; en espérant qu'une 2<sup>e</sup> vague ne viendra pas s'ajouter à cela.

### Port du masque obligatoire depuis le 20 juillet

Depuis le lundi 20 juillet 2020, et pour toute personne de plus de 11 ans, le port du masque devient obligatoire dans les lieux clos recevant du public, en complément de l'application des gestes barrières.

Toutes les entreprises recevant du public (ERP), dont font partie les poissonneries, sont concernées vis à vis de l'accueil du public. Tout manquement peut faire l'objet d'une amende à hauteur de 135 euros.

Il convient de rappeler à la clientèle cette nouvelle disposition légale en apposant

sur la vitrine de la boutique une affiche conforme au modèle joint à la présente note d'information. Vous pouvez les télécharger sur [www.poissonniers.com](http://www.poissonniers.com)

Concernant le fonctionnement interne de votre entreprise, cela relève des règles de santé du travail. En ce qui concerne les salariés, il est rappelé que le port du masque grand public n'est obligatoire que si et seulement si les mesures d'hygiène et la distanciation physique ne sont pas respectées.

Dans tous les cas, le port du masque est fortement recommandé ;

- En dehors de tout contact avec le public (ex. : travail en laboratoire, en cuisine...)
- En boutique (puisque le port du masque est désormais rendu obligatoire pour les clients).

Pour rappel, si l'employeur décide de rendre obligatoire le port du masque au sein de l'entreprise, celui-ci est tenu d'informer les salariés (dans un espace dédié ou sous forme d'une formation dispensée à cet effet), sur sa mise en place, ses conditions d'utilisation, la durée de port, son retrait et sur la façon dont ils seront traités comme déchets.

Le Haut Conseil de la Santé Publique, dans son avis du 20 avril 2020, a rappelé que l'efficacité du masque n'est garantie que s'il est correctement porté et entre-tenu.

À noter que pour satisfaire à la réglementation relative aux gestes barrière, le port de la visière ne peut être envisagé qu'en complément du port du masque.

### Financement des entreprises en difficulté

Nos poissonneries ont été fragilisées par la crise du COVID19. Vous trouverez sur [www.poissonniers.com](http://www.poissonniers.com) une fiche mise à jour qui vient d'être publiée par le Ministère de l'économie explicitant les procédures et les aides dont peuvent bénéficier les entreprises. Les prêts garantis par l'Etat (PGE), distribués par l'ensemble des réseaux bancaires et adossés à une garantie de l'Etat de 300 milliards d'euros, constituent le maillon central de ce dispositif.

**Le Prêt garanti par l'Etat (PGE)** est un dispositif ouvert à toutes les entreprises, à l'exception des entreprises entrées en procédure collective avant le 31 décembre 2019. Son montant peut atteindre jusqu'à 25% du chiffre d'affaires 2019 ou à 2 ans de masse salariale.

Pour compléter ces dispositifs et permettre aux entreprises qui n'auraient pas accès au PGE, parce que nécessitant une profonde restructuration, des outils d'intervention spécifiques ont été créés ou renforcés.

**Le FDES** (Fonds de Développement Economique et Social) est un dispositif d'intervention activé par les CODEFI doté de 1 Md€ qui a vocation à accompagner les restructurations financières et opérationnelles d'entreprises en difficulté aux côtés de financeurs privés, principalement pour les entreprises de plus de 250 salariés.

**Les Prêts participatifs** sont destinés aux très petites et petites entreprises (moins de 50 salariés) ayant des difficultés à obtenir un PGE, afin de leur permettre à la fois de reconstituer un volant de trésorerie et améliorer leur structure de bilan (prêts «junior», à rembourser en 7 ans). Les entreprises concernées doivent se rapprocher des CODEFI de leur département. Après examen du dossier et pré-décision par le CODEFI, l'entreprise pourra finaliser sa demande, simplifiée, de prêt participatif sur une plateforme en ligne.

Ces dispositifs viennent en complément des autres mesures de soutien exceptionnelles mises en œuvre pour réduire les besoins de trésorerie des entreprises :

- report d'échéances fiscales et/ou sociales, et, pour certains secteurs, exonérations de cotisations sociales ;
- dispositif d'activité partielle ;
- fonds de solidarité pour les TPE.

## Arrêts de travail liés au covid-19

Après le déconfinement, puis le déconfinement, la situation ne cesse d'évoluer. Ainsi, voici les dispositions en vigueur depuis la fin de l'état d'urgence sanitaire (11 juillet 2020)

### I. Personnes à risque ou proches d'une personne à risque :

Dans le cadre des mesures de prévention visant à limiter la propagation du covid-19, il a été décidé de permettre aux femmes enceintes (dans leur troisième trimestre de grossesse), ainsi qu'aux personnes présentant certaines fragilités de santé (affections de longue durée) de bénéficier :

- d'un arrêt de travail (travailleurs indépendants, artisans, commerçants et professionnels libéraux) ;
- d'un placement en activité partielle (salariés).

Pour bénéficier de ce dispositif, les travailleurs indépendants, artisans, commerçants et professionnels libéraux peuvent passer le site internet [declare.ameli.fr](http://declare.ameli.fr)

Les assurés salariés « personnes à risque » doivent quant à eux obtenir un certificat d'isolement de la part d'un médecin.

Les assurés « proches d'une personne à risque » peuvent également bénéficier d'un placement en activité partielle (salariés) ou d'un arrêt de travail (travailleurs indépendants, artisans, commerçants et professionnels libéraux) par le biais d'un certificat d'isolement.

La direction générale de la Caisse nationale d'assurance maladie a tenu à apporter les précisions suivantes concernant la poursuite de ces dispositifs :



- le mécanisme en vigueur pour les « personnes vulnérables » et « cohabitantes » est prolongé jusqu'au 31 août 2020 sans changement du champ des personnes concernées ou des modalités de demande ;

- en conséquence, la possibilité pour les travailleurs indépendants, artisans, commerçants et professionnels libéraux « personnes vulnérables » de déclarer un arrêt de travail sur le site [declare.ameli.fr](http://declare.ameli.fr) va être poursuivie jusqu'au 31 août 2020 ;

- pour les salariés vulnérables, un professionnel de santé doit continuer d'établir un certificat d'isolement pour que l'assuré puisse bénéficier du mécanisme de l'activité partielle ;

- pour les assurés « personnes cohabitantes » de personnes vulnérables, il y aura délivrance par le professionnel de santé d'un certificat d'isolement s'il s'agit d'un salarié ou d'un arrêt de travail pour les travailleurs indépendants, artisans, commerçants et professionnels libéraux.

### II. Garde d'enfant(s) :

Comme le précisent notamment les Questions/Réponses du ministère du travail sur le dispositif d'activité partielle ou l'Assurance maladie, le dispositif d'arrêt dérogatoire pour garde d'enfant a pris fin le 5 juillet 2020 (à l'exception de la Guyane et de Mayotte).

Aucune nouvelle demande d'arrêt dérogatoire pour garde d'enfant au-delà du 5 juillet ne peut donc être effectuée. Les arrêts dérogatoires pour garde d'enfant(s) pouvaient être délivrés pour une durée de 1 à 21 jours.

Ainsi, à compter du 26 juillet, il ne sera plus possible d'être en arrêt de travail ou en activité partielle pour garde d'enfant(s). Le cas échéant, les difficultés de garde devront être résolues par le biais de demandes de télétravail ou de congés.



### Mot du Président Corail



L'été est enfin là : des brochettes de poisson, des tapas de la mer, des rillettes de thon... Eh oui, c'est le moment de mettre en valeur votre partie traiteur ! Fait maison, les produits traiteurs ont vraiment le vent en poupe. C'est pour cette raison que je leur ai fait une belle place dans mon magasin : pour attirer une nouvelle clientèle ! Il faut continuer à garder la tête hors de l'eau, car la conjoncture économique est toujours assez morose. Le service au client est d'autant plus apprécié, et la confiance est à entretenir.

Chaque événement est l'occasion de communiquer sur les valeurs de notre Groupement et de véhiculer l'image Poissonnier Corail, alors n'hésitez pas à partager avec votre coopérative chaque aventure !

Votre Groupement s'agrandit encore ! De nouvelles adhésions viennent apporter leur soutien à la profession des poissonniers. Ensemble, nous sommes plus forts pour obtenir des produits de qualité au prix le plus juste, pour négocier les transports avec les plateformes de regroupement, pour accéder à la publicité sur le lieu de vente gratuitement, pour suivre les formations hygiène et techniques tenues au plus près de chez vous... Adhérer au Groupement, c'est accepter d'être indépendant mais de ne plus être seul, c'est participer à la bonne marche de celui-ci pour être aidé en retour au quotidien dans son activité. Bienvenue aux nouveaux !

### Ministre de la Mer :

Nommée le 6 juillet, la nouvelle ministre de la Mer Annick Girardin a accepté de donner un premier entretien en exclusivité au marin et au journal Ouest-France. Alors que les contours exacts des attributions et moyens de son ministère sont encore en cours de finalisation, elle y exprime ses objectifs et ses ambitions.

« Je peux vous dire que la création de ce ministère fait l'objet d'un consensus assez inouï ! Cela représente une véritable avancée pour tous ceux qui comme moi, croient en la mer et à tout ce qu'elle recèle de possibilités, pour chaque Français qui se sent proche de la mer : un ministère de la Mer de plein exercice, cela n'était pas arrivé depuis une trentaine d'années.

C'est la première fois en France qu'une politique globale reprend les objectifs de développement durable et les met concrètement en œuvre, au service des territoires et de leurs populations. En outre-mer, la mer n'est pas toujours synonyme de liberté et d'ouverture. Bien au contraire. C'est pour cela qu'on ne peut pas penser une politique maritime seule depuis son bureau, mais bien sur le terrain, aux côtés de celles et ceux qui chaque jour y travaillent, y vivent et parfois y meurent.

J'ai déjà eu l'occasion de le dire : affirmer que 11 millions de km<sup>2</sup> feraient de la France une grande puissance maritime ne suffit pas. La géographie seule ne fait pas la puissance d'un pays, c'est d'abord la volonté politique et les moyens qu'on s'en donne qui le permettent. Mais en agissant de concert avec les professionnels du secteur, en sensibilisant les Français aux enjeux du monde marin, en réussissant à mener une politique maritime française ambitieuse, nous allons faire bouger les lignes ! »

Propos recueillis suite aux questions transmises par les rédactions du marin et de Ouest-France (13/07/2020)

Notre unité de mareyage à Port-en-Bessin, SN Jeanne Mareyage vous propose un large choix de poissons frais.

Créée de Port-en-Bessin, Granville... SN Jeanne Mareyage sélectionne chaque jour les meilleurs produits de la mer pour vous satisfaire.

Pour plus de renseignement, contactez directement Arnaud au 02 31 51 20 80



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



P.19

### *l'Islande abaisse ses quotas de cabillaud :*

Les quotas des espèces de fond pour la saison de pêche 2020-2021, qui commence le 1<sup>er</sup> septembre, viennent d'être approuvés par le ministre islandais de la Pêche, Kristjá, Þór Júlíusson.



Suivant les recommandations du Marine research institute (MRI), le quota national de cabillaud a été fixé à 254 273 tonnes contre 270 011 en 2019-2020.

Une baisse de 6% que ne compense pas totalement la hausse de 9% des captures d'églefin, qui passeront à 45 389 tonnes au lieu de 40 72 tonnes.

Le marin.ouest-France.fr 16/07/20

### *Calendrier 2021 SCAPP-OPEF*

Après le succès du calendrier des années précédentes, votre coopérative et l'OPEF, vous propose de reconduire son calendrier pour l'année 2021.

Il est personnalisable avec logo et coordonnées de votre poissonnerie. Vous pouvez passer vos commandes dès aujourd'hui.

Renseignements auprès d'Ingrid au 05.61.54.66.23 ou par mail : communication@poissonniercorail.fr

*La cuisine est un très joli défaut!*

2020

Poissonnier CORAIL OPEF

Poissonnerie de L'Océan - 9 Rue des Pommaries, 74940 Annecy-le-Vieux  
04 50 32 56 64 - Ouvert du mardi au samedi



### *Les Moules Corail AOP Mont St-Michel sont arrivées !*

Les Moules « Sélection Corail », 120 pièces au kilo, un taux de chair supérieur à 28%

**Votre coopérative sélectionne  
le meilleur pour vous !**

## France Filière Pêche aux côtés de la filière et des *Poissonniers*

France Filière Pêche accompagne l'ensemble des acteurs de la filière pêche française, en soutenant les démarches d'engagement vers plus de responsabilité et plus de progrès. Cela passe notamment par trois axes fondamentaux : le soutien **à la recherche et à la connaissance halieutique**, au travers de partenariats entre scientifiques et professionnels, l'accompagnement de **projets structurants pour la filière et l'innovation, et la valorisation auprès du grand public.**

### PELGAS : 20 ans d'engagement pour une meilleure connaissance des petits pélagiques

Au début des années 2000, les pêcheurs et les scientifiques ont observé une diminution apparente de la ressource en petits pélagiques, et en particulier les anchois et les sardines.

Lancée pour la première fois en 2000, la campagne océanographique PELGAS marquera cette année sa 20ème année d'existence. Portée par l'Ifremer et menée conjointement avec les professionnels, elle a pour objectifs de mieux comprendre l'écosystème pélagique du Golfe de Gascogne, et d'estimer les biomasses<sup>1</sup> et leur évolution, pour adapter la gestion des pêches.

En faisant appel à l'acoustique, les scientifiques embarqués sur le navire océanographique de l'Ifremer, la Thalassa, identifient ainsi les différentes espèces présentes et traduisent les échos acoustiques en quantité de poisson. Ces éléments sont complétés de captures, réalisées par les pêcheurs professionnels, et analysées ensuite par les scientifiques.

<sup>1</sup>Quantités de poisson (en poids)

Depuis 2012, cette campagne est en partie financée par l'association France Filière Pêche, dans le cadre de l'amélioration de la connaissance de la ressource. Les données agrégées sur de nombreuses années ont permis de produire un indice d'abondance, qui reflète l'évolution de la biomasse pour chacune des espèces. L'inscription dans la durée de ces travaux a permis d'obtenir une grande fiabilité des résultats, et notamment pour l'établissement de l'indice d'abondance, un indicateur-clé pour évaluer l'état de santé d'un stock.

Pour en savoir plus sur l'état des stocks européens des espèces pélagiques, rendez-vous sur le site [www.stats-et-peche.fr](http://www.stats-et-peche.fr).



## PROJET PELGAS

### LE CONSTAT

DIMINUTION DES RESSOURCES EN PETITS PÉLAGIQUES (SARDINES ET ANCHOIS)

### LA SOLUTION, LE PROJET PELGAS

PÊCHEURS ET SCIENTIFIQUES S'ASSOCIENT POUR TROUVER UNE SOLUTION

### ZONE D'EXPÉRIMENTATION DU PROJET

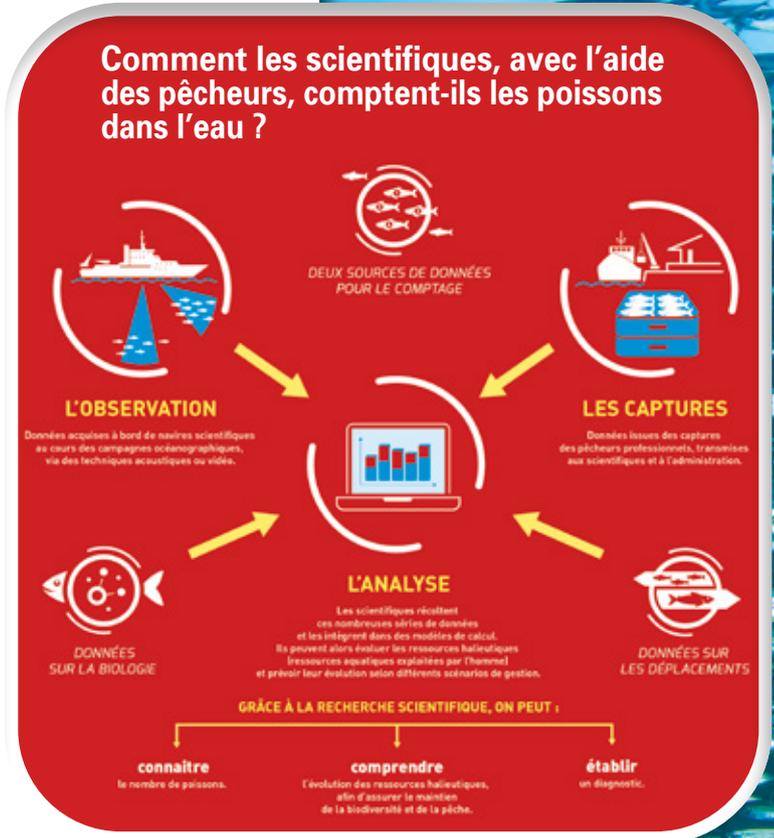
Golfe de Gascogne

### LES OBJECTIFS

COMPRENDRE LES INTERACTIONS ENTRE L'ÉCOSYSTÈME ET LES RESSOURCES

ÉVALUER L'ABONDANCE DES PÉLAGIQUES GRÂCE À DES MÉTHODES ACOUSTIQUES

POUR UNE PÊCHE PLUS DURABLE ET RESPONSABLE



Comment compte-t-on les poissons dans l'eau ? (crédits Anim&Sens)

## Valorisation : France Filière Pêche partenaire du concours d'innovation ECOTROPHELIA

France Filière Pêche sera pour la première fois partenaire du concours d'innovation alimentaire ECOTROPHELIA, dont la finale se déroulera du 1er au 3 septembre 2020, au sein du Palais des Papes d'Avignon.

À l'heure où l'alimentation constitue un enjeu majeur de nutrition mais aussi un enjeu environnemental, de plus en plus de consommateurs reviennent à des produits bruts ou très peu transformés, et issus de productions locales. Paradoxalement, cette tendance cohabite avec un autre type de comportement alimentaire, qui favorise des produits empreints de praticité et d'innovation.

Face à ces enjeux, les produits de la mer ont un véritable défi à relever : souvent perçus comme des produits chers, ou compliqués à préparer, ils restent sous-consommés, malgré une reconnaissance par une grande majorité de consommateurs de leurs bénéfices nutritionnels, dans le cadre d'une alimentation équilibrée. La sous-consommation de ces produits est particulièrement accentuée chez les 18-35 ans, qui constitue une cible prioritaire pour la filière.

France Filière Pêche, association à vocation interprofessionnelle qui encourage depuis sa création la promotion et la consommation des produits issus de la filière pêche française, s'est donc ainsi engagée auprès de l'organisation du concours pour proposer aux étudiants une thématique « produits de la pêche française », destinée à réinventer la consommation de ces produits sous des formats inattendus.

Ainsi, la finale française du concours distinguera les créations qui auront le mieux répondu à cet objectif, sous le regard avisé d'un jury technique composé d'experts, professionnels et enseignants.

L'enjeu de la réflexion des équipes pour le Trophée ECOTROPHELIA France Innovation Produits de la Pêche française sera de valoriser des espèces issues de la pêche française, dans un format adapté aux attentes des consommateurs en termes de prix, de praticité et de goût, de manière à lever certains freins à la consommation toujours existants.

Trois projets pourront ainsi concourir pour le **Trophée Ecotrophéla France Produits de la Pêche Française** :

P.21

- **Les Croc's Magnon** : plat cuisiné à base de glands et de filet de lieu noir, présenté par ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation et l'École de Design Nantes Atlantique

- **La Francisse** : concept de vente en food-truck de saucisses de poisson à emporter, à base d'ingrédients français pour un repas gourmand, équilibré, présenté par l'ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, l'Université de Lorraine, l'ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy et la Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace

- **Les Seackers' par PESCAD'OC** : gamme de crackers savoureux, sains et locaux, à base de poissons de Méditerranée, présenté par POLYTECH Montpellier, Université de Montpellier

Créé en France en 2000, ECOTROPHELIA est devenu la référence européenne des pédagogies d'excellence en matière d'innovation alimentaire. En réponse aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires, ECOTROPHELIA forme depuis 20 ans des générations de cadres et d'experts pour une alimentation de qualité. En étroite collaboration avec les fédérations de l'alimentation et les filières interprofessionnelles, ECOTROPHELIA répond aux besoins des industriels en termes de ressources humaines, de stratégie R&D et de transfert d'innovation.



Finalistes et membres du jury de la finale 2019



Evaluation des innovations par le jury technique

*Retrouvez désormais tous les mois,  
les annonces des poissonniers.*

### Recherche reprise de poissonnerie en 44, 85, 56, 35, 22 et métropole 59

Recherche reprise de commerce en poissonnerie magasin ou camion magasin sur les départements 44, 85, 56, 35, 22 et métropole 59.

Un projet de location-gérance n'est pas exclu.

**Contact :** Jean-Marc 0641024578  
tetedoie.jean-marc@orange.fr

### Poissonnerie à vendre dans le Morbihan (56)

Fonds de commerce de poissonnerie ambulante à vendre dans une ville reconnue du secteur côtier morbihannais.

Poissonnerie idéale pour couple ou 2 associés.

#### Équipée

- une remorque de 6 m plus deux rallonges de 1 m,
- un camion type master 4 ans 33 000 km plastifié,
- 1 belle chambre froide,
- 1 machine à glace,
- 4 viviers réfrigérés,
- 3 balances aux normes actuelles,
- plus petit matériel,

Le tout installé dans un entrepôt aux normes d'hygiène règlementaire de 90 m<sup>2</sup> avec grand parking

#### 1<sup>ère</sup> possibilité :

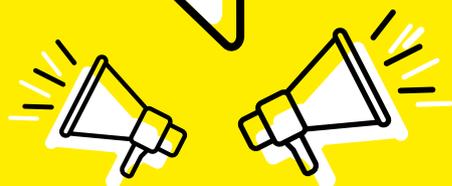
fonds de commerce : 120 000€  
avec location de l'entrepôt 90m<sup>2</sup> pour 900€TTC/mois  
ou 1800€TTC/mois pour 180m<sup>2</sup> avec partie logement

#### 2<sup>e</sup> possibilité :

fonds de commerce : 120 000€  
avec achat du dépôt de 180m<sup>2</sup> sur terrain de 780 m<sup>2</sup> :  
160 000€

Tout renseignement concernant le CA et autre  
après 1<sup>er</sup> contact

**Contact :** 06 81 44 12 12



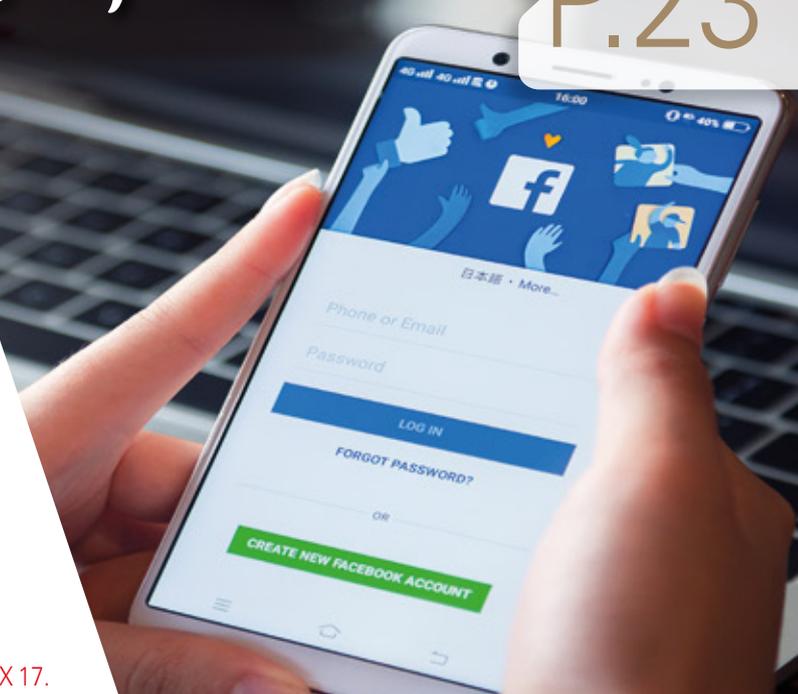
# Informations pratiques

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)