



L'INFO

de La POISSONNERIE française

N° 42 mai 2020

Subvention
Prévention **COVID** P.4



L'OPEF à vos côtés pour
le **DÉCONFINEMENT** P. 6

Masques offerts par l'Association
pour le Développement du
Paritarisme dans le **Secteur**
de la **Poissonnerie** P. 8

Dépenses de santé
importantes : le fonds d'actions
sociales peut **vous aider** P. 11

L'association **Lyon Poissonnier**
Écailler rejoint l'OPEF P. 14





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.

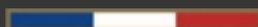


Une chair translucide pour un goût dense et délicat.

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,

La crise sanitaire est loin d'être terminée, mais nous voyons, petit à petit, la situation s'améliorer.

Nous nous sommes battus pour la réouverture des marchés et à ce titre, nous avons édité un guide méthodologique à destination des mairies pour les aider dans cette remise en fonction, en partenariat avec nos collègues de la Fédération Nationale des Marchés de France, la Fédération Saveurs Commerce et la Fédération des Fromagers de France.

Deux opérations de livraison de masques ont été réalisées, l'une avec France Filière Pêche et l'autre avec l'Association pour le Développement du Paritarisme dans le Secteur de la Poissonnerie - ADPSP. Cette 2^{ème} opération est conjointe entre l'OPEF et les organisations syndicales.

Je vous rappelle que, suite à cette crise sanitaire, il est obligatoire d'effectuer une mise à jour de votre document unique.

L'OPEF et l'AFPF se tiennent à votre disposition pour vous aider dans ces démarches.

Toujours au plus près de l'actualité, nous vous avons aussi transmis tous les éléments nécessaires, que ce soient les fiches métiers, les affiches réglementaires, etc.

Des partenariats ont été créés avec notamment la SOCOTEC pour rassurer vos clients grâce à une labellisation.

Des aides financières sont possibles de la part de l'Assurance Maladie pour vous soutenir dans vos installations d'équipements de protection.

Nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

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

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Sommaire

- P. 4** Subvention Prévention Covid
- P. 5** Faut-il faire labelliser nos poissonneries ?
- P. 6** L'OPEF à vos côtés
7 pour le déconfinement
- P. 8** Masques offerts par l'Association pour le Développement du Paritarisme dans le Secteur de la Poissonnerie
- P. 10** L'OPEF en soutien des poissonniers ambulants
- P. 11** Dépenses de santé importantes : le fonds d'actions sociales peut vous aider
- P. 12** L'AFPF s'adapte au Covid-19
- P. 16** Fao 27 : l'Écosse
17 made in France
- P. 18** Parce que nous devons rester
19 au service de nos adhérents !
- P. 20** France Filière Pêche aux côtés
21 de la filière et des Poissonniers
- P. 22** Annonces

Edité 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 :



Pour aider les entreprises de moins de 50 salariés et les travailleurs indépendants à prévenir la transmission du Coronavirus au travail, l'Assurance Maladie – Risques professionnels propose la subvention « Prévention COVID ». Si vous avez investi depuis le 14 mars ou comptez investir dans des équipements de protection, de distanciation physique ou d'hygiène et de nettoyage, votre caisse régionale (Carsat, Cramif ou CGSS) pourra subventionner jusqu'à 50 % de votre investissement.

« Prévention COVID » est destinée aux entreprises de **1 à 49 salariés et aux travailleurs indépendants (sans salariés) dépendant du régime général.**

La subvention concerne **les achats ou locations de certains équipements ou installations réalisés du 14 mars au 31 juillet 2020.** Elle correspond à un montant de 50 % de l'investissement hors taxes réalisé par l'entreprise ou le travailleur indépendant. L'octroi de cette subvention est conditionné à un montant minimum d'investissement de 1000€ HT pour une entreprise avec salariés et de 500€ HT pour un travailleur indépendant sans salariés. Le montant de la subvention accordée est plafonné à 5 000€ pour les deux catégories.

Les mesures financées sont de deux catégories :

- **Des mesures barrières et de distanciation** tels que du matériel pour isoler le poste de travail (pose de vitre, plexiglas, cloisons,...), pour permettre de guider et faire respecter les distances (poteaux, barrières, locaux additionnels...) et communiquer visuellement sur les consignes (écrans, tableaux, support d'affiches, affiches) ;
- **Des mesures d'hygiène et de nettoyage comme les installations** permanentes ou temporaires permettant le lavage des mains et du corps.

Si une mesure barrière ou de distanciation est mise en place : masques, gel hydro alcoolique et visières pourront également être financés.

Retrouvez les précisions sur les équipements et installations financés dans les conditions générales d'attribution sur [ameli.fr/entreprise](https://www.ameli.fr/entreprise).

Comment bénéficier de la subvention

Pour bénéficier de la subvention, il suffit de **télécharger et remplir le formulaire de demande disponible sur [ameli.fr/entreprise](https://www.ameli.fr/entreprise) et de l'adresser à votre caisse régionale** de rattachement (Carsat, Cramif ou CGSS) **avec les pièces demandées.** Votre subvention vous sera versée en une seule fois par la caisse régionale après réception et vérification des pièces justificatives. Votre demande devra être envoyée à la caisse avant le **31 décembre 2020.**

Toutes les informations sur : www.poissonniers.com et <https://www.ameli.fr/entreprise/covid-19/une-subvention-pour-aider-les-tpe-pme-prevenir-le-covid-19-au-travail>



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 !**



Parce que nous **devons** rester au **service** de nos **adhérents** !

Le confinement est derrière nous mais n'oublions pas que le risque reste toujours présent.

Durant le confinement, nos adhérents ont dû modifier toute leur organisation, avec un personnel réduit en chômage partiel pour la plupart. Ils ont dû faire face à cette situation exceptionnelle.

Les poissonniers ont mis en œuvre tous les gestes barrières pour garantir la sécurité de leurs clients, de leurs collaborateurs, ainsi que la création de chemins balisés dans leur boutique.

Pour pallier au manque de clients, nos adhérents poissonniers n'ont pas hésité à changer radicalement leur fonctionnement : livraison à domicile, service drive, amplitude horaires plus large pour accueillir chaque client dans les meilleures conditions.

Bilan du confinement :

- Marchés de plein vent : situation catastrophique car obligation d'être fermé pendant cette période.
- Marchés sous les halles : un certain nombre ont pu maintenir leur activité.
- Entreprises dépendant du tourisme : bilan catastrophique, chute importante de leur chiffre d'affaires.
- Entreprises sédentaires : pour un grand nombre, elles ont bénéficié de la fermeture des marchés ce qui leur a permis de réaliser un chiffre d'affaires supérieur à l'année précédente.

Les grandes surfaces étant assaillis, les consommateurs se sont tournés vers les commerces de proximité afin de réduire leur contact avec la foule.

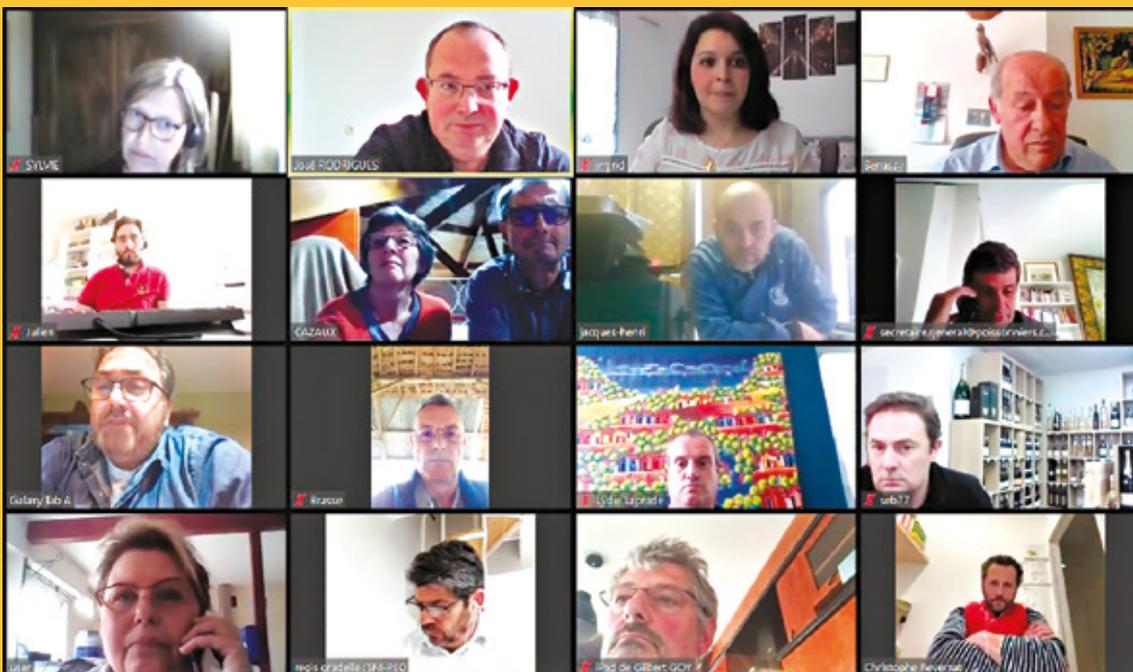
Elles sont arrivées !

Vestes à matière déperlante (même matière que les vestes Life is a Game) Conçues spécialement pour la Scapp Poissonnier Corail et personnalisables. Matière anti-transpirante, anti-odeur, infroissable. Nous contacter au 05.61.54.66.23 ou scapp.secretariat@orange.fr pour plus d'informations.



Bienfaits du confinement :

On maintient le contact, et pour ce faire votre coopérative propose à tous ses adhérents de participer à des petites réunions en visioconférence afin de pouvoir échanger avec eux ; connaître leurs ressentis, leurs besoins et faire le point sur la situation ensemble.



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

Quelques photos de nos poissonniers ayant mis en place durant le confinement leur équipement pour garantir un accueil en toute sécurité de leur clientèle



Poissonnerie Lou Poiscaillou
à Couzeix (87)



Poissonnerie de l'Océan à Pringy (74)



Les distances de sécurité bien respectées.

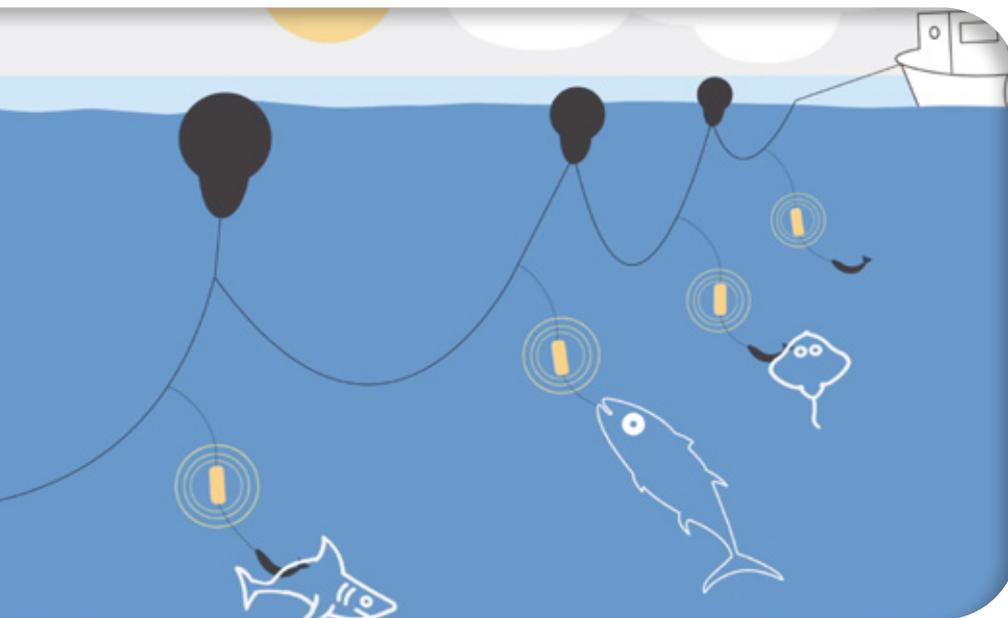
France Filière Pêche aux côtés de la filière et des *Poissonniers*

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 la valorisation auprès du grand public.**

Soutenir les initiatives de la filière en matière de bonnes pratiques : limitation des captures accidentelles dans le cadre de la pêcherie de thon rouge à la palangre

d'éloignement d'espèces emblématiques comme le requin et la raie, dans le cadre du développement des bonnes pratiques pour la pêcherie de thon rouge à la palangre en Méditerranée.

Ce projet s'inscrit dans la continuité de deux autres projets (Selpal et Repast), qui avaient permis quant à eux de mieux comprendre les comportements de deux espèces emblématiques et non recherchées (le requin bleu et la raie pastenague), et ainsi adapter les pratiques de pêche pour en favoriser l'évitement ou la survie (en cas de capture). Fort de ces enseignements, le projet **Sharkguard** a permis de tester in situ, un dispositif innovant d'éloignement des séliaciens, grâce à l'émission



Depuis sa création, France Filière Pêche accompagne, à travers ses appels à projets, les démarches visant à améliorer les pratiques de pêche, et en particulier la limitation des captures accidentelles d'espèces non recherchées. Celle-ci passe en grande partie par des stratégies d'éloignement ou d'évitement, grâce à l'acquisition de données comportementales précises, ayant trait à ces espèces. Le projet **Sharkguard**, porté par la coopérative Sa.Tho. An, ambitionne de tester un dispositif

d'un champ électromagnétique de faible intensité, sur une courte distance (entre 30 et 40 cm) et placé au-dessus des hameçons de la palangre.

Les premiers résultats de ce projet sont plus que concluants, avec une diminution de 66% des captures accidentelles de raies et 100% de captures de requins (en raison de la pandémie de COVID-19, la fin du projet a été reportée à l'été 2020). Il a par ailleurs été nommé lors de l'événement « **Les Trophées de l'innovation**

Océan® », visant à promouvoir les innovations qui permettent, entre autres, une exploitation des ressources marines dans les conditions du développement durable.

L'implication des pêcheurs dans la préservation de la ressource, au travers des projets **Sharkguard**, **REPASt** et **SELPAL**, s'est traduite par l'obtention de l'**écolabel « Pêche Durable »**, pour la pêcherie de thon rouge artisanale, en juillet 2019.

Plus d'informations sur la page Facebook du projet Sharkguard :

<https://www.facebook.com/Sharkguard-Project-593770881092595/>

Accompagnement à la structuration de la filière : analyse des flux de données au sein de la filière

Identifié comme chantier prioritaire lors de la rédaction du plan de filière (2018), l'analyse des flux d'informations dans la filière produits de la mer est un enjeu majeur pour tous ses acteurs. C'est d'ailleurs l'un des constats de la crise que traverse actuellement la filière : le **partage de l'information**, au bon moment et aux bonnes personnes, est un instrument-clé pour le bon fonctionnement et l'organisation du marché.

Outre les apprentissages et les outils mis en place en urgence pendant la crise du COVID-19, cette question de **l'analyse des flux de données** a fait l'objet d'une étude spécifique, coordonnée par France Filière Pêche avec le concours du bureau d'études Oceanic Développement. L'objectif de cette étude, menée sous forme d'un audit, était d'identifier les points critiques à chaque maillon pouvant être à l'origine d'un manque de traçabilité dans la filière, et ce malgré l'existence d'outils dédiés.

L'ensemble des maillons de la filière a pu être interrogé dans le cadre de ce projet, mettant en évidence des difficultés propres aux différents métiers. Les points de blocage mis en évidence aujourd'hui peuvent être liés à des aspects de réglementation, d'absence d'outils dédiés ou à des outils non adaptés, à une incompatibilité des informations d'un opérateur à un autre... Par ailleurs, l'utilisation du papier comme support de traçabilité reste encore très développée aujourd'hui dans la filière pêche, et est à l'origine de nombreuses erreurs et d'un temps de traitement important de l'information.

Une fois ce constat finalisé, et dans la deuxième phase du projet, France Filière Pêche proposera à l'ensemble des mail-lons **d'identifier collectivement la so-lution la mieux adaptée à la filière**, en termes de budget, de délai de réalisation et de compatibilité avec des outils déjà existants et performants.

Valorisation : un soutien à la reprise de la consommation des produits issus de la pêche française

Dans le contexte difficile pour la filière

pêche française, la marque collective PAVILLON FRANCE met en œuvre une **campagne de communication excep-tionnelle**, destinée à soutenir la reprise des activités de la filière et inciter les consommateurs à consommer et cuisiner des produits issus de pêche française. Prévues à partir de la mi-juin, elle verra la diffusion d'un film d'animation (environ 40 secondes) sur les plateformes digitales majeures (Youtube) ainsi que les sites et applications affinitaires (information, cui-sine, etc). Porteur de messages simples, poétiques et enthousiastes, le film consti-

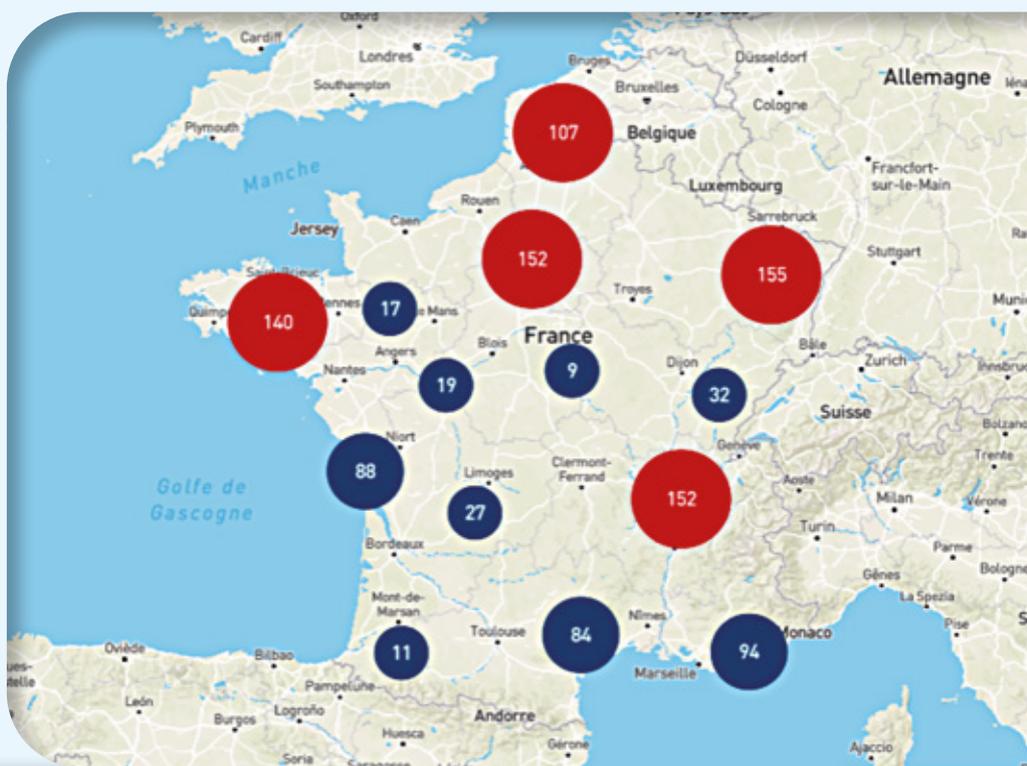
tué d'illustrations animées (motion design) se veut la symbolique de la mobilisation des femmes et des hommes de la filière, à pied d'œuvre depuis de nombreuses se-maines pour offrir le meilleur de la pêche française.

P.21



Cette campagne d'envergure vient complé-ter le dispositif de communication de la marque, sur les réseaux sociaux et le site internet de la marque collective. Il est par ailleurs à noter que la **carte interactive PAVILLON FRANCE** restera active a poster-iori du déconfinement. Celle-ci reste accessible aux professionnels, Artisans Poissonniers, pour indiquer aux consom-mateurs les informations relatives à leurs points de vente (adresse, jours et horaires d'ouverture, options de livraison, etc...) ; elle recense à fin mai déjà plus d'une cen-taine de poissonneries artisanales.

Vous souhaitez inscrire votre/vos bou-tique(s) sur cette carte ? Rien de plus simple ! Rendez-vous sur le site : [-nous/carte-interactive](#) et cliquez directe-ment sur le formulaire à compléter avec vos informations.



Retrouvez désormais tous les mois,
les annonces des poissonniers.

Pêcherie Locquirecoise recherche poissonnier (29)

Poissonnerie Artisanale située à LOCQUIREC (29) recherche un(e) poissonnier(e).

Le poste nécessite les compétences suivantes :

- reconnaissance des espèces
- maîtrise du filetage (poisson rond, poisson plat, saumon, truite, raie et lotte)
- maîtrise des règles d'hygiène professionnelles,
- réalisation d'un étal de vente, de son suivi (réassort, remise en forme et remballe)
- maîtrise des méthodes de conservation des espèces (indispensable pour effectuer une remballe)
- maîtrise des encaissements
- savoir conseiller et guider un client lors de son achat
- obtenir la satisfaction de son client par la qualité du service

Les qualités requises sont :

- aimer la qualité
- avoir le goût du travail bien fait,
- comprendre et retenir les consignes données
- prendre soin du matériel qui vous est confié.

Permis B exigé car déplacements sur les marchés. Le salaire correspondant à l'intégralité des compétences requises sera de 1816.66 € brut mensuel et sera évolutif selon le travail fourni.

Contact

isabelle.biannic@orange.fr ou au 06.87.19.25.69.

Annonce d'emploi à Guipavas (29)

- Poissonnerie à Guipavas, Finistère nord, cherche poissonnier en CDI 35 heures / semaine
- Si possible, titulaire d'un permis remorque

Contact

Mme Page - 06 10 35 36 62



Poissonnerie à vendre à Cavalaire-sur-Mer (PACA)

- Poissonnerie-traiteur-dégustation
- Entièrement refaite à neuf
- Excellent état, pas de travaux à prévoir
- Magasin climatisé
- Un laboratoire totalement équipé (cellule de refroidissement, four etc.)
- Un grand bureau
- 1 vivier
- Une machine à glace 500 kilos
- Chambre froide
- Congélateur
- Balance normé 2019
- Magasin ouvert toute l'année
- Chiffre d'affaire : 584 000 euros
- Prix de vente : 500 000 euros

Contact

M. BEROULE
06 08 93 85 31



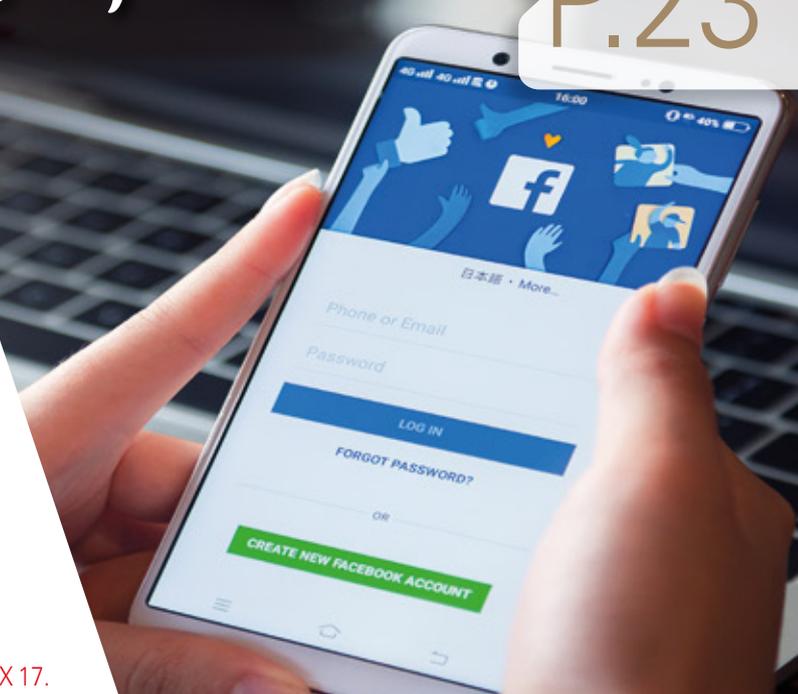
Informations pratiques

P.23

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

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

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



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

UNPF
Union nationale de la Poissonnerie Française
6, rue des frères Montgolfier | ZA La Tourelle 2
22 400 NOYAL
Tél. 09 81 44 44 43

SCAPP Poissonnier Corail
Société Coopérative Artisanale de. Poissonniers
Professionnels | MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
Tél: 05.61.54.66.23

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

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



-
- 1 Référent des poissonniers des Hauts de France**
M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51
 - 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 Poissonnerie
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

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