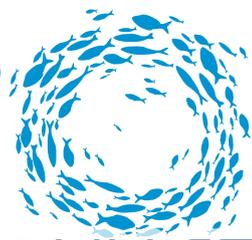




L'INFO



de La POISSONNERIE française

N° 39 février 2020

Quelles **solutions** concrètes
face **aux troubles**
musculosquelettiques
chez les **Artisans**
Poissonniers ?

p.12

L'OPEF RÉAGIT à l'ANNONCE
des **MODIFICATIONS** de **LIVRAISON**
de l'entreprise **DELANCHY** P. 4



NOUVEAUX OUTILS OPEF P. 5

IKEJIME : ÉTAT de la **SITUATION** P. 9

Etat de **SITUATION** sur la
CONTAMINATION des **COQUILLAGES**
par les **NOROVIRUS** P. 10

FRANCE FILIÈRES PÊCHE aux côtés
des **ARTISANS 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.

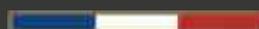


Une chair translucide pour un goût dense et délicat.

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,

L'OPEF vous accompagne toujours plus dans votre quotidien en **modernisant ses services et en intensifiant ses actions.**

Début janvier, nous avons appris, comme beaucoup, que **la société Delanchy, partenaire historique de la poissonnerie, avait décidé de revoir ses conditions de livraison.**

L'impact des modifications annoncées est important pour les entreprises, particulièrement nos consœurs et confrères les plus isolés et avec les volumes de ventes les plus faibles. Cela n'est pas juste. Nous nous sommes naturellement emparés du sujet et avons fait tout notre possible, **en partenariat avec d'autres membres de la filière**, pour négocier ces modifications et aboutir à une solution raisonnable pour les deux parties. Un rendez-vous avec le Directeur Général de la société Delanchy est programmé et nous ne manquerons pas de vous tenir informés de la suite donnée à nos demandes.

Par ailleurs et pour rester toujours au plus près de vous, **nous augmentons dès ce mois-ci la périodicité du magazine** *L'info de la poissonnerie française* pour passer de 4 à 10 numéros par an !

Nous avons aussi **modernisé notre bulletin d'adhésion**, en rendant possible le paiement par prélèvement, pour plus de simplicité dans vos démarches.

Votre engagement est fondamental pour permettre à votre syndicat d'être représentatif et peser dans les négociations à venir : grille des salaires, convention collective, grille des qualifications, politique de formation, etc. Nous défendons la position des employeurs et travaillons dans l'intérêt des entreprises de la branche.

En outre, **un nombre d'adhérents suffisant nous donne la possibilité de mutualiser les services à vous proposer :** protection juridique, conseils techniques, réglementaires et sociaux, formations adaptées, etc. Pour ces raisons, nous comptons sur vous pour nous apporter votre soutien et une nouvelle fois renouveler votre adhésion

L'OPEF est à votre disposition.

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

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Sommaire

- P. 4** L'OPEF réagit à l'annonce des modifications de livraison de l'entreprise Delanchy
- P. 5** Nouveaux outils OPEF
- P. 6** Campagne de promotion : la formation initiale
- P. 7** Filaggis, votre allié au quotidien
- P. 8** Prolongation des inscriptions pour le 27^e concours MOF
- P. 9** Ikejime : état de la situation
- P. 10** Etat de situation sur la contamination des coquillages par les norovirus
- P. 12** Quelles solutions concrètes face aux troubles musculo-squelettiques chez les Artisans Poissonniers ?
- P. 14** Guide hygiène :
- P. 15** le stockage au froid positif
- P. 16** Grèves : vous pouvez demander un accompagnement de la part de l'État
- P. 18** Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie et de la Restauration de Toulouse
- P. 19** Scopp - Poissonnier Corail 1^{er} groupement national d'artisans poissonniers professionnels
- P. 20** France Filières Pêche aux Côtés des Artisans Poissonniers

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

Partenaires :



L'OPEF réagit à l'annonce des modifications de livraison de l'entreprise *Delanchy*

Début janvier, l'OPEF et les Artisans Poissonniers ont appris que la société Delanchy, transporteur et partenaire historique des poissonniers, avait décidé de revoir ses conditions de livraison.

À ce jour, l'OPEF a entamé des discussions avec l'entreprise afin de trouver une solution satisfaisante pour les deux parties.

Rappel des faits

Par courrier, début janvier, Delanchy annonce aux entreprises les modifications suivantes :

- Un forfait passant de 30 kg à 45 kg pour le poids minimum d'expédition,
- Une augmentation de 3% des tarifs de transport et des frais administratifs.

Ces modifications sont lourdes de conséquences pour les artisans.

Les enjeux pour les Artisans Poissonniers et les consommateurs

L'OPEF s'inquiète de cette décision qui va mettre à mal un certain nombre de poissonneries artisanales qui fonctionnent avec des approvisionnements limités mais réguliers.

Par ces modifications, les Artisans Poissonniers sont en effet poussés à regrouper excessivement leurs achats, limitant le libre choix des fournisseurs et affectant qualité et fraîcheur des produits proposés.

Les actions de l'OPEF

Dès qu'il en a pris connaissance, Silvère MOREAU, Président de l'OPEF, a pris contact, par courrier officiel, pour faire part des problématiques engendrées par la modification des conditions de transport.

Après un premier retour de Monsieur DELANCHY, fondateur de la société indiquant prendre en compte les difficultés rencontrées par notre profession, un rendez-vous a eu lieu le 18 février entre Madame Brigitte DELANCHY, Jérôme GUILLAUME, Directeur Général du groupe, Sébastien PECQUEUX, coordinateur commercial, Silvère MOREAU, Président de l'OPEF, Bernard BENASSY, administrateur de l'OPEF en charge des questions de transport, Arthur CHRISTIN, président des poissonneries SCHALLER et membre de l'OPEF et Pierre-Luc DAUBIGNEY, Secrétaire général de l'OPEF.

Le dialogue s'est avéré ouvert et les échanges constructifs. L'entreprise Delanchy a réaffirmé son attachement à notre profession et vouloir rester le prestataire/partenaire principal des Artisans Poissonniers. Ses difficultés et contraintes ont également été entendues. Notamment, le groupe DELANCHY a rappelé qu'il était confronté à un important problème de rentabilité, lié à un affaissement du poids moyen des expéditions,

une augmentation des ramasses en criée et à une problématique de palettisation liée à la multiplication des colisages.

Au cours de cet entretien, les parties prenantes ont notamment réalisé :

- une analyse précise de la situation,
- l'examen de l'hétérogénéité des cas selon l'emplacement géographique des Artisans Poissonniers,
- l'étude des propositions de différentes pistes d'amélioration.

À titre d'exemple, Madame DELANCHY a demandé d'ouvrir une réflexion commune sur la problématique de gestion des bacs de criée (retours, palettisation, hygiène...), source importante de coûts.

Enfin, l'ensemble des acteurs de la filière étant concerné. L'OPEF a également, et en parallèle, évoqué cette problématique avec l'amont pour connaître la position de chacun. Bernard BENASSY a, à cette occasion, évoqué l'importance d'avoir, à l'avenir, des représentants des transporteurs présents dans les instances.

Une 2^{ème} réunion est prévue le 25 février afin de trouver une solution concernant le désaccord sur la mise en place d'un minimum de poids de 45 kg. Il s'agit plus largement de réaliser un plan d'actions pour rationaliser les coûts sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

L'OPEF vous tiendra informés de la suite apportée à ce dossier.

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 !**

Nouvelle contrainte 2020 forfait livraison 45kg

Comme vous le savez, notre métier est de plus en plus impacté par les contraintes imposées par nos transporteurs, mais avec la puissance de la coopérative et la mutualisation des commandes auprès du service achats, il vous sera facile d'atteindre les 45kg minimum de livraison sans pour autant à avoir un minimum d'achat de 45 kg au départ de chacun de nos fournisseurs.

Pour de plus amples renseignements, contactez le service achats au : 05 61 54 66 23

Exemple de livraison chez un de nos adhérents
plateforme de livraison : Delanchy TFA Gannat

The diagram illustrates a central delivery platform (Delanchy TFA Gannat) receiving goods from various suppliers and delivering to an adherent. The total weight of goods is 50.5 kg.

- Coffre saumon LR 19,5 Kg
- Huitre Taillepie 8Kg
- Coquille St Jacques 6Kg
- Moules PAC Corail 10Kg
- Crevette grise 2 Kg
- Huitre Tarbouriech N2 8 Kg

Total livraison adhérent 50,5 Kg

Avantage : Mutualiser le poids de départ des fournisseurs SCAPP avec les adhérents
Pas de majoration de forfait transport pour la coopérative si le minimum de livraison chez chaque adhérent est de 45 kg
Pas de majoration de forfait de transport au départ du fournisseur grâce à la mutualisation des commandes largement supérieures à 45 Kg



Depuis sa création en 2010, France Filière Pêche rassemble tous les maillons de la filière de pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, distributeurs et Artisans Poissonniers), au sein d'une démarche collective de valorisation, à la fois des engagements des professionnels dans des pratiques responsables, mais aussi des produits issus de cette filière, à travers notamment la marque collective **PAVILLON FRANCE**.

Les actions de l'association s'articulent ainsi autour de 3 piliers :

Recherche :

Dès la création de l'association, **le financement de la recherche** a été considéré comme un axe prioritaire au vu des besoins importants **en matière de recherche halieutique**.

La connaissance de la ressource est un préalable indispensable à la durabilité des pêches : c'est grâce à la récolte de données et à l'élaboration de modèles halieutiques que scientifiques, pouvoirs publics et professionnels contribuent à la pérennité des stocks. Afin de rendre accessible au plus grand nombre cette connaissance,

et les résultats de la collaboration entre pêcheurs et scientifiques, France Filière Pêche a mis au point dès la fin 2018 le site **www.stats-et-peche.fr**, dont l'objectif est de fournir **une vision simple et fiable de l'état des stocks de poissons européens qui sont suivis par les scientifiques**. Tout premier outil du genre, ce site a pour vocation de devenir **le site de référence de la durabilité des pêches en Europe**, en s'appuyant sur des données scientifiques officielles, disponibles et mises à jour deux fois par an et qui démontrent l'évolution de la pérennité de la pêche en France et en Europe.

Cet outil, mis à la disposition des professionnels de l'aval de la filière, et plus particulièrement aux Artisans Poissonniers, leur permet d'accéder à **une information objective pour éclairer leurs approvisionnements**, mais aussi et surtout relayer les engagements de toute la filière et

permettre de répondre aux interrogations des consommateurs.

Innovation :

Que ce soit en matière de technologie des pêches, de qualité ou de structuration, l'innovation se trouve au carrefour des enjeux pour les acteurs de la filière pêche française. **La sélectivité des pêches constitue un enjeu majeur** pour l'amont de la filière, et France Filière Pêche accompagne depuis sa création des projets pour toujours **améliorer la sélectivité des engins de pêche** (obligation de débarquement, captures accidentelles, etc...). Par ailleurs, depuis 2015, **un groupe de travail se réunit régulièrement pour adresser les problématiques d'ordre sanitaire**, avec des intervenants de tous

les maillons de la filière, y compris des représentants des Artisans Poissonniers. Ce groupe de travail effectue une veille sur toutes les questions sanitaires et peut, en cas de besoin, mobiliser des ressources spécifiques sur des sujets à fort enjeu pour la filière (ex. : contaminants, microplastiques...). Il a d'ailleurs produit en 2018 un **Guide d'information et de recommandations pour lutter contre le parasitisme** (voir Info n°17) et est à l'origine d'un projet d'envergure destiné à mieux comprendre le phénomène parasitaire et développer des outils pour l'enrayer.

Valorisation :

France Filière Pêche a pour volonté d'encourager **une consommation plus variée des produits de la mer**. Dans un contexte où les produits issus de la pêche française représentent 25 à 30% du marché des produits aquatiques, et où les espèces les plus consommées par les Français sont le saumon et le cabillaud (données 2018), **la traçabilité constitue un véritable enjeu et une vraie valeur ajoutée** pour le consommateur. **La marque PAVILLON FRANCE représente ainsi un véritable repère sur les étals des Artisans Poissonniers**, grâce au **matériel de communication mis à la disposition des adhérents**, en garantissant **une traçabilité absolue, contrôlée par un organisme indépendant tout au long de la chaîne**.



P.21

La marque PAVILLON FRANCE est, pour le consommateur, **la partie visible de la filière pêche et doit être le vecteur de toutes les bonnes pratiques, de la responsabilité des acteurs et de la qualité des produits mis en vente**. Elle informe le consommateur sur la pêche et la chaîne de commercialisation, et incite à la consommation avec **une communication moderne, innovante et ciblée sur les jeunes générations**.

De par sa fonction pédagogique, la marque collective constitue également un levier de valorisation à travers de nombreux événements grand public, des rendez-vous annuels comme **le Salon International**

de l'Agriculture, la tournée du Fish Truck PAVILLON FRANCE, ou plus ponctuellement avec des événements d'envergure comme **la Mer XXL**.

C'est d'ailleurs à l'occasion du Salon International de l'Agriculture qu'est organisé, chaque année, **le Concours Poissonniers PAVILLON FRANCE, en association avec la Poissonnier Corail et l'OPEF**. Un rendez-vous apprécié de la profession et une belle mise en avant auprès des nombreux visiteurs du Salon, qui ne manqueront pas cette année encore d'admirer le talent des concurrents qui s'affronteront le dimanche 23 février 2020, sous le regard d'un jury expert.





Fabricant et créateur de style depuis 1992



REMRORQUE DE MARCHÉ



BRUMISATION

Visitez notre site www.sofinox.com

CUISIMER

Cuiseur à crustacés idéal pour les marchés et boutiques



AGENCEMENTS de MAGASINS et STANDS MARCHÉ - CONSTRUCTEUR et INSTALLATEUR

Rue Augustin Fresnel - 17184 PERIGNY Cedex - Tél. 05 46 44 26 77 - Fax : 05 46 44 26 70 - sofinox@wanadoo.fr



A l'écoute de la poissonnerie

Une réponse «sur-mesure» à vos besoins quotidiens

filets de poisson blanc, dos de cabillaud, soles, turbots, coquilles saint-jacques, saumons...

11 Rue Alexandre Adam - Gare de Marée - 62200 Boulogne sur Mer
Tél : +33(0)3 21 83 00 06 Fax : +33(0)3 21 87 01 25

gregory.fulgueiras@norsea.fr

www.norsea.fr

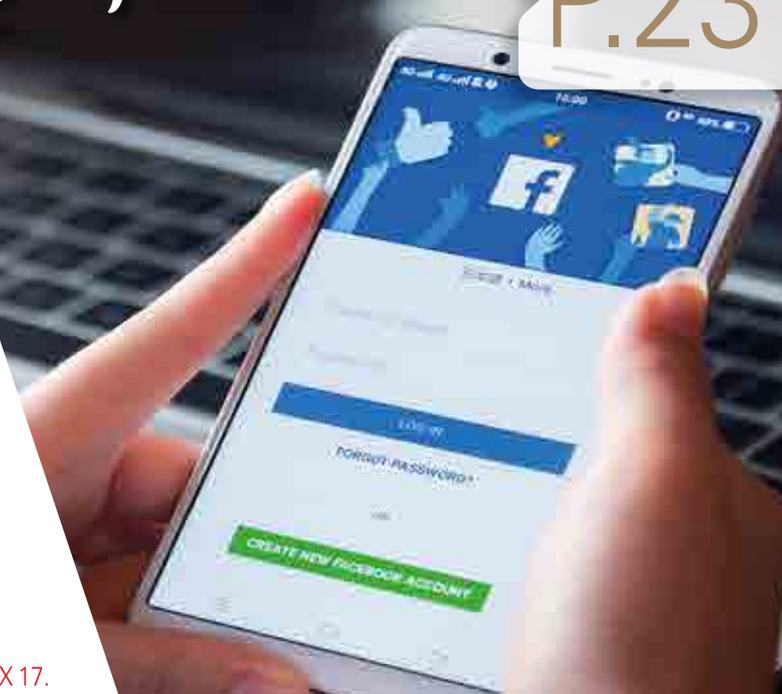
Informations pratiques

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

Syndicat des Poissonniers Écaillers de France
1 rue de Concarneau | Marée 30321
94 569 RUNGIS CEDEX
Tél. 06 45 12 53 10

UNPF

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

SCAPP Poissonnier Corail

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

OPEF

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

Les fédérations régionales de l'UNPF



unpf@uniondelapoissonnerie.net

1 Référent des poissonniers des Hauts de France

M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51

13 Fédération des poissonniers d'Ile de France

M. Xavier GEOFFROY - 01 42 23 00 70

M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34

2 Référent Poissonniers de Normandie

M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09

14 Référent Grand Est

M. René SCHALLER - 06 60 25 14 24

M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58

3 Référent Poissonniers de Bretagne

OPAM-B - 02 97 37 23 13

4 Référent de Pays de Loire

M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37

15 Référent des poissonniers du Centre

M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

5 Référent de Poitou Charente

M. Olivier DUPUY - 06 84 78 99 21

M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30

12 Référent Bourgogne France - Comté

M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

6 Référent d'Aquitaine

M. Patrice LUCINE - 06 08 05 62 42

11 Syndicat des poissonniers Auvergne Rhône-Alpes

M. Franck ALDANA - 06 74 56 03 98

7 Référent de Midi-Pyrénées

M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80

9 Fédération des poissonniers de PACA

M. Armand BARBAUD - 06 22 13 79 99

8 Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon

M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34

10 Syndicat des poissonniers de Corse

M. Gilles BAZALLI - 04 95 34 20 60

Vos référents APGIS :

Franck MALLET et Kattia VARELA-HALLS :
Tél. 01 49 57 16 75

Vos référents MAPA :

protection juridique (pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59

Vos référents formation - FAFCEA :

Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43



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