

l'info

Le magazine d'information des artisans poissonniers de France



- L'UNPF et la Confédération s'unissent pour créer l'OPEF
- Jordan Goube devient Meilleur Ouvrier de France
- L'OPEF au Salon International de l'Agriculture 2019
- L'OPEF et France Filière Pêche à vos côtés contre le parasitisme
- De nouveaux outils numériques pour les poissonniers
- L'OPEF obtient des aides et des subventions pour les poissonniers de la part de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie

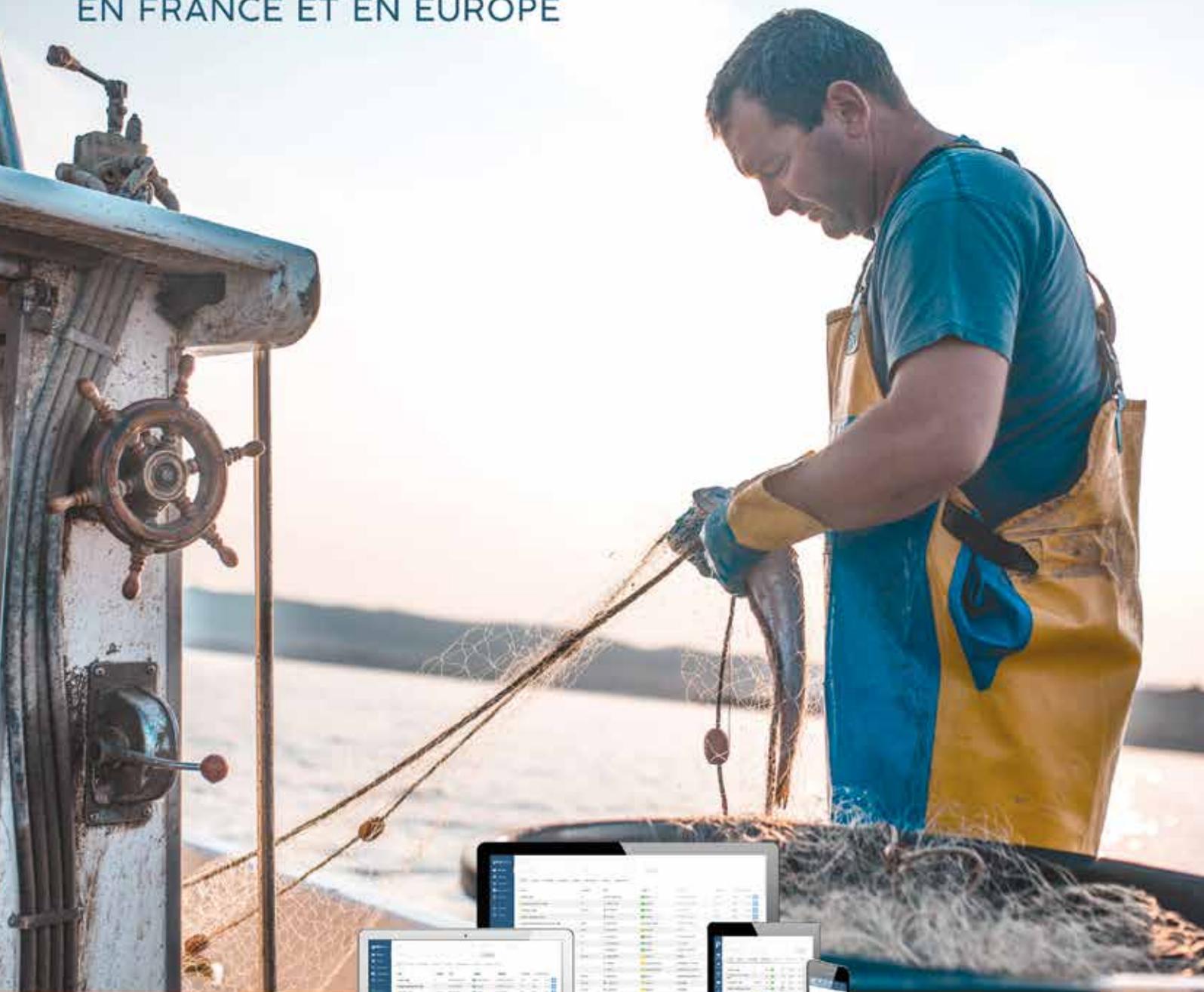
- L'OPEF signe un avenant à la Convention Collective pour désigner le nouvel OPCA des entreprises de proximité
- Versements de la taxe d'apprentissage et de la cotisation pour la formation professionnelle
- Conseil spécialisé "pêche et aquaculture" de FranceAgriMer du 29 janvier 2019
- Zoom sur les viviers Homarium

N° 35 - 1er trimestre 2019





ACCÉDEZ AUX OFFRES DE NOMBREUX
MAREYEURS ET PÊCHEURS
EN FRANCE ET EN EUROPE



La place de marché en ligne des produits de la mer pour les professionnels

www.procsea.com



Cher(e)s collègues,

Le début de l'année 2019 a été marqué par un évènement d'importance pour la filière et pour l'UNPF puisque **nous avons acté la réunion entre l'Union Nationale de la Poissonnerie Française et la Confédération des Poissonniers Écaillers de France.**

La nouvelle structure s'appelle **l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF).**

Sa création **était nécessaire pour représenter au mieux notre métier auprès des différentes instances**, que ce soit les commissions paritaires pour les négociations de la convention collective, les acteurs de la filière comme France Filière Pêche ou France AgriMer, les partenaires de la formation professionnelle, les instances représentatives de l'artisanat et des métiers de bouche comme l'U2P et la CGAD.

Fort de cette union, **nous avons d'ores et déjà commencé à mutualiser nos moyens et nos énergies pour intensifier nos actions**, que ce soit pour défendre les intérêts des Artisans poissonniers, promouvoir notre métier, informer de l'actualité ou bien permettre d'accéder à la formation.

Ainsi, **nous vous invitons à par exemple profiter de la nouvelle Convention Nationale d'Objectifs que nous avons signé avec la Caisse primaire d'Assurance Maladie.**

En ce qui concerne votre adhésion, **vous pouvez continuer d'adhérer soit à l'UNPF, soit à la Confédération, qui se nomme maintenant le SPEF.** Dans tous les cas, toutes vos adhésions seront réunies au sein de l'OPEF, pour une meilleure représentativité.

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

Silvère Moreau



Silvère Moreau
Président de l'UNPF

SOMMAIRE

- P 4 : L'UNPF et la Confédération s'unissent pour créer l'OPEF**
- P 6 et 7 : Jordan Goube devient Meilleur Ouvrier de France**
- P 8 : L'OPEF au Salon International de l'Agriculture 2019**
- P 10 : L'OPEF et France Filière Pêche à vos côtés contre le parasitisme**
- P 12 : De nouveaux outils numériques pour les poissonniers**
- P 14 et 16 : L'OPEF obtient des aides et des subventions pour les poissonniers de la part de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie**
- P 18 : L'OPEF signe un avenant à la Convention Collective pour désigner le nouvel OPCO des entreprises de proximité**
- P 20 : Versements de la taxe d'apprentissage et de la cotisation pour la formation professionnelle**
- P 22 : Conseil spécialisé "pêche et aquaculture" de FranceAgriMer du 29 janvier 2019**
- P 24 et 25 : Zoom sur les viviers Homarium**

Nouvelles coordonnées

6 rue des Frères Montgolfier
ZA La Tourelle 2 - 22 400 NOYAL
Tél : 09 81 44 44 43

l'Info

Édité par l'UNPF
6 rue des Frères Montgolfier
ZA La Tourelle 2
22400 NOYAL
09 81 44 44 43

Directeur de la publication
et de la rédaction
Silvère Moreau

Rédacteur
Antoine Puydebois
Publicité
Jean-Marc Ramet

Crédit photos
Thierry Lewenberg-Sturm,
SCAPP, Fotolia

Conception, réalisation
et gestion Impression
Génération imprimeur

Partenaires



Toute reproduction (même partielle) des articles publiés dans l'Info sans accord de l'éditeur est interdite conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique de l'éditeur est interdite conformément à la loi du 11 mars sur la propriété littéraire et artistique.

Retrouvez votre magazine sur www.uniondelapoissonnerie.org

Suivez toutes les actions de l'UNPF sur Facebook



L'UNPF et la Confédération s'unissent pour créer l'OPEF

La poissonnerie est désormais représentée par une seule organisation professionnelle. L'Union Nationale de la Poissonnerie Française (UNPF) et la Confédération Nationale des Poissonniers-Écaillers de France se sont réunies pour constituer l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF).

L'OPEF est la seule organisation patronale représentative du métier ; c'est le seul organisme habilité à négocier les évolutions de notre branche.

En pleine réforme des Organisations Professionnelles, la création de l'OPEF était devenue nécessaire pour garantir une représentativité de notre métier. Mais au-delà de cette injonction, la création de l'OPEF est l'aboutissement de plusieurs années de pourparlers qui inauguraient déjà le devoir moral et pratique de réunir nos forces. M. Silvère Moreau, Président de l'Union Nationale de la Poissonnerie Française le soutient : "Nous avons fait le constat que les points de convergence sur la défense de notre métier au quotidien sont nombreux. Il était temps de nous réunir."

M. Pierre Jessel, Président de la Confédération Nationale des Poissonniers-Écaillers de France le confirme : "Il y a un souhait des deux côtés d'assurer la représentativité des artisans poissonniers écaillers dans leur branche. Il est essentiel que nous soyons présents dans toutes les instances où se joue l'avenir de notre profession."

Des dossiers qui avancent déjà

Plusieurs dossiers devaient être impérativement traités, comme le choix de l'Opérateur de compétences (OPCO) qui remplace l'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) actuel. Ceci a été fait dès début mars. L'OPEF a également signé une nouvelle Convention Nationale d'Objectifs avec l'Assurance Maladie. Les négociations avec les partenaires sociaux sur les différents sujets sont quotidiennes. M. Pierre-Luc Daubigney, Secrétaire Générale de l'OPEF le garantit : "La mutualisation de nos moyens nous permet d'avancer à grands pas. Nous disposons maintenant d'une organisation unique qui permet de mieux défendre l'ensemble des dossiers face aux pouvoirs publics et aux partenaires sociaux."



Le bureau de l'OPEF

La nouvelle organisation patronale est dirigée conjointement par des membres de l'UNPF et de la Confédération. Ainsi sont nommés :



M. Silvère MOREAU, Président
M. Pierre JESSEL, Président d'honneur
M. Bruno REYDEL, Vice-président
M. René SCHALLER, Trésorier
M. Romain DO NASCIMENTO, Secrétaire
M. Bernard BENASSY, Administrateur

À qui adhérer ?

Pour l'instant, les Artisans Poissonniers continuent d'adhérer soit à l'UNPF, soit à la Confédération, (nouvellement nommé Syndicat des Poissonniers Écaillers de France). Les deux organisations réuniront les adhésions au sein de l'OPEF.

Les missions de l'OPEF

1 DÉFENDRE et REPRÉSENTER la profession

- Représenter la poissonnerie au sein des instances professionnelles (U2P, CGAD, France AgriMer, Pavillon France, CNC, Chambres des Métiers et de l'Artisanat).
- Garantir les intérêts de la filière auprès des politiques.
- Négocier avec les partenaires sociaux (évolution de la convention collective, etc.).

2 PROMOUVOIR le métier et les produits de nos étals

- Valoriser le savoir-faire des Artisans Poissonniers Écaillers auprès des consommateurs
- Inciter à la consommation des produits de la mer proposés par les Artisans Poissonniers Écaillers.

3 INCITER à la FORMATION des Artisans Poissonniers Écaillers

- Garantir la formation initiale et continue des professionnels du secteur
- Permettre une conformité face à la réglementation via des stages dispensés par les partenaires associés.

4 INFORMER les Artisans Poissonniers Écaillers

- Transmettre les nouvelles réglementations ou dispositions émanant des instances politiques
- Faire part de l'actualité de la filière
- Proposer aux adhérents des conseils d'experts et une importante base de données sur le métier.

***Assureur des Frais de Santé de la branche
de la Poissonnerie-Ecaillers de France.***

Institution paritaire, forte de plus de 40 ans d'expérience, nous sommes spécialisés dans l'assurance collective de personnes. Nous proposons aux salariés des branches des garanties de prévoyance (frais de santé, décès, invalidité) prévues par leur Convention Collective Nationale.

Et parce nous faisons des hommes et leur santé notre priorité, nous les accompagnons à chaque étape de leur vie en proposant des services au plus près de leur préoccupation.

APGIS

12, rue Massue
94684 Vincennes cedex
Tél. 01 49 57 17 75
poissonniers@apgis.com

Jordan Goube devient Meilleur Ouvrier de France

À 27 ans, Jordan Goube est le seul candidat à avoir obtenu le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France lors du concours 2018/2019. Interview exclusive avec le prodigue et humble vainqueur.

Pourquoi être devenu Poissonnier ?

J'ai commencé par un Bac. Génie Civil, mais je prenais plus de plaisir lors d'extras en poissonnerie avec mon oncle. Je suis donc parti en Bac. Pro. Poissonnier au CFA de Rungis que j'ai obtenu en 2013.

C'est là que tu as remporté le titre de MAF ?

En effet, j'ai eu le titre de Meilleur Apprenti de France en 2012.

Et aujourd'hui que fais-tu ?

Je suis à mon compte. J'ai deux points de vente sur des marchés à Puteaux et Neuilly-Sur-Seine, avec au total 4 salariés. Je n'ai pas de difficulté à recruter. Après, je pense bien payer mes collaborateurs. Et c'est du gagnant-gagnant. Je vais bientôt prendre un apprenti.

Est-ce que tu t'es entraîné ?

Oui ! L'entraînement avait lieu tous les jours avec mes clients. L'idée était de faire chaque jour comme si j'étais au concours des MOF pour que cela devienne une habitude de travail et d'exigence.

Je me suis aussi entraîné avec Stéphane Minot et Arnaud Vanhamme, à Paris ; qui sont eux-mêmes devenus MOF en 2007 et 2011. Entre les qualifications et la finale, je me suis aussi réuni avec deux autres participants à Cluses.

Comment se sont déroulées les épreuves ?

La 1ère épreuve de qualification s'est bien passée. J'avais le bon stress qui motive. Je savais que j'avais bien travaillé. 3 semaines plus tard, les résultats sont tombés.

Qu'as-tu ressenti ?

Une sorte de joie amère. On est content d'être qualifié et en même temps on prend conscience que le plus dur est devant soi.



Qu'est-ce qui te plaît le plus dans ton métier ?

Franchement, tout. J'aime les produits, le savoir-faire, le rapport à la clientèle, faire de belles découpes ou un joli plateau. Innover aussi ! J'aime partir au boulot le matin. Le plus contraignant, c'est l'amplitude horaire ; c'est parfois difficile de concilier cela avec la famille, les enfants, les amis...

Des conseils à ceux qui débutent ?

Aimez ce que vous faites ! Sinon, cela va être difficile. Certains jeunes ne savent pas pourquoi ils sont là ; la poissonnerie ne peut pas être une voie de garage. Il faut être motivé car c'est un dur métier.

Et cette finale ?

Une semaine de boulot dédiée au concours ! J'ai préparé et chargé mon matériel dans le camion le lundi, et j'ai acheté la marchandise le mardi, car c'est nous qui devons la fournir. Il faut d'excellents produits et nous avons eu des problèmes d'approvisionnement à cause de la tempête la semaine précédente.

Mais les 11 candidats ont travaillé comme une équipe. On s'est entraîné mutuellement. Si quelqu'un manquait de produits, on se dépannait. Tout ça dans un esprit d'équipe dans le sens où les 11 finalistes ou bien 0 pouvaient devenir MOF. Il n'y avait pas de concurrence malsaine !

Jordan Goube devient Meilleur Ouvrier de France

Ça coûte de devenir MOF !

Entre les entraînements, les déplacements, la marchandise, le décor. Oui, ça revient cher ! Et j'avais fait le choix personnel de ne pas être sponsorisé.

Comment se sont déroulées les épreuves ?

Le 1er jour avait lieu l'épreuve de présentation d'un étal de poissons suivi d'une simulation de vente, ce qui était peut-être le plus difficile pour moi. L'après-midi s'est déroulé l'épreuve de filetage. Je suis plus à l'aise sur la pratique.

Le 2e jour, il y avait toutes nos cuissons de crustacés à réaliser, suivi d'un étal de fruits de mer. Et encore une épreuve sur les connaissances générales sur 4 produits choisis au hasard parmi l'étal. Nous avons eu une épreuve surprise avec un saumon fumé d'1,8kg à trancher entièrement et à reconstituer pour la vente.

L'après-midi il a fallu constituer un buffet de fruits de mer de dégustation pour 8 personnes, de la cuisson jusqu'à la présentation. L'idée était que le consommateur ait le moins de choses à faire.

Que penses-tu de l'organisation ?

Le concours MOF était super bien organisé. Tout s'est bien déroulé. On avait de la place, du bon matériel, de la glace à volonté. Et il en fallait environ 300kg par épreuve et par candidat ! Certes, les halles à marée, ce n'est pas ce qu'il y a de plus beaux pour les photos mais c'était bien pratique ; la marchandise n'a pas souffert.



Comment en es-tu ressorti ?

Sûr de rien. J'étais content du travail réalisé mais après il suffit d'avoir oublié un peu de glace quelque part ou de souiller le produit avec une coupure et c'est fini.

J'ai aussi senti une différence dans ma façon de travailler auprès de mes clients, grandi par l'expérience mais également ce désir de bien faire, encore plus présent qu'avant.

Qu'as-tu ressenti quand tu as appris la nouvelle ?

Une grande fierté bien sûr. Je voulais ce titre depuis que j'ai commencé dans le poisson. C'est une sorte de consécration. Cela permet de donner de la crédibilité à son métier, surtout pour moi qui suis jeune.

Mais j'étais aussi très déçu d'être le seul. Durant ce concours on tisse des liens, des amitiés ; on était tous dans le même bateau. On aurait pu être 11 MOF.

Y'a-t-il déjà des retombées ?

Oui ! Les clients sont super fiers, parfois plus que moi ; et les commerçants de mon marché aussi font de la publicité ! Cela aura des conséquences sur mon activité et des portes vont s'ouvrir plus facilement, c'est certain. J'ai des projets...

Des remerciements ?

Bien sûr, pour tous ceux qui m'ont aidé, ma femme qui m'a supporté pendant toute la préparation, ma famille, mes clients et les organisateurs !



L'OPEF au Salon International de l'Agriculture 2019

Pour la 6^e année consécutive, tous les acteurs de la filière pêche française se sont mobilisés et ont donné rendez-vous aux visiteurs du Salon International de l'Agriculture de Paris, sur le stand Pavillon France, au sein de l'Espace Mer et Eau Douce du 23 février au 3 mars.

À travers un parcours ludique et pédagogique, les professionnels ont invité petits et grands à découvrir, en s'amusant, le cheminement des poissons de la mer à l'assiette.

L'OPEF au SIA

Le bureau de l'OPEF s'est investi dans la préparation et le déroulement du Salon International de l'Agriculture 2019.

En préparation de ce salon, M. Silvère MOREAU, Président de l'OPEF avait travaillé en collaboration avec Pavillon France pour élaborer un stand qui soit la meilleure vitrine possible pour le métier de poissonnier. Toute la difficulté est en effet de présenter un étal de qualité tous les jours pendant tout le salon, et malgré la grande chaleur présente dans ces locaux.

Puis, M. Romain DO NASCIMENTO, Secrétaire, M. Bernard BENASSY, Administrateur et M. Pierre-Luc Daubigny, Secrétaire Générale de l'OPEF se sont rendus au Salon International de l'Agriculture, sur le stand de Pavillon France, pour participer à la promotion de notre métier.

Concours Poissonnier

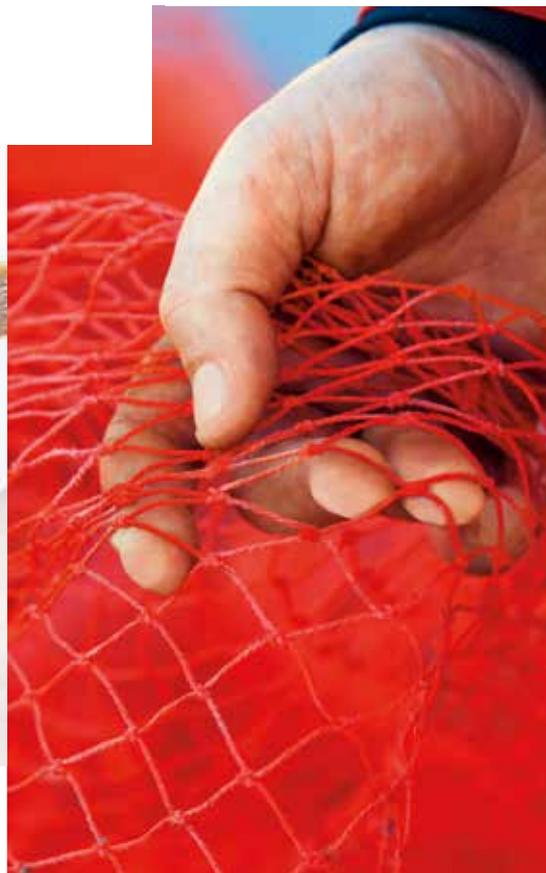
Le dimanche 24 février s'est déroulé le concours Poissonniers, organisé par Pavillon France et notre partenaire la SCAPP, sous le regard expert d'un jury expert.

6 candidats se sont affrontés autour d'épreuves théoriques mais aussi de découpe de poissons, telles qu'ouvrir un turbot en portefeuille, réaliser des médaillons de lotte, des gallinettes de grondin ou encore travailler un lieu en paupiette. Ils ont valorisé notre métier et notre savoir-faire. Bravo à Romain Paro, poissonnier et dirigeant de la poissonnerie PARO (13) qui a remporté le concours. L'OPEF félicite tous les participants.



- 1^{er} Romain Paro
- 2^{ème} Romuald Alarcon
- 3^{ème} prix Julie Cauet
- 4^{ème} prix Pierre Bessonnet
- 5^{ème} prix Jeanne Bousquet
- 6^{ème} prix Alexis Celerier

REJOIGNEZ LA FILIÈRE PÊCHE FRANÇAISE



PAVILLON FRANCE est aux côtés des artisans poissonniers pour soutenir la filière pêche française dans le respect des produits et la qualité des services.

Pêcheurs, mareyeurs, artisans poissonniers : une histoire de femmes et d'hommes passionnés, unis pour la qualité des produits et le respect des océans, qui travaillent main dans la main chaque jour pour garantir :

 Une pêche issue de bateaux français

 Une qualité et une fraîcheur optimales

 Des engagements pour une pêche plus durable et responsable

Découvrez l'univers de PAVILLON FRANCE
sur www.pavillonfrance.fr

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter :

 pavillonfrance@francefiliepeche.fr

 01 84 16 37 20

Chez votre artisan poissonnier

PAVILLON FRANCE
La marque des produits
de la pêche française

L'OPEF et France Filière Pêche à vos côtés contre le parasitisme

En pièce-jointe à L'INFO 35, vous venez de recevoir un guide d'information et de recommandations pour lutter contre le parasitisme. En plus, vous disposez d'une affiche qui fait la promotion du merlu. Cette espèce, vous le savez, est directement concernée par ces problématiques. Les Artisans Poissonniers peuvent ainsi faire valoir leur savoir-faire dans ce domaine. Par un travail conjoint avec France Filière Pêche, l'OPEF soutient les bonnes pratiques.

Dans son rôle d'association à vocation interprofessionnelle, France Filière Pêche accompagne les opérateurs de la filière dans la réflexion et le suivi de thématiques sanitaires. Depuis 2015, un groupe de travail se réunit régulièrement pour adresser ces problématiques, 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...).

Les réalisations concrètes du groupe de travail, depuis sa constitution, ont notamment permis :

- D'améliorer les connaissances sur les sujets concernés,
- De développer des solutions pratiques pour les opérateurs de la filière,
- De communiquer sur les bonnes pratiques, l'engagement de la filière, notamment auprès des services de l'Etat en charge des contrôles sanitaires dans les entreprises.

La problématique du parasitisme dans les produits de la pêche constitue non seulement un enjeu de santé publique mais aussi un enjeu économique pour la filière, sans oublier un enjeu d'image pour l'ensemble des produits de la pêche. Dans le cadre du groupe de travail coordonné au sein de France Filière Pêche, plusieurs actions concrètes ont déjà été mise en œuvre :

- À travers la réalisation du **Guide d'information et de recommandations pour lutter contre le parasitisme**, publié en 2018 et depuis lors, distribué à l'ensemble des opérateurs de la filière. Ce guide a pour objectif de sensibiliser tous les acteurs de la filière pêche, depuis le pêcheur jusqu'au commerçant, et rappeler les bons gestes pour lutter, à chaque étape, contre le phénomène et ses répercussions sur la

qualité des produits. Le but n'étant pas de stigmatiser un maillon ou un autre, mais bien de sensibiliser les professionnels aux bonnes pratiques et conseils, à la lumière des recherches effectuées sur le sujet. Cette communication est parfois transposée également à l'extérieur de la filière, puisqu'à l'été 2018, la filière a échangé avec les opérateurs de Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) et de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) afin de proposer un message clair et rassurant, suite à un cas avéré d'anisakidose chez des consommateurs.

- Grâce à des **projets de recherche et développement** permettant d'apporter des solutions pratiques aux problèmes rencontrés par les professionnels : développement d'outils pour améliorer le nettoyage des poissons, identification des conditions particulières favorisant la migration des parasites au sein des produits... Ces démarches font l'objet d'un projet de recherche, le projet ATTILA, coordonné par France Filière Pêche sur la période 2018-2020 et co-financé par le Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP).

GUIDE D'INFORMATION ET DE RECOMMANDATIONS POUR LUTTER CONTRE LE PARASITISME



À L'USAGE DES
PROFESSIONNELS



areco

Une diffusion d'avance



LA NÉBULISATION DE VOTRE RAYON MARÉE

ATTRACTIVITÉ :
AUGMENTATION DES VENTES

CONSERVATION :
T° À CŒUR <4°C

0 PERTE DE POIDS
PENDANT L'EXPOSITION

LES PRODUITS SONT FRAIS
TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



Étude disponible sur simple demande

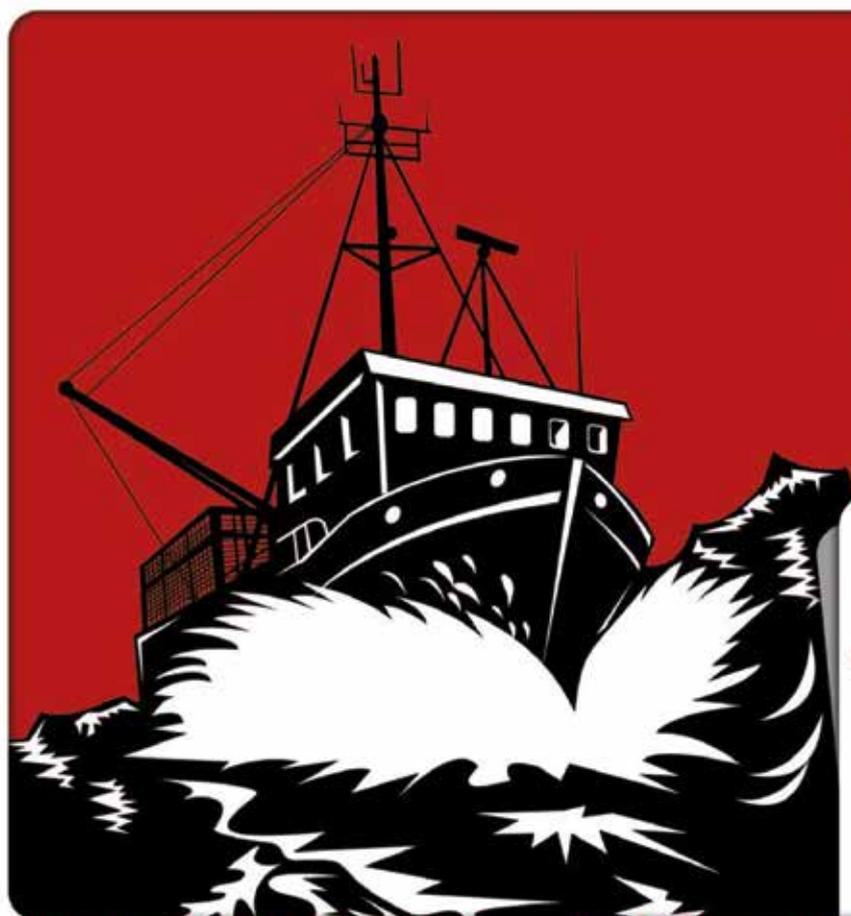


Votre interlocuteur

Thomas FAUQUET
Tél. 06 08 12 76 48
t.fauquet@areco.fr

ARECO

114, chemin de Saint-Marc
06130 Grasse
www.areco-nebulisation.com



norsea

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

De nouveaux outils numériques pour les poissonniers

À l'heure du numérique, les Artisans Poissonniers peuvent profiter d'outils inédits pour s'approvisionner ou bien avoir un visu sur les ressources. Zoom sur deux nouveaux outils :

www.stats-et-peche.fr et www.prevappport.fr

Prévision des apports en criée

Gratuit, un nouveau site, couplé à une application mobile, vous permettra de prévoir les futurs apports en criée.

Initié en février, et géré directement par les criées en live, vous pouvez sélectionner l'information qui vous intéresse (type de produit, bateaux, etc.) selon un système de filtres.

Ce projet est porté par l'Association des Directeurs et Responsables de Halles à Marée.

Rendez-vous sur www.prevappport.fr

Quelle durabilité pour vos approvisionnements ?

C'est tout l'objet de l'outil Stats et pêche, créé par France Filière Pêche.

Le site internet permet de visualiser simplement l'état des stocks sur une carte, selon l'espèce choisie.

Les données présentes dans Stat et Pêche sont des données issues de plusieurs instituts européens et français, et notamment :

- Les avis scientifiques sur l'état des différents stocks sont publiés annuellement par le CIEM (Conseil International pour l'Exploration de la Mer) et sont uti-

lisés par la commission européenne pour établir les Totaux Admissibles de Captures (TAC).

- Les données de débarquements sont les données publiées par le CSTEP (Conseil Scientifique Technique et Économique de la Pêche). Ces données sont issues des déclarations faites par les états membres européens. La fiabilité des données dépend donc de la fiabilité de déclaration des états membres.

- Les données de vente et de débarquement en halle à marée sont issues des fiches de ventes regroupées par FranceAgriMer. Elles reprennent l'ensemble des produits de pêche vendus en halle à marée dans l'année. Même si la majorité des produits débarqués sont vendus en halle à marée.

- Toutefois, ces données ne prennent pas en compte les produits vendus directement par les professionnels. La vente directe n'étant pas représentée dans ces données, c'est problématique pour la méditerranée par exemple.

- Les quotas présentés dans Stat et Pêche sont ceux issues de la base de données de la DPMA (Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture), Organisme chargé de la mise en œuvre des politiques publiques concernant la pêche.



Rendez-vous sur www.stats-et-peche.fr

L'OPEF invite les poissonniers à se servir de ces deux outils, à la fois utiles et objectifs.

L'OPEF obtient des aides et des subventions pour les poissonniers de la part de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie

Le 8 février 2019, l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France a signé une Convention Nationale d'Objectifs avec la CNAM.

À la clé : des avances et des subventions, dans la limite des crédits disponibles, pour la signature de contrats de préventions visant à réduire les risques professionnels, les accidents de travail et les maladies professionnelles.

1- Qu'est-ce qu'une CNO ?

Une CNO est une convention qui

- Travaille activement à la réduction des accidents du travail et des maladies professionnelles dans la branche.
- Améliore les conditions de travail des salariés de la branche.
- Sensibilise l'ensemble des entreprises de la branche, les professionnels et les salariés aux risques existants.
- Permet aux entreprises éligibles à la CNO d'être accompagnées et aidées dans leurs actions visant à améliorer les postes et conditions de travail.



2- Quels sont les engagements de l'OPEF :

- Diffuser et orienter la démarche vers les entreprises accueillant un apprenti ou un adulte en reconversion, publics vulnérables face aux risques.
- Mettre en place une communication spécifique et multi-vecteurs mettant en valeur les objectifs de la CNO ainsi que les conditions qu'elle requiert.
- Communiquer sur les actions mises en place dans pratiques. les entreprises et diffusion des bonnes pratiques.
- Aider à la constitution des dossiers, informations et conseils juridiques sur les droits et obligations des parties dans le cadre de la mise en place de la CNO.
- Organiser des animations régulières et proactives au niveau du réseau des adhérents.
- Insister au niveau des Centres de Formation des Apprentis et de l'ensemble des sections formant des poissonniers aux principes et règles de prévention et de sécurité.

- Organiser des réunions et des événements spécifiques pour communiquer sur la CNO.



3- Que doivent faire les poissonniers pour avoir des subventions et des aides ?

Pour les Artisans Poissonniers Écaillers, la CNO se concrétise par la signature d'un contrat de prévention

Tout contrat de prévention intégrera au moins :

3-1. Soit une mesure exemplaire répondant :

3-1-1 - Soit à l'objectif défini en article 242 de la convention :

Les recommandations R 462 « Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/rénovation/extension des locaux de fabrication de produits alimentaires » et R 499 «

Travailler au froid sous température dirigée » doivent être mises en œuvre dans les entreprises concernées par leur champ d'application.

Compte tenu des activités spécifiques des professions de commerce de détail de poissons, y compris traiteurs, organisateurs de réception, et des risques en période d'apprentissage, les objectifs de cette convention sont de rendre accueillant des salariés de moins de 25 ans ou des salariés en formation certifiante ou qualifiante sûres, dans leurs équipements et dans leurs pratiques, les entreprises accueillant des salariés de moins de 25 ans ou des salariés en formation certifiante ou qualifiante



Le Saumon Écossais Label Rouge



Homologation n° LA 33/90



SCOTTISH FARMED SALMON



xygcom.fr



- Une référence de qualité et de saveur
- Une origine reconnue et protégée
- Une garantie de fraîcheur
- Une traçabilité totale
- Un organisme indépendant de contrôle

www.saumonecossais.com

L'OPEF obtient des aides et des subventions pour les poissonniers de la part de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie

(apprentis, adultes en reconversion ou évolution professionnelle), afin qu'elles puissent servir d'exemple et permettre l'apprentissage des bonnes pratiques, notamment:

- De prévenir les risques de survenance de Troubles Musculo-Squelettiques, et les risques liés aux manutentions.
- De prévenir les risques de coupure liés aux outils (couteaux, ...) et machines.
- De prévenir les risques liés aux déplacements dans l'établissement et les risques routiers.

3-1-2 - Soit considérée comme prioritaire définie dans le paragraphe 243 :

Les priorités adaptées aux problèmes de la profession et du secteur professionnel visés sont principalement :

- Les équipements d'aide à la manutention et au maintien du pouvoir de coupe des couteaux.
- L'ergonomie des postes de travail, en tenant compte le cas échéant des contraintes liées au travail au froid.
- Les revêtements de sol et les équipements permettant leur nettoyage.
- La sécurisation des machines coupantes pour leur utilisation courante et les opérations de nettoyage.
- Les équipements de sécurité des véhicules et l'information/la formation permettant la délivrance d'une « autorisation de conduite ».

3-2. Soit une mesure présentant un caractère innovant ou exemplaire pour la prévention des risques professionnels des professions concernées dans la circonscription de la Caisse, et en particulier concernant les risques émergents et les mesures organisationnelles, définis dans le paragraphe 244 :

- La formation adaptée des employeurs, des maîtres d'apprentissage ou des tuteurs à la prévention des risques professionnels.
- La mise en place d'un processus d'accueil des nouveaux.
- La formation des personnels concernés aux bonnes pratiques permettant de maintenir le pouvoir de coupe des couteaux et à leur nettoyage.
- Un engagement de communication et de valorisation sur la mesure prioritaire ou sur la mesure innovante ou exemplaire aidée par le contrat.

Participation de la Caisse

Le taux de participation de la Caisse aux dépenses nécessaires pour atteindre les objectifs fixés sera :

- De 15% à 70% pour les mesures définies comme prioritaires au paragraphe 243, ou présentant un caractère innovant ou exemplaire comme défini au paragraphe 244
- De 15 à 25% pour les mesures accompagnées par le contrat de prévention, en dehors des priorités définies aux paragraphes 242 et 243.

Des mesures non aidées pourront être demandées dans le contrat de prévention.

Cette participation prendra la forme d'avances susceptibles d'être transformées en subventions. Les avances non transformées en subventions devront être remboursées et seront majorées des intérêts prévus dans le contrat de prévention.

4- Qui contacter ?

Pour signer un contrat de prévention, vous pouvez contacter votre CARSAT.

Les adhérents de l'UNPF et de la Confédération peuvent contacter l'OPEF à l'adresse suivante : secretaire.general@poissonniers.com



Première entreprise à élever des esturgeons et à produire du caviar à partir de leurs œufs, Caviar de France développe ce savoir-faire de luxe depuis 1985. Caviar de France est partenaire de l'UNPF.

Caviar de France - Moulin de la Cassadotte - 33380 Biganos

Téléphone: 05 56 82 64 42 - E-mail: contact@caviardefrance.fr - www.caviardefrance.fr



Offrez à vos fruits de mer la sauce qu'ils méritent ...
Le #TOP LOVE de votre poissonnier !



En version **BIO**

NOS 100G SE TRANSFORMENT EN 60G



Du 25g au 2,5kg

DLC DE 40 JOURS - 30 JOURS GARANTIS

Tous les goûts du Sud-Ouest ! Fabrication 100% Française - zéro additif

S.A.R.L LES SAUCES MORIN - Z.A ECOZRIEUMAS - 81150 MARSSAC SUR TARN

05 63 43 08 47 - WWW.LESSAUCESMORIN.COM



**PRESTATAIRE
FILETAGE MAIN**

Référencé "Mister Good Fish"



**ACHAT - VENTE
PRODUITS DE LA MER**

PETITS BATEAUX PÊCHE
CHALUT / TREMAIL / A LA SENNE



PRÊTS SUR LES PRODUITS ENTIERS
ET COQUILLES ST JACQUES GROSSES



11/13 rue d'Alsace 62200 BOULOGNE SUR MER

06 11 03 32 31

09 67 18 60 13

le-p-ti-boulonnais@orange.fr

www.leptiboulonnais.fr

le p'ti boulonnais



PROVIVIERS
au cœur de l'océan

- Aquariums
- Viviers
- Ingénierie



4 rue Le Verrier - Zac de Belle Aire Sud
17440 AYTRÉ

Tél. 05 46 34 29 57 - Fax 05 46 34 24 55

e-mail : contact@proviviers.fr Site internet : www.proviviers.fr

L'OPEF signe un avenant à la Convention Collective pour désigner le nouvel OPCO des entreprises de proximité

Après une ultime séance de négociation menée le 27 février, l'U2P et la CPME d'une part, les cinq organisations syndicales de salariés représentatives au niveau national et interprofessionnel (CFDT, CFE-CGC, CFTC, CGT, CGT-FO) d'autre part, ont signé l'accord portant création de l'OPCO des entreprises de proximité.

Cette création répondra à la nécessité de bâtir un outil performant pour accompagner les nombreuses branches professionnelles relevant de l'artisanat, du commerce de proximité et des professions libérales, notamment dans leurs politiques de développement de la formation et de l'apprentissage, de gestion des ressources humaines, de gestion prévisionnelle des emplois et des compétences et de lutte contre le manque de personnels qualifiés.

Le 6 mars 2019 l'OPEF a signé, en partenariat avec les organisations syndicales de salariés, un avenant à la Convention Collective de la poissonnerie relatif à la désignation de cet Opérateur de Compétences des Entreprises de Proximité (OPCO). Ainsi, l'OPEF a désigné pour la poissonnerie l'OPCO créé par l'U2P et les organisations syndicales de salariés pour l'artisanat, le commerce de proximité et les professions libérales.

Communiqué officiel du FAFCEA au 15 mars 2019 : les artisans privés de formation

Le Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale (FAFCEA), chargé de financer la formation professionnelle continue des artisans, se voit

contraint de suspendre ses financements au plus tard à compter du 15 mars 2019 : à cette date, plus aucune demande de financement ne pourra être honorée.

Cette situation inacceptable découle du transfert aux Urssaf, depuis le 1er janvier 2018, de la collecte des contributions à la formation continue des artisans, qui était précédemment assurée par la DGFIP (services fiscaux). Or ce transfert a entraîné un assèchement de la collecte, donc des ressources du FAFCEA, en raison de l'impréparation totale de cette réforme engagée par le gouvernement précédent.

Ainsi, 170 000 entreprises artisanales cotisantes répertoriées dans les fichiers du Trésor public ont « inexplicablement » disparu des fichiers des Urssaf lors de ce transfert de collecte, et ne sont toujours pas identifiées à ce jour.

Dans le même temps, un certain nombre de chefs d'entreprise ayant le statut de salarié n'ont pas versé leur contribution dans la mesure où cette collecte a été réalisée dans la plus grande confusion.

Le résultat prévisionnel du FAFCEA est ainsi en déficit de 32 millions d'euros au titre de l'exercice 2018, avec une collecte réduite à 33,8 millions d'euros contre 72 millions d'euros l'année précédente.

Le FAFCEA demande expressément au Gouvernement d'intervenir et de tout mettre en œuvre pour permettre aux artisans de préserver leur accès à la formation professionnelle continue.





A.F.P.F

ASSOCIATION DE FORMATION DES POISSONNIERS DE FRANCE

À l'AFPF, des poissonniers forment des poissonniers !



Stages obligatoires :

Évaluation des Risques Professionnels
Hygiène et Guide de Bonnes Pratiques

Stages techniques

Perfectionnement au filetage
Poissonnier traiteur

Stage étal et théâtralisation
du point de vente

Les valeurs de L'AFPF sont guidées par le principe de proximité :

Les valeurs de l'AFPF sont guidées par le principe de proximité :

- **Proximité géographique en décentralisant les formations au plus près des besoins.**
- **Proximité dans la relation avec les entreprises en les accompagnant dans toute la démarche de formation (étude des besoins, élaboration du programme, modalités d'organisation, financement...).**
- **Proximité avec les stagiaires en instaurant une individualisation tout au long du processus de formation (attentes, déroulement de la formation, suivi).**
- **Proximité avec les formateurs, techniciens et professionnels de la formation.**

Formations pour les poissonniers organisées



AFPF

6 rue des Frères Montgolfier - ZA La Tourelle 2
22400 NOYAL

Tél. : 09 81 44 44 43

afpf@uniondelapoissonnerie.net

Versements de la taxe d'apprentissage et de la cotisation pour la formation professionnelle

L'OPEF vous rappelle que la taxe d'apprentissage et votre cotisation pour la formation professionnelle devaient être réglées auprès du CFA de votre choix ou bien d'OPCALIM avant le 28 février 2018. Avec la réforme de la formation, le versement de ces cotisations va évoluer. Elles seront versées à l'OPCO en 2020 puis aux URSAFF en 2021.

La loi du 5.09.2018 « Pour la liberté de choisir son avenir professionnel » réforme en profondeur la collecte des contributions formation et taxe d'apprentissage. Cette collecte sera transférée aux URSSAF à compter de 2021. Pendant une période transitoire, ces contributions au titre des années 2019 et 2020 sont collectées par les OPCO (qui remplaceront les OPCA et OCTA).

Une nouvelle contribution unique avec un maintien de deux régimes distincts

Le financement de la formation et de l'alternance repose désormais sur un principe de contribution unique à la formation professionnelle et à l'alternance (CUFPA) mais distinguant la contribution formation professionnelle et la contribution taxe d'apprentissage afin de tenir compte de leur régime distinct. Cette distinction a pour objectif de maintenir les exonérations de taxe d'apprentissage des entreprises employant un apprenti notamment. Pour mémoire, sont exonérées de la taxe **d'apprentissage les entreprises qui forment au moins un apprenti et dont la masse salariale est inférieure à 6 SMIC annuels.**

Le nouveau taux de contribution varie en fonction de la taille de l'entreprise suivant qu'elle emploie moins de 11 salariés ou 11 salariés et plus.



Des contributions versées aux URSAAF au titre de l'année en cours

La contribution unique formation et alternance sera due à terme, à compter de 2021, au titre de l'année en cours (année N) calculée sur la masse salariale de l'année N.

Précédemment, la contribution au titre de l'apprentissage était collectée au 28 février de l'année N et calculée au titre de la Masse Salariale (MS) de l'année précédente (N-1) pour couvrir les dépenses de l'année N. Pour la formation, la collecte s'opérait au 28 février de l'année N et était calculée au titre de la MS de l'année précédente (N-1) pour couvrir les dépenses de l'année N-1.

Ce changement d'année de référence des dépenses va avoir pour conséquence **qu'il n'y aura pas de taxe d'apprentissage à verser au titre de la MS 2019**, puisqu'au plan financier, les dépenses d'apprentissage de 2019 auront été financées par la collecte sur la MS de 2018.

En revanche, pour la contribution formation professionnelle en 2019, il sera nécessaire de prévoir une avance de la collecte pour couvrir les dépenses 2019. Celle-ci s'ajoutera aux sommes déjà versées au 28 février 2019 pour couvrir les dépenses 2018.

À terme, en 2021, les employeurs s'acquitteront de leur contribution unique à la formation et à l'alternance directement auprès des URSSAF, selon les mêmes règles de recouvrement que les cotisations de sécurité sociale à savoir une contribution mensuelle ou trimestrielle à déclarer au moyen de la DSN. Une ordonnance précisera ces modalités.

**NOUVEAU !
REUTILISABLE**

MES PLATEAUX.FR

**ECONOMIQUE
PRATIQUE
RESPONSABLE***

PETIT ROND 3,50 € ht

MOYEN OVALE 4,00 € ht

GRAND ROND 4,50 € ht

15 PLATEAUX TRADITIONNELS



+ participation au frais de transport

15 PLATEAUX
POLYPROPYLENE



Plateaux en
polypropylène

* réduction des déchets

Tèl : 06 64 72 10 03

brazao.francisco@wanadoo.fr

Plus d'informations sur www.mesplateaux.fr

**Océan
délices**

**Traiteur
Côté Mer**
L'Art du beau et du bon



*Au service
des poissonneries
depuis 20 ans*



Complétez vos étales avec des
produits élaborés : saumon mariné,
tartares, rôtis, ballotins, paupiettes,
choucroute, verrines, terrines,
moules et poissons marinés...



OCEAN DELICES - 4 rue Pierre Rémoles - 62200 Boulogne-sur-Mer.

Tel : +33(0)3.21.91.55.27 - Fax : +33(0)3.21.91.88.31

e-mail : oceandelices@wanadoo.fr

Site internet : www.oceandelices.com

Conseil spécialisé “pêche et aquaculture” de FranceAgriMer du 29 janvier 2019

Présentation du bilan 2018 des ventes en criées : volumes vendus et valeur en baisse, avec des situations différentes selon les façades

Alors que chaque année confirme, depuis 2010, la tendance à la consolidation des volumes débarqués par la flotte de pêche française, grâce à une disponibilité accrue de la ressource, **les données de ventes en criée montrent, depuis plusieurs années, une érosion des volumes vendus et enregistrés par les halles à marée**, de l'ordre de 2,5 % par an, portant en particulier sur la part vendue aux enchères.

L'année 2018 confirme cette tendance. Les premières ventes de produits de la pêche enregistrées dans les halles à marée passent de 194 132 à 189 196 tonnes. Alors que cette baisse s'était accompagnée, en 2017, d'une évolution du prix moyen à la hausse, de 3,04 €/kg en 2014 à 3,44 €/kg en 2017, celui-ci recule en 2018 retrouvant le niveau de 2016, à 3,39 €/kg. Cette baisse est due à une évolution de la répartition entre espèces des volumes vendus, avec des espèces vendues à plus bas prix et une raréfaction d'espèces mieux valorisées. **Le prix moyen continue d'être ainsi orienté à la hausse pour la plupart des espèces, à l'exclusion de la coquille Saint Jacques et du lieu noir**, dont les disponibilités accrues en 2018 ont conduit à une baisse du prix moyen en criée. Dans son ensemble **la valeur des ventes enregistrées par les criées françaises baisse de 4% en 2018**, à 640 millions d'euros.

Les évolutions marquées sur les espèces se répercutent sur les façades compte tenu de la spécialisation des différents ports de pêche : **les façades Atlantique, Bretagne sud et Nord voient leurs volumes perdre**



respectivement 8%, 6% et 4%, alors que la Manche et la Méditerranée gagnent 3%. En valeur, la façade Atlantique limite la baisse à 2 %, grâce à des volumes en hausse pour des espèces bien valorisées comme la sole et le bar, tandis que la Bretagne Sud, perdant des volumes de baudroie et de langoustine au profit de la sardine, voit la valeur de ses ventes baisser de 7 %.

Baromètre d'images des produits aquatiques : stabilité de l'image et du niveau de confiance, hausse des intentions de consommation

Les grandes tendances observées pour les produits aquatiques demeurent positives :

- **la stabilité de l'image et du niveau de confiance des produits aquatiques pour l'ensemble des espèces** (sauf pour le rapport « qualité/prix » du saumon et le peu de confiance pour le pangas) ;
- **le niveau de consommation des produits aquatiques reste plus bas que celui de la viande**, mais avec des projections de consommation orientées à la hausse pour le poisson.

Les consommateurs ont également été interrogés lors de cette édition sur leur **perception de l'utilisation d'insectes dans l'alimentation aquacole**, solution qui se développe depuis quelques mois à l'initiative de jeunes pousses. Si cette hypothèse semble encore méconnue d'une part importante de la population, une majorité des répondants y voit des avantages tout en portant des exigences de durabilité et de qualité sanitaire et organoleptique des produits obtenus.





Fabricant et créateur de style
depuis 1992



REMORQUE DE MARCHÉ



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



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français



La dernière saurisserie en Europe à fumer dans 40 fours à bois traditionnels



La maison JC DAVID sale et fume Hareng, Haddock, Saumon et Maquereau selon les méthodes traditionnelles. Basée à Boulogne-sur-Mer, berceau de la salaison maritime, cette Entreprise du Patrimoine Vivant, classée pour l'excellence de son savoir-faire français, fait passer « la qualité d'abord » (Label Rouge, MSC). Découvrez la gamme complète de produits fumés et d'épicerie fine sur le site www.jcdauid.fr

Ets JC DAVID 15-17 rue Georges Honoré 62200 Boulogne-sur-Mer, France
Tél : (33) 03 21 87 38 31 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - email : jcdauidsalaison@jcdauid.fr - site : www.jcdauid.fr

Zoom sur les viviers Homarium

Un vivier est une promesse de fraîcheur et une attraction au sein de vos commerces. Mais que faire quand l'entretien devient pénible et les coûts trop élevés ? Leen Dehaen, Sales Manager France d'Homarium répond à ces questions.

Pouvez-vous nous présenter l'entreprise ?

Homarium existe depuis plus de 40 ans. Nous sommes une entreprise Belge située à Pittem, près de Bruges. Nous sommes spécialisés dans les viviers pour mollusques et crustacés. Sur le territoire du Benelux nous avons le monopole du marché, et d'ailleurs, pour l'anecdote, chez nous on ne dit pas un « vivier » mais « un homarium ».

Aujourd'hui, nous travaillons de plus en plus à l'international, que ce soit en France, en Angleterre, en Irlande, aux Etats Unis ou même aux émirats unis.

Nous sommes une dizaine, entre l'atelier, les spécialistes acrylate, les spécialistes du froid, le SAV, le commerce, etc.



Quels sont les atouts d'un vivier ?

Nous sommes à une époque où la fraîcheur est de plus en plus importante et où les consommateurs veulent savoir d'où viennent leurs produits. À ce titre, sortir un homard vivant est la preuve ultime de fraîcheur. Les clients apprécient beaucoup cela ; et le vivier reste un élément d'attractivité, pour les enfants comme pour les grands. Des tourteaux, des araignées, des coquillages, des langoustines ou des crabes vivants : c'est attrayant. Un vivier dans une vitrine attire tout de suite le consommateur.

Quelles sont les spécificités techniques de vos viviers ?

Il y a deux points essentiels.

Nous ne travaillons pas le verre mais l'acrylate, qui est un dérivé du plexiglas. La matière est thermoformée. À l'aide de moules, nous pouvons ainsi faire toutes les formes et des coins arrondis. Nous obtenons ainsi une transparence à 100 %, sans reflet vert et sans condensation sur les parois.



Vous pouvez exposer votre vivier n'importe où, même face au soleil. Nous dédoublons alors la paroi.

La 2^e spécificité réside dans la masse filtrante qui est située directement dans la cuve, et non dans un bac en dessous. C'est une filtration à base de charbon actif caché dans le fond du vivier, sous la plaque perforée (faux fond de votre vivier) et le préfiltre. Les excréments tombent dans ces trous et sont bloqués par le préfiltre. L'eau traverse le filtre pour être purifiée puis elle est refroidie et oxygénée avant d'être réinjectée. C'est un circuit fermé.

Quelles sont les conséquences sur l'entretien ?

L'entretien est bien moins important que pour un vivier traditionnel. Le tapis filtrant est changé tous les 6 mois et pour le reste on parle d'un entretien annuel si on respecte le nombre de mollusques et crustacés en fonction du volume d'eau.

Au final, les poissonniers font des économies sur l'entretien et l'eau reste claire.



Zoom sur les viviers Homarium

Comment assurez-vous l'entretien et le SAV depuis la Belgique ?

Nous avons un contrat national en France avec Axima pour garantir des interventions rapides, en moins de 3 h. Et nous sommes joignables 24/24, 7/7.

Quelles sont les évolutions dans le domaine ?

Sur l'esthétisme, il y a les viviers suspendus, les murs d'eau ou encore les cascades qui ont du succès. Maintenant, on peut mettre le vivier sous l'étal ou encore des poissons dans le vivier !

Quels sont vos produits phares pour les poissonniers ?

Le OMAR est un modèle rectangulaire, droit et élancé. La réalisation standard du OMAR est d'une finition blanche, mais en appliquant « un WRAP » vous transformez votre vivier en un modèle unique personnalisé.



Les parois de la cuve peuvent être en simple ou double paroi. La réfrigération écologique garantit un entreposage et une conservation optimale de vos mollusques et crustacés.

L'affichage de la température ainsi que le réglage se font à l'aide d'un thermostat digital numérique.

Informations de base

- Longueur : 1000 mm
- Largeur : 1000 mm
- Hauteur : 1350 mm
- Capacité de : +/- 50 kg
- Prix entre 7400 et 7750 € HT

Le BOX-I est un bac de stockage idéalement pourvu d'une masse filtrante performante, à la fois transportable et déplaçable facilement (par transpalette ou chariot élévateur).

Le BOX-I dans sa fabrication standard, est pourvu d'un système de réfrigération adéquate, mais peut également être placé dans un endroit réfrigéré et donc prévu à cet effet sans avoir recours à la mise en place d'un groupe froid.

Prix : 2960 € HT non réfrigéré et 4290 € HT avec groupe froid



Informations de base

- Longueur : 1000 mm
- Largeur : 500 mm
- Hauteur : 1200 mm
- Capacité de : +/- 15 kg
- Prix entre 3000 et 3550 € HT (TVA intracommunautaire, donc non payée par les clients français)

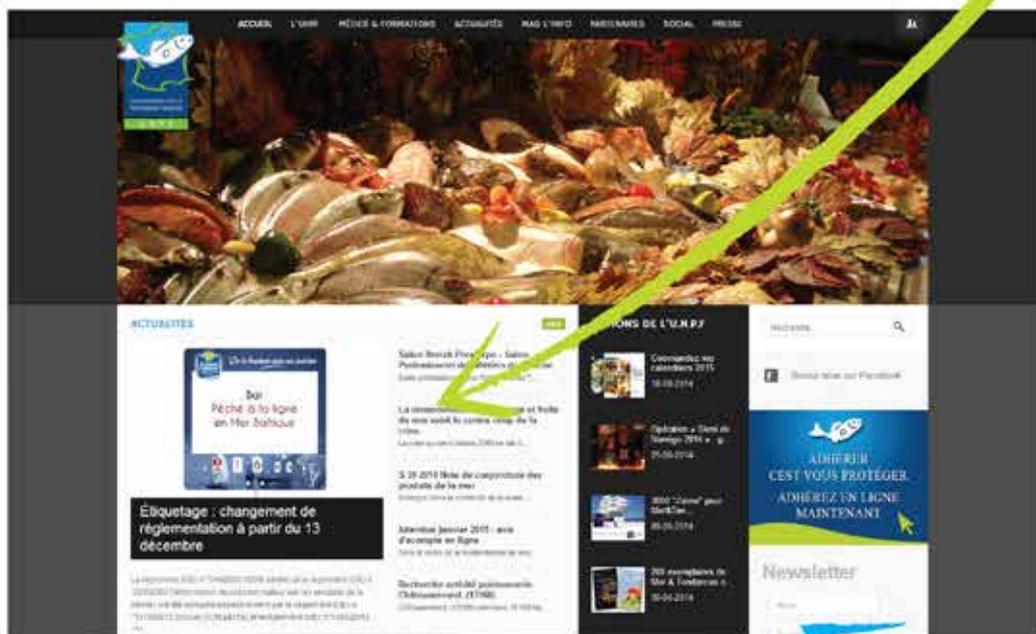
La CASCADE en forme de carré peut parfaitement faire office de vivier de stockage dans un espace limité grâce à sa construction unique et un filtre très performant.

Ce modèle doit son nom à sa cuve superposée avec cascade qui peut être arrêtée manuellement.



Le site de référence des Artisans Poissonniers

*Suivez toute l'actualité
de notre métier.*



Le site internet de **l'Union Nationale de la Poissonnerie Française** traduit la véritable dimension nationale de votre organisation professionnelle.

www.uniondelapoissonnerie.org



*Abonnez-vous
pour recevoir, 2 fois par mois,
la newsletter UNPF...
et être au fait de l'actualité de la profession.*

Nos fédérations régionales

unpf@uniondelapoissonnerie.net

**1 - Fédération des poissonniers
des Hauts de France**
M. Ludovic Guisgand - 06 07 42 09 92

**2 - Fédération des poissonniers
de Bretagne**
M. Pierre Labbé - 06 83 15 22 44

3 - Référént de Pays de Loire
M. Jean-François Moreau - 06 13 50 66 37

4 - Référént de Poitou Charente
M. Olivier Dupuy - 06 84 78 99 21

5 - Référént d'Aquitaine
M. Patrice Lucine - 06 08 05 62 42

6 - Référént de Midi-Pyrénées
M. Christophe Leveau - 06 08 33 64 80

**7 - Fédération des poissonniers
de Languedoc-Roussillon**
M. Lucien Barba - 06 12 32 31 34

8 - Référént Grand Est
M. René Schaller - 06 60 25 14 24

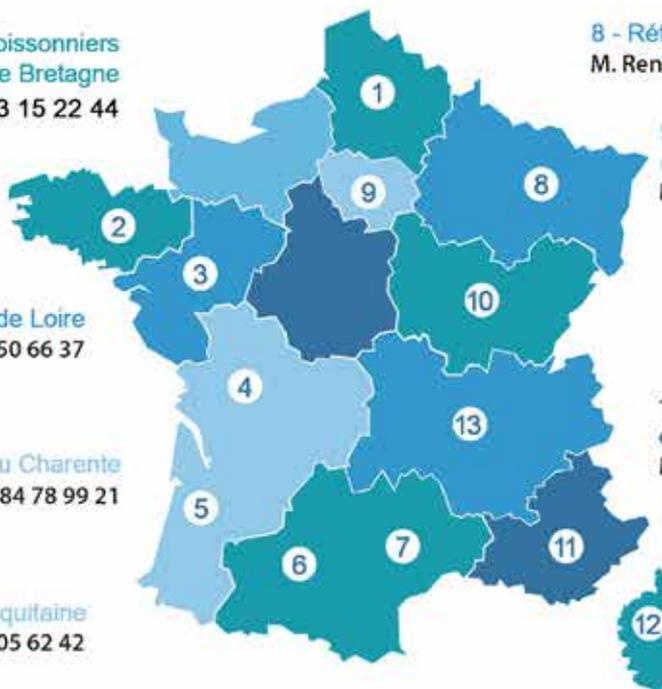
**9 - Fédération des poissonniers
d'Île de France**
M. Xavier Geoffroy - 01 42 23 00 70

**10 - Référént Bourgogne
Franche-Comté**
M. Alain Lamour - 06 20 59 66 28

**11 - Fédération des poissonniers
de PACA**
M. Armand Barbaud - 06 22 13 79 99

**12 - Syndicat des poissonniers
de Corse**
M. Gilles Bazalli - 04 95 34 20 60

**13 - Syndicat des poissonniers
Auvergne Rhône-Alpes**
M. Franck Aldana - 06 74 56 03 98



REJOIGNEZ L'UNION NATIONALE DE LA POISSONNERIE FRANÇAISE

La poissonnerie a besoin de vous & l'U.N.P.F. vous propose de nouveaux services



Vous le savez, l'Union Nationale de la Poissonnerie Française est une organisation professionnelle qui travaille au quotidien pour la défense de notre métier. Les membres de l'UNPF sont tous des poissonniers de métier. Nous prenons sur notre temps libre. Nous sommes des bénévoles. L'UNPF a été créée en 2008, lors de la mise en place de la taxe de 2 % sur le chiffre d'affaires des poissonniers. Nous avons alors réussi à faire reculer la loi et à faire supprimer cette taxe en 2012.

Depuis, nous avons mené plusieurs combats primordiaux. Tous les ans, nous négocions pour vous la grille des salaires. Nous avons fait reculer la loi sur l'étiquetage, qui prévoyait une réglementation pire que celle à laquelle nous sommes confrontés. En partenariat avec la CGAD, nous avons fait reculer la loi imposant l'affichage sur nos vitrines du résultat au contrôle d'hygiène.

Nous avons besoin de vous pour continuer les combats qui s'annoncent. Nous devons, en partenariat avec l'U2P, empêcher que les poissonniers deviennent des employeurs chargés de prélever l'impôt sur le revenu de nos salariés.

Nous devons continuer à lutter contre la concurrence déloyale des vendeurs à la sauvette et de ceux qui ne respectent pas la réglementation.

Toutes les semaines, nous allons dialoguer avec les différentes instances, que ce soit la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) à laquelle nous appartenons, et qui est elle-même membre de l'U2P (Union des entreprises de proximité - U2P), première force patronale du pays et 2e syndicat en France après le MEDEF). Nous dialoguons avec les acteurs de la filière comme France Filière Pêche, ou bien l'OPCALIM et FAFCEA pour les formations. Nous représentons les poissonniers auprès de tous les partenaires : ministères, acteurs économiques et sociaux.

Mais, pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité, nous avons besoin de vos adhésions !

Devenir adhérent de l'UNPF, c'est soutenir votre profession et votre avenir. Mais c'est aussi bénéficier de services au quotidien, avec notamment :

- **NOUVEAUTÉ** - une assistance juridique à travers une première consultation téléphonique gratuite d'un avocat,
- **NOUVEAUTÉ** - des conseils sur les questions sanitaires et hygiène, pour tous les adhérents,
- **NOUVEAUTÉ** - une mise en relation avec le réseau de l'UNPF pour vos annonces de ventes de matériel et de boutiques et de recherche d'emplois et de salariés,
- le recrutement d'apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles,
- le Document Unique pour tous les adhérents,
- un soutien d'un expert pour l'évaluation des risques professionnels,
- un guide hygiène et bonne pratique du poissonnier détaillant,
- la prise en charge administrative des formations effectuées par les Artisans Poissonniers et leurs salariés,
- des formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association de Formation des Poissonniers de France,
- un abonnement au magazine L'Info : le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France. Dans celui-ci nous abordons le changement de réglementation, l'actualité économique et l'évolution de notre filière mais aussi les dernières nouveautés en termes d'aménagement et de matériel,
- une newsletter envoyée par e-mail toutes les deux semaines. Vous êtes ainsi au plus près l'actualité de notre filière et de l'artisanat,
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

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

Silvère Moreau, président de l'UNPF

BULLETIN D'ADHÉSION

Date et signature

Nom et prénom du chef d'entreprise :

Société :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél :

Mobile :

Fax :

E-Mail :

N° de SIRET :

Code APE :

Nombre d'employés :

Retourner votre adhésion accompagnée de votre règlement de 200€ pour une année à :

UNPF
6 rue des Frères Montgolfier
ZA La Tourelle 2
22400 NOYAL
Tel : 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