



L'INFO

de La POISSONNERIE Française

N° 50 mars 2021

Le Rungis Marée Challenge 2021 en partenariat avec l'OPEF

ATTENTION
Dossier DELANCHY,
nouvelles mesures ! p. 3



La **représentativité**, une
contrainte nécessaire
et un impératif P. 4 et 5

Quelles **conditions** pour la **vente**
entre **professionnels** à **respecter**
pour les **artisans** P. 6 et 7

TVA des plateaux de fruit de mer P. 10

Avec la **MAPA**, éviter la **perte** de
chiffre d'affaires à la suite d'une
decision administrative P. 17

FFP aux **côtés** de la **filière**
et des **poissonniers** P. 20 et 21



1^{er} prix pour :
Thibert Rival

Prix coup de cœur :
Sandy Ruffray





La Gastronomie des Poissons Fumés

Maison de Tradition et de Qualité



Pour de plus amples renseignements, contactez votre grossiste



Chèr(e) Collègues,

Au moment où j'écris ces lignes, nous prenons que plusieurs poissonniers ont reçu un courrier de l'entreprise DELANCHY, transporteur historique de nos entreprises et membre à part entière de la filière marée, mentionnant une augmentation de 3 % du coût administratif et le passage du forfait de ramasse à un minimum de 40 kg.

Nous regrettons profondément cette évolution et les conséquences qu'elle aura nécessairement sur nos entreprises et dans nos relations avec DELANCHY. L'OPEF se saisit de la question et le bureau de l'OPEF du 15 mars au soir a été entièrement dédié à ce sujet. Il a été décidé que les contacts avec DELANCHY allaient être repris au nom de la profession et qu'un courrier allait être envoyé afin de signifier formellement notre position.

Nous avons également pu évoquer cette question en conseil d'administration de France Filière Pêche le 16 mars. Jacques WOCI, président de notre interprofession a indiqué qu'elle allait se saisir également de cette question et étudier quels maillons seraient impactés et quelles actions entreprendre ensemble.

Il y a exactement un an, nous avons été confrontés aux mêmes problématiques et après plusieurs échanges avec Brigitte DELANCHY, Jérôme GUILLAUME, directeur général du groupe, Sébastien PECQUEUX, coordinateur commercial du groupe, nous avons obtenu le gel de l'augmentation des frais et le maintien du forfait de ramasse à 30 kg. C'était un geste fort de DELANCHY et nous savions la situation précaire. Nous regrettons profondément cependant qu'aucune négociation n'ait pu avoir lieu avant l'envoi de ces nouveaux courriers en 2021. Nous prenons en compte les difficultés du transport mais si, comme l'écrit DELANCHY dans les courriers qu'il adresse aux entreprises, « Nous ne pouvons assurer seul les augmentations des différents postes de charges », il n'est pas non plus possible de transposer ces charges sur les artisans, et notamment de pénaliser les plus fragiles économiquement et les entreprises les plus excentrées.

La question du seuil des 30 kg est selon nous fondamentale. Elle permet de mainte-

nir l'accès au transport à l'ensemble des entreprises. Il nous faut la sécuriser et rétablir un dialogue constructif avec DELANCHY sur ce point.

Car, concrètement, les conséquences pour les poissonneries artisanales, notamment les plus petites et les plus excentrées, seront très importantes et mettront en péril leur modèle et leur pérennité économique. Nous ne pouvons pas l'accepter. Il nous faut également penser à demain : **qui nous garantit que nos transporteurs ne passent pas ce seuil à 50 kg ou plus ?**

Cette question du transport est centrale dans notre métier. Un cas d'école à vous soumettre : Depuis janvier, le rachat d'Express Marée, par un autre grand groupe de transport, a eu pour conséquence directe la fermeture de la livraison et de l'approvisionnement de deux de nos adhérents. Du jour au lendemain, ces entreprises ne peuvent plus être livrés. **Comment nous organiser et agir ?**

Le rôle de l'OPEF est de vous alerter et d'organiser une réponse cohérente pour tous. Vous êtes environ 500 poissonniers à avoir un recours régulier au transport via DELANCHY pour votre approvisionnement. **Manifestez-vous !** Prenez contact avec l'OPEF afin de nous faire remonter votre situation et les conséquences de la modification sur l'activité. Nous allons lancer une étude très simple, diffusez-là et répondez-y. Naturellement nous vous tiendrons informés.

Nous sommes des poissonniers fédérés et ensemble nous avançons pour notre métier !
Silvère MOREAU

Depuis janvier 2021, l'OPEF et la CFBCT se sont regroupées au sein de l'association, REMALIM. Cette association a pour unique rôle de piloter le dialogue social et la représentation des employeurs au niveau de la négociation collective. Remalim est une force qui nous permet d'être unis et de traiter en commun tous les sujets dans l'intérêt des chefs d'entreprises.



Sommaire

- P. 4** La représentativité, une contrainte nécessaire et un impératif
- P. 5**
- P. 6** Quelles conditions pour la vente entre professionnels à respecter pour les artisans
- P. 7**
- P. 8** Information relative aux impayés par chèque
- P. 9**
- P. 10** TVA des plateaux de fruit de mer
- P. 11**
- P. 12** Page formation Hygiène
- P. 13** L'AFPF, le centre de formation de l'OPEF à l'heure de la visio
- P. 15** À l' APGIS, votre santé compte pour nous. Rendez-vous chaque mois pour un point d'information prévention !
- P. 16** Pensez à rapporter vos sacs plastiques !
- P. 17** Avec la MAPA, éviter la perte de chiffre d'affaires à la suite d'une décision administrative
- P. 18** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 19**
- P. 20** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 21**
- P. 22** Annonces

Merci à nos Partenaires grâce à qui nous imprimons ce journal :



Édité par : **La Boutique du Poissonnier**
146 avenue des États-Unis
31200 TOULOUSE
09 81 44 44 43



Directeur de la publication et de la rédaction **Silvère MOREAU**

Rédacteur **Pierre-Luc DAUBIGNY & Florence EMERY**

Publicité **Jean-Marc RAMET**

Crédit photos **Pavillon France, SCAPP, Poissonnier Corail, Shutterstock**

Conception, réalisation et gestion **Impression**
Génération imprimeur

Retrouvez votre magazine sur :
www.poissonniers.com
Suivez toutes les actions de l'OPEF : sur Facebook LinkedIn



Nos Partenaires :



Interview de Silvère MOREAU, président de l'OPEF

Mes Cher(e)s Collègues,

Nous venons de terminer le dossier « représentativité » et l'avons déposé en lien avec la confédération de la boucherie, la CFBCT, à la Direction générale du Travail (DGT), ensemble, sous l'étiquette « REMALIM ».



REMALIM est l'ASSOCIATION DES REPRÉSENTANTS DES EMPLOYEURS DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION REMALIM (CFBCT-OPEF), la structure que nous avons créée en lien avec la CFBCT afin de représenter dans le cadre du dialogue social les intérêts des employeurs de nos deux métiers. Ce dossier « représentativité » a été particulièrement long et chronophage pour nos équipes et je tenais à vous en rendre compte. Pendant plusieurs mois, nous avons été quotidiennement mobilisés à cette tâche qui nous a détourné de notre rôle principal et de notre raison d'être qui est de défendre les intérêts de nos entreprises et de les conseiller à chaque fois qu'elles en ont besoin.

Comme beaucoup, je n'avais jamais entendu parler de cette notion de « représentativité » avant d'occuper mes fonctions au syndicat. J'ai été surpris par le temps que nous avons dû y consacrer et l'exigence de ce dossier extrêmement administratif. Malheureusement, il s'agit d'un mal nécessaire, d'une nécessité désormais obligatoire pour les organisations professionnelles.

Concrètement la représentativité patronale qu'est-ce que c'est ?

C'est depuis 2017, l'obligation pour les syndicats d'employeurs de transmettre tous les quatre ans un dossier complet sur leur « audience », c'est-à-dire le nombre de

ses adhérents, validé par un commissaire aux comptes et sur l'ensemble des actions menées par l'OPEF afin de prouver son « influence » : action menées, publications, prises de position, etc.

En fonction des éléments transmis, la DGT (Direction Générale du Travail) publiera en fin d'année un arrêté indiquant le **poinds** de notre organisation dans la profession. Cette pesée est fondamentale car elle détermine directement toute notre capacité à agir et représenter les intérêts des chefs d'entreprises de la poissonnerie dans de nombreux domaines : au niveau de la négociation collective et des commissions paritaires qui déterminent nos salaires et toute notre convention collective, au niveau des organisations interprofessionnelles (CPME et CGAD) et des organismes qui comptent pour piloter notre régime de santé ou encore au niveau de notre OPCO pour notre politique de formation. Plus généralement, cette représentativité compte dès qu'un sujet intervient et nous touche, car elle détermine notre capacité à être considéré comme l'interlocuteur et le représentant de la profession auprès des pouvoirs publics et des administrations.

En quoi consiste le dossier ?

Dans un premier temps, nous avons dû fournir la liste de l'ensemble de nos adhérents, liste que nous avons accompagnée des bulletins d'adhésion complet puis nous avons dû montrer que l'encaissement de la cotisation était intervenu avant le 31/12/2020. Il s'agit d'une tâche particulièrement administrative, longue et absolument obligatoire pour que l'adhésion soit prise en compte. Nous remercions à ce titre chacun des adhérents.

Dans une seconde étape, nous avons dû présenter toutes les actions menées sur les quatre années écoulées, transmettre les comptes-rendus et les feuilles de présence des commissions, les articles publiés, les courriers envoyés, les articles de presse, etc. En totalité, le dossier constitué atteignait plus de 1 000 pages.

C'est pour cela que votre adhésion au syndicat est si importante et qu'elle compte tant. Elle nous permet, cycle après cycle, d'augmenter notre représentativité et par là même, **notre capacité à vous représenter et défendre les intérêts des chefs d'entreprise de la profession**. C'est un travail de long court, fastidieux et particulièrement chronophage dans lequel nous nous sommes tous investis : les permanents de l'OPEF mais également l'ensemble des élus, tous poissonniers en activité, qui n'ont pas compté leur temps pour contacter, une par une, leurs connaissances et entreprises dans leur région et ce pendant de nombreux mois afin de les faire adhérer. Je remercie à ce titre particulièrement Jean-Marc RAMET, Lucien BARBA, Arthur CHRISTIN, Romain DO NASCIMENTO et Bernard BENASSY qui se sont largement impliqués dans cette tâche. **Je tenais également à remercier chacun des adhérents de l'UNPF (Union nationale de la Poissonnerie Française)**



et du SPEF (Syndicat des Poissonniers Écaillers)



qui par leur adhésion permettent au syndicat d'être fort et d'agir pour la profession. Par votre adhésion, vous avez permis que le syndicat existe et soit reconnu, c'est fondamental et je tenais à vous en remercier.

Quelle évolution depuis la première mesure de 2017 ?

En 2017 avait lieu la première mesure. Elle était intervenue dans une profession profondément divisée avec deux syndicats alors en opposition. Elle s'était conclue par une remontée de 213 entreprises pour l'UNPF et 173 pour la Confédération soit 386 entreprises adhérentes en tout et 2 400 salariés employés dans ces entreprises.

Depuis 2019 et la réunification de la profession au sein de l'OPEF, par le dynamisme affiché et nos actions, nous avons atteint pour cette représentativité **522 entreprises adhérentes et 4 014 salariés dans les entreprises adhérentes**. C'est une belle progression et c'est grâce à vous. Désormais, l'OPEF est pleinement au service des adhérents et de la profession, n'hésitez pas à nous solliciter.



L'ensemble des membres des conseils d'administration de l'OPEF, de l'UNPF et du SPEF, remercient les 522 chefs d'entreprises de la poissonnerie qui sont adhérents. Par ce simple geste, renvoyer un bulletin, vous n'imaginez pas les conséquences au niveau du fonctionnement de l'OPEF, cette organisation qui est la vôtre.



la magie Krystale un savoir-faire expert

PARIS 2019
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



KRYSTALE
l'huitre saveur nacrée

HUÎTRES & KO
FRENCH company

22 RUE DES LOUPS DE MER / ZONE CONCHYLICOLE
50560 GOUVILLE SUR MER / TÉL. 02 33 47 86 28
huitreskrystale@gmail.com

www.krystale-and-ko.fr



un savoir-faire expert...

Hervé, Cédric, Stéphane et Emilie s'associent en 2007 pour former HUÎTRES & KO avec chacun son domaine d'excellence, chacun sa contribution. Mais tous par passion, par tradition, par conviction d'une culture raisonnée, pour exprimer pleinement son amour du métier, de la qualité et des beaux terroirs marins. Des années d'observation, de recherche et d'innovation pour aboutir aujourd'hui à un système de production spécifique, parfaitement adapté et maîtrisé.

la magie Krystale...

KRYSTALE, c'est d'abord une expérience unique, les plaisirs conjugués d'un produit gastronomique et esthétique. **IMAGINEZ UNE HUÎTRE DÉLICIEUSEMENT NACRÉE, UNE MOULE AUX RONDEURS DÉLICATES, PUIS OFFREZ-VOUS UNE DÉGUSTATION D'EXCEPTION, TOTALEMENT INÉDITE.**



Huîtres&Ko, c'est aussi les bulots !

À partir de nos bateaux, nous pêchons durablement* dans la Baie de Granville (Normandie).

* Label MSC - www.msc.org

POUR VISUALISER L'INTÉGRALITÉ DU MAG L'INFO DE LA POISSONNERIE FRANÇAISE : ADHÉREZ !



2023

ANNÉE
DE LA REPRÉSENTATIVITÉ

POUR QUE LE MÉTIER
CONTINUE D'ÊTRE
REPRÉSENTÉ,

J'ADHÈRE

Charles Geslain,
Artisan poissonnier à Caen

En décembre 2023, l'État, dont l'objectif est de réduire le nombre de branches professionnelles, examinera le nombre d'adhérents de l'OPEF pour déterminer si nous sommes assez nombreux pour être représentatifs de notre profession. **Le risque est clair : que notre métier ne soit plus défendu !**

La seule solution : **adhérer à l'OPEF !**

Mot du Président Corail



Chers adhérents,
chères adhérentes,
En ce mois de mars,
le temps n'est pas
au beau fixe, mais
le printemps est
bientôt là !

À la suite des annonces incertaines du gouvernement, un mois de février assez calme dans l'ensemble. Dès lors, difficile de s'adapter à cette situation comme

pour nos clients, qui sont également dé-routés.

Un impact sur le chiffre d'affaire chez certains de nos adhérents s'est fait ressentir après la nouvelle mesure du couvre-feu, néanmoins pour d'autres aucune incidence.

Quelques évènements à venir :

7 mars : fête des Grands-mères, offrez-leur un beau plateau de fruits de mer.

8 mars : journée internationale des

droits des femmes, encore une occasion de lui faire plaisir en lui préparant un beau repas avec du poisson grillé au four !

17 mars : fête de la St-Patrick, faites le traditionnel Parmentier de poissons à l'irlandaise.

Pensez aux beaux jours qui vont arriver vite, votre Boutique du poissonnier vous propose des glacières isothermes personnalisés, pour plus de renseignements, contacter directement **Stéphanie au 05.61.54.89.54.**

Votre coopérative à votre service :

En janvier et février, pour soutenir nos adhérents durant cette période difficile de Covid, le service achat a mis en place une opération promotionnelle pour les coquilles St-Jacques en vous offrant le coût du transport.

Être à l'écoute de nos adhérents est notre priorité. Votre coopérative a pour objectif de vous faire accéder au meilleur de la mer avec des produits de qualité.

Pour toutes demandes ou besoins spécifiques, N'hésitez pas à contacter votre groupement au **05.61.54.66.23.**



de 10 jours, étant donné que :

- Les autres cahiers des charges, dont le Label Rouge « Saumon » en vigueur, font référence à des DLC de 14 jours ou 17 jours pour les produits courants ;

- Que l'ODG a fourni des données de suivi de l'évolution de la contamination bactérienne et de l'évolution des caractéristiques physiologiques du poisson frais sur plus de 10 jours (allant de 11 à 18 jours) ;

- Et que ces données sont satisfaisantes et montrent un maintien de la qualité sanitaire et physiologique des poissons jusqu'à au moins 12 jours (et même au-delà),

Saumon Label Rouge :

Le saumon Label Rouge Écosse a bénéficié d'une extension de deux jours de plus sur sa DLC, **Véronique Ehanno**, consultante en communication chez Scottish Quality Salmon, nous éclaire sur les raisons :

« Effectivement, en raison des nouvelles formalités administratives liées au Brexit, de nombreux retards aux frontières sont à déplorer depuis le 1^{er} janvier. Tout est mis en oeuvre par les producteurs écossais et

leur gouvernement pour sensibiliser les autorités anglaises et françaises et obtenir qu'une priorité soit donnée aux produits de la mer frais et nous espérons que la situation va s'arranger rapidement.

Pour faire face à ces retards, l'ODG Scottish Quality Salmon, qui gère le cahier des charges LA 33/90 et regroupe les 5 producteurs de saumon écossais Label Rouge, a obtenu, à titre exceptionnel, une dérogation de l'INAO afin de donner 2 jours de plus de DLC au produit, soit 12 jours au lieu

Cette dérogation est accordée pour une période de 3 mois, **soit jusqu'au 19 avril 2021**, afin de permettre aux opérateurs de maintenir la valorisation des saumons Label Rouge et d'éviter le déclassement des saumons et des découpes de saumons Label Rouge.

Tous les producteurs restent mobilisés pour assurer à leurs clients le meilleur service et tout devrait rentrer dans l'ordre rapidement. **Les poissons sont prêts et la qualité est toujours au rendez-vous !** »

LE SPECIALISTE DE
LA POISSONNERIE

LA BOUTIQUE

DU POISSONNIER

COMMANDES ET INFORMATIONS

Stéphanie au 05 61 54 89 54



LIVRAISON
OFFERTE

GLACIERE PERSONNALISEE

A VOTRE IMAGE EN T.N.T ET ALUMINIUM

Cette glacière en T.N.T et Aluminium sera parfaite pour vos clients pour conserver au frais leurs achats. Elle comporte une pochette à l'extérieur très pratique. Un produit très utile pour l'été ! Résistant et écologique. Vous avez le choix entre 5 coloris : bleu, rouge, jaune, vert clair et fuchsia que vous pouvez mixer lors de votre commande. Dimensions : 27 cm x 31 cm x 15 cm. Personnalisation logo et texte 1 couleur (14 x 10 cm max).

PACK	Tarifs Adhérents SCAPP / OPEF	Tarifs non Adhérents
250 Pièces	812.50€ Ht (3.25€ pièce)	875.00€ Ht (3.50€ pièce)
500 Pièces	1500.00€ Ht (3.00€ pièce)	1625.00€ Ht (3.25€ pièce)
1000 Pièces	2850.00€ Ht (2.85€ pièce)	3000.00€ Ht (3.00€ pièce)

Frais techniques de marquage et calibration OFFERT
Livraison sous 10 jours après validation du BAT

VESTE ROBUR PERSONNALISEE BRODEE

CREATION EXCLUSIVE - MODELE HOMME ET FEMME

Créée spécialement par ROBUR pour vous et la Boutique du Poissonnier ! Tissus fil d'argent, anti-odeur, déperlant, anti-froissage, Broderie "R" Robur sur la manche. Très haute qualité, légère, poche poitrine, poche stylo manche, respirant.

Frais techniques de marquage et calibration OFFERT
Livraison sous 10 jours après validation du BAT

PACK	Tarifs Adhérents SCAPP / OPEF	Tarifs non Adhérents
6 Pièces* Broderie DOS + COEUR (Logo ou texte)	779.40€ Ht (129.90€ pièce)	839.40€ Ht (139.90€ pièce)

LIVRAISON
OFFERTE



PACK 6 VESTES AVEC BRODERIES COMPRISES
***Autres quantités et personnalisation nous contacter.**



P.20 France Filière Pêche aux côtés de la filière

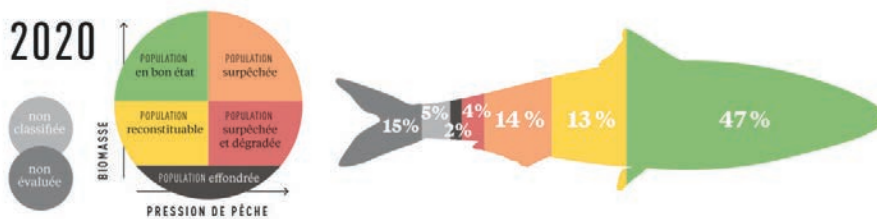
Soutenir la recherche halieutique, pour mieux connaître et mieux gérer les ressources :

L'Ifremer a publié fin janvier 2021 son rapport annuel sur l'état des ressources halieutiques. Ainsi, en 2020, **60 % des 400 000 tonnes de poissons débarqués en France métropolitaine proviennent de populations exploitées durablement**, contre 15 % il y a 20 ans. Mais la surpêche touche encore 21% des populations, et 2 % sont considérées comme « effondrées ». Côté Méditerranée, malgré l'exemple encourageant de la restauration du thon rouge, la situation reste globalement source de préoccupation.

organisations de producteurs (AMOP) de 2016 à 2019, avait pour ambition de développer les connaissances pour mieux répondre aux exigences du plan de gestion européen pour le chalutage en Méditerranée (également connu sous le nom de West Med). Le projet Galion a ainsi permis de cartographier les captures et les rejets de la flottille chalutière, de définir des habitats sensibles ou à risque et de tester puis proposer différents dispositifs de sélectivité. Dans le cas spécifique des juvéniles de merlu, par exemple, le projet a permis d'observer qu'ils se situent au-delà de la bande côtière, permettant ainsi **d'adapter la stratégie de pêche sur la bande côtière**, ce qui pénalise moins la flottille chalutière. L'issue du projet Galion a ainsi

Valorisation :

Le Rungis Marée Challenge 2021 : PAVILLON FRANCE a accompagné, fin février, l'édition 2021 du **Rungis Marée Challenge**, destiné à promouvoir les métiers de la poissonnerie au coeur même du Pavillon de la Marée à Rungis. Dans une ambiance très respectueuse des conditions sanitaires, et malgré tout enjouée et concentrée, ce sont trois candidats, artisans poissonniers, qui se sont affrontés pour cette finale, redoublant de créativité pour réaliser de splendides plateaux et présentations des



État des populations de poissons exploitées en France métropolitaine en 2020 (part des débarquements en volume).
© Ifremer/Jérémy BARRAULT

Le partenariat scientifiques-pêcheurs est la clé de voûte de l'acquisition de la connaissance, qui à terme, conduit à une meilleure gestion et donc une activité de pêche plus durable. C'est la raison pour laquelle France Filière Pêche accompagne depuis 2012 plus de 160 projets, dont certains permettent d'apporter plus de connaissance et permettent une gestion plus fine de l'activité de pêche. C'est le cas notamment du **projet Galion**. Ce projet, mené par l'association méditerranéenne des

permis aux professionnels, avec l'appui des scientifiques, de proposer une alternative à la fermeture de pêche envisagée par la Commission Européenne envisagée dans le cadre du plan West Med ; au lieu d'une fermeture de la zone de 90 à 100 mètres toute l'année, c'est finalement une fermeture de cette zone huit mois de l'année, de septembre à avril, qui est envisagée ainsi qu'une réduction du nombre de jours de pêche de 10 à 30% maximum sur les quatre prochaines années.



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 de valorisation des engagements des professionnels en faveur d'une pêche nourricière durable.



plus beaux spécimens de produits de la mer. Evalués par un jury composé Stéphane Layani (Président-directeur Général du Marché de Rungis), de David Gomes (MOF Poissonnier-Ecailler et Président du jury technique), Philippe Abraham (Poissonnier de la Poissonnerie La Croix de Chavaux) et Sonia Bichet (MAF poissonnière-écaillère indépendante - Coupe du monde des écaillers 2020), c'est le candidat Thibert Rival qui s'est finalement distingué et a remporté cette édition 2021. PAVILLON FRANCE lui a remis à ce titre un bon pour une adhésion d'un an, ainsi qu'un assortiment de cadeaux.



Participants, membres du jury et partenaires du Rungis, Marée Challenge 2021. A droite le vainqueur Thibert Rival. © Semmaris

Embruns, le premier « mook » dédié aux produits de la mer :



Embruns n°1, disponible en librairies ou sur le site www.menufretin.fr, au prix de 15,50 €

Début janvier, c'est une actualité littéraire qui a animé l'univers de la pêche française, avec la sortie d'*Embruns* ; toute première revue du genre, concoctée avec la très belle maison d'édition indépendante Menu Fretin, *Embruns* fait la part belle aux produits et aux métiers de la pêche française, du pêcheur au poissonnier et au chef, en passant bien sûr par les mareyeurs et les grossistes et autres saurisseurs, un savoir-faire éminemment régional et ancestral. Cet ouvrage s'adresse au grand public et aux amateurs de saveurs iodées.

C'est donc une aventure au cœur de la cuisine de la mer qui est proposée à travers cette toute nouvelle revue (un « mook », à mi-chemin entre magazine et livre), avec la découverte des métiers de la pêche en suivant Almaïde, jeune pêcheuse à Cherbourg, mais aussi une campagne de pêche à la seiche. Un petit détour également par la préparation du poisson avec les conseils affûtés de Jordan Goube, MOF Poissonnier-Ecailler 2019, et les meilleures astuces de professionnel pour préparer et cuire son poisson.



©Laurent-Seminel



©Laurent-Seminel

Enfin, un zoom sur les programmes de partenariats entre pêcheurs et scientifiques permet au lecteur de s'immerger au cœur des enjeux de la pêche et de ses acteurs, pour en faire une activité nourricière durable.

Créée par les acteurs de la filière pour promouvoir les produits de pêche française, la marque collective PAVILLON FRANCE représente un vecteur de communication puissant de nos engagements auprès des consommateurs. Mettre en avant la marque sur nos étals, c'est :



Soutenir les emplois de la filière, valoriser les métiers de milliers d'hommes et de femmes engagés au quotidien pour la qualité des produits



Encourager les pratiques vertueuses des professionnels pour une gestion responsable de la ressource



Soutenir la recherche scientifique pour préserver l'avenir des océans



Suivez la pêche française

À VENDRE UNE TRÈS BELLE AFFAIRE DE POISSONNERIE SUR LES MARCHÉS DE TOURS (INDRE ET LOIRE)

En raison de son prochain départ à la retraite, Monsieur Masson vend son affaire qu'il tient depuis 34 ans.

5 marchés par semaine, possibilité d'un 6^{ème} le dimanche. Très belle clientèle.

Matériels :

- Camion Iveco neuf – 3 ans et 15 100km,
- Remorque magasin très équipée – 5 ans
- Castel carrosserie (12m d'étales dont 3 m réfrigéré, auto enrouleur),
- Frigo camion neuf – 2 ans,
- Balances : 2 aux nouvelles normes,
- Fabrique de glace MAJA (500kg), etc.
- Personnel : le couple de gérant +1 à 2 salariés.

CA 2019 : 376 634,00 euros HT (possibilité de développement)

Prix de vente : 170 000,00 euros

Contact : 06 77 08 43 57 ou

christine.masson37@hotmail.fr



SAINT LAURENT DE CHAMOUSSET 69930 (RHÔNE)

Village très dynamique dans les monts du lyonnais recherche un poissonnier sur ses marchés du lundi et/ou samedi matin 7h30 à 12h. Marché ayant obtenu un trophée des marchés de la région Rhône Alpes en 2020

Contact : Mairie - 72, rue de Lyon 69930

Saint Laurent de Chamousset ou

mairie@saintlaurentdechamousset.fr



LA CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

recherche un poissonnier ou une poissonnière pour une enseigne pionnière de la Bio.

Producteurs et consommateurs se sont réunis il y a 35 ans en coopérative afin de créer ce réseau Bio pour consommer mieux. Aujourd'hui, l'un de ces magasins Bio recrute un.e chef.fe de rayon marée expérimenté.e pour développer l'offre produits à proposer à une clientèle en attente de qualité et de conseils personnalisés. Situé à 25 minutes de Lyon à Civrieux d'Azergues, la prise de poste est prévue début avril 2021.

Merci d'adresser votre candidature à

polerh@cma-lyon.fr

Date limite de candidature : 20/04/2021

Retrouvez tous les détails de l'offre sur le site : www.cma-lyon.fr/offres-emploi/chef-chef-fe-de-rayon-poissonnerie



À VENDRE UNE TRÈS BELLE AFFAIRE AU CENTRE BRETAGNE !

Dans une ville de 22 000 habitants du centre Bretagne à 1 h de la Criée de Lorient Keroman et 1 h des criées des Côtes d'Armor.

Vente d'une poissonnerie au dernier CA de **384 800 euros**, pour le montant de **138 000 euros**, accompagnement possible.

Nous restons à votre disposition pour plus de renseignements et vous renvoyer vers le vendeur.

Contact : 09 81 44 44 43 ou

sga@poissonniers.com



Avis à tou(te)s nos adhérent(e)s



Merci de nous envoyer vos plus belles photos (vous au sein de votre établissement), une surprise vous attend dans notre prochain numéro...

A nous transmettre par mail : sga@poissonniers.com ou par courrier OPEF – 98 boulevard Pereire 75850 PARIS CEDEX 17

Pour toutes questions n'hésitez pas à contacter Florence EMERY au 06 59 52 88 27

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 I 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 I 31200 TOULOUSE

Tél: 05.61.54.66.23

OPEF

98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17

Tél. 06 45 12 53 10

REMALIM

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

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

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



FAO27TM

SEAFOOD THE RIGHT WAY



Votre accès privilégié avec la filière
pêche Écosse



FAO27 vous présente le
saumon d'exception Wester
Ross : un élevage artisanal
écossais aux pratiques uniques,
durables et rigoureuses.



**Un saumon de haute qualité, pauvre en
matières grasses et à la chair ferme**

- Sans Antibiotiques
- Sans Activateurs de croissance
- Sans OGM
- Disponible en saumon entier bagué à la ferme ou fileté et désarêté à la main par l'équipe Wester Ross selon vos spécifications

**La PLV Wester Ross dédiée à vos
poissonneries**

- Piques Prix
- Cartes postales
- Prospectus

Langoustines vivantes, glacées, surgelées, **Filets et dos de poissons** coupés main, **Noix de St Jacques** fraîches et surgelées, **Saumon Wester Ross**, **Saumon fumé** et fumé cuit à chaud, **Traites** Kames élevées en mer et autres **crustacés et poissons** suivant la saison.

Pour tous renseignements:
sales@fao27.com

France: 07 55 87 81 12
Écosse: 00 44 1381 655 055

Tél/WhatsApp:
+44 77 46 83 49 62

www.fao27.com
Old Kilcoy House, Tore, IV6 7RZ, Ross-Shire, Scotland

