



L'INF

de La POISSONNERIE Française

N°63 octobre 2022



CRISE ÉNERGÉTIQUE,
Infos de dernière minute ! P. 6 et 7

FACTURATION ÉLECTRONIQUE, une nouvelle obligation et contrainte à venir pour l'ensemble des entreprises françaises P. 9

L'OPEF PARTENAIRE
de La Grande Débarque P. 10

FRANCE FILIÈRE PÊCHE, des projets pour diminuer l'impact environnemental de la pêche P. 22 et 23

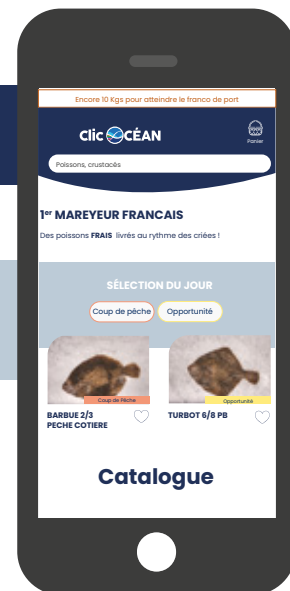
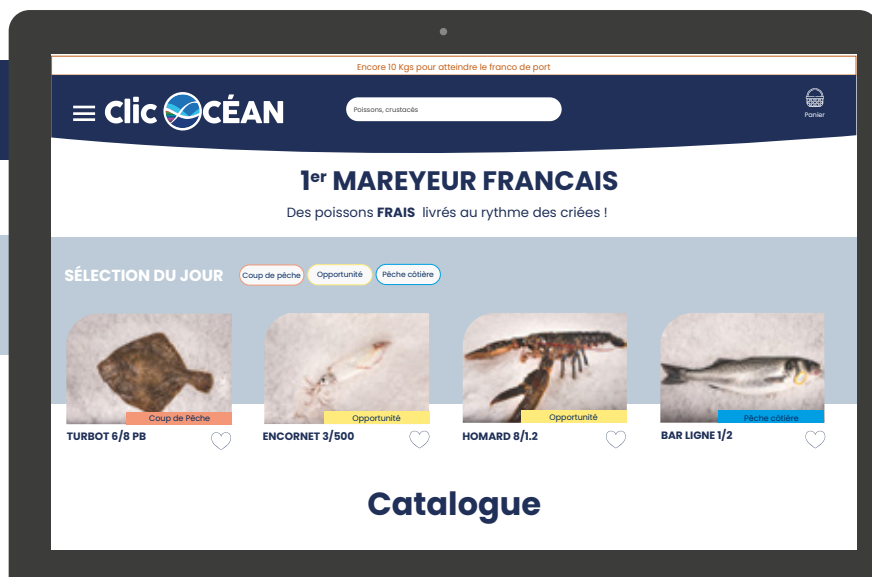
L'excellence du métier : des savoir-faire valorisés et conservés par des concours



clic Océan

Des produits de la mer frais livrés au rythme des criées !

DÉCOUVREZ la première plateforme de vente en ligne de produits de la mer, **en direct des criées**, à destination des professionnels.



Accédez à une **large gamme** de produits de qualité :

- Poissons entiers, filets, portions
- Coquillages et crustacés (vivants et cuits)
- Céphalopodes

de 100 à 150 espèces en direct de la criée

www.clicocéan.fr



Savoir-faire

Nos achats sur **33 criées** françaises sont transformés et préparés dans nos **22 ateliers** situés au plus près des ports



Commande
7j/7 et 24h/24

Gagnez du temps et anticipez vos commandes



Suivi commercial

Votre commercial vous conseille et s'assure que votre commande répond à **vos exigences**



Des offres
exclusives

Tous les jours, bénéficiez de nos **sélections** : pêche côtière, coups de pêche ainsi que des **offres commerciales**



Océalliance
— l'Océan pour origine —

Connectez-vous !

www.clicocéan.fr

Contact : service-clients@clicocéan.fr

Frédéric Robin - Responsable commercial groupe - 06 58 97 46 66



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

150 000 petites et moyennes entreprises menacées à court terme de fermeture due à cette n-ième crise. C'est le message que François ASSELIN, président de la CPME nationale, a fait passer à notre Première Ministre. L'énergie cette fois nous pénalise tous et nos entreprises de la poissonnerie sont particulièrement impactées. Nous pouvons nous adapter à beaucoup et nous avons prouvé notre capacité de résilience au cours des années passées mais nous sommes nombreux à atteindre nos limites, nos chiffres d'affaires et nos marges atteignent des niveaux intenable. En lien avec nos confédérations nationales de rattachement, CGAD et CPME, et chaque confédération individuellement, nous faisons remonter la situation, les situations que vous-mêmes nous communiquez. Il est impensable que nous ne soyons pas entendus.

Un autre sujet nous préoccupe profondément : la concurrence déloyale d'acteurs qui n'ont pas le quart de nos contraintes réglementaires ! Je parle bien entendu de la vente directe par les producteurs ou les pêcheurs, ou les ventes « à la petite semaine », hors de tout cadre, que nous allons tous revoir fleurir à l'approche des fêtes par des adeptes des « bons coups » dans la vente de coquillages. Cela n'est pas acceptable. Nous actionnons tous les leviers possibles mais force est de constater que les pouvoirs publics et judiciaires (nous avons plusieurs actions en cours), les élus locaux, les responsables de marchés bougent peu. Qu'à cela ne tienne, nous continuerons à dénoncer et signaler ces cas à chaque fois qu'ils se présenteront ! Rien que sur la semaine écoulée, vous êtes 3 adhérents à nous avoir faire remonter des cas de pêcheurs qui se positionnent sur les marchés ou à la débarque et qui pratiquent en toute illégalité notre profession ! Certains vont même jusqu'à distribuer des flyers à destination des

comités d'entreprises, des hôpitaux et autres collectivités pour proposer le kilogramme de noix (qu'ils n'ont pas le droit de mettre en noix) à 24€ le kilos. Ce sont ces mêmes acteurs qui vont ensuite dans les instances faire appel à la solidarité et pousser pour obtenir des « aides gaseils ». Avec les prix de la pêche et nos marges qui tombent, il est hors de question d'accepter la moindre charge supplémentaire !

Comme toujours un mot pour la formation. Prenez des apprentis, parlez du métier, motivez des jeunes à nous rejoindre, nous en avons besoin et souvent la méconnaissance de nos activités les fait passer à côté de belles carrières car nombreux sont ceux à avoir des mains en or et à s'épanouir dans notre profession. Sur cela, nous avons agi et obtenu un demi-succès. À la suite de notre première intervention, France Compétences a revu sa copie et nos coûts contrats ont été augmentés. Ce n'est pas parfait, mais nous étudions les voies de recours qui s'offrent à la commission paritaire et nous déciderons après consultation également des centres de formation.

Les mois qui viennent s'annoncent difficiles, les sujets restent nombreux, mais votre organisation avance et se positionne systématiquement dans l'intérêt des entreprises. N'hésitez pas à nous faire remonter vos difficultés.

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

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'excellence du métier, des savoir-faire valorisés et conservés par les concours de la profession !
- P. 5**
- P. 6** Crise énergétique, Infos de dernière minute !
- P. 8**
- P. 9** Facturation électronique, une nouvelle obligation et contrainte à venir pour l'ensemble des entreprises françaises
- P. 10** L'OPEF partenaire de La Grande Débarque
- P. 11** Concours du Meilleur Écailler Européen 2022 Club Prosper Montagné, inscription avant le 14 novembre 2022
- P. 12** Coquilles Saint-Jacques : en route vers un nouveau record
- P. 13** Information tri et problématique des produits vendus en vrac ou non préemballés
- P. 15** Nouveaux coûts contrats dans la branche de la poissonnerie, l'OPEF et la commission paritaire se mobilisent !
- P. 16** Quelles obligations d'affichage pour votre partie traiteur ?
- P. 17** OPEF - Appis, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 18** Bpifrance a lancé un prêt pour la digitalisation de vos entreprises
- P. 19** MAPA - Une réponse à vos questions juridiques
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- P. 21**
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- P. 23**
- P. 24** Annonces
- P. 25** Les Brèves de l'OPEF
- P. 26** Adhésions
- P. 27** Informations pratiques

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, © Diph Photography


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 :



Du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » à la remise des trophées des Rabelais des Jeunes talents de la Gastronomie, des concours du SIRHA à celui du meilleur Écailler européen, l'OPEF s'investit pleinement pour la mise en lumière et la valorisation de ces événements.

Que ce soit par l'apprentissage des jeunes, la formation des adultes, l'expérience d'un poissonnier-écailler, l'excellence du métier se retrouve avec les candidats et candidates réunis autour d'un concours. Après un vide, avec la crise Covid et l'interruption de tous les événements, les concours ont retrouvé leur rythme. L'OPEF soutenue par de nombreux partenaires (l'APGIS – MÉDICIS – Les grossistes d'AGROMER – la MAPA – France Filière Pêche, ou encore par l'association du paritarisme - l'ADPSP  est soit partenaire, soit organisateur de ces concours.

Au niveau national ou local, même investissement de votre Organisation, pour valoriser le savoir-faire de professionnels aguerris à l'exercice ou de jeunes promis à un bel avenir dans la profession. La mise en lumière ces événements se fait sur tous les supports de communication de l'OPEF. En live avec Facebook, majoritairement sur le concours du Meilleur Apprenti de France, le SIRHA, celui du Meilleur Écailler Européen 2022 *Club Prosper Montagné*, etc. Sur votre journal de l'INFO de la Poissonnerie, chaque événement est une fête et vous retrouvez la rétrospective du déroulé en images, des participants et bien sûr des heureux lauréats. Tout au long de l'année, nous mettons à votre disposition les vidéos sur la chaîne YouTube de l'OPEF, sur le site, les concours sont annoncés et les vainqueurs félicités.

Vous pouvez les consulter pour revivre ces moments !

Cette valorisation des concours nécessite un budget adapté que ce soit pour la présence d'un intervenant photo/vidéo, la matière d'œuvre mis à la disposition, les cadeaux (mallette de couteaux par exemple), et toute l'organisation tech-

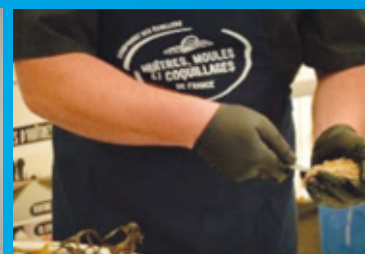
nique (déplacement des jurys, etc.). L'OPEF peut compter sur le soutien de l'ADPSP (association du paritarisme) qui permet de dégager un budget conséquent pour la mise en lumière (les vidéos en live du MAF au SERBOTEL de Nantes par exemple), l'achat des mallettes, récompenses aux lauréats pour leur réussite, etc.

C'est une volonté forte du président de l'OPEF de porter ces événements et cette communication, seule fenêtre accessible aux professionnels, au public et à la famille. Pour les novices, cela permet de prendre conscience de la technicité du

métier. Pour les débutants dans le métier ou les professionnels, cela suscite l'envie de se perfectionner afin de participer à certains types de concours. Citons par exemple le SIRHA Lyon, destiné à des professionnels expérimentés uniquement, nous procédons actuellement à la sélection pour son édition 2023.

En vidéo ou en photo, la mise en avant d'un concours est une vitrine pour le métier. Elle permet de mettre en lumière les jeunes, salariés de demain et chefs d'entreprises d'après-demain. Mais surtout de conserver les gestes et de les transmettre.

Le concours du meilleur écailler de Bretagne Sud organisé par France Écaille ~ Un projet d'ampleur !



Dave Vitré - secrétaire général du syndicat des écailliers FRANCE ÉCAILLE, adhérent à l'OPEF « *Ce concours en Bretagne sud a permis, pour la 1^{ère} fois, de mettre en réseau et associer les ressources de toutes les structures professionnelles qui partagent la même passion, avec un objectif commun : mettre en avant le métier. Réunir France Écaille, l'OPEF, le CNC, LPE, etc., pour ce type d'événements, c'est avec une force pour la branche et l'avenir de notre métier ! Notre objectif est de recréer un ensemble de concours régionaux menant à une finale nationale annuelle pour mettre en avant le métier d'écailler et valoriser nos savoir-faire* »



France Écaille



Concours du Meilleur Apprenti de France ~ diffusion facebook



SIRHA LYON 2021 Diffusion en live de l'événement !



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 !**

Le mot du Président Corail

Chers adhérents, chères adhérentes,

La rentrée a eu lieu, les clients sont revenus pour la plupart...

Septembre a été un mois dans l'ensemble assez calme, le temps de reprendre ses marques. Une pensée tout de même pour nos adhérents en bord de côtes qui ont terminé leur saison. Maintenant nous allons pouvoir nous concentrer et attaquer le trimestre le plus chargé de l'année.

C'est l'arrivée officielle des Coquilles Saint-Jacques !

Cette année s'annonce très bonne et encore plus performante que les autres années. Notre filiale, SN Jeanne Mareyage à Port-en-Bessin est sur les cha-



peaux de roues pour vous fournir de magnifiques coquilles et noix de Saint-Jacques.

Cette année encore, votre coopérative a décidé de faire profiter d'un tarif privilégié sur la coquille et noix de Saint-Jacques à tous ses adhérents et cela durant toute la saison.

N'hésitez pas à contacter votre équipe aux services achats pour de plus amples renseignements.

Pour les retardataires : il ne vous reste plus que quelques jours pour commander vos calendriers personnalisés auprès de Céline de La Boutique du Poissonnier.

Les nouvelles de votre coopérative !

I. POINT ACTUALITÉ

Nous tenons à souhaiter un excellent 10^{ème} anniversaire à notre partenaire France Filière Pêche. Représentante de toute une filière, cette association s'engage à aller jusqu'au bout des missions



qu'elle s'octroie et qui concerne tous les maillons de la chaîne : de la production à la commercialisation. Sans elle, la qualité des produits, mais aussi le bien-être de tous les acteurs de la filière ne serait pas ce qu'ils sont aujourd'hui. Et pour ça : **un grand MERCI !**

II. LA GRANDE DEBARQUE : LE RETOUR !

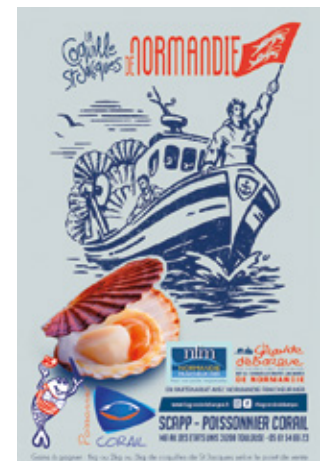
Le rendez-vous des gourmands débute dès le 3 Octobre 2022 !

Pour l'occasion, notre filiale SN JEANNE MAREYAGE et nous-même, arborons fièrement notre partenariat avec Normandie Fraîcheur Mer qui, une année de plus, nous offre un bel événement qu'est **LA GRANDE DÉBARQUE**.

LA GRANDE DÉBARQUE, qu'est-ce que c'est ?



Créée pour célébrer tous ensemble, (filière, métiers de bouche et consommateurs) l'arrivée du plus emblématique des coquillages normands, La Grande Débarque 2022 a l'ambition de jeter l'ancre partout



dans l'hexagone, dans plus de 3 000 lieux (poissonneries et rayons marées avec le concours de l'OPEF et de Pavillon France, mais aussi restaurants, bistrotts et bars à manger); la coquille Saint-Jacques de Normandie sera aussi en tournée telle une rock star avec le Fish Truck Tour Pavillon France qui desservira au moins les villes de Paris, Bordeaux, Toulon et Lyon... et plein d'autres surprises à découvrir bientôt.

De nombreux acteurs de la filière seront là pour vous accueillir tout au long de cette aventure qu'est la GRANDE DÉBARQUE alors embarquez avec nous !



En l'honneur de notre partenariat historique avec les fermes écossaises, petit focus sur Loch Duart éleveur de saumon d'exception depuis plus de 20 ans.

L'alimentation du saumon Loch Duart

Le saumon d'élevage le plus savoureux au monde avec le plus faible impact sur l'environnement, nourri désormais de façon encore plus durable.

Chez Loch Duart, nous élevons une lignée très spéciale de saumons dont les origines remontent aux poissons sauvages qui ont nagé dans les eaux écossaises pendant des millénaires. Nous croyons fondamentalement que « nous sommes ce que nous mangeons » et l'une de nos principales préoccupations est de fournir à nos poissons un régime alimentaire qui reproduit le plus fidèlement possible celui d'un saumon sauvage. Cela signifie donner à nos poissons ce qu'ils veulent manger – une alimentation riche en ingrédients marins. Les résultats sont clairs: un poisson en bonne santé, riche en oméga-3 avec un goût et une texture recherchés par les plus grands chefs du monde.



Fish-In Fish-Out (FIFO) est un ratio utilisé pour mesurer la quantité de poisson sauvage utilisée pour produire l'équivalent en poids du poisson d'élevage. Pour qu'une ferme aquacole devienne un producteur net de poisson, le ratio FIFO durable est considéré comme étant de 1:1 (1kg de poisson sauvage pour produire 1kg de poisson d'élevage).

En achetant notre farine de poisson et notre huile de poisson à partir de produits dérivés de haute qualité, nous avons pu réduire notre ratio FIFO à moins de $0,6:1$, ce qui signifie que **Loch Duart** est désormais un producteur net de poisson avec un ratio FIFO leader de l'industrie qui s'aligne sur notre philosophie d'élevage à faible impact - nous permettant d'élever nos poissons de manière responsable pour les générations à venir.

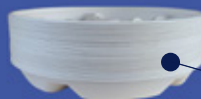
JUSQU'AU 26/11

PROLONGATION OFFRE PLATEAUX FRUITS DE MER

PLATEAUX ÉCOLOGIQUES COMPOSTABLES - PULPE DE CANNE À SUCRE

À PARTIR DE 0,77€ LE PLATEAU !

Deux diamètres disponibles :
MOYEN Ø 35cm - 4/5 parts
GRAND Ø 50 cm - 6/8 parts



ENCOMBREMENT MINIMUM
pour 40 plateaux empilés =
18cm de hauteur

TARIFS ADHÉRENTS

SCAPP/OPEF

350mm Ø

150 pièces
300 pièces

119,90€ HT (0,80€/p)
229,90€ HT (0,77€/p)

NON ADHÉRENTS

124,90€ HT (0,83€/p)
234,90€ HT (0,78€/p)

500mm Ø

100 pièces
500 pièces

179,90€ HT (1,80€/p)
895,90€ HT (1,79€/p)

184,90€ HT (1,85€/p)
899,90€ HT (1,80€/p)



LIVRAISON GRATUITE

Commandez par téléphone au 05 61 54 89 54

ou sur www.laboutiquedupoissonnier.com



P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

Des projets pour diminuer l'impact environnemental de la pêche

Depuis sa création en 2012, France Filière Pêche s'est engagée auprès des professionnels pour accompagner les démarches d'innovation et de progrès de la pêche française. En particulier, elle soutient des projets en lien avec la diminution de l'impact environnemental de la pêche.

La pêcherie de thon rouge palangrière, en France, s'est depuis de nombreuses années engagée dans plusieurs projets de recherche pour diminuer les prises accidentelles, de raies et de requins notamment. Au cours de ces projets, pêcheurs et scientifiques ont collaboré pour mieux comprendre les comportements alimentaires des espèces non ciblées, adapter leur comportement de pêche et signaler les zones de présence accrue de ces espèces, et enfin adapter les engins de pêche en les équipant de dispositifs répulsifs.

En 2020 et 2021, France Filière Pêche a sélectionné, dans le cadre de ses appels à projets, 3 nouveaux programmes destinés à mieux connaître les espèces non ciblées, et pouvoir améliorer la sélectivité des engins de pêche.

• **Smartsnap1** : test de marques électroniques moins onéreuses et permettant de renforcer l'échantillonnage statistique (mesure 39 du FEAMP)

• **Rayvival** : déploiement de marques de survie sur les raies pastenagues afin de mettre au

point un protocole fiable de marquage, proposer une estimation de la survie lors de l'opé-

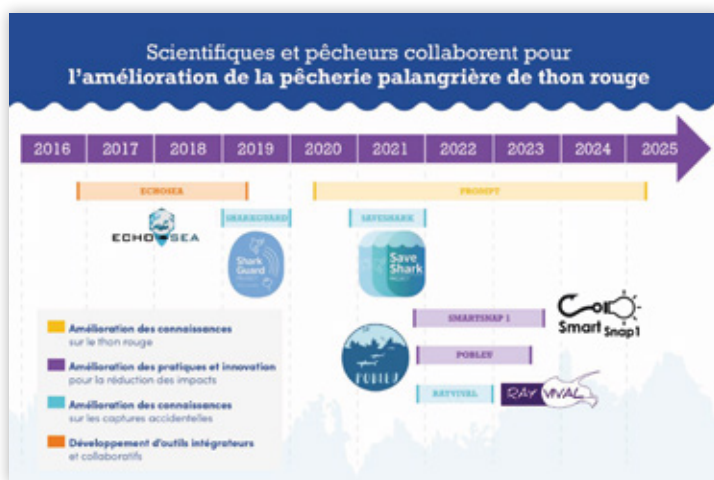
ration de relâche et acquérir plus de connaissances sur la biologie et l'écologie de l'espèce.

• **Poblevu** : dans le cadre de la double certification « Pêche Durable » et MSC, l'OP Sathoan doit aujourd'hui mettre en oeuvre un plan d'action, pour ses adhérents, permettant de

répondre aux objectifs de gestion durable du stock, de protection de la biodiversité et de réduction des captures accessoires et captures accidentelles. Ces actions sont de nature à sensibiliser et former les professionnels, renforcer les données d'observation à la mer et les données de taux de captures et de taux de survie d'espèces sensibles, renforcer les données d'auto-échantillonnage Obsmer.

Le détail et suivi de ces projets sont à retrouver sur le site :

www.francefilierepeche.fr/projets



point un protocole fiable de marquage, proposer une estimation de la survie lors de l'opé-

A ne pas manquer !

A ne pas manquer : Webinaire annuel de France Filière Pêche le 15 novembre de 9h30 à 15h30 (en 3 séquences)

Comme chaque année, France Filière Pêche invite les membres de la filière à assister à 3 sessions d'échanges autour des enjeux de la filière pêche française.

- Etat des lieux de la consommation des produits de la mer, avec Kantar Wolrdpanel pour FranceAgriMer
- Etat des lieux des ressources halieutiques, avec Ifremer
- Echanges autour d'engins innovants pour une pêche moins impactante sur le milieu marin, avec l'IRD et l'OFB

Pour s'inscrire au Webinaire France Filière Pêche, rendez-vous sur : www.francefilierepeche.fr/actualites



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.



Avec PAVILLON FRANCE, fiers de l'équipe de la pêche française !

La marque collective, qui fête ses 10 ans cette année, poursuit sa mission de communication auprès des consommateurs, en magasin et aussi à la maison. Après le film diffusé au printemps sur la fierté de la filière, c'est cette fois-ci au prisme de l'esprit sportif que les acteurs de la filière seront mis à l'honneur.

Dans ce nouveau film, faisant écho à la compétition sportive majeure prévue à l'automne, les femmes et les hommes de la filière vibreront aux couleurs de la pêche française. Une nouvelle occasion d'incarner la fierté d'appartenance à « l'équipe de France de la pêche ».

Ce film sera à retrouver dès le mois de novembre sur les réseaux sociaux de la marque ainsi que sur les plateformes numériques de Youtube et du journal l'Equipe.



Crédits : Axel Delwarte - Carnage Productions

Les Artisans Poissonniers adhérents recevront prochainement leur kit de communication composé de 3 lots de fiches recettes, un porte-fiche recettes ainsi que le calendrier PAVILLON FRANCE 2023.



Tous les outils pédagogiques pour la mise en avant des espèces de la pêche française sur les étals et en boutique, ainsi que les fiches recettes du moment, sont à la disposition des Artisans Poissonniers adhérents PAVILLON FRANCE sur le site www.pavillonfrance-pro.fr

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



Retrouvez toutes nos annonces sur le site www.poissonniers.com (rubrique Annonces), avec plus de photos et d'informations !

À VENDRE - MATÉRIELS DE POISSONNERIE NEUFS ET PLUS (68)

Plusieurs articles à vendre dans le 68, le tout étant quasiment neuf et même pour certains jamais utilisés :

- Un bac à glace 300 litres - **neuf : 350€**
- Un évier H88 x L80 x largeur 65 - **neuf : 100€**
- Une friteuse 2 bacs - peu servi : **250€**
- Une plaque 2 feux triphasée : **100€**
- Un congélateur 1.60 x 0.60 x 0.90 : à **350€**
- Un congélateur 1.55 x 0.60 x 0.85 : à **300€**
- Un congélateur 1.42 x 0.70 x 0.85 : à **300€**

Contact : 06 08 09 66 88



DIVERS

VENTE REMORQUE (67)

Vends remorque poisson réfrigérée 6 ml fermée 8 ml ouvert :

- Plateau d'exposition réfrigérée en inox ainsi que les deux rallonges,
- Réserve basse réfrigérée,
- Réserve d'eau de 30 litres dans le toit,
- Bâche de pourtour,

Les pneus seront remplacés ainsi que le groupe de froid.

Disponible à réception du nouveau matériel.

Prix : 24 000 euros HT

CONTACT : 06 07 04 04 58



VENTE DE FONDS DE COMMERCE - DÉPART PRÉ-RETRAITE - MONTPELLIER (34)

Vends cause départ pré-retraite, fonds de commerce poissonnerie, écailler et traiteur.

Emplacement Num 1.

Descriptif :

o Poissonnerie 120m surface de vente + appartement de 3 pièces, 60 m2 avec entrée indépendante,

✓ Loyer 1 565€/mois.

o Entrepôt de 70 m2 à 100m du magasin,

✓ Loyer 300€/mois.

o Petit magasin à 25 m de distance, 60 m2,

✓ Loyer 950€/ mois.

Matériels :

- Cuisine équipée avec four, piano 4 feux CAPIC,
- 2 armoires réfrigérées, 1 négative et 1 positive,
- 1 centrifugeuse ROBOTCOUPE,
- 1 batteur ROBOTCOUPE,
- 1 hachoir ROBOTCOUPE,
- 1 camion Volkswagen Lt 46 avec caisse isotherme.

Prix de vente : 390 000 euros

Pour de plus amples renseignements (bilan, CA, etc.), à discrétion après premier contact téléphonique, vous pouvez me joindre au : 06 64 36 13 23

AUCUN démarchage commercial des agences, merci.

COMMERCES



RESTE À VENDRE, EN RAISON DE MON PROCHAIN DÉPART À LA RETRAITE (DPT 35) :

- Viviers pour crustacés

• Prix à débattre

Pour obtenir d'autres informations, CONTACT : 06 82 76 10 56





Titres-restaurant : le plafond passe de 19€ à 25€ depuis le 1^{er} octobre !

Initialement annoncé pour le 1^{er} septembre 2022 par le ministre de l'Économie, **le rehaussement du plafond journalier des titres-restaurant est finalement intervenu à compter du 1^{er} octobre 2022.**

Depuis cette date, il est passé de 19 € à 25 € par jour

Cette mesure, destinée à soutenir le pouvoir d'achat des Français et le secteur de la restauration, s'accompagne de la possibilité de payer en titre-restaurant, chaque jour de la semaine, week-ends et jours fériés compris, en fonction des jours travaillés.

Pour rappel, **l'utilisation des titres-restaurant est élargie à l'achat de tous les produits alimentaires, même s'ils ne sont pas directement consommables** (farine, pâtes, riz, œufs, poisson, viande...) depuis le 18 août 2022 et **jusqu'au 31 décembre 2023** selon l'article 6 de la loi pour la protection du pouvoir d'achat.

Habituellement, les titres-restaurants servaient à régler uniquement les repas, plats cuisinés, salades préparées, sandwiches (servis sur place ou à emporter) ainsi que les fruits et légumes ou produits laitiers.

Pour en savoir plus :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000046343485>

Nous répondons à vos questions : contact@poissonniers.com

Nouvelles règles d'extinction des publicités et enseignes lumineuses

Le Gouvernement a publié, le 6 octobre dernier, le **Décret n° 2022-1294 du 5 octobre 2022**, portant modification de certaines dispositions du code de l'environnement relatives aux règles d'extinction des publicités lumineuses et aux enseignes lumineuses

Ce décret vise à harmoniser les règles d'extinction nocturne des publicités lumineuses. Désormais, « **celles-ci doivent être éteintes entre 1 heure et 6 heures**, à l'exception de celles ins-



tallées sur l'emprise des aéroports, et de celles supportées par le mobilier urbain affecté aux services de transport et durant les heures de fonctionnement desdits services, à condition, pour ce qui concerne les publicités numériques, qu'elles soient à images fixes. »

Il modifie également le régime de sanctions en cas de non-respect des règles d'extinction des publicités lumineuses et enseignes lumineuses. Les professionnels qui apposent, font apposer ou maintiennent, après mise en demeure, une publicité ou une enseigne lumineuse entre 1 heure et 6 heures encourent une amende prévue pour les contraventions de cinquième classe, **soit 1 500 euros !**





L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS ! Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

DES SERVICES AU QUOTIDIEN

- Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène;
- Service de petites annonces (vente matériel boutiques, recherche emploi/salariés);
- Recrutement apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles;
- Formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association des Formations des Poissonniers de France et prise en charge administrative;
- L'accès au magazine de l'INFO, le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France, Newsletter;
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

L'OPEF remercie de leur confiance les nouveaux adhérents qui nous ont rejoints :

- La Poissonnerie DEMAY, à VILLEDoux
- La Poissonnerie AB FISH, à CHEVILLY-LARUE
- POISSONS, à PARIS (03)
- Bayen Marée, à PARIS (17)
- Valras Coquillage, à VALRAS-PLAGE
- Le Saint-Pierre, à NAY
- La Poissonnerie Merlin's, à CONDETTE
- AGA la Poissonnerie, à AGDE
- La Poissonnerie, à PUGET-SUR-ARGENS
- Golfe Mer, à GOLFE JUAN / VALLAURIS
- La Poissonnerie STAND, à SAINT-MARTIN-DE-RÉ
- La Rue du Quai, à SAINT-MARTIN-DE-RÉ
- Entreprise GRANDJEAN - Chez Patrick, à BATZ-SUR-MER
- NTA Poissonnerie, à VILLEPINTE
- La Poissonnerie RAULT, à PONTCHATEAU
- La Poissonnerie GS HAMON, à ARGENTEUIL
- La Poissonnerie EPYC, à LE ROURET
- Le Dauphin, à SAINT NAZAIRE

Pour adhérer à l'OPEF*

Contactez- nous au 06 59 52 88 27
ou contact@poissonniers.com

Le montant de la cotisation est fixé à 180 € par an, soit 15 € par mois, déductible des charges

(* via l'UNPF ou le SPEF)



OPEF
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
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

SPEF
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

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

REMALIM
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



-
- ① **Référent Poissonniers des Hauts-de-France**
M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51
 - ② **Référent Poissonniers de Normandie**
M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09
 - ③ **Référent Poissonniers de Bretagne**
OPAM-B - 02 97 37 23 13
 - ④ **Référent de Pays de la Loire**
M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37
 - ⑤ **Référent de Nouvelle-Aquitaine nord**
M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30
 - ⑥ **Référent de Nouvelle-Aquitaine sud**
M. Patrice LUCINE - 06 08 05 62 42
 - ⑦ **Référent de l'ouest Occitanie**
M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80
 - ⑧ **Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon**
M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34
 - ⑨ **Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :**
Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59
 - ⑩ **Référent des poissonniers de Corse**
M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98
 - ⑪ **Association Lyon Poissonnier Ecailler**
M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99
 - ⑫ **Référent Bourgogne-Franche-Comté**
M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47
 - 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
 - ⑭ **Référent Poissonniers du Grand Est**
M. Arthur CHRISTIN - 06 83 96 50 84
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58
 - ⑮ **Référent du Centre-Val de Loire**
M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16
 - ⑯ **Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons**
M. Frédéric GORLOT : 06 92 69 28 25

Une newsletter, moderne,
pratique diffusée une à
deux fois par mois.



Infos à chaud, petites annonces, formation,
liens avec nos partenaires, ...

Inscrivez-vous en nous adressant vos coordonnées à contact@poissonniers.com



Un nouveau groupe Facebook a même été
créé : Les Poissonniers de l'OPEF : UNPF/
SPEF/SCAPP ;

Post des infos à retenir, une fenêtre pour
vos annonces gratuites, etc.

Un site :
www.poissonniers.com*



- Nos missions - Nos services - L'Adhésion - Nos
stages de formation OPEF-AFPF (hygiène à renou-
veler tous les 3 ans, ...) - Actualités à ne pas manquer
- Les petites annonces.

* refonte en cours, pour un site plus moderne, mise en ligne prévue fin 2021

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

apgis

Vos référents MAPA :
protection juridique
(pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59

MAPA
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

**Vos référents formation
FAFCEA :**
Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43

FAFCEA
Fédération Française
des Chefs d'Entreprise Artisanale



OSO®, la Gambas Bio de Madagascar

Pionnier de la BIO



OSO®, le Bar Bio
du Golfe de Corinthe



OSO®, la Dorade Royale Bio
du Golfe de Corinthe



OSO®, le Saumon Bio
d'Irlande

