



L'INF

de La POISSONNERIE Française

N° 53 juin - juillet - août 2021

L'OPEF, pour la
défense du métier p. 7

Deux beaux concours en septembre
au SIRHA de Lyon : inscrivez-vous ! P. 8 et 9

Raie bouclée, Emissole tachetée et
Petite-Roussette, **Bons Plans ces
Poissons Normands ?** P. 11

Concours Européen des Écaillers
Prosper Montagné, **inscription avant
le 2 novembre 2021** P. 12

La Grande Débarque 2021 ~ Le jeu P. 13

Chefs d'entreprises, **dématérialisation
du taux AT/MP ; info** pour vos cabinets
comptable ! P. 22 et 23

L'huître Marennes Oléron,
la seule à **bénéficier** d'une **IGP**
et d'un **Label Rouge !**

p.4/5/6



N'OUBLIEZ-PAS DE VOUS INSCRIRE AVANT LE 31 AOÛT !

CONCOURS

« Thon Rouge de Ligne - Pêche artisanale »

L'OPEF en partenariat avec les pêcheurs habilités
« Thon Rouge de Ligne - Pêche artisanale »
organisent un concours* !
Concours ouvert du 15/04/21 au 31/08/21

1^{er}: 1 Séjour pour 2 personnes sur Sète avec sortie en mer*
2^{ème}: 1 Thon Rouge de ligne entier
3^{ème}: 1 repas pour 2 dans un restaurant partenaire



©Theo Giacometti

Depuis le 1^{er} mars 2021, la campagne de pêche au Thon Rouge (*Thunnus thynnus*) a démarré en Méditerranée française pour les pêcheurs artisans. Quel que soit l'engin de pêche (Canne, Ligne ou Palangre), chacun s'affaire à jongler avec la météo encore un peu capricieuse. Cette année encore, le Thon rouge se retrouve en grand nombre à quelques milles de côtes, chassant les bancs de sardines ou d'anchois. Les suivis scientifiques sont sans ambiguïtés : le Thon Rouge se porte bien et les pêcheurs sont bien acteurs de son rétablissement. Ils récoltent aujourd'hui le fruit de leurs efforts et s'engagent à valoriser ce produit d'exception. Au travers de la démarche « Thon Rouge de Ligne - Pêche Artisanale », les professionnels mettent en œuvre des règles de bonne gestion du stock, mais aussi les bonnes pratiques qui limitent leur impact sur l'environnement. Plus que jamais, les pêcheurs Méditerranéens sont engagés dans une démarche de durabilité au travers d'une double éco-certification « Pêche Durable » et « MSC ».

Comment participer au concours ?

1/ Commander un thon « Thon Rouge de ligne - Pêche artisanale », pouvant être éco-certié Pêche Durable (CERTIPAQ : FR-EPPM-01).

2/ Prendre 2 photos mettant en avant « Thon Rouge de Ligne - Pêche artisanale » ainsi que le travail d'artisan poissonnier au travers d'une scénarisation du produit et de l'étal de vente. Le pin's d'identification « Thon Rouge de Ligne » devra apparaître sur les photos. Tous les éléments mettant en avant le caractère durable et artisanal seront des éléments contribuant à l'obtention des points pour la sélection des meilleures photos.

3/ Envoyer les photos par mail à val-pem@orange.fr. Un jury délibèrera le 15 Septembre 2021.

1^{er}: 1 Séjour pour 2 personnes sur Sète avec sortie en mer*
2^{ème}: 1 Thon Rouge de ligne entier
3^{ème}: 1 repas pour 2 dans un restaurant partenaire
4^{ème} et 5^{ème}: 1 sweat shirt et un couteau
6^{ème} à 10^{ème}: 1 t-shirt et un couteau

*Règlement et conditions sur www.thonrougedeligne.fr onglet « Thon Rouge de Ligne ». Les 30 premiers à envoyer leur candidature recevront un goodie. La sortie en mer du lot 1 est soumise à bonnes conditions météorologiques.





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e) Collègues,

En ces mois d'été, votre organisation reste présente et active pour la défense du métier. Le covid demeure notre priorité. Nous nous sommes fermement opposés, en lien avec d'autres confédérations, à l'obligation du « pass sanitaire » aux halles et marchés. Dans nos commerces déjà éprouvés par cette crise qui s'éternise, l'activité aurait été pénalisée et ce dispositif ne se justifiait pas. Le masque reste la règle, veillez à ce qu'il soit systématiquement porté par vos salariés et clients. Nous nous sommes également fortement opposés à la pénalisation et à l'instauration d'une amende de 45 000 € liées à l'obligation de contrôle par les chefs d'entreprises. Ce n'est pas notre rôle et il est trop facile de nous déléguer encore cette responsabilité.

Nous vivons avec une épée de Damoclès permanente, depuis des mois, sur l'activité de nos entreprises. Pour des TPE-PME comme les nôtres, bien souvent, un salarié positif au Covid et c'est la fermeture pendant plusieurs jours avec toutes les conséquences que cela entraîne. Le vaccin est la solution mais trop souvent nous, chefs d'entreprises, nous heurtons aux « a priori » et « défiances » de nos salariés. Ce travail de persuasion n'est pas le nôtre et le gouvernement devrait prendre des décisions cohérentes et compatibles avec nos entreprises.

La formation ensuite nous préoccupe également beaucoup. Nous cotisons tous pour former nos salariés et ces formations sont fondamentales, parfois obligatoires. Les montants sont significatifs. Or depuis mai, notre OPCO, nous indique que l'enveloppe est consommée en totalité. Ce n'est pas acceptable. L'OPEF se mobilise pour alerter ses interprofessions et nous vous tiendrons informés. La réalité est que notre argent a été siphonné par des centres peu scrupuleux et à la recherche de bénéficiaires.

Nous sommes tous démarchés, parfois plusieurs fois par semaine. Ne vous laissez pas abuser et en cas de doute interrogez l'OPEF. Nos anciens ont créé un organisme dédié à notre profession pour répondre à nos attentes et aux besoins de nos entreprises : c'est l'AFPFF. N'hésitez pas à les contacter, car au-delà des formations, c'est un suivi de long court qui vous sera assuré.

La santé ensuite car nous poursuivons notre action pour trouver une solution afin que la branche puisse récupérer une partie des fonds de la garantie dé-

pendance. Pour rappel, cette garantie a donné lieu à des prélèvements de près de 14 millions de cotisations sans qu'une rente ne soit jamais versée. Nous oeuvrons à la recherche de solution mais ce dossier reste extrêmement chronophage.

Le MOF enfin, car après bien des reports, le 27^{ème} Concours se tiendra en 2022. Événement attendu par toute la profession, il demande beaucoup de préparation. Nous espérons que cette édition, comme les précédentes, permettra de récompenser l'excellence dans notre profession et de participer à la conservation de notre savoir-faire. Une quarantaine de candidats sont inscrits. Nous vous tiendrons bien entendu informés.

Le mot de la fin, pour vous rappeler que ce journal et votre organisation, fonctionnent grâce aux adhésions. Il est important d'y penser et d'adhérer.

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.



L'OPEF offre un très beau cadeau à tous ses adhérents le **Guide des espèces PDM** (Produits De la Mer) 2021 (tarif public : 30€ TTC). livré directement dans vos boîtes à lettres !



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



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Edité 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 DAUBIGNÉY & 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 :



Sommaire

- P. 4** Reportage : L'huître Marennes Oléron, la seule à bénéficier d'une IGP et d'un Label Rouge !
- P. 5**
- P. 6**
- P. 7** Poiscaille : une communication qui dérape, l'OPEF intervient
- P. 8** Deux beaux concours en septembre au SIRHA de Lyon : inscrivez-vous !
- P. 9**
- P. 10** La MAPA, une protection juridique pour les adhérents qui la demandent
- P. 11** Raie bouclée, Emissole tachetée et Petite-Roussette, Bons Plans ces Poissons Normands ?
- P. 12** Concours Européen des Écaillers Prosper Montagné - Inscription avant le 2 novembre 2021
- P. 13** La Grande Débarque 2021 - Le jeu
- P. 15** Réforme de la santé au travail, l'AFPFF au côté des entreprises et de leurs salariés
- P. 16** Chefs d'entreprises, dématérialisation du taux AT/MP ; info pour vos cabinets comptable !
- P. 17** OPEL - aggis, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
- P. 18** L'OPEF et le CRITT agro-alimentaire-de-la-Rochelle, un partenariat utile et une réponse à vos questions techniques !
- P. 19** Prolongation de l'aide à l'embauche des personnes en situation de handicap
- 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** Informations pratiques
- P. 27**

Choisir une Huître Marennes Oléron, c'est comme pour un Grand Cru, il y a une appellation et pour en mériter le titre il faut une combinaison harmonieuse de plusieurs éléments. Pour le vin, l'un des plus déterminant, le terroir. Pour les huîtres Marennes Oléron, c'est le «merroir», la zone géographique précise pour l'affinage en claires et le conditionnement, qui en fait un produit d'exception. Le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron a pour mission de veiller à la défense de son appellation et valoriser et protéger ce produit tant apprécié par vos clients.

Pour le novice, il n'est pas aisé de comprendre comment sont élevés ces coquillages de renom. Pour l'artisan poissonnier du littoral ou éloigné des côtes, la connaissance historique ou technique de sa production varie et les confusions et inexactitudes peuvent être nombreuses.

L'OPEF vous propose un petit tour d'horizon de ce célèbre mollusque bivalve.

N'est pas Marennes Oléron qui veut !

Trois conditions sont nécessaires pour justifier de l'IGP Huître Marennes Oléron :

- Être élevée sur la façade Atlantique française ;
- Être affinée en claires dans l'une des 27 communes ⁽¹⁾ du bassin ;
- Être conditionnée dans la zone Marennes Oléron.

En Charente-Maritime, les Huîtres Marennes Oléron trouvent leur place sur plus de 3 000 hectares de claires, entre rive gauche et droite de La Seudre, de La Tremblade à

l'Éguille, en passant par la côte de Bourcfrac-Le-Chapus jusqu'au Port-des-Barques, sans oublier la côte Est de l'île d'Oléron, du Château-d'Oléron jusqu'à Saint-Denis.

Ce territoire unique de marais domestiqué par l'homme transformé en claires ostréicoles, autrefois marais salants, regorge de bassins creusés dans l'argile bleue qui alimentent naturellement et donne son goût de terroir à l'Huître Marennes Oléron.

L'affinage ou l'élevage en claires : une exception locale

L'affinage en claire est la dernière étape de la culture de l'huître. Cette spécificité unique du bassin de Marennes-Oléron est d'ailleurs désormais reconnue au niveau européen (IGP).

Au fil des siècles, les caractéristiques de ses anciens marais salants, qu'ils soient reconvertis, naturels ou créés de toutes pièces, restent les mêmes. Avec une faible profondeur (moins de 1 m), la claire se nour-

(1) les 27 communes : Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, Saint-Just-Luzac, Marennes, Bourcfrac-Le-Chapus, Hières-Brouage, Moëze, Saint-Froult, Port-des-Barques, Beaugéay, Soubise, Saint-Nazaire, l'Éguille-sur-Eudre, Mornac-sur-Seudre, Breuillet, Chaillevette, Étaules, Arvert, La Tremblade, Le Château-d'Oléron, Saint-Trojan-les-Bains, Le Grand-Village-Plage, Saint-Pierre-d'Oléron, Dolus-d'Oléron, Saint-Georges-d'Oléron, La Brée-les-Bains, Saint-Denis-d'Oléron.

Le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron (GQHMO)

Cette association est en premier lieu un organisme de défense et de gestion (ODG). Fier de mettre en valeur les terroirs, les traditions locales et les savoirs faire, le Groupement veille au respect du cahier des charges de chaque label par les adhérents.

Pour cela, différents contrôles sont appliqués, à toutes les étapes de la production. Chaque exploitation est audité chaque année par le service qualité ce qui peut représenter plus de 1 600 évaluations.

Au-delà de cet aspect de surveillance, le Groupement est un véritable faire-valoir de l'huître Marennes Oléron hors de nos frontières. De l'Europe à l'Asie, et même aux Emirats Arabes Unis, leur communication et leurs actions poussent toutes les portes afin de partager ces quatre produits d'exception auprès de tous les gourmets du monde entier.

L'Huître Marennes Oléron, c'est aussi une formation

Cette formation de 8H est destinée à un public professionnel, dont les poissonniers, qui ont contact direct avec le consommateur et qui souhaite transmettre leur savoir du produit. L'artisan poissonnier sera capable d'expliquer le métier d'ostréiculteur mais surtout de connaître les différents goûts, les visuels de chaque huître du bassin Marennes-Oléron afin d'apporter le meilleur conseil à ses clients en fonction de leurs préférences.

Pour toutes questions sur cette journée de formation, vous pouvez nous contacter au 06 59 52 88 27.



©Franck-Socha

rit par le cycle des marées qui emplissent et vident deux fois par jour son sol argileux. Quand la mer se retire, les bassins restent exposés au rayon du soleil, permettant le développement rapide du phytoplancton (algue microscopique), dont les huîtres se nourrissent.

À la différence des huîtres de pleine mer, l'affinage en claire, leurs confère une saveur particulière attachée au merroir. La ressource nutritive spécifique de ce site typique permet aux ostréiculteurs de produire quatre types d'huîtres : la **fine**

de claire, la **fine de claire verte** (Label Rouge), la **spéciale de claire** et la **pousse en claire** (Label Rouge). Chacune profite de cet environnement très minéral, pour se constituer une nacre de très bonne qualité et solidifier sa coquille. À environnement différent, orientation par rapport au vent et au soleil, les caractéristiques des eaux, leur évolution et leur renouvellement, ces quatre catégories d'huîtres finissent leur transformation avec des caractéristiques qui leurs sont propres. Elles s'affinent ou développent leur chair pour obtenir un goût si particulier, moins salé et moins âpre que

les huîtres de pleine mer. Mais surtout, c'est l'espace dont elle disposera dans son milieu aquatique et la durée de son séjour en claire qui déterminera le volume de sa chair.

Il faut savoir aussi que l'affinage en claire ainsi que les appellations **fines de claires** et **spéciales de claires** font l'objet d'un accord interprofessionnel qui fixe la durée d'affinage, la densité d'huîtres au mètre carré et le taux de chair.

Le club des quatre !

La majorité des huîtres mises sur vos étals sont pour plus de 80 % de la production totale des huîtres *fines de claires* et *fines de claires vertes* . Dès 1989, les ostréiculteurs de Marennes Oléron se sont battus pour la qualité de leurs produits et obtenu le 1^{er} Label Rouge (voir tableau page 6) "La qualité et la certification" pour un produit de la mer : la *Fine de Claire Verte* .

Un deuxième Label Rouge l'a rejoint en 1999, pour la Pousse en Claire, produit d'exception réservé à une clientèle d'initiés.

Depuis 2009, elles bénéficient toutes les quatre d'une **Indication Géographique Protégée (IGP)** . Portées par la force et la motivation des ostréiculteurs, ce sont les seules huîtres françaises à posséder ce signe de l'origine et de la qualité. Le cahier des charges prévoit un affinage en claire. Afin de respecter ce cahier des charges précis pour chaque catégorie, le Groupement Marennes-Oléron œuvre auprès de ses adhérents.

La Fine de Claire

La plus prisée des consommateurs, elle est peu charnue, ses branchies plutôt blanches, riche en eau et son goût est affiné. Sa consistance est molle, la longueur en bouche courte avec une odeur agréable et légèrement marine.

Méthode d'Obtention :

Affinage en claires pendant 28 jours minimum (de novembre à mars) avec une densité de 3 kg/m² au maximum.

La Fine de Claire Verte

Certifiée par le ministère de l'Agriculture française, ce produit de qualité supérieure bénéficie du Label Rouge en raison de normes de contrôles très exigeantes. Seul le bassin de Marennes-Oléron permet d'obtenir cette huître fine de claire verte qui lui donne son goût affiné de terroir de claires, une saveur équilibrée mêlant le salé puis le sucré. Sa commercialisation et son conditionnement spécifique ne peut se faire que d'octobre à mai.

Méthode d'Obtention :

Même durée d'affinage en claires pendant 28 jours minimum (de novembre à mars) avec une densité de 3 kg/m² au maximum. C'est la microalgue filtrée par le coquillage, la navicule bleue, qui donne à ses branchies, ce nuancier de verdure.

La Spéciale de Claire

Sélectionnée, avant sa mise en claire, exclusivement pour sa forme régulière, sa rondeur et son épaisseur, elle mérite son titre de « Spéciale ». En effet, sa concavité plus importante que ses congénères va lui permettre, grâce à la présence de glycogène, de développer un volume de chair plus important que les Fines. Amateur d'huître peu charnue, s'abstenir. Cette Spéciale est réservée au consommateur d'huître consistante en chair, avec néanmoins, une douceur affirmée et une agréable odeur marine.

Méthode d'Obtention :

Avec une même méthode d'affinage en claires pendant 28 jours minimum et une densité de 3 kg/m² au maximum, la Spéciale de Claire obtient une qualité de coquille supérieure à une huître Spéciale de pleine mer.

La Pousse en Claire

C'est la Bugatti de Marennes-Oléron, avec moins de 1% de la production, sa rareté et les conditions particulières d'affinage en font un produit d'exception. On peut la retrouver sur vos étals, mais les quantités de production étant limitées, son coût ne pourra attirer que les amateurs d'un produit qualifié de haute gamme tel un grand cru et réservé aux seuls initiés. Installée dans des claires, entre la grande marée d'avril et la dernière d'août, l'huître trouve son aise dans une eau qui se renouvelle peu (deux fois par mois), lui apportant les conditions optimales de nutriments. Avec une augmentation spectaculaire de son volume et poids (du double au triple), elle finira sa course avec une forte quantité de chair au goût typé caractéristique, une saveur sucrée prédominante, se terminant par une pointe de noisette pour certains ou l'arôme de marais et algues pour d'autres.

Méthode d'Obtention :

À produit d'exception, conditions de production exceptionnelles : 4 mois au minimum exigé d'affinage en claires mais surtout et seulement 5 huîtres/m² au maximum. La commercialisation ne se fait que d'octobre à mai pour éviter la phase de laitance de la période de reproduction.



©Franck-Socha

Pour les huîtres Marennes Oléron, le chemin parcouru du cycle d'élevage à sa commercialisation est parsemé de contrôles. Que ce soit par des organismes certificateurs officiels (contrôle externe), des laboratoires (analyses microbiologiques et sensorielles) ou par le contrôle du **Groupement qualité huîtres Marennes Oléron**, chacun joue un rôle pour obtenir le saint Graal, une certification, symbolisée par un logo

Indication géographique protégée (IGP)



Elle désigne les produits dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule une étape de la production selon des conditions bien déterminées.

Marquant l'attachement au terroir, le sigle protège officiellement le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Label Rouge



Signe officiel français, il désigne un produit qui, par ses conditions de production et de fabrication, bénéficie d'un **niveau de qualité supérieure**, par rapport à un produit similaire.

Dans le cas de l'**huître Marennes-Oléron Label Rouge**, c'est un laboratoire d'analyses sensorielles qui évalue sa qualité organoleptique régulièrement.

Les huîtres Marennes Oléron



Logo de la marque collective des huîtres Marennes Oléron créée en 1974. Aujourd'hui associée à l'IGP, ce logo est utilisé par les adhérents du Groupement qualité Marennes Oléron, association à laquelle adhèrent les professionnels du secteur.



Deux autres exemples de logos, que les ostréiculteurs peuvent choisir d'arborer sur leurs huîtres



ASC (Aquaculture Stewardship Council)

ASG gère un programme visant à promouvoir les performances environnementales et sociales dans la filière de l'aquaculture. Cela suppose un accroissement de l'offre de produits de la mer issus d'une aquaculture responsable. Le logo adresse un message fort aux consommateurs quant à l'intégrité

Le label Agriculture biologique

(ou label AB) est un label de qualité français créé en 1985, et fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse. Il permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique.



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

Edition limitée de l'été

Gamme BIO

Tous les goûts du Sud-Ouest !
Fabrication 100% Française - Zéro additif - Ail du Tarn

Le plaisir de vos papilles. Toujours imitées, jamais égales.

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

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

Toujours là pour vous !



Chers adhérents,
chères adhérentes,

« Mais oui, mais oui, l'école est finie !! » et pour certains d'entre vous, ce sont les congés bien mérités qui vont débiter. Pour les autres, près des côtes notamment : bon courage pour

la saison estivale, c'est le moment de faire du chiffre !

L'été est là ! Thon rouge de ligne, brochettes de crevettes Bio congelées, crevettes Obsiblu de Nouvelle-Calédonie congelées, Moule « Sélection Corail » ... contactez votre service achats pour connaître tous les produits que l'on peut vous proposer.

Fiches recettes, affiches, pic-prix, flyers... pour préparer l'été, demandez-les à votre Groupement pour donner plus de visibilité aux magnifiques produits que vous vendez. Nous sommes là pour vous !

Contactez votre équipe préférée, composée de Régis, José, Ingrid, Julien, Nathalie, Carine et Stéphanie au 05.61.54.66.23.



UNE HISTOIRE DE FAMILLE



Boniface coquillages, une histoire qui dure depuis deux générations. Bien plus qu'une poissonnerie, la famille Boniface c'est aussi des parcs d'huîtres à Leucate installée depuis 1973, un restaurant, une équipe au service de sa clientèle.

serveurs afin qu'ils puissent mieux comprendre le métier et tous les aspects liés à l'approvisionnement. Nos cuisiniers ont basculé sur notre partie traiteur qui s'est bien développée.

A aucun moment nous n'avons coupé le lien avec nos employés.

Malgré ce contexte pesant, si nous pouvions retenir qu'une seule chose positive, c'est le lien fort qui s'est créé entre tous nos employés. Avant, chaque partie (côté restauration et côté poissonnerie) était bien distincte. Maintenant, nous sommes une seule et même équipe soudée. »

Nous avons demandé à **Olivier Boniface** de nous en dire plus sur la reprise de son activité de restauration.

Comment se met en place la réouverture de votre partie restauration ?

« Nous avons décidé d'ouvrir notre terrasse le 9 juin en appliquant les restrictions sanitaires. Nous nous engageons à respecter une jauge de 30% (c'est-à-dire une personne pour 3m²).

Nous appliquons également la distanciation d'un mètre entre chaque table et convive. Et bien évidemment, nos serveurs sont tous masqués et la majorité d'entre eux sont vaccinés.

Durant toute cette période de confinement et d'arrêt de notre partie restauration, nous ne voulions pas perdre le lien avec nos serveurs et cuisiniers. C'est pour cela que nous avons, en 9 mois, appris le métier de poissonnier à tous nos



Parce qu'ensemble, nous sommes plus forts !

LE SERVICE DES ACHATS VOUS INFORME

Votre service achats vous a fait bénéficier au mois de mai d'une offre spéciale sur les Dos de Cabillaud Islandais.

En effet, votre groupement s'est engagé durant toute une semaine de prendre à sa charge les frais de transport.

Au vu du fort impact de l'offre auprès de tous nos adhérents, nous allons travailler sur d'autres produits afin de vous faire profiter de cette remise.

Si vous avez des suggestions de produits, n'hésitez pas à le soumettre à Régis, le responsable des achats de votre groupement.

DECRET ETHYLOTEST

L'obligation de mise à la vente d'éthylotests dans les poissonneries, à emporter sera mise en place à partir du 1^{er} juillet 2021.

Il faudra mettre à disposition 10 éthylotests à la vente sauf si vous possédez plus de 20 m de linéaire d'alcool. Dans ce cas-là le nombre d'éthylotests mis en vente augmente à 25.

Votre coopérative par le biais de la Boutique du Poissonnier vous propose la vente de ces éthylotests.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

* Arrêté du 30 mars 2021 relatif aux modalités de vente des dispositifs permettant le dépistage de l'imprégnation alcoolique dans les débits de boissons à emporter en application de l'article L. 3341-4 du code de la santé publique et modèle de support d'information



Présentoir 20 pièces OFFERT



Présentoir 50 pièces OFFERT



COMMANDES ET INFORMATIONS
Stéphanie au 05 61 54 89 54



ETHYLOTEST TOUS CONDUCTEURS

Soyez conforme à la LOM (Loi d'orientation des mobilités)

L'obligation de mise à disposition d'éthylotests dans les établissements proposant de la vente ou de la consommation d'alcool, sera mise en place à partir du 1^{er} juillet 2021. (Minimum d'éthylotest à la vente de 10 ou 25 pièces selon la taille de votre linéaire)
Notre gamme d'éthylotest est plus **écologique** car **sans ballon**, à détection multiple et compatible également pour les **jeunes conducteurs**.

Modèle multitaux : Seuil de détection multiple à 0,10mg/l d'air expiré équivalent à 0,2g/l de sang et 0,25mg/l d'air expiré équivalent à 0,5g/l de sang.
Conforme au décret 2015-775 - à la norme NFX 20-702 - au règlement REACH
* Arrêté du 30 mars 2021 relatif aux modalités de vente des dispositifs permettant le dépistage de l'imprégnation alcoolique dans les débits de boissons à emporter en application de l'article L. 3341-4 du code de la santé publique et modèle de support d'information.

PACK	TARIFS ADHERENTS SCAPP / OPEF	TARIFS NON ADHERENTS
20 pièces - Présentoir OFFERT	20.90€ Ht/Les 20 pièces	23.90€ Ht/Les 20 pièces
50 pièces - Présentoir OFFERT	47.90€ Ht/Les 50 pièces	49.90€ Ht/Les 50 pièces




Exclusivité

Le Boutique du Poissonnier www.laboutiquedupoissonnier.fr



P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

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

France Filière Pêche soutient le partenariat entre pêcheurs et scientifiques afin de mieux connaître la ressource, et pouvoir adapter les mesures de gestion de l'activité de pêche.

Depuis plusieurs années, pêcheurs et scientifiques travaillent à l'amélioration de la connaissance des petits pélagiques, qui représentent un enjeu économique important pour les pêcheries françaises ; il s'agit également d'un groupe d'espèces considérées comme la clef de voûte de l'écosystème, de par leur position centrale dans la chaîne alimentaire.

Comprendre le phénomène de diminution des captures en Atlantique et en Méditerranée

Depuis les années 2000 en Atlantique, et 2008 en Méditerranée, pêcheurs et scientifiques sont témoins d'une diminution de la ressource en petits pélagiques, en particulier les anchois et les sardines.

Le projet Ecopepelgol

Le projet ECOPELGO a cherché à comprendre pourquoi la taille des sardines et des anchois méditerranéens, débarqués depuis 2008, diminuait. A population constante voire à la hausse, celle-ci est en effet composée d'individus plus jeunes (0 à 2 ans), plus petits et moins gras qu'auparavant, donc moins intéressants commercialement.

Les résultats du projet ont dévoilé que les populations de sardines et d'anchois ont été affectées par un changement qualitatif du plancton dont elles se nourrissent, constitué d'espèces moins énergétiques qu'auparavant.

Pour s'adapter, ces populations ont augmenté leur capacité reproductive en avançant leur maturité sexuelle, elles se sont donc reproduites plus petites et plus jeunes, ce qui a eu pour conséquence une

diminution globale de la taille des espèces adultes capturées.

La campagne PELGAS

Pour mieux connaître les populations de petits pélagiques du golfe de Gascogne, et comprendre leurs écosystèmes, une campagne de suivi scientifique nommée PELGAS est menée, chaque année, depuis 2000, à bord du navire d'IFREMER « La Thalassa », en étroite collaboration avec les pêcheurs.

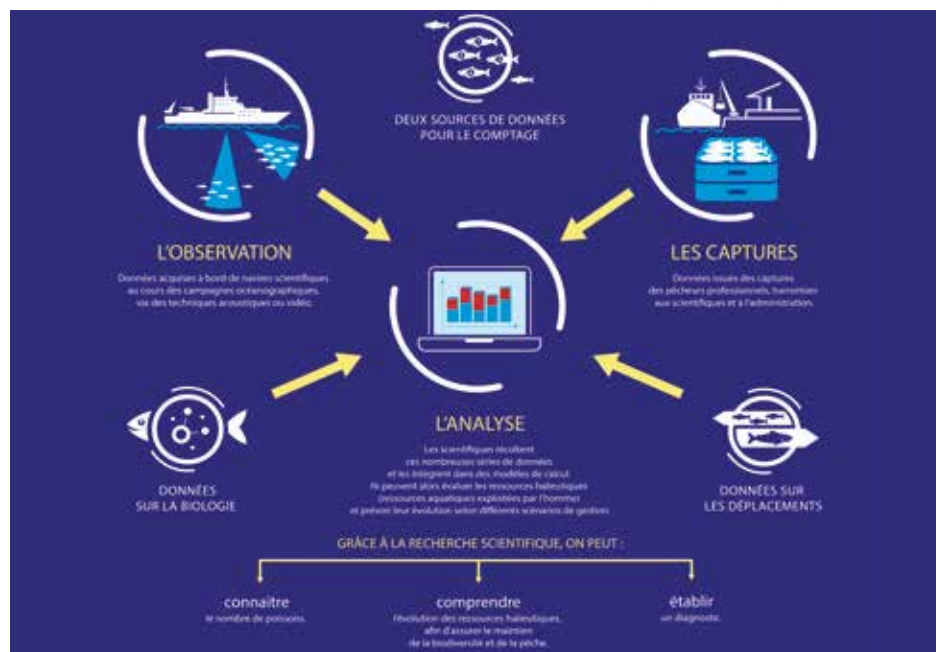
Pour mieux évaluer les populations de poissons, les scientifiques accompagnés des pêcheurs professionnels utilisent en mer des méthodes de comptage acoustiques afin d'estimer précisément la taille des populations de poissons.

Le golfe de Gascogne est parcouru par les navires selon des lignes le long desquelles les échos de poissons sont détectés par des sondeurs scientifiques de la Thalassa. Des pêches sont alors réalisées afin d'identifier les différentes espèces présentes et traduire les échos acoustiques en quantités de poissons.

Les résultats sont ensuite agrégés pour produire un indice d'abondance qui reflète l'évolution des biomasses de chacune de ces espèces.



Route sondée par acoustique par le navire dans le golfe de Gascogne.



Comment les scientifiques avec les pêcheurs comptent-ils les poissons dans l'eau ?

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.



A ne pas manquer !

LES WEBI MER FRANCE FILIÈRE PÊCHE :

le deuxième rendez-vous des projets pour la pêche de demain s'est tenu le 26 juin 2021 à 14h. La thématique abordée

concernait la pêche au casier et est accessible depuis la page France Filière Pêche sur Vimeo. La prochaine édition, prévue début octobre, portera sur les petits pélagiques et l'influence des fac-

teurs environnementaux. Suivez notre page LinkedIn pour toutes les actualités concernant les projets de France Filière Pêche !

Le jour de pêche est arrivé ! La nouvelle campagne de communication de PAVILLON FRANCE

Dans le cadre de sa stratégie de communication pour l'année 2021, la marque PAVILLON FRANCE s'engage plus loin dans la valorisation des produits issus de la pêche française. « Le jour de pêche est arrivé », c'est la promesse offerte par les produits de la pêche française au quotidien : la diversité des espèces, la fraîcheur, la qualité, le

A l'occasion de la fête nationale, PAVILLON FRANCE mettra à l'honneur la filière pêche française à travers une réinterprétation de La Marseillaise, qui sera reprise sur différents supports média.

Pour commencer, un spot radio de 8 secondes en préambule des bulletins météo de la station France Inter sera diffusé du 1^{er} au 31 juillet ; puis dès le 14 juillet, un second spot de 8 secondes sera également diffusé sur l'ensemble des stations de radio généralistes et régionales.



Magnets



Sacs en tissu

« consommer local », le tout porté par les quelques 70 000 femmes et hommes, professionnels de la filière, engagés chaque jour pour le bien-manger des Français.



Cette présence en radio sera également accompagnée par une insertion d'une page en presse quotidienne régionale (PQR), les 13 et 14 juillet, avec une création centrée autour de la Marseillaise réinterprétée.

Enfin, un film mettant en avant les produits et les acteurs de la filière sera diffusé en digital, sur des plateformes telles que Youtube et en achat d'espace digital sur des sites affinitaires.

La nouvelle image sera reprise à travers des outils promotionnels inédits, mis à la disposition des adhérents PAVILLON FRANCE pour la valorisation en boutique.



Les artisans pourront également retrouver en commande sur le site www.pavillonfrance-pro.fr les outils pédagogiques pour la mise en avant de leur offre en boutique.

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

URGENT - LOCAL COMMERCIAL CHERCHE SON ARTISAN POISSONNIER À TOURNON-SUR-RHÔNE (07)

Tournon-sur-Rhône et Tain-l'Hermitage, deux villes séparées par le Rhône, avec une tradition gastronomique qui n'est plus à prouver.

Propriétaire d'un emplacement commercial, **je souhaite activement y installer un artisan poissonnier**. Situé à côté d'une boucherie, proche d'une fromagerie, le local est aussi à proximité immédiate d'un magasin de légumes bio, une épicerie bio et une pâtisserie réputée.

Des représentants de l'agglomération sont disponibles pour vous aider à monter votre projet ; Une aide financière conséquente pourra être proposée.

Pour de plus amples informations, prenez contact avec :
Corinne : 06 87 12 16 68



RECHERCHE POISSONNIER POUR LE MARCHÉ DE PRODUCTEURS À PONTIVY !

La Ville de Pontivy (56) recherche pour son marché de producteurs du samedi matin « Le Marché du Château » un poissonnier.

Le marché démarre **le samedi 10 juillet** Place des Ducs de Rohan.

Contact : 06 70 02 19 91 ou
megane.nignol@pontivy-communaute.bzh.



GRANDE VILLE D'OCCITANIE, À VENDRE BELLE POISSONNERIE !

À vendre belle poissonnerie située dans une halle du centre-ville avec parking.

CA important, excellente notoriété sur la ville et villages environnants.

Excellente rentabilité.

Étudie toute proposition venant de professionnels sérieux.

Contact :
Cabinet AUZEPY 04 67 22 76 22 ou 06 09 84 24 68



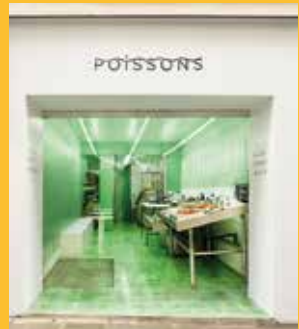
POISSONNERIE PARISIENNE CHERCHE SON POISSONNIER QUALIFIÉ (75003)

Installé depuis 2019 dans le 3^{ème} arrondissement de Paris, **POISSONS** est une boutique qui propose des poissons, des coquillages (huîtres), des plats traiteurs et une sélection de vins.

La boutique accueille une clientèle de quartier ainsi que des professionnels à la recherche de produits de qualité. **POISSONS** bâti sa réputation sur un travail très soigné et une sélection fine des produits.

Afin de me seconder, je suis à la recherche d'un poissonnier qualifié pour un plein temps **à partir de septembre 2021**.

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'informations ou pour venir visiter la boutique : **06 89 85 40 10** ou arnadagostini@gmail.com



À VENDRE UNE TRÈS BELLE AFFAIRE DE POISSONNERIE DANS LA PYRÉNÉES-ORIENTALES À THUIR (66) !

Située au pied des premiers contreforts Pyrénéens, Thuir est aussi la capitale du célèbre apéritif Byrrh.

Monsieur CHION vend sa poissonnerie qui se trouve au cœur du centre-ville, avec un parking devant le commerce.

Le loyer est de 425 € TTC (hors eau et électricité) / mois.

La poissonnerie est ouverte le matin du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 avec possibilité d'élargir le créneau horaire.

Clientèle fidèle depuis 3 générations, l'établissement bénéficie d'un **CA moyen de 200 000 € HT** (possibilité de développement).

Grand marché à proximité le samedi matin.

La superficie du magasin + l'arrière-boutique : 60 m²

Matériels en très bon état.

Prix de vente : 100 000 euros

Pour toutes informations complémentaires **contactez : 06 17 22 11 91**.



À SAISIR RAPIDEMENT ! VENDS FONDS DE POISSONNERIE - TRAITEUR (PRODUITS DE LA MER) À GRAULHET (81300),

Ne passez pas à côté de cette belle affaire !

Vends fonds de poissonnerie - traiteur (produits de la mer) à **GRAULHET (81300)**, idéalement situé au cœur de la ville, avec parking et stationnement à proximité.

Belle visibilité avec une devanture sobre et actuelle.

Surface du local 80 m² dont 60 m² de boutique/espace de vente et 20 m² d'arrière-boutique. Le local dispose d'un agencement optimisé et d'un matériel en fonctionnement, prêt à l'emploi.

- Plus de 10 mètres de linéaire avec étal à poissons, étal à coquillage, vitrine traiteur réfrigérée, vivier à crustacés. Machine à glace. Matériel de traiteur également à disposition.

- 2 Chambres froides de 12 et 2 m².

- Une grande cave de 80m² en sous-sol permettant de stocker tout type de matériel.

- Logiciel de caisse, balance, éclairage LED refait en 2020, panneaux lumineux.

- Le matériel est en très bon état. Pas de salarié à reprendre, la poissonnerie bénéficie d'une bonne notoriété avec une clientèle fidèle depuis plus de 20 ans.

Soutien de la mairie ainsi que de la Chambre des Métiers pour accompagner la reprise.

C.A. moyen sur les 3 derniers exercices : 175.000 € HT (développé par une personne seule)

Le fonds est vendu 75 000 euros

Possibilité d'achat des murs et du logement situé au-dessus de la poissonnerie

Contact :
Corinne Schoukroun - 06 15 45 24 58





L'OPEF créé le Comité technique de la poissonnerie

Dans l'intérêt du métier, l'OPEF a décidé de constituer le « **Comité technique de la poissonnerie** ». Ce comité est saisi des demandes qui nous remontent régulièrement de la part des ministères ou d'organisations et qui nécessitent un positionnement ou un avis. Composé de professionnels experts, le comité est destinataire de l'ensemble des requêtes et chacun peut apporter son éclairage.

Il a pour but de définir une position dans l'intérêt de la profession et de **défendre l'artisanat et le savoir-faire du Poissonnier-Écailler sur le plan légal, sur le plan des normes et sur le plan de la communication.**

L'OPEF les synthétise et organise les réponses et en fonction des retours des membres, une position officielle « OPEF » est établie et transmise.

La première sollicitation concerne une demande au niveau des recommandations concernant la découpe de poissons.

Vous souhaitez vous investir : contactez l'OPEF



Les Coups de cœur de l'innovation, du magazine spécialisé **Produits de la Mer** (PDM), ont été désignés.

Membre du jury professionnels, **L'OPEF** a participé à cette journée exceptionnelle de dégustation.

Après une première sélection par la rédaction de PDM, cinq produits dans cinq catégories ont été retenus : frais-marée LS, traiteur de la mer, épicerie, surgelés, concepts. Une nouveauté pour cette édition 2021 avec la présence de marques de distributeurs acceptées.



Sur la base d'une grille de notation précise (Innovation/RSE/Dégustation) nous avons voté pour élire le produit qui aura le mieux valorisé la matière première, dans le respect de l'environnement, son apport sur le marché, le travail entre les partenaires et la filière mais aussi le travail culinaire.

Dès 9h30, comme petit déjeuner, nous avons goûté des cubes de poisson façon gravlax, du Dim Sum Yoom at home, et poursuivi avec du crabe farcis, du Mowji traiteur – mi-cuit aux épices thaï, mais aussi des gambas bio fumées ou du hareng fumé.



Des surprises nous en avons eu tant sur le goût, des saveurs nouvelles et des préparations originales. Du bulot de Granville au bouillon marin au fusilli tomate & émietté de thon, nous avons tout autant apprécié un burger saumon, des soupes crémeuses ou la touche caviar.



Le choix a été difficile mais le jury professionnel, bien assorti, a validé à l'unanimité les vainqueurs Coups de cœur 2021 pour le prix du jury et le prix de la filière.

Après le vote du public joint à celui du jury professionnel, les résultats seront dévoilés à la rentrée lors d'un événement de la filière, si l'actualité le permet. France Filière Pêche associé à l'événement, remettra un prix Spécial Pavillon France pour le produit issu à 100% de la pêche française et le valorisant le mieux.

L'OPEF vous donne rendez-vous en septembre avec le nom des gagnants !

Retrouvez la liste des 25 participants sur <https://www.pdm-seafoodmag.com>



L'OPEF est l'organisation professionnelle qui travaille au quotidien pour la défense de la poissonnerie !

Nous contribuons quotidiennement au dialogue social où nous défendons la position des entreprises et à l'évolution de la Convention Collective de la Poissonnerie en lien avec les organisations syndicales représentatives dans notre branche



Toutes les semaines, nous défendons vos intérêts avec les différentes instances Partenaires



Nous représentons les poissonniers auprès de tous les partenaires : ministères, acteurs économiques et sociaux et les acteurs de la filière



Nous sommes l'interlocuteur officiel patronal en lien avec la Commission Paritaire du Régime de Branche



Nous sommes l'interlocuteur officiel auprès de vos organismes de formation, pour y porter la position employeur



Nous organisons le concours des MOF dans la branche en lien avec



Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité,
L'OPEF a besoin de vos adhésions !
 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 !

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)

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

- Au Poisson Volant**, à GENNEVILLIERS
- Le Saint-Pierre**, à NAY
- La Marée du jour - Poissonnerie WILLMANN**, à CARENTEC
- L'Océan Gourmand de Monsieur Thomas LE GALL**, à LANDERNEAU
- Guibert Médoc Atlantique**, à QUEYRAC
- Sea Frais**, à PARIS
- La poissonnerie DEVELAY**, à GRASSE
- Le Marché aux Poissons de Monsieur LECANU**, à FÉCAMP
- Au Casier de la Mer** - à GROSBREUIL



- | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>OPEF
98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17
Tél. 06 45 12 53 10</p> | <p>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</p> | <p>SPEF
98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17
Tél. 06 45 12 53 10</p> | <p>SCAPP Poissonnier Corail
Société Coopérative Artisanale de Poissonniers
Professionnels I MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis 31200 TOULOUSE
Tél: 05.61.54.66.23</p> | <p>REMALIM
98 boulevard Pereire
75850 PARIS CEDEX 17
Tél. 06 45 12 53 10</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|

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 : à venir

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
M. Franck ALDANA CAMPAN - 06 74 56 03 98

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

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

Facebook et Lindedln



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 renouveler 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



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



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



LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS DE LA
MER DEPUIS PLUS DE 90 ANS



DEMARNE

Depuis 1929



RUNGIS & BOULOGNE-SUR-MER

contact@demarnefreres.com

+33 1 45 60 80 80

+33 3 21 10 60 00

www.demarnefreres.com