



# L'INFO

## de La POISSONNERIE française

N° 45 septembre 2020

### Port du masque

pour les salariés - note juridique de l'OPEF

P.4



**Anisakidés : veillons** sur nos clients et nos obligations P. 6

**Poissonnerie vandalisée** par des militants **végans extrémistes** P. 8

**Rencontre** avec **Emmanuel Lecoz, formateur** au service des **poissonniers** P. 12

**Atlantic Fresh Europe :** l'Islande sur votre étal P. 16





## La Gastronomie des Poissons Fumés

*Maison de Tradition et de Qualité*



Pour de plus amples renseignements, contactez votre grossiste





**Silvère Moreau**  
Président de l'OPEF



## Cher(s) collègues,

Nous avons reçu de nombreux messages de votre part alors que la crise sanitaire liée au COVID 19 complique toujours notre quotidien.

Si pour certains l'été 2020 aura été quasiment équivalent aux précédents, la situation est loin d'être homogène et, dans tous les cas, cela ne remplacera pas les mois perdus.

Alors quand, en plus, nous devons devenir des gendarmes pour faire respecter le port du masque à nos clients, nous nous éloignons de plus en plus de nos vraies missions : satisfaire les consommateurs.

En cette période de rentrée, un nouveau protocole sanitaire a été mis en place, avec des différenciations géographiques pour le port du masque et le retour des arrêts pour garde d'enfants.

En parallèle, les contrôles concernant le parasitisme se multiplient et les

sanctions tombent ; c'est pour-quoi nous tenions à vous informer de nouveau sur le sujet.

Les agressions et dégradations par des vegan extrémistes font aussi leur retour. N'hésitez pas à contacter l'OPEF pour être accompagnés.

Plus positivement, le mois de septembre est aussi celui de la rentrée. L'heure est à la formation, que ce soit avec l'AFPF pour les Artisans Poissonniers ou en Bac.Pro, CAP et CQP pour les futurs professionnels. L'aide au recrutement est là pour vous aider.

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** Port du masque pour les salariés
- 5** Note juridique de l'OPEF

---

- P. 6** Anisakidés : veillons sur nos clients et nos obligations
- 7**

---

- P. 8** Poissonnerie vandalisée par des militants végans extrémistes

---

- P. 9** Concours Européen des écaillers - Prosper Montagné - Inscription avant le 2 novembre

---

- P. 10** La rentrée des Certificats de Qualifications Professionnelles (CQP)

---

- P. 12** Rencontre avec Emmanuel Lecoq, formateur au service des poissonniers

---

- P. 14** C'est la rentrée ! Pensez à renouveler les droits de vos enfants de plus de 18 ans pour 2021

---

- P. 16** Atlantic Fresh Europe : l'Islande sur votre étal
- 17**

---

- P. 18** Poissonnier Corail : parce que nous devons rester au service de nos adhérents !
- 19**

---

- P. 20** France Filière Pêche aux côtés de la filière et des Poissonniers
- 21**

---

- P. 22** Annonces

### Edité par l'OPEF

98 boulevard Pereire 175850  
PARIS CEDEX 17  
09 81 44 44 43

### Directeur de la publication et de la rédaction

Silvère Moreau

### Partenaires :



Depuis juillet, le port du masque est obligatoire dans les lieux clos recevant du public et notamment les marchés couverts et les magasins. Il a par ailleurs été rendu obligatoire par arrêté, lorsque les circonstances locales l'exigent sur certains marchés de plein air.

Les entreprises du secteur de la Poissonnerie qui accueillent du public en leur sein sont donc déjà concernées par le port du masque depuis déjà plusieurs semaines.

Le Ministère du travail vient toutefois de publier une nouvelle version du « Protocole

- La fourniture de masque doit être prise en charge par l'employeur.

- Le masque porté est un masque grand public, de préférence réutilisable, couvrant le nez, la bouche et le menton, répondant aux spécifications de la norme AFNOR S76-001 ou pour les masques importés, aux spécifications d'organismes de normalisation similaires.

- Lorsqu'un salarié travaille dans un bureau individuel (ou une pièce), il n'a pas à porter de masque dès lors qu'il se trouve seul.

**du port du masque selon les spécificités de l'activité afin de permettre le retrait ponctuel du masque.**

➤ Les conditions d'adaptation dépendent du niveau de circulation du virus dans le département où est située l'entreprise (zone verte, orange ou rouge – classement publié par Santé Publique France):

**Zone Verte :** possibilité de retirer temporairement son masque à certains moments si ventilation/aération fonctionnelle et bénéficiant d'une maintenance / existence d'écrans de protection entre les



*National pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid 19 » (version du 31.08.2020) qui rend obligatoire le port du masque en entreprise à compter du 1er septembre.*

**Ce nouveau protocole sanitaire fixe les règles du port de masque en entreprise et crée ainsi de nouvelles obligations en droit du travail pour l'employeur en matière de santé au travail :**

- Le port du masque est obligatoire dans les lieux clos et partagés (même si la distance d'un mètre peut être respectée).

- Pour les salariés travaillant en extérieur, le port du masque des salariés est nécessaire en cas de regroupement ou d'incapacité de respecter la distance d'un mètre entre les personnes.

- La présence de plusieurs salariés dans un véhicule est possible si chacun porte un masque, respecte les règles d'hygiène des mains et qu'il existe une procédure effective de nettoyage et de désinfection régulière du véhicule.

**Le protocole prévoit la possibilité pour les entreprises d'adapter le principe général**

postes de travail / mise à disposition des salariés de visières / mise en œuvre d'une politique de prévention avec notamment la définition d'un référent covid-19 et une procédure de gestion rapide des cas de personnes symptomatiques.

**Zone Orange :** outre les conditions visant les zones vertes, s'ajoute en outre le fait que le retrait temporaire ne peut se faire que dans les locaux de grand volume et disposant d'une extraction d'air haute.

**Zone Rouge :** s'ajoute aux conditions visant les zones vertes et orange une condition

# 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*



La rentrée a eu lieu, les clients sont revenus pour la plupart mais pas tous.... Septembre est un mois dans l'ensemble assez calme, le temps de reprendre ses marques. Une pensée tout de même pour les côtiers et leurs touristes de fin de saison.

La rentrée nous donne une vue à court terme car les clients sont encore frileux côté dépenses (déjà conséquentes pour la scolarité) et le poisson se fait cher à l'achat.

Votre Service achats jongle lui aussi avec les aléas de l'approvisionnement,

les problèmes liés aux transports et les retards sur les produits d'Écosse mais aussi sur les pertes de colis qui vous pénalisent.

Un maximum de contrôle est nécessaire de votre part concernant les produits, les tailles, les conditionnements pour pouvoir rétablir les choses rapidement et sereinement en cas de litige. Ce n'est pas facile mais cela est nécessaire pour faciliter le travail de tous.

Vous vous posez beaucoup de questions sur l'avenir, certains baissent les bras et souhaitent vendre, d'autres ont des projets de changement dans leur poissonnerie (laboratoire, ouverture sur terrasse, éclairage...), mais dans l'ensemble il reste un grand point d'interrogation. La tendance est donc incertaine mais nous

devons avancer. Notre profession doit investir pour que demain les poissonneries soient encore debout.

Adhérer au Groupement, c'est accepter d'être indépendant mais de ne plus être seul, c'est participer à la bonne marche de celui-ci pour être aidé en retour au quotidien dans son activité. Bienvenue aux nouveaux !

Bessin, SN Jeanne Mareyage vous propose un large choix de poissons frais.

Filet de merlan papillon, tacaud papillon, raie et rousette pelée... tout un savoir faire artisanal conservé.

Crêpe de Port-en-Bessin, Granville... SN Jeanne Mareyage sélectionne chaque jour les meilleurs produits de la mer pour vous satisfaire.

Pour plus de renseignement, contactez directement Arnaud au 02 31 51 20 80



Parce **qu'ensemble,**  
nous **sommes plus forts !**



P.19



Groupement National d'Artisans Poissonniers  
Société Coopérative Artisanale de Poissonniers Professionnels



**DATE LIMITE DE COMMANDE : 23 OCTOBRE 2020**

# BON DE COMMANDE CALENDRIER 2021

Calendrier personnalisé avec votre logo + coordonnées



**1€ HT**

Frais de port inclus  
**Offre adhérents  
SCAPP ou OPEF**

**\*Non adhérents 1€20 HT**

Commande minimum 1 lot (100 exemplaires)

ENSEIGNE	NOM/PRENOM	ADRESSE	VILLE
LOT CALENDRIER	NOMBRE DE LOT	PRIX D'UN LOT	TOTAL
ADHERENT SCAPP/OPEF 100 EXEMPLAIRES	X .....	120€ TTC	
NON ADHERENT 100 EXEMPLAIRES	X .....	144€ TTC	

Fait à ....., le .....

Cachet et signature

[www.poissonniercorail.com](http://www.poissonniercorail.com)

[www.achatventepoissonnerie.com](http://www.achatventepoissonnerie.com)

SCAPP : MIN -146 av.États-Unis-Boîte 145 - 31200 TOULOUSE  
Tél. 05 61 54 66 23 - Fax 05 61 80 09 52 - [contact@poissonniercorail.com](mailto:contact@poissonniercorail.com)  
RCS Toulouse B 385 287-Siret 385 287 131 000 51- APE 8299Z



## France Filière Pêche aux côtés de la filière et des *Poissonniers*

### Recherche et développement : amélioration de la connaissance de la ressource, un enjeu pour toute la filière

France Filière Pêche accompagne des projets de courte durée répondant à des enjeux immédiats pour la profession et dont la réactivité de mise en place est primordiale à leur réussite. C'est notamment le cas du projet COPRANCE, destiné à améliorer le suivi de la biomasse de coquilles Saint-Jacques dans l'estuaire de la Rance, en Bretagne.

L'estuaire de la Rance constitue un espace riche en ressources halieutiques et notamment en coquilles Saint-Jacques. Cette espèce, exploitée exclusivement en



plongée dans l'estuaire, ne faisait pas l'objet d'un suivi de stock. Des indicateurs manquaient pour évaluer la santé du gisement et définir les modalités de pêche par les professionnels.

En s'appuyant sur les compétences de l'IFREMER, et les connaissances des pêcheurs professionnels, les comités des pêches ont testé un protocole d'évaluation directe du gisement de coquilles Saint-Jacques en plongée. Ce protocole est reproductible d'une année sur l'autre, avec pour objectif d'appuyer les prises de décisions relatives à la gestion de ce gisement. Grâce au protocole défini dans ce projet, les comités des pêches sont autonomes pour assurer la collecte et la saisie des données. L'interprétation de ces données reste, pour le moment, réalisée au niveau de l'IFREMER.

Ce projet a permis de tester un protocole d'évaluation dédié au gisement de coquilles en Rance. Ainsi à partir de plusieurs indicateurs, les résultats ont permis de dresser un état de situation du stock. En 2019, la biomasse adulte est estimée à 127 tonnes (735 700 individus).

### LOCALISATION DES POINTS D'ÉCHANTILLONNAGE EN RANCE

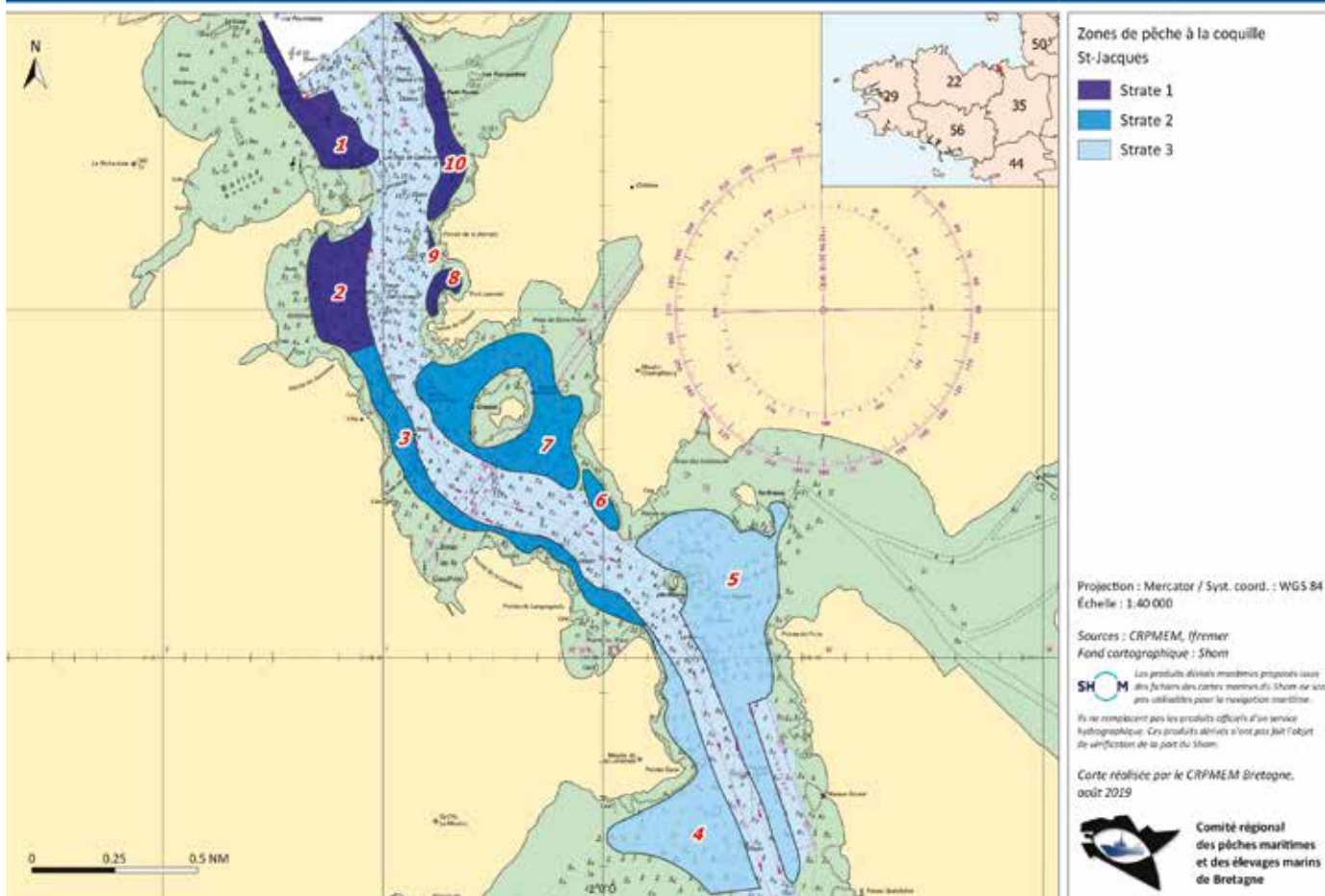


Illustration CRPMEM Bretagne



Au-delà de la Rance, il s'agit aussi de capitaliser sur cette expérience, pour reproduire ce protocole sur d'autres gisements, voire d'autres espèces, exploités en plongée.

### Structuration de filière : accompagner les professionnels dans la compréhension et la prévention du risque parasitaire

Depuis plusieurs années, France Filière Pêche accompagne la filière sur la thématique du parasitisme et la prévention de ce risque auprès des différents maillons. Cet accompagnement se traduit par un groupe de travail dédié permettant de structurer la relation entre les différents acteurs, par des travaux menés au sein de l'association et à travers des projets, menés à plus ou moins courte échéance, et qui ont pour objectif d'apporter des solutions techniques et des outils utilisables par les opérateurs de la filière.

Le Guide **d'information et de recommandations pour lutter contre le parasitisme** est mis à la disposition de l'ensemble des professionnels de la filière pêche, afin de partager les connaissances sur le phénomène et les bonnes pratiques pour limiter le risque tout au long de la filière. Il s'accompagne d'une **affiche à destination du grand public**, qui présente de manière non anxiogène les conseils pour une consommation de produits crus ou peu cuits en toute sécurité.

Le projet ATTILA, financé dans le cadre de la mesure 26 « Innovation dans la filière pêche » du FEAMP (Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche), a pour objectif de faciliter l'élimination des parasites par les professionnels :

- En développant un outil et en identifiant les bonnes pratiques facilitant le nettoyage des cavités abdominales des poissons,
- En caractérisant les conditions de migration des parasites, au sein des poissons, et en identifiant les conditions permettant de limiter ces phénomènes.

Ce projet, porté par France Filière Pêche, est réalisé en partenariat avec l'organisation de producteurs Les Pêcheurs de Bretagne, l'ANSES et ACTALIA.

Enfin, le **projet FREEZANI**, porté par l'OPEF en partenariat avec l'ANSES, ACTALIA et le CRITT Agro-Alimentaire de la Rochelle, et le soutien financier de France Filière Pêche, s'adresse directement à la cible des consommateurs. Face à l'engouement des consommateurs pour les préparations crues ou peu cuites, le projet cherche à définir les conditions de congélation domestique (actuellement 7 jours) permettant de tuer les larves d'Anisakidés dans les produits de la pêche et ainsi de consommer des produits de la pêche crus ou peu cuits en toute sécurité.

Les conclusions attendues au début de l'année 2021 mettront en avant différents facteurs mesurés : espèce, épaisseur des morceaux congelés, type de congélateur, taux de remplissage de l'appareil.

### Valorisation : la relance et le soutien à la filière pêche française sous le drapeau PAVILLON FRANCE

Fort du succès du film digital « Haut les cœurs avec nos pêcheurs », vu plus de 14 millions de fois, PAVILLON FRANCE lance un nouvel opus cette fois-ci diffusé en télévison.

Du 4 au 20 octobre, c'est donc sur les grandes chaînes du petit écran (TF1, M6, F3 régions et la TNT) que la filière pêche française sera mise à l'honneur, à travers un nouveau film d'animation qui fera la part belle à la gourmandise et aux produits emblématiques de la pêche française. Car derrière ces produits, ce sont toutes les femmes et les hommes de la pêche, du mareyage et de la poissonnerie qui s'engagent au quotidien pour une production de qualité, dans le respect des ressources et de l'océan.

Accompagné d'outils de communication en magasins (affiche, fiches recettes à retrouver sur [www.pavillonfrance-pro.fr](http://www.pavillonfrance-pro.fr)),



et relayée massivement en digital et sur les réseaux sociaux, cette nouvelle campagne de communication portera fièrement les couleurs de la filière française auprès d'un public qui ne demande qu'à mieux la connaître.

## LES PRODUITS DE LA PÊCHE

### Les conseils fraîcheur de mon poissonnier

**Entre 0 et 4°C**

Conservez vos produits de la mer dans le réfrigérateur, entre 0 et + 4°C. Consommez le produit frais dans les 48 h qui suivent l'achat.

**Entre 5 et 15°C**

Conservez les coquillages vivants au frais, entre +5°C et +15°C. Consommez les coquillages et fruits de mer crus dans les 2 heures qui suivent la sortie du réfrigérateur.

**Entre 0 et 4°C**

Conservez vos produits de la mer dans le réfrigérateur, entre 0 et + 4°C. Consommez le produit frais dans les 48 h qui suivent l'achat.

**Cuisez « à cœur » le poisson frais sauvage :** la chair ne doit pas être nacrée.

**Pour une consommation de poisson cru ou peu cuit,** congelez le poisson 7 jours dans votre congélateur avant de le consommer (uniquement des produits frais jamais congelés).




Retrouvez désormais tous les mois,  
les annonces des poissonniers.

### À vendre : poissonnerie à nantes

#### Excellent état

Bon emplacement avec parking

#### Inclus dans le prix :

- une machine à glace de 2016
- un four rational de 2016
- deux viviers
- deux frigos

**CA :** 380 000 €

**Prix de vente :** 90 000 €

#### Contact

M. Hardy : 06 24 51 77 56

### Recherche vendeur-préparateur en produits de la mer paris - 14<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup>

**Entreprise :** Poissonnerie Yvernault

**Type de contrat :** temps partiel

**Durée :** vendredi et samedi matin,  
d'octobre à juin inclus

**Lieux :** Marchés de Paris 14<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup>

**Contact :** 06 08 67 13 78

### Recherche camion magasin en bon état

Artisan Poissonnier recherche un  
camion magasin qui passe au  
Contrôle Technique.

#### Budget réduit.

Recherche sur les départements :  
49, 53, 72, 44, 35, 79, 86.

#### Contact :

Tél : 06 08 33 20 28

### Restaurant cherche écailler à villeneuve-lès-avignon (30)

Restaurant Coquillages et crustacés  
recherche ECAILLER H/F

**Emploi :** CDI

**Rémunération :** 1800-2200€ congés  
payés inclus

Ouverture coquillages, mise en place  
banc, confection de plateaux fruits de  
mer

**Embauche pour fin septembre.**

#### Contact

Yannick PONS  
06 44 28 86 48



# Informations pratiques

P.23

Le numérique et les réseaux sociaux deviennent omniprésents dans notre quotidien. Pour être au plus près de vous, l'OPEF a initié 3 projets numériques pour vous informer.

- Une nouvelle newsletter, plus moderne et plus pratique a été réalisée ; elle est envoyée toutes les deux semaines. Inscrivez-vous en nous adressant vos coordonnées à [communication@poissonniers.com](mailto: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](http://www.poissonniers.com) sera mis en ligne début 2020.

Depuis le 1<sup>er</sup> 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 | ZA La Tourelle 2  
22 400 NOYAL  
Tél. 09 81 44 44 43

**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

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

## Les référents de l'OPEF

[contact@poissonniers.com](mailto:contact@poissonniers.com)



- 
- 1 Référent des 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 Loire**  
M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37
  - 5 Référent de Poitou Charente**  
M. Olivier DUPUY - 06 84 78 99 21  
M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30
  - 6 Référent d'Aquitaine**  
M. Patrice LUCINE - 06 08 05 62 42
  - 7 Référent de Midi-Pyrénées**  
M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80
  - 8 Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon**  
M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34
  - 9 Fédération des poissonniers de PACA**  
M. Armand BARBAUD - 06 22 13 79 99
  - 10 Syndicat des poissonniers de Corse**  
M. Gilles BAZALLI - 04 95 34 20 60
  - 11 Syndicat des poissonniers Auvergne Rhône-Alpes**  
M. Franck ALDANA - 06 74 56 03 98  
**Association Lyon Poissonnier Ecailler**  
M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99
  - 12 Référent Bourgogne France - Comté**  
M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47
  - 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
  - 14 Référent Grand Est**  
M. René SCHALLER - 06 60 25 14 24  
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58
  - 15 Référent des poissonniers du Centre**  
M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

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



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



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





# Le saumon frais au **quotidien** en direct de Boulogne-sur-Mer.

Implanté à Boulogne sur Mer depuis plus de 30 ans, Direct Océan importe du saumon frais et congelé depuis la Norvège, l'Ecosse, les îles Féroé ou l'Islande.

Entiers ou filetés à la demande, **Direct Océan, votre Solution Saumon.**



## CONTACT

**Sylvie Feutry.**

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

**Tél. +33 (0)3 21 83 02 31**

**Mobile. +33 (0)6 77 85 91 15**

Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

Mail. [sfeutry@directocean.com](mailto:sfeutry@directocean.com)

**Frédérique OLIVIER.**

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

**Tél. +33 (0)3 21 83 02 91**

**Mobile. +33 (0)6 77 85 91 17**

Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

Mail. [folivier@directocean.com](mailto:folivier@directocean.com)