



L'INFO

de La POISSONNERIE
française

N° 36 Juin 2019

Prévoyance
et frais de santé
l'OPEF travaille
avec l'APGIS
P. 12

un nouveau P. 4

service de **Protection**

JURIDIQUE

Extension
de la **GARANTIE**
rente éducation P. 6

LA CONVENTION
collective définit le
TRAVAIL DE NUIT P. 7
et 8

Rapprochement des branches
de la **POISSONNERIE**
et de la **BOUCHERIE** P. 10

CONCOURS «Un des **Meilleurs**
Apprentis de France Poissonnier,
Ecailler, Traiteur » 2019 P. 18





A.F.P.F

ASSOCIATION DE FORMATION DES POISSONNIERS DE FRANCE

À l'AFPF, des poissonniers forment des poissonniers !



Stages obligatoires :
Évaluation des Risques Professionnels
Hygiène et Guide de Bonnes Pratiques

Stages techniques
Perfectionnement au filetage
Poissonnier traiteur

Stage étal et théâtralisation
du point de vente

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

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

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

Formations pour les poissonniers organisés



AFPF
6 rue des Frères Montgolfier - ZA La Tourelle 2
22400 NOYAL
Tél. : 09 81 44 44 43
afpf@uniondelapoissonnerie.net



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Cher(s) collègues,

Une nouvelle dynamique est d'ores et déjà l'oeuvre avec **la création de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)**.

Modifications de la convention collective, amélioration du dialogue social, rapprochement avec la branche de la boucherie, mise en place de nouveaux services, intensification de la communication : l'OPEF remplit ses missions.

Défendre vos intérêts, nous fédérer, promouvoir notre profession, vous accompagner dans la formation : **nous agissons**.

Des exemples ? Le dialogue avec les partenaires sociaux et nos partenaires a déjà abouti à des avancées fondamentales :

- une **amélioration des régimes de frais de santé et de prévoyance**,
- une **dispense de formation hygiène obligatoire** pendant 3 ans à compter de la date d'obtention de certains diplômes,
- une **extension de la garantie rente éducation**,
- une **clarification dans la convention collective concernant le travail de nuit**,
- la signature d'une **convention nationale d'objectifs avec l'assurance maladie**.

Nous sommes parvenus
Nous proposons maintenant **une protection juridique efficace, efficiente et aux garanties excellentes, en partenariat avec la MAPA**.
Ce service est réservé aux adhérents de l'UNPF et du SPEF.

Nous avons travaillé à un **rapprochement avec la branche de la boucherie**, à la fois par obligation légale, mais surtout dans l'objectif de mutualiser nos moyens et faire valoir nos intérêts communs, tout en respectant les différences de chaque profession.

La nouvelle équipe de l'OPEF, issue de l'UNPF et du SPEF, est quotidiennement à l'oeuvre et prépare de **nouvelles actions dont vous aurez connaissance très rapidement**.

Aussi, rejoignez-nous dans notre travail. **Votre implication, ne serait-ce que par une adhésion, est fondamentale pour assurer la représentativité de la profession et asseoir notre force**.

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

Silvère Moreau

Édité par l'UNPF

6 rue des Frères Montgolfier
ZA La Tourelle 2
22400 NOYAL
09 81 44 44 43

Directeur de la publication et de la rédaction

Silvère Moreau

Rédacteur

Antoine Puydebois

Publicité

Jean-Marc Ramet

Crédit photos

France Filière Pêche,
Fotolia

Conception, réalisation et gestion Impression

Génération imprimeur

Retrouvez votre magazine sur www.uniondelapoissonnerie.org
Suivez toutes les actions de l'UNPF sur Facebook



Partenaires :

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

Sommaire

- P. 4 Un nouveau service de protection juridique
- P. 6 Dispense de formation hygiène obligatoire
Extension de la garantie rente éducation
- P. 7 La convention collective définit le
et 8 travail de nuit
- P. 10 Rapprochement des branches de la
et 11 poissonnerie et de la boucherie
- P. 12 Prévoyance et frais de santé, l'OPEF
et 14 travaille avec l'APGIS
- P. 16 Faut-il avoir un CAP pour ouvrir une
poissonnerie ?
- P. 18 Activités socio-culturelles pour les artisans
et leurs salariés : PROXIMEO
- P. 20 Concours "Un des Meilleurs Apprentis de
France Poissonnier, Ecailler, Traiteur" 2019
- P. 22 Baisse en valeur des ventes en créés
Baisse du CA pour l'artisanat de l'alimentation
- P. 23 Une famille de biotoxines marines
émérgentes, détectée dans des moules
de lagunes méditerranéennes
- P. 24 La formation des artisans pérennisée
jusqu'à la fin de l'année
- P. 25 Rejoignez le groupe Facebook
- P. 26 Courrier adhésion



Un **nouveau service** de
protection juridique
inclus dans la cotisation
OPEF / UNPF / SPEF

Depuis mai 2019, l'OPEF propose à tous ses adhérents, et donc à tous les adhérents de l'UNPF et du SPEF de souscrire à un service de protection juridique. Ce service est désormais inclus dans votre cotisation de 250€/an.

But de cette assurance

- Vous procurer l'assistance d'un service juridique spécialisé si vous êtes l'objet d'une réclamation que vous estimez injustifiée ou si vous avez subi un préjudice du fait d'un tiers (sous réserve que l'importance financière de ce préjudice soit d'au moins 600 € lorsque c'est vous qui réclamez une indemnisation ou le paiement d'une dette).
- Vous rembourser dans le cas où il y a un procès, les honoraires d'avocats et les frais de justice.



Les litiges garantis

La garantie sera notamment acquise dans le cas où le litige vous opposerait à :

- Un client (créance impayée).
- Un fournisseur de marchandises (erreur de facturation, non-respect de livraison, refus de vente...).
- Un vendeur de matériel (vice caché...).
- Un entrepreneur, un artisan (travaux de construction, d'aménagement de magasin, de réparations...).
- Votre propriétaire (entretien de l'immeuble, loyer, bail...).
- Vos voisins (trouble, mitoyenneté).
- L'administration (y compris l'administration fiscale), les services publics, les collectivités locales, la Sécurité Sociale.
- Une banque, un organisme de leasing.
- Un de vos employés.

Par contre sont exclus, entre autres :

- Les litiges de la vie privée.
- Ceux liés à la détention de parts sociales ou de valeurs mobilières.
- Les conflits entre associés.
- Les litiges entre deux adhérents bénéficiaires de la garantie.
- Les litiges liés à une faute intentionnelle ou tromperie.

En outre, la garantie accordée ne vise que la prise en charge des frais nécessités par l'exercice de la défense ou du recours, en aucun cas celle des indemnités ou amendes.

Montants assurés (hors taxes)

L'assureur participe à la prise en charge des frais et honoraires de l'avocat saisi pour défendre les intérêts de l'adhérent dans la limite des plafonds et montants garantis mentionnés au contrat.

Exemples de plafond de remboursement de frais et honoraires d'avocat :

- Tribunal de police (sans constitution) : 600 €
- Tribunal d'instance : 904 €
- Tribunal de grande instance, administratif, commercial, prud'hommes, baux commerciaux : 1 202 €
- Instance européenne : 3 010 €



- Appel : 1 657 €
- Cassation, Conseil d'Etat : 2 560 €
- Assistance devant commission administrative : 375 €
- Assistance à expertise ou instruction : 300 €

Plafond maximum par dossier pour l'ensemble des honoraires et frais : 37 628 €

Les frais de médiation de la consommation (article L152-1 du Code de la consommation) sont pris en charge à concurrence de :

- 60 € HT pour l'e-médiation (par l'intermédiaire d'une plate-forme sous supervision d'un médiateur),
- 300 € HT pour une médiation sur mesure avec présence des parties.

Les sommes indiquées sur ce document sont valables pour l'année 2019. Elles sont indexées et varient chaque année.

Que faire en cas de litige entrant dans le cadre de la garantie ?

- Déclarer le litige dès sa survenance et tout particulièrement dans le cas de délivrance d'une assignation vous citant à comparaître devant le Tribunal à très bref délai.
- Communiquer la photocopie des différents éléments sur lesquels vous fondez votre recours ou votre défense (constat d'huissier, acte notarié, témoignages...) et plus généralement photocopies de toutes les pièces utiles à l'examen et au suivi de votre affaire.

NE PAS SAISIR DIRECTEMENT UN AVOCAT OU UN EXPERT : les frais déjà engagés ne seraient pas remboursés. La MAPA se chargera des démarches en concertation avec vous. Vous disposez en effet du libre choix de l'avocat (la prise en charge des honoraires étant plafonnée comme indiqué au recto de cet imprimé).

Qui peut-adhérer ?

Les non-adhérents doivent adhérer à l'UNPF OU AU SPEF pour pouvoir bénéficier de cette assurance. Retrouvez en page 23 un bulletin d'adhésion UNPF ou SPEF.

Si vous êtes déjà adhérent à la MAPA et déjà adhérent à l'UNPF ou au SPEF : il n'y aura pas de double cotisation. Informez-nous de votre adhésion à communication@poissonniers.com.

Nous contacterons pour vous la MAPA pour que l'assureur réalise un avenant avec une diminution de la cotisation du contrat lié à la garantie Protection Juridique.

En souscrivant à la protection juridique par l'UNPF/SPEF/OPEF, les Artisans Poissonniers sont appuyés par leur Organisation Professionnelle qui peut agir en faveur d'un avancement des dossiers.



Pour tout ce qui concerne cette garantie, vous pouvez contacter :

MAPA Rungis
28 rue de la Tour
94150 RUNGIS CÉDEX
rungis@mapa-assurances.fr
Tél. : 01 49 79 16 00



Dispense de formation *hygiène obligatoire* pendant 3 ans à compter de la date d'obtention de certains diplômes

Compte tenu du fait que nos jeunes diplômés sont particulièrement au fait des obligations en matière d'hygiène, l'OPEF a conjointement décidé avec les partenaires sociaux de dispenser pendant 3 ans certains diplômés de la formation hygiène obligatoire. Sont concernés les personnes diplômées d'un Baccalauréat professionnel "Poissonnier - Écailler - Traiteur" ou d'un CAP "Poissonnier- Écailler" ou d'un "CQP préparateur-vendeur en produits de la mer et Responsable-adjoint d'un point de vente". La dispense vaut pendant 3 ans à compter de la date telle qu'elle figure sur leur diplôme.

Les avenants n°56 et n°68 à la convention collective instituent une formation hygiène obligatoire dans la branche pour "l'ensemble des personnels de toutes les entreprises relevant de son champ conventionnel et ayant contact avec les produits aquatiques". En outre, ces textes prévoient que cette formation doit être renouvelée tous les 3 ans.

Or, à la lecture des dispositions conventionnelles, il semble que les personnes titulaires d'un des diplômes de la profession - qui pourtant acquièrent des compétences approfondies en matière d'hygiène - aient néanmoins l'obligation de suivre une formation hygiène si l'on s'en tient à

l'énoncé des textes.

Sont concernés, les diplômés des formations spécifiques de la poissonnerie : Baccalauréat professionnel "Poissonnier-Écailler-Traiteur", CAP "Poissonnier-Écailler" et désormais les CQP "préparateur-vendeur en produits de la mer" et "Responsable-adjoint d'un point de vente", vis-à-vis de la formation "hygiène" obligatoire prévue par la branche.

Afin de lever cette incertitude, la Commission Paritaire Permanente de Négociation et d'interprétation décide par le présent avenant à la convention collective nationale, que les personnes diplômées d'un des trois titres présentés ci-dessus (Baccalauréat professionnel "Poissonnier- Écailler -Traiteur", CAP "Poissonnier- Écailler" et CQP préparateur-vendeur en produits de la mer et Responsable-adjoint d'un point de vente) soient dispensées de la formation hygiène obligatoire de branche pendant une durée de 3 années à compter de la date telle qu'elle figure sur leur diplôme.

L'avenant prévoit en outre, qu'en cas de contrôle le titulaire puisse présenter à l'administration le titre dont il est détenteur.

Extension de la garantie rente éducation

L'OPEF travaille quotidiennement avec les partenaires sociaux pour améliorer la Convention Collective. À ce titre, elle a signé un avenant qui permet d'étendre la garantie rente éducation en incluant dans son champ d'application les apprentis jusqu'à 30 ans.

Précisément, voici le nouvel article de la convention collective

"En cas de décès d'un salarié, il est versé au représentant légal des enfants à charge **une rente éducation calculée en pourcentage des salaires** ayant donné lieu au calcul du capital décès ci-dessus soit :

- **8 % du salaire annuel brut avec un montant minimum annuel de 1440 € par enfant jusqu'à 12 ans.**

- **12 % du salaire annuel brut avec un montant minimum annuel de 2 160 € par enfant jusqu'à 18 ans (ou 26 ans en cas de poursuite d'études ou jusqu'au 30ème anniversaire du bénéficiaire en cas de contrat d'apprentissage).**"

Le présent avenant a été conclu pour une durée indéterminée et est rentré en vigueur au 1er janvier 2019.

La convention collective définit le *travail de nuit*

Le travail de nuit fait l'objet de règles spécifiques qu'il convient d'appliquer. Dans son travail de dialogue social, l'OPEF a signé un avenant à la Convention Collective de la poissonnerie pour définir et préciser ces règles.

Le recours au travail de nuit est nécessaire dans nos métiers. La vente de produits de la mer par des Artisans Poissonniers doit garantir la qualité et la fraîcheur. Il en va de notre savoir-faire, de notre réputation mais aussi d'une question de santé publique.

Pour autant, la mise en place du travail de nuit doit garantir la protection des salariés concernés contre tout risque supplémentaire pour leur santé et leur donner la possibilité de poursuivre leurs responsabilités familiales.

Le recours au travail de nuit doit donc être exceptionnel et doit considérer les obligations en matière de protection de la santé et de la sécurité des personnels concernés.

Ainsi, la convention collective de la poissonnerie stipule :

Article 1^{er} - Définition du travail de nuit

Définition du travail de nuit :

Est réputé travail de nuit le travail accompli entre 21 heures et 6 heures du matin.

Typologie des travailleurs de nuit :

Travailleur habituel de nuit

Le travailleur habituel de nuit est le salarié qui accomplit :

Soit, selon son horaire habituel, au moins 2 fois par semaine, au moins 3 heures de son temps de travail effectif quotidien entre 21 heures et 6 heures du matin.

Soit au minimum 220 heures de travail effectif de nuit, au cours de l'année civile.

Travailleur occasionnel de nuit :

Le travailleur occasionnel de nuit est le salarié qui accomplit son temps de travail entre 21 heures et 6 heures du matin et qui ne respecte pas les critères définissant le travailleur habituel de nuit.

Article 2 - Contreparties en repos au profit des travailleurs habituels de nuit

Les salariés ayant le statut de travailleur habituel de nuit bénéficient d'un repos qui ne peut être inférieur à une journée de repos compensateur pour 220 heures de travail de nuit effectuées pendant une année civile

Les heures de nuit payées au-delà de cette limite donnent droit à un repos supplémentaire dont la durée est établie selon le tableau ci-dessous :

220 à 690	Heures	1	Jour
691 à 1150	Heures	2	Jours
1151 à 1380	Heures	3	Jours
1381 à 1610	Heures	4	Jours
1611 à 1840	Heures	5	Jours
1841	Heures	6	Jours

Les modalités de prise du repos sont négociées de gré à gré. À défaut l'employeur fixe les dates.

Pour les cadres au forfait jours, il sera recherché dans chaque entreprise un accord de gré à gré pour transposer à leur statut les avantages ci-dessus exposés, à défaut l'employeur fixe les modalités. La rémunération devra transposer les majorations pour le travail de nuit au prorata du temps de travail effectué la nuit, qui fera l'objet d'un avenant écrit au contrat de travail.

Article 3 - Contreparties en rémunération au profit des travailleurs de nuit

Tout salarié travaillant habituellement de nuit a droit à une majoration de 20 pour cent (%) de la rémunération d'un salarié de même catégorie et de coefficient identique travaillant le jour, pour chaque heure travaillée entre 21 heures et 6 heures du matin.

Tout salarié travaillant occasionnellement de nuit a droit à une majoration de 25 pour cent (%) de chaque heure travaillée entre 21 heures et 6 heures du matin. Cette majoration est portée à 40 pour cent(%) si le travail occasionnel de nuit est demandé par l'employeur la veille où le jour même de son exécution.



Article 4 – Dérogation à la durée du travail

La durée quotidienne du travail de nuit ne pourra excéder 8 heures.

Il pourra être dérogé à cette limite en cas de circonstances exceptionnelles sur autorisation de l'inspecteur du travail, après consultation des délégués syndicaux et après avis du comité social et économique.

Dans les entreprises concernées la durée hebdomadaire moyenne du travail des personnels de nuit, calculée sur une période quelconque de 12 semaines, ne peut dépasser 42 heures.

Article 5 – Protection de la maternité et de la vie familiale

Toute salariée en état de grossesse médicalement constaté doit être affectée à un poste de jour pendant la durée de sa grossesse dès lors qu'elle en fait la demande.

En outre, l'organisation du travail de nuit devra s'assurer que la répartition des horaires de travail demeure compatible avec les responsabilités familiales et sociales des travailleurs de nuit, notamment en ce qui concerne les moyens de transport.

L'entreprise s'assurera notamment que, lors de son affectation à un poste de nuit, le travailleur de nuit dispose d'un moyen de transport disponible au début et à la fin de son poste.

Les travailleurs de nuit bénéficient d'une priorité pour occuper un poste de jour.

Article 6 – Protection médicale

Une surveillance médicale particulière sera réservée aux travailleurs de nuit. Le salarié devra bénéficier de 2 (deux) visites par an auprès du médecin de travail. Le temps de visite sera rémunéré sans perte de revenu.

Lorsque l'état de santé du travailleur de nuit constaté par le médecin du travail ne lui permet plus, à titre définitif ou temporaire le travail de nuit, il doit lui être proposé à titre définitif ou temporaire une mutation sur un poste de jour correspondant à sa qualification et aussi comparable que possible à son poste antérieur.

Article 7 – Égalité professionnelle entre les hommes et les femmes

L'embauche à un poste comprenant une période nocturne ou la mutation d'un poste de jour vers un poste de nuit ou

inversement ne peut faire l'objet de discrimination entre les femmes et les hommes.

Article 8 – Droit à la formation professionnelle continue

Dans la mesure où une formation ne peut être effectuée que de jour, elle fera l'objet d'une rémunération sans perte de revenu.

Aucun salarié ne pourra se voir refuser l'accès à une formation professionnelle continue sur le fait de l'incompatibilité de la formation avec son horaire de travail.

Les formations dispensées devront en outre respecter les dispositions de L'article L. 3132 du Code du travail relatif au temps de repos obligatoires hebdomadaires et journaliers

Article 9 – Temps de pause

En cas de 6 heures de travail consécutif dont 4 heures de nuit, une pause rémunérée de 20 minutes est accordée.

Le temps de pause continu ou discontinu est rémunéré.

Article 10 - Durée et modalités de révision et de dénonciation de l'accord

Le présent avenant est conclu pour une durée indéterminée.

ATTRACTIVITÉ :
AUGMENTATION DES VENTES

CONSERVATION :
T° À CŒUR <4°C

0 PERTE DE POIDS
PENDANT L'EXPOSITION

LES PRODUITS SONT FRAIS
TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



Étude disponible sur simple demande



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

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



norsea

*A l'écoute
de la poissonnerie*

Une réponse «sur-mesure»
à vos besoins quotidiens

*filets de poisson blanc, dos de cabillaud,
soles, turbots, coquilles saint-jacques,
saumons...*

11 Rue Alexandre Adam - Gare de Marée - 62200 Boulogne sur Mer
Tél : +33(0)3 21 83 00 06 Fax : +33(0)3 21 87 01 25

gregory.fulgueiras@norsea.fr

www.norsea.fr

Rapprochement des branches de la *poissonnerie* et de la *boucherie*

L'OPEF a entamé un rapprochement entre la branche de la poissonnerie et celle de la boucherie. Pourquoi ? Une nécessité légale, mais aussi une communauté d'intérêts. Silvère MOREAU, Président de l'OPEF, nous fait part de sa vision sur les chantiers en cours. Voici son discours :

Je suis artisan poissonnier, je suis chef d'entreprise sur l'île de Ré et après une première partie de carrière dans la communication, j'ai repris une exploitation familiale.

J'ai compris l'importance d'agir pour le métier, aussi, j'ai décidé, il y a plusieurs années de m'investir dans la représentation des intérêts des artisans. Il y a deux ans, j'ai accédé à la présidence de l'UNPF, une des deux fédérations existant au niveau national.

Certains d'entre vous s'en souviennent peut-être, la représentation patronale de la poissonnerie était alors fortement divisée et inefficace. Il s'agissait avant tout et comme souvent d'un problème « d'hommes ». **Nous avons su, dans l'intérêt de la profession, mettre fin à nos dissensions.**

Nous avons décidé de la constitution d'une nouvelle entité commune, dont le

conseil d'administration, composée paritairement par des représentants des deux confédérations historiques, m'a confié la présidence. **Cette entité, l'Organisation des Poissonniers écaillers de France, l'OPEF concrétise notre alliance.**

Notre profession est désormais unie et pleinement mobilisée dans la défense des intérêts de nos entreprises.

Dès 2020, avec le support des deux confédérations historiques, l'OPEF ira seule chercher la représentativité dans notre branche.

Le chemin pour y arriver a été sinueux, mais nous sommes au bout du processus, et il s'agit d'une avancée réelle pour la profession. Il nous faut maintenant agir, être efficace et progresser dans la défense des intérêts que nous représentons.

Ce dernier point m'amène tout naturellement à la question du rapprochement.

Pourquoi un rapprochement ?

Il y a le cadre légal sur lequel il convient de dire deux mots, mais il y a surtout la conviction que le progrès passe par ce



chemin. Le cadre légal

La « loi Travail » et l'ordonnance du 22 septembre 2017 relative au renforcement de la négociation collective ont ordonné une diminution du nombre de branches professionnelles. Nous devons nous regrouper. Charge à nous de maîtriser les processus imposés pour faire valoir au mieux les intérêts de la poissonnerie.

Si notre branche – 3 000 entreprises pour 8 000 salariés environ – est à brève échéance très directement concernée par la volonté exprimée par l'exécutif d'en réduire le nombre ; cette seule raison de rester maître de son destin pourrait constituer **une justification suffisante de se rapprocher d'une profession avec laquelle nous avons des liens forts et des intérêts communs.**

Mais notre motivation pour agir ne reposait pas sur **cette obligation légale qui nous poussait mais ne nous tirait pas.**



Le progrès passe par ce chemin

Le président GUIHARD et moi-même avons la conviction, que le rapprochement entre nos branches serait source de synergie, dans tous les domaines que nous avons à traiter.

Nous avons considéré que **nos métiers sont des métiers frères, aux gestes, à l'histoire, aux outils similaires**. Nos professions rencontrent les mêmes enjeux et font face aux mêmes défis. Nous avons énormément à partager. **Nos problématiques sont communes**, que ce soit :

- En matière de formation et d'apprentissage,
- De défense des intérêts des artisans,
- D'avancées de la protection sociale via nos régimes de branches,
- De préservation de nos spécificités, notamment dans la défense de nos savoir-faire artisanaux,
- De porter ensemble, une parole commune et forte, dans les négociations de branche ou vis-à-vis du gouvernement,
- Plus récemment, dans la lutte qui nous oppose désormais aux « extrémistes alimentaires »

Ce rapprochement nous rendra plus efficaces. Nous allier nous permettra de mutualiser nos forces et de faire face ensemble, en concertation, aux défis auxquels nos professions auront à faire face.

Aujourd'hui : **le rapprochement et la fusion des branches,**

Demain : **une représentativité renforcée**, une formation professionnelle améliorée, nos intérêts mieux défendus.

Ce rapprochement nous permettra enfin d'offrir **plus de services aux professionnels** ce qui est une des raisons d'être de nos organisations.

Nous mutualisons déjà – et depuis de nombreuses années – l'ACOTA qui gère la collecte des fonds afférents au paritarisme, mais le champ des possibles est en réalité beaucoup plus large. Dans un monde où il faut intervenir sur tous les sujets, tout le temps et communiquer, être isolé n'est pas une option et ensemble



nous sommes plus forts. Il est à ce titre possible de considérer que le chemin de rapprochement que nous engageons, amènera à terme, d'autres métiers à se joindre à nous. La porte n'est pas fermée, nous montrons le chemin.

Voilà en quelques mots résumé les deux sujets sur lesquels je souhaitais intervenir. Je terminerai en ajoutant que je considère que pour la poissonnerie, **ce rapprochement est une chance. La chance d'aller de l'avant en nous joignant à une branche solide à laquelle nous souhaitons apporter notre juste contribution.**



Prévoyance et frais de santé

L'OPEF travaille avec l'APGIS
aux côtés des poissonniers-écaillers

L'OPEF agit quotidiennement avec les partenaires sociaux et l'APGIS pour améliorer le quotidien des Artisans Poissonniers Écaillers, que ce soit en termes de prévoyance, frais de santé, incapacité/invalidité ou encore par la création d'un fonds social. Rencontre avec l'APGIS pour présenter les évolutions en cours.

Silvère Moreau, en visite à l'APGIS le 20 mai y décrit **"L'âme d'une petite entreprise."** Il explique : "Je suis impressionné de retrouver à l'APGIS la flexibilité, l'agilité et l'aspect humain typique de nos entreprises artisanales."

Un partenaire historique

L'APGIS est partenaire de la branche de la poissonnerie depuis 1988. Aujourd'hui plus de 90 % des poissonneries agissent avec l'APGIS, soit près de 2500 entreprises et presque 7000 salariés. Cette longévité est le fruit d'une relation de proximité entre cet organisme, les partenaires sociaux et les entreprises. Ce dialogue est bénéfique : **le régime des frais de santé et de la prévoyance évoluent constamment grâce aux remontées des artisans poissonniers qui font part de leurs besoins.**

L'APGIS, qui interagit aussi auprès d'autres branches comme celle de la boucherie, est ainsi **force de proposition pour l'artisanat.**

Une relation de proximité

À l'APGIS, l'artisan poissonnier-écailler n'est pas en lien avec une énorme plateforme téléphonique. C'est tout l'inverse ! Les bénéficiaires dialoguent souvent avec Kattia Varela-Halls et Franck Mallet, en charge de notre branche. Kattia nous le confie "Nous ne sommes pas seulement un numéro de téléphone. Je suis au quotidien en contact avec les poissonniers depuis plus de 10 ans. Nous oeuvrons pour leur proposer des offres sur-mesure. Ils travaillent beaucoup. **Nous sommes là pour leur faciliter la vie et non leur rajouter du travail.**"

Frais de santé améliorés

Depuis le 1er janvier 2019, **les garanties de frais de santé se sont améliorées**, notamment pour celles concernant les implants dentaires. **Des avantages en plus mais des tarifs inchangés !**

Voici une liste non exhaustive des améliorations

- **Implant dentaire** (pilier implantaire et implant) : 1 000 € par implant dans la limite de 3 par an et par bénéficiaire.
- **Actes de médecine alternative non remboursés par la Sécurité sociale** ostéopathie, chiropractie, acupuncture, étio-pathie, bilan nutritionnel : 50 € par séance dans la limite de 3 séances par année civile et par bénéficiaire.
- **Optique**
Verre complexe : 135 € par verre
Verre hypercomplexe : 185 € par verre
- **Hospitalisations Chirurgicales** (Établissements Publics ou Privés) Honoraires (Chirurgiens, Anesthésistes & autres) : 200 % BR (180 % BR si praticien NON OPTAM ou NON OPTAM-CO)
Frais de séjour : 200 % BR

Garantie incapacité invalidité

À la suite de ces discussions avec les partenaires sociaux, les garanties concernant **l'arrêt de travail (incapacité/invalidité)** ont été améliorées. Elles seront applicables au 1er juillet 2019

CAP Poissonnier Ecailler et BAC PRO Poissonnier Ecailler Traiteur

Formations en contrat d'apprentissage ou contrat
de professionnalisation en 1, 2 ou 3 ans

Bénéficiez d'aides financières et d'exonération totale ou partielle des charges sur le salaire



Artisans Poissonniers, formez un(e) apprenti(e) et transférez votre savoir-faire !



CFA de la Ville de Lorient - 02 97 35 31 80 - mail : cfa@mairie-orient.fr



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



En version BIO

NOS 100G SE TRANSFORMENT EN 60G



Du 25g au 2,5kg

DLC DE 40 JOURS - 30 JOURS GARANTIS

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

S.A.R.L LES SAUCES MORIN - Z.A ECO2RIEUMAS - 81150 MARSSAC SUR TARN

05 63 43 08 47 - WWW.LESSAUCESMORIN.COM



Conserverie Artisanale Sétoise
Azais-Polito
Spécialités Fines de Poisson depuis 1963

Une gamme PREMIUM de 60 spécialités
de Poisson élaborées dans le Respect
du Goût et des Traditions
de l'Artisanat Français
afin de satisfaire
votre Exigeante Clientèle

Notre meilleure publicité,
faire Goûter nos produits !
Contactez nous au
04 67 51 89 82
pour recevoir « gratuitement »
Notre TRIO Gourmand
SOUPE DE POISSON
Rouille & Croûtons

LAISSER VOUS
TENTER !

Gamme vendue
en EXCLUSIVITE
dans les commerces
spécialisés

AZAIS-POLITO
Des produits
au rendez-vous du Goût depuis 1963!

www.azais-polito.fr
contact@azais-polito.fr

GARANTIE EN CAS D'ARRÊT DE TRAVAIL

INCAPACITÉ TEMPORAIRE

Versement d'une indemnité journalière, y compris celle servie par le Régime Obligatoire, égale à :

	SALAIRE DE RÉFÉRENCE (TRANCHES A ET B)
• VIE PRIVÉE	70%
• VIE PROFESSIONNELLE (accident du travail et maladie professionnelle)	90%

DÉLAI DE FRANCHISE : L'indemnité journalière est versée en relais de la Garantie maintien de salaire si le Participant à plus d'un an d'ancienneté ou, dans le cas contraire, après une période d'arrêt de travail continue de 60 jours.

INCAPACITÉ PERMANENTE TOTALE OU PARTIELLE

Versement d'une rente, y compris celle servie par le Régime Obligatoire, égale à :

	SALAIRE DE RÉFÉRENCE (TRANCHES A ET B)
• 2 ^{EME} OU 3 ^{EME} CATÉGORIE D'INVALIDITÉ • TAUX D'INCAPACITÉ PERMANENTE > OU = 66 %	70%
• 1 ^{ERE} CATÉGORIE D'INVALIDITÉ • TAUX D'INCAPACITÉ PERMANENTE > OU = 33 % ET < 66 %	2/3 de la rente fixée au-dessus

En cas d'arrêt de travail, le cumul des sommes versées par l'Institution, le Régime Obligatoire (les sommes versées par le Régime Obligatoire étant entendues brutes de contributions sociales), l'Entreprise adhérente, le cas échéant, notamment au titre d'une activité professionnelle à temps partiel, et tout autre revenu de remplacement, ne peut conduire le Participant à percevoir plus de 100 % du salaire de référence NET : le dépassement éventuel réduit d'autant la Prestation garantie.

Fond social

L'OPEF, les partenaires sociaux et l'APGIS ont mis en place un fond d'action sociale spécifique à la branche de la poissonnerie.

Son but ? **Apporter une aide financière en cas de difficulté.** Il peut s'agir d'un dépassement important des frais remboursés ou bien lors d'évènement de la vie où l'on rencontre des situations personnelles difficiles avec, par exemple, un parent dépendant qui nécessite une aide à domicile. **L'aide accordée prend en compte les ressources et la situation financière de l'assuré.**

Pour pouvoir en bénéficier l'artisan doit constituer un dossier auprès de l'APGIS qui présentera par la suite la demande à la commission paritaire de la branche professionnelle de la poissonnerie.

Pour constituer ce dossier, **contacter le service d'action sociale au 01 49 57 45 30.**

100 % santé

L'OPEF, dans ses échanges avec les partenaires sociaux, a été précurseur en initiant la mise en place du 100 % santé voulu par le gouvernement. Pour rappel, l'objectif annoncé est d'atteindre un reste à charge nul d'ici 2023 en optique, dentaire et audioprothèses sans pour autant peser sur l'évolution des tarifs des assurances complémentaires au-delà de l'évolution tendancielle observée. Toutefois, il ne s'agit pas d'une prise en charge intégrale sur tous les coûts mais sur un panier de prestations nécessaires et de qualité. C'est ce qu'on appelle le « panier de soins 100 % Santé » qui correspond à une liste prédéfinie d'actes et soins pris en charge intégralement par l'assurance maladie et les complémentaires santé. **Ce nouveau régime commencera à s'appliquer à partir du 1er janvier 2020.**

Avec l'APGIS, agissons pour la poissonnerie.

Contact APGIS
k.varela@apgis.com
f.mallet@apgis.com



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



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

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

APGIS

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



Faut-il avoir un CAP pour ouvrir une poissonnerie ?

L'OPEF répond quotidiennement aux questions de ses adhérents. L'une des questions récurrentes, notamment pour ceux qui souhaitent s'installer, est de savoir s'ils doivent être détenteurs d'un CAP. Réponse :

Cette question est traitée dans plusieurs textes légaux :

1. L'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat :

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexteArticle.do?cidTexte=JORF-TEXT000000193678&idArticle=L-EGIARTI000006513344&date-Texte=19960706&categorieLien=cid>

Celui-ci prévoit :

I. - Quels que soient le statut juridique et les caractéristiques de l'entreprise, ne peuvent être exercées que par une **personne qualifiée professionnellement ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci les activités suivantes :**

[...] la préparation ou la fabrication de produits frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie et **poissonnerie**, ainsi

que la préparation ou la fabrication de glaces alimentaires artisanales ;

2. Le décret n° 2017-767 du 4 mai 2017 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORF-TEXT000034598573&categorieLien=id>

Celui-ci prévoit dans son article 2 :

« I.-Les personnes qui exercent un métier ou une partie d'activité relevant de l'une des activités mentionnées aux neuf premiers alinéas du I de l'article 16 de la loi du 5 juillet 1996 susvisée ou tout ou partie du métier de coiffeur à domicile ou qui en contrôlent l'exercice par des personnes non qualifiées **doivent être titulaires d'un certificat d'aptitude professionnelle, d'un brevet d'études professionnelles ou d'un diplôme ou titre de niveau égal ou supérieur homologué ou enregistré lors de sa délivrance au répertoire national des certifications professionnelles institué par l'article L. 335-6 du code de l'éducation.**

“Ces diplômes ou titres doivent attester d'une qualification dans le métier ou dans la partie d'activité en cause. ” ;

L'article 8 précise la condition des 3 années d'expérience professionnelle dans le domaine pour être qualifié en l'absence de diplômes :

“2° Qu'il a exercé effectivement le métier ou la partie d'activité en cause dans l'un de ces Etats pendant trois années.

En conclusion, **le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un CAP, ou de 3 ans d'expérience professionnelle, mais il dispose de la possibilité, s'il ne vérifie aucune de ces conditions, de recruter un salarié avec CAP ou vérifiant la condition d'expérience.**

Le Cerfa relatif à la justification de qualification professionnelle artisanale reprend et mentionne précisément ces dispositions. Si le chef d'entreprise ne possède lui-même pas le diplôme nécessaire il dispose de la possibilité de **“s'engager à recruter un salarié qualifié et à fournir dans le délai de trois mois à compter de l'immatriculation de l'entreprise une copie du contrat de travail et des pièces justifiant de la qualification du salarié (ne peut être rempli que lors de l'immatriculation au répertoire des métiers)”**.

En tant qu'adhérent à l'OPEF (via l'UNPF, le SPEF ou la SCAPP), vous bénéficiez d'une écoute et de conseils.



PROVIVIERS

au cœur de l'océan

- Aquariums
- Viviers
- Ingénierie



4 rue Le Verrier - Zac de Belle Aire Sud
17440 AYTRÉ
Tél. 05 46 34 29 57 - Fax 05 46 34 24 55
e-mail : contact@proviviers.fr Site internet : www.proviviers.fr

fungeo



Fabricant et créateur de style depuis 1992



REMORQUE DE MARCHÉ

Visitez notre site
www.sofinox.com

CUISIMER

Cuiseur à crustacés
idéal pour les marchés
et boutiques



AGENCEMENTS de MAGASINS et STANDS MARCHÉ - CONSTRUCTEUR et INSTALLATEUR

Rue Augustin Fresnel - 17184 PERIGNY Cedex - Tél. 05 46 44 26 77 - Fax : 05 46 44 26 70 - sofinox@wanadoo.fr



Activités socio-culturelles pour les artisans et leurs salariés : *Proximeo*

Les activités socio-culturelles ne sont plus réservées aux salariés des grandes entreprises. Avec PROXIMEO, les chefs d'entreprises de l'artisanat et leurs salariés peuvent bénéficier de nombreuses réductions. L'OPEF soutient la démarche.

Proximeo est **un dispositif national** qui permet de profiter d'offres avantageuses en matière de culture et de sport.

Mis en place par le dialogue social entre l'U2P et les partenaires sociaux, Proximeo se concrétise par un site Internet <https://www.proximeo-france.fr> et une application mobile qui délivrent :

- **une inscription gratuite pour les salariés et chefs d'entreprise de l'artisanat,**

- **des offres avantageuses (jusqu'à -70%) en matière de voyages, de culture, de sports, de loisirs, ainsi que des chèques vacances.**

La plateforme est accessible aux Artisans Poissonniers et à l'ensemble des branches relevant de l'Accord du 12 décembre 2001 relatif au développement du dialogue social dans l'artisanat.

Près de 3 millions de bénéficiaires sur l'ensemble du territoire (salariés, ayant droits familiaux et chefs d'entreprise) sont attendus !

Rendez-vous sur <https://www.proximeo-france.fr>

REJOIGNEZ LA FILIÈRE PÊCHE FRANÇAISE



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

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

 Une pêche issue de bateaux français

 Une qualité et une fraîcheur optimales

 Des engagements pour une pêche plus durable et responsable

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

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

 pavillonfrance@francefilierepeche.fr

 01 84 16 37 20

Chez votre artisan poissonnier

PAVILLON FRANCE
La marque des produits
de la pêche française



Concours

“Un des Meilleurs Apprentis de France Poissonnier, Ecailler, Traiteur” 2019

Le 34^e Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Session 2019 - Promotion Monsieur Roger SEVENO, s'est tenu le 24 juin au CFA de Lorient. Réservé aux jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro), le concours est organisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France sous l'égide du Ministère du Travail et de la Formation professionnelle et du Dialogue Social, et du Secrétariat d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat et de la Consommation et de l'Économie Sociale.

Cette nouvelle génération représente autant de MOF potentiels. Et c'est à travers cette solidarité intergénérationnelle que les MOF assurent la transmission de savoir-faire exceptionnels et la promotion de notre métier.

Les épreuves ont abouti à la nomination de 3 lauréats :

- Luck Seyssel, du CFA de Lorient
- Dylan Rouillon-Bourlett, du CFA de Rungis
- Faizdine Daoudou du Cifam de Loire Atlantique

L'OPEF, représentée par son secrétaire Romaine Do Nascimento, lui-même MAF était présente pour la nomination. L'OPEF félicite les lauréats et l'ensemble des candidats pour détermination et leur travail.

Les épreuves

Compétences évaluées :

- Appréciation des techniques et du professionnalisme concernant les diverses préparations à réaliser.
- Le respect des règles d'hygiène conformément à la législation en vigueur.
- L'organisation du travail.
- Connaissances générales du métier.

Première épreuve : Épreuve écrite de connaissances générales de type Q.C.M.

- Épreuve sur 20 points
- Durée : 20 minutes

L'épreuve écrite est un questionnaire qui s'appuie sur le référentiel C.A.P poissonnier, écailler.

Les thèmes choisis sont :

- La pratique professionnelle.
- La technologie professionnelle.
- Les sciences appliquées.
- La connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social.

Deuxième épreuve : Épreuve orale de type simulation de vente

- Épreuve sur 60 points

- Durée : 15 minutes par candidat

Cette épreuve pratique et oral consiste, à partir de produits aquatiques présentés sur un étal, à évaluer l'aptitude du candidat à présenter une information sur les produits conformément à la réglementation en vigueur et à réaliser un acte de vente en autonomie (accueillir, conseiller, répondre aux éventuelles questions du client, proposer des ventes supplémentaires, peser, emballer, encaisser).

Troisième épreuve : Filetage

- Épreuve sur 60 points
- Durée : 1 heures 45

Quatrième épreuve: Plateau de fruits de mer

- Épreuve sur 40 points
- Durée : 45 minutes

Cinquième épreuve : Préparation culinaire

- Épreuve sur 40 points
- Durée : 2 heures

Durée totale du concours : 5h05

Sur le chemin de l'innovation ...



EUROMAG
VÉHICULES MAGASINS

FABRICATION FRANÇAISE

REPRISES LOCATION FINANCEMENT

REMERQUES - CAMIONS
MARCHÉS - TOURNÉES
NEUF - OCCASION

Depuis 1964



EUROMAG • ZA Le Roule • BP 26 • 42360 Panissières • France
Tél. +33 (0)4 77 28 65 33 • www.euromag-magasin.com



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

Caviar de France - Moulin de la Cassadotte - 33380 Biganos
Téléphone: 05 56 82 64 42 - E-mail: contact@caviardefrance.fr - www.caviardefrance.fr

Océan délices

Traiteur Côté Mer
L'Art du beau et du bon



Au service des poissonneries depuis 20 ans



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



OCEAN DELICES - 4 rue Pierre Rémoieux - 62200 Boulogne-sur-Mer.
Tel : +33(0)3.21.91.55.27 - Fax : +33(0)3.21.91.88.31
e-mail : oceandelices@wanadoo.fr Site internet : www.oceandelices.com



Baisse en valeur *des ventes en criées*

Conjoncture sur les quatre premiers mois 2019 : des ventes en criées stables en volume et en légère baisse en valeur, avec une situation contrastée selon les différentes façades.

Concernant les halles à marée, **le prix moyen à la première vente en criée poursuit sa légère décline commencée en 2018** (- 4 % en quatre mois en 2019) en particulier sur les petits pélagiques, et plus globalement sur les façades Nord, Manche et Atlantique.

Les volumes mis en vente en halles à marée au cours des quatre premiers mois de 2019 restent stables par rapport à la même période de 2018 (avec - 0,2 %), pour une valeur des ventes en baisse de 4 %. À noter, cette relative stabilité des volumes masque des disparités de tendances entre espèces : **si les poissons blancs continuent leur baisse (- 11 %), les petits pélagiques enregistrent une**

forte hausse (+ 45 %). Les poissons fins voient également leurs débarquements se réduire de 8 %. Par zone géographique, **la façade Méditerranéenne confirme le rebond**, déjà observé l'an dernier, avec une hausse de 15 % des volumes vendus en criées. Sur les quatre criées méditerranéennes, seule celle de Port-La-Nouvelle voit ses débarquements baisser. **Les façades Bretagne sud et Atlantique sont en baisse**, respectivement de 5 % et de 1,5 %. Celles du Nord et de la Manche ont, à l'inverse, plutôt vu un afflux de débarquements en volume (respectivement + 5 % et + 1,5 %). **La façade Nord est tirée par Boulogne-sur-Mer (+ 8 %) ; la criée de Dunkerque ayant connu une forte baisse de ses débarquements (- 64 %). Les criées de la Cornouaille ont eu un début d'année difficile** aussi bien sur le front des débarquements (- 17 % au Guilvinec, - 15 % à Douarnenez, - 5 % à Audierne) que sur celui du chiffre d'affaires (- 14 % au Guilvinec, - 22 % à Douarnenez).

Baisse du CA pour l'artisanat de l'alimentation

L'économie de proximité maintient sa croissance durant le premier trimestre 2019 et par rapport au trimestre précédent. Toutefois, **l'artisanat de l'alimentation, dont la poissonnerie, se replie** et connaît une baisse de chiffre d'affaires de 2,5 %, comme au trimestre précédent.

L'artisanat est une grande famille qui regroupe des situations très inégalement. Dans sa globalité, le chiffre d'affaires de l'artisanat progresse de 1%, mais il est hissé **par l'artisanat du bâtiment (+3,5 %) et l'artisanat des travaux publics** qui enregistre une progression vigoureuse de 5 %.

L'artisanat de la fabrication (+0,5%) et l'artisanat des services (-1 %) connaissent une relative stabilité tandis que **l'artisanat de l'alimentation** ressent une diminution du chiffre d'affaires de 2,5 %.

Une famille de biotoxines marines émergentes, détectées dans des moules de lagunes

méditerranéennes

L'Anses a publié le 4 juin une expertise sur les pinnatoxines, une famille de biotoxines marines émergentes, détectées dans des moules de lagunes méditerranéennes.

L'Anses conclut ainsi à la possibilité d'un risque sanitaire lié à la consommation de coquillages contaminés par les pinnatoxines provenant des lagunes méditerranéennes et en particulier de la zone d'Ingril. Aujourd'hui, il n'y a pas de production conchyicole destinée à la commercialisation issue de cette zone. Néanmoins, l'Agence attire l'attention des pouvoirs publics sur la nécessité d'éviter toute consommation de coquillages provenant de cette zone.

Mettre en place la surveillance des pinnatoxines

Au vu de ces résultats, l'Anses préconise de prendre en compte ces toxines dans le cadre de la surveillance des zones de

production de coquillages. Elle recommande en particulier :

- de mettre en place une surveillance régulière de l'espèce *V. rugosum* et des concentrations de pinnatoxines dans les coquillages produits à Ingril et Thau ;
- d'établir une cartographie de l'implantation de l'espèce *V. rugosum* de toutes les zones conchyicoles des côtes métropolitaines en vue d'une surveillance en particulier dans les lagunes méditerranéennes.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français



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



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

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

La formation des artisans pérennisée jusqu'à la fin de l'année

Le FAFCEA, les Organisations Professionnelles qui l'administrent ainsi que les pouvoirs publics sont parvenus à identifier et mettre en oeuvre une solution permettant la reprise du financement de la formation professionnelle continue des chefs d'entreprise artisanale pour l'exercice 2019.

Cette reprise des engagements financiers concerne toutes les demandes reçues à compter du 16 mars 2019, ce qui signifie que les efforts déployés par l'ensemble des acteurs impliqués permettent d'éviter toute rupture de financement. La reprise de ces financements s'effectue sur la base de conditions révisées à consulter sur : www.fafcea.com



Critères applicables selon les procédures du FAFCEA en vigueur pour les dossiers reçus par le FAFCEA, complétés ou modifiés à compter du 16 mars 2019

2 FORMATIONS FINANÇABLES PAR STAGIAIRE ET PAR AN (à compter du 1 ^{er} janvier 2019)	Durée maximale (par stagiaire et par an)	Coût horaire maximum (Hors TVA non financée)	Formation sur site
STAGES TECHNIQUES			
Tous stages	50h	47€	Oui
STAGES PROFESSIONNELS			
Qualité	24h	15€	Oui
*Gestion et Management spécifique			Oui
*VAE (si la certification visée a une finalité professionnelle spécifique à un métier)	24h	15€	Oui
*STAGE TRANSVERSAL : tout stage auquel des artisans de différentes professions peuvent assister et/ou toute action de formation dont le programme présente un contenu tous publics. Toute demande de prise en charge doit être accompagnée d'une notification de refus de prise en charge par le Conseil de la formation de la CRMA compétente.			
Gestion et management (non spécifique métiers)	20h	17€	Non
Bureautique, Internet, Messagerie, Logiciels de gestion d'entreprise	20h	17€	
Culture générale, langues étrangères	20h	17€	
STAGES SPECIFIQUES AU FORFAIT : prise en charge forfaitaire			
Permis de conduire : C ou CE, C1, C1E, FIMO, EB, FCO	Prise en charge d'un permis par an et par entreprise dans la limite de 600€ maximum		
Préparation au MOF sur la totalité du cursus de formation	Forfait plafond maximum 6 000€, après avis des commissions techniques et validation par le Conseil d'Administration		
Formations à distance avec sessions de regroupement tous les items confondus	Forfait plafond maximum 2 000€, après avis des commissions techniques et validation par le Conseil d'Administration		
Formations diplômantes et certifiantes inscrites au RNCP <u>spécifiques au métier</u> . Pour le Brevet des Métiers seuls les modules professionnels sont pris en charge par le FAFCEA.	Prise en charge plafonnée à 5 000€ par action dans la limite d'un coût horaire maximum de 28€, après avis des commissions techniques et validation par le Conseil d'Administration et sous réserve que l'entreprise justifie d'une activité artisanale depuis 3 ans au jour de début de formation		
Formations diplômantes et certifiantes inscrites au RNCP : Reprise, transmission d'entreprise et gestion métier (GEAB, REAB, Entrepreneur Bâtiment)	Prise en charge plafonnée à 500 heures par action (y compris le positionnement ou l'évaluation préalable et l'accompagnement) et dans la limite d'un coût horaire maximum de 28€, après avis des commissions techniques et validation par le Conseil d'Administration		

ACTIONS DE FORMATION	DECISION
Action inférieure à 7 heures Formations hors du territoire national (sauf si elles ont un caractère de nécessité et qu'elles ne sont pas dispensées sur le territoire français ou qu'elles ne trouvent pas d'équivalent en France) Smartphone et Réseaux sociaux Formations diplômantes et certifiantes de niveau V (sauf pour les entreprises justifiant d'une activité artisanale depuis 3 ans au jour du début de la formation)	PAS DE PRISE EN CHARGE
Hygiène, Evaluation des risques, Allergènes-Etiquetage	8h maximum par intitulé de stage, par an et par entreprise (Stage technique)
Actions qualifiantes et diplômantes et celles visant la reconversion professionnelle du stagiaire : - Vers d'autres secteurs professionnels que celui de l'Artisanat, - A caractère économique/ santé.	Examen en Commission technique
Formations diplômantes et qualifiantes d'une durée supérieure à 500 heures	Fiche de positionnement du stagiaire obligatoire
Meilleur Ouvrier de France : Sont éligibles : Les Formations de perfectionnement nécessaires à la préparation du concours Les dépenses de fonctionnement relatives aux matières d'œuvres, fournitures, ingrédients utilisés exclusivement dans le cadre de la réalisation des sujets aux épreuves qualificatives et finales du concours	
Outils numériques ou réseaux sociaux spécifiquement pour un métier	14h maximum pour un taux de 15€/heure (Stage Gestion et Management spécifique)

Rejoignez le groupe Facebook

P.25

Rejoignez le groupe Facebook "Les Poissonniers de l'OPEF : UNPF/SPEF/SCAPP"

L'OPEF invite tous les adhérents de l'OPEF, c'est-à-dire les membres de l'UNPF/SPEF/SCAPP, à constituer un groupe Facebook « Les Poissonniers de l'OPEF : UNPF/SPEF/SCAPP ».

Ensemble, faisons part de nos attentes, nos besoins et notre quotidien.

Partageons notre savoir-faire, les états dont nous sommes fiers, les préoccupations de notre profession.

À la recherche d'une information ? D'un fournisseur ? D'une solution à vos problèmes ?

Créons une **communauté représentative de notre métier !**

*tout contenu illégal, raciste, sexiste, injurieux, diffamatoire sera supprimé par les administrateurs. L'OPEF souhaite instaurer un lieu privilégié d'expression respectueuse.



SPEF

Syndicat des Poissonniers Écaillers de France
1 rue de Concarneau | Marée 30321
94 569 RUNGIS CEDEX
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

Organisation des Poissonniers Écaillers de France
1 rue de Concarneau | Marée 30321
94569 RUNGIS CEDEX
Tél. 06 45 12 53 10

Les fédérations régionales de l'UNPF



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

7 - Réfèrent Grand Est
M. René Schaller - 06 60 25 14 24

2 - Réfèrent de Pays de Loire
M. Jean-François Moreau - 06 13 50 66 37

8 - Fédération des poissonniers d'Ile de France
M. Xavier Geoffroy - 01 42 23 00 70

3 - Réfèrent de Poitou Charente
M. Olivier Dupuy - 06 84 78 99 21

9 - Réfèrent Bourgogne Franche-Comté
M. Alain Lamour - 06 20 59 66 28

4 - Réfèrent d'Aquitaine
M. Patrice Lucine - 06 08 05 62 42

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

5 - Réfèrent de Midi-Pyrénées
M. Christophe Leveau - 06 08 33 64 80

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

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

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

P.26

Cher(ers) confrères,

L'année écoulée a été une année de changements majeurs pour la représentation patronale de la poissonnerie française.

Elle a permis la réunification des deux organisations au sein d'**une structure commune – l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France** – et vos représentants ont initiés de nombreux dossiers : **rapprochement des branches, réforme de la formation professionnelle, évolution du régime de santé et prévoyance, etc.**

Après des années de stabilité, l'assemblée générale de l'UNPF a décidé de porter le montant de la cotisation à 250. **Ce montant inclus désormais également la protection juridique MAPA** pour tous les membres du syndicat. Naturellement, si vous souscrivez déjà cette garantie à titre personnel, merci de nous l'indiquer afin que nous intervenions auprès de la MAPA pour faire ajuster le montant de votre prime.

Nous vous rappelons que **votre engagement est fondamental pour permettre à votre syndicat d'être représentatif et peser dans les négociations à venir** : négociation salaire, convention collective, grille des qualifications, etc. **Un nombre d'adhérents suffisant nous permet en**

outre de mutualiser des services que nous vous proposons : protection juridique, conseils techniques, réglementaires et sociaux, formations adaptées, etc.

Pour ces raisons, nous comptons sur vous pour **nous apporter votre soutien** et – encore une fois – renouveler votre adhésion en nous retournant le bulletin joint accompagné de votre règlement.

Comptant sur votre investissement au service de la branche, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués et confraternels.

Silvère Moreau, Président de l'OPEF

Être adhérent de l'UNPF ou du SPEF, **c'est soutenir votre métier et votre avenir.** Mais c'est aussi bénéficier de services au quotidien, avec notamment :

• **NOUVEAUTÉ - une protection juridique**

• **des conseils** sur les questions sanitaires et hygiène, pour tous les adhérents,

• **une mise en relation** avec le réseau de l'OPEF pour vos annonces de ventes de matériel, de boutiques et de recherche d'emplois ou de salariés, en réseau

• le recrutement d'apprentis via une mise avec les CFA et les écoles,

• **un guide hygiène et bonne pratique du poissonnier détaillant,**

• **la prise en charge administrative** des formations effectuées par les Artisans Poissonniers et leurs salariés,

• **des formations professionnelles** pointues et de qualité via l'Association de Formation des Poissonniers de France,

• **un abonnement au magazine L'Info de la Poissonnerie Française** : le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France. Dans celui-ci nous abordons le changement de réglementation, l'actualité économique et l'évolution de notre filière mais aussi les dernières nouveautés en termes d'aménagement et de matériel,

• **une newsletter envoyée par e-mail toutes les deux semaines.** Vous êtes ainsi au plus près l'actualité de notre filière et de l'artisanat,

Et bien sûr : **une écoute** de chaque artisan poissonnier écailler !

*Nous comptons sur votre soutien
Très amicalement*

Silvère Moreau -

► Informations pour adhérer

Nom : Prénom :
Société / entreprise : Siret :
Forme juridique : Code APE :
Adresse :
Code postal : Ville :
Nombre d'apprentis : Nombre de salariés :

► Contacts :

Téléphone : Courriel :
Mobile : **Nécessaire pour recevoir votre reçu ainsi que nos lettres d'information**

► Mon adhésion : cotisation annuelle de 250€ qui comprend :

1. L'adhésion politique



La défense de nos intérêts via l'**Organisation des Poissonniers Écaillers de France**



Conseils métiers :
Conseils juridiques, comptables,
fiscaux, sociaux, etc.



L'Info
Le Magazine trimestriel de la
profession



La newsletter
La newsletter mail
2 fois par mois



Des informations régulières
Sur le site
www.uniondelapoissonnerie.org



Et sur demande ►



Le guide des bonnes pratiques
du poissonnier détaillant

2. La protection juridique



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

Ma cotisation :

250 €

Date :

Signature du chef d'entreprise ou de son représentant :

Règlement de la cotisation par chèque à l'ordre du :

Union nationale de la Poissonnerie Française

À envoyer à

Union nationale de la Poissonnerie Française
6, rue des frères Montgolfier | ZA La Tourelle 2
22 400 NOYAL



Cachet de l'entreprise :



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'Écosse, les îles Féroé ou l'Islande.

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



CONTACT

Sylvie Feutry.

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

Tél. +33 (0)3 21 83 02 31

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

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

Mail. sfeutry@directocean.com

Frédérique OLIVIER.

SERVICE FRAIS ACHAT VENTE - France

Tél. +33 (0)3 21 83 02 91

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

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

Mail. folivier@directocean.com

DIRECT OCEAN 1, rue Nicolas Appert - BP 377 Tél. +33 (0)3 21 83 48 58 / Fax. +33 (0)3 21 83 57 10

62200 Boulogne-sur-Mer Cedex - FRANCE

www.directocean.com