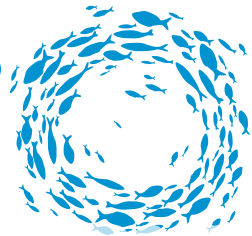




L'INFO



de La POISSONNERIE Française

N°74 mai - juin 2024



QUALIFICATIONS 2024

CONCOURS

« UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »
PROMOTION GÉRARD GOUVERNAYRE

-ICEP FORMATION :
MATHIS LE STRAT
ESTEBAN NICOLLE
THOMAS PREVOST



-CFPMT :
ALIZA FAUQUEMBERGUE
ANTOINE PAINSET



-CFA DE LORIENT :
ROMAIN LAVANDIER
CFA CUZON :



YOHAN MANCEC
-MFR CHALLANS :
ELIO ABO ADAM
MATHIS CLOUTEAU



-MEDERIC RUNGIS :
ENORA FERCOQ
BRYAN PACRAUD
MATHIEU PINTO



-LYCÉE MARITIME LA ROCHELLE :
ELIOT SALIN



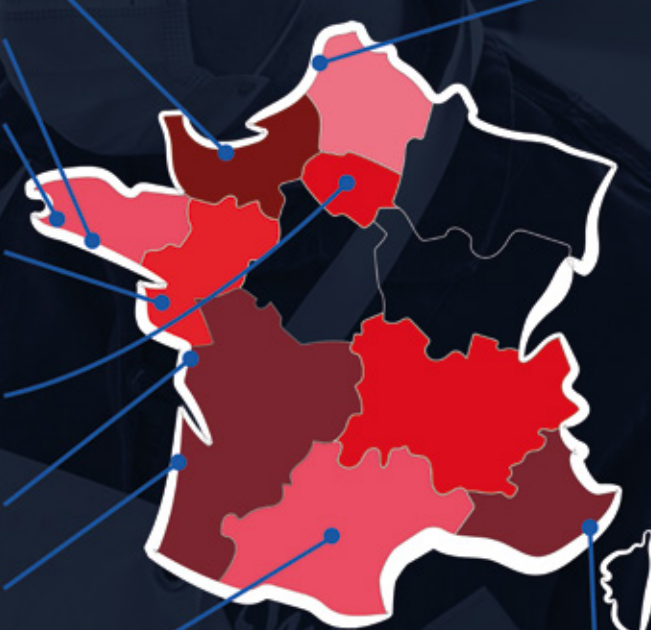
-COBAS BASSIN FORMATION :
ABDOULAYE BALDE
ENZO COLELLA



-LYCÉE PRO. RENÉE BONNET :
PAUL GIEUDES



-CFA METROPOLE NICE CÔTE D'AZUR :
LÉA KONAN



Jeux Olympiques 2024, attention à la multiplication
des contrôles sanitaires en Île-de-France P. 6

Les tutoriels de l'OPEF
une avancée pour le métier P. 7

Maladie professionnelle et statut de TNS :
point d'attention P. 19

Poissonnier Corail : parce que nous devons
rester au service de nos adhérents P. 21-22

France Filière Pêche,
aux côtés de la filière et des poissonniers P. 22-23

FÉLICITATIONS AUX QUALIFIÉS POUR LA FINALE UMAF

POUR PLUS
D'INFOS :



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



Concours thon rouge de ligne !

Tentez de remporter

un week-end d'immersion à Sète

un bon d'achat sur
La Boutique du Poissonnier

et pleins d'autres lots



Du 1^{er} mai au 30 septembre 2024

“Thon rouge de ligne - Pêche artisanale” - **PÊCHE DURABLE** en partenariat avec l'**OPEF** et la **SCAPP** organisent un concours pour les artisans poissonniers de France.



Comment participer ?

J'achète un thon rouge de ligne écolabelisé “**Pêche Durable**” (auprès d'un mareyeur habilité) et j'envoie 2 photos de mon étal avec une mise en avant de ce produit.

Mettez en avant :

- la qualité du produit
- l'écolabel “Pêche Durable”
- votre savoir-faire
- l'esthétique de votre étal



Consultez le règlement sur
www.thonrougedeligne.com
rubrique “jeu concours”



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

En cette période politique troublée au niveau national, difficile de se projeter. La tendance est morose et nous le ressentons au niveau de l'activité. Il ne m'appartient pas de vous donner des conseils si ce n'est celui de voter et faire entendre votre voix. Il reste à espérer que le futur gouvernement prendra en compte la réalité économique du fonctionnement de nos entreprises. C'est malheureusement loin d'être le cas à la lecture de certains programmes où la déconnexion est totale.

Aux troubles politiques viennent s'ajouter localement l'effet « Jeux Olympiques ». Nos commerces sont peu concernés économiquement par ces grands événements mais l'impact en termes de désorganisation au cœur des villes hôtes est, en revanche, déjà quant à lui bien perceptible. Nous notons également une multiplication des contrôles sanitaires à l'approche de l'ouverture et regrettons ces « effets d'annonce » et cette politique.

Au niveau des activités en cours, nous avons été contactés par l'Éducation Nationale et allons entamer les travaux de mise à jour des référentiels de nos diplômes CAP Poissonnier-Écailler et Bac professionnel Poissonnier-Écailler-Traiteur. Cette mise à jour représente un travail long et fastidieux et mobilisera un groupe de professionnels volontaires ainsi que les services de l'OPEF. Elle est néanmoins nécessaire pour maintenir le dynamisme de notre métier, son attractivité et la cohérence entre la formation de nos jeunes et les attentes des professionnels. Ce dernier point est crucial. Tous ceux qui ont recruté des apprentis ont pu se rendre compte du fossé qui pouvait exister entre la théorie et la pratique et la nécessité de former nos jeunes sur la réalité de notre métier.

Justement, pour ces jeunes mais aussi pour les professionnels en activité qui voudraient comparer leurs techniques, nous avons lancé la création de vidéos tutorielles. Elles visent à répertorier, conser-

ver et mettre à la disposition de tous les gestes du métier. Nous avons commencé par les huîtres et l'exercice de la captation vidéo s'est révélé plus compliqué que prévu mais nous allons trouver le format idoine. L'ensemble de ces vidéos est présenté dans un article de ce journal.

Pour les centres qui forment nos apprentis, ils sont peu nombreux, je vous engage à effectuer les démarches pour leur verser la part libre de votre taxe d'apprentissage. C'est important et ces fonds leur permettront d'améliorer leurs équipements. Nous vous présentons dans ce numéro la marche à suivre.

Enfin, un mot concernant la finale du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » que nous organiserons en septembre à La Rochelle. Finale nationale historique car ce n'est pas moins de 17 jeunes représentant l'ensemble des régions qui ont été sélectionnés. Cela ne va pas sans nous poser quelques problèmes logistiques mais quelle fierté de voir ces jeunes motivés et talentueux s'engager dans ce concours. Ils sont l'avenir.

Je vous laisse désormais à la lecture de votre journal, mais vous rappelle, encore une fois, que votre organisation est à votre disposition.

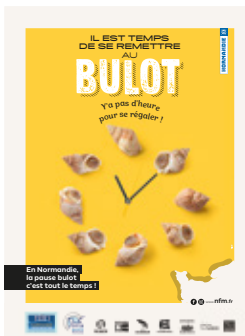
Nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

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

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Retrouvez cette affiche avec votre numéro



Ils soutiennent la Profession et ses actions :



Sommaire

- P. 4** MAF 2024 – Promotion Gérard GOUVERNAYRE :
5 une nouvelle dynamique chez les jeunes poissonniers écaillers avec 17 finalistes !

- P. 6** Jeux Olympiques 2024, attention à la multiplication des contrôles sanitaires en Île-de-France

- P. 7** Les tutoriels de l'OPEF – une avancée pour le métier

- P. 8** Création d'un « Espace personnel dirigeant »
9 auprès de La Banque de France

- P. 10** Partenariat Bpifrance Flash, une solution bancaire adaptée aux TPE-PME
11

- P. 13** Nouveaux critères de prise en charge du
15 FAFCEA au 1^{er} janvier 2024

- P. 16** OPEF-APGIS, une action conjointe au service de la santé des salariés de la profession
17

- P. 18** La Répartition du solde de votre taxe d'apprentissage

- P. 19** MAPA - Une réponse à vos questions juridiques

- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons
21 rester au service de nos adhérents !

- P. 22** France Filière Pêche aux côtés
23 de la filière et des Poissonniers

- P. 24** Annonces
25

- P. 26** L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

- P. 27** Informations pratiques

Édité par :
France Poissonnerie Presse
98 boulevard Peireire
75017 PARIS
01 40 53 47 76

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, © Diph Photography

Conception, réalisation et gestion Impression
Génération imprimeur

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

Après une édition 2023 exceptionnelle, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » de 2024, promotion Gérard GOUVERNAYRE, a réuni entre avril et mai 46 inscrits qui ont concouru lors des sélections départementales et régionales. Issus de 11 centres de formation répartis sur tout le territoire, les 17 candidats qui ont obtenu une médaille d'or aux 2 sélections se retrouveront pour la finale à La Rochelle entre le 10 et 12 septembre prochain. Organisé conjointement avec la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SN MOF) et l'OPEF, ce concours connaît une très forte dynamique.

C'est une nouvelle belle année pour la formation dans la profession. En dépit d'une baisse des inscriptions dans les centres qui forment au CAP poissonnier écailler et Bac Pro, la motivation des élèves à participer au prestigieux concours « Un des Meilleurs Apprentis de France », elle, n'a cessé de croître.

Le travail de communication de l'OPEF tout au long de l'année, via ses réseaux sociaux mais aussi auprès des établissements scolaires, a porté ses fruits. Ce concours donne du sens

à leur formation et les jeunes l'ont bien compris. Obtenir le titre Un des Meilleurs Apprentis de France est une qualification qui leur ouvrira les portes des professionnels, mais aussi l'accès à d'autres prestigieux concours, dont le plus élevé dans la profession, celui de Meilleur Ouvrier de France.

À quelques heures de la clôture des inscriptions, nous avons donc assisté à un raz de marée. Sous la pression et l'implication de leurs référents et des centres de formation, ce sont

ainsi 46 candidats qui ont pu s'inscrire. Édition inédite, c'était aussi une première pour certains établissements qui ont dû rapidement mettre en place les sélections départementales et régionales dans leurs locaux. Accompagnés par l'OPEF et leurs référents de la SN MOF, tout a pu se dérouler dans les meilleures conditions. Les autres centres, plus aguerris à l'exercice, ont eux aussi été soutenus par les professionnels du métier lors des qualifications.

L'OPEF remercie chaleureusement **tous les centres de formation, les référents et le personnel administratif (nous ne pouvons les citer toutes et tous mais ils se reconnaîtront) qui encadrent les jeunes apprentis.**

Sans leur contribution, leur implication et leur accompagnement (au plus près mais aussi loin de chez eux), la réussite de ces sélections n'aurait pas eu cette ampleur.

Par ordre alphabétique :

- Le CFA Cuzon de Quimper
- Le CFA de Lorient
- Le CFA Métropole Nice Côte d'Azur
- Le CFPMT de Boulogne-sur-Mer
- COBAS Bassin Formation de La-Teste-De-Buch
- L'ICEP Formation de Caen
- Le Lycée Maritime de La Rochelle
- Le Lycée Professionnel Renée Bonnet de Toulouse
- Le CFA Médéric à Rungis
- La MFR de Challans
- Le Campus AGRANOVA de Montbrison

Un grand merci également aux **membres du jury** (professionnels en activité ou à la retraite) qui ont donné de leur temps pour venir participer à ces sélections, à Isabelle MULLER, son équipe et tous les membres référents de la SN MOF (*Société Nouvelle des Meilleurs Ouvriers de France*) : Micheline BORD, Jean-Pierre CASU, Jean-Paul ELINEAU, Gérard GOUVERNAYRE, Jean-Yves HAMELIN, Christelle LAGOUARDE, Gérard LUCAS, Patrice OLIVIER, Marielle OLIVIER, Claude ORAN, Daniel PICARD, Christophe POLEWSKA, Catherine ROLAND, Michel TARDQUINI, Claude TRANCHANT.

Le déroulé des épreuves de sélection

Tous les établissements sont soumis au même déroulé des épreuves pour les sélections départementales puis régionales.

Première épreuve théorique de culture générale sous la forme d'un QCM, les candidats avaient 20 minutes pour répondre aux 20 questions. Sous-estimée, nous alertons les candidats sur cette épreuve théorique qui ne doit pas être délaissée au profit de la technique. La connaissance pèse dans la maîtrise du métier de poissonnier écailler. Les savoirs doivent être acquis et maîtrisés. Ce QCM prendra d'ailleurs une part plus importante lors de la finale.



Cette première partie réalisée, les jeunes apprentis ont poursuivi leurs épreuves par la partie filetage (durée 1 heure), dans laquelle l'exigence pesait autant sur la mise en valeur des produits après transformation, que sur la remise en état

du plan de travail, des outils et de l'espace, du respect des règles d'hygiène et de la gestion de leurs déchets. Chaque geste est étudié par les jurys et les préparations scrutées. Vient ensuite la préparation d'un plateau de fruits de

mer (durée 30 min.). Et pour clore ces sélections, la partie traiteur avec la matière issue du filetage et la réalisation de 12 toasts de rillettes de maquereaux (45 min.).



Les 46 candidats ont œuvré sous l'oeil bienveillant des jurys qui, à l'issue des épreuves, ont prodigué des conseils et les axes d'amélioration qu'ils soient médaillés ou pas au niveau départemental et régional.

L'édition 2025 sera dotée d'un nouveau règlement qui sera transmis dès la rentrée.

La finale

Sans que le nombre de finalistes ne soit limité, c'est une année que nous n'avions jamais connue avec **17 médaillés d'Or aux sélections régionales** qui vont concourir à **La Criée du Port de Pêche** pour la partie théorique et technique puis au **Lycée Hôtelier de La Rochelle** pour la partie traiteur du 10 au 12 septembre 2024.



Sélection régionale au CFA Médéric de Rungis (candidats du CFPMT de Boulogne-sur-Mer/ CFA Métropole Nice Côte d'Azur/ Lycée Professionnel Renée Bonnet de Toulouse et Médéric de Rungis).

Des nouveautés sont prévues pour le sujet de la finale 2024. Les 17 candidats auront tout l'été pour se préparer tant sur la théorie que sur la pratique.

Sujet à retrouver sur :



Nous rappelons l'importance de l'hygiène, qui sera éliminatoire en cas de défaut. Mais aussi, la durée des épreuves, pour lesquelles aucun temps complémentaire ne sera accordé.

Préparez vos chronos et bon entraînement !

Rendez-vous dans le prochain numéro de l'INFO de l'été avec les photos de nos 17 finalistes.

L'INFO de la POISSONNERIE Française N°74 Mai - Juin 2024

QUALIFICATIONS 2024

CONCOURS « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »

CFPMT	
JCEP FORMATION	
MÉDÉRIC RUNGIS	
CFA CUZON	
CFA DE LOZANT	
MFC CHALLANT	
LYCÉE MARITIME LA ROCHELLE	
COBAT BASTIN FORMATION	
CAMPUS AGÉROVA	
LYCÉE PRO. RENÉE BONNET	
CFA NICE CÔTE D'AZUR	

FÉLICITATIONS AUX QUALIFIÉS POUR LA FINALE UMAP

- ELIO ABO ADAM
- ABDOULAYE BALDE
- MATHIS CLOUTEAU
- ENZO COLELLA
- ALIZA FAUQUEMBERGUE
- ENORA FERCOQ
- PAUL GIEUDES
- LEA KONAN
- ROMAIN LAVANDIER
- MATHIS LE STRAT
- YOHAN MANCÈC
- ESTEBAN NICOLLE
- BRYAN PACRAUD
- ANTOINE PAINSET
- MATHIEU PINTO
- THOMAS PREVOST
- ELIOT SALIN

POUR PLUS D'INFOS :

P.26 L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !



L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité
Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Des services au quotidien

- Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène ;
- Service de petites annonces (vente matériel, boutiques, recherche emploi/salariés) ;
- Recrutement apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles ;
- Formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association des Formations de 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)



OPEF

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10
06 59 52 88 27

UNPF

Union nationale de la Poissonnerie Française
6, rue des frères Montgolfier | ZA La Tourelle 2
22 400 NOYAL
Tél . 09 81 44 44 43

SPEF

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

SCAPP Poissonnier Corail

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

REMALIM

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

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



1 Référent Poissonniers des Hauts-de-France

M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51

2 Référent Poissonniers de Normandie

M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09

3 Référent Poissonniers de Bretagne

OPAM-B - 02 97 37 23 13

4 Référent de Pays de la Loire

M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37

5 Référent de Nouvelle-Aquitaine nord

M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30

6 Référent de Nouvelle-Aquitaine sud

M. Gwenaëli LAVILLE - 06 38 94 26 23

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

13 Fédération des poissonniers d'Ile-de-France

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

12 Référent Bourgogne-Franche-Comté

M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

11 Association Lyon Poissonnier Ecailler

M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99

9 Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :

Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59
Mme Eulalie RUS - 06 58 61 14 99

10 Référent des poissonniers de Corse

M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98

16 Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons

M. Frédéric GORLOT : 06 92 69 28 25

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



UN SITE :

WWW.POISSONNIERS.COM



SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



@ORGANISATIONDESPOISSONNIERS

FLASHEZ LE QR CODE
POUR VOUS ABONNER À NOS PAGES !



UNE NEWSLETTER

DEUX FOIS
PAR MOIS !



Restons connectés !

Et soyez informés de l'actualité de la profession en rejoignant nos réseaux !

Gravlax

Tartare



Carpaccio

Des recettes **fraîches**
et savoureuses

Idéal pour un apéro ou
une entrée **estivale**



NOTRE GAMME



LES GRAVLAX

SAUMON BASILIC CITRON VERT
SAUMON MENTHE CITRON
BAR A LA PROVENCALE

LES CARPACCIO

SAUMON BASILIC CITRON
SAUMON AUX SAVEURS D'ASIE

LES TARTARES

BAR AU PAMPLEMOUSSE
SAUMON A LA MANGUE
SAUMON A PREPARER

● DISPONIBLE CHEZ FURIC MAREE ●

