



# L'INFO

## de La POISSONNERIE française

N° 41 avril 2020

Dossier **SPÉCIAL**  
**CORONAVIRUS**  
P.4 à 16

Les **ACTIONS** de l'**OPEF** P. 4

**Situation** de la **FILIÈRE** P. 8

**Aide** GÉNÉRALE P. 18

**France Filière Pêche** aux côtés  
de la filière et des **poissonniers** P. 20





# La Gastronomie des Poissons Fumés

## *Maison de Tradition et de Qualité*

### UNE ORIGINE : LA TRADITION

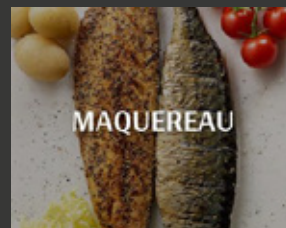
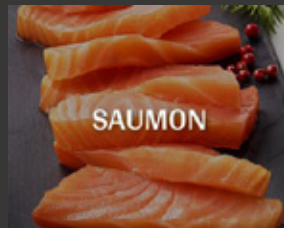
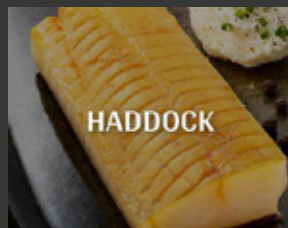
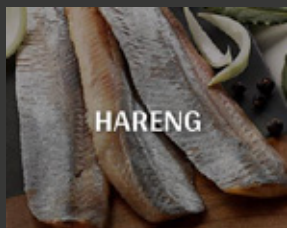
Une salaison maritime traditionnelle depuis 1973

Un fumage ancestral en coresses, ces fours à bois traditionnels

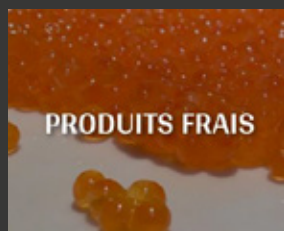
Des engagements pour une pêche durable et responsable

Des produits authentiques recommandés par les plus grand chef

### UNE GAMME DE PRODUITS FUMÉS



### UNE GAMME DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE



### DES NOUVEAUTÉS

Des Gambas bio provenant de Madagascar.  
Légèrement salées en saumure et fumées dans nos coresses.  
Crues salées, elles sont prêtes à cuire.



Une chair translucide pour un goût dense et délicat.

Possède des qualités gustatives qui s'apparentent à celles du bar.

Le Maigre Fumé peut être dégusté cru en fines tranches, en morceaux façon sashimi ou en dès à la manière d'un Saumon fumé.

Pour de plus amples renseignements, contactez votre grossiste



Ets JC DAVID 15/17 rue Georges Honoré 62200 Boulogne-sur-Mer, France  
03 21 87 38 31 – jcdavidsalaison@jcdavid.fr – www.jcdavid.fr







**Silvère Moreau**  
Président de l'OPEF



## Cher(s) collègues,

Plus que jamais, l'OPEF est à vos côtés pour faire face à cette crise.

Quotidiennement, nous sommes à l'écoute de vos situations individuelles. Nous recevons vos messages, vos e-mails et vos appels. Pas moins de 250 demandes ont été traitées !

Prêts BPI, chômage partiel, masques, fonds de solidarité, ouverture des marchés, approvisionnement, transport : les sujets sont nombreux et nous travaillons sur chacun d'entre eux pour que la filière continue de fonctionner et que vous puissiez poursuivre vos activités.

France filière Pêche, CGAD, U2P, Marchés de France, UMF, ADPSP : tous les acteurs oeuvrent main dans la main en faveur des commerçants et des poissonniers.

À la mi-avril, nous sommes loin d'être sortis de la crise. Encore bon nombre de questions demeurent. Déjà, nous regardons vers la saison estivale, si importante pour nombre de commerces. Au-delà, nous craignons bien sûr les fermetures d'entreprises. Aussi, nous appelons tous les poissonniers à prendre

contact avec nous à l'adresse suivante : [secretaire.generale@poissonniers.com](mailto:secretaire.generale@poissonniers.com). Quel que soit votre problème, nous sommes là pour vous, pour débloquer votre cas personnel. Ensemble, nous serons plus forts face à cette crise sanitaire et économique.

Dans le dossier de ce magazine, vous trouverez un état de la situation, de nos actions et de nombreuses informations pratiques pour vous aider, vous ainsi que vos salariés.

À l'heure où nous écrivons cette publication, deux actions sont en cours pour vous approvisionner en masques, l'une avec France Filière Pêche et l'autre avec l'Association pour le Développement du Paritarisme dans le Secteur de la Poissonnerie.

Toute notre équipe est mobilisée ! Vous pouvez vous tenir au courant des évolutions quotidiennes sur [www.poissonniers.com](http://www.poissonniers.com). Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

## Sommaire

- P. 4** Dossier spécial Coronavirus  
Les actions de l'OPEF

---

- P. 5** Dossier spécial Coronavirus  
Actions auprès des transporteurs

---

- P. 6** Dossier spécial Coronavirus  
Actions avec la CGAD

---

- P. 8** Dossier spécial Coronavirus  
**9** Situation de la filière

---

- P. 10** Dossier spécial Coronavirus  
**11** Les aides générales  
**12**  
**13**

---

- P. 14** Dossier spécial Coronavirus  
Mesures relatives aux salariés

---

- P. 15** Dossier spécial Coronavirus  
Les mesures d'accompagnement des régions

---

- P. 16** L'APAGIS et l'OPEF s'associent pour vous accompagner

---

- P. 18** Aide générale

---

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

### 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 :



### Les actions de l'OPEF

Depuis le début de cette crise sanitaire liée au COVID19, l'OPEF se tient aux côtés des Artisans poissonniers pour leur apporter un soutien individuel et personnalisé.

Plus de 250 demandes ont été traitées pour défendre, accompagner et informer les commerçants, que ce soit par e-mail ou téléphone, selon différentes thématiques.

En complément des fiches sont à télécharger sur notre site internet [www.poissonniers.com](http://www.poissonniers.com) à destination :

- Des chefs d'entreprise
- De vos clients
- Des salariés
- Pour la livraison

Retrouvez également le justificatif de déplacement professionnel et l'affiche officielle des mesures barrières.

### MARCHÉS

L'évolution de la situation des marchés alimentaires a mobilisé l'équipe de l'OPEF. Si les marchés étaient ouverts au début de la crise, ils n'ont pas tardé à être touchés et furent pratiquement totalement fermés sur l'hexagone avant de réouvrir petit à petit.

La situation est extrêmement hétérogène puisque les autorisations d'ouverture dépendent de chaque Préfet. L'OPEF a multiplié les actions, traitant chaque cas individuel.

Pétitions, lettres aux Ministres, au 1<sup>er</sup> Ministre et au Président de la République : la situation se débloque petit à petit.

Le Conseil d'État a rejeté le recours contre la fermeture systématique des marchés signé par l'OPEF et deux autres confédérations associées à la démarche de Marchés de France.

Néanmoins, une plus grande souplesse - très relative cependant - est perceptible dans les décisions d'autorisations d'ouvertures accordées par les Préfets.

La situation reste globalement extrêmement tendue avec de nombreux marchés fermés.

Cette évolution, traitée tous les jours, a fait l'objet de mesures d'accompagnements spécifiques avec l'édition de fiches pratiques et d'un guide spécial pour les marchés.

Des problématiques demeurent néanmoins. Au-delà du fait que certains Maires et Préfets refusent toujours l'ouverture, des questions se posent sur le paiement des droits de

places qui est notamment maintenu par certains concessionnaires alors que les marchés n'ont pas lieu.

N'hésitez pas à remonter directement votre cas auprès de M. Pierre-Luc Daubigny, Secrétaire Général de l'OPEF : [secretaire.general@poissonniers.com](mailto:secretaire.general@poissonniers.com)

### BILAN DE COMMUNICATION AU 13 AVRIL

Depuis le 11 mars, l'OPEF est pleinement mobilisée pour être aux côtés des artisans poissonniers et de leurs salariés afin de faire face à la crise sanitaire liée au COVID19.

### Objectifs de communication

L'OPEF a identifié 4 objectifs de communication prioritaires :

- Assurer un message de prévention pour garantir la santé des salariés et des chefs d'entreprise.
- Informer sur l'ensemble des mesures prises par le Gouvernement, les acteurs de la filière et l'OPEF dans l'accompagnement auprès des entreprises et des salariés.
- Faire part de l'évolution quotidienne de la filière.
- Agir pour inciter à une reprise de l'activité, notamment sur les marchés, dans des conditions sanitaires strictes.

En tant qu'Organisation Professionnelle, l'OPEF a ainsi contribué à ses missions d'information, de protection et de défense du métier.

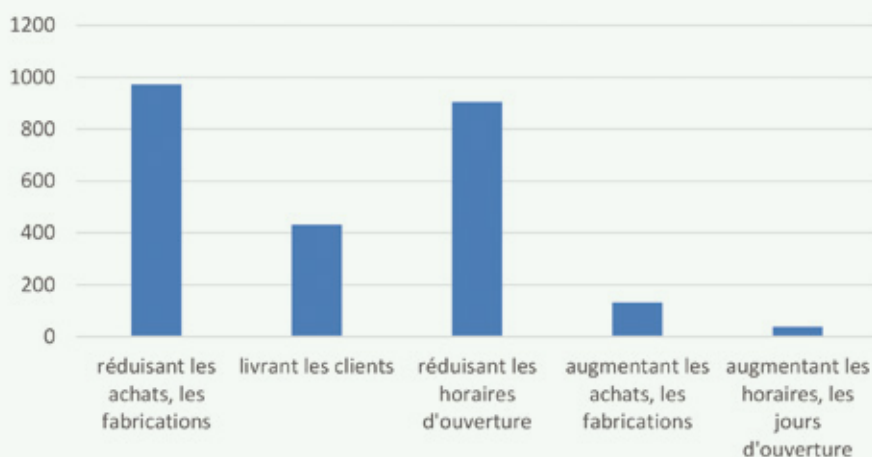
### Moyens mis en place

Le secrétariat général et le service communication ont pleinement été mobilisés de façon quotidienne pour apporter les informations nécessaires auprès des professionnels ; et ceci depuis le 12 mars.

L'OPEF a utilisé tous ses canaux de communication : magazine, site internet, page Facebook, page LinkedIn, SMS, newsletter.

Sur la forme, il s'agit principalement d'articles, mais aussi d'envois de SMS d'alerte, de communiqués officiels et de la préparation de fiches pratiques.

### Les entreprises ont adapté leur activité en...



Situation au 1<sup>er</sup> avril

## Après la crise sanitaire, les pouvoirs publics doivent...



### Résultats

L'intensification des actions de communication a répondu à une véritable demande, comme le prouve l'augmentation du trafic sur le site internet de 25% en moyenne. De même, les publications sur les réseaux sociaux sont suivies de près.

- Site internet : 40 articles publiés au 8 avril
- Facebook : 73 posts
- Newsletter : 8 newsletters spéciales COVID19

### ACTIONS AUPRÈS DES TRANSPORTEURS

L'OPEF a été informée que plusieurs transporteurs avaient décidé d'augmenter leurs tarifs en pleine épidémie du Coronavirus.

En cette période difficile, l'OPEF a fortement dénoncé ces comportements et la filière a porté l'affaire au ministère de l'Économie.

Suite aux actions de l'ensemble des acteurs, la STEF a annulé l'augmentation tarifaire de 8,5%.

DELANCHY, partenaire historique de la poissonnerie, interrogé sur sa position, a réaffirmé son soutien aux entreprises et assure qu'aucune augmentation n'aura lieu. Le groupe rappelle qu'il est entièrement mobilisé et au service de ses clients et que le message a été transmis à l'ensemble des agences.

### ACTIONS AVEC MARCHÉS DE FRANCE

L'OPEF et Marchés de France collaborent au quotidien pour débloquer, cas après cas, la situation de chaque poissonnier.

Des courriers type ont été fournis aux artisans Poissonniers pour qu'ils puissent eux aussi agir localement.

D'un point de vue national, le 1<sup>er</sup> Ministre, le Ministre de l'Économie et le Président de la République ont été alertés. Voici un extrait du courrier envoyé à M. Macron :

« Au travers de ce courrier, c'est un cri d'alarme que vous adressent les professionnels des marchés couverts et de plein vent ! Car, nonobstant cette pandémie dramatique que nous vivons, les décisions du Gouvernement, dans le cadre de cette crise sanitaire sans précédent, mettent en péril nos activités pourtant essentielles à l'alimentation de nos concitoyens et condamnent à coup sûr

de nombreuses entreprises de notre secteur. [...]

Est-il besoin de vous rappeler également leur rôle essentiel en tant que régulateur du marché afin de fournir des produits frais à des prix accessibles à tous ? [...]

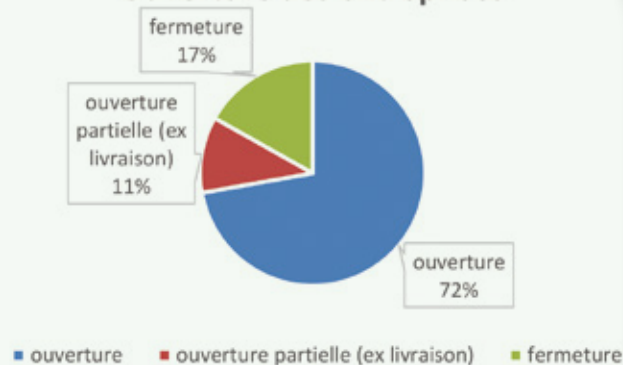
Il est indispensable aujourd'hui de redonner aux maires l'arbitrage dans l'organisation de leurs marchés en laissant aux préfets la possibilité d'intervenir uniquement en cas de non-respect manifeste des règles essentielles de sécurité sanitaire. Tous, fromagers, primeurs, poissonniers, épiciers, producteurs... nous sommes capables, partout en France, de nous adapter et de prendre toutes les mesures nécessaires pour le maintien de nos marchés dans le respect des règles de sécurité. Nous sommes pleinement conscients de nos responsabilités vis à vis de nos salariés et de nos clients et aux cotés de nos élus, avons la capacité de construire et d'évoluer. [...]

En conclusion, Monsieur le Président, pour empêcher l'effondrement de tout un secteur marchand, préserver de nombreux emplois et permettre à tous les professionnels des marchés d'accomplir leur mission d'utilité publique, nous vous demandons de décider de la réouverture de TOUS les marchés alimentaires en France. »

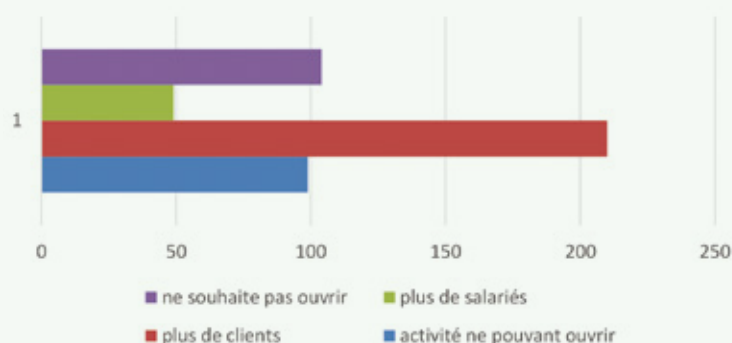
### ACTIONS AVEC FRANCE FILIÈRE PÊCHE

France Filière Pêche est aux cotés des Artisans Poissonniers pour évoquer l'évolution

### Ouverture des entreprises



### Raisons de la fermeture





de la filière, et ceci de façon quotidienne en visioconférence.

Tous les jours, sur le site internet de l'OPEF, retrouvez le compte rendu quotidien et notamment l'évolution des prix des produits.

Retrouvez toutes les actions de France filière Pêche en page 20 de ce magazine.

## ACTIONS AVEC LA CGAD

Avec la CGAD, deux enquêtes ont notamment été menées pour connaître précisément la situation des Artisans Poissonniers.

### 1<sup>ère</sup> enquête

La CGAD et ses organisations adhérentes, qui représentent ces 402 000 entreprises, ont lancé du 26 mars au 1er avril 2020 une première enquête afin de connaître l'impact de la crise sanitaire sur les entreprises du secteur pendant cette première période.

1500 entreprises ont répondu à cette enquête qui montre que :

- 83% des entreprises de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité sont restées ouvertes pendant cette première période de confinement avec une situation évidemment variable selon l'activité de l'entreprise (activité très faible pour les chocolatiers, brasseurs indépendants, ...)

- ¼ des entreprises répondantes ont une activité non sédentaire (sur marché ou de vente ambulante et voie publique).

Beaucoup de marchés n'ont pu se tenir déjà pendant cette période et les entreprises ont dû arrêter ou réorienter leur activité ;

- 80% des entreprises font état d'une baisse d'activité ;

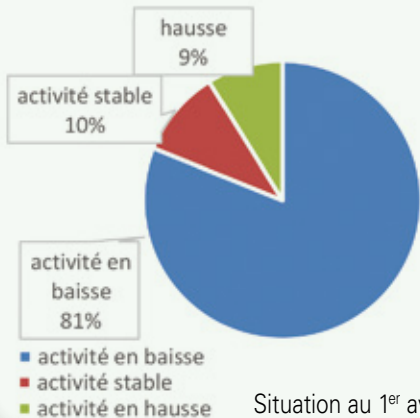
- 38% des entreprises évaluent leur perte de chiffre d'affaires mensuel sur mars de 40 à 60%, 26% la chiffrent entre 20 et 40%, 18% à plus de 70% ;

- Après la crise, les entreprises considèrent que le gouvernement devra mettre en place un plan de relance axé sur les entreprises de proximité, valoriser le lien social et veiller à préserver la diversité du commerce mis à mal actuellement.

Les professions ont à cœur de contribuer à assurer cette continuité dans l'approvisionnement alimentaire à un moment critique pour notre pays aux côtés des autres acteurs de la chaîne alimentaire.

Cet engagement nécessite une forte adaptabilité de nos TPE qui doivent faire face à des difficultés d'approvisionnements, à des fluctuations de ventes, à l'absence de plusieurs de leurs collaborateurs, et qui s'organisent

## Activité des commerces de bouche



en adaptant leurs horaires de travail, en renforçant les règles d'hygiène, en mettant en place des outils de distanciation et en proposant à leurs clients des solutions de commandes en ligne et de livraison à domicile...

Elles traversent une période très difficile et subissent pour un certain nombre d'entre elles de fortes baisses d'activité mais souhaitent rester présentes auprès de leurs clients.

Elles redoutent encore plus les prochaines semaines qui sont habituellement des périodes importantes en termes d'activité (Pâques, mariages, ...). Il est essentiel que les consommateurs continuent pour leurs achats alimentaires à aller chez leur artisan ou leur commerçant de proximité et se tournent également vers les achats plaisir et les produits de Pâques préparés avec passion par leurs artisans/commerçants.

### 2<sup>ème</sup> enquête

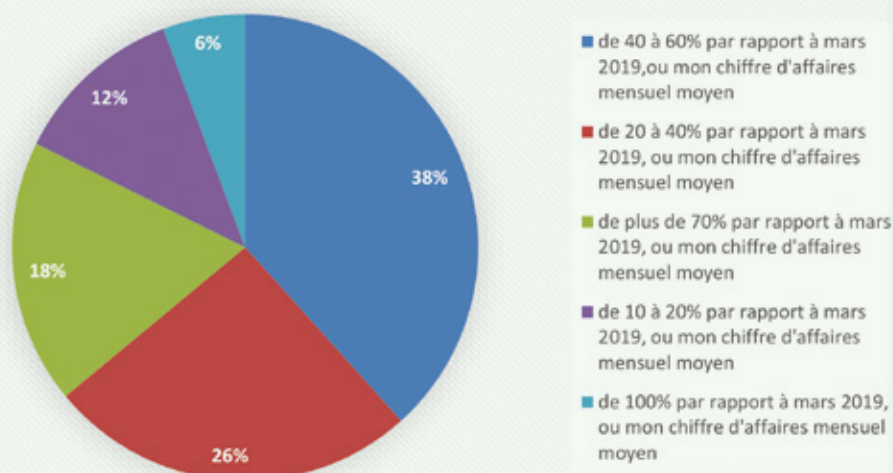
Les résultats de la 2e enquête s'annoncent beaucoup moins positifs.

La CGAD lance une seconde enquête afin de connaître l'impact de la crise sanitaire sur les entreprises du secteur.

- Les réponses des entreprises sont essentielles car elles permettront de disposer d'arguments pour renforcer les mesures prises par le Gouvernement pour soutenir les entreprises et préparer le plan de relance.

Retrouvez l'enquête sur [www.poissonniers.com](http://www.poissonniers.com)

## Baisse de chiffre d'affaires



Situation au 1<sup>er</sup> avril

# 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 !**



Parce que nous **devons** rester au **service** de nos **adhérents** !

Malgré cette période exceptionnelle que nous vivons toutes et tous, votre coopérative reste active et à votre écoute grâce au télétravail.

### *Le choix de la coopérative :*

Continuer d'être au plus près de ses adhérents comme elle le fait chaque jour, de leur permettre de s'approvisionner afin de faire perdurer leur activité !

### *L'équipe en action :*

Ingrid, Régis, José et Julien sont au service achats. Ils mettent tout en œuvre pour servir tous les poissonniers adhérents en produits frais.

Sylvie répond présente à la comptabilité et Bernard Benassy est en contact permanent avec les différentes régions et organismes afin de relayer les informations pour permettre à tous nos adhérents de connaître la situation jour après jour.

Carine et Nathalie sont en chômage technique

et restent chez elles prendre soin de leurs proches.

Nous sommes en relation permanente avec nos fournisseurs et transporteurs afin d'assurer des produits frais de qualité et une livraison possible.

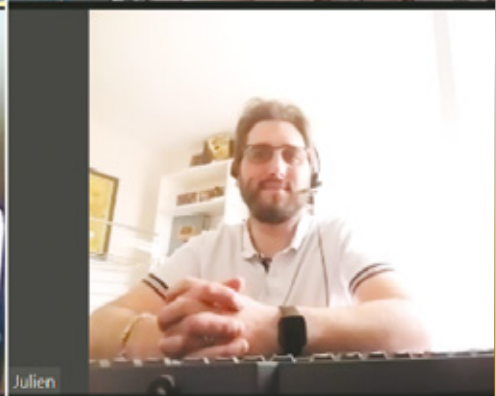
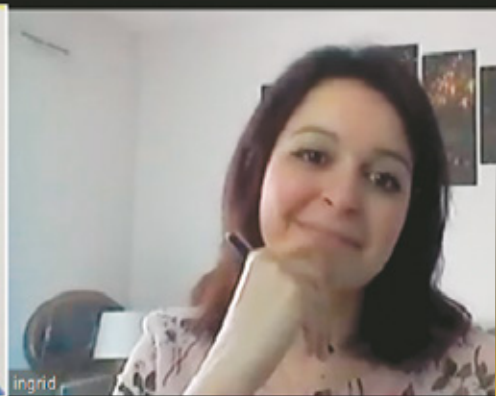
Nous tenons à mettre en avant le professionnalisme de nos partenaires transporteurs qui, malgré leurs équipes réduites, font leur maximum pour livrer à travers toute la France et dans les meilleures conditions tous nos poissonniers adhérents.

### *Bienfaits du Covid - 19*

On maintient le contact, et pour ce faire, votre coopérative propose à tous ses adhérents

de participer à des petites réunions en Visioconférence afin de pouvoir échanger avec

vous : vos ressentis, vos besoins, vos envies et faire le point sur la situation ensemble.





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



P.19

Pour ne pas propager le COVID-19, la seule solution est d'appliquer les gestes barrières, et par la même occasion vous en préserver. Votre santé, ainsi que celle de vos proches et collaborateurs, nous préoccupent.

C'est pour cela que votre coopérative, en partenariat avec France Filière Pêche et l'OPEF, se mobilise pour pouvoir vous mettre à disposition des masques.



La poissonnerie Morin-Marée à Albi innove en proposant à ses clients des distributeurs automatiques (sans aucun contact) dans lesquels sont mis à disposition : des huîtres, crevettes, filets de poisson, plats cuisinés maison.... Ouvert 7/7 24/24!!

Il est également possible de passer commande par téléphone et de retirer en «service drive» vos produits via les distributeurs automatiques, après confirmation par SMS.



Notre unité de mareyage à Port-en-Bessin, SN Jeanne Mareyage est également impactée par cette situation, et a dû faire le dur choix de mettre ses employés en chômage technique partiel.

Malgré qu'elle soit tributaire des pêcheurs et des aléas de leur pêche, l'équipe est là pour assurer au mieux votre approvisionnement, sans renier sur la qualité.





Face à la crise sanitaire du COVID-19, toute la filière française de pêche s'est retrouvée face à plusieurs défis :

- Maintenir les approvisionnements à travers l'ensemble des opérateurs de la filière, dans un contexte de déstabilisation profonde du marché consécutif à la fermeture des circuits de restauration (commerciale et collective) ;
- Poursuivre l'activité de commercialisation des produits et encourager les consommateurs à ne pas délaisser les produits de la mer frais, sources de nombreux apports nutritionnels indispensables, et en particulier en cette période de baisse de l'activité physique.

### Coordonner les échanges entre les acteurs de la filière :

Depuis la mi-mars, une cellule d'échanges,

mise en place entre les différents représentants professionnels de la filière, France AgriMer et France Filière Pêche, coordonne le suivi de l'information et permet, entre autres, une coordination des apports, entre demande de l'aval de la filière et capacités de production.

En coordination avec d'autres acteurs du monde maritime, France Filière Pêche a commandé 300 000 masques qui ont été acheminés et distribués aux professionnels de la filière début mai. Une dotation de **20 000 masques a notamment été destinée aux adhérents de l'OPEF**, afin d'assurer la protection des artisans poissonniers et leurs salariés dans leurs activités quotidiennes.

### Actions de communication positive et de soutien à la filière auprès des consommateurs :

La très grande majorité des Français s'est retrouvée dans une situation inédite dès la mi-mars, avec un temps chez soi grandement rallongé et une opportunité inédite de réinventer les repas en famille. Dans cette perspective, la marque collective PAVILLON FRANCE a investi les réseaux sociaux avec de **nombreuses propositions de recettes à base de produits de la mer frais**, simples et savoureuses, pouvant être associés à des produits phares du confinement tels que les pâtes. La marque propose également à sa communauté de profiter de cette période pour se lancer à la découverte de nouvelles saveurs, en profitant de la présence sur les étals d'espèces emblématiques de la pêche française, et ainsi témoigner un soutien fort à l'ensemble des maillons de la filière, du pêcheur au poissonnier.



La filière pêche française se mobilise pour pouvoir vous garantir l'approvisionnement de produits de la mer frais, préparés avec toujours autant de soin.

Soutenez-la à votre tour en passant chez votre poissonnier ou votre rayon merée préféré !

Pour des idées recettes à réaliser en famille, c'est par ici : <https://bit.ly/2UeeVdj>



Vous ne savez plus quoi faire de vos pâtes ? Accompagnez-les de bulots !

Que diriez-vous d'une recette simple, rapide et réconfortante qui ravira les papilles des petits et des grands ?

Parce que rester chez soi c'est aussi l'occasion d'améliorer ses compétences culinaires et d'élargir sa liste de recettes fétiches ! ...

Afficher la suite





PAVILLON FRANCE des pages d'information à destination des consommateurs ; certaines de ces informations, fondées sur les résultats publiés par l'ANSES, permettent notamment de **répondre aux inquiétudes quant à l'achat et la préparation de ces produits dans le contexte de la pandémie**, et la prévention contre les risques de transmission du COVID-19.

L'association a également développé une carte interactive hébergée sur le site internet de la marque PAVILLON FRANCE,

et relayée sur l'ensemble des réseaux sociaux de la marque. Cette carte a pour objectif de  **rapprocher consommateurs et commerçants**, en identifiant les boutiques ouvertes en période de confinement, et ainsi permettre de soutenir la commercialisation des produits de la pêche et de la mer. **Avec le soutien et le relais de l'OPEF auprès des artisans poissonniers, ce sont déjà 75 commerces qui sont référencés après environ une semaine d'activité de la carte.**



### POURQUOI MANGER DES PRODUITS DE LA MER ?

Les produits de la mer possèdent des **qualités nutritionnelles précieuses** et indispensables. Ils ont une concentration importante en **vitamines, sélénium, iode, protéines**, mais aussi des apports en **minéraux** comme le phosphore, et en **oligoéléments**, comme l'iode, le zinc, le cuivre, le sélénium et le fluor, ainsi que des vitamines, comme les vitamines A, D, E indispensables à la santé.



### COMMENT CONSOMMER DES PRODUITS DE LA MER EN TOUTE SECURITÉ ?

Les produits frais, cuisinés maison, sont un atout indéniable pour une alimentation saine et équilibrée, et plus particulièrement en cette période de confinement. Or, beaucoup de questions se posent aujourd'hui sur la transmissibilité du COVID-19 via l'alimentation et la préparation des produits, le contact avec les professionnels de la commercialisation de ces produits, etc...

Pour répondre à ces craintes, l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) a publié un article précisant qu'aucune étude n'a démontré que la consommation de denrées alimentaires présentait un risque de transmission de cet agent infectieux, alors que les recommandations nutritionnelles orientent les consommateurs vers la consommation des produits frais pour garder une alimentation équilibrée et diversifiée, et aussi pour pouvoir bénéficier de tous leurs apports nutritionnels nécessaires au maintien de notre bonne santé.

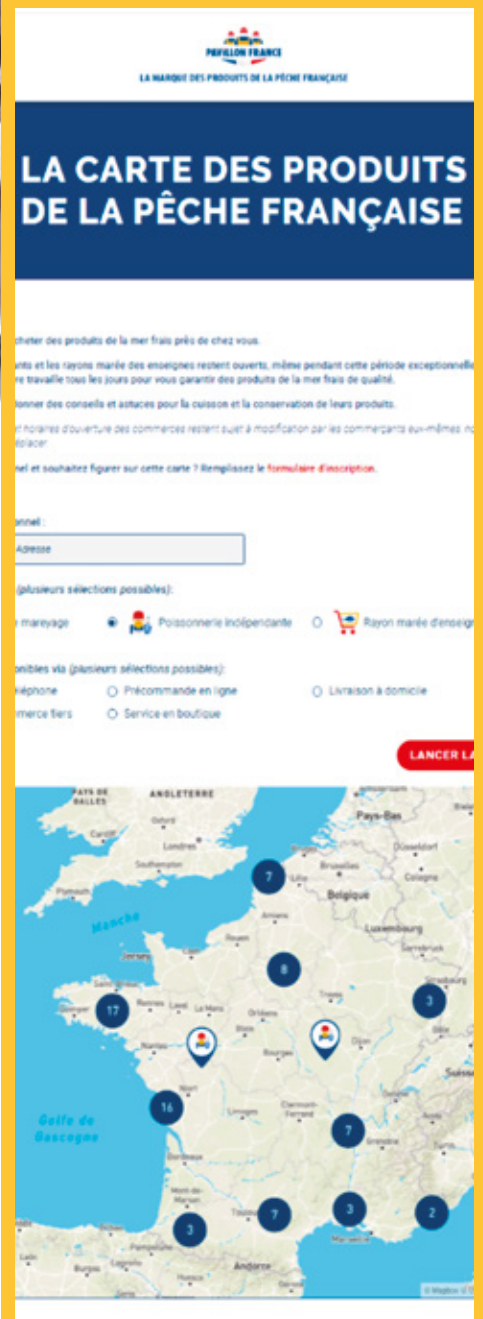
#### Informations utiles :

- La consommation de produits de la pêche ou de l'aquaculture, et plus largement de denrées alimentaires, ne présente aucun risque de transmission de l'agent infectieux COVID-19.
- Aucune donnée scientifique ne laisse penser que le virus peut nous contaminer par voie digestive.
- Pensez à bien laver vos produits à l'eau potable. N'utilisez surtout pas de désinfectant comme l'eau de javel ou de détergent.
- Si vous achetez des produits de la mer frais emballés, essayer les emballages avec un essuie-tout à usage unique humidifié peut-être une précaution supplémentaire.

Retrouvez l'intégralité de l'article sur la **transmission du COVID-19 par les aliments** ainsi que toutes les autres études de l'Anses. Aussi, complétez vos connaissances en consultant le **FAQ du Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation**

En complément, continuez de suivre les recommandations habituelles et pensez à bien cuire votre poisson ou céphalopode à cœur pendant une minute à 60°C ou à le congeler au moins 7 jours à -18°C avant toute consommation crue ou peu cuite.

Vous êtes un professionnel et souhaitez communiquer sur vos horaires et jours d'ouverture ? Pour vous inscrire, rien de plus simple ! Rendez-vous sur le site : <https://www.pavillonfrance.fr/qui-sommes-nous/carte-interactive> et cliquez directement sur le formulaire à compléter avec vos informations.







Fabricant et créateur de style depuis 1992



Visitez notre site [www.sofinox.com](http://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](mailto:sofinox@wanadoo.fr)



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](mailto:oceandelices@wanadoo.fr)

Site internet : [www.oceandelices.com](http://www.oceandelices.com)



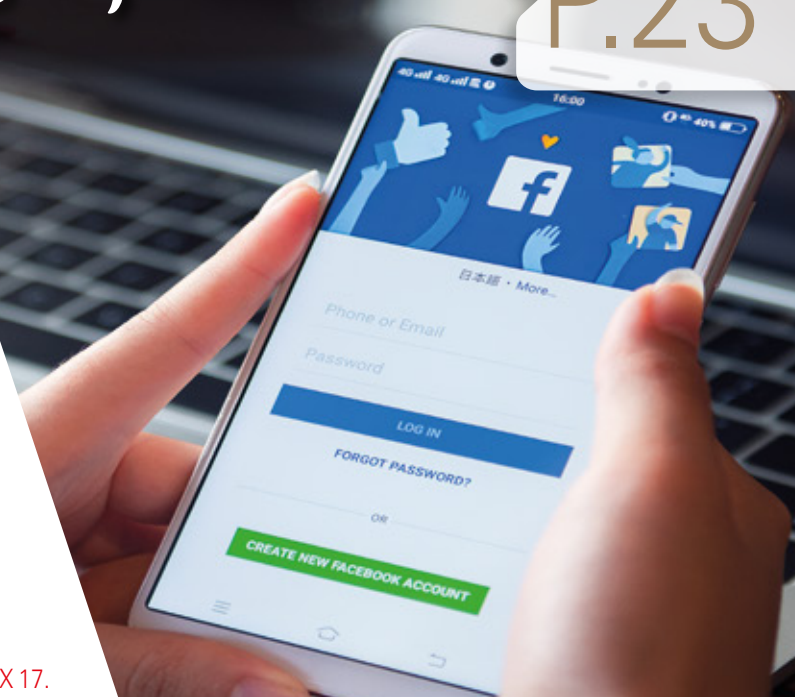
# Informations pratiques

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

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

② Référent Poissonniers de Normandie  
M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09

⑭ Référent Grand Est  
M. René SCHALLER - 06 60 25 14 24  
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58

③ Référent Poissonniers de Bretagne  
OPAM-B - 02 97 37 23 13

⑮ Référent des poissonniers du Centre  
M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

④ Référent de Pays de Loire  
M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37

⑫ Référent Bourgogne France - Comté  
M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

⑤ Référent de Poitou Charente  
M. Olivier DUPUY - 06 84 78 99 21  
M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30

⑪ Syndicat des poissonniers  
Auvergne Rhône-Alpes  
M. Franck ALDANA - 06 74 56 03 98

⑥ Référent d'Aquitaine  
M. Patrice LUCINE - 06 08 05 62 42

⑨ Fédération des poissonniers de PACA  
M. Armand BARBAUD - 06 22 13 79 99

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

⑩ Syndicat des poissonniers de Corse  
M. Gilles BAZALLI - 04 95 34 20 60

**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)

**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](http://www.directocean.com)