



L'INFO

de La POISSONNERIE française

N° 40 mars 2020

Dossier **spécial**
Coronavirus
p.4 à 12

DÉCOUVREZ et dégustez
les produits de la
pêche française

Suite aux **négociations**
avec l'**OPEF, Delanchy**
maintient un poids
minimum d'expédition
à **30kg** P.14



FAFCEA association de loi 1901 P. 16

SIA 2020 : concours Poissonnier
PAVILLON FRANCE P. 18

FRANCE FILIÈRE PÊCHE aux côtés
de la filière et des **POISSONNIERS** P. 20

Les **ANNONCES** des poissonniers P. 22





La Gastronomie des Poissons Fumés

Maison de Tradition et de Qualité

UNE ORIGINE : LA TRADITION

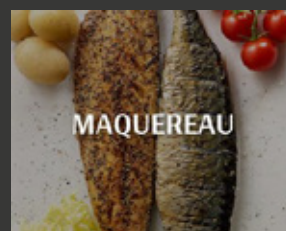
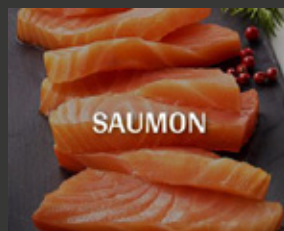
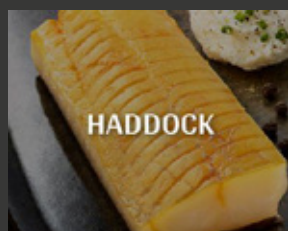
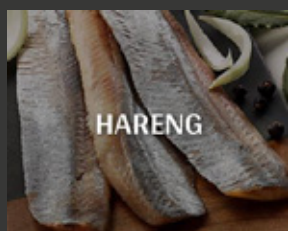
Une salaison maritime traditionnelle depuis 1973

Un fumage ancestral en coresses, ces fours à bois traditionnels

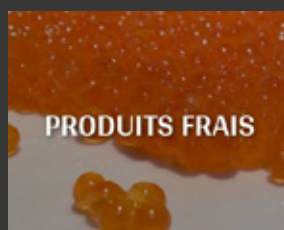
Des engagements pour une pêche durable et responsable

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,

Entre le 11 et le 18 mars, la France entière a basculé dans **un état de crise liée au Coronavirus**.

L'OPEF invite au plus **strict respect des préconisations sanitaires, indispensables pour sortir au plus vite de cette situation. Nous le savons, cette crise est stressante pour tous. Mais la santé, la solidarité et le sens des responsabilités doivent l'emporter.**

Salariés, chefs d'entreprises : **tous les poissonniers, mais aussi les transporteurs, les mareyeurs, les pêcheurs sont concernés.** Toute la filière est impactée et c'est bien ensemble que nous surmonterons cette épreuve.

L'État a déjà pris des mesures économiques, sanitaires et sociales. D'autres arriveront. **Tout notre travail ces dernières semaines a été consacré à la gestion de cette crise, notamment au niveau du maintien des marchés et à la transmission d'informations au plus près du quotidien.**

Nous remercions tous ceux qui aident la population, notamment le personnel de santé, et qui assurent un fonctionnement minimum de notre nation.

Respecter les mesures barrières permet de préserver la santé de nos clients, de nos salariés, de nos familles et de tous les citoyens. C'est ainsi que la vie reprendra.

Adaptons-nous, ensemble. Vous verrez dans ce numéro spécial, les initiatives prises par certains de nos collègues qui permettent de continuer, même a minima, **notre activité et le maintien de la filière.**

La vie ne s'arrête pas. Elle se ralentit pour mieux continuer par la suite. L'OPEF est à votre disposition.

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
- P. 5** Coronavirus - aides déployées
- P. 6** Coronavirus - impôts
- P. 8** Coronavirus - rappel des bonnes pratiques
- P. 10** Coronavirus - la téléconsultation est possible dans la branche de la poissonnerie
- P. 12** Coronavirus et transport
- P. 14** Suite aux négociations avec l'OPEF, Delanchy maintient un poids minimum d'expédition à 30kg
- P. 16** FAFCEA
- P. 18** SIA 2020 : concours Poissonnier Pavillon France
- P. 19** Information forfait transport
Le poids minimum d'expédition est maintenu à 30kg
Elles sont arrivées ?
Pourquoi pas vous ?
- P. 20** France Filière Pêche aux côtés
21 de la filière et des Poissonniers
- P. 22** Les annonces 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 :



Dossier **spécial***Coronavirus**Situation de notre métier
au 30 mars*

À l'heure où nous rédigeons ce magazine, nous sommes en pleine crise sanitaire. Toute notre filière est perturbée.

Quotidiennement, nous vous avons apportons **toutes les informations dont nous disposons, notamment sur le site internet www.poissonniers.com et sur la page Facebook de l'OPEF.**

Nous agissons au quotidien pour maintenir au maximum la continuité de l'activité et des marchés.

À ce jour, des décisions doivent être prises par l'État sur le maintien des cours auprès des pêcheurs.

Des remontées **des artisans des quatre coins de la France nous font part de décisions locales** émanant de Préfets et Maires, qui tirent le parapluie et ferment leurs marchés.

Notre responsabilité est d'assurer l'approvisionnement et la distribution alimentaire de nos concitoyens dans le strict respect des conditions sanitaires exigées et préconisées par l'état.

Nous devons, dans ces moments difficiles, **être innovants et rappeler à tous que la force de l'artisanat, a toujours résidé dans sa capacité d'innovation, dans sa capacité de service, dans sa capacité de résilience.**

Quelques exemples nous remontent de partout en France et traduisent ces forces chez nos collègues :

- Dans les grandes villes, les artisans poissonniers contactent **les concierges** et mettent en place des services de livraisons à domicile.
- Dans les campagnes, **les tournées de livraisons** des poissonniers à domicile se généralisent également. Une fiche spécifique d'information a été développée, elle est librement accessible sur le site de l'OPEF www.poissonniers.com.
- **Des marquages au sol** sont implémentés sur les marchés et boutiques pour matérialiser les distances de sécurité à respecter.
- Pour ceux qui étaient équipés, les poissons sont préparés et conditionnés sous vide ou en barquette pour **limiter au maximum les manipulations et réduire ainsi le temps de passage des clients devant l'étal.**

- **Les horaires sont partout aménagés**, réduits quand cela est nécessaire ou organisés pour permettre à nos aînés de venir en toute sécurité récupérer leur nourriture.

- Les services de commande **par téléphone ou mail** se multiplient.

Chefs d'entreprises, vous avez également **un devoir d'information**. L'OPEF, votre organisation professionnelle, a développé, en lien avec les autres confédérations de l'alimentation de détail, des fiches pratiques, à destination de vos clients et de vos salariés rappelant les gestes barrières. Elles sont librement téléchargeables, il faut les diffuser. Affichez les notes et remettez-les à vos salariés. Elles sont disponibles sur le site www.poissonniers.com

Être proche de sa clientèle, assurer cette continuation d'activité : tout cela est notre responsabilité.

La responsabilité des Maires et des Préfets est de nous laisser travailler. Dans un contexte particulièrement difficile pour les entreprises, il n'est pas acceptable qu'un artisan passe la nuit à s'approvisionner, achète de la marchandise, et ne soit finalement pas autorisé à déballer.

Ensemble, nous surmonterons ces épreuves. L'OPEF est à vos côtés.

Silvère Moreau, Président de l'OPEF

Tous les jours, la situation relative au Coronavirus évolue. Suite à l'annonce du Président de la République, de nouvelles mesures pourraient rapidement arriver. L'OPEF vous tient informés.

Pour les Salariés

Pour les assurés faisant l'objet d'une **mesure d'isolement, d'éviction ou de maintien à domicile** ou pour les parents d'un enfant de moins de seize ans faisant l'objet d'une telle mesure, l'établissement de l'arrêt de travail se fera, à la demande de l'employeur, par le biais de la CPAM dont dépendent les assurés concernés.

Le salarié ainsi concerné doit ainsi solliciter son employeur afin que, lorsque aucune solution d'aménagement des conditions de travail lui permettant de poursuivre son activité à domicile n'est possible, celui-ci remplisse le formulaire, accessible sur le site internet dédié conduisant à la délivrance d'un arrêt de travail et au versement d'indemnités journalières pour la durée de fermeture de l'établissement.

Un seul parent (ou détenteur de l'autorité parentale) peut se voir délivrer un arrêt de travail. À cet égard, le salarié doit fournir à son employeur une attestation sur l'honneur certifiant qu'il est le seul à demander un arrêt de travail dans ce cadre.

C'est donc à l'employeur de faire la demande d'arrêt de travail. Le télé-service « declare.ameli.fr » de l'Assurance Maladie est l'outil mis en place à cette fin.

Pour les Entreprises

Les mesures annoncées

- **Le report d'échéances sociales et / ou fiscales** (URSSAF, impôts). Concernant l'URSSAF, des indications ont été données au mois de mars. Nous attendons celles pour le mois d'avril.
- Le cas échéant, **un plan d'étalement de créances avec** l'appui de l'Etat et de la Banque de France,
- **L'obtention ou maintien d'un crédit bancaire via Bpifrance**, qui se portera garant de tous les prêts de trésorerie dont les entreprises pourraient avoir besoin à cause de l'épidémie,
- Le financement des salariés par **le mécanisme de chômage partiel**,
- **L'appui au traitement d'un conflit avec des clients ou fournisseurs**,

• L'Etat considère le Coronavirus comme un cas de force majeure. Cela veut dire que pour tous les marchés publics d'Etat, des pénalités de retards ne seront pas appliquées.

• Le Ministre de l'Economie et des Finances en lien avec le Gouverneur de la Banque de France a décidé de mobiliser la médiation du crédit pour accompagner sur les territoires toutes les PME qui auraient besoin de renégocier leurs contrats et leurs crédits.

• Les ministres ont demandé aux grands donneurs d'ordre de faire preuve de solidarité vis-à-vis de leurs fournisseurs et sous-traitants qui pourraient avoir de plus en plus de mal à s'approvisionner et à respecter les délais de livraison.

Retrouvez toutes les informations sur www.poissonniers.com



Suite aux annonces du gouvernement relatives au Coronavirus, plusieurs mesures ont été prises concernant les impôts payables auprès des services des impôts des entreprises (SIE) de la DGFIP

• **Pour les entreprises** (ou les experts-comptables qui interviennent pour des clients dans cette situation), il est possible de demander au service des impôts des entreprises le report sans pénalité du règlement de leurs prochaines échéances d'impôts directs (acompte d'impôt sur les sociétés, taxe sur les salaires).

Si elles ont déjà réglé leurs échéances de mars, elles ont peut-être encore la possibilité de s'opposer au prélèvement SEPA auprès de leur banque en ligne. Sinon, elles ont également la possibilité d'en demander le remboursement auprès de leur service des impôts des entreprises, une fois le prélèvement effectif.

• **Pour les travailleurs indépendants**, il est possible de moduler à tout moment le taux et les acomptes de prélèvement à la source. Il est aussi possible de reporter le paiement de leurs acomptes de prélèvement à la source sur leurs revenus professionnels d'un mois

sur l'autre jusqu'à trois fois si leurs acomptes sont mensuels, ou d'un trimestre sur l'autre si leurs acomptes sont trimestriels. Toutes ces démarches sont accessibles via leur espace particulier sur impots.gouv.fr, rubrique

“Gérer mon prélèvement à la source” : toute intervention avant le 22 du mois sera prise en compte pour le mois suivant.

• **Pour les contrats de mensualisation** pour le paiement du CFE ou de la taxe foncière, il est possible de le suspendre sur impots.gouv.fr ou en contactant le Centre prélèvement service : le montant restant sera prélevé au solde, sans pénalité.

Pour faciliter l'ensemble des démarches, la DGFIP met à disposition un modèle de demande, disponible sur le site impots.gouv.fr, à adresser au service des impôts des entreprises.

=> Voir « Documentation utile » à la page: <https://www.impots.gouv.fr/portail/node/9751>

Pour toute difficulté dans le paiement des impôts, ne pas hésiter à se rapprocher du service des impôts des entreprises, par la messagerie sécurisée de leur espace professionnel, par courriel ou par téléphone.

La demande doit être présentée au Centre des Finances Publiques (Service Impôt des Entreprises ou, pour l'impôt sur le revenu, Service Impôts des Particuliers) dont dépend le redevable.



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 !**

La SCAPP – Poissonnier Corail était présente au Salon International de l'Agriculture 2020. Elle a notamment organisé le Concours "Poissonniers" en partenariat avec Pavillon France. Celui-ci a réuni des poissonniers de tous horizons le dimanche 23 février.

Six candidats se sont affrontés lors d'une épreuve de connaissances sous forme de QCM portant sur la filière puis lors d'une épreuve de découpe de poissons. Bernard Benassy, Ingrid et José de la SCAPP ont notamment contribué au bon fonctionnement des épreuves.

Un concours inédit de présentation de découpe sous forme d'étal de poissonnier

Pour une meilleure harmonisation, Sophie Fernandez, Meilleure Ouvrier de France a réalisé en amont les découpes de poissons et a été mise en valeur sur une affiche lors du concours.

L'occasion de promouvoir le savoir-faire de nos métiers, sous les regards des nombreux visiteurs.

Félicitations à **Antoine Gérardin**, poissonnier à la poissonnerie du Dôme à Paris (14^{ème}) qui a remporté le concours et bravo à tous les candidats pour leurs performances :

- **2^{ème} : Gwenaël Laville** – Meilleur Apprenti de France et poissonnier chez la Poissonnerie Laville à Bouniagues (24)
- **3^{ème} : Fawze Sannier** – Poissonnier et dirigeant de l'Hippocampe de Chantilly à Chantilly (60)
- **4^{ème} : Romain Vieville** – Poissonnier et dirigeant de la Poissonnerie Paro à Pelissanne (13)
- **5^{ème} : Julie Cauet** – Poissonnière chez la Poissonnerie de la Sardagne à Cluses (74)
- **6^{ème} : Jeanne Bousquet** – Meilleure Apprentie de France et Poissonnière à La Pêcherie à Fougères (35)



Merci aux membres du jury d'avoir répondu présents pour ce bel événement.

- **Sophie Fernandez** – Meilleure Ouvrier de France, Poissonnière à La Marée Montalbanaise à Montauban (82)
- **Jonathan Buirette** – Meilleur Ouvrier de France, Poissonnière à La Marée Montalbanaise à Montauban (82)
- **Jordan Goube** – Meilleur Ouvrier de France, Poissonnier et dirigeant de la Poissonnerie Goube sur plusieurs marchés à Puteaux (92)



Information forfait transport

Le **poids** minimum d'expédition est maintenu à **30kg**



P.19

La société Delanchy, transporteur et partenaire historique des poissonniers, avait décidé de revoir ses conditions de livraison. Suite aux négociations entre l'OPEF, la SCAPP – Poissonnier Corail et Delanchy, la mesure concernant le poids minimum n'est pas retenue. Rappel

Par courrier, début janvier, Delanchy a annoncé aux entreprises les modifications suivantes :

- Un forfait passant de 30 kg à 45 kg pour le poids minimum d'expédition.- Une augmentation de 3% des tarifs de transport et des frais administratifs.

Ces modifications s'avéraient gravissimes notamment pour les adhérents de la coopérative qui commandent peu de volumes. Le 25 février, une rencontre conjointe a eu lieu entre les différentes parties, l'OPEF / SCAPP et l'entreprise Delanchy pour reconsidérer les réalités financières de chacun. Le dialogue s'est avéré constructif entre l'OPEF / SCAPP et l'entreprise Delanchy pour les Artisans Poissonniers avec le maintien minimum de livraison de 30 kg à nos adhérents, - L'augmentation de 3% des tarifs de transport et des frais administratifs est par contre maintenue. Votre coopérative reste à votre écoute pour toutes demandes d'information complémentaire.



Elles sont arrivées ?

Vestes à matière déperlante (même matière que les vestes Life is a Game) Conçues spécialement pour la Scapp Poissonnier Corail et personnalisables. Matière anti-transpirante, anti-odeur, infroissable. Nous contacter au 05.61.54.66.23 pour plus d'informations.



Pourquoi pas vous ?



Vous souhaitez reprendre une poissonnerie, vous aimez les challenges ou vous avez une bonne expérience du métier. Nous recherchons activement des gérants, des couples, des salariés, investisseurs, professionnels... métier en pleine expansion. Nous vous apporterons notre expertise et la formation nécessaire pour que votre réussite soit totale. Si l'aventure vous tente, contactez-nous au 05.61.54.66.23 pour plus d'informations.

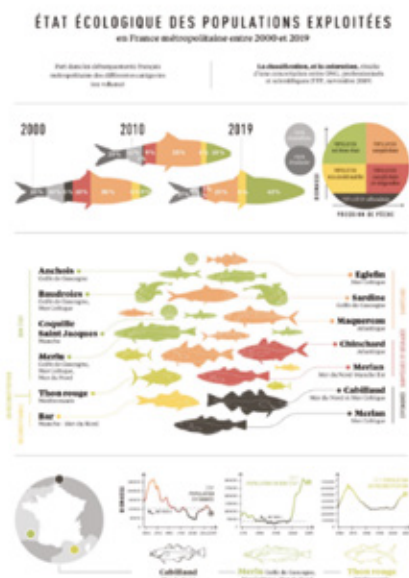


Depuis sa création en 2010, France Filière Pêche rassemble tous les maillons de la filière de pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, grande distributions et artisans poissonniers), au sein d'une démarche collective de valorisation, à la fois des engagements des professionnels dans des pratiques responsables, mais aussi des produits issus de cette filière, à travers notamment la marque collective PAVILLON FRANCE.

En 2020, l'association poursuivra les actions de soutien aux acteurs de la filière, dans une volonté de faire de la pêche une activité nourricière durable.

Recherche :

L'Ifremer a publié fin janvier 2020 son rapport annuel sur l'état des ressources halieutiques. Ainsi, en 2019, 43% des débarquements français provenaient de stocks halieutiques en bon état contre 18% en 2010 et seulement 9% en 2000. Cette progression incontestable, qui traduit les efforts d'une filière engagée pour améliorer ses pratiques et l'état des ressources qu'elle exploite, doit également ouvrir le chemin vers un approfondissement des connaissances, pour les ressources qui le nécessitent.



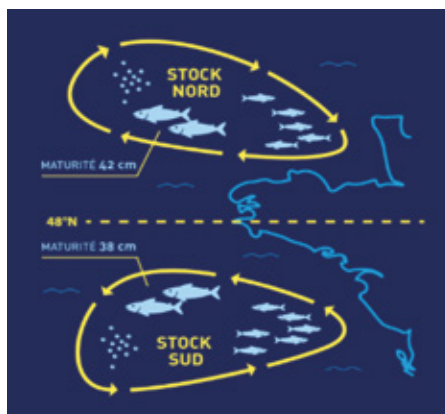
Le partenariat scientifiques-pêcheurs est la clé de voûte de l'acquisition de la connaissance, qui à terme, conduit à une meilleure gestion et donc une activité de pêche plus durable. C'est l'occasion de rappeler quelques projets de partenariats entre pêcheurs et scientifiques, accompagnés par France Filière Pêche, sur des espèces emblématiques de la pêche française et dont les apprentissages ont fortement impacté la gestion des pêches.

• Etude du bar avec le projet BARGIP :

o *Que voulait-on savoir ?* L'objectif du projet était de mieux connaître sa biologie ainsi que son cycle de vie en Atlantique Nord-est

o *Qu'a-t-on découvert ?* En couplant un dispositif de marquage avec une étude des otolithes (os présents dans le crâne du poisson), scientifiques et pêcheurs ont pu révéler l'existence de 2 stocks, l'un situé au nord du 48^{ème} parallèle et l'autre au sud. En outre, ces deux stocks présentent des individus avec une taille de maturité sexuelle différente.

o *Qu'est-ce que cela a changé pour la gestion des pêches ?* Du fait de l'existence de ces deux stocks, avec une taille de maturité sexuelle différente, et donc une taille minimale de capture différente, une gestion des pêches différenciée a été mise en place pour ces deux stocks.



• Etude de la langoustine avec le projet LANGOLF TV :

o *Que voulait-on savoir ?* L'objectif du projet était de mieux connaître l'écosystème de la langoustine sur la grande vase et d'estimer précisément la ressource.

o *Qu'a-t-on découvert ?* Grâce à un système de vidéo sous-marine, scientifiques et professionnels ont pu déterminer le nombre de terriers à langoustine et ainsi estimer, chaque année depuis 2014, le nombre d'individus présents à cet endroit (en 2019, plus de 3,7 milliards d'individus pour une surface de près de 17 000 km²).

o *Qu'est-ce que cela a changé pour la gestion des pêches ?* En améliorant la connaissance de l'espèce et de son environnement, scientifiques et professionnels ont pu obtenir une vision précise de l'abondance, et adapter la gestion des pêches en conséquence.



• Etude de la coquille Saint Jacques avec les projets COSB et COMOR :

o *Que voulait-on savoir ?* L'objectif du projet était de comptabiliser le nombre d'individus sur les 2 principaux gisements de coquilles Saint Jacques : la baie de Saint Brieuc et la baie de Seine.

o *Qu'a-t-on découvert ?* Grâce à des campagnes d'échantillonnage en mer, scientifiques et pêcheurs évaluent chaque année l'abondance des gisements.

o *Qu'est-ce que cela a changé pour la gestion des pêches ?* Grâce à une meilleure connaissance de la ressource et l'implication des professionnels dans la gestion, la ressource se porte bien avec des mesures de gestion respectées.

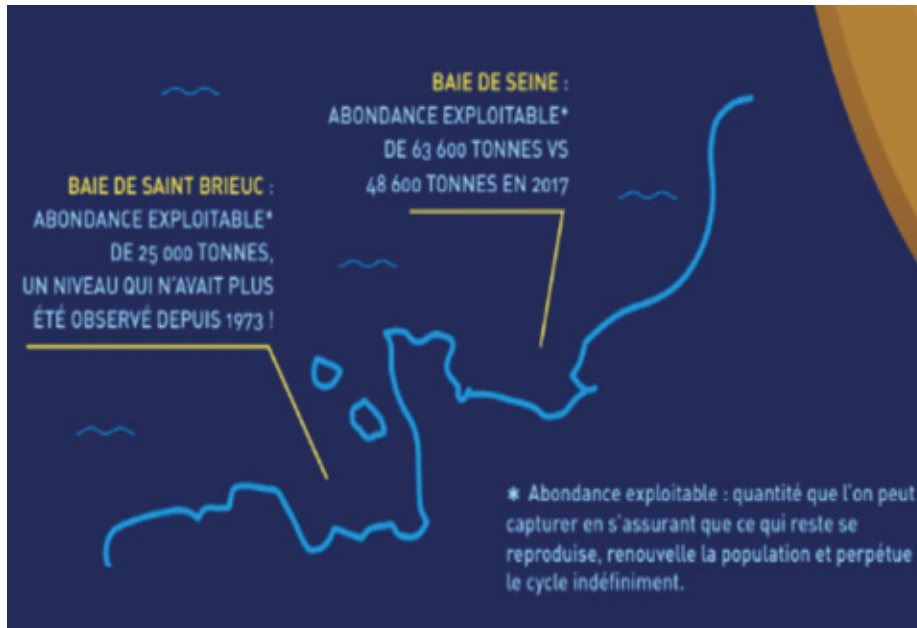
Innovation :

La qualité des produits constitue un double enjeu pour les professionnels de la filière : en termes économiques, mais aussi en termes d'image et de confiance du consommateur.

Dans la continuité des travaux engagés par les acteurs de la filière, avec le soutien de France Filière Pêche, deux nouveaux projets portant sur la gestion du risque parasitaire sont accompagnés depuis 2019 :

- **Projet STELLA**, porté par l'organisation de producteurs Les Pêcheurs de Bretagne : ce projet a pour objectif de développer une solution technique pour le traitement et l'évacuation des viscères et parasites à bord des navires, afin notamment de diminuer les risques liés au rejet des viscères en mer, depuis les bateaux.

- **Projet FREEZANI**, porté par l'OPEF : ce projet a pour objectif d'apporter des précisions relatives à la durée de congélation domestique, actuellement de 7 jours minimum dans le cadre d'une consommation crue ou peu cuite de poissons issus de la pêche. Cette durée de stockage a été déduite de données acquises pour les congélations assainissantes par les professionnels et a été étendue aux consommateurs. Parfois considérée comme longue, cette durée de congélation mérite d'être précisée.



Valorisation :

Cette année encore, la marque portée par l'association France Filière Pêche a fait valoir les engagements des acteurs de la filière, à travers son espace d'animation au Salon International de l'Agriculture. Ludique et pédagogique, cet espace aura été le théâtre de rencontres du grand public avec le monde marin, celui de la pêche, ainsi qu'une belle vitrine des savoir-faire, avec notamment le Concours Poissonnier PAVILLON FRANCE, en partenariat avec Poissonnier Corail.



Ce début d'année 2020 poursuit sa lancée à la conquête de la cible consommateurs «millennials» (18-34 ans), avec la diffusion en media digital du court-métrage «La Jeune Fille et la Mer». Cette création originale, disponible depuis le 6 novembre 2019 sur les réseaux sociaux et la chaîne Youtube de la marque, a pour objectif



LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les conseils fraîcheur de mon poissonnier



Demandez à votre poissonnier de vider les poissons entiers achetés ou faites-le rapidement après votre achat.



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



Utilisez un sac isotherme pour transporter vos achats jusqu'à votre domicile, idéalement avec des pains de glace.



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



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



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



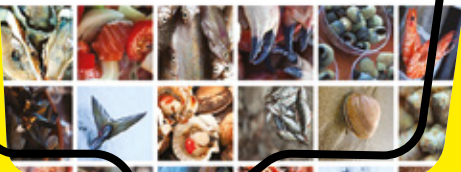
de séduire une audience peu familière des messages sur la filière et ses métiers, avec une dimension poétique et inattendue. L'engagement humain et la transmission, valeurs fondamentales des professions de la filière, sont au cœur de ce film qui n'a pas manqué de toucher son cœur de cible, avec déjà plus de 750 000 vues chez les 18-24 ans.

*Retrouvez désormais tous les mois,
les annonces des poissonniers.*

**Recherche banc de poisson
sur marché ou tournée**

— Secteur aquitaine —

Dans le métier depuis 30 ans
Toute proposition sérieuse sera étudiée.
Contact
lacabanedupecheur80@gmail.com



**À vendre poissonnerie
à Saint-Maur (94)**

- À vendre cause retraite, dans avenue principale commerçante, à 30 min de Rungis
 - Bon potentiel, clientèle fidélisée
 - Bail poissonnerie et primeur
- Renseignements : 06 64 44 25 40



**À vendre : emplacements vente
de poissons et coquillages**

— en Vendée —

Au cœur du centre-ville des SABLES D'OLONNE (45 000 hab.) et des communes rétro-littorales (CHALLANS, LUCON, LA MOTHE ACHARD) ainsi que FONTENAY LE COMTE, à vendre

- des emplacements vente de poissons et coquillages,
- sous halles couvertes avec étals inox,
- matériel,
- véhicules,
- ensemble très bien entretenu.

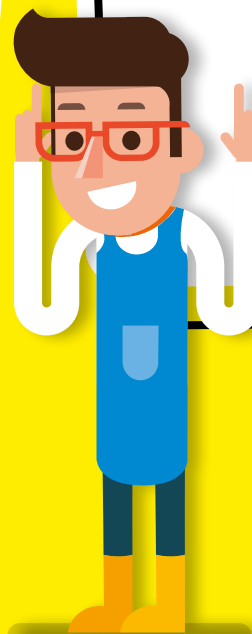
En plus

Activité de demi-gros non négligeable (vente aux restaurants et collectivités)

Le prix comprend l'ensemble mais peut être divisible.

Contact:

Le matin au 02 51 21 20 50 (de 7h30 à 12h30)



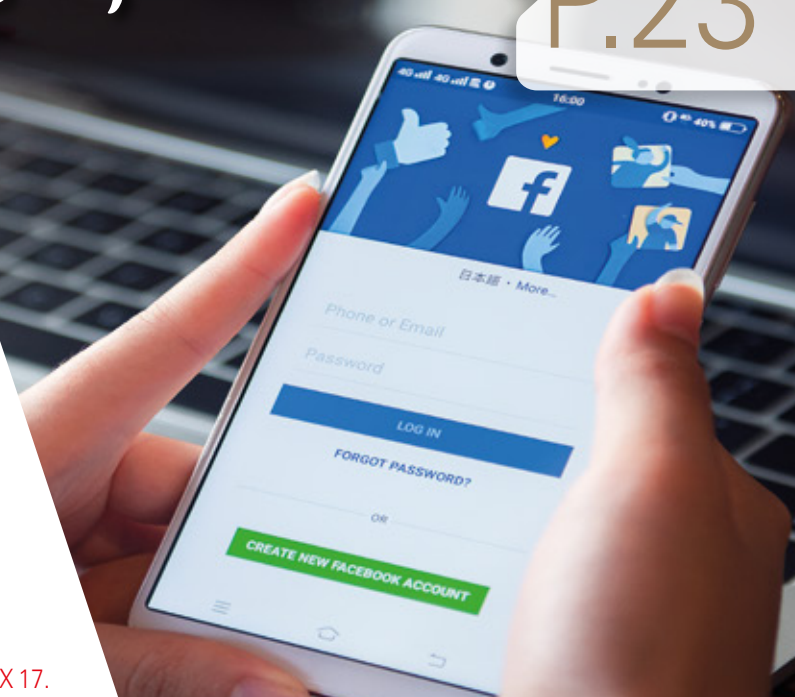
Informations pratiques

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.
- 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 sera mis en ligne début 2020.

Depuis le 1^{er} 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



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

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