

AllTheContent produced “Le Guide professionnel du poissonnier”, a magazine that is rich in information and professional content. The A4 magazine has seven sections: reportage, employment, continuous learning, industry news, sustainable fishing, recipes and Q&A. The magazine is easy-to-read and summarises current industry issues.

It acts as an interactive B2B solution that is engaging and provides the fish merchants with an opportunity to directly ask the union questions. CNPEF leverages their knowledge, provides answers and/or solutions to business problematics. The magazine aids their members in being up-to-date and well informed on their legal rights and duties as fish merchants. AllTheContent provides unique and tailored content for Le Guide professionnel du poissonnier. The agency conducts interviews, research, and provided high-quality images. In addition, the agency created the design, print and the distribution. The final product was printed on high quality, glossy plastic like paper that is resistant to the humid conditions of the fish merchant's environment. A one-stop agency for all of the CNPEF added value content.

Au Centre de Formation des Apprentis de la Poissonnerie, les jeunes en formation initiale ou les adultes en reconversion professionnelle prennent des cours de cuisine. Un plus qui leur permettra d'avoir une activité parallèle de traiter s'ils deviennent patrons.

SAVOIR CUISINER

Le challenge des futurs poissonniers

Depuis la rentrée de septembre, Frank Artus, 52 ans, a une nouvelle brigade : les étudiants du CFA de la Poissonnerie de Rungis. « Un jour, j'ai dit dans la restauration : confie l'homme à la casquette, qui se différencie ainsi de ses élèves confiant d'une chefesse. Le plus jeune a 15 ans mais d'autres, en reconversion, ont une quarantaine d'années. Le parcours du chef parle directement à ces derniers, car il n'a pas hésité à se remettre régulièrement en question pour progresser. » J'ai fait une école hôtelière en 1980, raconte-t-il. J'en suis sorti avec un CAP de cuisinier pâtissier. J'ai fait des saisons pendant une dizaine d'années et je me partageais entre la cuisine et la salle, car je voulais savoir tout faire. Puis à la mortage les quatre mois d'été et six autres mois dans l'un des plus gros villages de vacances privés de France à Roquefort. Il y avait 2 000 clients en permanence. Au bout de 4 ans, j'étais adjoint de direction et je gérais la cuisine, le restaurant, le snack et la vente à emporter.

Frank Artus est ensuite engagé comme chef de rang au Delmonico, le restaurant de l'hôtel Edouard VII, fleuron de l'avenue de l'Opéra. Il ne peut démissionner ses supérieurs, car il n'a pas le diplôme correspondant : « Ils m'ont lancé un

challenge ! Au bout de six mois, je suis passé maître d'hôtel. Un an après, j'étais assistant de direction. » Devenu responsable de brasserie pour une grande table du MN de Rungis, il finit par avoir la possibilité d'acheter une affaire dans le XVII^e arrondissement parisien. Il « remonte » ce restaurant coulé et renouvelle l'opération avec d'autres par la suite. Puis sa femme décide de redevenir salariée pour avoir des horaires fixes. Sa riche expérience ne le préparait pas nécessairement à cette place de chef cuisinier au CFA, mais il s'y découvre une vocation de pédagogue : « Aujourd'hui, j'ai eu un petit coup sur mes épaules à enseigner, mais je pense maintenant que j'étais fait pour ça ! D'ailleurs, on me l'avait souvent dit... »

Plus de portes à l'été

Son programme est simple : transmettre à ses élèves les bases de la cuisine sur lesquelles ils pourront s'exprimer plus tard et contribuer à donner un cadre à ceux qui n'en ont pas encore. « Le premier jour, pour m'imposer, j'ai été très



FRANK ARTUS, CHEF DE CUISINE

sec, militaire. Depuis, du fur et à mesure qu'ils me donnent, je leur donne. Ils ont en retard, ils n'ont pas leur tenue, je ne les prends pas. Sans la motivation, il n'y a rien à rien. » Certains cuisinent déjà chez eux et assimilent vite. D'autres doivent tout apprendre : saler avec justesse, par exemple, avant de retrouver les assemblages de goût et maîtriser le maniement du four, du fournil ou de la cellule de refroidissement. Ils sont patrons un jour et peuvent investir dans un laboratoire aux normes, la secret gagnant. « À l'été, j'ai dit : je ne dois pas avoir de perte. Un poisson ou un fruit qui n'est pas vendu doit être transformé. Je leur apprend toutes les techniques pour le faire. Avec les gens qui déjeunent sur leur lieu de travail, ils ont un marché à prendre. » Les rillettes, terrines, quiches, lasagnes, pâtes ou pommes de terre reconstruites vont devenir de nouvelles cordes à leur arc, en attendant qu'ils inventent eux-mêmes de nouvelles recettes savoureuses.

En cuisine, une école du goût et de discipline.



« Le plus dur est de dresser le sushi. Ensuite, le secret de cuisine chef est dans son visage. »

ÉRIC TICIANO, MAÎTRE SUSHI

Simplicité et précision japonaises

Selon le maître sushi du CFA, la préparation japonaise ne demande que de savoir choisir le poisson, de l'entretenir et d'une bonne connaissance des normes d'hygiène.

Pour un petit rayon traiteur, le sushi ne demande que peu de matériel : des couteaux, une planche et un couteau à la fin. Eric Ticiano, qui a représenté deux fois la France à la coupe du monde de sushi, à Tokyo, enseigne cet art aux étudiants du CFA. « J'étais le premier français à participer à cette coupe du monde en 2016. Les organisateurs ont été très contents de nous en 2017 et 2018, c'est moi qui organise la pré-sélection en France. » Dans notre pays, les chefs japonais et français qui préparent des sushis ne travaillent pas les mêmes poissons qu'au Japon, pour des raisons d'adaptation d'importation. Cela ne gêne pas Eric Ticiano : « Ici, nous avons la chance d'avoir du très bon poisson. Mais nous ne pouvons pas préparer du bar de ligne, par exemple. La législation européenne interdit de consommer du poisson sauvage ou saut s'il est suspect, ce qui change la texture. Il ne faut pas se laisser emporter par la tentation. Je ne mets pas le poisson d'été, car il n'est pas très différent entre les poissons d'élevage et sauvage. Je travaille des poissons labellisés d'élevage bio, car cela réduit l'impact de santé avec le poisson sauvage. » En matière de saumon, le roi du sushi en France (le Japon ne connaît cette espèce que depuis très peu de temps), Eric Ticiano a ses références : le saumon Salma de Norvège, le saumon écossais label rouge et le saumon français d'Isigny qu'il a connu par un chef étoilé, Pierre Maroni. Le poisson bien choisi, la préparation du sushi présente, selon lui, peu de difficulté. « La découpe est simple. Le plus dur est de dresser le sushi : il faut s'entraîner en permanence. Ensuite, le secret de chaque chef est dans son visage. La plus grande connaissance est que le sushi doit être à 38°C, ce qui est très délicat vis-à-vis des normes HACCP. »

Eric Ticiano voudrait maintenant apprendre au Japon l'hygiène, une maîtrise d'aborder le poisson sans souffrance et en préservant la qualité de la chair. Il a dit que de cette méthode pour le faire pour la pratique, mais pour la connaître. Peut-être l'enseigner à un jour au CFA...

« Le plus dur est de dresser le sushi. Ensuite, le secret de chaque chef est dans son visage. La plus grande connaissance est que le sushi doit être à 38°C, ce qui est très délicat vis-à-vis des normes HACCP. »

“

A MAGAZINE THAT IS RICH IN INFORMATION AND PROFESSIONAL CONTENT

4 DOSSIER

RÉFORME DE LA LOI DE FINANCES : LA TRAÇABILITÉ DES ENCAISSEMENTS S'APPLIQUE AU 1^{ER} JANVIER 2018

LOGICIELS DE CASSÉ SÉCURISÉS

Il va falloir y passer...

Les commerçants soumis à la TVA qui enregistrent les règlements de leurs clients particuliers au moyen d'un logiciel ou système de caisse n'ont plus qu'un mois pour se mettre en conformité.



LES ACTEURS DU CFA POISSONNERIE DE RUNGIS TÉMOIGNENT DE LEUR EXPÉRIENCE

L'apprentissage ÇA MARCHE !

À deux pas du grand marché de produits frais, le CFA de la Poissonnerie forme ses apprentis à des métiers en tension, exigeants mais attractifs. Elèves et encadrants nous livrent leurs impressions.

Imaginez un monde où l'emploi n'est pas un problème, où les salaires sont plutôt attractifs et où l'apprentissage est la seule voie pour former les futurs salariés du secteur. Ce monde existe, c'est celui de la poissonnerie, l'apprentissage y joue un rôle déterminant pour des métiers qui s'apprennent tôt. Au Centre de formation d'apprentis (CFA) de la Poissonnerie de Rungis (94), on forme environ 70 apprentis par an, qui vont garantir les rangs des meilleurs établissements, français, ailleurs en France et dans le monde.

CHALLENGE

Faire connaître le métier

Pour Eric Langue, une des priorités c'est de faire connaître le métier. « Pour cela, tout un des sites est de faire le lien entre apprentis et entreprises. » Il faut faire savoir qu'il y a une offre pour se former à un métier et des diplômés. C'est un gros travail en amont, auprès des collèges, des lycées, des missions locales, dans le cadre des salons, etc. « Ça passe au développement de l'apprentissage de pallier le défaut de connaissance de la filière.

Le défi, dans ce monde singulier, c'est d'attirer les apprentis à l'usine. Eric Langue, directeur de l'apprentissage du CFA de Rungis, « met les mains dans le cambouis » pour que le métier du commerce, et dans le froid, soit aussi attrayant que dans l'industrie. « Le taux de rupture d'un contrat entre entreprise et apprenti est de 10%. Mais rien qui effraie les entreprises en affaires avec le CFA, le plus souvent des PME. » Ce n'est pas un lien et cela ne met pas en cause le relationnel de confiance que nous avons pu bâtir avec les entreprises, explique Eric Chevenne, le directeur du CFA de la Poissonnerie de Rungis.



Être un poisson, le métier est aussi passionnant que celui de poissonnier. Outre des horaires de travail exigeants, les apprentis du CFA de Rungis ont accès à une formation de haut niveau.

UNE FORMATION SUR MESURE

Sur la formation, Delphine ne voit que des avantages. « On a des cours pratiques, deux fois par semaine pour travailler le poisson, une cuisine pour faire des plats maison, gros chaud. » Cette sur-félicité, deux formateurs, issus du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris, le maître et ses camarades, peuvent espérer gagner, sur un premier poste, de 1000 à 1800 €, net mensuel pour les titulaires d'un CAP, et de 1800 à 2000 €

plusieurs affirme Delphine qui a déjà travaillé aussi bien en grande surface que chez un petit artisan. Trouver un poste ne devrait pas poser de problème. « Nous sommes à des milliers de kilomètres de la cuisine pour faire des plats maison, gros chaud. » Cette sur-félicité, deux formateurs, issus du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris, le maître et ses camarades, peuvent espérer gagner, sur un premier poste, de 1000 à 1800 €, net mensuel pour les titulaires d'un CAP, et de 1800 à 2000 €

avec le Bac. Reste à lever le principal problème, entre entreprises et apprentis, révèle par Eric Langue. « La question centrale est toujours autour de la motivation du jeune. L'entreprise s'attend à ce qu'il ait une motivation, mais il ne la trouve pas. » Dans un secteur où trouver une entreprise n'est pas un problème, le défi des formateurs consiste donc à ritualiser le « image jeune-entreprise ». L'apprenti peut témoigner que c'est déjà une affaire qui marche. ■

CFA de la Poissonnerie
L'axe de la Rungis - 94100 Rungis
www.cfa.de.la.poissonnerie.fr



Notre Facebook s'enrichit

Rendez-vous début 2018 sur le profil Facebook de la Confédération, avec de nouvelles publications, des recettes, un concours photo du plus bel état de mare...

Les jeunes du CFA de Rungis sur le podium !

La 7^e édition du concours des Écoles s'est déroulée à la Cité de l'Homme le 14 octobre dernier à Mantes-la-Jolie. Les élèves du CFA de Rungis ont participé au concours et ont été distingués par deux représentants du CFA de Rungis.



Le podium était le suivant :

1. **Anthony Verdel**, CFA Rungis
2. **Line Moukoko**, Lycée Maritime de la Rochelle
3. **Florent Huet**, CFA Rungis

Félicitations aux lauréats de ce concours très disputé !

C'est pour bientôt !

Le tout nouveau **Guide des Bonnes pratiques d'hygiène du Poissonnier** est disponible avant la fin de l'année 2017. La Confédération des Poissonniers Écoles de France



Cher lecteur, nous vous invitons à cette publication en y intégrant les dernières dispositions réglementaires et légales.



Since 2001, AllTheContent supplies the contents that media and companies need to attract and retain their audiences, across all topics, platforms and languages, initially under the umbrella of the ATC Future Medias group and then, since 2011, as an independent company.

AllTheContent is a content agency with an outsourced talent pool of 1950+ professionals (writers, translators, producers) and distributor of selected third-party content, including Reuters. It combines the best of the media with new technologies to provide unique added value to websites, newspaper publishers, radio/TV broadcasters, telecom companies, IPV/OTT platforms, airline companies and video wall services.

Contact us to discuss your requirements.