

III.	ENVIRONNEMENT
III.6.	POISSONS
Les poissons proposés sont issus, pour une part significative de l'offre, d'une pêche ou d'une aquaculture responsable.	

➤ **Valeurs cibles**

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<i>Imposé</i>	<i>Imposé</i>	<i>Imposé</i>
• Pêche / aquaculture responsable : ≥ 50 %	▪ Pêche / aquaculture responsable : ≥ 70 %	▪ Pêche / aquaculture responsable : ≥ 90 %

➤ **Applicabilité**

Le critère est applicable à toutes les cantines.

➤ **Interprétation**

Les crustacés (exemple : crevettes) et les mollusques aquatiques (exemple : moules) sont assimilés aux poissons pour l'application de ce critère.

Le critère s'applique quel que soit le mode de conservation du poisson : frais, surgelé, en conserve, etc.

Pour être reconnus « issus d'une pêche ou d'une aquaculture responsable », les poissons doivent répondre aux dispositions réglementaires relatives au mode de production biologique (voir critère III.3.) ou porter l'un des labels suivants : MSC, Naturland wildfish, ASC ou Naturland aquaculture.

La valeur cible de ce sous-critère (pêche / aquaculture responsable) est évaluée mensuellement par le rapport entre la valeur d'achat des poissons issus d'une pêche ou d'une aquaculture responsable et la valeur d'achat total des poissons proposés durant le mois.

➤ **Preuves à fournir/à préparer**

- A joindre au dossier de candidature :
 - Nature : menus.
 - Période à couvrir : les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.
- A préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :
 - Nature : factures d'achat des poissons (et, si non mentionné sur les factures, tout autre moyen de preuve justifiant le caractère responsable de la pêche / aquaculture : étiquette ou emballage, fiche technique, certification MSC, etc.).
 - Période à couvrir : au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

➤ **Conseils et ressources**

- ONE, Guide « [Chouette, on passe à table !](#) », 2023 – p.62