



**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables

## POISSONS



Le Green Deal Cantines Durables rassemble de nombreuses cantines qui sont sur le chemin de la labellisation et d'un approvisionnement relocalisé.

Afin d'obtenir le **Label Cantines Durables** chaque cantine doit répondre à une série de critères listés [au sein du vadémécum](#).

L'équipe Manger Demain souhaite faciliter vos démarches de transition vers une alimentation durable. Pour cela, nous vous proposons de manière régulière de nous pencher ensemble sur un critère en particulier afin d'en comprendre les enjeux et de disposer des clés pratiques et concrètes pour le mettre en place !

### Zoom sur le critère III.6 : Poissons

Ce critère **obligatoire dès le niveau 1 et applicable à toutes les cantines**.

L'objectif de ce critère est d'orienter le choix des cantines vers l'achat de poissons durables. Afin de rencontrer cet objectif, le critère impose un certain pourcentage de poissons labellisés. Les **labels acceptés** sont les suivants :

- MSC
- ASC
- Naturland Wildfish
- Naturland Aquaculture
- Label Bio



Le pourcentage imposé **augmente graduellement avec le niveau du Label visé** :

- Niveau 1 : ≥ 50 %
- Niveau 2 : ≥ 70 %
- Niveau 3 : ≥ 90 %

Le calcul est réalisé mensuellement comme suit :

$$\frac{\text{valeur d'achat des poissons labellisés}}{\text{valeur d'achat total des poissons proposés sur le mois}}$$

Le caractère responsable de la pêche sera vérifié via les factures d'achat mentionnant les labels, si non via tout autre moyen de preuve (étiquettes, emballages, fiches techniques...).

Envie d'en savoir plus sur les préparations grasses et disposer d'outils et ressources pour atteindre ce critère ? Prolongez votre lecture...



Le jour du poisson à la cantine, c'est la promesse d'un bon repas remplis d'oméga-3 et de protéines !

Ce sera souvent du cabillaud ou du saumon que nous retrouverons dans nos assiettes. En effet, ces deux espèces représentent 68% du volume total des poissons consommés en Belgique<sup>1</sup>. Pour le saumon, il sera probablement importé des élevages industriels de Norvège, quant au cabillaud, il aura sans doute été pêché au chalut en Atlantique.

Entre l'élevage intensif, le chalutage (dénoncé comme une des techniques de pêche les plus néfastes à l'environnement et au climat<sup>2</sup>) et la surexploitation qui concerne 31,4% des stocks mondiaux de poissons<sup>3</sup>, notre choix à l'heure de sélectionner le poisson qui accompagnera la purée du vendredi n'est pas sans incidence sur l'environnement !

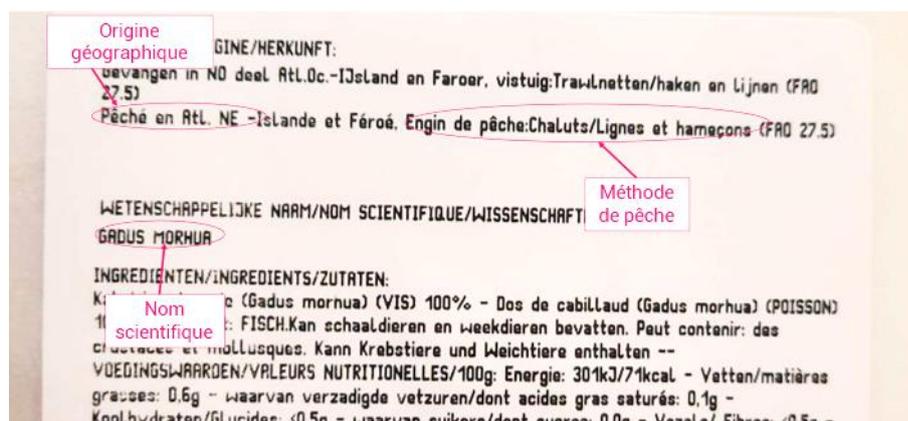
## OUTILS ET RESSOURCES

### ✓ Comment choisir son poisson ?

#### Mener l'enquête

L'espèce, la zone de capture ou d'élevage, la technique de pêche sont autant de critères fondamentaux à prendre en compte pour respecter la santé de nos mers, océans et rivières. Pour le poisson frais, les étiquettes nous communiquent de précieuses informations<sup>4</sup> :

Exemple étiquette cabillaud pêché au chalut en Islande et Féroé :



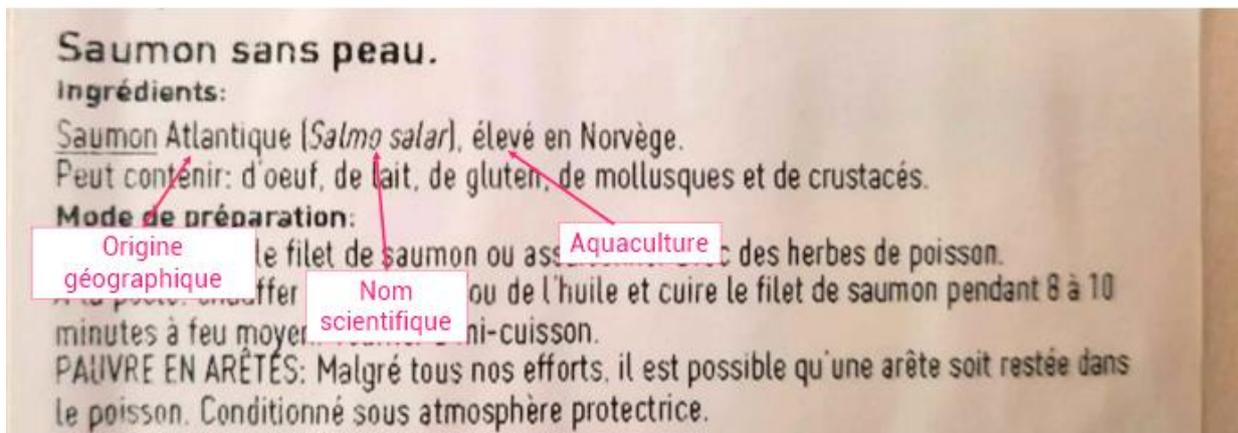
<sup>1</sup> L'aquaculture locale, informations générales sur les poissons, ApaQ-W, [en ligne](#).

<sup>2</sup> Le chalutage de fond dénoncé comme la pire technique de pêche, 2022. Le Monde, [en ligne](#).

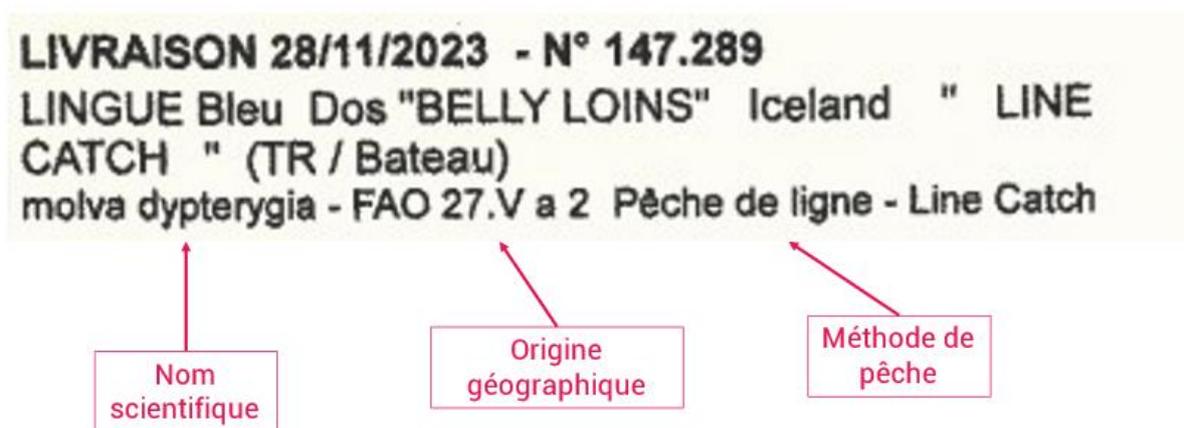
<sup>3</sup> Les Nations Unies s'attaquent à la surpêche dans les océans, 2017. Reporterre, [en ligne](#).

<sup>4</sup> Les produits de la pêche et de l'aquaculture ne peuvent être proposés à la vente au consommateur final ou à une collectivité que si une affiche ou un étiquetage approprié indique : le nom scientifique, la zone de capture ou d'élevage et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture ([Règlement \(UE\) n ° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil](#))

Exemple étiquette saumon élevé en Norvège :



Sur une facture, exemple lingue bleue pêché à la ligne en Islande et Féroé (FAO 27.V) :

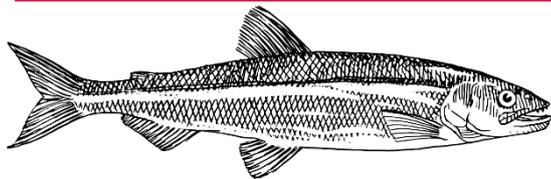


La recherche systématique de l'origine d'un produit, demandée dans le cadre du critère *II.1 Origine géographique des produits* (fiche bonnes pratiques disponible [ici](#)), est à la source de la transition vers une alimentation durable. Dans le cas des produits de la mer, cette recherche revêt une importance particulière. En effet, une même espèce de poisson, crustacé ou mollusque peut bien se porter dans certaines parties du globe et être surexploitée dans d'autres.

Pour nous aider à choisir, le WWF propose un système de feu tricolore « bon choix », « avec modération » et « à éviter ». Retrouvez cette liste [ici](#).



## Zoom sur la truite wallonne



### Cuisiner la truite en cuisine de collectivité ? Testez !

La truite est un produit phare de l'agriculture wallonne, issue de salmonicultures ancrées dans notre région. Les salmonicultures, dont l'implantation en Wallonie remonte à 1889, ont connu une évolution importante du marché depuis les années 1990. Cette évolution s'est principalement matérialisée par l'augmentation croissante de l'offre en truites importées à bas coût sur le marché belge. Cette concurrence résulte principalement des coûts de production dus aux différences des modèles d'élevage entre les pisciculteurs wallons et les pisciculteurs des pays exportateurs.

En effet, nos pisciculteurs ont des modèles d'élevage beaucoup moins intensifs et leur volume de production conduit à des économies d'échelle moins importantes. Ces contraintes ont forcé de nombreux pisciculteurs wallons à arrêter leur production. Néanmoins, nos pisciculteurs, particulièrement attachés à leur modèle de production plus traditionnel, n'en ont pas changé et ils proposent toujours des **truites produites localement à plus petite échelle et d'excellente qualité**.

À l'heure actuelle, il semble de plus en plus évident que les consommateurs ne font pas la distinction entre les truites de faible qualité importées à bas coût et les truites produites localement. De plus, ceux-ci ne bénéficient pas d'information quant aux différences entre les modèles d'élevage et entre les qualités des produits qui en résultent. Cette méconnaissance généralisée de la qualité des truites produites en Wallonie par les consommateurs conduit à un choix principalement basé sur le prix des produits, ce qui est dès lors délétère pour nos pisciculteurs.

Il est également important de noter que la grande majorité des truites produites en Wallonie ne bénéficie actuellement pas de label ce qui freine certaines enseignes à les incorporer dans leurs rayons. Enfin, les truites produites en Wallonie sont bien souvent vendues en vente directe au sein des piscicultures et il y a donc un grand intérêt à connaître les pisciculteurs de sa région pour se fournir en poisson local et de qualité. Vous pouvez retrouver la localisation et les coordonnées des pisciculteurs wallons sur l'[annuaire des piscicultures wallonnes du site du Collège des producteurs via](#).

**Comment intégrer la truite wallonne dans vos menus ? Afin d'éviter les arrêtes, pourquoi ne pas proposer une terrine ou une rilette à la truite ? Inspirez-vous de cette délicieuse [recette de rillettes](#). Vous trouverez également dans [ce catalogue](#), des recettes qui nous viennent directement des pisciculteurs wallons !**

Pour les poissons transformés (en conserve ou plat préparé par exemple), il n'est pas obligatoire d'indiquer sur l'étiquette la zone de capture ou la méthode de pêche<sup>5</sup>. Les poissons frais (ou surgelés) offrent une meilleure traçabilité.

En l'absence de ces informations, il est cependant conseillé de se référer aux labels. Il est également conseillé d'éviter les produits ultra-transformés (fishsticks, poissons panés, surimi, etc.) qui sont de faible qualité nutritionnelle.

<sup>5</sup> Quel poisson choisir pour acheter plus durable, 2021. Ecoconso, [en ligne](#).

## Opter pour un poisson labellisé

Cinq labels sont acceptés dans le cadre de ce critère : MSC, Naturland Wildfish, ASC, Naturland Aquaculture et le label Bio européen.



Ces labels permettent de combler le manque de lois strictes encadrant l'exploitation des mers et océans et l'élevage de poissons. Ils permettent de contrôler une série de critères allant de l'état des stocks de poissons à la minimisation de l'impact sur l'environnement. Bien que certains de ces labels soient jugés trop peu exigeants, un poisson labellisé sera toujours une meilleure option qu'un poisson non-certifié.

## Diversifier son menu

Faites découvrir à vos convives de nouvelles espèces de poissons : le hareng, le lieu jaune, le chinchard, le merlan, le mullet, etc.

### Pour réduire le coût :

- Commandez les poissons entiers  
Réalisez des soupes, bouillon, fumet avec les parures. Inspirez-vous de cette [mousse de poisson aux herbes](#) !
- Réduisez les portions en augmentant la part de légumes. Inspirez-vous de ce [fishcake de poisson et légumes](#).
- Utilisez l'outil [foodcost](#) afin de comparer les coûts entre votre offre actuelle et votre offre future

### Pour réduire l'impact environnemental :

- Privilégiez les espèces à consommer « les yeux fermés » [du guide WWF](#).
- Achetez un poisson labellisé
- Préférez des techniques de pêche sélectives et peu destructrices : pêche à la ligne ou pêche aux casiers
- Choisissez un poisson de saison : consultez le [guide WWF](#) avec les informations sur les mois à privilégier en fonction de l'espèce



## Approvisionnement

Consultez les acteurs susceptibles de répondre à votre demande au sein de notre [catalogue](#). Parmi ceux-ci, découvrez notamment : [La coopérative ardente](#), [Bionaturels](#), [Paysans Artisans \(Pisciculture le Cheneau\)](#). Retrouvez [l'annuaire des piscicultures wallonnes](#) sur le portail du Collège des producteurs.

Le magazine « Goutez » de la Fédération des cuisines de collectives en Wallonie consacrait son [numéro d'octobre 2018](#) aux poissons.

N'hésitez pas à contacter notre juriste, [Simon Lechat](#), pour vous aider à inclure des critères de durabilité au sein de vos marchés publics.



### Formation

N'hésitez pas à solliciter une de nos [expertises](#) ou [formations pratiques](#) en cuisine en lien avec la thématique !

Redécouvrez la formation « [Comment choisir le poisson à mettre au menu de ma cantine ?](#) » donnée par Biowallonie.



### Sensibilisation

Quelques ressources afin de sensibiliser vos convives :

#### Vidéos :

- [« Quand la surpêche, les poissons coulent »](#), France Télévisions, YouTube
- [« Vidons l'océan ! »](#), AMI DES LOBBIES, YouTube
- [« Court métrage du WWF pour sensibiliser au fléau de la surpêche »](#), WWF
- [« Les océans sont-ils vraiment en danger ? »](#), Greenpeace France, YouTube
- [« Manger du poisson sans vider les océans »](#), Greenpeace France, YouTube

#### Outils pédagogiques :

- [Vidéo et jeu sur la biodiversité, Partie 1](#), WWF Belgium
- [Vidéo et jeu sur la biodiversité, Partie 2 Biodiversité en cascade](#), WWF Belgium
- [« L'océan, ma planète... et moi ! »](#), Fondation La main à la pâte
- [Brochure pédagogique, « Protégeons nos océans »](#), Greenpeace France



### Bonnes pratiques

#### Testez les recettes du concours « les cantinades » :

- [Le tartare de saumon](#) de la crèche « Le Château de la Marm'Aye »
- Le [fish cake coloré et concombre au yaourt](#) des écoles communales de Profondeville
- Le [saumon durable, petit épeautre, carottes et bettes](#) de l'école polytechnique de Seraing
- Le [dos de cabillaud sauce au chèvre](#) du centre hospitalier EpicURA

#### Pour d'autres idées recettes :

- Consultez notre [répertoire de recettes durables](#) en restauration collective.
- Inspirez-vous des recettes proposées dans le [guide des poissons durables](#) de Bruxelles Environnement et Biowallonie.
- Testez le poisson en version « street food » : Le [Ceviche](#) à base de poisson blanc et les [rouleaux printaniers](#) aux maquereaux

N'hésitez pas à nous envoyer, vous aussi, vos recettes à base de poisson afin de les partager avec les autres cantines !