

Notice Décapodes marcheurs vivants dans la restauration

L'[ordonnance de l'OSAV sur la protection des animaux lors de leur abattage](#) (RS 455.110.2) révisée contient des prescriptions relatives à l'abattage des poissons et des décapodes marcheurs, qui concernent également les établissements de restauration. La présente notice résume les dispositions de cette ordonnance, et les informations de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) sur la mise à mort correcte des décapodes marcheurs ([Fiche thématique Protection des animaux n° 16.8](#)) dans la restauration.

Comment peut-on conserver les décapodes marcheurs dans la restauration?

Sans bassin d'entreposage:

- Si les animaux sont livrés dans de l'eau, ils doivent y être maintenus à des températures froides (max. 10 °C pour les homards) et mis à mort dans un délai de 12 heures.
- Les animaux qui ne sont pas livrés dans de l'eau, doivent être mis à mort dans un délai de 12 heures après leur arrivée dans l'établissement ou être placés dans un bassin d'entreposage.
- Il est interdit de transporter des décapodes marcheurs sur de la glace ou dans de l'eau glacée. Vous trouverez des informations complémentaires sur le transport des décapodes marcheurs dans le document [Fiche thématique Protection des animaux N° 4.4](#).

Avec bassin d'entreposage:

- L'entreposage des décapodes marcheurs à des fins gastronomiques est considéré comme une détention d'animaux sauvages à titre professionnel et est soumis à autorisation.
- La demande d'autorisation doit être adressée au service vétérinaire du canton où il est prévu d'entreposer les animaux.
- La personne responsable de la prise en charge des animaux doit avoir suivi une formation spécifique indépendante d'une formation professionnelle (FSIFP aquaculture). Il est également autorisé qu'une personne extérieure, c'est-à-dire externe à l'établissement, possédant une qualification FSIFP surveille les conditions de détention des animaux.
- Vous trouverez de plus amples informations sur la détention des décapodes marcheurs dans la [Fiche thématique Protection des animaux N° 4.4](#).

Qui a le droit de mettre à mort de décapodes marcheurs?

Seules des personnes compétentes en la matière sont autorisées à mettre à mort des décapodes marcheurs. Par compétentes, on entend les personnes qui ont eu la possibilité d'acquérir ces aptitudes dans le cadre de leur formation ou qui ont les connaissances et l'expérience pratique nécessaires à la mise à mort de ces animaux et y procèdent régulièrement.

Comment peut-on tuer des décapodes marcheurs?

Les décapodes marcheurs ne peuvent être tués qu'après un étourdissement préalable. Les méthodes de mise à mort des décapodes marcheurs conformes à la protection des animaux sont les suivantes:

Méthode de mise à mort	conforme à la protection des animaux pour
Courant électrique	tous les décapodes marcheurs
Étourdissement électrique et cuisson dans l'eau bouillante	tous les décapodes marcheurs

Étourdissement électrique et destruction des centres nerveux à l'aide d'une lame aiguisée	les crustacés à longue queue tels que homards, langoustes ou écrevisses
---	---

De quoi faut-il tenir compte lors de la méthode de mise à mort par courant électrique?

En règle générale, les étourdisseurs électriques ne font qu'étourdir les décapodes marcheurs. Cependant, avec certains appareils, il est possible de tuer directement les décapodes marcheurs. Pour l'étourdissement des décapodes, il convient d'utiliser un appareil prévu à cet effet. Les appareils d'étourdissement électrique doivent en outre être régulièrement entretenus et contrôlés quant à leur bon fonctionnement.

Pour *réduire le stress des animaux*, les points suivants doivent être pris en compte:

- le bassin d'étourdissement est rempli d'eau propre et bien oxygénée, soit douce soit salée, en fonction de l'espèce;
- pour atteindre une saturation élevée en oxygène, il faut si possible utiliser de l'eau froide;
- si les crustacés sont détenus dans l'eau avant la mise à mort, la différence de température entre le vivier et le bassin d'étourdissement ne doit pas dépasser 5 °C;
- pour les crustacés d'eau salée, l'eau salée du bassin d'étourdissement doit être préparée selon les instructions du fabricant de l'appareil et ne doit pas dépasser une concentration de 0,6 %, c'est-à-dire de 6 grammes de sel par litre d'eau. Il convient d'utiliser du sel marin ou du chlorure de sodium pur (sans ajout d'iode ni de fluor);
- les animaux doivent être étourdis immédiatement (dans un délai de 1 minute) après avoir été placés dans l'appareil d'étourdissement.

De quoi faut-il tenir compte lorsqu'on utilise la méthode de mise à mort par eau bouillante?

L'animal doit être au préalable étourdi électriquement (voir ci-dessus). Toutes les espèces de décapodes marcheurs peuvent également être mises à mort en les ébouillantant après leur étourdissement. Pour ce faire, le rapport entre le volume de l'animal et le volume d'eau doit être d'au moins 1:10. Les crustacés doivent chaque fois être placés individuellement et tête en avant dans le récipient de cuisson.

Que faut-il prendre en compte lorsqu'on tue par destruction mécanique des centres nerveux?

L'animal doit être au préalable étourdi électriquement. Cette méthode de mise à mort ne convient qu'aux crustacés à longue queue comme les homards, les écrevisses ou les langoustes. Ces crustacés possèdent une chaîne de centres nerveux, qui s'étendent le long de l'axe longitudinal des animaux, de la tête à l'extrémité de la queue. A l'exception du premier centre nerveux situé dans la région de la tête, les centres nerveux sont situés ventralement sur la ligne médiane (cf. figure 1a). Pour réussir la mise à mort, les centres nerveux du crustacé doivent être complètement détruits immédiatement après son étourdissement, en coupant l'animal en deux le long de l'axe longitudinal avec un grand couteau bien aiguisé (cf. figure 1b).

Pour ce faire, le crustacé étourdi doit être mis sur le ventre sur une surface non glissante afin que la coupe puisse être effectuée de manière fiable et précise du dos jusqu'au centre du corps. Après la coupe, il faut contrôler si tous les centres nerveux ventraux ont bien été séparés.

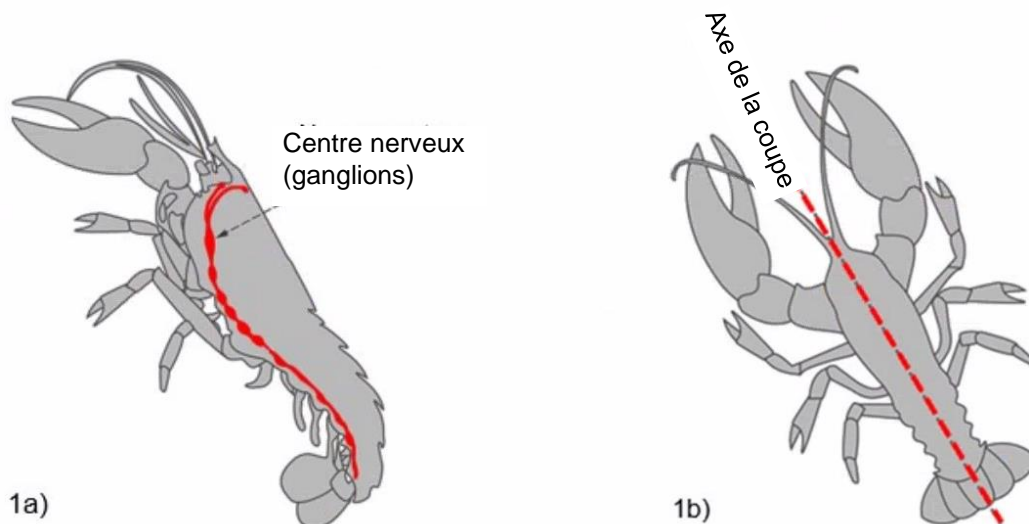


Figure 1a) : crustacé à longue queue, vue latérale avec les centres nerveux
 Figure 1b) : vue dorsale et axe de la coupe

Source: OSAV, Fiche thématique Protection des animaux n° 16.8; Royal Society for the Prevention of Cruelty against Animals (RSPCA) Australia, «Humane killing and processing of crustaceans for human consumption»

Pour les crabes (tels que les tourteaux), cette méthode présente donc un risque plus élevé de mort lente. Cette méthode est donc considérée comme *non conforme à la protection des animaux* pour ces animaux-là.

Comment vérifier la mort d'un décapode marcheur?

- Toute personne qui met à mort un animal doit impérativement contrôler qu'il est effectivement mort avant d'utiliser son corps ou d'éliminer son cadavre.
- Le sang, les viscères et d'autres restes doivent être éliminés conformément aux dispositions de [l'ordonnance concernant les sous-produits animaux](#) (OSPA).
- Les symptômes suivants permettent de contrôler si le décapode marcheur est effectivement inconscient ou, après l'étourdissement, s'il est effectivement mort:
 - aucune résistance à la manipulation, ce qui veut dire que l'on peut étirer la queue et l'abdomen de l'animal ou bouger ses pièces masticatrices sans qu'il n'oppose de résistance;
 - absence de mouvements contrôlés des membres;
 - absence de réaction oculaire lors du tapotement de la carapace; et
 - absence de réaction lors du toucher des pièces buccales.

Quelles méthodes de mise à mort ne sont pas autorisées ?

Les méthodes de mise à mort suivantes causent des douleurs et des souffrances aux décapodes marcheurs et sont donc interdites:

- Immersion de décapodes marcheurs non étourdis dans l'eau bouillante
- Découpage de l'animal en plusieurs segments ou coupe de parties de son corps avant que l'animal ne soit mort
- Mise à mort des décapodes marcheurs au moyen de micro-ondes ou d'appareils à vapeur
- Laisser les décapodes marcheurs aquatiques étouffer dans de l'eau gazée au CO₂ ou de l'eau sans oxygène
- Laisser les décapodes marcheurs aquatiques étouffer à l'air libre
- Congélation

Les actions suivantes sur les décapodes marcheurs sont également inadmissibles:

- (Mauvais) entreposage des décapodes marcheurs marins, p. ex. les homards et les langoustes, dans de l'eau douce.
- (Mauvais) entreposage des décapodes marcheurs d'eau douce, p. ex. des écrevisses, dans de l'eau salée.
- (Mauvais) entreposage des décapodes marcheurs dans un compartiment de congélation pour les étourdir.

Sources:

- Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV, [Décapodes marcheurs](#)
- Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV, [Fiche thématique Protection des animaux N° 16.8 Mise à mort correcte des décapodes marcheurs](#)
- Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV, [Fiche thématique Protection des animaux N° 4.4 Entreposage des décapodes marcheurs à des fins gastronomiques](#)