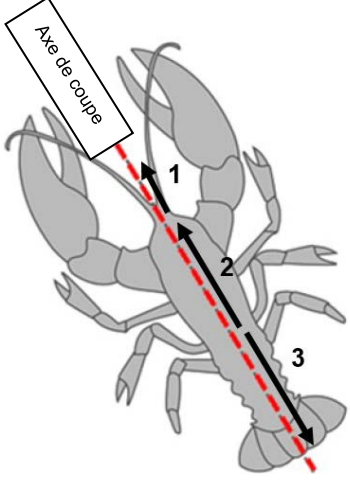


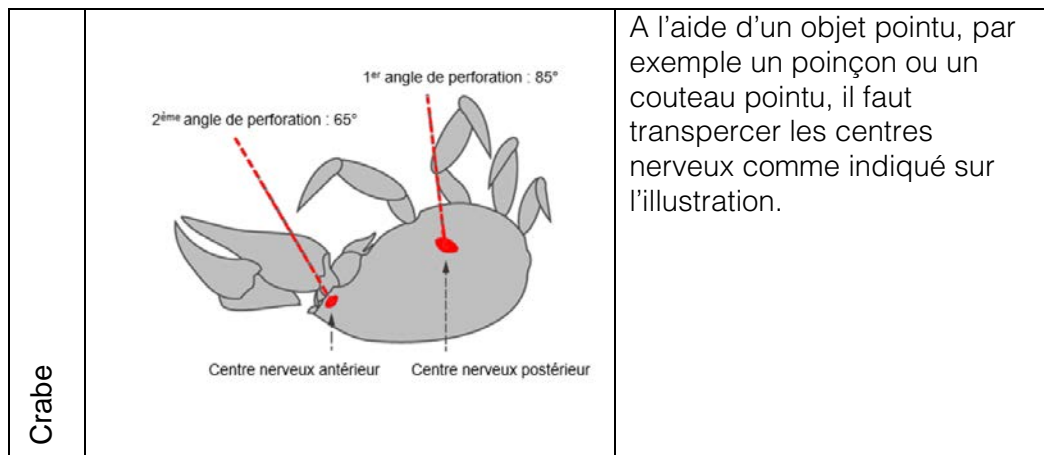
Exigence relative à la manipulation des crustacés

L'ordonnance révisée sur la protection des animaux est entrée en vigueur le 1^{er} mars 2018. Ont été modifiées dans ce cadre les exigences afférentes au transport, à la détention et à la mise à mort des crustacés.

L'ordonnance révisée sur la protection des animaux a des conséquences directes sur la manipulation des crustacés vivants. Pour pouvoir continuer de les transformer conformément à la loi et à la protection des animaux, il faut respecter les points suivants:

- Détention dans un bassin d'eau/vivier. Pour ce faire, il convient de tenir compte de l'origine de l'animal (eau douce ou de mer).
- Etourdissement avant la mise à mort. Les crustacés peuvent être étourdis à l'aide des méthodes suivantes:
 - Electricité (les appareils correspondants devraient être disponibles sur le marché à partir du second semestre 2018)
 - Destruction mécanique des centres nerveux. Pour cela, on fera la distinction entre crustacés à longue queue et crabes. L'animal est mis sur le dos, sur un support antidérapant. Les graphiques montrent comment détruire les centres nerveux.

Crustacés à longue queue		<p>Les incisions sont effectuées à l'aide d'un couteau, comme suit:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tête2. A la jonction entre le thorax et la queue, en direction de la tête3. A la jonction entre le thorax et la queue, en direction de la queue4. Retirer les centres nerveux. Ils se trouvent sur la partie ventrale de l'animal.
--------------------------	---	--



La destruction mécanique des cellules nerveuses est un processus qui doit se faire en 10 secondes. Pour que la méthode employée soit la plus douce possible, il est recommandé de refroidir les animaux afin qu'ils tombent dans un état de rigidité. Le refroidissement se fait, selon le type d'animal, dans de l'eau glacée ou à l'air (chambre froide ou congélateur).

- Formation spécifique indépendante d'une formation professionnelle (FSIFP) avec une partie théorique et une partie pratique (durée: 40 cours de théorie, 3 mois de stage)

Remarque :

Lorsque les crustacés vivants ont été étourdis et mis à mort dès réception en employant les méthodes décrites ci-dessus, il n'y a pas lieu d'avoir un bassin (d'eau salée) ni de FSIFP.

Si l'on trouve, au cours d'un contrôle, des animaux vivants qui n'ont pas été aussitôt mis à mort, il faut s'attendre à une plainte.

Martina Clavuot- Brändli
Cheffe de projet Sécurité alimentaire

Juillet 2018