

Acheter un crustacé déjà cuit

_ Les industriels de l'agroalimentaire plongent crabes et homards dans un bain de vinaigre d'alcool à 6% pendant plusieurs heures avant de les cuire. Cette méthode étant particulièrement cruelle, nous vous conseillons donc de ne pas en acheter.

_ Avant de les cuire, les industriels de l'agroalimentaire tuent les araignées de mer d'un coup de couteau dans le cœur. Cette méthode entraînant une mort très rapide est probablement une des moins cruelles qui soit. Le cœur étant trop compliqué à situer pour une personne non avertie, nous ne vous la conseillons toutefois pas. Nous vous conseillons en revanche d'acheter vos araignées de mer précuites.

Ce guide a été réalisé par le Centre de Sauvegarde de la Biodiversité.

Pour en savoir plus sur les crustacés destinés à l'alimentation humaine : <http://www.cesb.fr>



Acheter un crustacé déjà cuit

_ Les industriels de l'agroalimentaire plongent crabes et homards dans un bain de vinaigre d'alcool à 6% pendant plusieurs heures avant de les cuire. Cette méthode étant particulièrement cruelle, nous vous conseillons donc de ne pas en acheter.

_ Avant de les cuire, les industriels de l'agroalimentaire tuent les araignées de mer d'un coup de couteau dans le cœur. Cette méthode entraînant une mort très rapide est probablement une des moins cruelles qui soit. Le cœur étant trop compliqué à situer pour une personne non avertie, nous ne vous la conseillons toutefois pas. Nous vous conseillons en revanche d'acheter vos araignées de mer précuites.

Ce guide a été réalisé par le Centre de Sauvegarde de la Biodiversité.

Pour en savoir plus sur les crustacés destinés à l'alimentation humaine : <http://www.cesb.fr>



Petit Guide Bleu

Comment conserver et préparer les crustacés ?

Le saviez-vous ?

Un homard plongé directement dans l'eau bouillante met de 3 à 15 minutes pour mourir. Quant au crabe, il met de 5 à 20 minutes pour mourir.

Et cela en fonction de la taille de l'animal, de sa combativité et surtout de la température de l'eau.

Or, le Professeur Robert Elwood de l'Université de Belfast a récemment démontré que ces animaux ressentent bien la douleur.

3 à 20 minutes de grande souffrance pour des vivants plongés dans l'eau bouillante constitue donc une fin particulièrement cruelle... Mais qui peut être évitée.

Les langoustes ont déjà pratiquement disparues des côtes françaises. Pourtant, aucun quota, aucune interdiction de pêche. On finit donc de pêcher les dernières langoustes de nos côtes tout en allant en pêcher ailleurs pour satisfaire la demande.

Avant d'être plongés dans l'eau bouillante, les crustacés cuits par les entreprises de l'agroalimentaire ont droit à un bain d'acide à 6%.

Petit Guide Bleu

Comment conserver et préparer les crustacés ?

Le saviez-vous ?

Un homard plongé directement dans l'eau bouillante met de 3 à 15 minutes pour mourir. Quant au crabe, il met de 5 à 20 minutes pour mourir.

Et cela en fonction de la taille de l'animal, de sa combativité et surtout de la température de l'eau.

Or, le Professeur Robert Elwood de l'Université de Belfast a récemment démontré que ces animaux ressentent bien la douleur.

3 à 20 minutes de grande souffrance pour des vivants plongés dans l'eau bouillante constitue donc une fin particulièrement cruelle... Mais qui peut être évitée.

Les langoustes ont déjà pratiquement disparues des côtes françaises. Pourtant, aucun quota, aucune interdiction de pêche. On finit donc de pêcher les dernières langoustes de nos côtes tout en allant en pêcher ailleurs pour satisfaire la demande.

Avant d'être plongés dans l'eau bouillante, les crustacés cuits par les entreprises de l'agroalimentaire ont droit à un bain d'acide à 6%.

A ne pas faire...

_ Il ne faut jamais mettre un crustacé dans de l'eau douce (hormis les écrevisses). Cela lui provoquerait de graves lésions internes et le tuerait dans de grandes souffrances.

_ Nombre d'espèces de crustacés vivent dans des eaux relativement froides. Il est donc probable que le froid du bac à glace du réfrigérateur ne suffise pas à les « endormir ». En revanche, en tant qu'animaux marins, ils s'asphyxient si on les maintient hors de l'eau.

Conserver un crustacé

_ S'il s'agit d'un crustacé marin (crabe, araignée, homard...), conservez-le dans une bassine d'eau de mer si cela vous est possible. Si ce n'est pas possible, conservez-le hors de l'eau et tuez-le le plus vite possible (dans les 3 heures après l'achat) pour limiter au maximum son asphyxie.

_ S'il s'agit d'un crustacé d'eau douce (écrevisse) conservez-le dans une bassine d'eau douce. Si vous utilisez de l'eau du robinet, faites-la d'abord couler avant de la mettre dans la bassine de façon à obtenir de l'eau bien fraîche. Puis battez énergiquement l'eau pendant plusieurs minutes à l'aide d'un fouet avant d'y mettre l'écrevisse. Cela permet d'oxygéner l'eau et de réduire sa teneur en chlore.

A ne pas faire...

_ Il ne faut jamais mettre un crustacé dans de l'eau douce (hormis les écrevisses). Cela lui provoquerait de graves lésions internes et le tuerait dans de grandes souffrances.

_ Nombre d'espèces de crustacés vivent dans des eaux relativement froides. Il est donc probable que le froid du bac à glace du réfrigérateur ne suffise pas à les « endormir ». En revanche, en tant qu'animaux marins, ils s'asphyxient si on les maintient hors de l'eau.

Conserver un crustacé

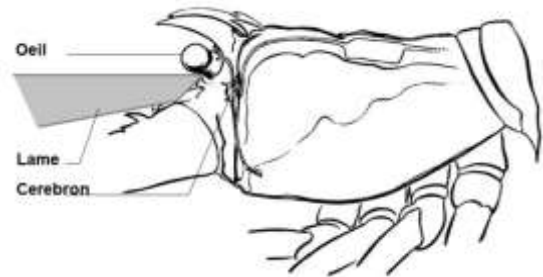
_ S'il s'agit d'un crustacé marin (crabe, araignée, homard...), conservez-le dans une bassine d'eau de mer si cela vous est possible. Si ce n'est pas possible, conservez-le hors de l'eau et tuez-le le plus vite possible (dans les 3 heures après l'achat) pour limiter au maximum son asphyxie.

_ S'il s'agit d'un crustacé d'eau douce (écrevisse) conservez-le dans une bassine d'eau douce. Si vous utilisez de l'eau du robinet, faites-la d'abord couler avant de la mettre dans la bassine de façon à obtenir de l'eau bien fraîche. Puis battez énergiquement l'eau pendant plusieurs minutes à l'aide d'un fouet avant d'y mettre l'écrevisse. Cela permet d'oxygéner l'eau et de réduire sa teneur en chlore.

_ Quelles que soient l'espèce et la méthode, ne conservez pas l'animal plus de 4 heures.

Tuer les crabes, araignées, homards

Pour tuer les crabes, les araignées et les homards avant la mise dans l'eau bouillante, il convient de prendre un couteau pointu et à large lame et de la planter d'un seul coup sec dans la face de l'animal, entre les yeux sur plusieurs centimètres. Le but étant d'atteindre et de détruire le cerveau de l'animal (son « cerveau ») qui se trouve en arrière des yeux.



Les langoustes

Les populations de langoustes de nos côtes sont en voie d'extinction. Pourtant, aucun quota ni aucune interdiction de pêche n'est mise en place. De fait, nous vous recommandons de ne plus en acheter et de privilégier les autres crustacés.

_ Quelles que soient l'espèce et la méthode, ne conservez pas l'animal plus de 4 heures.

Tuer les crabes, araignées, homards

Pour tuer les crabes, les araignées et les homards avant la mise dans l'eau bouillante, il convient de prendre un couteau pointu et à large lame et de la planter d'un seul coup sec dans la face de l'animal, entre les yeux sur plusieurs centimètres. Le but étant d'atteindre et de détruire le cerveau de l'animal (son « cerveau ») qui se trouve en arrière des yeux.



Les langoustes

Les populations de langoustes de nos côtes sont en voie d'extinction. Pourtant, aucun quota ni aucune interdiction de pêche n'est mise en place. De fait, nous vous recommandons de ne plus en acheter et de privilégier les autres crustacés.