

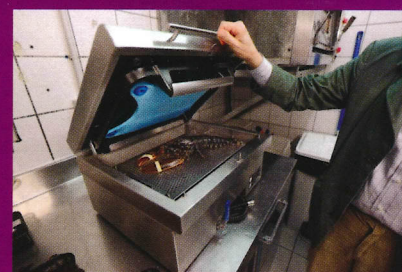
Au secours des crustacés

Les hommes deviendront-ils tous végétariens ? Les gourmets sont-ils prêts à renoncer à foie gras, homards, cuisses de grenouilles et escargots, tous des « mets de souffrances » ? Ce n'est hélas pas demain la veille. Aussi, faute de pouvoir faire fermer les abattoirs et interdire tous les piégeages et élevages cruels, Animaux-Secours tente-t-il de limiter la souffrance, partout où c'est possible.

La mise à mort des crustacés nous apparaît des plus cruelles, maintenant qu'il est prouvé scientifiquement que ces animaux sont sensibles et donc perçoivent la douleur. C'est pourquoi nous avons décidé de promouvoir en France et en Suisse un appareil génial inventé et déjà bien utilisé en Angleterre qui donne aux crustacés une mort instantanée.

L'inventeur du CRUSTASTUN Simon Buckhaven, avocat Londonien, s'est déplacé jusqu'à Annemasse pour faire une démonstration de l'appareil à la Taverne de Maître Kanter, en présence des médias. Non seulement les crustacés tués avec le Crustastun ne souffrent pas, mais autre argument de poids : « leur chair est plus tendre et le goût bien meilleur » a estimé Eric Surplis le chef cuisinier. Dégustation comparative à l'appui. En effet, lorsqu'il souffre, le crustacé sécrète des hormones de stress comme le cortisol qui amoindrissent ses qualités gustatives.

Un appareil va être acheté par Animaux-Secours et prêté 2 mois à la Taverne de Maître Kanter. Cet appareil pourra servir à des démonstrations dans les restaurants intéressés. Mieux vaut dès maintenant qu'ils s'intéressent à ces technologies nouvelles, car la réglementation va évoluer concernant l'abattage des crustacés, et les méthodes barbares actuelles de mise à mort seront bientôt interdites. ●



CRUSTASTUN est le fruit de deux ans de recherche à l'université et à l'institut de recherche Silsoe à Belford (Royaume-Uni)

Le procédé est simple : placer le crustacé sur la plaque, dans le bac à eau salée puis activer le système grâce à un bouton unique. En quelques secondes, l'animal est mort et prêt à cuire.

Crustastun est simple et sans danger pour l'utilisateur.

Il ne requiert aucune connaissance technique et réduit les risques d'accidents liés au tranchage à vif.

L'étourdissement électrique améliore la texture et la saveur de la chair grâce à l'absence de stress lors de la mise à mort.

La mise à mort par choc électrique est considérée par l'Union européenne comme la meilleure méthode pour l'abattage des crustacés.