

# **BIBLIOMER**

**Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer**

Bibliomer n° : **33 – Mars 2006**

Thème : **1 – Production** Sous-thème : **1 – 3 Aquaculture**

Notice n° : **2006-3381**

## **Préoccupations récentes au sujet de l'étourdissement et de l'abattage**

Recent concerns about stunning and slaughter

**Gregory N.G.\***

\* BBSRC and Royal Veterinary College, Hatfield AL9 7TA, UK ; Fax : +44.1707.666298 ; E-mail : [ngregory@rvc.ac.uk](mailto:ngregory@rvc.ac.uk)  
Meat Science, 2005, 70 (3), p. 481-491 - *Texte en Anglais*

*à commander à* : la revue ou à l'INIST

## **● Référence bibliographique enrichie**

Cette revue consacre un paragraphe aux derniers développements en matière d'étourdissement et d'abattage des poissons et crustacés. Les arguments sur la capacité de ces animaux à ressentir ou non la douleur sont exposés.

Les travaux récents sur l'étourdissement électrique sont prometteurs pour éviter l'endommagement des poissons. D'autre part, il est recommandé de réfrigérer les langoustes à une température inférieure à 4°C avant de les tuer, de manière à leur assurer une mort non cruelle.