



**INTERNATIONAL COUNCIL
FOR ANIMAL WELFARE**

Souffrance à Vendre

Le bien-être des crevettes dans les supermarchés européens

1er Octobre 2025

Introduction	3
Pourquoi le bien-être des crevettes est-il important ?	3
Comment sont produites les crevettes ?	3
Les crevettes sont-elles sensibles ?	4
L'engagement d'ICAW auprès des distributeurs concernant le bien-être des crevettes	5
Entreprises évaluées	6
Critères de classement	7
Qu'est-ce que l'épédonculation ?	7
Comment les crevettes sont-elles abattues ?	8
Classement des entreprises	9
Conclusion	13

Introduction

Pourquoi le bien-être des crevettes est-il important ?

Les crevettes sont les animaux les plus détenus en élevage au monde, avec une estimation de 440 milliards de crevettes tuées chaque année. Ce nombre dépasse largement celui des poissons tués en aquaculture ou des poulets abattus pour leur viande¹.

Cependant, les crevettes sont généralement négligées dans les politiques de bien-être animal des entreprises. Face à la réduction de la consommation de viande rouge, la consommation de crevettes est en augmentation. En l'absence de politiques de bien-être des crevettes, cela entraînera des souffrances accrues pour un nombre toujours croissant d'animaux soumis à des conditions d'élevage difficiles.

Comment sont produites les crevettes ?

Dans le monde, environ 440 milliards de crevettes d'élevage sont abattues chaque année. Ces crevettes naissent et grandissent principalement dans les pays du Sud global, tels que l'Équateur, la Chine, l'Inde, le Venezuela et le Vietnam, avant d'être exportées vers le Nord global, et notamment le Japon, les États-Unis et l'Europe.



¹ Waldhorn, Autric, "Shrimp: the animals most commonly used and killed for food production", *Rethink Priority*, 2023, https://osf.io/preprints/osf/b8n3t_v1

Selon la FAO, en 2024, l'Équateur était le premier exportateur de crevettes, suivi par l'Inde, le Vietnam, la Chine et l'Argentine². Dans le même temps, les importations ont augmenté sur les principaux marchés européens : la France, l'Espagne, le Royaume-Uni et les Pays-Bas.

Contrairement à d'autres animaux élevés pour la consommation humaine, les consommateurs ignorent souvent les conditions d'élevage et d'abattage des crevettes, ces processus se déroulant généralement à l'autre bout du monde. Cependant, lorsqu'ils sont confrontés à la réalité de l'élevage des crevettes, les consommateurs sont souvent choqués et indignés par le traitement qui leur est réservé.

Alors que l'industrie s'efforce de promouvoir les crevettes comme « la protéine heureuse »³, la réalité est tout autre : nombre d'entre elles se font couper les yeux à vif ou meurent par suffocation.

Les distributeurs détiennent un grand pouvoir de négociation dans cette industrie, car ils achètent et vendent en grandes quantités. Ils sont connus pour utiliser cette position afin de négocier des prix bas et des normes de qualité élevées⁴. Ils ont donc la responsabilité d'interdire les pires pratiques d'élevage des crevettes dans leur chaîne d'approvisionnement en adoptant des politiques de bien-être animal susceptibles d'avoir un impact positif sur ces animaux élevés de l'autre côté du globe.

Les crevettes sont-elles sensibles ?

La sensibilité est définie comme la capacité à éprouver des émotions, incluant des sensations positives comme négatives. Les crevettes, ainsi que l'ensemble des crustacés décapodes, ont été reconnues comme des êtres sensibles et devraient, à ce titre, bénéficier d'une protection appropriée.

- En 2005, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié un *Avis scientifique sur les aspects de la biologie et du bien-être des animaux utilisés à des fins expérimentales et autres*⁵ dans lequel les crustacés décapodes ont été classés dans la Catégorie 1 :
« En conséquence de ces preuves, il est conclu que les cyclostomes, tous les céphalopodes et les crustacés décapodes appartiennent à la même catégorie d'animaux que ceux qui sont actuellement protégés. »

La Catégorie 1 inclut tous les animaux qui répondent à la définition suivante : « Les preuves scientifiques indiquent clairement que ces groupes d'animaux sont capables d'éprouver douleur et

² FAO, "Shrimp", *Globefish quarterly species analysis*,
<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/91dc11fb-8690-48bd-93eb-41dbc72df504/content>

³ <https://shrimphappyprotein.com/>

⁴ "Hidden Harvest", *Corporate Accountability Lab*, 2024
<https://static1.squarespace.com/static/5810dda3e3df28ce37b58357/t/662fdc4aeb0a96a43f7e29e/1714412623492/Hidden+Harvest.pdf>

⁵ Opinion on the "Aspects of the biology and welfare of animals used for experimental and other scientific purposes", *The EFSA Journal*, 2005, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2005.292>

détresse, ou que les preuves, directement ou par analogie avec d'autres animaux appartenant au même groupe taxonomique, démontrent leur capacité à éprouver douleur et détresse. »

- En novembre 2021, la London School of Economics and Political Science (LSE)⁶ a publié une revue des preuves scientifiques sur la sensibilité des crustacés décapodes et des mollusques céphalopodes, recommandant que « *tous les mollusques céphalopodes et crustacés décapodes soient considérés comme sensibles.* »

Plusieurs pays européens, dont le Royaume-Uni, la Suisse, l'Autriche et la Norvège, ont officiellement reconnu les crustacés décapodes comme des êtres sensibles et ont mis en place des réglementations spécifiques concernant leur traitement en élevage et lors de l'abattage.

L'engagement d'ICAW auprès des distributeurs concernant le bien-être des crevettes

À travers un travail continu auprès des entreprises et des campagnes de sensibilisation à destination des consommateurs, ICAW s'emploie à transformer les normes de bien-être des crevettes dans les principales enseignes de distribution européennes, afin de garantir que des améliorations significatives bénéficient à des millions d'animaux en aquaculture.

L'ICAW mène actuellement un dialogue actif avec les grands distributeurs européens, sur plusieurs marchés, pour obtenir des engagements concrets avec des échéances précises, visant à éliminer progressivement l'épédonculation et à mettre en place l'étourdissement électrique avant l'abattage. Ces normes minimales de bien-être sont simples à mettre en place et apportent une amélioration concrète du bien-être de millions de crevettes.

Cette approche a déjà permis d'obtenir des avancées notables. À la suite d'échanges soutenus avec l'ICAW, Waitrose et Co-op se sont engagés à adopter des normes plus élevées de bien-être des crevettes au début de l'année 2025, rejoints par Morrisons en juin 2025.

Bien que l'ICAW privilégie le dialogue, l'organisation veille également à ce que les distributeurs rendent des comptes lorsque les discussions stagnent. En mai 2025, l'ICAW a lancé sa première campagne de sensibilisation ciblant le distributeur britannique Iceland Foods, en raison de l'absence d'engagement sur le bien-être des crevettes et de son refus de dialoguer. Cette campagne a combiné plaidoyer numérique, actions de sensibilisation du public et manifestations, envoyant un message clair : l'inaction concernant le bien-être des crevettes n'est plus tolérable.

⁶ Birch, Burn, Schnell, Browning and Crump, "Review of the Evidence of Sentience in Cephalopod Molluscs and Decapod Crustaceans", *The London School of Economics and Political Science*, 2021, <https://www.lse.ac.uk/news/news-Assets/PDFs/2021/Sentience-in-Cephalopod-Molluscs-and-Decapod-Crustaceans-Final-Report-November-2021.pdf>



En juillet 2025, sous l'effet de la pression publique croissante, Iceland s'est engagé à éliminer l'épédonculation et à instaurer l'étourdissement électrique avant l'abattage pour l'ensemble des crevettes dans sa chaîne d'approvisionnement d'ici 2027.

Avec la majorité des distributeurs britanniques désormais engagés vers des normes plus élevées de bien-être des crevettes, l'ICAW compte étendre ses campagnes à d'autres marchés européens clés, afin d'obtenir des engagements similaires et de favoriser un changement à l'échelle de l'industrie européenne.

Les Entreprises évaluées

Dans le cadre de nos efforts visant à obtenir des politiques de bien-être des crevettes plus ambitieuses, nous avons engagé un dialogue avec les principaux distributeurs de six pays européens importateurs de crevettes : la France, le Royaume-Uni, les Pays-Bas, l'Allemagne, la Suisse et la Belgique.

Bien que cette liste ne couvre pas encore l'ensemble des marchés européens, à l'avenir, nous avons l'intention d'étendre notre action à d'autres pays clés importateurs de crevettes.



Critères de classement

Les distributeurs sont évalués en fonction de leur engagement à éliminer deux pratiques cruelles au sein de leurs chaînes d'approvisionnement en crevettes :

- **L'épédonculation,**
- **La suffocation dans de l'eau glacée (ice-slurry).**

Le bien-être des crevettes d'élevage dépend de plusieurs facteurs, notamment la qualité de l'eau, la densité de peuplement, la manipulation et le transport. Ces facteurs varient fortement d'une ferme à l'autre et sont souvent difficiles à évaluer.

C'est pourquoi, nous considérons qu'une première étape clef vers des standards minimum de bien-être pour les crevettes d'élevage est l'interdiction de ces deux pratiques répandues qui causent beaucoup de souffrance tout en étant faciles à éliminer et peu coûteuses à remplacer.

Qu'est-ce que l'épédonculation ?

Dans les écloseries ou nurseries, les crevettes reproductrices sont soumises à une pratique douloureuse et inhumaine appelée épédonculation, censée accroître la productivité.

Cela consiste à couper un ou les deux pédoncules oculaires d'une crevette femelle, alors qu'elle est pleinement consciente, à l'aide d'une lame de rasoir ou de ciseaux chauffés, et ce, sans anesthésie. Cette procédure est devenue une pratique standard dans l'industrie de la crevette, car elle augmente la production d'œufs, bien qu'elle représente une mutilation sévère pour les animaux.



Cependant, des études scientifiques récentes ont démontré que l'épédonculation entraîne de nombreux effets négatifs, tant pour la crevette mutilée que pour sa descendance. Cette pratique peut conduire à une augmentation des taux de mortalité, à un affaiblissement des larves et à une plus grande vulnérabilité face aux maladies⁷. Les recherches indiquent également que des niveaux de productivité comparables peuvent être atteints sans recourir à cette mutilation :

« Les résultats ont également révélé que les espèces non mutilées répondaient significativement aux exigences de la production commerciale à moindre coût, tout en conservant un état de santé optimal. »⁸

⁷ Zacarias, Fegan, Wangsoontorn, Yamuen, Limakon, Carboni, Davie, Metselaar, Little and Shinn, "Increased robustness of postlarvae and juveniles from non-ablated Pacific whiteleg shrimp, *Penaeus vannamei*, broodstock post-challenged with pathogenic isolates of *Vibrio parahaemolyticus* (VpAHPND) and white spot disease (WSD)", *Aquaculture*, Volume 532, 2021,

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0044848620312576?via%3Dihub>

⁸ Irabor, Oghenenyerhowwo, Olele and Pierre, "Eyestalk ablation in crustacean production a brief review of the advantages, disadvantages, and public opinions", *International Journal of Agriculture and Rural Development*, Volume 27(1), 2024,

À ce jour, le consensus scientifique est clair :

« Bien que la méthode ait été saluée pour sa capacité reproductive, compte tenu de ses nombreux effets secondaires, son utilisation sans modification positive devient une méthode nocive qui ne devrait pas être maintenue. »⁹

Plusieurs programmes de certification, tels que Global G.A.P et EU Organic, refusent de certifier les fermes utilisant des larves issues de crevettes ayant subi une épédonculation. Le Conseil de gestion de l'aquaculture (ASC) a décidé d'éliminer progressivement cette pratique, à partir de 2025, avec un objectif de suppression totale d'ici 2031.

Comment les crevettes sont-elles abattues ?

La méthode la plus couramment utilisée pour l'abattage des crevettes dans les fermes est l'immersion dans une slurry glacée (ice-slurry). En théorie, les crevettes sont tuées par choc thermique lorsqu'elles sont plongées dans de l'eau glaciale jusqu'à la mort. Néanmoins, la capacité de cette méthode à rendre les crevettes insensibles est remise en question, en raison de l'influence de plusieurs facteurs sur son efficacité. Malheureusement, il n'existe pas de pratiques normalisées pour les exploitations commerciales à grande échelle.

En pratique, dans les fermes, les crevettes sont placées en grandes quantités dans un bac d'eau glacée, ce qui pose question quant au fait que chaque individu soit correctement immergé. Des images d'enquête montrent également des crevettes retrouvant conscience après avoir été plongées trop brièvement ou n'ayant pas du tout été étourdiées, entraînant leur lente suffocation. Sans normes spécifiques — comme la température de l'eau ou la densité —, les crevettes peuvent mourir de suffocation tout en restant pleinement conscientes.

Pour les crustacés décapodes, tels que les crevettes, crabes ou homards, un nombre croissant de données scientifiques suggère que l'étourdissement électrique est la solution la plus humaine. Une récente revue menée par la London School of Economics conclut :

« Nous avons une confiance moyenne dans le fait que l'étourdissement électrique est efficace pour rendre les décapodes inconscients. Les preuves indiquent qu'il provoque un état comparable à une crise convulsive, dans lequel l'animal devient non réactif et vraisemblablement inconscient. Nous n'avons aucune confiance dans le fait que le refroidissement provoque l'inconscience des décapodes. »¹⁰

Les résultats préliminaires de l'Université de Stirling, présentés en mars 2024 lors du 4^e symposium FSVO/UFAW en Suisse, comparant la slurry glacée et l'étourdissement électrique, mettent en

https://www.researchgate.net/publication/381670861_EYESTALK_ABLATION_IN_CRUSTACEAN_PRODUCTION_A_BRIEF_REVIEW_OF_THE_ADVANTAGES_DISADVANTAGES_AND_PUBLIC_OPINIONS

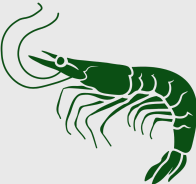
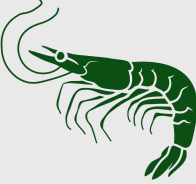
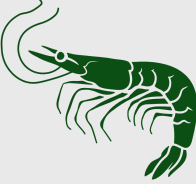
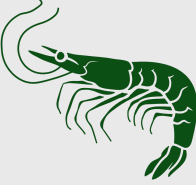
⁹ ibid

¹⁰ Birch, Burn, Schnell, Browning and Crump, "Review of the Evidence of Sentience in Cephalopod Molluscs and Decapod Crustaceans", *The London School of Economics and Political Science*, 2021, <https://www.lse.ac.uk/news/news-Assets/PDFs/2021/Sentience-in-Cephalopod-Molluscs-and-Decapod-Crustaceans-Final-Report-November-2021.pdf>

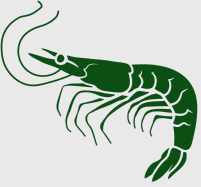
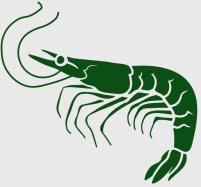
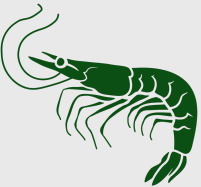
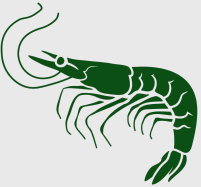
évidence la plus grande efficacité de ce dernier pour induire une perte de conscience rapide par rapport à l'immersion dans la glace.

Bien qu'une étude à grande échelle soit en cours pour confirmer ces résultats et établir des paramètres standardisés pour un étourdissement électrique efficace à l'échelle commerciale, sur la base des recherches scientifiques les plus récentes, nous considérons l'étourdissement électrique comme la méthode la plus efficace, suivie par la slurry glacée comme technique d'abattage.

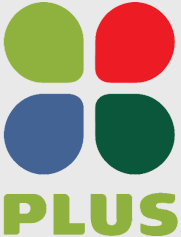
Classement des entreprises¹¹

NAME	RANKING	INFO
MARKS & SPENCER		A éliminé l'épédonculation pour les crevettes à 100%. Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage d'ici 2026 Lien vers l'engagement
		A éliminé l'épédonculation pour les crevettes à 100%. Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage d'ici fin 2025. Lien vers l'engagement
TESCO		Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage pour P. Vannamei d'ici 2026 et à éliminer l'épédonculation pour P. Vannamei et P. Monodon d'ici 2026 et 2027 respectivement. Lien vers l'engagement
Sainsbury's		A éliminé l'épédonculation pour les crevettes à 100%. Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage d'ici fin 2026. Lien vers l'engagement
		Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage et à éliminer l'épédonculation d'ici fin 2025. Lien vers l'engagement

¹¹ Sur la base des données publiques disponibles au 26 Septembre 2025.

		A éliminé l'épédonculation pour les crevettes à 100%. Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage d'ici fin 2026. Lien vers l'engagement
		A éliminé l'épédonculation pour les crevettes à 100%. Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage d'ici fin 2027. Lien vers l'engagement
		Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage et à éliminer l'épédonculation d'ici fin 2027. Lien vers l'engagement
		Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage et à éliminer l'épédonculation d'ici fin 2027. Lien vers l'engagement
		A éliminé l'épédonculation pour les crevettes à 100%. Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage et à éliminer l'épédonculation d'ici 2028. Lien vers l'engagement
		Engagé à mettre en place l'étourdissement électrique avant abattage d'ici 2030 et à éliminer l'épédonculation d'ici janvier 2026. Lien vers l'engagement

		Pas de date butoir pour la mise en place de l'étourdissement électrique avant abattage. S'appuie sur la certification ASC pour éliminer progressivement l'ablation des pédoncules oculaires d'ici 2031. Lien Aldi Nord Lien Aldi Sud
		Pas d'engagement sur l'étourdissement électrique avant abattage. S'appuie sur la certification ASC pour éliminer progressivement l'ablation des pédoncules oculaires d'ici 2031. Lien
		
		
		
		

Conclusion

Le bien-être des crevettes gagne progressivement du terrain en Europe, plusieurs grands distributeurs s’engageant désormais à supprimer l’épédonculation et à adopter l’étourdissement électrique avant l’abattage—établissant ainsi de nouveaux standards pour l’industrie. Parallèlement, la reconnaissance scientifique de la sensibilité des crevettes et l’efficacité démontrée des méthodes d’abattage humaines continuent de se renforcer.

Alors que l’aquaculture se développe et que les crevettes restent considérées comme une source clé de protéines durables, il est essentiel que les distributeurs assument la responsabilité de garantir des normes de bien-être significatives tout au long de leurs chaînes d’approvisionnement. Avec des consommateurs de plus en plus préoccupés par les conditions d’élevage et d’abattage des animaux, des pratiques de bien-être plus élevées ne constituent pas seulement une obligation éthique, mais aussi un impératif commercial.

ICAW exhorte les distributeurs qui n’ont pas encore agi à s’engager publiquement et rapidement en faveur de normes de bien-être supérieures pour les crevettes. Le moment est venu de mettre fin à ces pratiques cruelles et de faire évoluer l’industrie vers un avenir plus humain.

Agissez à nos côtés et incitez les distributeurs européens à mettre fin à ces abus cruels envers les animaux, rejoignez Raven !