

# Crevettes irradiantes

**36 000 TONNES.** C'est la quantité de crevettes cocktail que les Français avalent chaque année. Vous savez, la crevette rose que l'on trempe dans la sauce mayo-ketchup pour l'apéro. Et notre appétit pour ce petit crustacé ne cesse de grossir: 10 % de plus tous les ans depuis cinq ans. Cocorico: la moitié de ces bestioles croquées à l'apéritif sont conditionnées en Loire-Atlantique, dans la plus grande usine du genre en Europe, propriété du numéro un tricolore de la crevette, Labeyrie Fine Foods.

En trente minutes, les crustacés congelés, importés surtout d'Amérique du Sud et un peu d'Asie, sont décortiqués mécaniquement, cuits par jet de vapeur, douchés à l'eau froide et mis en barquettes. Bien

entendu, la quasi-totalité de ces « amuse-gueules » vendus pour l'essentiel en supermarché provient d'élevages où tous les moyens sont bons pour accroître la productivité.

Par exemple, pour que les femelles pondent quatre fois plus, on les ampute d'un œil parce qu'à la base de celui-ci se trouve une glande qui régule leur reproduction. Sans compter la promiscuité dans les bassins qui rend nécessaire l'aspersion d'antibiotiques sur les crevettes pour limiter les contaminations bactériologiques.

L'industrie de la crevette d'apéro se portait comme un charme jusqu'à ce que les Etats-Unis tombent sur plusieurs cargaisons radioactives. En août, les autorités sanitaires américaines détectent du césium 137 dans des crevettes

à pattes blanches importées d'Indonésie. L'enquête, lancée dare-dare par le gouvernement de Jakarta, mène à une fonderie située à 2,5 km d'une grosse usine de conditionnement de crevettes. « Le césium 137 aurait été enfourné par erreur, ce qui aurait provoqué des retombées radioactives sur toute la zone alentour, avec des points chauds équivalant à la contamination relevée aux abords de Tchernobyl », explique Julien Syren, codirecteur de la Commission de recherche et d'information indépendantes sur la radioactivité (Criirad).

Depuis que les Etats-Unis ont sonné l'alerte, il y a deux mois, comment les autorités françaises ont-elles vérifié que les 12 000 tonnes de crevettes indonésiennes que nous importons chaque année n'étaient pas un brin radioactives? Interrogé par « Le Canard », le ministère de l'Agriculture n'a pas trouvé le temps de répondre. Toujours est-il que le dernier plan de contrôle radiologique, publié en 2023 par la Direction générale de l'alimentation, ne revendique que 389 analyses. Et aucune sur les fruits de mer. Les crevettes peuvent tranquillement barboter dans l'eau lourde...

