

Plumes, poils et Cie : les souffrances de la langouste?

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **15 (1985)**

Heft 3

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Nutzungsbedingungen

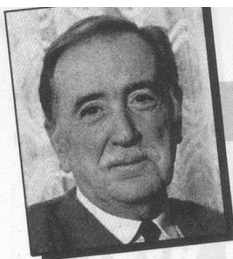
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



PIERRE LANG

Les souffrances de la langouste?

Lors d'une réunion dans un club d'«Aînés» m'a été posée la question de la «souffrance» éventuelle des homards, langoustes ou autres crustacés du même type que l'on plonge — vivants — dans une eau de cuisson. Répondre de façon précise serait certainement présomptueux de ma part car, et l'on peut le déplorer, aucune communication scientifique ne fait mention d'une quelconque curiosité à cet égard. Il me reste donc à expliquer simplement **pourquoi** les sensations perçues par l'un de ces animaux différent probablement de celles ressenties par un mammifère ou vertébré.

Ce nom de «crustacé» vient du grec «crusta» qui signifie croûte et désigne un fort dépôt de calcaire dans la chitine ou matière composant l'essentiel de la carapace. Revêtement qui ne peut, en aucun cas, être sensible à des phénomènes extérieurs. Il faut donc aborder la description du système nerveux (agent de transmission des sensations) si l'on veut obtenir un semblant de réponse. Encore que la majorité des

observations aient été réalisées sur des éponges, des actinies ou anémones de mer, créatures dites «simples» mais chez lesquelles des cellules nerveuses ont été identifiées.

Le microscope a permis de découvrir un système de «filet nerveux» dont des cellules constituent l'organe central. Mais ce terme de «filet» peut être trompeur pour le profane car les cellules ne sont pas reliées entre elles à la façon des ficelles d'un filet. Elles sont en contact étroit mais ne fusionnent pas et, de ce fait, n'ont pas un aboutissement cérébral semblable à celui observé chez la plupart des créatures dites évoluées.

D'autre part, des études ont démontré que des stimulations électriques (un courant de faible intensité) ne provoquent aucune gêne chez le sujet de laboratoire. Toutefois, si après un court intervalle une seconde stimulation électrique est appliquée, une contraction musculaire apparaît. La poursuite de l'expérience fera ensuite apparaître un accroissement des réactions bien plus importantes. Ce qui prouve néanmoins une certaine efficacité du filet nerveux pour la transmission des sensations. Où aboutit cet organe? Au «cerveau», très rudimentaire, et nous nous trouvons donc en présence d'un système tout à fait comparable à celui d'un vertébré. Donc langouste, homard, etc... doivent souffrir? Ce n'est pas absolument certain car, d'une part la «transmission» de toutes les sensations ne s'effectue pas aussi rapidement que si tous les centres nerveux étaient réellement reliés au cerveau. Et surtout les expériences ont démontré que, lors d'une seule et

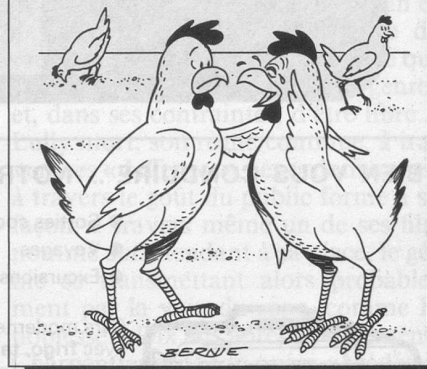
unique impulsion électrique, le sujet ne réagissait pas véritablement et qu'il fallait plusieurs décharges successives pour provoquer une réaction.

Or, lorsque l'on plonge l'un de ces crustacés dans une eau bouillante (ce que tout livre de cuisine vous recommande vivement...) le choc thermique ne correspond qu'à la «première» décharge de l'expérience en laboratoire. Mais il est suffisant pour détruire tout l'appareil nerveux de l'animal.

On devrait donc pouvoir affirmer que cet acte culinaire ne provoque pas de souffrance. Mais «il crie» disent certains! Faux, car les crustacés ne disposent d'aucun système vocal. Il ne s'agit que d'un bruit mécanique provoqué par le déplacement des éléments de la carapace. Ces certitudes sont-elles suffisantes pour apaiser toutes nos craintes? J'en doute, mais, en l'état actuel des recherches, nous ne pouvons aller plus loin dans les explications...

P. L.

— ... et tu sais ce qu'il m'a dit?...
D'aller me faire cuire un œuf!
(Dessin de Bernie-Cosmopress)



soit toujours facile serait exagéré. Et dans ce sens, on saluera les efforts faits par certaines entreprises pour accompagner leurs publications de lexiques qui facilitent le travail des profanes, dont l'instruction financière ou économique à l'école (même supérieure!) est le plus souvent égale à zéro.

Qu'est-ce qu'une banque privée?

J.-B. D. — Genève — *La presse, étrangère le plus souvent, fait allusion en diverses circonstances aux activités des «banquiers privés». En quoi ceux-ci diffèrent-ils des autres banques?*

Généralement de création très ancienne (fin du XVIII^e, début du XIX^e siècle), les banques privées sont des **socié-**

tés de personnes — société en nom collectif ou en commandite simple — dont les associés sont indéfiniment et solidairement responsables sur tous leurs biens personnels des engagements de la banque. Les associés sont le plus souvent activement engagés dans la gestion de la banque (associés-gérants), et au moins un associé doit en porter le nom.

A l'instar des autres établissements bancaires qui ont la forme de sociétés anonymes, de coopératives ou de mutuelles, les banques privées sont réglementées par la loi fédérale sur les banques et sont soumises au contrôle de la Commission fédérale des banques.

Juridiquement, les banques privées sont donc des banques à part entière et peuvent à ce titre exercer toutes les transactions usuelles, y compris des

activités commerciales et de crédit. Elles doivent publier leur bilan et un compte de pertes et profits, si elles font **publiquement** appel à des dépôts de fonds (épargne).

En fait, et c'est la caractéristique des banques privées, elles ont opté très généralement pour une spécialisation dans la **gestion de fortunes**, depuis la fin du XIX^e siècle déjà.

Ainsi à la différence des banques traditionnelles dont les recettes proviennent en premier lieu de marges d'intérêt, les banques privées tirent essentiellement leurs revenus de commissions pour les services qu'elles rendent à leurs clients, pour compte et au risque de ceux-ci. A fin 1982, on comptait 24 banques privées, dont 9 à Genève, 2 à Lausanne, 1 à Yverdon et 1 à Neuchâtel.