



L'IKEJIME

Guide des Bonnes Pratiques



Financé par

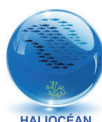


Piloté par



Comité Départemental
des Pêches Maritimes
et des Élevages Marins
du Morbihan

Ce guide a été réalisé par le groupement HALIOCÉAN – IVAMER en 2019 en collaboration avec la filière professionnelle, pour le compte du CDPMEM 56 – Droits de production réservés



« Pratiquer l'ikejime, c'est avant toute chose
prendre soin et respecter le poisson
avant même qu'il ne monte sur le bateau »

Présentation du guide

Destinataires du guide

Ce guide s'adresse aux pêcheurs souhaitant s'initier à cette pratique dans des conditions optimales, en mer ou à terre.

Objectifs du guide

Il vise à recommander des bonnes pratiques liées spécifiquement à la méthode d'abattage ikejime ; avec ou sans mise en vivier. Les objectifs sont donc de :

- Donner au pêcheur débutant dans la pratique des bases et une méthode ;
- Informer le pêcheur débutant sur les outils ;
- Assurer la sécurité des opérateurs à bord lors d'une pratique en parallèle de la pêche ;
- Donner des bonnes pratiques d'hygiène.

Ce guide de bonnes pratiques est général et se concentre principalement sur la pratique de l'ikejime sur certaines espèces. Il est possible d'adapter cette technique aux espèces non-mentionnées dans ce guide. **Néanmoins chaque espèce possède des spécificités à prendre en compte.**

Pratiquer l'ikejime, c'est aussi s'impliquer dans une démarche d'amélioration continue, essayer d'améliorer en permanence ses propres méthodes afin de proposer un poisson d'excellence ayant un aspect irréprochable, une durée de conservation importante et une possibilité d'être maturé pour obtenir des textures de chair et des saveurs remarquables.

Utilisation du guide

L'objectif de ce guide est de donner des bases fiables au pêcheur débutant dans la pratique et surtout de donner l'ensemble des éléments de compréhension et de contrôle qui lui permettront d'évaluer la bonne réalisation de chaque étape et de progresser.

- Le guide ne contient pas de temps et températures précis. Cela est volontaire car les facteurs agissant sur ces 2 paramètres sont nombreux. Être directif sans être sûr des facteurs extérieurs (météo, saison, température, pêche, état du poisson, etc.) pourrait conduire le débutant dans de mauvaises directions sans qu'il ne comprenne tout de suite pourquoi et finalement, lui faire perdre du temps.
- Le guide contient les éléments de compréhension et de réalisation des étapes afin de comprendre sur quoi on agit, comment cela se déroule, quels résultats obtenir et comment contrôler la qualité de l'abattage.
- Ces éléments et ces outils doivent permettre à chaque pêcheur de déterminer leurs propres paramètres et surtout de toujours avoir un œil observateur et critique permettant de les optimiser en permanence.
- Les pêcheurs experts ayant participé à l'élaboration de ce guide sont d'accord pour dire que 4 à 6 mois sont nécessaires pour acquérir une pratique optimale au quotidien pendant la pêche, permettant de livrer et commercialiser un produit homogène donnant toujours satisfaction à l'ensemble des maillons qui composent la filière.
- Le format du guide est volontairement compact, facile, résistant, pouvant facilement être embarqué et manipulé.



Généralités sur la pratique de l'ikejime

- Définitions.....p. 5
- Organisation pour la pratique de l'ikejimep. 6

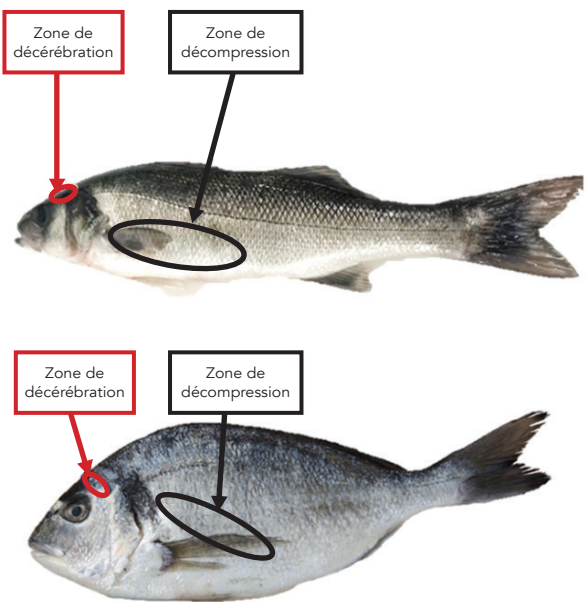


Description de la méthode

- Fiche n° 1 : Poisson vivant et critères de sélection pour l'ikejimep. 7
- Fiche n° 2 : Matériel.....p. 8
- Fiche n° 3 : Décompression (si mise en vivier) et mise en vivierp. 9
- Fiche n° 4 : Décérébration.....p. 10
- Fiche n° 5 : Coupures pour la saignéep. 11
- Fiche n° 6 : Démédullationp. 12
- Fiche n° 7 : Saignée, éviscération et refroidissement du poissonp. 13
- Fiche n° 8 : Vérification et tri - Critères visuels du poisson bien ikejimép. 14
- Fiche n° 9 : Organisation à bord (+ vivier).....p. 15

Par espèce

- Fiche A : Barp. 16
 - Fiche B : Daurade royale (+ grise)p. 17
 - Fiche C : Grondinp. 18
 - Fiche D : Lieu jaunep. 19
 - Fiche E : Maquereau.....p. 20
 - Fiche F : Merlu.....p. 21
 - Fiche G : Rouget barbet.....p. 22
 - Fiche H : Saint-Pierrep. 23
 - Fiche I : Thonp. 24
 - Fiche J : Barbue.....p. 25
 - Fiche K : Carrelet.....p. 26
 - Fiche L : Raiep. 27
- Fiche M : Turbotp. 28
 - Fiche N : Lottep. 29



Annexe

- Cadre réglementairep. 30

Eau de mer propre = eau de mer (EDM) naturelle, artificielle ou purifiée, ne contenant pas de microorganisme, de substance nocive ou de plancton marin toxique en quantité susceptible d’avoir une incidence sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires (DGAL/SDSSA/2014-311).

Décérébration = action de détruire le cerveau du poisson, d’induire une mort cérébrale.

Canal médullaire = canal dans lequel se trouve la moëlle épinière dans la colonne vertébrale (voir figure ci-dessous).

Décompression = action de percer la vessie natatoire afin de faire sortir le gaz qui s’y trouve pour que le poisson puisse retrouver son équilibre et nager normalement.

Démédullation = action de détruire la moëlle épinière et donc le centre réactionnel nerveux.

Poisson vivant non viable = un poisson est vivant mais peut ne pas survivre après la mise en vivier du fait de son état trop faible, blessé ou trop stressé.

Poisson vivant viable = poisson vivant qui va être potentiellement capable de vivre convenablement après la mise en vivier.

Rigor mortis ou rigidité cadavérique = raidissement des muscles résultant d’une série de changements complexes qui ont lieu dans les tissus peu de temps après la mort. Plus elle se produira tard après la mort du poisson, plus elle durera longtemps et meilleure sera la qualité du poisson.

Signes et icônes	
	A observer, remarque visuelle
	Information
	Prise d’eau de mer en courant continu
	Attention, remarque particulière
	Validation de critère, OK

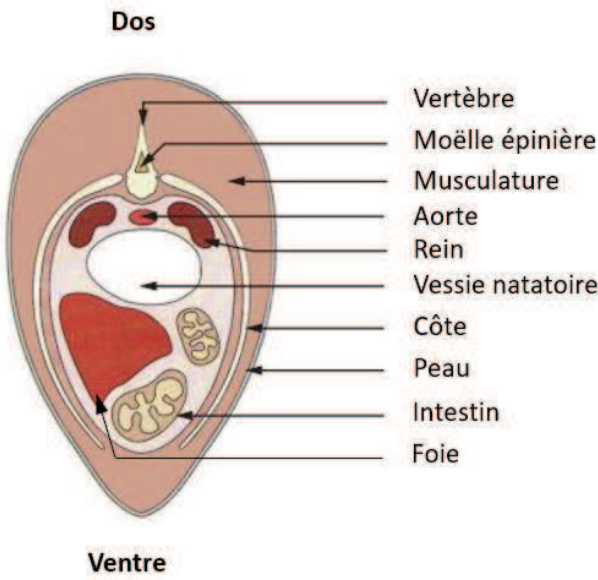
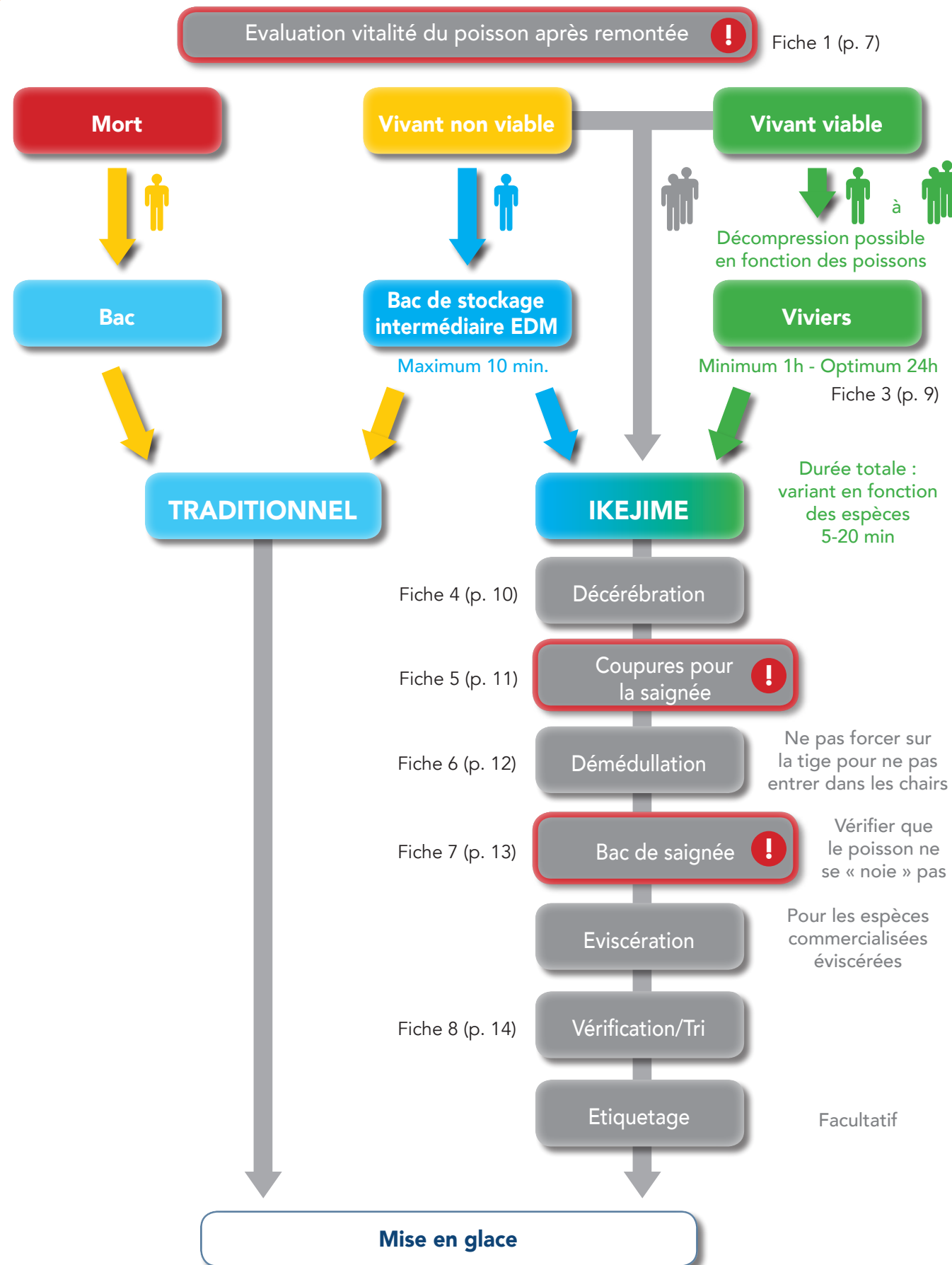


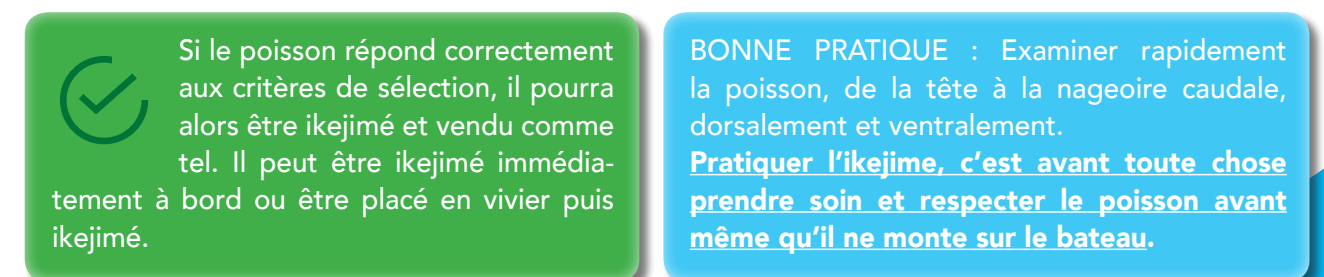
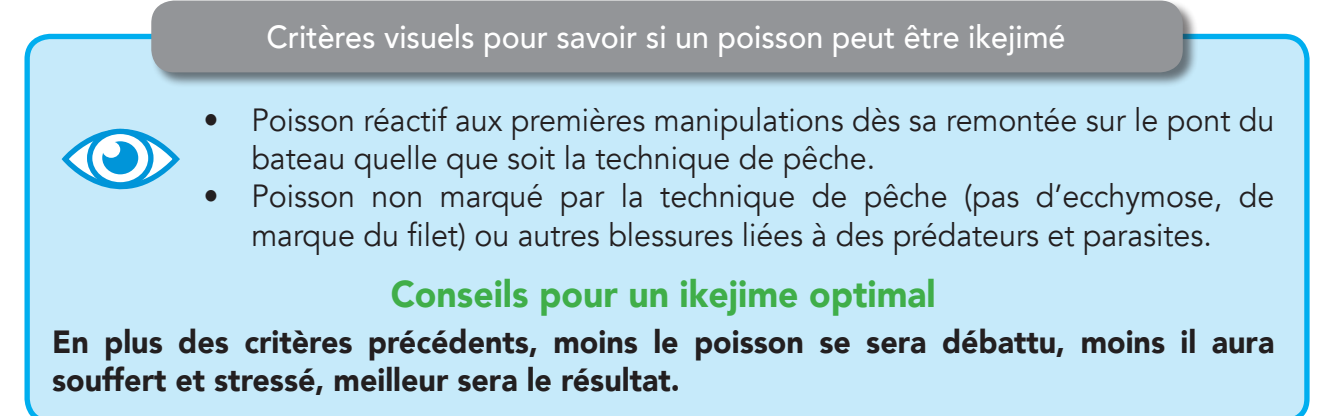
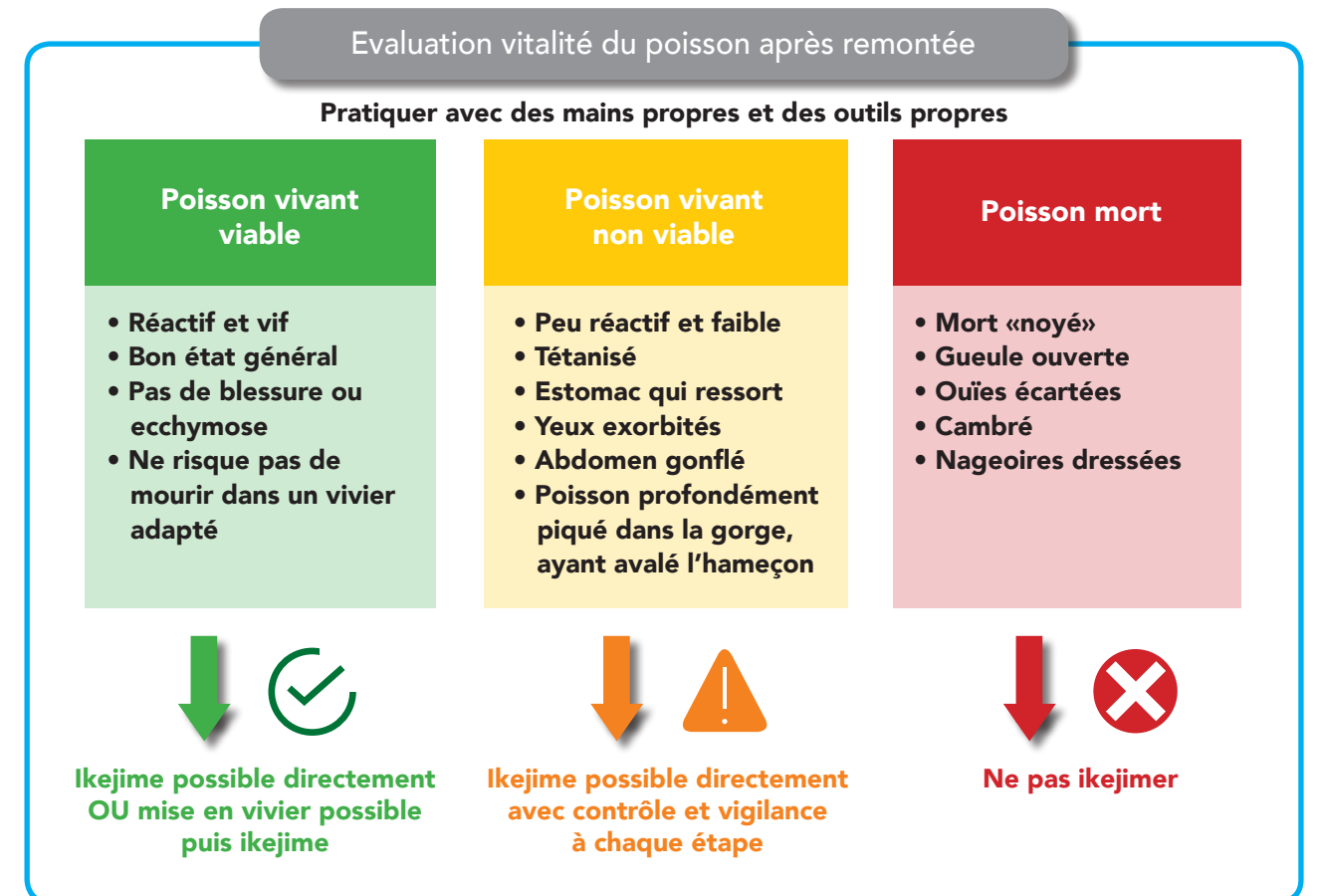
Schéma d’une coupe transversale de poisson mettant en évidence l’emplacement de ses organes internes.

Organisation pour la pratique de l'ikejime



Poisson vivant et critères de sélection pour l'ikejime

Etape clef !



Matériel



Mousse à grosse bulle ouvertes

- Mousse bleue alvéolée utilisée pour les filtres, facile à nettoyer.
- **Fonction** : éviter les réactions vives du poisson sur une surface dure et éviter qu'il glisse avec les mouvements du bateau.



Couteau aiguisé

- Lame tranchante en inox et manche en plastique.
- **Fonction** : saignée, couper les branchies et inciser la queue. Dédié à cet usage et ne doit pas être utilisé pour l'éviscération.



Outil de décérébration droit

- Pointe en inox, diamètre adapté en fonction de la taille du poisson.
- **Fonction** : décérébration.



Tige à mémoire de forme en acier inoxydable

- Réutilisable après nettoyage et stérilisation de la tige après usage.
- Bout arrondi pour éviter de percer le canal médullaire et de rentrer dans les chairs.
- **Fonction** : démédullation (longueur et diamètre à adapter aux poissons).



Outil de décérébration courbe

- Crochet en inox.
- **Fonction** : décérébration.

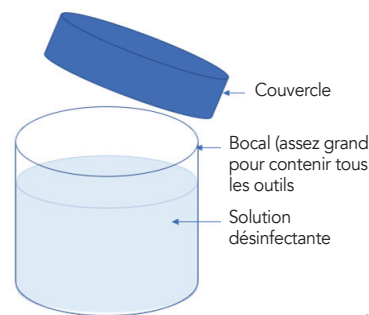


Fil de pêche en nylon

- A changer régulièrement en fonction de l'état de dégradation.
- **Fonction** : démédullation, à privilégier sur des très gros poissons (>200 centièmes : longueur et diamètre à adapter aux poissons).

Stérilisation/désinfection du matériel

- Avoir du matériel propre avant utilisation.
- Désinfection conseillée au retour au port :
 - Bain de détergent/désinfectant biodégradable à bord ou à terre.
 - Immerger les outils, laisser tremper et rincer avant la prochaine utilisation.
 - Bocal ou boîte refermable.
- Avoir plusieurs blocs de mousse bleues pour les laver et toujours en utiliser un propre.



Tige de démédullation

Doit avoir une surface lisse, facilement nettoyable, propre et ne laisser aucune trace d'oxydation (inox), apte au contact alimentaire.

Décompression (si mise en vivier) et mise en vivier



Pour les poissons possédant une vessie natatoire, bien observer le poisson dans le vivier avant d'intervenir.

Poissons ne possédant pas de vessie natatoire :
Maquereau, Thon, Raie, Turbot, Barbeau, Sole



A décompresser : poissons viables

- Poisson restant en surface, respirant normalement, éventuellement retourné, cherchant à nager, difficultés à aller au fond du vivier et à se mettre dans le bon sens.



Décompression puis mise en vivier

Vivier à bord

- Bac propre avec une arrivée d'eau (courant régulier continu d'eau de mer propre) permettant de maintenir les poissons dans le noir.
- Ne pas surpeupler les viviers, eau la plus fraîche possible, claire avec des poissons respirant normalement une fois calmés.



Pas de mise en vivier Ikejimer directement

- Poisson piqué profondément dans la gorge, ayant avalé l'hameçon.
- Estomac régurgité, yeux exorbités.
- Nageoires dressées, poisson tétanisé.

Caractéristiques de la décompression

Pratiquer avec des mains propres, mouillées, sur un poisson calme

Matériel

- Aiguille creuse de type aiguille seringue :
- Longueur > 5 cm
- Diamètre > 1,1 mm



Etapas

- Contenir le poisson dans l'eau en bord de vivier.
- Localiser le point précis en fonction des espèces (cf fiches espèces).
- Piquer doucement sous une écaille, avec l'aiguille à ≈ 1-3 cm de profondeur, dans la zone entourée en rouge, en biais, vers l'avant du poisson.
- Observer la présence de bulles.
- Toujours récupérer l'aiguille.



Il est possible de masser doucement l'abdomen pour aider à la décompression.
Il est possible que l'aiguille se bouche, vérifier si les bulles ne sortent pas.

i Profondeur de pêche	Actions généralement appliquées
0 - 10 m	En règle générale, décompression non indispensable
10 - 40 m	Décompression possible
> 40 m	Décompression très rarement possible : ikejimer directement après la remontée du poisson si vivant

Décérébration



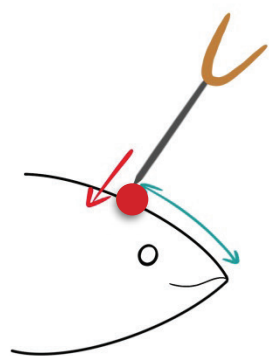
Ne pas enfoncer trop profondément le pic.

Poser le poisson sur un plan de travail horizontal propre ou tenu verticalement d'une main. Il est conseillé de mettre une main sur les yeux pour garder le poisson calme.

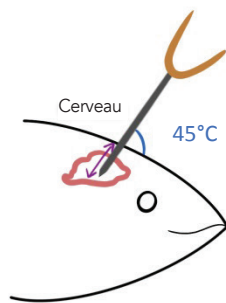


Méthode : pointe

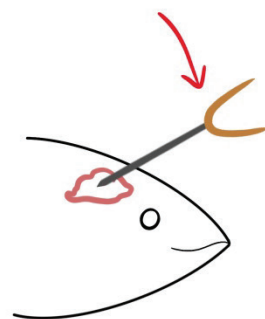
Pratiquer avec des mains propres et des outils propres. Cf. fiches par espèce pour plus d'infos.



Tenir fermement l'outil. Viser le point de décérébration ●, variable selon l'espèce (cf fiches espèce). Respecter la longueur entre la pointe et le museau du poisson.



Enfoncer fermement la pointe à environ **1 - 3 cm dans le cerveau** (en fonction de la taille du poisson).



Descendre l'outil légèrement vers le museau dans l'alignement de la ligne latérale.

Une réaction vive et brève doit être observée avant la mort cérébrale du poisson.

Une fois réalisé, retirer l'outil.



Le poisson peut blanchir/pâler instantanément juste après la décérébration. Il retrouvera ses couleurs naturelles quelques instants après avoir été ikejimé.

Le geste doit être précis, efficace et rapide.

Une réaction vive et brève lors de la décérébration doit se produire. Si aucune réaction n'est observée, le poisson doit être commercialisé sous une appellation traditionnelle.



Si les conditions de mer ne permettent pas une bonne exécution de chaque étape, ne pas insister et privilégier les jours où les conditions le permettent pour pratiquer l'ikejime.

En cas de pêche plus importante que d'habitude, si on ne peut pas ikejimer convenablement, ne pas prendre le risque de décevoir des clients. Privilégier la mise en vivier pour ikejimer plus tard lorsque chaque étape pourra être exécutée correctement ; ou commercialiser sous une appellation traditionnelle.

Coupures pour la saignée

Etape clef !

Entailles pour la saignée
2 étapes

Pratiquer avec des mains propres et un couteau propre, tranchant, dédié à cet usage

Etape 1

Zone branchiale : entre la 1ère et la 2ème branchie

Etape 2

Zone caudale : en dessous de la ligne latérale et parallèlement



L'étape 2 doit être réalisée lorsque l'on constate que le sang ne coule plus au niveau de l'étape 1. Lors de l'étape 2, les chairs peuvent faire pression et limiter la saignée, ne pas hésiter en coupant à tourner légèrement la lame du couteau au niveau de la queue pour favoriser l'écoulement.



Le sang doit couler abondamment au moment de la coupure. Si le sang ne s'écoule pas, il est possible de courber un peu le poisson pour faciliter le début de l'écoulement.



Les poissons possèdent entre 1,5% et 3% de sang. Pour un poisson d'un kg, cela représente entre un demi verre et un verre : Si pas ou peu de sang : recommencer la manipulation de l'autre côté. Si toujours pas de sang : poisson commercialisé sous une appellation traditionnelle.

Autre manière de saigner à la queue :

perpendiculairement à la colonne vertébrale



Un caillot de sang peut se former au niveau des zones de coupure, ne pas hésiter à rincer pour l'ôter et laisser le sang s'écouler.

Pour cette étape, il est indispensable de surveiller régulièrement afin de passer à l'étape suivante dès que le sang cesse de s'écouler (sinon, risque de poisson « noyé »).

Démédullation

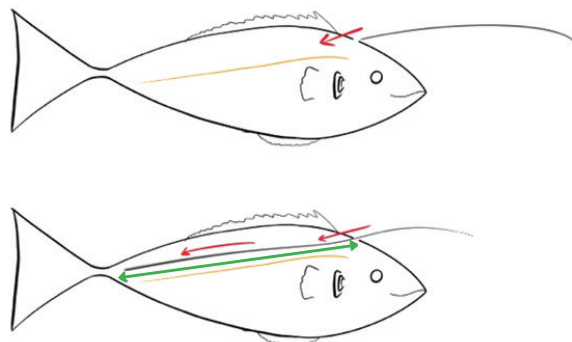


Ne pas forcer sur la tige.

Poser le poisson sur un plan de travail horizontal propre ou tenu verticalement d'une main.



Pratiquer avec des mains propres et des outils propres.



Placer la tige horizontalement face au trou de décérébration. Insérer la tige, avancer doucement sans forcer jusqu'au niveau de la nageoire caudale et constater les réactions nerveuses (+ « palpitations » des nageoires). Effectuer plusieurs allers-retours.

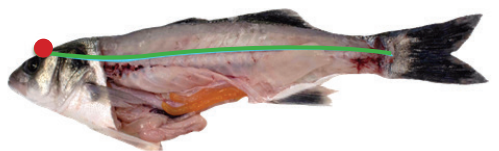
Pour vérifier que la démédullation a bien été effectuée jusqu'à la queue : la longueur de la tige insérée doit être égale à la longueur du poisson jusqu'au départ de la queue.

Cas général

Insertion de la tige dans le point de décérébration.



Parcours de la tige dans le système nerveux.



Comparaison de la longueur de la tige insérée par rapport à la ligne longitudinale du poisson.



Cas des poissons plats

La démédullation des poissons plats peut s'effectuer par la tête avec la méthode classique, mais il est plus facile de passer par la queue (en accord avec le client).



Faire une entaille assez profonde au niveau de la queue, face ventrale.



Une fois le canal médullaire bien visible, enfoncer la tige métallique jusqu'à la tête. Attention de ne pas rentrer dans les chairs.



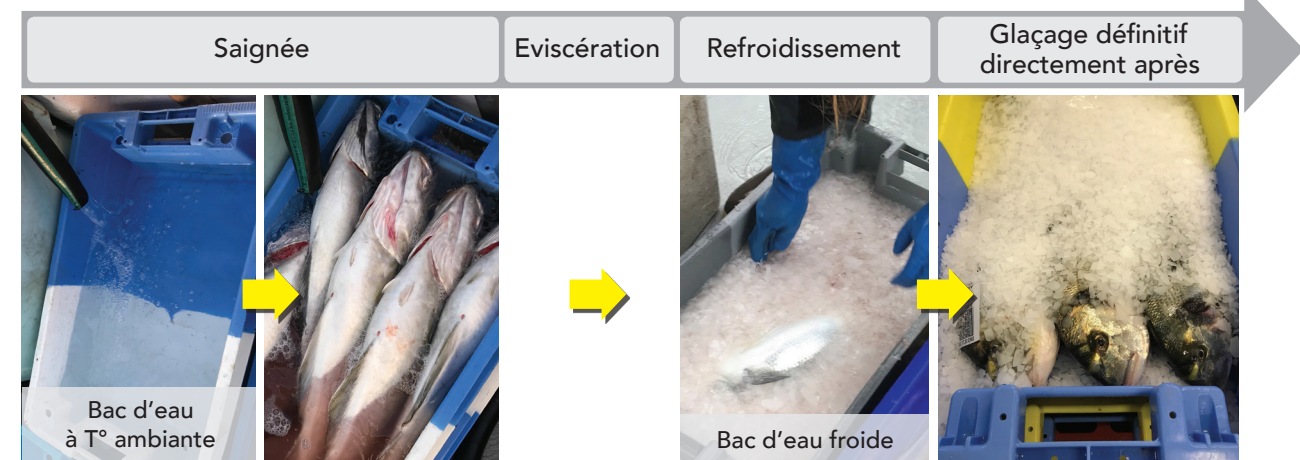
Cette entaille à la queue sert à la fois à la démédullation et à la saignée.



Contractions nerveuses, spasmes et « palpitations » des nageoires indiquent l'entrée de la tige dans le canal médullaire. Si absence, il est possible que la tige soit mal positionnée, ne surtout pas insister et recommencer. Si la tige est passée dans la chair : ne pas commercialiser sous l'appellation ikejime.

Saignée, éviscération et refroidissement du poisson

Etape clef !



Type de bac

- Bac de criée ou autre – propre : 2
 - 1 bac : arrivée d'eau (courant continu d'eau de mer propre)
 - 1 bac : eau de mer + glace afin de refroidir le poisson après la saignée

Eviscération facultative (recommandée)

- Eviscération possible pour les espèces commercialisées éviscérées.
- Bien rincer après éviscération.**

Bac de saignée

- Entre 5 et 15 min (à adapter en fonction de la taille et des espèces).
- Maximum 20 min pour les spécimens > à 6 kg.
- Les poissons doivent être ôtés dès que le sang ne coule plus afin qu'ils ne se « noient » pas.**

Bac de pré-refroidissement

- 10-15 min en fonction de la taille.
- Bac d'eau de mer propre avec de la glace propre.
- Ne pas confondre avec le bac de glaçage définitif (à suivre) servant à débarquer le poisson.



Caractéristiques du poisson « noyé » :

- Ouïes écartées
- Gueule ouverte
- Cambré



Un caillot de sang peut se former au niveau des zones de coupure, ne pas hésiter à rincer pour l'ôter et laisser le sang s'écouler.

Pour cette étape, il est indispensable de surveiller régulièrement afin que le poisson soit ôté dès que le sang cesse de s'écouler (sinon, risque de poisson « noyé »).

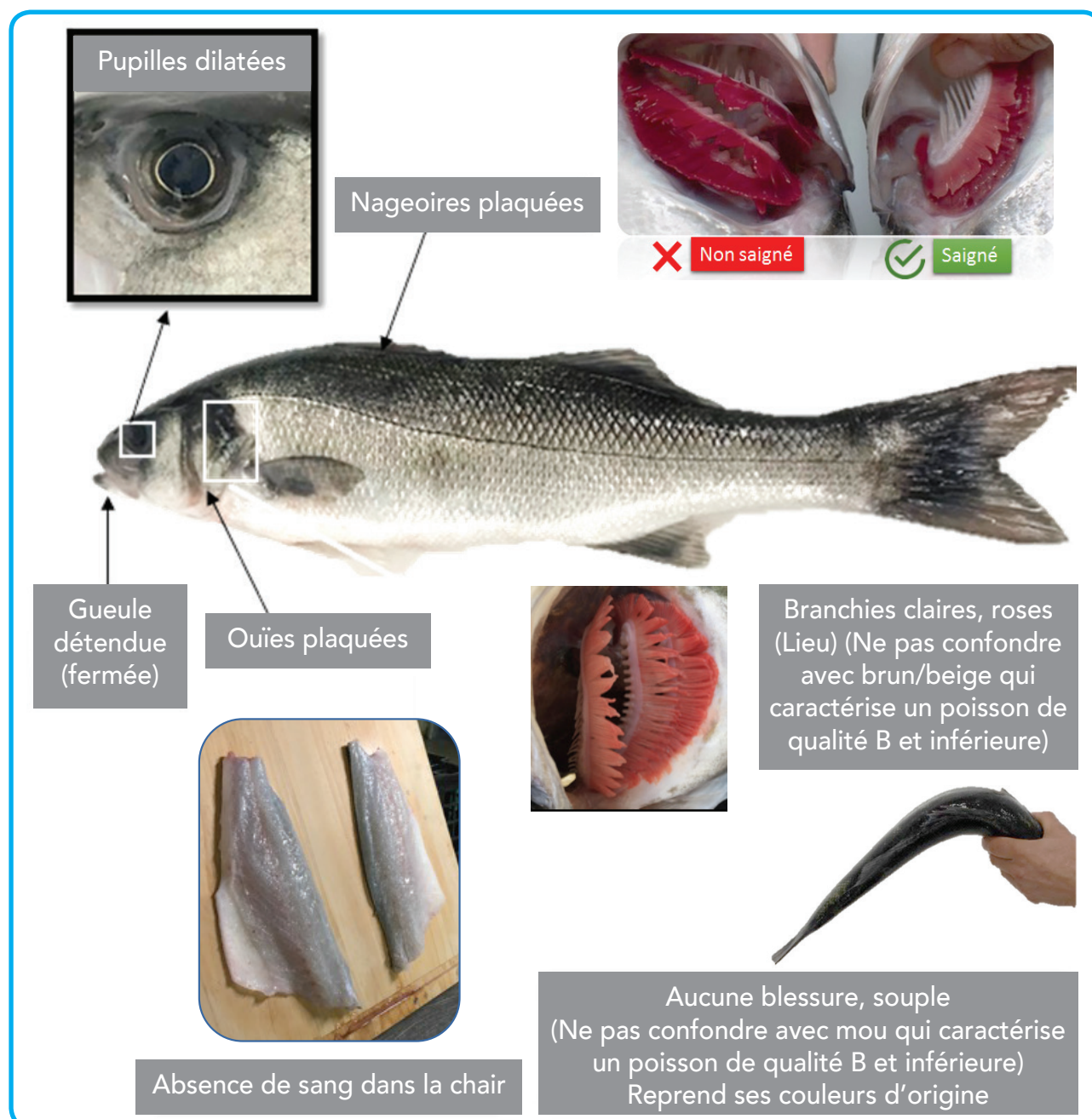
Même si les autres critères Qualités sont respectés, les poissons présentant les caractéristiques de poissons noyés ne doivent pas être vendus en ikejime et doivent être vendus en poisson traditionnel.



Veiller à ne pas percer les viscères et ne pas entailler le péritoine lors de l'éviscération afin de ne pas contaminer la chair du poisson.

Evacuer les déchets de manière continue. Glacer définitivement suite au refroidissement afin de garantir la qualité jusqu'au consommateur final et de donner la possibilité de mûrir le poisson.

Vérification et tri - Critères visuels du poisson bien ikejimé



La *rigor mortis* sera retardée et peut démarrer jusqu'à 30h après la mort. Les situations sont variables, ces critères sont à titre indicatif.

Les critères de fraîcheur du poisson sous criée, concernant la couleur des branchies et la rigidité/fermeté de la chair, ne sont pas applicables à un poisson correctement ikejimé.

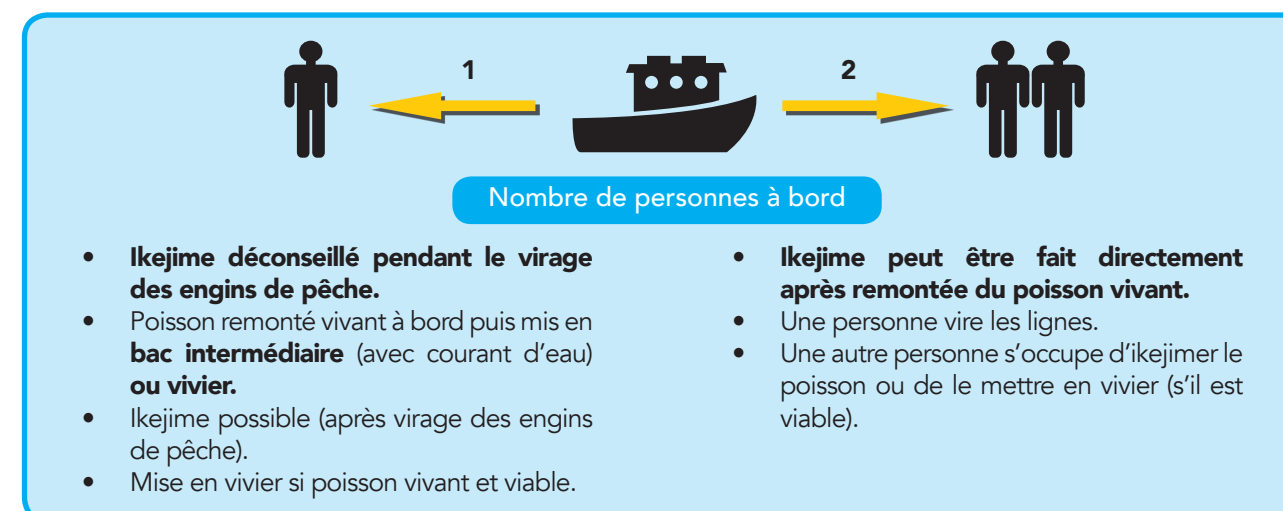


Si le poisson répond aux critères du poisson ikejime, il pourra être commercialisé sous cette appellation et être étiqueté (facultatif) avec du matériel adapté.

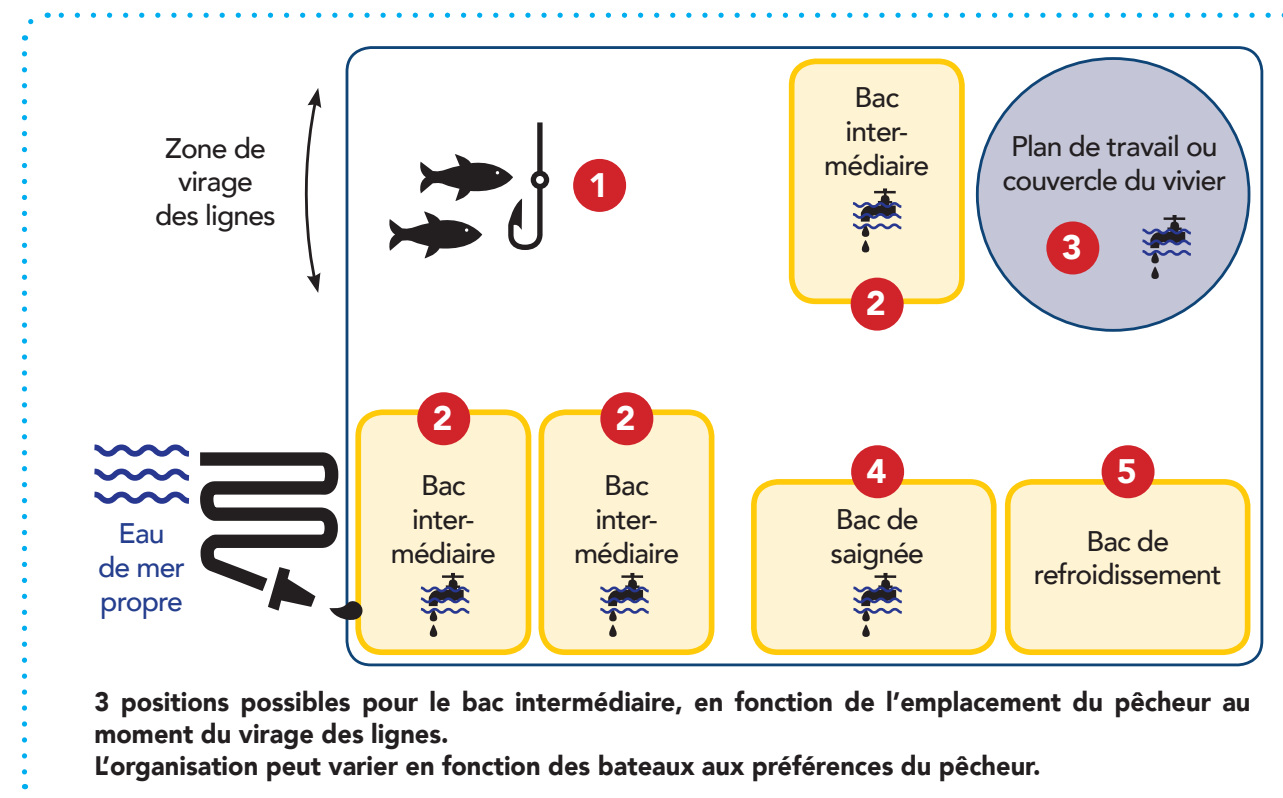


Les poissons devront être glacés dans un bac propre très rapidement afin d'avoir la meilleure qualité de produit **quelle que soit la saison**.

Organisation à bord



Exemple d'organisation du matériel à bord

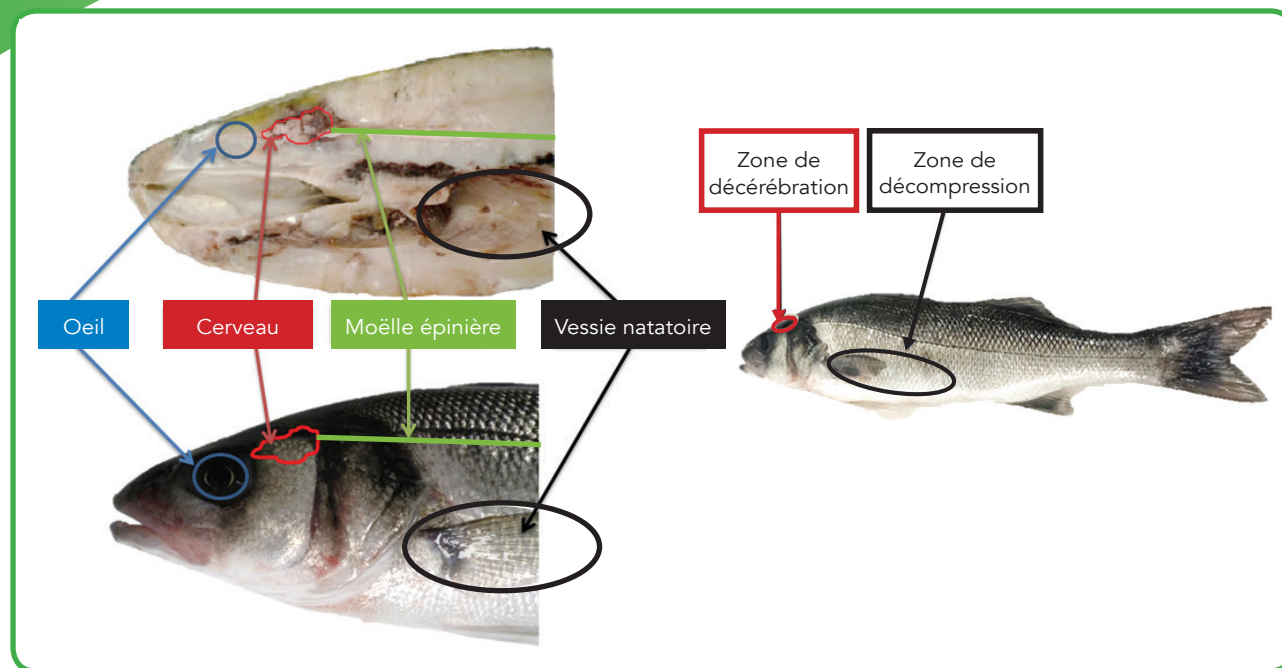


Pour pratiquer l'ikejime, on peut :

Soit poser le poisson vivant sur une surface plane avec mousse propre (couvercle du vivier ou plan de travail).

Soit, lorsque la technique est maîtrisée, ikejimer le poisson vivant en le tenant verticalement d'une main.

Bar (poisson modèle)



1 Décérébration



2 Entailles pour la saignée



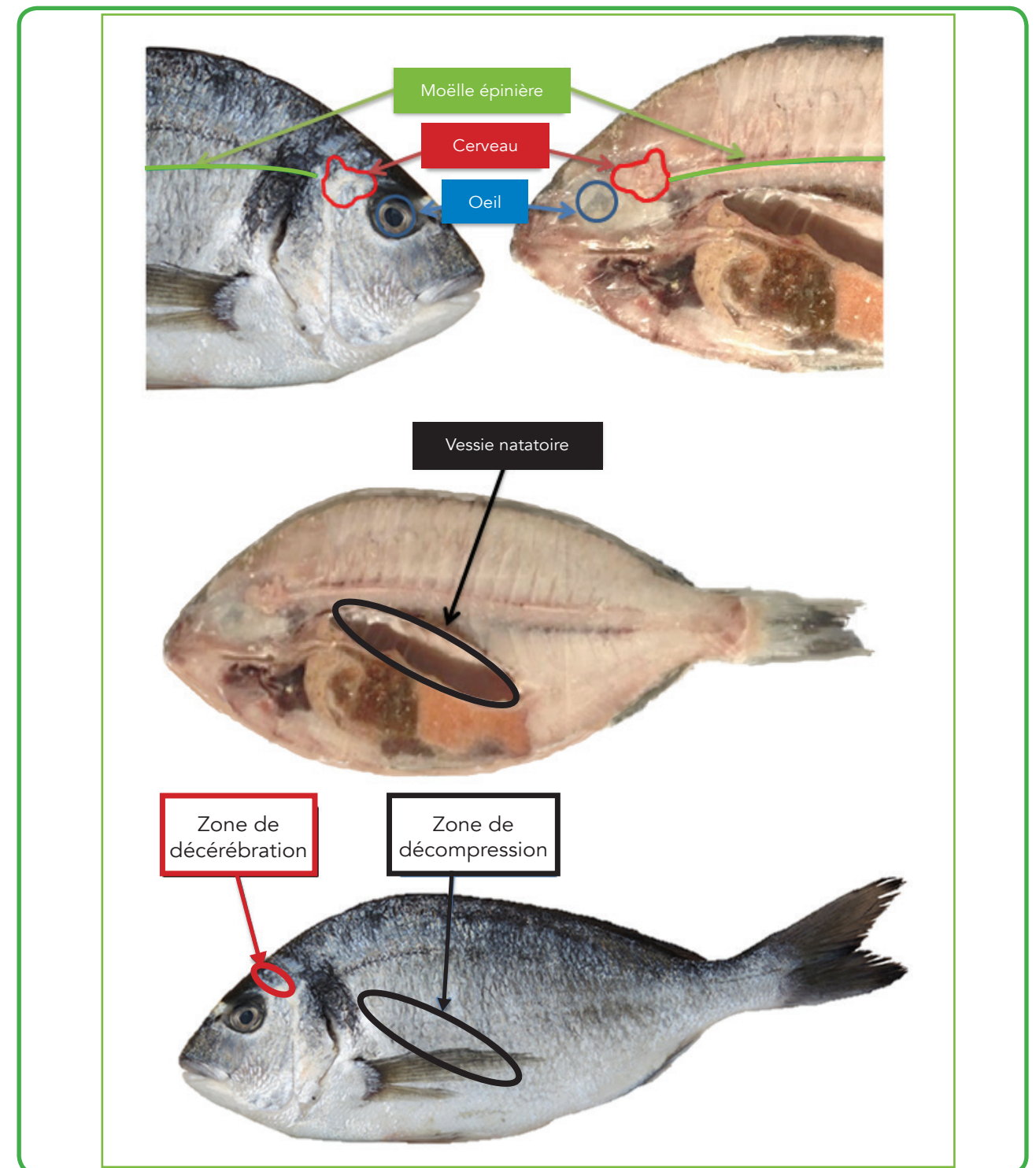
3 Démédullation



4 Bacs pour la saignée

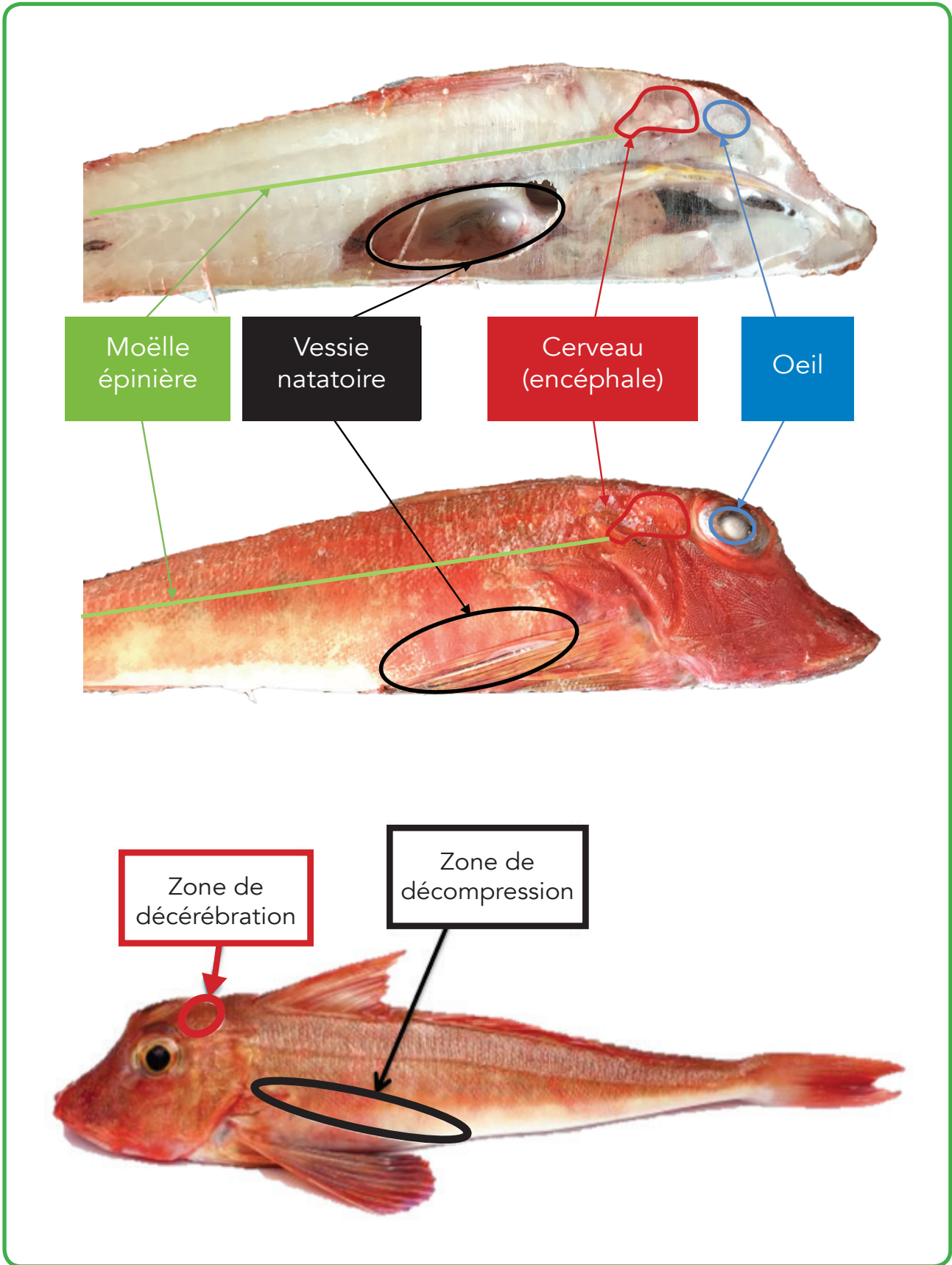


Daurade royale (+ grise)

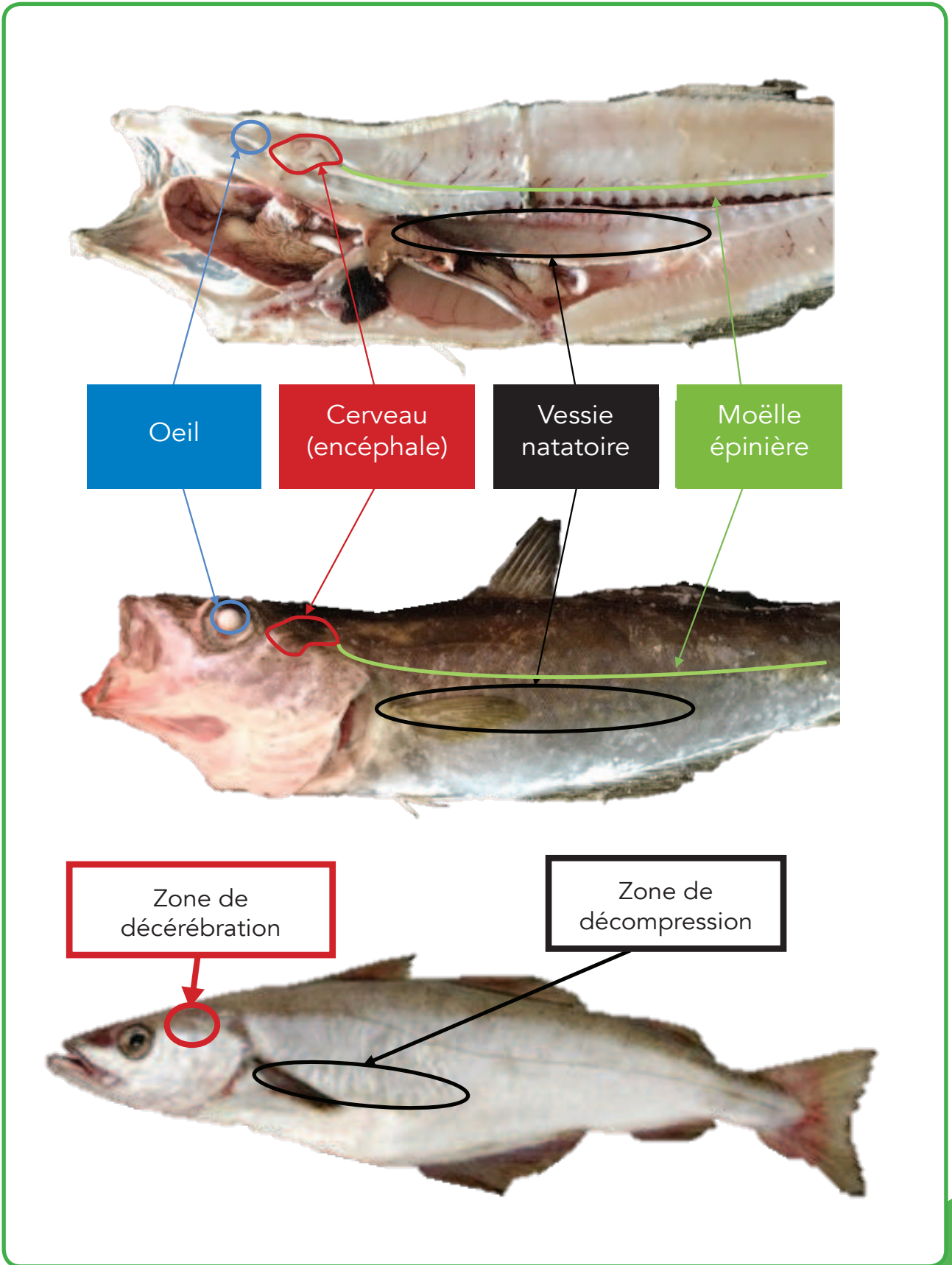


Attention la daurade possède une crête crânienne. Pour la décérébration, trouver un point proche de cette crête (légèrement à droite ou à gauche de celle-ci). D'une manière générale, un léger creux (servant à l'articulation de la mâchoire supérieure) marque la zone.

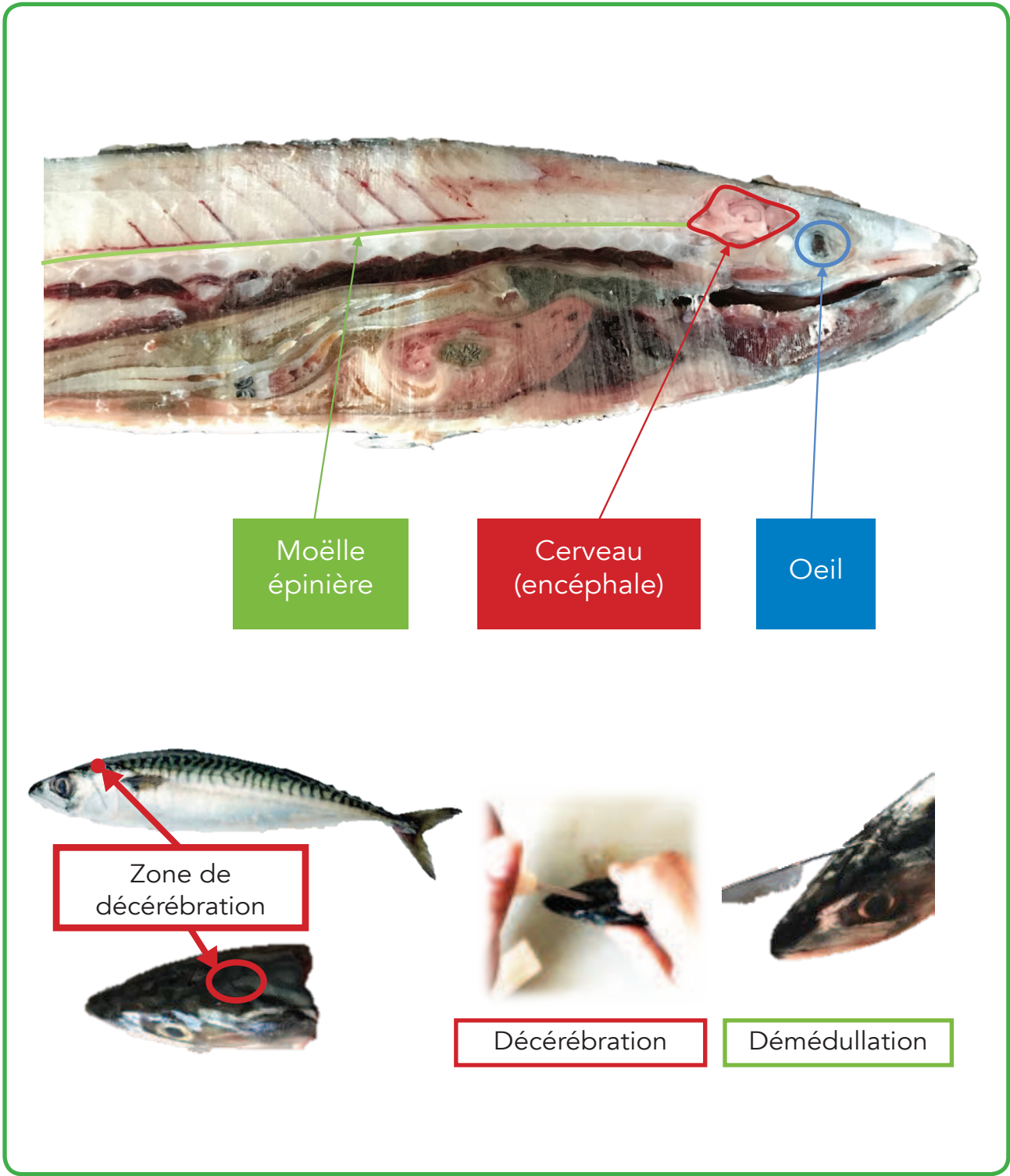
Grondin



Lieu jaune

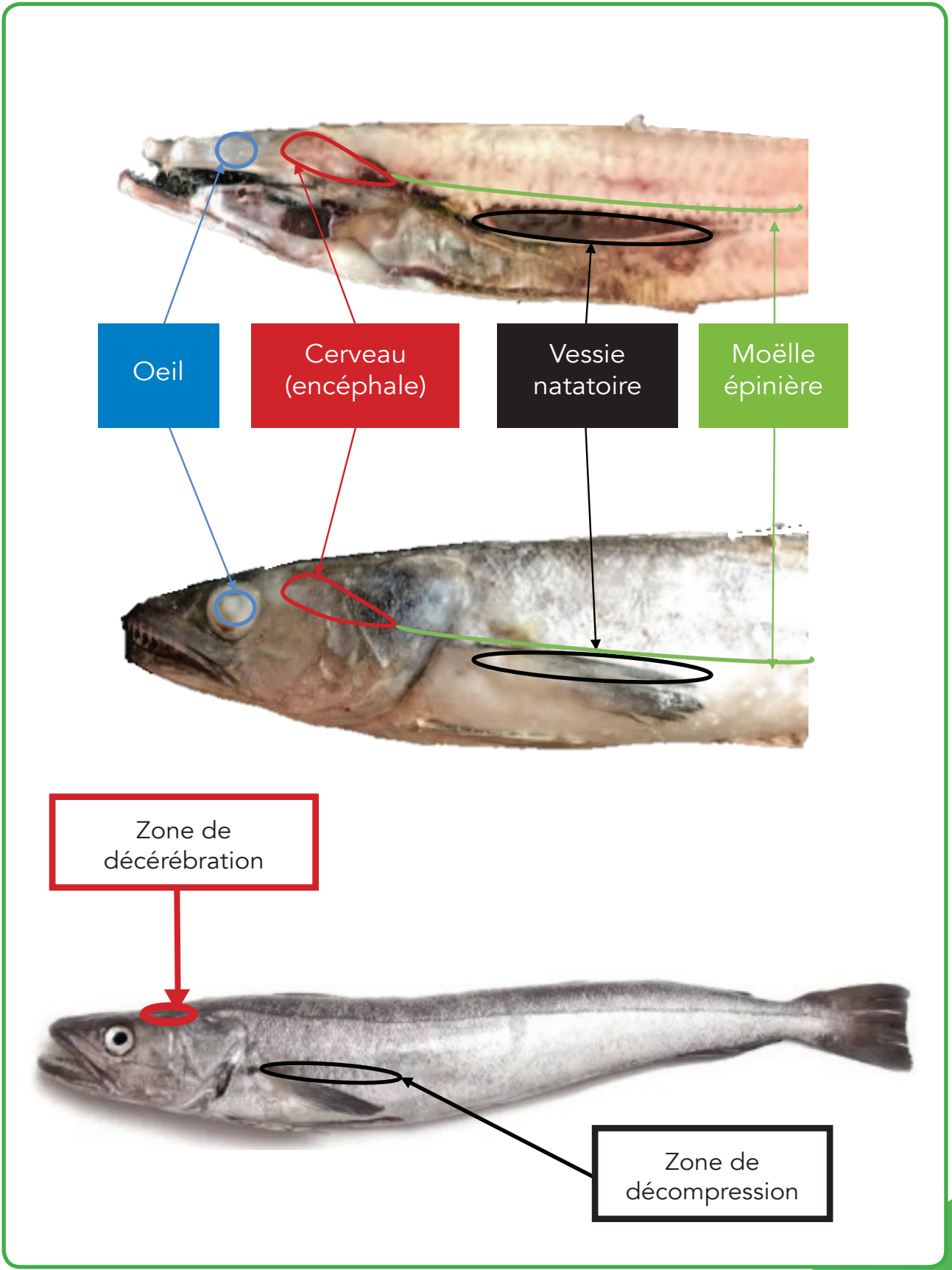


Maquereau

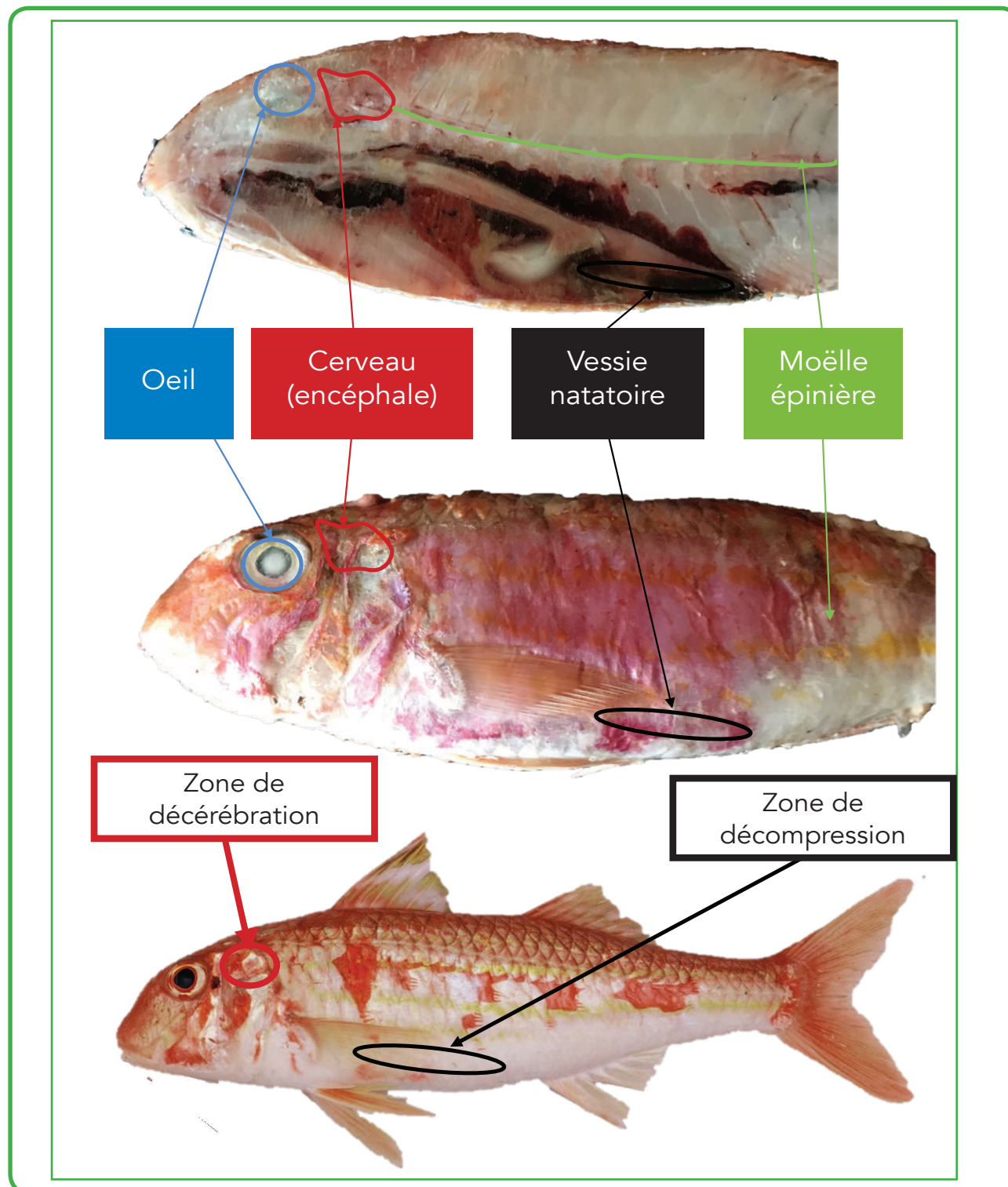


 Inutile de vouloir faire la décompression, le maquereau ne possède pas de vessie natatoire.
Utiliser une tige fine pour la démédullation.

Merlu

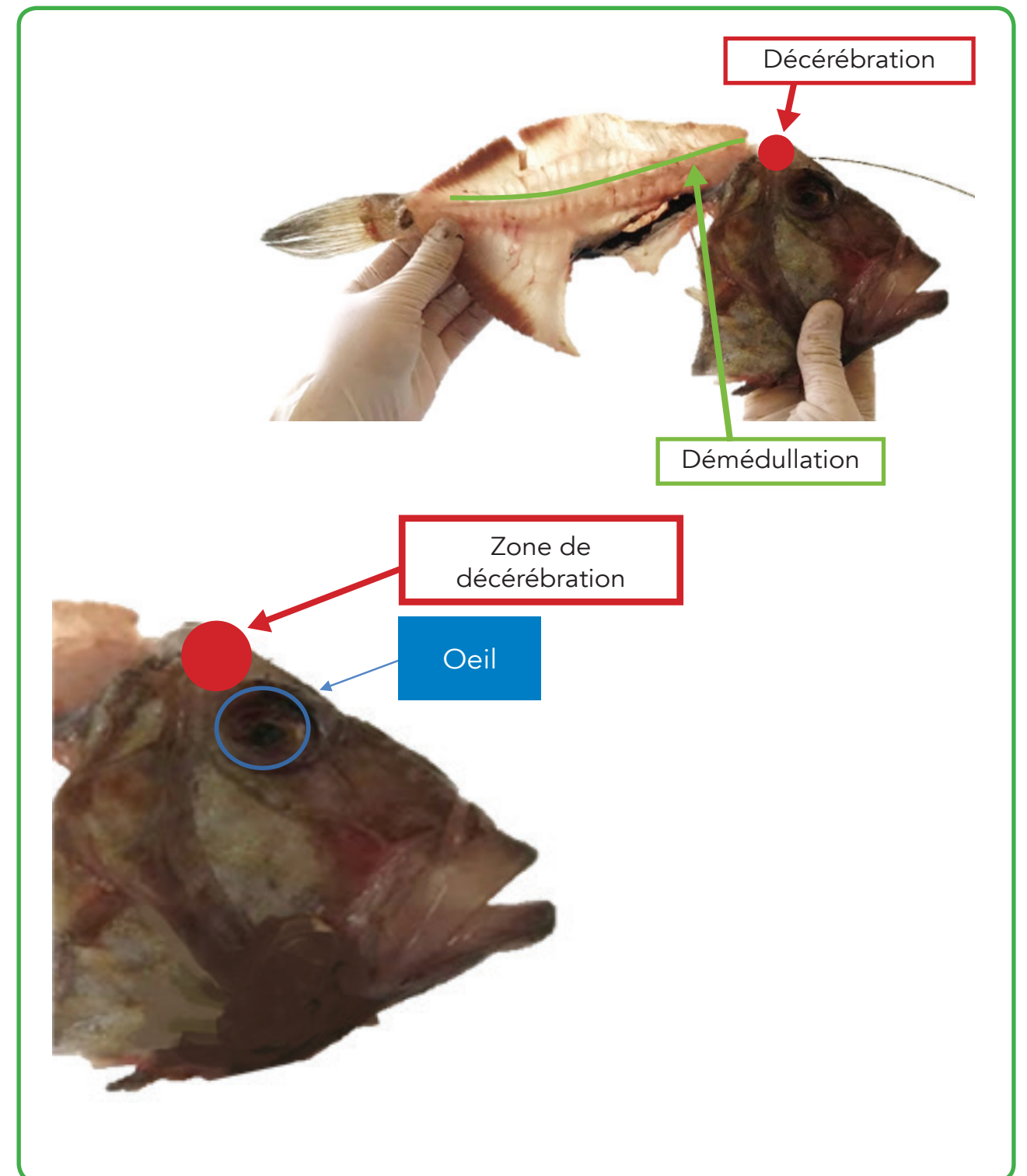


Rouget barbet



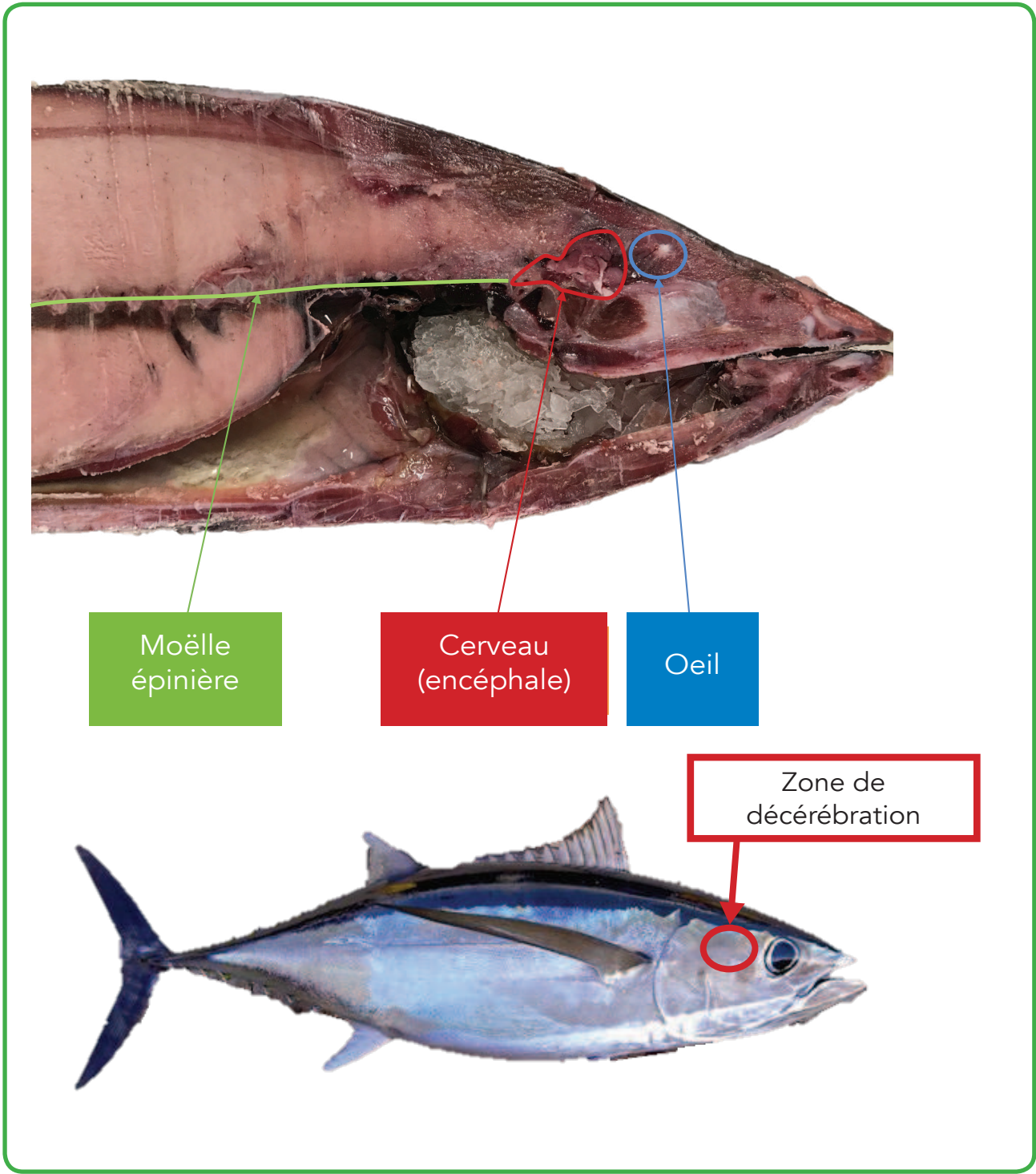
Le rouget barbet possède une boîte crânienne assez fine et donc fragile.
Faire attention lors de la décérébration.

Saint-Pierre



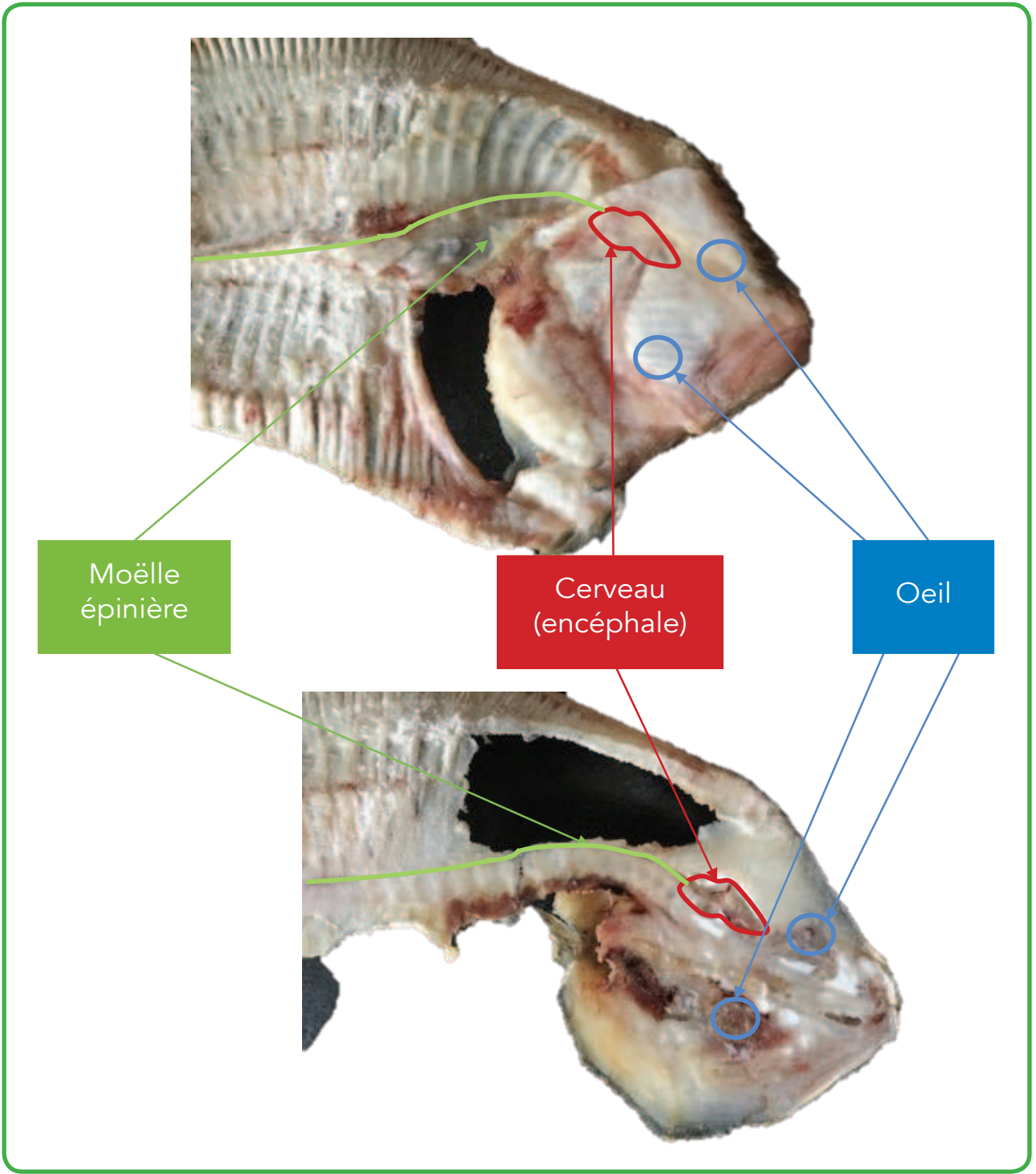
Astuce : le « creux » au niveau de la tête permet d'indiquer l'endroit où placer l'outil pour la décérébration.

Thon



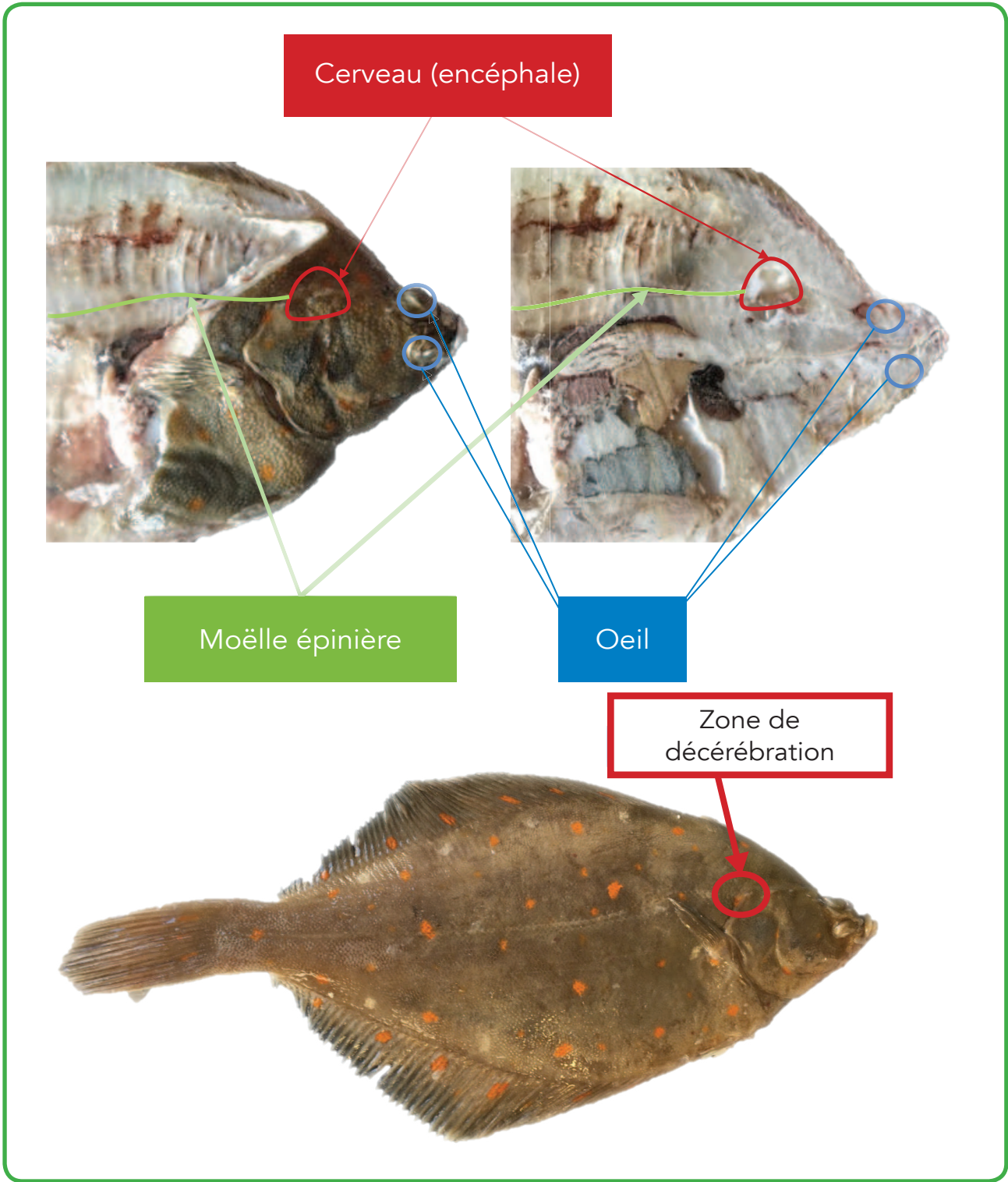
La saignée du thon présente une particularité avec un point de saignée supplémentaire situé sous la nageoire pectorale.

Barbue



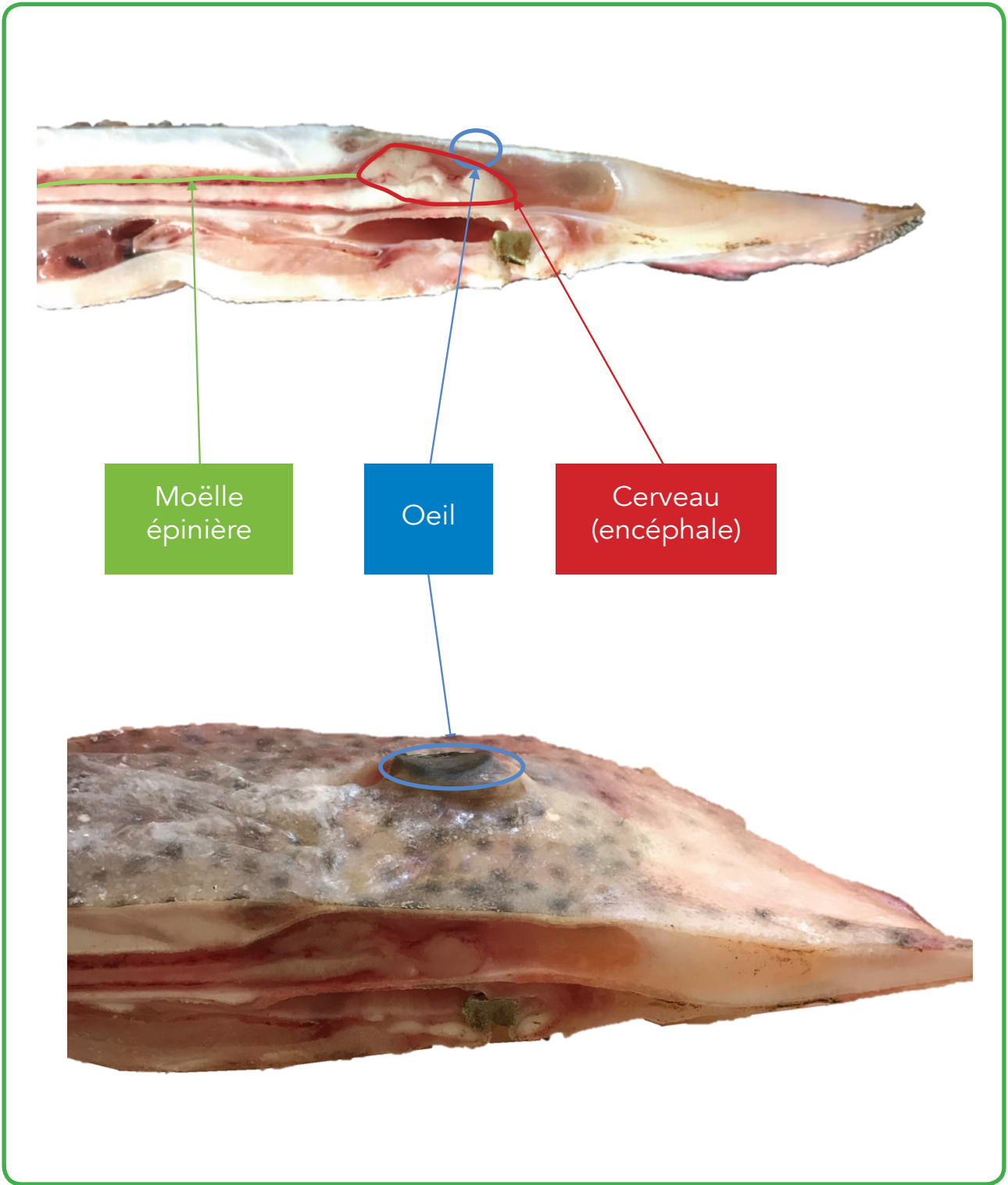
Démédullation également possible par la queue.
Espèce senestre (repose sur sa face droite, face ventrale).
Pas de décompression car pas de vessie natatoire.

Carrelet



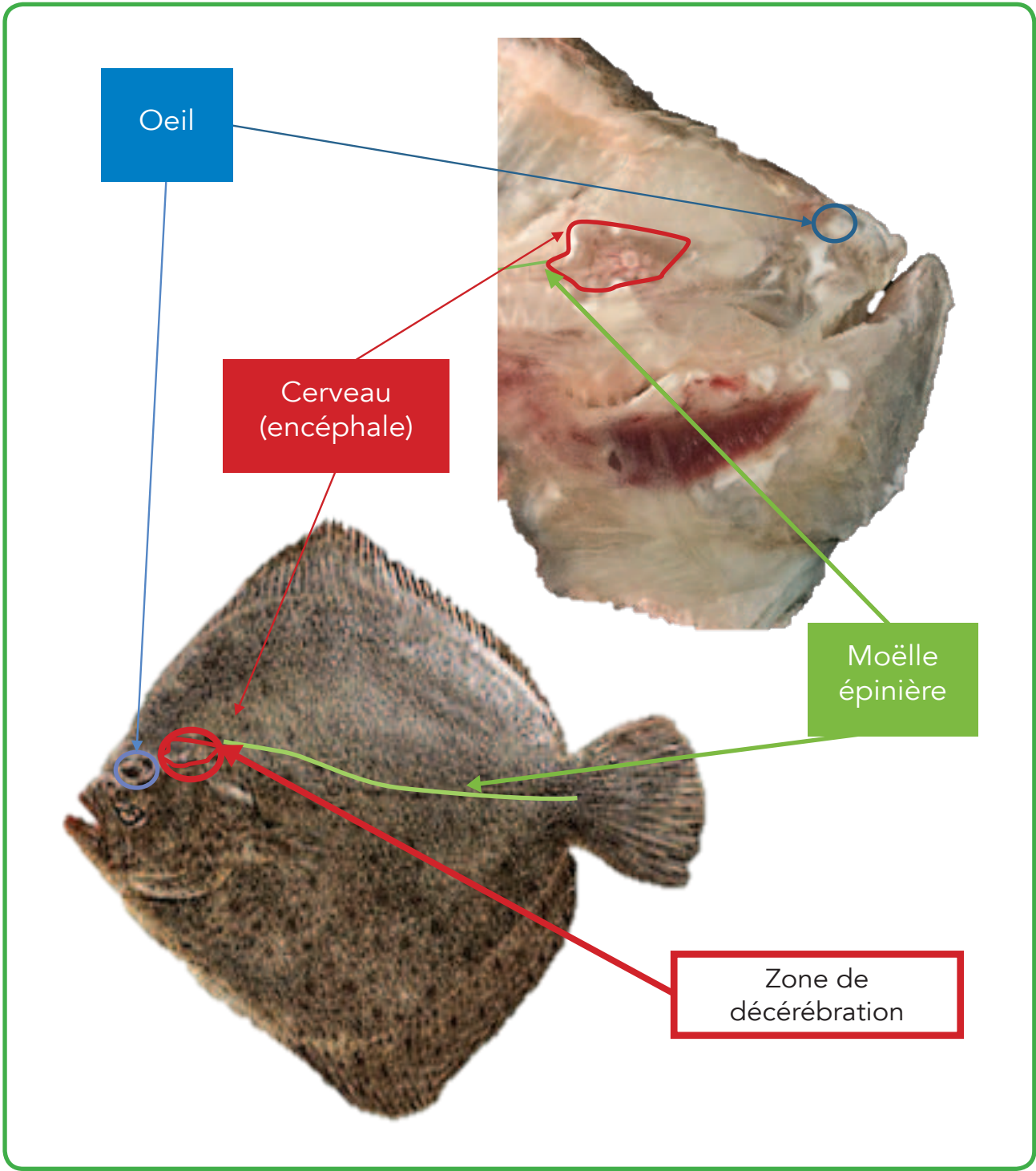
Pas de décompression car pas de vessie natatoire.

Raie



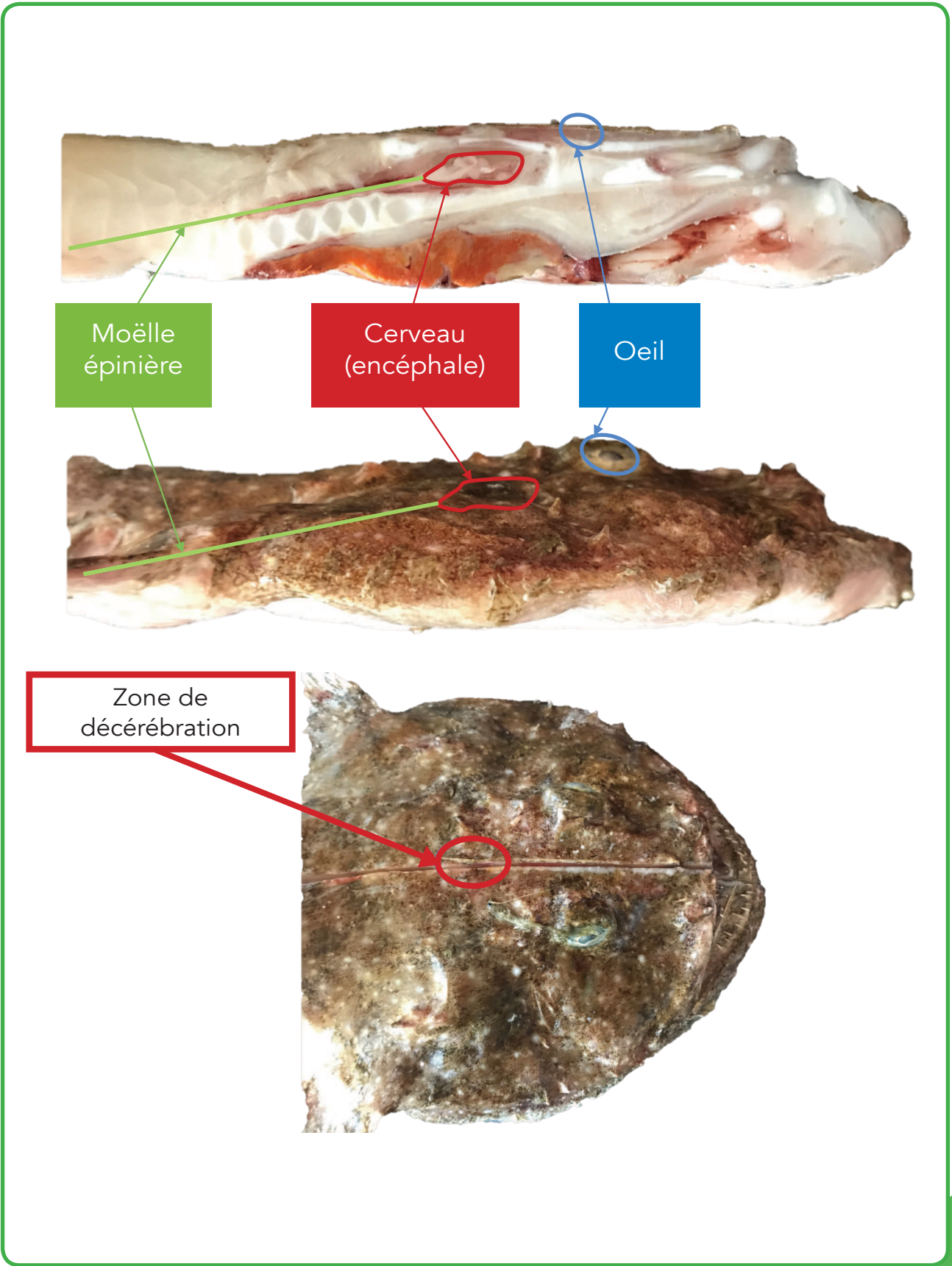
Pas de décompression car pas de vessie natatoire.

Turbot



Pour les plus gros spécimens (supérieurs à 10 kg), temps de saignée plus long, 20 min environ.
Démédullation possible par la queue.
Pas de décompression car pas de vessie natatoire.

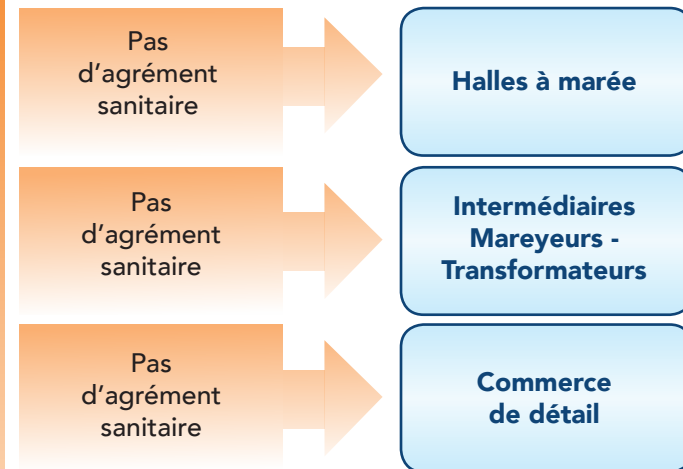
Lotte



Cadre réglementaire

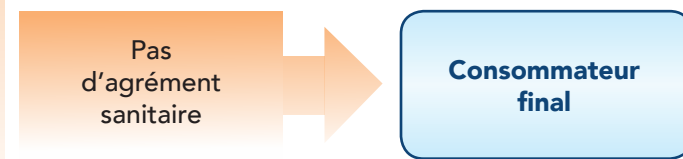
IKEJIME À BORD

Abattage par le pêcheur à bord



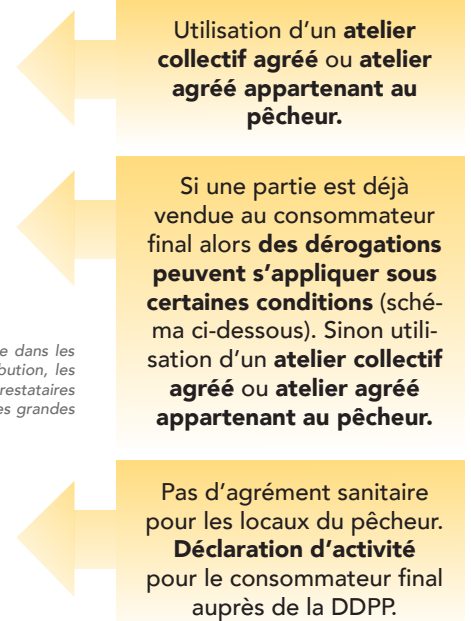
Définition selon le règlement 178/2002 :

La manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.



IKEJIME À TERRE

Abattage par le pêcheur à terre



TRANSPORT DES POISSONS VIVANTS

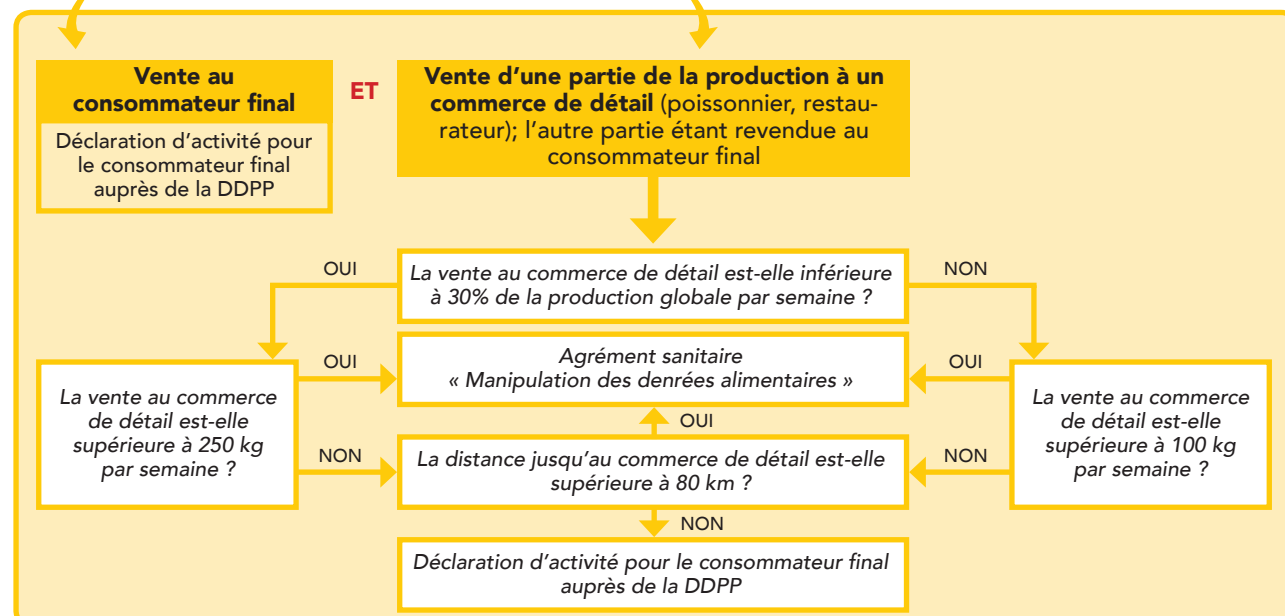
Pour distance > 65 km : formation du chauffeur obligatoire + autorisation auprès de la DDPP valable 5 ans (Formulaire CERFA n°15714*01 à remplir et déposer – Prévoir 1 mois de délai pour l'obtention de l'autorisation)
 Pour distance < 65 km : aucune autorisation nécessaire mais activité réglementée au titre de la protection animale (art 3, 4, 6.3 du règlement CE n°1/2005)

L'objectif de ce guide est avant tout de donner au pêcheur débutant dans la pratique de l'ikejime, des bases et des connaissances lui permettant de comprendre ce qu'il fait à chaque étape, d'où peuvent venir ses éventuelles erreurs et surtout de s'améliorer en permanence.

Au-delà de la pratique et des méthodes, il y a 2 objectifs essentiels qu'il ne faut jamais oublier :

Donner envie et satisfaire

- La personne qui va acheter un poisson ikejime a avant tout envie de savoir en quoi son poisson est différent, pourquoi et comment il va prendre un réel plaisir à le déguster.
- Le travail est correctement fait non pas quand le poisson est vendu mais quand le marché et l'ensemble des maillons faisant partie intégrante dans le jugement du travail effectué reviennent satisfaits, sont demandeurs et participent à l'amélioration du produit.

IKEJIME - Abattage à terre
Conditions d'obtention de dérogations

Financé par



Piloté par



Comité Départemental
des Pêches Maritimes
et des Élevages Marins
du Morbihan

Soutenu par



Comité Régional des Pêches Maritimes
et des Elevages Marins de Bretagne



Ce guide a été réalisé par le groupement
HALIOCÉAN – IVAMER en 2019 en colla-
boration avec la filière professionnelle,
pour le compte du CDPMEM 56 – Droits
de production réservés

