



# PROTOCOLE D'ABATTAGE IKEJIME DE LA CARPE D'AQUACULTURE (*CYPRINUS CARPIO*)



Projet IKEPODE financé par



# LE MATÉRIEL



Poinçon manuel  
(tegaki) et  
tige de  
démédullation (ou  
aiguille ikejime)



Ikigun (pour la  
décérébration)



Couteaux (saignée / filetage)



Bacs pour la saignée + glace/eau

Table d'abattage ikejime avec support  
d'immobilisation (toise), rangements,  
désinfectant, évier à proximité



# LA MISE A JEUN (PURGING)

Au minimum 2 jours de mise à jeun.

Délai à adapter en fonction de la température ambiante, de la taille et du poids du poisson



Recommandations :

- Densité de 20kg au m<sup>3</sup> maximum
- Au moins 1 mètre de hauteur d'eau (pour faciliter la récupération en bassin et éviter que le poisson ne s'abîme sur les parois)



Utilisation des bassins de purging :

- Eau de forage avec aération, filtration mécanique et biologique
- Luminosité naturelle atténuée par toile d'ombrage ou mailles 20mmx20mm

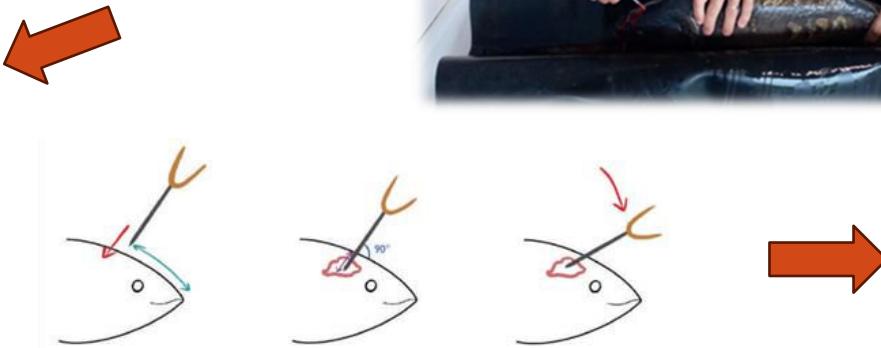
Limitation de toutes les sources de bruit et de stress

Elimination du contenu stomacal et de l'off-flavor (goût de vase)

# LA TECHNIQUE IKEJIME

## Décérébration

Positionnement pour perforation du crâne  
Utilisation de l'ikigun et/ou du tegaki (poinçon manuel)



Source : L'ikejime – Guide des bonnes pratiques, HALIOCEAN, IVAMER, CDPMEM 56, FFP - 2019



Percussion pour perforation et rotation du poinçon manuel

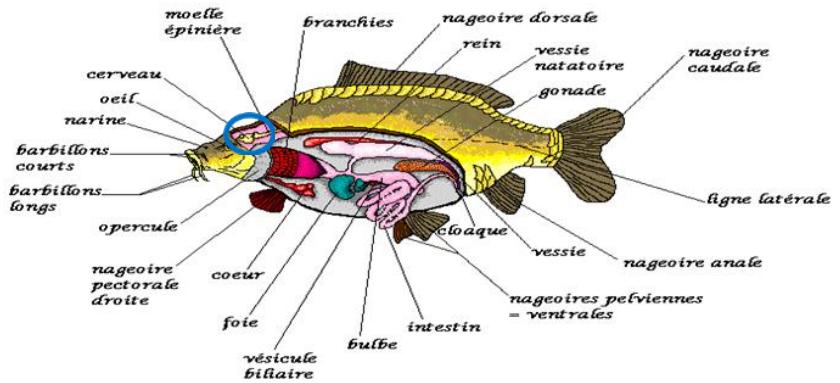


Schéma de l'anatomie générale de la carpe (zone de décérébration – ligne bleue)



Positionnement après perforation du crâne



# LA TECHNIQUE IKEJIME

## Démédullation



Passage de la tige de démédullation (shinkeijime) en deux allers-retours (par la tête ou par la queue en cas de difficulté d'accès à l'entrée du canal médullaire)

Réactions attendues lors du passage de la tige de démédullation : ondulations, spasmes, contractions... (signes de réussite)

Anatomie générale de la carpe.

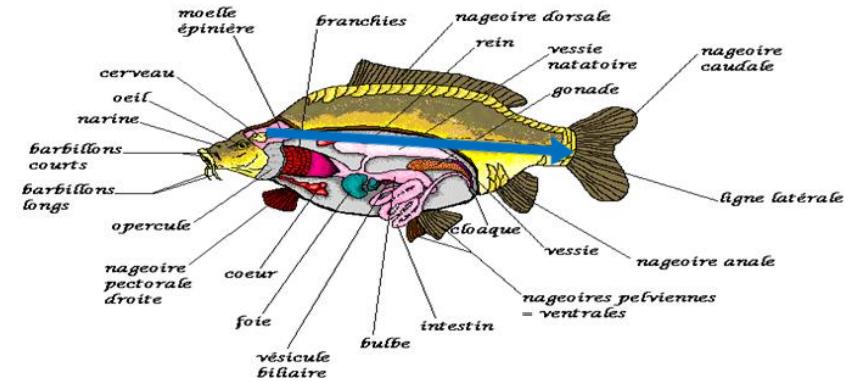


Schéma de l'anatomie générale de la carpe (zone de démédullation – ligne bleue)



# LA TECHNIQUE IKEJIME

## Saignée



Saignée par les branchies – coupure franche et profonde réalisée entre la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> branchie (et par la queue en cas de section totale lors de la démédullation)



Poissons mis en bac de saignée (1 volume d'eau pour un volume de glace) avec filet d'eau en continu pour créer un faible courant – durée 5 minutes minimum



# LES CRITÈRES DE RÉUSSITE DE L'IKEJIME



## Filet frais :

- chair « vivante » (vibrations à la découpe des filets, fortes « pulsations » au toucher),
- la chair ne marque pas au toucher,
- moindre présence de chair rouge/brune,
- absence de sang dans la chair

## Poisson entier :

- gueule détendue (fermée),
- ouïes plaquées et nageoires plaquées,
- branchies claires/roses,
- aucune blessure, souple
- le poisson reprend ses couleurs d'origine



# PROTOCOLE ISSU DU PROJET IKEPODE – IKEJIME POISSONS D'EAU DOUCE PAYS DE LA LOIRE

Porteur :



Financement :



Structures partenaires :



*Appel à projets Aquaculture-Pêche 2023-2024 de la Région Pays de la Loire*

