



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)



Couteaux (saignée / filetage)



Ikigun (pour la
décérébration)



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 m³ 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)



Percussion pour perforation et rotation du poinçon manuel

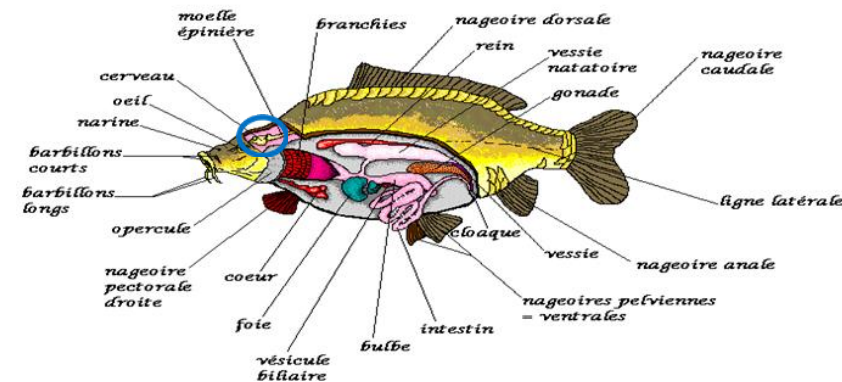
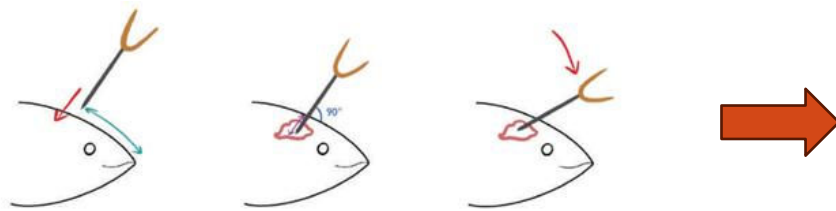


Schéma de l'anatomie générale de la carpe (zone de décérébration – ligne bleue)



Positionnement après perforation du crâne



LA TECHNIQUE IKEJIME

Démédullation



Passage de la tige de déméduation (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 déméduation :
ondulations, spasmes, contractions...
(signes de réussite)

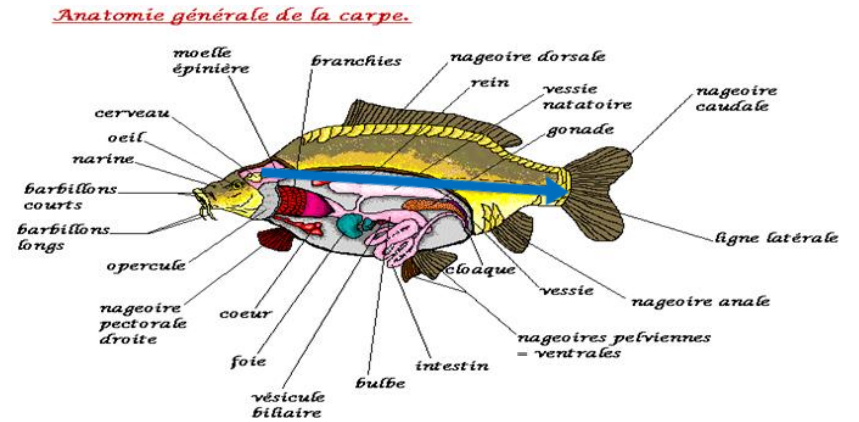


Schéma de l'anatomie générale de la carpe (zone de déméduation – ligne bleue)



LA TECHNIQUE IKEJIME

Saignée



Saignée par les branchies – coupure franche et profonde réalisée entre la 1^{ère} et la 2^{ème} 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

5



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 :



Structures partenaires :



Financement :



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

