

PROTOCOLE D'ABATTAGE IKEJIME DU SANDRE D'AQUACULTURE (*SANDER LUCIOPERCA*)



Lycée
Olivier Guichard
GUÉRANDE
Professionnel

Projet IKEPODE financé par



LE MATÉRIEL



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



Couteaux (saignée et
filetage), fusil à
aiguiser



Tables d'abattage ikejime (mobile avec 2 niveaux ou fixe) avec support d'immobilisation, rangements et désinfectant



Bacs pour la saignée
+ glace/eau



LA MISE A JEUN (PURGING)

Au minimum 3 jours de mise à jeun. Délai à adapter en fonction de la température ambiante, de la taille et du poids des poissons



Recommandations :

- Entre 15°C et 20°C, 4 jours de mise à jeun
- Supérieure à 20°C, 3 jours de mise à jeun



Utilisation de bassins de purging :

- En partie couverts
- Luminosité réduite à 150 lux
- Photopériode à 16h de jour pour 8h de nuit

Limitation de toutes les sources de bruit et de stress

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

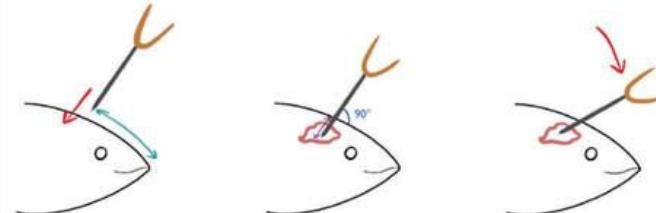
LA TECHNIQUE IKEJIME

Décérébration

Positionnement avant perforation du crâne



Percussion pour perforation et rotation du poinçon (tegaki)



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

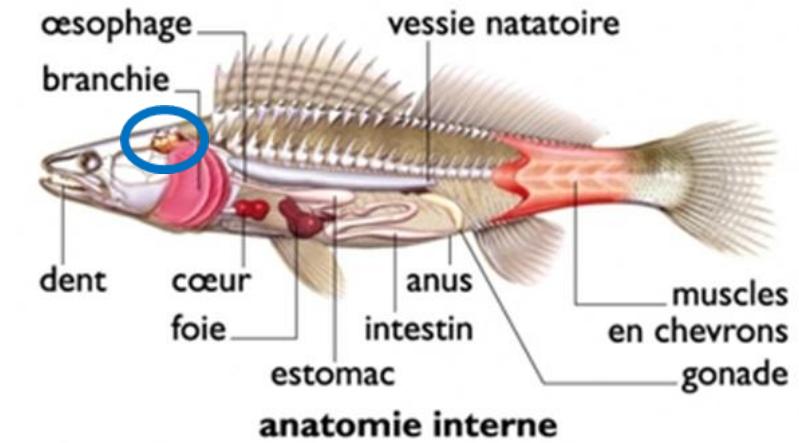


Schéma anatomie du sandre (zone de décérébration – en bleu)



Positionnement après perforation du crâne



LA TECHNIQUE IKEJIME

Démédullation

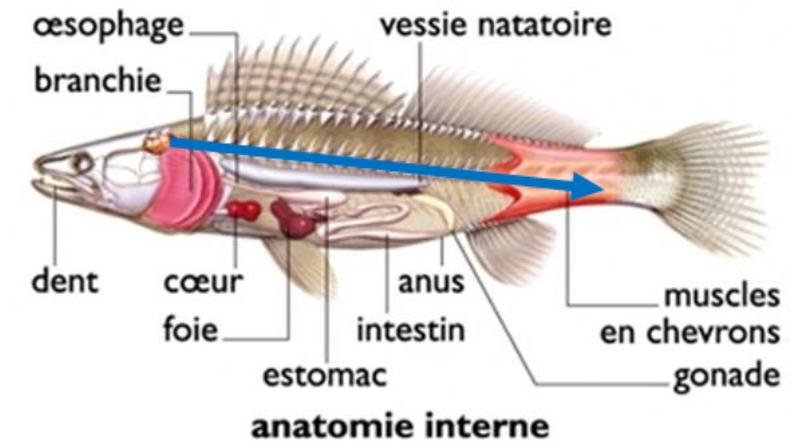
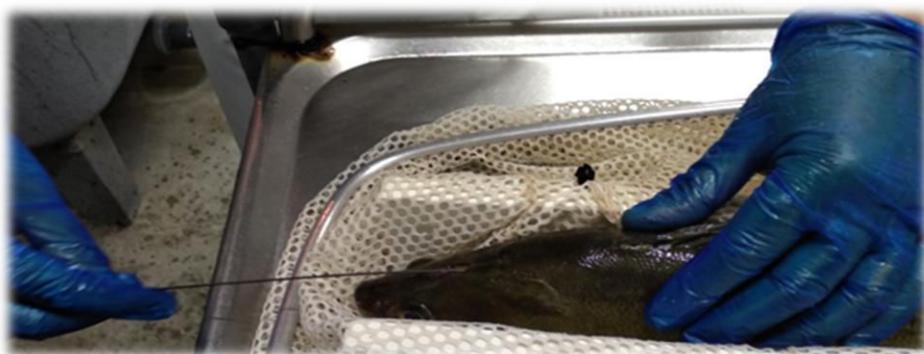
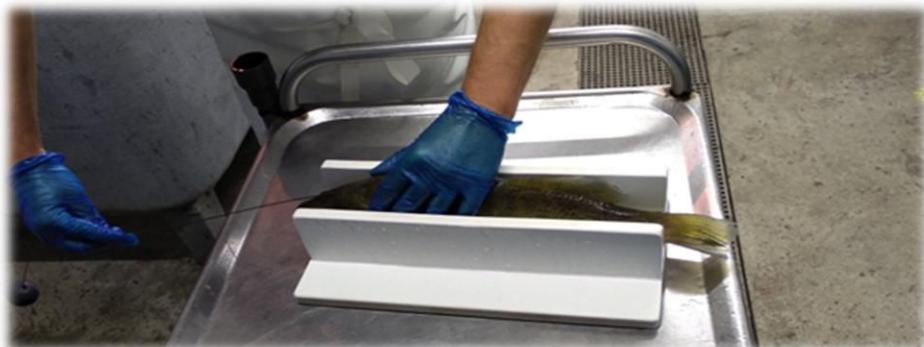


Schéma anatomie du sandre (zone de démédullation – en bleu)

Passage de la tige à mémoire de forme dans le canal médullaire (shinkeijime), en deux allers-retours au minimum

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

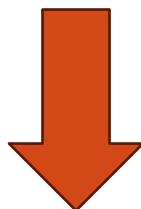


LA TECHNIQUE IKEJIME

Saignée



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



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, « pulsations » au toucher),
- la chair ne marque pas au toucher,
- transparence du filet pour le sandre,
- 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

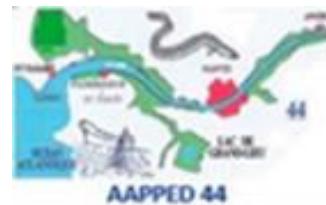
Porteur :



Financement :



Structures partenaires :



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

