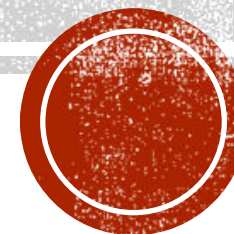




PROTOCOLE D'ABATTAGE IKEJIME DU SILURE DE PÊCHE (*SILURUS GLANIS*)



Projet IKEPODE financé par



LE MATÉRIEL



Poinçon manuel (*tegaki*)
et tiges de
démédullation (ou
aiguille *ikjime*)
Couteau (pour la
saignée)



Tables d'abattage (laboratoire) ou abattage au sol pour les plus
gros spécimens



Ikigun (option pour
la décérébration)



Bacs pour la saignée +
glace/eau



LA MISE A JEUN (PURGING)

Délai à adapter en fonction de la température ambiante, de la taille, du poids et de l'état général des poissons



Recommandations (poisson non abîmé) :

- 2 à 3 jours en cas de températures élevées
- Jusqu'à 2 semaines en cas de températures faibles (hiver, eau à 10-15°C)



Utilisation des bassins de purging :

- Luminosité naturelle faible
- Niveau d'eau à 10-15cm au-dessus de la nageoire dorsale

Limitation de toutes les sources de bruit et de stress

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

Possibilité d'utiliser un système de refroidissement de l'eau ou bassins situés dans un local réfrigéré pour mieux contrôler les durées de stabulation (mise à jeun)



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



Positionnement après
perforation du crâne

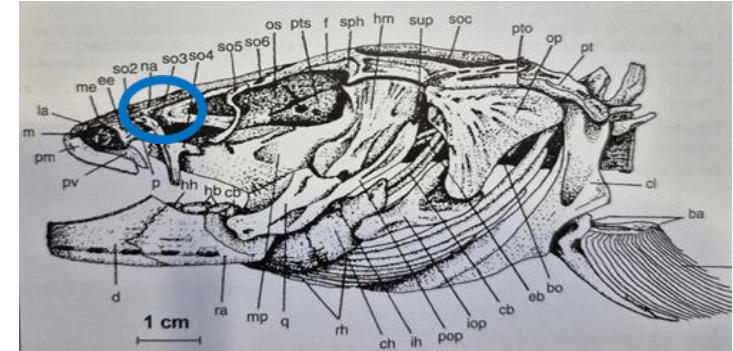


Schéma anatomie du silure (zone de décérébration –
en bleu)



LA TECHNIQUE IKEJIME

Démédullation



Passage de la tige de déméduation dans le canal médullaire (shinkeijime) en deux allers-retours.

Pour les plus grands spécimens : incision au niveau de la queue pour terminer la déméduation lorsque la tige n'est pas d'une longueur suffisante.

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

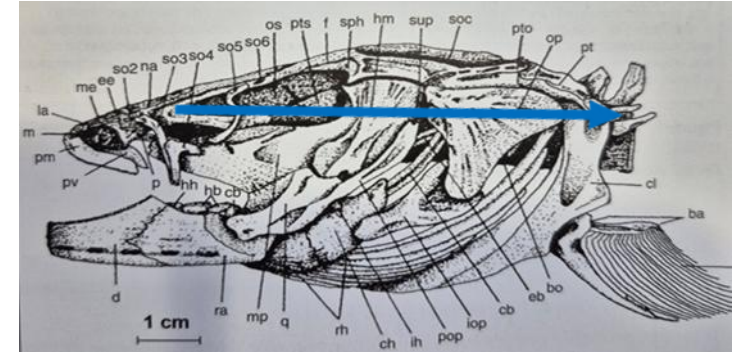
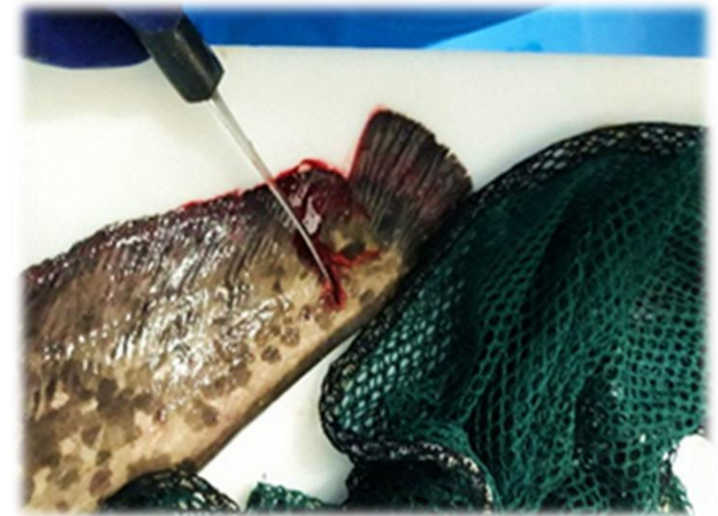


Schéma anatomie du silure (zone de déméduation – ligne bleue)



LA TECHNIQUE IKEJIME

Saignée



Saignée immédiate après la démédullation : par les branchies (coupures franches et profondes réalisées au niveau de la 3^{ème} branchie), par la queue (incision à 10-15 cm de l'extrémité)



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 à 10 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

