

# 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)



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)

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)

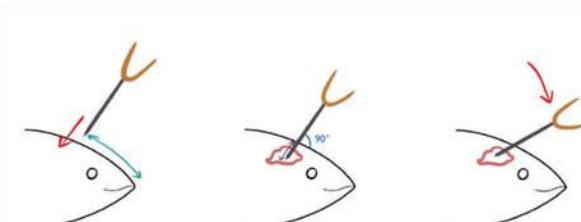


# LA TECHNIQUE IKEJIME

## Décérébration



Positionnement  
avant perforation du  
crâne



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

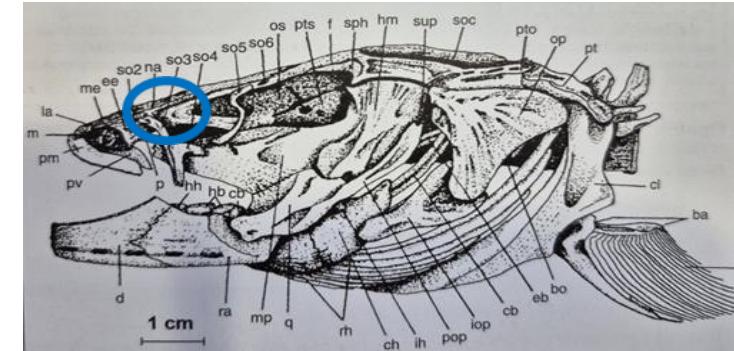


Schéma anatomie du silure (zone de décérébration – en bleu)

Percussion pour  
perforation et rotation  
du poinçon (tegaki)



Positionnement après  
perforation du crâne

# LA TECHNIQUE IKEJIME

## Démédullation



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

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

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

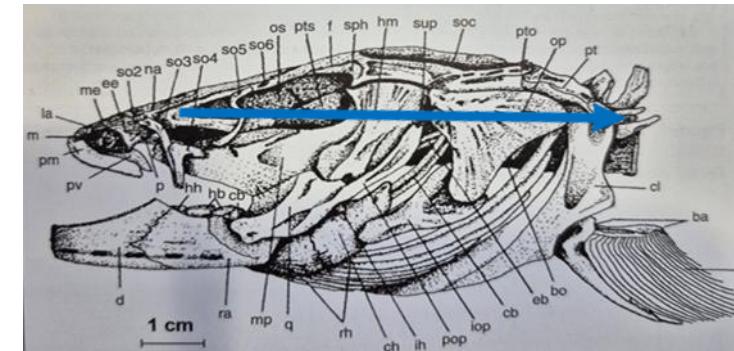
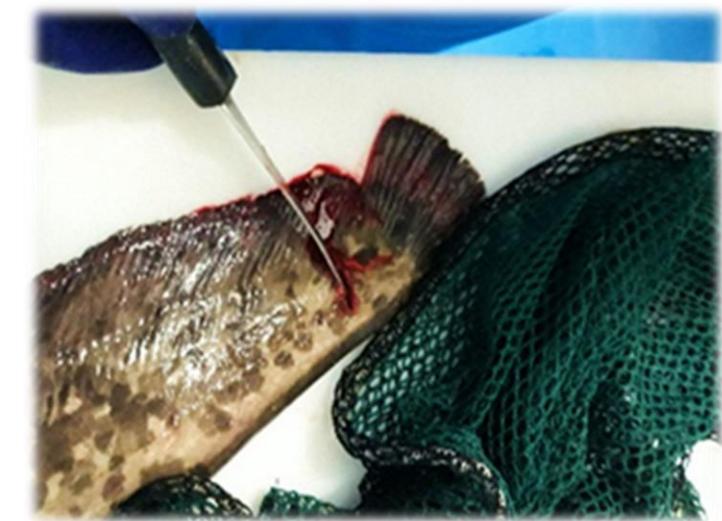


Schéma anatomie du silure (zone de démédullation – ligne bleue)



# LA TECHNIQUE IKEJIME

## Saignée



Saignée immédiate après la démédullation : par les branchies (coupures franches et profondes réalisées au niveau de la 3<sup>ème</sup>支条, 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



## 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*

