



Filière Ikejime

LE SACRE DU POISSON

Dossier de presse - Avril 2023



L'association FILIÈRE IKEJIME, qui vise à encadrer et à promouvoir en France cette technique ancestrale d'abattage manuel du poisson venue du Japon, lance sa marque collective homonyme. Intégrant les maillons de la filière pêche française, la marque FILIÈRE IKEJIME s'engage à fournir aux chefs et aux consommateurs un produit de qualité exceptionnelle, parfaitement traçable de la mer à l'assiette.

SOMMAIRE

1.

L'IKEJIME,
LA TECHNIQUE ANCESTRALE JAPONAISE
QUI SUBLIME LE GOÛT DU POISSON

2.

L'IKEJIME EN FRANCE,
UN MARCHÉ EN CROISSANCE

3.

LA FILIÈRE IKEJIME FRANÇAISE
S'ORGANISE

4.

FILIÈRE IKEJIME,
LA MARQUE DE L'EXCELLENCE



1. L'IKEJIME, LA TECHNIQUE ANCESTRALE JAPONAISE QUI SUBLIME LE GOÛT DU POISSON

L'ikejime est une technique traditionnelle d'abattage manuel du poisson. Elle est pratiquée depuis des siècles au Japon et façonnée par la riche culture des produits de la mer de ce pays. **Respectueuse de l'animal, la méthode Ikejime préserve la texture du poisson, sublime son goût naturel et garantit des conditions optimales de conservation.**

Les professionnels de la filière le savent : la manipulation du poisson et son état au moment de l'abattage déclenchent des réponses neurobiologiques qui impactent la qualité du produit. Littéralement « mort vive » en japonais, **l'ikejime consiste à neutraliser le système nerveux du poisson, à la sortie de l'eau ou après une période de repos en vivier, avant de le saigner.**

L'ikejime peut être pratiqué à bord ou après débarquement à terre. La première étape consiste à immobiliser le poisson et à perforer le cerveau avec un crochet métallique ou « tegaki ». Ensuite, une tige en inox est glissée horizontalement de la tête vers la queue pour détruire la moelle épinière. Enfin, une incision est réalisée pour vider le poisson de son sang, source de dégradation des chairs et de mauvaise odeur.

Cette technique d'abattage rapide permet à la fois de réduire la production d'acide lactique dans les muscles, **préservant la qualité de la chair**, et de favoriser la concentration d'inosine monophosphate (IMP), contribuant à **une saveur « umami » plus intense et agréable.**

Le poisson Ikejime se distingue ainsi par sa qualité gustative, l'aspect et la texture de la chair. Il se démarque également par une conservation optimisée, ce qui permet la maturation de quelques jours à quelques semaines, en fonction de l'espèce.



Issu d'une pêche sélective, le poisson Ikejime est un produit rare, qui a fait l'objet d'opérations complexes demandant du temps, du soin et de la rigueur. C'est ce qui explique un prix plus élevé que celui des produits non Ikejime conventionnels, avec des écarts variables selon les espèces. Le poisson Ikejime vise donc principalement un marché de connaisseurs ainsi que des restaurateurs haut de gamme et étoilés.

2. L'IKEJIME EN FRANCE, UN MARCHÉ EN CROISSANCE



Introduit en France au début des années 2010, **l'ikejime s'est développé sous l'influence de quelques pêcheurs passionnés particulièrement attentifs à la qualité.**

Certains ont vécu un temps au Japon, d'autres y sont allés pour voir le travail des pêcheurs et des grossistes et ont aussi pris des contacts avec des chefs ; d'autres ont rencontré en France des chefs japonais.

Depuis quelques années, **les marchés du poisson vivant et de l'ikejime connaissent un intérêt exponentiel** aussi bien de la part des pêcheurs que des aquaculteurs, des mareyeurs, des grossistes, des poissonniers et des restaurateurs.

Les espèces de poisson vendues en Ikejime sont le plus souvent **le bar, le rouget, le turbot ou encore le pagre, le lieu jaune, la daurade et le thon rouge.** D'autres espèces moins nobles sont valorisées et mises aux cartes des restaurants comme **la vieille, le griset et le tacaud.**

D'après les chiffres de l'étude FranceAgriMer 2020 sur le poisson vendu vivant et l'abattage Ikejime en France, le marché global est d'environ :

- **70 à 80 tonnes de poissons vendus en vif, en criée ou hors criée, en partie destinés à être Ikejimés** par des opérateurs de demi-gros spécialisés ou des restaurateurs. L'étude estimait à 40-50 tonnes la part du vif pour l'ikejime.
- **70 à 80 tonnes de poissons vendus Ikejimés, directement Ikejimés** par les pêcheurs.

3. LA FILIÈRE IKEJIME FRANÇAISE S'ORGANISE

Face au développement de l'Ikejime en France, la filière pêche française a souhaité se structurer afin d'assurer une croissance sur des bases solides et de **garantir l'homogénéité des pratiques et de qualité des produits Ikejime.**

L'association FILIÈRE IKEJIME a ainsi été créée en 2022 par les acteurs de la filière pêche (Comités des Pêches et Organisations de Producteurs), avec le soutien des acteurs de la filière aval (Association Nationale des Criées, Union du Mareyage Français et Organisation des Poissonniers Écaillers Français).

L'association mobilise la filière pêche autour de l'innovation, la qualité et la valorisation des produits aquatiques, notamment en encadrant le marché de l'Ikejime et en promouvant cette technique. **Elle a lancé sa marque collective homonyme en février 2023**, convaincue qu'un poisson de qualité exceptionnelle, pêché et abattu avec respect et dans les règles de l'art, contribuera autant à valoriser la ressource que la filière.



Filière Ikejime



FILIÈRE IKEJIME s'engage à fournir aux chefs et aux consommateurs **un produit rare, de qualité au-delà du premium : un produit parfaitement traçable et identifiable de manière individualisée, de la mer à l'assiette**, qui répond à un cahier des charges exigeant et impliquant l'ensemble de la chaîne de valeur.

4. FILIÈRE IKEJIME, LA MARQUE DE L'EXCELLENCE

S'inscrivant dans une démarche d'amélioration continue, la marque collective FILIÈRE IKEJIME a pour ambition de **devenir la référence en matière de poisson Ikejime**, en accompagnant et en fédérant les producteurs.

Elle propose à ses adhérents :

UNE FORMATION

Pratiquer l'Ikejime implique d'avoir une **connaissance pointue de la morphologie et de l'anatomie des poissons** que l'on souhaite prélever. FILIÈRE IKEJIME engage l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur à (se) former de façon harmonieuse, avec des outils et méthodes permettant d'obtenir et de garantir la qualité des produits :

- Un référentiel technique validé par les professionnels initiés par les maîtres japonais et permettant de maîtriser toutes les étapes clés de l'Ikejime.
- Des outils professionnels venant du Japon.
- Une formation certifiée Qualiopi.

UN AGRÉMENT

À la suite de la formation et après une expérience minimale de 4 mois, un agrément est **délivré par un comité de pionniers, permettant de garantir les conditions d'abattage des poissons**.

UNE CHARTE D'ENGAGEMENTS

Une charte stricte d'engagements pour l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur assure **une pratique et une commercialisation respectueuses du produit et du pêcheur**.

DES OUTILS INNOVANTS

La traçabilité individuelle des poissons est garantie par des outils innovants **basés sur le partage et le retour d'expérience : un code unique et une application mobile** permettent de contrôler la qualité de chaque produit mis sur le marché en toute transparence et à chaque étape.



L'identification est matérialisée par un pin's affichant un code-barre unique. Celui-ci renseigne l'espèce, la date et l'heure de la pêche et de l'abattage, mais aussi le port de débarquement.

L'application permet la communication entre producteurs agréés par FILIÈRE IKEJIME et acheteurs déclarés auprès de l'association (mareyeurs, poissonniers, restaurateurs). Ces derniers peuvent évaluer le produit et échanger des informations entre eux.

Enfin, le site internet **www.filiereikejime.com** vient compléter le dispositif. **S'adressant aussi bien aux professionnels qu'au grand public**, il présente la technique de l'Ikejime, l'association et la marque collective ainsi que des conseils de préparation.

La marque collective FILIÈRE IKEJIME propose

À TOUS,

Un produit de qualité exceptionnelle, dont l'origine est parfaitement connue, qui satisfait les plus hautes exigences et correspond aux nouveaux modes de consommation.

AUX CONSOMMATEURS EXIGEANTS,

Une expérience gustative inédite et exceptionnelle.
Une invitation au voyage et à la découverte d'une autre culture.

AUX CHEFS CUISINIERS,

Un nouveau territoire d'expression laissant place à leur créativité, en particulier en permettant l'affinage du produit.

AUX PÊCHEURS,

Une meilleure valorisation de leurs poissons de nouveaux débouchés, un relationnel nouveau et une réelle collaboration avec les acheteurs de leurs produits.
Une juste rétribution et une reconnaissance de leur effort.





Filière Ikejime

Suivez notre actualité sur :

https://www.instagram.com/filiere_ikejime/
<https://www.linkedin.com/company/filière-ikejime>
<https://www.facebook.com/Filierelkejime/>

Contacts :

FILIÈRE IKEJIME
filiereikejime@gmail.com