

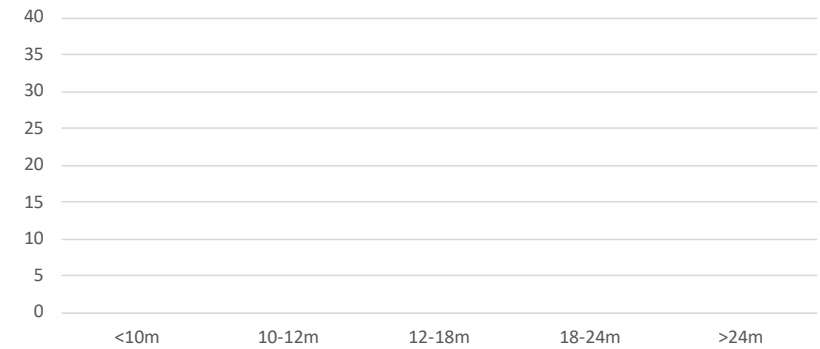
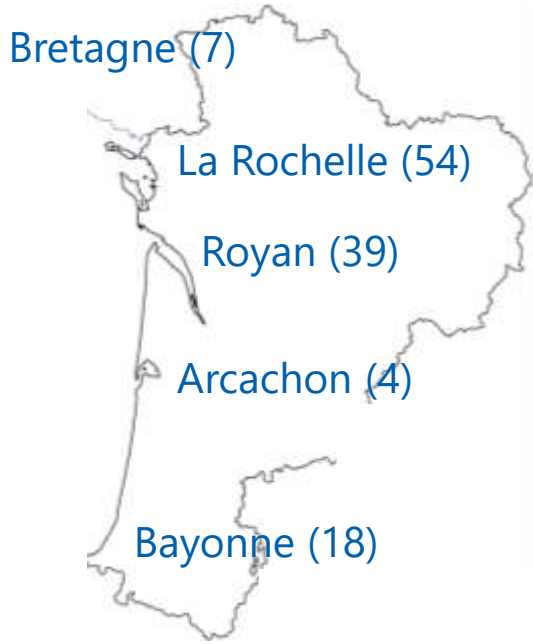


Julien LAMOTHE

- 19 septembre 2023 -

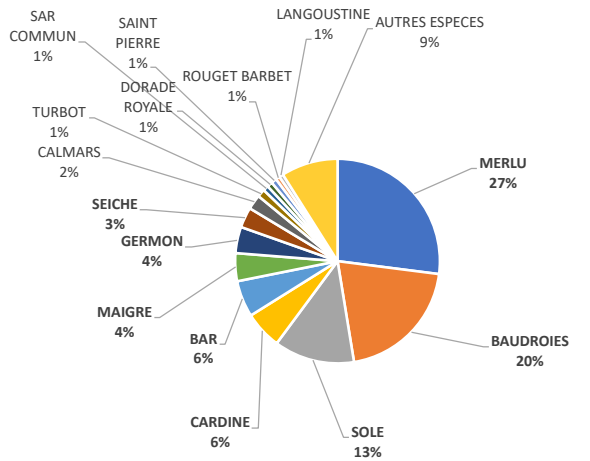
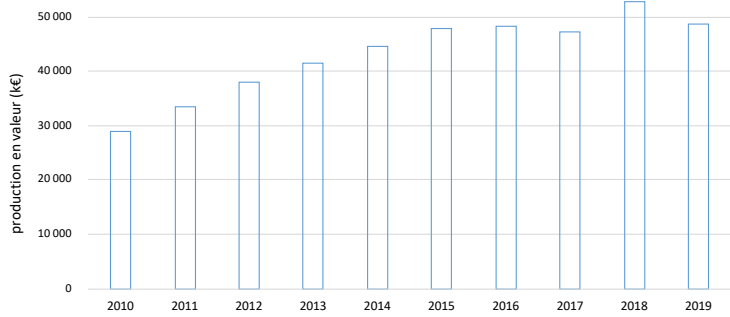
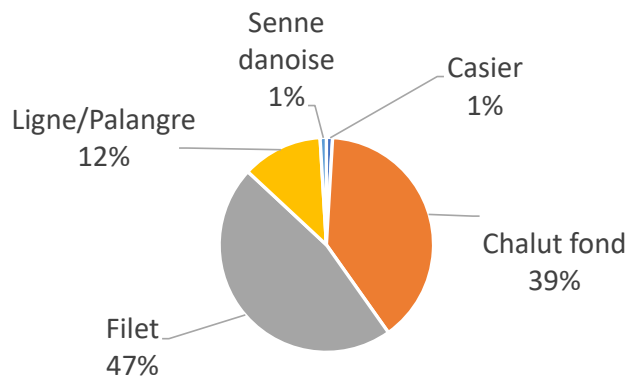
MAC Bruxelles

120 bateaux de pêche en Nouvelle-Aquitaine



- Chalutiers hauturiers ouest Irlande
- Fileyeurs à sole
- Fileyeurs à merlu
- Fileyeurs à baudroie
- Civelliers
- Chalutiers pertuis
- Ligneurs à bar et maigre

Production : 11 000 tonnes et 53 millions d'euros



MISSIONS

- Equilibrer les capacités et les possibilités pêche,
- Gérer équitablement les quotas de capture et d'effort,
- Contribuer aux objectifs de la PCP et de l'OCM,
- Contribuer à la connaissances des ressources halieutiques,
- **Favoriser la diffusion d'informations dans la filière,**
- **Soutenir le marché en première vente,**
- **Promouvoir les activités de pêches et leurs produits,**

EXEMPLE DE PROJET

Création d'une filière française ikejime
Avec l'ensemble des producteurs et de l'aval de la filière
Mise en place entre 2021 et 2023



Filière
Ikejime

Ikejime : qu'est-ce que c'est?

L'iké-jimé, littéralement traduit par "mort vive" en japonais
Détruire son système nerveux en neutralisant le cerveau puis le cordon spinal
Tout en permettant au cœur de continuer à battre

Ikejime en mer

<https://vimeo.com/855675463/25b77805a8?share=copy>

Ikejime eau douce

<https://vimeo.com/855698028/002407e5ce?share=copy>



FILIÈRE IKEJIME

Historique :

Née sous l'impulsion des professionnels, cette association vise à encadrer - de la pêche à l'assiette - une pratique japonaise d'abattage et de maturation du poisson.

Cette technique ancestrale s'est exportée en France il y a une dizaine d'années, avec, il faut le dire, un certain engouement auprès des pêcheurs professionnels, et ce, au regard des prix d'achat élevés pour ce genre de produits.

Malheureusement, l'appât du gain a entraîné une certaine dérive dans la pratique de l'ikejime en mettant sur le marché des produits non-conformes aux attentes des mareyeurs et des restaurateurs en particulier.

Autre problématique, la pandémie de 2020 a mis à mal ce marché, portant un coup presque fatal à cette filière naissante.

Pour autant, les OP, les comités des pêches, pêcheurs, mareyeurs et poissonniers se sont réunis fin 2020 autour du projet VALIKE et FILIKE pour la sauvegarde du poisson vivant et de l'ikejime en France.



L'ASSOCIATION FILIÈRE IKEJIME

Le but de l'association est de promouvoir cette filière particulière et d'en encadrer les pratiques au travers d'une politique comportant plusieurs axes, à savoir :

- La formation
- L'agrément
- Le matériel
- Le code créée
- Le contrôle
- La promotion





La formation

- Dispensée par des professionnels reconnus par la filière, elle apporte aux candidats une partie théorique et pratique
- 10 formations dispensées en 2022 et 2023
- Une cinquantaine de professionnels formés

vidéo formation

<https://vimeo.com/855318285/7ee9fca5aa?share=copy>



L'agrément

- L'association propose 3 agréments possibles :
 - ikejime terre, mer et criée,
 - afin que les acteurs puissent tracer, identifier et commercialiser les produits « ikejime »
 - à la marque de l'association (pin's)

- Ikejime à terre

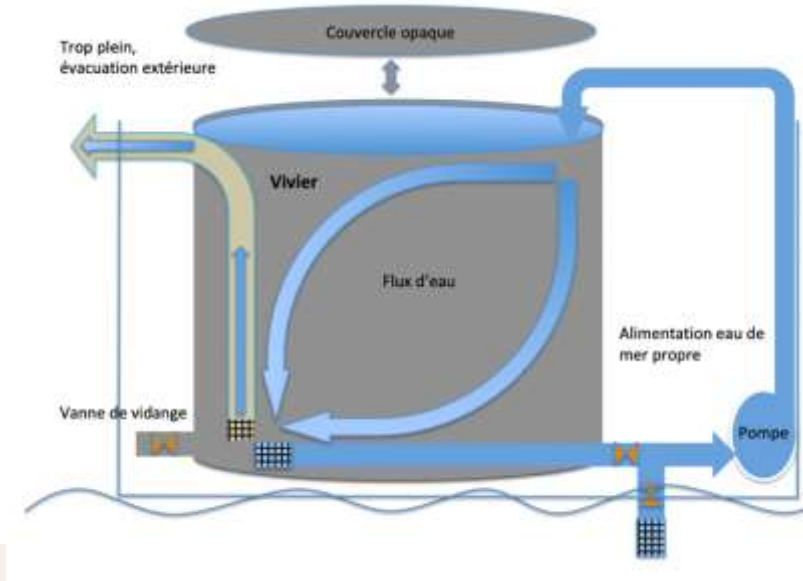
<https://vimeo.com/855686285/3aa25e37f7?share=copy>





Le matériel

- L'association apporte des conseils pratiques dans l'équipement nécessaire au maintien en vie des poissons vivants ainsi qu'aux outils liés à l'abattage.



→ N'est pas compatible avec une logique de volume

→ Un poisson correctement ikejimé ne répond pas nécessairement aux mêmes standards qu'un poisson abattu de manière conventionnelle

→ Ne peut pas être employé à grande échelle : temps et logistique nécessaires pour la pratiquer.



Code créée



Après des échanges avec FranceAgriMer, aucune modification ne peut être apportée au RIC 4 dans un proche avenir.

C'est pourquoi les Halles à Marée proposent, lors de l'enregistrement des produits, un code spécifique afin d'assurer la traçabilité des produits ikejimé vendus.



Le contrôle

- L'association s'engage auprès de la filière à garantir la qualité des produits vendus.
- Dans ce cadre, des contrôles continus, tant sur les produits que sur la technique sont menés dans les différentes structures afin d'attester du maintien des acquis.



La promotion

Celle-ci se fait au travers de son site internet, d'une application mobile de traçabilité et d'outils de communication.

https://www.instagram.com/filiere_ikejime/

<https://www.linkedin.com/company/filiere-ikejime>

<https://www.facebook.com/FiliereIkejime/>





Des questions ?

