



DEMARCHE PREALABLE A LA CREATION D'UNE FILIERE IKEJIME LOCALE

Rapport final d'exécution

Dossier déposé auprès du GALPA Côte Basque - Sud Landes
au titre du programme de DLAL du FEAMP 2014 - 2020

Un projet porté par :



Avec le concours financier de :



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



N° OSIRIS du dossier : PFEA621219CR07720026

Sommaire

	Page
■ Rappels sur l'ikejime	3
■ Contexte et objectifs de la démarche	8
■ Modalités de mise en œuvre	9
■ Présentation et retour du déplacement à la criée de Quiberon	11
■ Présentation et retour du déplacement au Japon	19
■ Discussions	38
■ Perspectives	43

Rappels sur l'ikejime

Qu'est ce que l'ikejime ?

Une technique d'abattage séculaire japonaise où ikejime veut dire « tuer vivant »

Mode opératoire :

- **Décérébration à l'aide d'un croc droit ou courbe**
> destruction du système nerveux du poisson en quelques secondes > mort cérébrale instantanée mais ses organes fonctionnent encore
- **Saignée au niveau des ouïes et éventuellement de la queue dans un 2^{ème} temps**
(car le sang est la principale cause de dégradation du poisson)
- **Démédulation avec une tige métallique**
> destruction de la moelle épinière du poisson > l'influx nerveux ne passe plus aux muscles ce qui retarde le processus de dégradation de la chair



Le principe de l'ikejime

La source d'énergie des muscles est l'Adénosine Tri Phosphate (ATP)

- A la mort du poisson, l'ATP se transforme en inosinate,
 - + le poisson contient d'ATP à sa mort, + il aura d'inosinate après sa mort
- Inosinate est une substance naturelle qui contribue à « l'umami »
- « L'umami » est la 5^{ème} saveur au côté de « sucré », « salé », « amer », et « acide » = terme japonais pour « Saveur délicieuse »
 - Pour obtenir un excellent poisson, on cherchera donc à travailler sur un poisson le plus en forme possible, reposé, déstressé.



Rigidité cadavérique

- Si mort stressante
 - > Rigidité cadavérique rapide et brutale, les fibres musculaires se déchirent, les membranes cellulaires cèdent
 - > **Destructuration musculaire et chair molle**
- Si mort « spontanée »
 - > Rigidité cadavérique retardée et contraction musculaire lente
 - > **Préservation de la structure originelle de la chair du poisson**

Intérêts de la méthode :

- Si elle est bien pratiquée, la méthode ikejime assure au consommateur averti un produit de très haute qualité qui se traduit pour le producteur (le pêcheur) par un prix de première mise sur le marché plus élevé
- Un plus grand respect de l'animal car elle limite ses souffrances

Avec 3 grandes « gammes » d'ikejime

Le poisson est remonté vivant sur le bateau mais jugé trop faible pour tenir en vivier à bord :

- Il est abattu sur le bateau
- **C'est l'ikejime le moins qualitatif, pratiqué sur un poisson faible et en panique (- d'ATP et bcp d'acide lactique)**

Le poisson est remonté vivant sur le pont et passé en vivier à bord en sachant qu'il ne tiendra plus très longtemps :

- Le tri se fait à la débarque entre les spécimens qui peuvent être transportés et ceux qui sont trop faibles pour survivre ne serait-ce que quelques heures et ces derniers sont alors abattus au port
- **C'est l'ikejime commun**

Le poisson est remonté vivant sur le pont et passé en vivier en pleine forme :

- A son débarquement, ce poisson sera mis en vivier à terre pendant plusieurs heures pour lui permettre de déstresser de sa capture (il reconstitue son taux d'ATP et élimine son acide lactique) avant d'être abattu
- **C'est l'ikejime premium**

**Le pêcheur est le 1^{er} maillon de la chaîne. De la façon dont il traite le poisson dépend la qualité du produit final
L'abattage du poisson, à bord ou à terre, doit être pratiqué par une personne experte, formée**

L'ikejime sur quelles espèces ?



Turbot



Seiche



Poulpe



Chinchard



Thons



Bar commun



Raies



Sars



Daurades



Rougets



Grondins



Mulets



Maquereaux

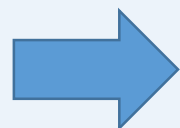
Contexte et objectifs de la démarche



Un marché ikejime qui constitue un marché de niche dans la gastronomie haut de gamme qui connaît une croissance exponentielle.



Mais devant le succès commercial de la méthode, de nombreuses initiatives isolées de pêcheurs ou de mareyeurs plus ou moins bien formés ont vu le jour sur le territoire comme sur l'ensemble du littoral français, sachant qu'il n'y a pas d'encadrement ni de formation à cette pratique, les principaux protagonistes se forment via des vidéos sur internet et les réseaux sociaux.



d'où le souhait et la demande exprimée par les acteurs de la filière pêche locale (pêcheurs, criée, OP, concessionnaire portuaire, mareyeurs et poissonniers) de ne pas galvauder l'appellation « ikejime » sur ce marché prometteur et donc d'étudier la faisabilité de création d'une filière ikejime d'excellence basée sur l'apprentissage du savoir faire japonais et le diagnostic de la transférabilité de cette méthode à nos pratiques locales (espèces, métiers, installations, ...).

Modalités de mise en œuvre de la démarche

Après 2 réunions préparatoires (juin 2019 et février 2019), les acteurs de la filière pêche locale impliqués se sont accordés sur l'intérêt de préparer ce projet pour le dépôt par le CIDPMEM 64-40 d'un dossier au titre du programme de DLAL du FEAMP auprès du GALPA Côte Basque - Sud Landes le 28 avril 2019.

Un projet construit en prévoyant 2 voyages d'étude de professionnels et d'acteurs de la filière pêche locale avec :

➤ **Un déplacement de 3 jours en France à la criée de Quiberon (du 2 au 4 juin 2019) :**

Objectifs :

- bénéficier de l'unique démarche collective française pour la commercialisation de poissons vivants et la mise en œuvre d'une filière ikejime locale,
- identifier les adaptations techniques, administratives et sanitaires nécessaires au développement de la méthode en France et la logistique à mettre en œuvre

➤ **Un déplacement d'1 semaine au Japon, berceau de cette méthode d'abattage (du 28 septembre au 6 octobre 2019) :**

Objectifs :

- bénéficier du savoir-faire, de l'expertise et de la formation japonaise,
- acquérir la technicité originelle,
- identifier les techniques de pêche et les espèces adaptées à cette méthode d'abattage,
- Identifier la logistique nécessaire à la mise en œuvre de la méthode (matériel d'abattage, de stockage, pour l'expédition, ... et évaluer les investissements nécessaires,
- visiter des installations de stockage et de commercialisation de poissons vivants,
- échanger avec les différents acteurs de la filière impliqués sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre à chaque étape du traitement du poisson, de la sortie de l'eau à l'expédition

Déplacements suivis de l'organisation d'une réunion d'information des professionnels et acteurs de la filière pêche locale (le 13 décembre 2019).

Participants de ces déplacements

Participants	Déplacement à Quiberon	Déplacement au Japon
▪ DOMEC Christophe , patron armateur du navire CHEKALET ⁽¹⁾ pratiquant la pêche au filet en zone côtière		X
▪ ELISSALDE Jean-Yves , patron armateur du navire HAMALAU ⁽²⁾ pratiquant la pêche estuarienne et marin à bord du navire AIROSA pratiquant la bolinche et la pêche au thon rouge à la canne		X
▪ GENDRON Bruno , patron armateur du navire MARINA ⁽³⁾ pratiquant la pêche du bar à la ligne-palangre		X
▪ GONZALEZ Pascal , patron amateur du navire LAPURDI ⁽⁴⁾ pratiquant la bolinche et la pêche au thon rouge à la canne		X
▪ ITHURRIA Arnaud , patron armateur du navire PIPACH II ⁽⁵⁾ pratiquant la pêche à la ligne du merlu	X	X
▪ LAPASSOUZE David , patron armateur des navires BATISLUKA II et TXIKI ⁽⁶⁾ pratiquant la pêche au filet en zone côtière		X
▪ LEMAIRE Yon , patron du navire SAMATHEO II ⁽⁷⁾ pratiquant la pêche à la ligne-palangre en zone côtière	X	X
▪ HOSTEN Eric , directeur de l'entreprise de mareyage MERICQ à Ciboure		X
▪ CLAVIER Nicolas , poissonnier		X
▪ ETHEGARAY Nicolas , président de l'Organisation Professionnelle des Poissonniers Côte Basque	X	X
▪ LARZABAL Serge , président du CIDPMEM 64-40	X	X
▪ GALLET François , chargé de mission du CIDPMEM 64-40	X	X
▪ LE REUN Sébastien , CCI Bayonne Pays Basque, responsable du port de pêche de Saint-Jean-de-Luz / Ciboure	X	X
▪ MILLY David , directeur de l'OP Pêcheurs d'Aquitaine	X	X

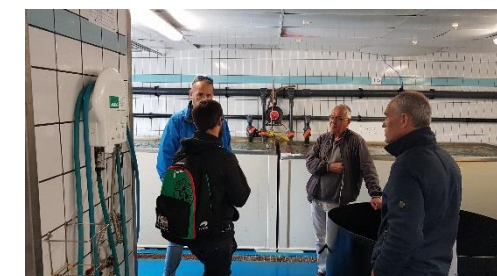


Présentation et retour du déplacement à Quiberon

Dates : du 2 au 4 juin 2019

Programme / temps forts :

- **Embarquement des pêcheurs pour une marée à bord de navires pratiquant la pêche de poissons vivants et suivi des débarquements de ces bateaux**
- **Visite des installations techniques de la criée**
- Présentation des investissements prévus par la criée de Quiberon inscrits dans le cadre d'un dossier de DLAL du FEAMP pour le développement de sa filière locale ikejime
- Rencontre et échanges avec un chef étoilé proposant du poisson ikejime à sa table
- **Réunion de présentation en avant première des premiers résultats de l'étude REFIKE financée par France Filière Pêche pour la mise en place d'un guide de bonnes pratiques « ikejime » pour les pêcheurs**
- Rencontre inter GALPA Pays d'Auray - Pays de Vannes / Côte Basque - Sud Landes
- Point presse



Embarquement des pêcheurs pour une marée à bord de navires pratiquant la pêche de poissons vivants et suivi des débarquements de ces bateaux



Arnaud ITHURRIA
sur le THETYS II, palangrier de 11,95 m
Patron armateur : Jean-Marie LE STRAT



Yon LEMAIRE
sur le KEINVOR II, fileyeur de 11,96 m
Patron armateur : Simon LE GURUN



Débarquement du poisson vivant



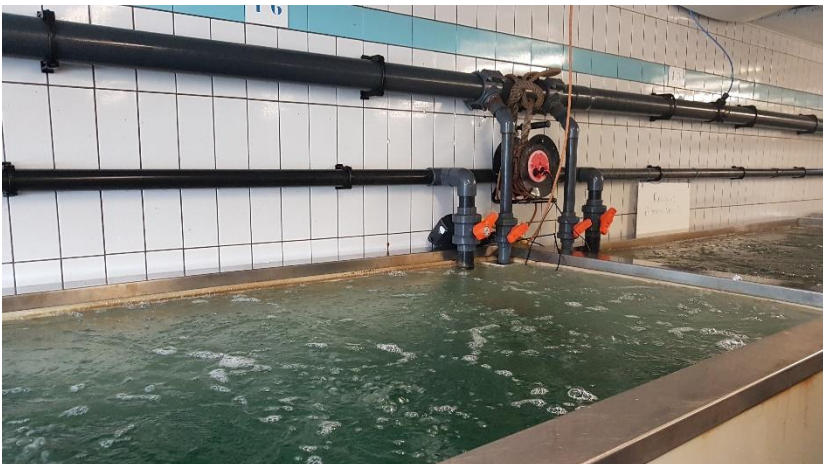
Le retour à terre des poissons capturés vivants est privilégié.

Ces poissons capturés vivants sont conservés dans des viviers à bord du bateau.

Au débarquement, ils sont rapidement sortis pour être placés dans un caisson isotherme rempli d'eau de mer amené bord à quai, puis transportés en suivant jusqu'aux viviers dans les locaux proches de la criée de Quiberon.

Visite des installations techniques de la criée

Viviers de stockage dans les locaux de la criée



Bassins prévus initialement pour la purification des coquilles Saint-Jacques
L'eau des viviers est pompée à l'extérieur du port (pompage non sécurisé)

Conservation et commercialisation des poissons vivants

- Sans être nourris, **les poissons vivants sont conservés en vivier entre 24 et 48h** (au moins) pour les purger et les déstresser. **Ils sont alors tués et saignés juste avant leur vente.**
- Ils sont **vendus sous la criée en gré à gré**, avec une taxe prélevée sur leur vente supérieure à celle prélevée sur la vente des autres produits
- 1 t. de poissons vivants (turbot, baudroies, dorade grise, bar, ...) commercialisée sous la criée en 2015, 6,5 t. en 2018, avec **une prévision de 10 t. en 2019 (une dizaine de navires impliqués dans la pratique de l'ikejime dont la moitié débarquent du poisson vivant)**
- Autres espèces potentielles : le maquereau espagnol, le mullet, ...

Echanges et réflexions partagés avec les responsables de la criée

- **Il faut bien sélectionner le poisson pour le vivant (bien vivant, et pas blessé car un poisson blessé ne cicatrise pas) et le conserver sans le nourrir**
- **Le choix a été pris à Quiberon de privilégier la pratique de l'ikejime à la demande du client final (l'acheteur) et non sur le bateau**
- **La qualité de l'eau dans les viviers est primordiale**
- **La couleur des bassins a son importance (préférer une couleur sombre) de même que la taille des bulles**
- **Interrogation quant à privilégier l'utilisation d'air ou d'oxygène ?**
- **Il est possible de mélanger plusieurs espèces dans un même bassin selon compatibilité**
- **Il est aussi possible de disposer des cloisonnements pour séparer différentes espèces dans un même bassin**
- **Réflexion pour l'utilisation de lumières et/ou de bacs cylindriques pour faire tourner les poissons dans les bassins**
- **La criée de Quiberon a fait parvenir du poisson vivant à plusieurs établissements distants et dans la perspective de développer ces envois, il paraît judicieux de former aussi les chauffeurs des camions au transport de poissons vivants (vérification régulière de la qualité des produits, ...)**
- **Un projet déposé par la criée au titre du DLAL pour (entre autre) la construction de nouveaux viviers et d'une salle dédiée à la pratique de l'ikejime**

Présentation en avant première des premiers résultats de l'étude REFIKE portée par le CDPMEM 56 et financée par France Filière Pêche s'agissant d'un guide de bonnes pratiques (*) Echanges et réflexions partagés avec le responsable de l'étude :

La pratique de l'ikejime n'est pas réservée à un métier, consistant avant tout à prendre soin et à respecter le poisson avant même qu'il ne monte sur le pont.

La sélection du poisson à ikejimer est essentiel.

Saignée : privilégier de la faire aux branchies et à la queue, et pour le **temps de saignée**, il n'y a pas de temps type. Ceci est fonction de la température de l'eau, de la taille et du poids du poisson. Attention à ne pas le laisser trop de temps dans l'eau au risque de le noyer.

Glaçage : celui-ci doit être fait dans la 1^{ère} heure de sa capture / de sa mort.

Conservation du poisson vivant en vivier : prévoir une pompe pour réguler la circulation de l'eau, indépendante de la manche à eau qui, elle, dépend du fonctionnement du bateau. Le bullage n'est pas nécessaire.

() Guide (en version provisoire) transmis pour information à tous les membres de la délégation de la filière pêche basco-landaise avant leur départ pour le Japon.*



A bord, si la météo n'est pas bonne, ou s'il y a trop de poissons à travailler, il vaut mieux ne pas ikejimer

Après le stress de la capture, le poisson peut être déstressé en vivier mais le stress de la captivité est aussi une réalité qui peut conduire à la mort

Le « référentiel » qualité pour l'évaluation de la qualité du poisson peut être « décalé » pour du poisson ikejime (poisson souple, avec des ouies claires, ...)

Attention à la communication sur l'ikejime : trop de messages et de vidéos sur Facebook



Une délégation de pêcheurs basques vient de passer trois jours à Quiberon pour s'inspirer de la filière haut de gamme Ikejime et poissons vivants développée depuis 2015 à la criée. (Le Télégramme/Mathieu Pelicart)

Selon les membres de la délégation de pêcheurs basques en visite cette semaine à Quiberon, la filière haut de gamme Ikejime et poissons vivants, développées depuis 2015 à la criée, est en en train de faire école dans toute la France.

« Les bonnes idées sont faites pour être reprises », disait en substance Alexandre Lebrun, le directeur de la criée de Quiberon, lundi, en accueillant une délégation de pêcheurs basques venus découvrir la filière locale Ikejime* et poissons vivants. « Nous envisageons de développer le même type d'activité à la criée de Saint-Jean-de-Luz, pour s'adapter à la demande du consommateur et de certains pêcheurs qui utilisent déjà la technique Ikejime. Et nous venons voir à la source, à Quiberon, ce qui se fait de mieux en France actuellement en la matière », explique Serge Larzabal, président du Comité interdépartemental des pêches de Pyrénées-Atlantiques et des Landes.

Du pêcheur au consommateur

Au programme de ces trois jours à Quiberon : visite de la criée municipale, embarquement à bord des bateaux qui pratiquent cette pêche haut de gamme, et rencontre avec le chef du restaurant du Sofitel. « Quitte à créer une nouvelle filière, autant qu'elle soit de qualité et durable. Pour cela, on voit bien avec l'exemple quiberonnais qu'elle doit aller du pêcheur au consommateur, en passant par les mareyeurs, les poissonniers et les restaurateurs ».

Serge Larzabal estime aussi que la viabilité de la filière passera par une nouvelle éducation du consommateur. « Selon moi, l'intérêt principal de la technique Ikejime est de pouvoir conserver plus longtemps le poisson, de le faire maturer comme une viande rouge, pour le consommer notamment cru. Cela va à l'encontre de ce qu'on dit depuis des années aux consommateurs, à savoir que plus un poisson sera consommé frais, meilleure sera sa qualité ».

Revue de presse : Article du Journal « Le Télégramme » du 5 juin 2019

Le choix du poisson est aussi important. En Bretagne, la filière valorise les espèces nobles de la pêche artisanale, comme le bar, le merlu ou la dorade royale, mais permet aussi de faire revenir le consommateur vers des poissons oubliés comme le tacaud ou le rouget grondin. « Chez nous, on s'oriente aussi vers le bar et le merlu, et on pense que le thon et le maquereau espagnol pourraient être valorisés par cette nouvelle filière ».

Guide de bonnes pratiques et formations

À la criée de Quiberon, la filière Ikejime est indissociable de la filière poissons vivants. « Ce sont deux activités parallèles, complémentaires et qui s'auto-alimentent pour deux marchés différents », explique Alexandre Lebrun. « Le poisson vivant ne doit présenter aucune blessure et certains pêcheurs qui ont choisi cette orientation ne veulent pas faire d'Ikejime ». De la même manière, certains poissonniers ou restaurateurs préfèrent acheter le poisson vivant pour lui appliquer eux-même cette technique de mise à mort, avant de le vendre ou de le cuisiner.

Une pêche haut de gamme qui ne cesse de se développer : de 450 kg en 2015, les ventes ont grossi jusqu'à 1,7 tonne en 2016, puis 3,3 t en 2017 pour atteindre 7,4 tonnes l'an passé. Et ce n'est pas fini : la criée souhaite doubler sa capacité dans les années à venir. Actuellement, la moitié des 16 bassins sont réservés aux poissons vivants et une quinzaine de bateaux pratiquent cette activité. Côté Ikejime, le Comité départemental des pêches du Morbihan va éditer un guide de bonnes pratiques à destination des professionnels, qui pourront bénéficier d'ateliers de formation collectifs à partir de cet hiver à la criée de Quiberon.

(*) La technique Ikejime consiste à intervenir sur le poisson vivant, à sa sortie de l'eau, en neutralisant son système nerveux et le vider de son sang.

Présentation et retour du déplacement au Japon

Dates : du 29 septembre au 6 octobre

Programme établi avec la CCI France Japon, prestataire sélectionné après appel d'offres lancé par le CIDPMEM 64-40 pour l'organisation de ce déplacement :



Jour 2 : lundi 30 septembre 2019

Ordre du jour

- 09h00** Rdv avec M. Ueda, maître d'Ikejime, et les interprètes dans le lobby de l'hôtel
- 09h30** Départ de l'hôtel
- 10h00** Arrivée au port d'Akashiura
Visite du port guidée par M. Ueda
- débarquement du poisson pêché le matin
- Ikejime (démonstration)
- visite des vendeurs/grossistes, etc
- 11h00** Observation de la criée (Hiru-zeri, criée de fin de matinée)
- 12h15** Départ du port pour le restaurant, en bus
- 12h30** Déjeuner : restaurant « Honoka »
- 13h30** Départ du restaurant vers le port
- 14h00** Rencontre avec M. Miyabe et d'autres membres de la coopérative des pêcheurs de Akashiura
- explication sur le port et la coopérative Akashiura
- Intervention et présentation données par le personnel du port puis échanges interactifs
- 15h00** Départ du port vers l'hôtel
- 17h30** Départ de l'hôtel pour le restaurant
- 18h00** Dîner : restaurant « Saki »
- 20h00** Départ du restaurant à l'hôtel

Note

* Pour vos interprètes : 9 時にホテルのロビーでの RDV がメンバーと上田先生との最初の顔合わせとなります。紹介の件役をお願いいたします。バスが漁協につく前に、宮部様に電話をして駐車場を待ち合わせるようにしてください。午前中の見学は上田先生と宮部様に各々付き添っての通訳をお願いいたします。宮部様は途中、他の仕事で一旦グループを離れる可能性もあります。当日は各場所でのバスの待ち合わせ場所につき、時間配分にご配慮ください。
明石浦漁協：兵庫県明石市岬町 33 番 1 号

Activité

- Visite du port d'Akashiura
observation des activités variées sur le port d'Akashiura
- Rencontre avec les membres de la coopérative des pêcheurs d'Akashiura

Point de visite

Port d'Akashiura, (Akashi-shi Misaki-cho 33-1)

Coordinateur

M. Katsuhiko UEDA, maître d'Ikejime
090-7188-8177
M. Hiroyuki MIYABE, dept des affaires générales de la coopérative des pêcheurs d'Akashiura 078-912-1771, 090-8651-1405

Transport

En bus de France Travel Center tout au long de la journée

Accompagné par :

M. UEDA et Mme Nakatsuji, Mme Kawasaki, interprètes (à longueur de journée)
M. MIYABE (14h-15h)
Interprètes

Repas

Petit déjeuner : hôtel
Déjeuner : HIRUAMIWAZEN HONOKA
qui se situe dans la rue commerçante
<http://www.hiruamiwazen-honoka.com/info.html>
Tel : 078-918-3949
Dîner : restaurant SAKI 峯 (サキ)
<https://www.yokoso-akashi.jp/facility/460>
Tel : 078-945-6994

Hébergement

Hotel Castle Plaza, Akashi



Jour 3 : mardi 1 octobre 2019

Ordre du jour

- 10h00** Départ de l'hôtel
- 10h15** Visite au port d'Akashiura guidé par M. Ueda et un des membres de la Coopérative d'Akashiura
- 11h45** Départ au « Uon-Tana » en bus
- 12h00** Visite au « Uon-tana »
- 13h00** Déjeuner : restaurant « Suikeroku Gosen » dans la rue commerçante
- 14h00** Départ de « Uon-Tana » pour Shin-Kobe
- 15h06** Départ à la station de Shin-Kobe par « NOZOMI 132 »
- 17h53** Arrivée à Tokyo (un agent de France Travel Center vous attendra sur le quai)
- 18h20** Arrivée à l'hôtel
- 19h20** Départ au restaurant
- 19h30** Dîner « Trattoria Ciao Tokyo » (4 minutes à pieds de l'hôtel, veuillez consulter à la réception en cas de difficulté de trouver le

Note

* Avant le départ de l'hôtel à 10h00, veuillez finir le checkout (eg. régler la note extra s'il y en a). Vous pouvez laisser vos valises dans le bus.
* Mme Okada, Un agent de France Travel Center vous attendra sur le quai du Shinkansen (TGV japonais) à Tokyo. Attendez donc sur le quai après être descendus du train.
Veuillez noter que vous ne serez plus accompagnés par un interprète depuis la station de Shin-Kobe.
* Pour votre interprète : 駐車場に入る前に宮部様への電話は必要ありません。同様に駐車場へ、直接、漁協の事務所にお連れください。

Activité

- Visite du port d'Akashiura : observation des activités variées du port d'Akashiura, suite de la veille
- Visite de « Uon-Tana », rue commerçante : une centaine de petits magasins de produits maritimes

Point de visite

Port d'Akashiura et Uon-Tana

Déplacement

Akashi → Shin-Kobe → Tokyo

Transport

En bus (hôtel → Port du Akashiura → Uon-tana →

Shin-Kobe

En train :

Délégation : Shin-Kobe → Tokyo → hôtel

M. Ueda : Shin-Kobe → Shin-Yokohama

→ Kanazawa-Hakkei

Accompagné par :

Akashi : M. UEDA, Mme Nakatsuji, Mme Kawasaki, interprètes (jusqu'à la station de Shin-Kobe)
Tokyo à l'hôtel : France Travel Center : Mme Masako OKADA 岡田雅子 TEL.080-5184-9818

Repas

Petit déjeuner : hôtel
Déjeuner : Suikeroku-Gozen (078-918-7667)
<http://sukerokugozen.com/menu/>
Dîner : Trattoria Ciao Tokyo (03-3436-3311)
<http://trattoria-ciao-tokyo.com/access/>

Hébergement

Hotel Villa Fontaine Tokyo Shiodome
ホテルヴィラフォンテーヌ東京汐留
1-9-2 Higashi-Shinbashi Minato-ku, Tokyo 105-0021
Tel: 03-3569-2220
<https://www.hvf.jp/eng/location/shiodome.php>



Jour 4 : mercredi 2 octobre 2019

Ordre du jour

- 10h00** Rdv avec vos interprètes dans le lobby de l'hôtel
- 10h15** Départ à Asakusa en bus
- tourisme à Asakusa
- 12h00** Déjeuner : Gonpachi
Pour votre info sur Asakusa :
<https://www.vivrelejapon.com/ville-tokyo/dix-choses-a-faire-a-asakusa>
- 13h30** Départ à Kappabashi
Pour votre info sur Kappabashi
<https://vivreatokyo.com/kappabashi-dori-la-rue-de-la-cuisine-a-tokyo.html>
- 17h00** Briefing à l'Ambassade de France
Accueil par Mme Marie-Hélène LE HENAFF, conseillère pour les affaires agricoles de l'Ambassade et l'équipe CCI FJ et Business France

Note

* Pour vos interprètes : お二人のお名前は大使館に登録してありますので、中までメンバーを連れてきてください。フリーフィングは1時間くらいです。その間、大使館のロビーで待機してください。食事には一緒に行っていただきますが、翌朝が早いので、食事を切り上げる時間にご配慮ください。尚、レストランからホテルへは徒歩になります (10分ほど)

Activité

- Tourisme à Tokyo
- Briefing à l'Ambassade

Point de visite

Asakusa, Kappabashi,
L'Ambassade de France à Tokyo pour le briefing

Transport

En bus de France Travel Center tout au long de la journée à Tokyo

Accompagné par :

Mme Yamanaka, Mme Ozaki, interprètes

Repas

Petit déjeuner : hôtel
Déjeuner : Gonpachi Asakusa Azumabashi
<https://gonpachi.jp/asakusa/>
03-5830-3791
Dîner : Washoku EN Shiodome-ten
<https://shiodome-en.goro.jp/>
03-5537-2096

Hébergement

Hotel Villa Fontaine Tokyo Shiodome
ホテルヴィラフォンテーヌ東京汐留
1-9-2 Higashi-Shinbashi Minato-ku, Tokyo 105-0021
Tel: 03-3569-2220
<https://www.hvf.jp/eng/location/shiodome.php>

Dates : du 29 septembre au 6 octobre

Programme établi avec la CCI France Japon (suite et fin) :



Jour 5 : jeudi 3 octobre 2019

Ordre du jour

- 04h20** Rdv avec interprètes dans le lobby de l'hôtel
04h30 Départ de l'hôtel
04h50 Arrivée au marché de Toyosu
05h00 Rdv avec M. Yamanaka et Mme Shimada de la coopérative du marché au poisson de Tokyo
05h00 Visite du marché, guidé par M. Yamanaka
- criée au thon
- observation du traitement et du conditionnement du poisson frais par les vendeurs/grossistes
- visite dans l'installation de Toyosu
08h00 Libre jusqu'à 9h00
09h00 Visite du magasin d'outil de l'Ikejime « Arisugu »
09h30 Brunch dans la salle de Toyosu
10h30 Rencontre avec les membres du projet de l'internationalisation du Marché de Tokyo (membres de la coopérative) et échanges interactifs avec eux
12h00 Fin de visite ➡ temps libre jusqu'à 13h20
13h20 Départ à Tokyo University of Marine Science and Technology
13h50 Arrivée à l'université (Prof Baba attendra à la porte principale)
14h00 Lecture par Prof Osamu BABA : « Conservation de fraîcheur et vente aux abords du lieu de pêche »
15h15 Départ à Tateyama
18h00 Dîner à Tateyama « Toque Blanche »

* Avant le départ de l'hôtel à 4h30, veuillez finir le checkout (eg. régler la note extra s'il y en a). Vous pouvez laisser vos valises dans le bus.

* M. Ueda vous rejoindra à la fin de votre visite de Toyosu vers 12h15. Il va à Chiba avec vous en bus.

* La coopérative est intéressée par la façon européenne pour gérer la zone maritime de pêche, gestion de ressources maritimes parmi les pays européens et la situation de HACCP dans le cadre de conditionnement de poisson. Ils pourraient poser ce genre de question.

* Pour votre interprète

豊洲では8時~9時半まで自由時間となっておりますが、その間にもし組合の方のご都合がつかば活マを近くで見せていただけるかもしれないと思います。可能性は高くないので、表には明記していませんがその場合はよろしくご対応ください。また、活マの道具などの販売店に行く可能性もあります。上田様とは東京海洋大学で合流します。

Activité

Visite du marché de Toyosu
Visite de Tokyo University of Marine Science and Technology
<https://www.kaiyodai.ac.jp/english/>

Point de visite

Marché de Toyosu
Tokyo University of Marine Science and Technology

Coordinateur

M. Masato YAMANAKA, manager adjoint du dept des affaires économiques, (Wholesales Coopérative of Tokyo Fish Market) et
Madame Asami SHIMADA
Tél: 03-6633-0166 (080-8025-9234 mobile de M. Yamanaka)
Prof. Osamu BABA (090-4376-2190)

Transport et déplacement

en bus de France Travel Center

Tokyo ➔ Chiba

Accompagné par :

M. Masato YAMANAKA, Wholesales Co-operative of Tokyo Fish Market pour la visite de marché
Mme Yamanaka, Mme Ozaki, interprètes

Repas

Brunch : Bento Box dans la salle de réunion du marché de Toyosu

Dîner à Tateyama: Toque Blanche (0470-25-5524) <https://www.toqueblanche.jp/>

Hébergement

HOTEL MIGRANT

ホテルマイグラント

1834-11, Hojo, Tateyama-shi, Chiba,

294-0045, Japan

〒294-0045 千葉県館山市北条 1834-11

Tel: 0470-24-1122

<http://migrant.jp/en/>



Jour 6 : vendredi 4 octobre 2019

PLAN A

Ordre du jour

- 03h30**Rdv dans le lobby de l'hôtel
03h40Départ de l'hôtel
04h10 Arrivée au port de Shirako :
8 personnes descendent du bus et rejoignent les pêcheurs japonais (7 membres + 1 interprète)
04h20 Arrivée au port de Chikura :
9 personnes descendent du bus et rejoignent les pêcheurs (7 participants incluant 6 pêcheurs+ M. Ueda + 1 interprète)
Vers 04h30 Départ pour la pêche au filet fixe
Les membres sont divisés en deux groupes :
➢ bateau qui part de Shirako (Le bateau Shirako vide le filet sur le bateau, trie les prises et procède au conditionnement.)
➢ bateau qui part de Chikura (Le bateau Chikura resserre le filet pour piéger les poissons à l'intérieur)
5h - 7h Observation du travail des pêcheurs japonais
Vers 7h30 Les deux bateaux rentrent au port de Chikura
7h30-vers 10h Observation du travail au port de Chikura
10h00 Départ de Chikura pour l'hôtel de Katsuura
11h00 Brunch à Katsuura (pas loin de l'hôtel).
Vers 13h00 Arrivée à l'hôtel
14h00 Départ au port d'Ohara
Vers 15h00 - 17h00
Étude de l'Ikejime par M. Ueda – présentation théorique (la mise en pratique sera effectuée le lendemain)
17h00 Rencontre et dîner avec les membres de la coopérative de pêcheurs d'Ohara
18h00 Dîner « Suzueimaru »
20h00 Départ pour l'hôtel

Note:

* Avant le départ de l'hôtel à 3h30, veuillez finir le checkout (eg. régler la note extra s'il y en a).

* Veuillez noter que l'heure du départ et du retour pourrait changer de peu selon le climat, la pêche etc.

* Comme vous partez tôt le matin, vous ne pouvez pas prendre un petit déjeuner à l'hôtel. Mais il y a une petite supérette dans l'hôtel.

* Veuillez noter que, selon le climat de ce jour, la participation à la pêche pourra être annulée.

Activité

Visite du port de Higashi-Awa
Participation à la pêche à bord
Présentation théorique de l'Ikejime

Point de visite

Ports de Shirako et de Chikura
Pêche « filet fixe » en haute mer
Port d'Ohara

Transport

En bus de France Travel Center

Accompagné par :

M. Ueda
Mme Yamanaka, Mme Ozaki, interprètes
M. Shigeo HASEGAWA, responsable des « pêches au filet fixe », coopérative de pêcheurs de Higashi-Awa (0470-43-8311)

Repas

Brunch : Kappoh Nakamura (0470-73-3066)

<http://kappoh-nakamura.com/>

Dîner : Suzueimaru

<http://suzueimaru.sakura.ne.jp/>

Hébergement

KATSUURA HILLTOP HOTEL&RESIDENCE

勝浦ヒルトップホテル&レジデンス

<http://www.kgh.ne.jp/12/>

441-1 Sawakura, Katsuura-shi, Chiba 299-

5231 〒229-5231 千葉県勝浦市沢倉 441-1

Tel: 0470-73-6000

<http://www.kgh.ne.jp/12/>



Jour 7 : samedi 5 octobre 2019

Ordre du jour

- 08h30**Départ de l'hôtel pour le port de Ohara
9h-11h Pratique de l'Ikejime en utilisant des poissons pêchés tôt le matin même
(9 ou 10 participants pourront pratiquer l'Ikejime. Le reste des membres pourra observer et prendre des photos avec l'autorisation de M. Ueda)
12h00 déjeuner à Ohara : Oozone
13h00 Départ à Tokyo

* Après l'arrivée à Tokyo, vous êtes libres jusqu'au dîner

19h00Dîner : Ginza Hinaiya Shiodometen (6 minutes à pieds de l'hôtel)

* Veuillez vous adresser à la réception de l'hôtel pour le chemin au restaurant.

Note de la CCIFJ:

* Avant le départ de l'hôtel à 3h30, veuillez finir le checkout (eg. régler la note extra s'il y en a)

On dépose M. Ueda à la gare de Shinbashi.

Activité

Pratique de l'Ikejime

Point de visite

Port d'Ohara

Transport et déplacement

en bus de France Travel Center
Chiba ➔ Tokyo (Station de Shinbashi ➔ l'hôtel)

Accompagné par :

M. Ueda

Mme Nakayama, Mme Ozaki, interprètes qui vous accompagnent jusqu'à l'arrivée de l'hôtel Villa Fontaine

Repas

Petit déjeuner : à l'hôtel

Déjeuner : OZONE (0470-62-3388)

<https://oryouri-sidasi-oozone.on.omisenomikata.jp/>

Dîner : Ginza Hinaiya Shiodometen

<http://hinaidori.jp/shop.html>

Hisada Bldg 1F, 1-3-5 Higashi-Shinbashi,

Minato-ku, Tokyo

東京都港区東新橋 1-3-5 久田ビル 1F

03-5537-2902

Hébergement

Hotel Villa Fontaine Tokyo Shiodome

ホテルヴィラフォンテーヌ東京汐留

1-9-2 Higashi-Shinbashi Minato-ku, Tokyo

105-0021

東京都港区東新橋 1-9-2

Tel: 03-3569-2220

Temps forts :



- Visite du port d'Akashiura par M. UEDA et le responsable de la Coopérative d'Akashiura : observation du débarquement du poisson, de la vente à la criée, démonstration d'ikejime et réunion d'échanges
- Visite guidée du marché de Toyosu : criée au thon, observation du traitement et du conditionnement du poisson frais par les vendeurs / grossistes, visite dans l'installation de Toyosu, et réunion d'échanges avec les responsables du marché au poisson
- Visite des ports de Shirako et de Chikura, présentation de la pêche locale par ses responsables et échanges avec les pêcheurs
- Visite guidée du port d'Ohara par le responsable de la pêche au filet fixe (piège) et rencontre d'échanges avec les pêcheurs
- Etude de l'ikejime par M. UEDA : présentation théorique
- Etude de l'ikejime par M. UEDA : présentation pratique
- Pratique de l'ikejime par les membres de la délégation supervisée par M. UEDA

Avec aussi des visites de rues commerçantes (produits de la pêche), de magasins de vente de matériels de pêche et de couteaux, une réception à l'Ambassade de France à Tokyo, le suivi de l'intervention du Professeur Osamu BABA de l'Université de science et technologie de Tokyo sur la conservation de la fraîcheur et la vente aux abords du lieu de pêche,



Plaquette de présentation de la délégation et de la filière pêche basco-landaise remise à nos hôtes japonais

VISIT TO JAPON OF A FRENCH FISHING INDUSTRY DELEGATION FROM BASQUE COUNTRY AND LANDES COAST

28/09 - 06/10/2019

DELEGATION MEMBERS

Our delegation is composed of 14 representatives of local fisheries management organizations and professionals (fishermen, fish processors, fishmongers).



- **LARZABAL Serge**, Chairman of the Interdepartmental Committee on Marine Fisheries and Aquaculture Pyrénées-Atlantiques / Landes (CIDPMEM 64-40), delegation head
- **GALLET François**, CIDPMEM 64-40, Project manager
- **LE REUN Sébastien**, Chamber of Commerce and Industry Bayonne Pays Basque, Manager of Saint-Jean-de-Luz / Ciboure fishing port
- **MILLY David**, Manager of Aquitaine fishermen producers organization
- **HOSTEN Eric**, Manager of MERICO, fish processor company - Ciboure
- **CLAVERIE Nicolas**, Fishmonger
- **ETCHEGARAY Nicolas**, Chairman of the Basque coast fishmongers organization
- **DOMEC Christophe**, Shipowner of the coastal Marine Fishing Vessel (MFV) « CHEKALET^{III} », net fishing
- **ELISSALDE Jean-Yves**, Shipowner of the Estuary Fishing Vessel (EFV) « HAMALAU^{III} », and crew on board of the « AIRROSA » purse seiner / baitboat - pole and line (bluefin tuna)
- **GENDRON Bruno**, Shipowner of the MFV « MARINA^{III} », seabass longliner
- **GONZALEZ Pascal**, Shipowner of the MFV « LAPURDI^{III} », purse seiner / baitboat - pole and line (bluefin tuna)
- **ITHURRIA Arnaud**, Shipowner of the MFV « PIPACH II^{III} », hake longliner and albacore tuna trolling
- **LAPASSOUZE David**, Shipowner of the MFV « BATISLUKA II » and « TXIKI^{III} », net fishing
- **LEMAIRE Yon**, Crew on board of the MFV « SAMATHEO II^{III} », coastal longliner



The members of this delegation would like to study the advisability of applying the « IKEJIME » method in their local country. They would like to know more about this method and how it can be transferred to local species, local business and fishing port facilities.

- Target goal : benefit from Japanese know-how, expertise and training :
- Acquire the original technicality,
 - Identify fishing techniques and species suitable for this method,
 - Visit live fish storage and marketing facilities,
 - Exchange with the various actors in the sector involved on the best practices to be implemented at each stage of fish processing, from the exit of the water to the dispatch.

1

The Basque coast - south Landes territory :



Part of the French country, located at the extrem South-West of the New Aquitaine Région, close to the Spanish border with :

- A 85 km-long coastline.
- A great landscape and biological richness.
- A population of 317,576 people with cities such as Bayonne (45,855 people), Anglet (39,223 people) and Biarritz (25,330 people).
- A strong attractiveness of this area, which leads to a strong growth of the population mostly concentrated on the coastline (+ 20 % of population between 1999 and today).
- Strong influence of cities, and although agriculture and fisheries remain very dynamic, the main development of the area comes from residential economy and tourism.

The local fishing industry :

Fishing fleet



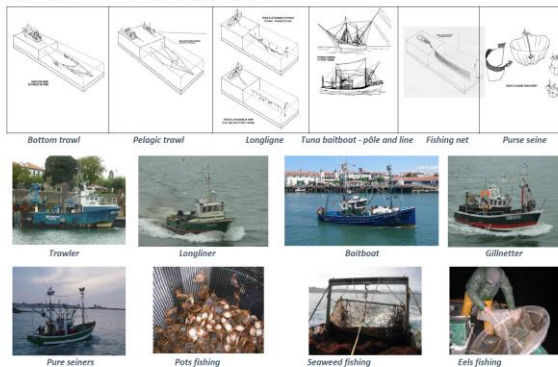
As of December 31, 2018, the fishing fleet of the Bayonne maritime district was 154 vessels. Depending on their size and type of fishing, the crews aboard these vessels can range from 1 to 20 people.

The fishing industry on the Basque coast and the south Landes represents a total of about 100 vessels. Majority berthed in the port of Capbreton, Bayonne-Anglet and the Adour estuary, Saint-Jean-de-Luz / Ciboure and Hendaye.

The majority of this fleet consists of vessels under 12 metres armed in small and coastal fishing for less than 24 hours at sea (daily fishing).

2

In our area, the following fishing methods are generally practiced : fishing nets, longlines, trawl, pole & line tuna fishing, encircling gill net, eel fishing, traps, seaweed.



Landings in the Saint-Jean-de-Luz / Ciboure fish auction

Computerized since 1996, auctioneering is now done via internet thus allowing distance trading. In 2018, the Saint-Jean-de-Luz / Ciboure fish auction has just over 100 authorized buyers (fishmongers, fish traders, wholesalers, fish processors, fish canners, ...), a steadily increasing number related to the e-trade development.



In 2018, more than 130 fishing vessels sold their catches through the Saint-Jean-de-Luz / Ciboure fish auction. Our fish auction welcomes both ships from our port or other french and foreign ports.

More than one hundred different species were landed and marketed through the auction in 2018, with a total weight of just over 8,325 tonnes at the value of 28.27 million euro with, an average price of 3.40 €/kg.

- 1st in the Region Nouvelle-Aquitaine, the Saint-Jean-de-Luz / Ciboure fish auction ranks 7th in value and 8th in weight of the French auction markets in 2018.
- The Saint-Jean-de-Luz / Ciboure fish auction is also the first of France for hake.

3

Main landed species in the fish auction

TOP 5 landed species by weight (tonnes)	TOP 5 landed species by value (million d'euros)
1 - Hake : 5 436 t (65 % of the total landings)	1 - Hake : 16,25 M€ (57 % of the total landings)
2 - Albacore tuna : 919 t (11 %)	2 - Albacore tuna : 2,75 M€ (10 %)
3 - European sardine : 319 t (4 %)	3 - Red tuna : 1,58 M€ (6 %)
4 - Mackerel : 251 t (3 %)	4 - Common sole : 1,52 M€ (5 %)
5 - Horse mackerel : 169 t (2 %)	5 - Seabass : 1,01 M€ (4 %)
Others species : 1 231 t (15 %)	Others species : 5,16 M€ (18 %)

In 2018 and 2017, hake was the main landed specie in the Saint-Jean-de-Luz / Ciboure auction. This specie representing 65% of the weight and 57% of the value of the total inputs in the auction.



The exploitation of red seaweed by vessels in the port of Saint-Jean-de-Luz / Ciboure

The wrecked red seaweed, *Gelidium corneum*, is fishing by 12 vessels from the Saint-Jean-de-Luz / Ciboure port.

This fishery is regulated and the allowed period is from mid-September to the end of May each year. During the 2018-2019 season, 1,700 tonnes of red seaweed were landed for a total value of €1.02 million.



This production is not sold through the auction but directly to Spanish buyers exclusively. While in the past this fishery provided additional activity for small longliners and coastal netters, during the winter period, it is now a full-fledged activity for them.

Estuarine fishing on the Adour river

The estuarine fishery on the Adour river is not very visible because most of the sales are made directly to the fish traders (glass eel) or to consumers (sea lamprey, marine fish (seabass, sea bream, ...) and through Saint-Jean-de-Luz / Ciboure fish auction (allis shad, atlantic salmon, sea trout).

In 2018, this fishery made up of 25 vessels landed just over 37 tonnes (all species) for a total value estimated at 1M€.



CIDPMEM 64-40 Interdepartmental Committee on Marine Fisheries and Aquaculture Pyrénées-Atlantiques/Landes
12, quai Pascal Elissait - 64500 CIBOURE
Tel. : 05 59 47 25 21 - Fax : 05 59 47 11 89 - Courriel : contact@cidpmem6440.fr
Website : www.cidpmem6440.fr (under construction)



Community-Led Local Development (CLLD) of the European Maritime Fisheries Fund (EMFF)

4

Visite du port d'Akashiura par M. UEDA(*) et le responsable de la Coopérative d'Akashiura : observation du débarquement du poisson, de la vente à la criée, démonstration d'ikejime et réunion d'échanges



Une centaine d'espèces débarquées - Pêche journalière - Zones de pêche très proches - Seul le poisson capturé à - de 60 m de profondeur est ramené vivant - Près de 900 t de poisson vivant débarquées par an - Vente de poissons vivants sous la criée - Pratique locale de l'ikejime depuis + de 40 ans - Ikejime pratiqué par le personnel de la Coopérative et non par le pêcheur - L'ikejime peut être pratiqué sur tous les poissons à colonne vertébrale - Autre technique pour les poulpes et seiches

(*) Katsuhiko UEDA, maitre d'ikejime japonais qui a suivi et accompagné la délégation durant tous ses déplacements, et sensibilisé ses membres à cette pratique. 24

Plaquette éditée par la Coopérative de pêche d'Akashi

Richesses et bienfaits du détroit d'Akashi

Association coopérative de pêche d'Akashi

Vente aux enchères de poisson vivant, baptisée « filet du jour », une originalité même au Japon



Les poissons proposés à la vente aux enchères d'Akashiura sont presque dans leur totalité des poissons vivants. Le style et la méthode d'Akashiura consistent à tirer le meilleur de tout produit qui peut être utilisé et à le mettre aux enchères. Étant donné que cette vente aux enchères commence à 11h30, que les produits seront sur les étales des poissonneries et sur les tables des restaurants dans la journée, le poisson d'Akashiura est localement appelé le « filet du jour ».

Lors de la vente aux enchères, les poissons sortis du vivier arrivent les uns après les autres sur le présentoir aux enchères par le rail motorisé, et sont tous adjudés en quelques secondes. Notre souhait est de faire découvrir à tous les Japonais dans tout le pays le bon goût des produits de la marque « Maemon » d'Akashi en proposant du poisson qui passe dans les mains des pêcheurs qui maintiennent le poisson avec le plus grand soin à bord des bateaux, de notre coopérative de pêche qui pratique spécialement l'ikejime pour préserver la fraîcheur du poisson et sublimer la saveur umami, plus finalement des courtiers.

Artisanat traditionnel « Akashiura-jime »



Survie
Le poisson est placé vivant dans des bassins sombres après sa débarque afin qu'il puisse se calmer et se détendre. Cette étape de survie lui permet de réguler tout contenu dans l'estomac et ainsi d'éviter l'odeur qui se déplace dans le corps. La durée de survie varie suivant



Aiguille (élimination de l'air)
Lors de la débarque en provenance d'un lieu profond, le sac flottant se dilate en raison du changement soudain de la pression de l'eau, et le poisson meurt sans pouvoir se retourner et nager. C'est pour cette raison qu'une aiguille est alors insérée dans l'anus pour éliminer l'air. Il s'agit d'un travail minutieux qui exige des compétences très précises, une procédure susceptible de tuer le poisson si d'autres organes sont perforés.



Bacs
Les pêcheurs peuvent garder en vie pendant 24 heures, dans des bacs alimentés en eau de mer, le poisson qui n'est pas capturé, ce qui leur permet d'inscrire la majorité de leurs prises en tant que poisson vivant à la vente aux enchères. Il semblerait qu'il y ait de nombreux endroits où la sélection du poisson avant la vente aux enchères est effectuée par les femmes, et que c'est au Japon qu'il y a le plus de femmes aux ventes aux enchères.



Abattage à l'aide d'un poisson court
Le poisson adjudé à la vente aux enchères sera tué immédiatement. Dans le cas d'une daurade, un poisson court, appelé tagaki, est utilisé pour percer l'arrière du fozil, ce qui provoque la mort cérébrale. Si un seul coup ne suffit pas à provoquer la mort cérébrale immédiate, le poisson se débâtit, le sang se répartit dans tout le corps, ce qui accélère le ramollissement (igikite post mortem).



Couteau d'abattage
Le lomo de couteau est introduit par une tranche pour sectionner la colonne vertébrale du poisson qui est resté innervé après sa mort cérébrale, puis le poisson est plongé dans de l'eau où il se vide de son sang (saignée). Si la colonne vertébrale n'est pas sectionnée comme il se doit, le poisson se débâtit. Étant donné que le couteau n'est pas introduit de l'extérieur, il n'y a pas de blessure externe, et à la livraison le poisson a un bel aspect.



Démédullation
Le fait de passer un fil métallique dans la cavité du nerf le long de la partie supérieure de la colonne vertébrale neutralise le nerf rachidien. Ceci a pour effet de retarder la transmission de l'information de sa propre mort du cerveau aux cellules du corps. La rigidité post mortem est ainsi ralentie, ce qui sublime la saveur umami.



« Maemon » des quatre saisons ~ Richesses et bienfaits

C'est ici-même à Akashi que sont pêchées chaque année jusqu'à 100 espèces de poisson, y compris la « daurade d'Akashi » et le « poule d'Akashi ». La topographie complexe - le produit même des courants de marée du détroit d'Akashi qui dépassent les 7.5 nœuds (15 km/h) - est à l'origine de nombreux lieux de frai et de reproduction, et forme l'une des plus riches pêcheries du Japon. Le poisson d'Akashi se nourrit abondamment dans ces riches pêcheries, et se forge des chairs fermes naturellement dans les courants rapides. Ainsi la marque « Maemon » d'Akashi désigne tous les poissons et fruits de mer qui ont bénéficié des bienfaits du détroit d'Akashi pêchés saison après saison. Quelques produits typiques saisonniers sont présentés ici en répertoriant mensuellement les poissons et fruits de mer qui remontent sur le bord de mer d'Akashi, et faisant partie de la marque « Maemon » (Les

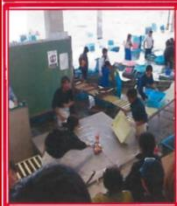
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Cardeau Hiramé	Cardeau Hiramé	Perche de mer noir	Hexagrammidae	Daurade rose	Hexagrammidae
Poisson bourse	Poisson bourse	Lançon	Perche de mer noir	Chinchard du Japon	Carlotin meita-gare
Rascasse	Octopus minor	Hexagrammidae	Lançon	Hexagrammidae	Limande Tanakius kitaharae
Eperlan	Pagre tête noire	Octopus minor	Hexagrammidae (très jeune individu)	Panope du Pacifique	Crevette gambri archée
Sole	Poupe ocellé	Inimicus (poisson pierre)	Panope du Pacifique	Tanakius kitaharae	Blanchaille
Poupe ocellé	Inimicus (poisson pierre)	Sole	Uranoscopidé	Perche de mer noir	Flet pierre
Pagre tête noire	Holothurie	Uranoscopidé	GABU (Sebastes schlegelii)	Rapana veiné	Anguille de mer
Holothurie	Sole	SHIMASHITA	MOCHIEBI	Crevette bossue	Carlotin japonais (Eopsetta)



Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	décembre
Bar du Japon	Chinchard du Japon	Chinchard du Japon	Daurade	Daurade	Rascasse
Carlotin meita-gare	Carlotin meita-gare	Sérieole	Thazard atlantique	Rascasse	Congre
Poupe d'Akashi	Bar du Japon	Daurade	Poisson-sabre	Thazard atlantique	Chinchard atlantique
Anguille de mer	Crevette gambri archée	Bar du Japon	Seiche	Poisson-sabre	Poisson-sabre
Blanchaille	Poupe d'Akashi	Hoplostethus (Hoplostethus atlanticus)	Murène japonaise	Murène japonaise	Seiche
Mérou rouge tacheté	Poisson-crocodile	Carlotin meita-gare (Carlotin meita-gare)	Chinchard du Japon	Seiche	Cardeau Hiramé
Poisson-crocodile	Maquereau tacheté	Halichoeres poecilopterus	Sérieole	Congre	Holothurie
Pagre à nageoires jaunes	Mérou rouge tacheté	Calmar réctal à grandes nageoires	Bramidae	Poisson lime	Pagre tête noire
Flet pierre	Anguille de mer	Carlotin japonais (Carlotin japonicus)	Oparrichthys uncinata (Oparrichthys uncinata)	Sérieole	Poisson-crocodile



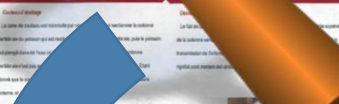
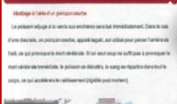
Vente aux enchères de poisson vivant, baptisée « filet du jour », une originalité même au Japon



Les poissons proposés à la vente aux enchères d'Akashiura sont presque dans leur totalité des poissons vivants. Le style et la méthode d'Akashiura consistent à tirer le meilleur de tout produit qui peut être utilisé et à le mettre aux enchères. Etant donné que cette vente aux enchères commence à 11h30, que les produits seront sur les étals des poissonneries et sur les tables des restaurants dans la journée, le poisson d'Akashiura est localement appelé le « Filet du jour ».

Lors de la vente aux enchères, les poissons sortent du vivier arrivent les uns après les autres sur le présentoir aux enchères par le rail motorisé, et sont tous adjugés en quelques secondes. Notre souhait est de faire découvrir à tous les Japonais dans tout le pays le bon goût des produits de la mer que « Maemo » d'Akashi en proposant du poisson qui passe dans les mains des pêcheurs qui manipulent le poisson avec le plus grand soin à bord des bateaux, de notre coopérative de pêche qui pratique spécialement l'ajime pour préserver la fraîcheur du poisson et sublimer le savour umami, puis finalement des courtiers.

Artisanat traditionnel « Akashiura-jime »



Artisanat traditionnel « Akashiura-jime »



Survie

Le poisson est placé vivant dans des bassins sombres après sa débarque afin qu'il puisse se calmer et se détendre. Cette étape de survie lui permet de régurgiter tout contenu dans l'estomac et ainsi d'éviter l'odeur qui se déplace dans le corps. La durée de survie varie suivant



Aiguille (élimination de l'air)

Lors de la débarque en provenance d'un lieu profond, le sac flottant se dilate en raison du changement soudain de la pression de l'eau, et le poisson meurt sans pouvoir se retourner et nager. C'est pour cette raison qu'une aiguille est alors insérée dans l'anus pour éliminer l'air. Il s'agit d'un travail minutieux qui exige des compétences très précises, une procédure susceptible de tuer le poisson si d'autres organes sont perforés.



Bacs

Les pêcheurs peuvent garder en vie pendant 24 heures, dans des bacs alimentés en eau de mer, le poisson qu'ils ont capturé, ce qui leur permet d'inscrire la majorité de leurs prises en tant que poisson vivant à la vente aux enchères. Il semblerait qu'il y ait de nombreux endroits où la sélection du poisson avant la vente aux enchères est effectuée par les femmes, et que « c'est au Japon qu'il y a le plus de femmes aux ventes aux enchères ».



Abattage à l'aide d'un poinçon courbe

Le poisson adjugé à la vente aux enchères sera tué immédiatement. Dans le cas d'une daurade, un poinçon courbe, appelé togaki, est utilisé pour percer l'arrière de l'œil, ce qui provoque la mort cérébrale. Si un seul coup ne suffit pas à provoquer la mort cérébrale immédiate, le poisson se débattrait, le sang se répartirait dans tout le corps, ce qui accélérerait le raidissement (rigidité post mortem).



Couteau d'abattage

La lame de couteau est introduite par une branchie pour sectionner la colonne vertébrale du poisson qui est resté inanimé après sa mort cérébrale, puis le poisson est plongé dans de l'eau où il se vide de son sang (saignée). Si la colonne vertébrale n'est pas sectionnée comme il se doit, le poisson se débattrait. Étant donné que le couteau n'est pas introduit de l'extérieur, il n'y a pas de blessure



Démédullation

Le fait de passer un fil métallique dans la cavité du nerf le long de la partie supérieure de la colonne vertébrale neutralise le nerf rachidien. Ceci a pour effet de retarder la transmission de l'information de sa propre mort du cerveau aux cellules du corps. La rigidité post mortem est ainsi ralentie, ce qui sublime le savour umami.

Voyage d'étude au Japon - Filière pêche basco-landaise



Du 29 septembre au 6 octobre 2019, la CCI France Japon a accompagné une délégation de représentants de la filière pêche de la côte basque et du sud des Landes.

Cette délégation de 14 membres était composée de représentants des structures d'encadrement local - le CIDPMEM 64-40, l'Organisation de producteurs Pêcheurs d'Aquitaine et la CCI Bayonne Pays basque – ainsi que des professionnels de toute la chaîne de la filière pêche de cette région : de la production à la commercialisation.

Pendant une semaine, les différents acteurs de la filière ont pu découvrir et apprendre les différentes méthodes utilisées dans le secteur de la pêche au Japon. Cette rencontre a donné lieu également à de nombreux échanges entre professionnels de deux cultures différentes sur les manières d'approcher cette industrie.

Très axée sur la pratique de *l'ikejime*, les différents acteurs ont parcouru plusieurs ports et marchés clés du Japon et profité de l'accompagnement d'acteurs importants du secteur de la pêche au Japon.

Après cette semaine de découverte organisée avec le concours financier de la Région Nouvelle Aquitaine et de l'Europe (FEAMP), la filière espère pouvoir approfondir sa connaissance sur les méthodes japonaises, pour offrir de nouvelles possibilités à la pêche basco-landaise.

Revue de presse :
Article paru sur le site de la CCI France Japon
le 15 octobre 2019

L'industrie de la pêche est une industrie très importante au Japon, les Japonais étant les premiers consommateurs de poisson du monde. Leur insularité et leur recherche de mets de qualité en fait un exemple pour les industries du monde entier.

La CCI France Japon de par son réseau, son équipe de spécialistes franco-japonais et sa connaissance du marché peut offrir aux différentes industries des solutions sur mesure telles que celle offerte lors de cette mission basco-landaise. Pour toute question supplémentaire sur nos solutions d'accompagnement : [appui.entreprises\(@\)ccifj.or.jp](mailto:appui.entreprises(@)ccifj.or.jp)

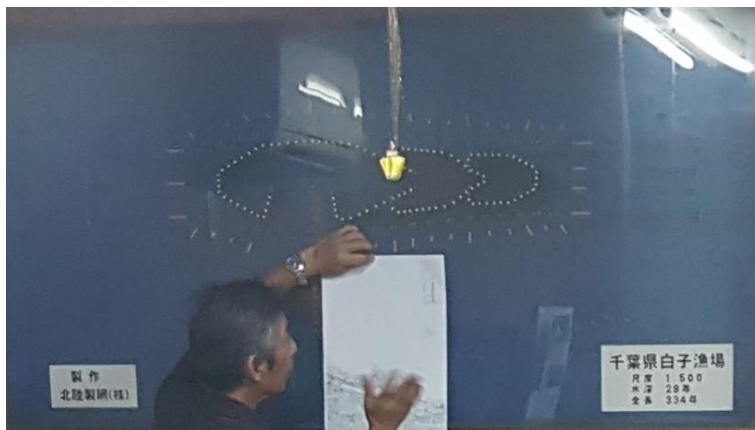


Visite guidée du marché de Toyosu : criée au thon, observation du traitement et du conditionnement du poisson frais par les vendeurs / grossistes, visite dans l'installation de Toyosu, et réunion d'échanges avec les responsables du marché au poisson



Marché au poisson de Tokyo ouvert le 11 octobre 2018 sur plus de 40 ha avec plus de 900 entreprises présentes sur le site - Le + grand des 80 marchés du Japon - Plus de 40 espèces et 1 500 tonnes commercialisées par jour, soit 200 à 400 000 t / an - La vente à distance n'existe pas au Japon - Le pêcheur confie la vente de son poisson à un grossiste qui en définit la qualité et le prix - 20 % du poisson frais est vendu ikejime - Intérêt discuté de l'ikejime pour du poisson consommé cuit

Visite des ports de Shirako et de Chikura, présentation de la pêche locale au filet fixe par ses responsables et échanges avec les pêcheurs de la Coopérative de Higashi-Awa



La Coopérative (une vingtaine de pêcheurs) gère 2 filets - Une structure en travers du courant de + de 500 m de long avec une profondeur de 45 m (jusqu'au fond) - 3 poches de maillages différents (30 cm - 12 cm - 6 cm) - Le poisson est ramassé dans la 3^{ème} poche (fermée) 1 fois par jour - 20 % du poisson qui rentre dans le piège est finalement attrapé - 250 jours de pêche / an - 2 000 t / an - Une centaine d'espèces pêchées / an : sardine, bonite, maquereau, sériole, ...

Visite guidée du port d'Ohara par le responsable de la pêche au filet fixe et rencontre d'échanges avec les pêcheurs

Etude de l'ikejime par M. UEDA : présentation théorique



Présentation théorique de M. UEDA : synthèse

L'ikejime n'est pas qu'une méthode d'abattage du poisson vivant

Les pêcheurs du port d'Ohara se sont mis à l'ikejime il y a 30 ans par mécontentement des prix pratiqués par les grossistes
Une réflexion collective impliquant une trentaine de pêcheurs sur 3 ports

■ 3 niveaux d'ikejime selon qu'on procède aux étapes suivantes :

- Décérébration seulement
- Décérébration + saignée
- Décérébration + saignée + démédulation

= Shinkejime

■ Le choix de la méthode est fait selon :

- L'espèce de poisson
- La méthode de pêche
- Les conditions (état) du poisson
- La valorisation qu'on veut lui donner

■ Un poisson ikejime est-il de meilleure qualité ? Par forcément car il faut respecter le processus :

- Si le poisson s'est débattu avant d'être ikejime > pas bon
- Un poisson abattu par ikejime ne doit pas être trop refroidi, sinon le poisson va se raidir
- **L'ikejime concerne le pêcheur, mais aussi les acheteurs, les restaurateurs (toutes les personnes concernées par le poisson)**

■ Un process en 5 étapes :

1. Repos du poisson :

- *1 nuit est très bien avec une circulation d'eau mais même 1 heure, c'est déjà bon*

2. Décérébration > mort immédiate du poisson :

- *L'abattage ne doit pas se faire sur une surface dure qui stresse le poisson*
- *Mettre le poisson sur un matelas qu'on mouillera à l'eau de mer, et ne le manipuler qu'avec des gants mouillés en coton (pas en caoutchouc)*
- *Cacher les yeux du poisson qui va alors se calmer (avec la main pour les petits poisson, avec un tissu pour les gros poissons)*
 - > *Ce n'est que dans ces conditions qu'on peut lui « casser » le cerveau qui provoquera sa mort immédiate*

3. Saignée

- Couper la membrane blanche et couper d'un coup le vaisseau le + gros
- Ne pas couper en même temps à la tête et à la queue
- Sur les grosses pièces (thon, gros bar, ...), il arrive qu'il reste du sang vers l'arrière du poisson. Le vider dans un 2^{ème} temps en faisant une incision sous la queue perpendiculaire à l'axe du corps
- Après le saignement, ne pas tremper le poisson dans de l'eau glacée. Le mettre dans de l'eau à la température à laquelle il était avant en stabulation

■ Le process en 5 étapes (suite) :

4. Démédulation

- Enfiler la tige par la tête (à privilégier) ou la queue
- L'expérience permet de connaître le diamètre de la tige à utiliser selon l'espèce et la taille du poisson
- Après introduction de la tige sur toute la longueur du poisson, procéder à plusieurs AR
- Après démédulation, la couleur du poisson peu blanchir (avec aussi des yeux plus blancs)

5.1 Refroidissement préalable

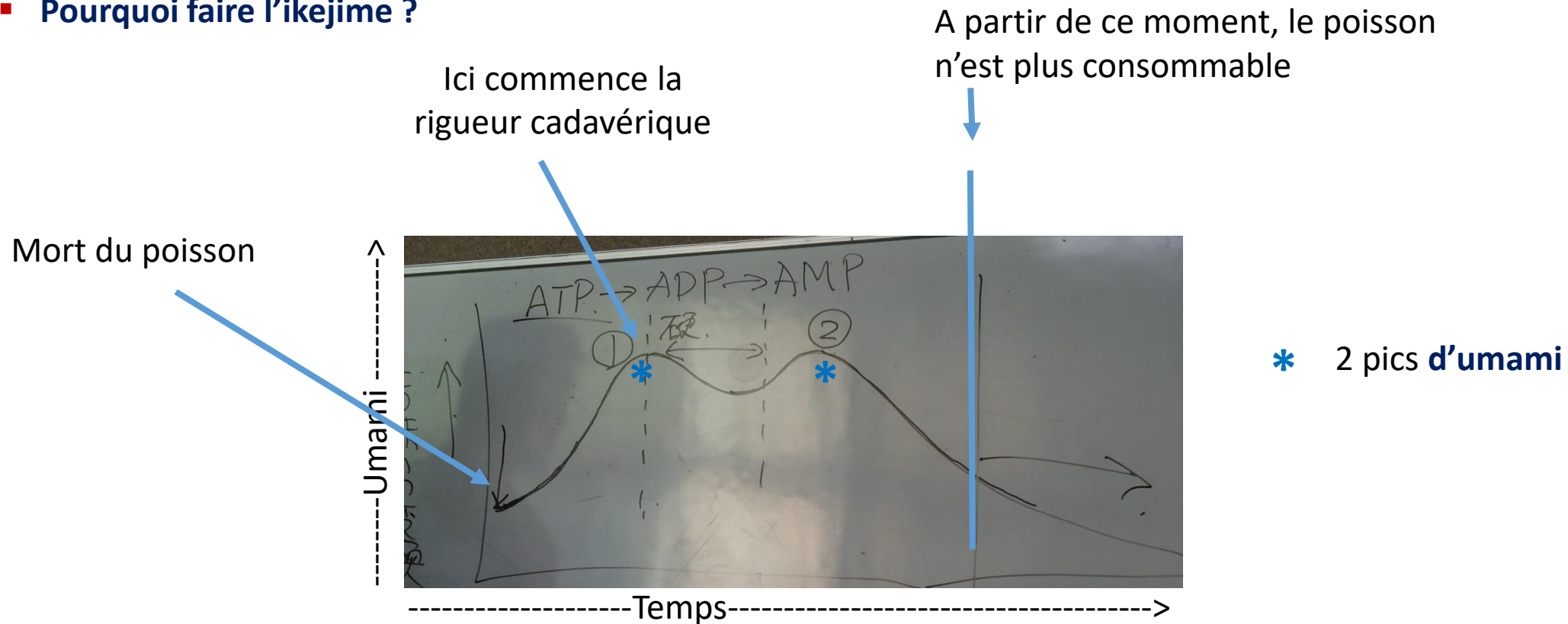
- Le refroidissement rend au poisson sa couleur blanchie après sa démédulation.
- Attention à ne pas le refroidir de trop ni trop vite (seule la surface sera alors refroidie)
- Préférer un refroidissement d'un mélange d'eau 50 % eau douce / 50 % eau de mer
- Si on n'a que de l'eau de mer à disposition, ajouter de la glace petit à petit sans aller en dessous de 5°C
- Ne pas mettre de glace sur un poisson démédulé
- Observer l'œil du poisson. L'apparition d'une auréole jaune est le signe d'une bonne pratique d'ikejime et que on peut passer à la conservation

5.2 Conservation au froid

- Pour du poisson de valeur, préférer mettre la glace en poches sur la tête et sur la queue
- Entre 5 et 7°C est une température idéale de conservation.
- Entre 0 et 3°C (température à cœur exigée par les services vétérinaires européens), on « casse » alors toute la qualité du travail préalable

Présentation théorique de M. UEDA : synthèse (suite)

■ Pourquoi faire l'ikejime ?



Ce qui donne la saveur au poisson, l'**umami**, c'est l'ATP, sachant qu'un poisson fatigué aura déjà utilisé beaucoup d'ATP
Après la mort, le 1^{er} pic de saveur (ou **umami**) est un goût un peu suave
le 2^{ème} pic d'**umami** est obtenu avec la maturation

Il faut attendre 8 à 24h pour atteindre la rigueur cadavérique pour un gros poisson
Après le 2^{ème} pic, on perd l'**umami** si on cuit le poisson

■ Réflexions en conclusion de M. UEDA

Le producteur (le pêcheur) doit être conscient de la qualité de son produit pour pouvoir convaincre les autres professionnels (les acheteurs) et communiquer sur son produit.

Il ne faut pas être trop ambitieux et ne pas vouloir faire l'ikejime sur tous ses produits

Les pêcheurs doivent travailler avec les personnes autour de lui. C'est une démarche collective

Il est important pour le pêcheur :

- D'acquérir la compétence et l'expérience
- De conserver et de maintenir la qualité
- De communiquer sur la qualité de ses produits

Il ne faut pas seulement retenir la méthode mais aussi tout ce qu'il y a autour

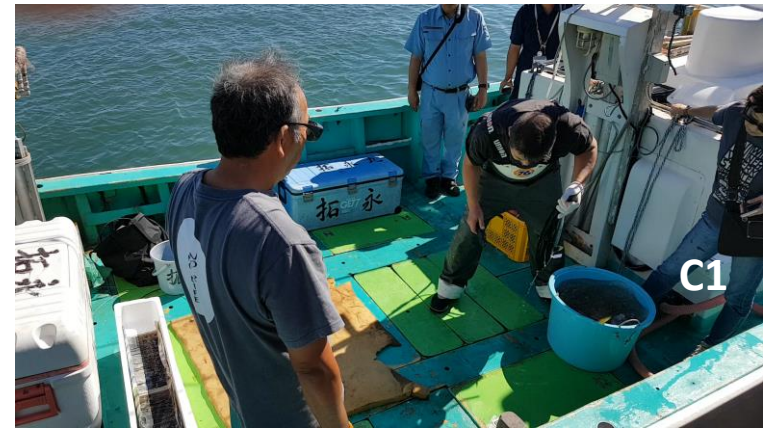
■ Echanges avec les pêcheurs du port d'Ohara :

La démarche a débuté il y a 5 ans.

- Elle a conduit à la création d'une marque et la rédaction d'un manuel basé sur les recommandations de M. UEDA, avec un « **quota** » par jour et par bateau pour cette méthode après une sélection rigoureuse des poissons (pas plus de 5 poissons / jour / bateau)
- Aujourd'hui utilisation d'un « **pin's** » accroché au poisson avec 2 types de « pin's » selon que l'on a été ou non jusqu'à la démédulation du poisson



Etude de l'ikejime par M. UEDA : présentation pratique



Pratique de l'ikejime par les membres de la délégation supervisée par M. UEDA



Discussions

Discussion sur le matériel adapté

Matériel d'abattage :

Certains pêcheurs et acheteurs locaux en disposent déjà (poinçons et tiges)

Du matériel adapté est déjà disponible sur le marché

Une commande de matériel a été faite au Japon auprès de M. UEDA, et est en attente de livraison

Matériel de stockage du poisson vivant en mer :

Viviers à bord de certains bateaux basco-landais (bolincheurs, pêcheurs de crustacés, thoniers canneurs, ...) adaptés

Possibilité d'utiliser des caissons isothermes (*mais problèmes potentiels d'encombrement à bord et de stabilité du navire*)

Matériel de stockage du poisson vivant à terre :

Bassin vu sur le port d'Akashi non envisageable

Viviers vus à Quiberon et au port d'Ohara envisageables (*mais problématique de l'accès à l'eau, en quantité et en qualité*)

Matériel de transport du poisson vivant à terre :

Voir les véhicules adaptés pour le transport de poissons de pisciculture (*selon distance à parcourir et volume à déplacer*)

Sinon transport en caissons isothermes avec couvercle

Discussion sur la pratique même de l'ikejime

Plusieurs pêcheurs et acheteurs sont déjà impliqués dans cette démarche ikejime et / ou d'apports de poisson vivant

Le pêcheur est le 1^{er} maillon de la chaîne. De la façon dont il traite le poisson dépend la qualité du produit final

Rappel des propos de M. UEDA

Le producteur (le pêcheur) doit être conscient de la qualité de son produit pour pouvoir convaincre les autres professionnels (les acheteurs) et communiquer sur son produit.

Il ne faut pas être trop ambitieux et ne pas vouloir faire l'ikejime sur tous ses produits (si la météo n'est pas bonne, ou s'il y a trop de poissons à travailler, il vaut mieux ne pas ikejimer) (Rappel : il s'agit d'un marché de niche)

Les pêcheurs doivent travailler avec les personnes autour de lui. C'est une démarche collective

Il est important pour le pêcheur :

- D'acquérir la compétence et l'expérience
- De conserver et de maintenir la qualité
- De communiquer sur la qualité de ses produits

Il ne faut pas seulement retenir la méthode mais aussi tout ce qu'il y a autour




Le « référentiel » qualité pour l'évaluation de la qualité du poisson peut être « décalé » pour du poisson ikejime (poisson souple, avec des ouïes claires, ...)

> nécessité de sensibiliser les acheteurs (voir diapo suivante), les criées et les consommateurs

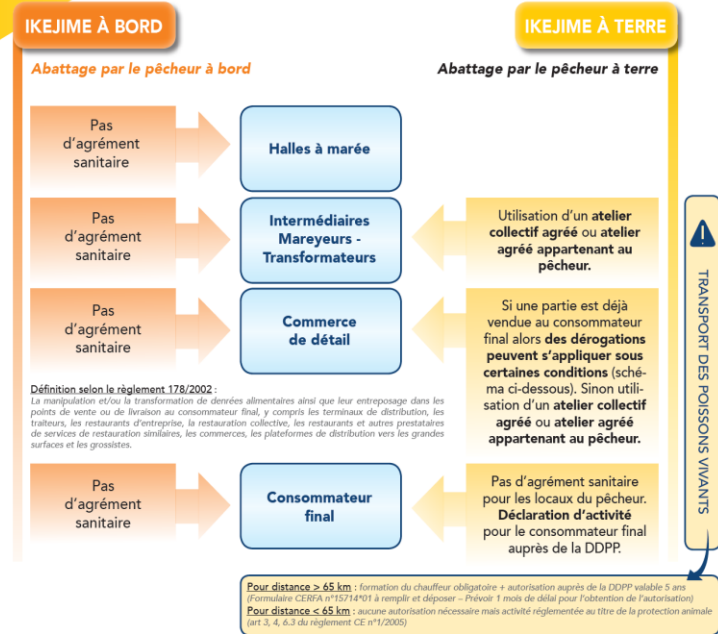
Attention à la communication sur l'ikejime : trop de messages et de vidéos sur Facebook (mal ou pas du tout adaptés au grand public et donc contre productifs)

Vérification et tri

Critères visuels du poisson bien ikejimé

 Poisson ikejimé à bord VALIDÉ	 Poisson ikejimé à bord NON VALIDÉ
GUEULE - NAGEOIRES	
 <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gueule détendue et fermée ✓ Crâne perforé ✓ Nageoires plaquées <p style="font-size: small; color: red;">⚠ En raison de la pratique, le crâne du poisson doit être perforé</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ✗ Gueule rigide et ouverte ✗ Nageoires tendues
OÛES & BRANCHIES	
 <ul style="list-style-type: none"> ✓ Oûes plaquées ✓ Branchies claires et roses (poisson bien saigné) <p style="font-size: small; color: red;">⚠ Ne pas confondre avec brun/beige qui caractérise un poisson de qualité B et inférieure</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ✗ Oûes ouvertes, écartées ✗ Branchies de couleur rouge vif (poisson non saigné – mal saigné)
MAINTIEN DU CORPS - TEXTURE DE LA CHAIR	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rigor mortis pas obligatoirement encore présente ✓ Corps potentiellement encore souple ✓ Chair ferme et élastique <p style="font-size: small; color: green;">➔ Critères de qualité Extra</p> <p style="font-size: small; color: red;">⚠ Ne pas confondre avec brun/beige qui caractérise un poisson de qualité B et inférieure</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Corps cambré et raide ✗ Chair molle qui marque facilement <p style="font-size: small; color: red;">➔ Critères de qualité A ou B</p>
AUTRES : PEAU, VENTRE, ECAILLES...	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tous les critères doivent correspondre à la qualité EXTRA 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Un ou plusieurs critères correspondent à une qualité A ou B
 Si le poisson répond à l'ensemble des critères du poisson ikejime, il pourra être commercialisé sous cette appellation et être étiqueté (facultatif) avec du matériel adapté.	 1 critère orange suffit à un déclassement. Dans ce cas procéder à une évaluation de qualité fraîcheur conventionnelle (E, A, B).
<p style="color: red; font-weight: bold;">⚠ Les poissons devront avoir été glacés à bord dans un bac propre immédiatement après l'ikejime et débarqués glacés, quelle que soit la saison. (Indispensable pour que le poisson ait toutes les qualités d'un poisson ikejime)</p>	

Cadre réglementaire



Documents élaborés dans le cadre du projet REFIKE, déjà diffusables, en vue de « préparer » la filière aval avant la diffusion du guide méthodologique sur les bonnes pratiques de l'ikejime (janvier 2020) à destination des pêcheurs professionnels.



Synthèses des principaux échanges lors de la réunion d'information du 13 décembre 2019 à la criée de Saint-Jean-de-Luz / Ciboure

Cette démarche pour la mise en place d'une filière « ikejime » locale n'est pas réservée aux seuls participants ayant effectué ces déplacements à Quiberon et au Japon. Elle est ouverte à tous les professionnels intéressés, cette réunion d'information ayant justement pour objectif de répondre aux interrogations de ceux qui n'ont pas fait ces déplacements, et de recenser les professionnels intéressés pour les associer à la suite qui va être donnée à cette démarche.

Comme cela est noté dans la présentation, et comme nous avons pu le voir au Japon, il y a plusieurs niveaux qualitatifs dans cette pratique de l'ikejime mais le choix qui a été fait ici, justifiant ce déplacement au Japon, est la **mise en place d'une filière « ikejime » locale « haut de gamme »**.

La mise en place d'une telle démarche d'excellence suppose la mise en place d'une démarche collective, associant tous les maillons de la filière, pêcheurs, acheteurs et structures à terre.

L'ikejime est un marché de niche. **Il faut donc privilégier une pratique d'ikejime « haut de gamme » sur une sélection de produits qui pourront être identifiés, plutôt que vouloir appliquer plus ou moins bien cette pratique sur tous les produits débarqués.**

Perspectives

- **Mise à disposition des documents en cours d'élaboration dans le cadre d'études nationales (Guide de bonnes pratiques d'ikejime par exemple, disponible début 2020)**
- **Suivi / participation au projet VALIKE (suite du projet REFIKE) porté par le CDPMEM 56**
- **Suivi et accompagnement des acteurs déjà impliqués dans cette démarche (apports de poisson vivant, pratique de l'ikejime, ...) sachant que le code « ikejime » est déjà créé sous la criée de Saint-Jean-de-Luz / Ciboure**
- **Recensement des autres acteurs intéressés (pêcheurs, acheteurs, ...) pour la constitution de groupes de travail, leur sensibilisation à ces nouvelles pratiques, et développer la filière ikejime locale**
- **Possibilité de faire venir M. UEDA sur notre territoire pour adapter localement ce qui a été vu au Japon (par rapport aux espèces pêchées, à nos métiers, à nos navires, aux infrastructures existantes à terre, ...)**

...

CONTACTS POUR PLUS D'INFORMATIONS :



CIDPMEM 64-40
12 quai Pascal Elissalt - 64500 CIBOURE

Secrétariat : Tél. : 05 59 47 25 21 - Fax : 05 59 47 11 89 - Courriel : contact@cidpmem6440.fr

Président, Serge LARZABAL : Tél. : 06 80 21 19 95 - Courriel : serge.larzabal@yahoo.fr

Chargés du projet : François GALLET : Tél. : 05 59 47 65 49 / 06 47 29 62 18 - Courriel : dlal.cbsl@cidpmem6440.fr
et Nicolas SUSPERREGUI : Tél. : 05 59 47 65 48 / 06 87 10 10 44 - Courriel : dlal.cbsl@cidpmem6440.fr

