

Filière Ikejime

89 quai du Ponant
17000 LA ROCHELLE

filiereikejime@gmail.com

05 46 41 49 16

www.filiereikejime.com



Filière Ikejime

Le sacre
du poisson

Le sacre du poisson

FILIÈRE IKEJIME est une marque collective intégrant **les maillons de la filière pêche française, FILIÈRE IKEJIME** vise à encadrer le marché de niche de l'Ikejime en France et à **promouvoir cette technique ancestrale** d'abattage manuel venue du Japon.



NOS ENGAGEMENTS

— 1

ÊTRE UNE FILIÈRE
RESPECTUEUSE ET
EXEMPLAIRE

— 2

PROMOUVOIR
LA QUALITÉ

— 3

LA CULTURE
DU GOÛT

— 4

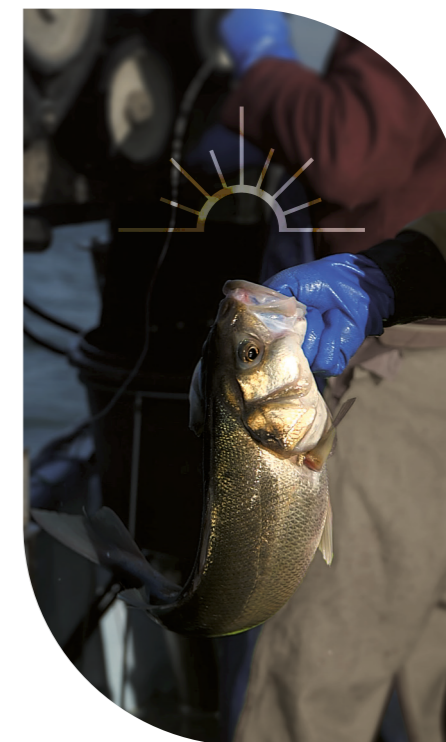
VISER L'EXCELLENCE
ET CULTIVER
L'EXCEPTION

— 5

GARANTIR
LA TRAÇABILITÉ

— 6

UNE DÉMARCHE
COLLECTIVE
D'AMÉLIORATION
CONTINUE



NOTRE MISSION

FILIÈRE IKEJIME s'engage à fournir aux chefs et au consommateur un produit rare, de qualité premium, pêché avec respect. Un produit parfaitement traçable et identifiable de la mer à l'assiette qui répond à un cahier des charges exigeant et implique l'ensemble de la chaîne de valeur.

Une charte d'engagements pour mener à bien cette mission :

- **Des produits rares d'une qualité exceptionnelle** : IKEJIME bord/mer ou IKEJIME Terre, méthode d'abattage manuel préservant le goût naturel du poisson et en garantissant des conditions de conservation optimales ;
- **Une pratique respectueuse du produit et du pêcheur** : des poissons capturés vifs, avec soin et patience, abattus avec respect et dans les règles de l'art pour une juste rémunération du producteur ;
- **Un agrément délivré par un comité d'experts reconnus** après une formation s'appuyant sur un référentiel technique validé par la profession et permettant de garantir les conditions d'abattage des poissons ;
- **Une traçabilité individuelle garantie** par des outils innovants, application mobile et site Internet, permettant de contrôler la qualité des produits en toute transparence et matérialisée par un Pin's ;
- **Une démarche collective** impliquant tous les maillons de la chaîne de valeur ;
- **Une démarche d'amélioration continue**, basée sur le partage et le retour d'expérience.

UN PRODUIT D'EXCEPTION



FILIÈRE IKEJIME souhaite apporter une autre culture, **une expérience gustative exceptionnelle** ; elle offre aux chefs un nouveau territoire d'expression, laissant toute la place à **leur créativité** et contribuant à valoriser la gastronomie française, en particulier en permettant **l'affinage du produit**.

FILIÈRE IKEJIME est pour les chefs un gage de **crédibilité et de prestige**, répondant aux exigences de la gastronomie et de l'art de vivre à la française et permettant d'apporter toute satisfaction à leurs clients.

- Un produit **rare de qualité premium**
- Un produit abattu selon une **méthode ancestrale japonaise**
- Une **proximité avec les producteurs**

FILIÈRE IKEJIME constitue une offre gastronomique d'exception qui ouvre un nouveau territoire d'expression aux chefs et leur permet de se renouveler en proposant de **nouvelles expériences avec des mets raffinés** et en visant l'excellence.

- Une **palette de saveurs selon le degré d'affinage** du poisson et son mode de préparation
- Une **invitation au voyage**
- Une **expérience unique et privilégiée**

© 2023 - Cyril ZEKSER / CreativeRP / Filière Ikejime