



Filière  
Ikejime

# FORMEZ-VOUS À LA PRATIQUE DE L'IKEJIME



## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre la méthode de l'ikejime
- Identifier les prérequis nécessaires à la mise en œuvre de la pratique
- Acquérir les bases techniques de l'ikejime
- Connaître les techniques de vente d'un poisson Ikejime
- Appréhender le cadre réglementaire de l'ikejime

Cette formation est dispensée sur l'ensemble de la métropole par **Sandrine THOMAS**, formatrice référente de FILIÈRE IKEJIME.

Biologiste de formation, marin-pêcheur spécialisée dans la qualité supérieure, **Sandrine s'est formée à la technique ikejime au Japon.**

Elle pratique à bord cette technique depuis 2017 et s'est associée à la création de FILIÈRE IKEJIME dès ses prémices pour mettre en place **une formation adaptée et ciblée aux professionnels de la filière halieutique.**

crédits photos : ©FILIÈRE IKEJIME

## CONTENU DE LA FORMATION

**I - Définition et histoire de l'ikejime**  
(Japon - France)

**II - La méthode**

1. Synthèse
2. Ikejime et bien-être animal

**III - La pratique de l'ikejime**

1. Cadre réglementaire
2. Poissons vivants
3. Organisation à bord et à terre
4. La méthode détaillée et le matériel
5. Vérification et tri

6. Nettoyage des outils

7. La pratique

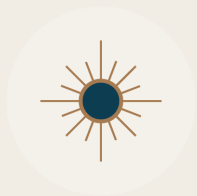
**IV - Critères d'évaluation du poisson bien ikejimé**

**V - Mise en avant et argumentaires commerciaux**

1. Caractéristiques et avantages du poisson Ikejime, la maturation et la conservation
2. Approche économique

**VI - Pratique en atelier**





# FORMATION IKeJIME

## PROGRAMME DE LA JOURNÉE

Formation par groupe de **5 à 6 personnes** pour une formation personnalisée.

Une journée répartie **en deux temps** : une partie théorique le matin et une partie pratique l'après-midi :

- **8h30** : accueil, présentations, formation théorique sur la pratique
- **12h** : pause déjeuner (repas pris en charge)
- **13h-16h30** : pratique individuelle en atelier de mareyage

### MATÉRIEL & ÉQUIPEMENT

Approvisionnement en **poissons vivants fournis** (dans l'idéal 5 à 6 poissons/personne mais peut varier en fonction des approvisionnements disponibles).

**Prêt de matériel** pour la pratique de l'après-midi.

Remise d'un **kit de matériel neuf** (guide pratique, tegaki, tige) à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

Le jour de la formation il vous est **demandé d'amener une tenue étanche** (bottes, cote de marin et gants) pour la pratique de l'après-midi.

### COÛT ET PRISE EN CHARGE

Le coût de cette formation est de **500 € TTC/personne**.

Cette formation est **certifiée Qualiopi** : une prise en charge est possible par votre opérateur de compétences (formation non prise en charge par les comptes personnels de formation ou Pôle Emploi) :

- OCAPIAT pour les marins-pêcheurs
- OPCO EP pour les poissonniers et mareyeurs
- OPCO MOBILITE pour les agents de criée

### ET APRÈS ? COMMENT OBTENIR L'AGRÈMENT FILIÈRE IKeJIME POUR LA COMMERCIALISATION DE POISSONS PINSÉS ?

- **Pratique personnelle** pendant plusieurs mois (**4 mois minimum**)
- **Aménagement** des navires et/ou viviers
- Dépôt **d'un dossier d'agrément en ligne**
- **Test du produit final** avec un Chef membre du réseau
- Après **validation du dossier\*** : possibilité **d'apposer le pin's FILIÈRE IKeJIME** sur mes produits

*\*Un agrément délivré par un comité d'experts s'appuyant sur un référentiel technique permettant de garantir les conditions d'abattage des poissons*

### POUR ALLER PLUS LOIN

Pour manifester votre intérêt et vous préinscrire : [www.filiereikejime.com/acces-membres/](http://www.filiereikejime.com/acces-membres/)