

DES VERS PARASITES DANS VOTRE DORÉ?

UNE ÉTUDE A ÉTÉ RÉALISÉE POUR DÉMYSTIFIER LE PHÉNOMÈNE

UNE PRÉSENCE NATURELLE DANS LE FLEUVE SAINT-LAURENT

- Des vers parasites sont régulièrement observés dans la chair des dorés, notamment au lac Saint-Pierre.
- Ce phénomène est naturel et ne constitue pas une menace pour la santé des poissons et des adeptes de pêche.
- La consommation du doré est sécuritaire, à condition de prendre certaines précautions lors de sa préparation (informations au verso).

UN PROJET DE RECHERCHE POUR EN SAVOIR PLUS

Plus de 300 dorés capturés entre Sorel et l'île aux Grues ont été analysés :

- Les parasites trouvés dans la chair sont deux espèces de nématodes connues sous les noms de ver de baleine¹ et ver du phoque².
- Il s'agit de la première observation du ver du phoque chez un poisson d'eau douce qui ne migre pas en eau salée pour se reproduire.
- Le doré noir est davantage parasité que le doré jaune. Plus un doré est grand et âgé, plus il risque d'être parasité.
- L'abondance des parasites chez les dorés du lac Saint-Pierre est similaire à celle observée dans l'estuaire.

1 *Anisakis simplex* s.s.
2 *Phocanema decipiens* s.s.



FIGURE 1. NÉMATODE ENKYSTÉ DANS LA CHAIR D'UN DORÉ.

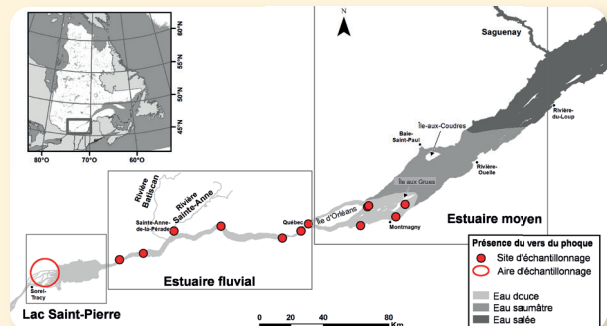


FIGURE 2. PROVENANCE DES ÉCHANTILLONS ANALYSÉS.

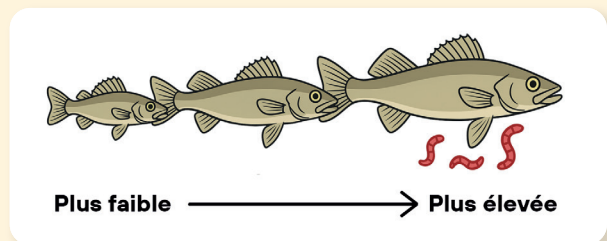


FIGURE 3. PROBABILITÉ D'OBSERVER DES PARASITES CHEZ LES DORÉS EN FONCTION DE LEUR LONGUEUR.

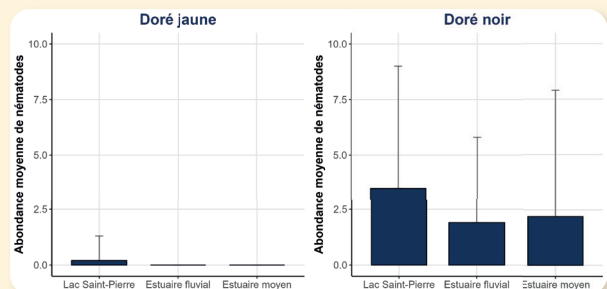


FIGURE 4. COMPARAISON DE L'ABONDANCE DE PARASITES CHEZ LES DORÉS ENTRE LES SECTEURS ÉTUDIÉS.



AVEZ-VOUS REMARQUÉ CES PARASITES DANS VOS PRISES?

La présence de ces parasites est liée aux mouvements des dorés vers les eaux saumâtres de l'estuaire. Les dorés font de grandes migrations entre le lac Saint-Pierre et la région de Québec. C'est dans l'estuaire que les dorés se retrouveraient en contact avec le parasite en ingérant des proies infestées. Pour compléter son cycle de vie, le parasite infecte des invertébrés, des poissons et des mammifères marins.

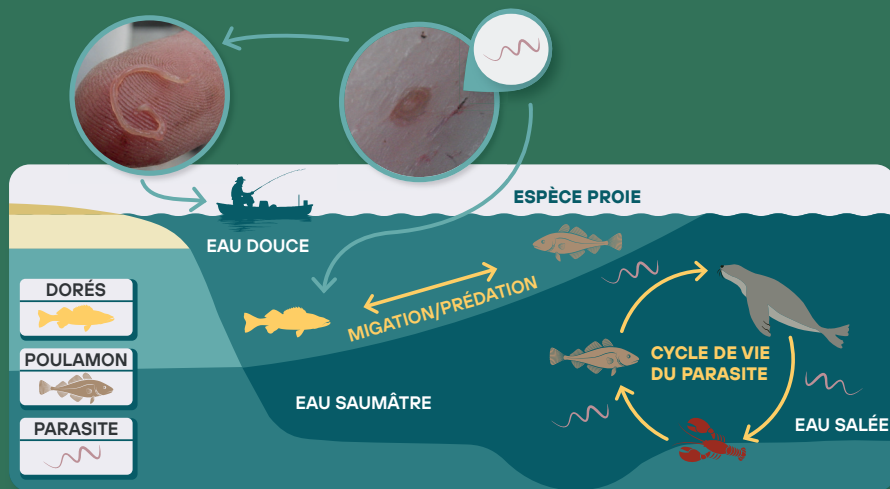
Pour en savoir plus sur
les précautions à prendre
lors de la consommation
de poissons sauvages :



[Quebec.ca/recommandations-
consommation-poisson](https://Quebec.ca/recommandations-consommation-poisson)

Environnement,
Lutte contre
les changements
climatiques,
Faune et Parcs

Québec



SI LES PARASITES SONT INGÉRÉS VIVANTS, ILS PEUVENT PROVOQUER :

- des nausées;
- des douleurs abdominales;
- des vomissements.

Une réaction allergique est possible, même si les parasites sont morts.

Les animaux domestiques peuvent aussi être incommodés. Ne leur donnez pas de carcasses de poisson ou de chair crue.

MANIPULATION ET CUISSON SÉCURITAIRE DE VOS DORÉS

1. Pendant la pêche :

- Éviscérez rapidement le poisson après sa capture.

2. Avant la cuisson :

- Retirez les parasites visibles.

3. Le plus important pour votre santé :

- Cuisez ou fumez la chair jusqu'à atteindre une température interne minimale de 70 °C.
- Si vous mangez le poisson cru : congelez-le à -20 °C pendant au moins 7 jours.

Ces précautions éliminent les risques liés à l'ingestion de parasites vivants.

Ne consommez pas de poisson d'apparence malade, fortement parasité ou présentant beaucoup de malformations.

SOURCE : BRISSON-BONENFANT, C., PARADIS, Y., MARCOGLIESE, D., CÔTÉ, G., AUBÉ, S., BERNATCHEZ, S. ET P. BRODEUR (2024). ANISAKID NEMATODE LARVAE IN FRESHWATER FISHES IN THE ST. LAWRENCE RIVER (QUÉBEC, CANADA). INTERNATIONAL JOURNAL OF PARASITOLOGY - PARASITES AND WILDLIFE.