

# L'INFO-MÉNO

Édition du 29 septembre 2023

Bonjour à tous. Voici un bref résumé des actualités de la Zec.

## **Projet opérations forestières :**

La première rencontre du projet pilote s'est tenue le 6 septembre dernier et nous donne beaucoup d'espoir que ces efforts vont apporter des résultats. Une première rencontre qui a permis d'établir un plan de travail et surtout de débiter les travaux en vous impliquant dans une première phase.

« TRÈS IMPORTANT : VOTRE PARTICIPATION EST REQUISE! »

Une carte de maturité des peuplements forestiers sur un horizon de vingt-cinq ans sera en consultation au poste d'accueil à partir du 6 octobre. Nous vous demandons de nous donner vos attentes et préoccupations concernant ces secteurs qui sont susceptibles d'être programmés au plan de récolte de la matière ligneuse du Ministère.

## **Rencontre sociale du 2 septembre**

Encore cette année, la rencontre sociale du samedi se la fête du travail a connu un énorme succès. Malgré la pluie qui s'est invitée en fin d'après-midi ainsi qu'en début de soirée, 92 participants se sont réunis au poste d'accueil pour cette rencontre annuelle. Ce fut une très belle soirée grâce à votre participation en grand nombre (93 billets vendus)!

Merci à Suzanne et Renald pour votre implication, tout était très bien organisé (comme à l'habitude)!

Un grand merci à nos commanditaires: Maxi La Tuque, Gaz P & B, Yamaha, Nautico, Zec Ménokéosawin, IGA la Tuque, Caisse Desjardins, Excavation Lac-Edouard (Réjean Rioux), Machinerie P.W. Matton, BMR la Tuque, Iberville Tracteur (Martin Jussaume), Accent Meubles, Isabelle Bernier et Pierre Boucher.

Merci également à nos bénévoles **Sonia Cloutier et Romain Langlois** d'avoir épluché les maïs, **Kim Gagné** pour son aide précieuse tout au long de la journée, **Martin Jussaume** pour la cuisson des hot dog, **Pat Matton** pour la vente des moitié-moitié ainsi qu'à **Guy St-Onge et Daniel Larose** d'avoir prêté leur voix à Suzanne pour "crier" les noms des gagnants des prix.

Et voici la liste des gagnants: Loic Pinard, Sylvain Desaulniers, William Matton, Gaétan Lafond, Claude Rouette, Maeva St-Pierre, David Gauthier, Martin Jussaume, Jessica Mongrain, Audrey Paradis, Martin Tourigny, Louis-Etienne Marchand, Isabelle Bernier,

# L'INFO-MÉNO

Édition du 29 septembre 2023

Mélanie Verrault, Maélie Bourque, Daniel Beausoleil, Nicole Ouellette, Rachel Tremblay, Sonia Cloutier, Dominique Boisclair, Sébastien Landry, Rosalie Dubuc, Guy Morin, Pierre Boucher, Diane Labonté, Annie Beaulieu, Dave Page, Sandra Choquette, Daniel Belhumeur, Théo Dubuc et Yves Bédard.

Merci et à l'an prochain!



## **La Chronique à Dany Laquerre**

En juin de cette année, une membre nous a interpellés afin d'identifier si certains signes trouvés sur des mouchetés pouvaient être problématiques. Nous partageons avec vous la réponse :

- **Points noirs sur la peau,**

Au Québec, les métacercaires de trois (3) espèces de trématodes peuvent causer des points noirs sur la peau des poissons d'intérêt sportif; ce sont *Apophallus imperator*, *Crassiphiala bulboglossa* et *Uvulifer ambloplitis*. Les points noirs peuvent être solitaires ou bien être tellement entassés que le poisson en devient tout noir.

Elles doivent trouver un poisson-hôte dans les 24 heures. Elles pénètrent alors la peau de l'animal et sécrètent une paroi qui les entoure pour former un kyste. En réaction à l'intrusion du cercaire, la peau du poisson prolifère autour du kyste et

# L'INFO-MÉNO

Édition du 29 septembre 2023

s'infiltrer de pigments noirs. Ces métacercaires peuvent réduire la vitalité et la croissance des jeunes poissons.

Les métacercaires de « *Apophallus imperator* » se retrouvent spécifiquement sur les nageoires et la peau de l'Omble de fontaine. Évitez de consommer les poissons fortement infestés avec un nombre de points noirs vraiment élevé. Faites cuire le poisson adéquatement avant la consommation (la température interne du poisson doit atteindre au moins 63 °C pendant 15 secondes).

- **Chair affectée par un parasite**

J'aurais besoin d'information, car plusieurs types de parasites peuvent se trouver dans la chair des poissons.

Seriez-vous en mesure de me faire une brève description de ce parasite dans la chair?

Nous avons actuellement au lac Racine une situation de parasite au niveau de certains spécimens d'omble de fontaine.

Pouvez-vous me dire si cela ressemble à cela?



Parasites de *Diphyllobothrium* spp. sous forme de kyste.

- **Parasite : Diphyllobothrium**

Si la situation se présente, il faut faire preuve de précaution :

- Éviscérer le poisson le plus rapidement possible après sa mort.
- Ne conserver que les filets débarrassés de la peau et de la base des nageoires. Ces parties sont moins à risque de contenir des contaminants;
- Éviter d'utiliser le jus de cuisson pour la préparation d'autres mets tels que soupes et sauces;
- Éviter de consommer les poissons fortement infestés de parasites. Lors de la préparation du poisson, retirer manuellement toutes les larves visibles;

# L'INFO-MÉNO

Édition du 29 septembre 2023

- Éviter de consommer les poissons présentant des anomalies telles que des tumeurs et des malformations diverses.
- Cuire ou fumer le poisson adéquatement avant la consommation (la température interne du poisson doit atteindre au moins 70 °C).
- Congeler le poisson à une température de -20 °C pendant au moins sept jours, si l'on souhaite le manger cru. Attention, ce ne sont pas tous les congélateurs domestiques qui peuvent remplir ces conditions.

Faites-moi savoir si cela répond à vos questions et n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Mais en résumé, enlever le parasite le plus possible, cuire à plus de 70 °C de température interne : aucun problème.

N'hésitez pas à prendre des photos pour que nous puissions vérifier et nous assurer que nos membres sont bien informés.

Nous espérons que ce partage d'information vous sera utile.

Bonne pêche!

## **Aide financière 2023 :**

L'année passée était la dernière année d'aide financière de ZEC Québec. Cette année certains programmes ont été reconduits, mais celui concernant la voirie forestière ne l'a malheureusement pas été.

La fermeture des territoires forestiers suite aux feux de forêt est venue perturber nos opérations. Certaines modifications ont dû être apportées à nos prévisions. De plus le contexte économique nous a obligés à une certaine prudence dans nos dépenses.

Malgré tout, nous avons maintenu le cap en demeurant dans les limites de nos finances.

## **Chasse 2023 :**

Un petit mot pour vous rappeler que notre code d'éthique est toujours en vigueur. Vous pouvez trouver la copie du texte sur notre site internet :

<https://zecmenokeysawin.reseauzec.com/>.

Bonne chasse.

Votre conseil d'administration