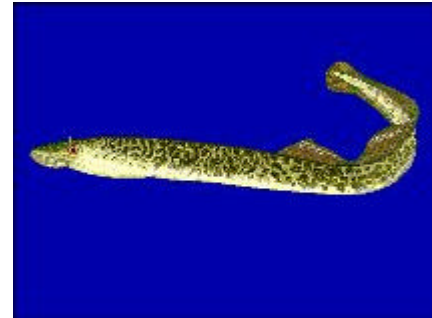


## SAVIEZ-VOUS QUE ?

### **Lamproie marine** (*Petromyzon marinus*)

Saviez-vous que la lamproie marine est une espèce anadrome, c'est-à-dire qu'elle passe la majeure partie de sa vie en mer et vient se reproduire dans les ruisseaux et rivières de la côte est du Canada et jusqu'aux grands lacs. Elle est de même très répandue en Europe.

Elle est munie d'une bouche en forme de ventouse où y sont insérées plusieurs rangées de dents. Lorsqu'elle s'agrippe sur sa proie, elle fait des petites entailles pour en sucer le sang. Parfois, il arrive qu'elle perfore la peau de son hôte et la traverse jusqu'à l'abdomen pour y manger les œufs. Celle-ci est souvent confondue avec la sangsue, qui est beaucoup plus petite.



Les lamproies se rassemblent dans les estuaires à la fin de l'hiver avant de commencer leur montaison, qui se fait surtout la nuit à une vitesse de 0,5 kilomètres par jour. La lamproie marine peut parcourir jusqu'à 300 kilomètres sans se nourrir avant d'atteindre son endroit de fraie sur des fonds de sable et de petits graviers. Après y avoir déposé ses œufs, la femelle meurt. Les mâles vont garder le nid et mourir par la suite.

Au niveau économique, la lamproie n'est pas une espèce connue pour la consommation humaine en Amérique du Nord. Ce sont surtout les Européens qui l'ont toujours considérée comme un met délicat. Ils la servent cuite sur le gril, en friture, marinée, à la vapeur, salée ou mise en conserve.

Par Aurèle Godin, responsable de la collection vivante Aquarium et Centre marin

Note: référence W.B. Scott