

## Information du public relative à la présence de cyanobactéries

Les cyanobactéries sont des organismes microscopiques qui peuvent se développer dans les eaux douces et les eaux de mer et former des dépôts abondants et des mousses appelées « efflorescences algales ». **Certaines espèces peuvent produire et libérer des toxines qui peuvent être à l'origine de risques sanitaires pour les baigneurs ou les pratiquants d'activités nautiques.**

**Les effets actuellement connus sont les suivants :**

- lors de contact : irritation de la peau, du nez, de la gorge et des yeux,
- lors d'ingestion : maux de ventre, diarrhées, nausées, vomissements.

Ces risques sanitaires liés aux situations de prolifération algales sont gérés en fonction des résultats des prélèvements faits sur chaque site de baignade et d'activités nautiques par l'Agence Régionale de Santé.

**Les analyses effectuées sur ce site indiquent la présence de cyanobactéries à un nombre supérieur à 20 000 cellules/ml.** Par mesure de précaution, une surveillance renforcée est mise en place avec des prélèvements hebdomadaires jusqu'au retour à la normale.

Au regard de ces résultats, **la baignade et les autres activités nautiques sont autorisées.**

A titre de précaution, **il est toutefois conseillé de :**

- éviter d'ingérer de l'eau,
- éviter de se trouver en contact avec des zones d'eau stagnante qui comporteraient un dépôt d'algues abondant ou de la mousse,
- prendre une douche soignée après la baignade et la pratique des loisirs nautiques,
- nettoyer le matériel et les équipements de loisirs nautiques.

A noter que ces précautions sont valables de manière générale pour toute baignade.

Il est également fortement recommandé d'éviscérer les poissons avant consommation, y compris avant congélation. Les petits poissons ne doivent pas être consommés entiers.