

COMMUNIQUÉ

Levée de l'alerte relative aux efflorescences de cyanobactéries dans le lac de la Haute-Sûre (13.11.2017)

Communiqué par: Administration de la gestion de l'eau

Faisant suite à la prolifération de cyanobactéries, appelées «algues bleues» dans le langage courant, dans le lac de la Haute-Sûre qui a été accompagnée de la présence de concentrations élevées de toxines produites par ces cyanobactéries, l'Administration de la gestion de l'eau tient à informer le public que la situation s'est nettement améliorée.

En effet, les changements saisonniers au niveau climatologique et de l'hydrodynamique du lac de la Haute-Sûre ont entraîné un fort déclin de la biomasse de cyanobactéries et la dissipation des efflorescences. Les analyses réalisées par le Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST) ont montré que les concentrations de cyanotoxines pouvant causer des troubles de santé chez l'homme et les animaux ont également baissé de façon considérable. Cette évolution de la situation met ainsi fin à l'alerte aux risques microbiologiques et toxiques au niveau de la santé publique liés à la présence d'efflorescences de cyanobactéries.

Pratique d'activités récréatives et sportives

La pratique d'activités récréatives et sportives, à l'exception de la baignade, peut donc reprendre. Dans ce contexte, l'Administration de la gestion de l'eau tient à rappeler que, conformément aux dispositions du règlement grand-ducal du 8 juillet 2017, la saison balnéaire s'est terminée le 30 septembre 2017. En effet, en dehors la saison balnéaire qui s'étend du 1er mai au 30 septembre, la baignade dans les sites officiels de baignade est interdite.

La situation actuelle concernant l'ouverture ou la fermeture des sites officiels de baignade peut être suivie sur le site internet de l'Administration de la gestion de l'eau (https://eau.public.lu/cours_eau/eau_baignade/index.html).

Consommation de poissons vidés n'est plus déconseillée

En ce qui concerne la consommation de poissons pêchés dans le lac de la Haute-Sûre, la Division de la sécurité alimentaire de la Direction de la santé préconise de ne pas consommer les poissons pêchés durant les périodes avec présence d'une efflorescence de cyanobactéries. Elle ne peut cependant exclure l'effet de bioaccumulation des toxines produites par les cyanobactéries dans le foie des poissons. En conclusion, la consommation de poissons éviscérés n'est plus déconseillée.