

Communiqué (11.11.2016)

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

Faisant suite à la prolifération d'algues (cyanobactéries) dans le lac de la Haute-Sûre qui a été accompagnée de la présence de concentrations élevées de toxines produites par les 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. Ce nouveau développement met ainsi fin à l'alerte aux risques microbiologiques et toxiques au niveau de la santé publique liés au contact direct avec les efflorescences de cyanobactéries.

La pratique d'activités récréatives et sportives peut reprendre

La pratique d'activités récréatives et sportives, notamment de plongée, peut donc reprendre. Il y a toutefois lieu de rappeler que, conformément aux dispositions du règlement grand-ducal du 19 mai 2009, la saison balnéaire s'étend du 1er mai jusqu'au 31 août dans les sites de baignade définis et que la baignade est interdite en dehors de cette saison.

L'observation de cyanobactéries et l'analyse de leurs toxines seront poursuivies dans les semaines à venir.

Consommation de poissons vidés plus déconseillée

En ce qui concerne la consommation de poissons, la Division de la sécurité alimentaire du Ministère de la Santé préconise de ne pas consommer les poissons durant les périodes avec présence d'une efflorescence de cyanobactéries. Elle ne peut cependant exclure l'effet de bioaccumulation des toxines produites dans le foie des poissons. En conclusion, la consommation de poissons vidés n'est plus déconseillée.

Communiqué par l'Administration de la gestion de l'eau

Contact :

MUNICHSDORFER Olaf

E-mail : olaf.munichsdorfer@mev.etat.lu

Tél. : (+352) 247 86833