

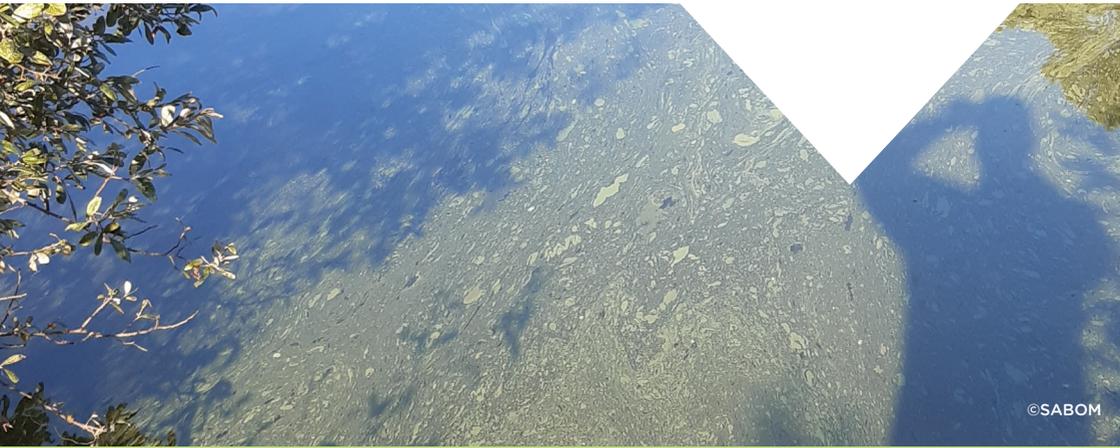
LAC DU TASTA

PRÉSENCE DE CYANOBACTÉRIES (algues bleu-vert)

Les conditions climatiques actuelles ont conduit au développement de cyanobactéries sur le lac.

Il est donc vivement recommandé de respecter les règles suivantes :

- >> ne pas se baigner
- >> ne pas laisser les animaux boire ou se baigner
- >> ne pas pêcher



©SABOM

Que sont les cyanobactéries ?

Les cyanobactéries sont des micro-organismes aquatiques qui présentent des caractéristiques communes aux bactéries et aux algues. Elles contiennent de la chlorophylle et utilisent la photosynthèse pour fabriquer leur nourriture grâce à l'énergie solaire.

Sont-elles dangereuses ?

Cela dépend des espèces. Mais beaucoup produisent des cyanotoxines, un poison qui se libère dans l'eau. Au contact de la peau, il peut entraîner des irritations et des allergies ; ingurgité, il s'attaque au foie et au tube digestif, ce qui provoque des vomissements. Les plus dangereuses des cyanobactéries libèrent des neurotoxines, qui affectent le système nerveux et peuvent paralyser les muscles.

