

Communiqué de presse

Jeudi 23 juillet 2026

Phénomènes d'eutrophisation et cyanobactéries

Le réchauffement climatique n'épargne pas notre région. Cet été est encore marqué par d'importants phénomènes d'eutrophisation (augmentation de la concentration de nutriments dans l'eau) et de réchauffement de l'eau (conduisant au développement de cyanobactéries...), au niveau du plan d'eau de la Ville Gaudu et du Gouëssant en aval. Avec ces conditions météo caniculaires (fortes chaleurs, peu de précipitations – avant les orages du 16/07 - débits faibles), l'eau du Gouëssant se réchauffe au niveau du plan d'eau du fait de sa stagnation.

D'où viennent les cyanobactéries ?

Naturellement présentes dans les eaux de rivières et de lacs, les cyanobactéries sont problématiques dès lors qu'elles prolifèrent de façon massive, comme c'est actuellement le cas pour le plan d'eau de la Ville Gaudu, mais aussi dans de nombreux autres plans d'eau, voire cours d'eau, en France. Le développement important de cyanobactéries peut engendrer une baisse de la teneur en oxygène dans l'eau, pouvant ainsi causer une hausse de la mortalité piscicole telle qu'observée certaines années au plan d'eau de la Ville Gaudu, ou dans la traversée de Lamballe.

Pourquoi sont-elles présentes sur le plan d'eau de la Ville Gaudu ?

Pour se développer, les cyanobactéries ont besoin de lumière, de chaleur et de nutriments. C'est pourquoi elles prolifèrent généralement entre le mois de mai et le mois d'octobre, dans des eaux calmes et riches en azote et en phosphore. Les étés chauds et secs sont un facteur aggravant car la lame d'eau est plus faible et elle se réchauffe davantage.

C'est l'ensemble de ces facteurs, démultipliés par les fortes chaleurs enregistrées ces dernières semaines, qui ont favorisé leur développement relativement précoce sur le plan d'eau de la Ville Gaudu.

Les dangers des cyanobactéries pour l'Homme et les animaux

Bien qu'organismes naturellement présents, les cyanobactéries deviennent dangereuses lorsque leur concentration augmente de manière importante car certaines familles de ces microalgues produisent des toxines en se dégradant. Ces toxines peuvent provoquer des atteintes cutanées en cas de contact direct, voire hépatiques ou neurologiques en cas d'ingestion. D'où la prise d'arrêtés municipaux de restriction ou d'interdiction de certains usages sur les secteurs touchés.

Contact presse : communication@lamballe-armor.bzh, communication@lamballe-terre-mer.bzh
02 96 50 56 88