

La montagne

Lac des *Fades*-Besserve 63770 Les *Ancizes-Comps*, Lacs et plans d'eau,

Cyanobactéries

Puy-de-Dôme : il est interdit de consommer les poissons pêchés aux Fades

- Les Ancizes-Comps
- Environnement

Publié le 13/10/2017 à 18h35



peche en barque barrage des fades en juillet 2016. Photo d'illustration © Francis CAMPAGNONI

Une pollution aux cyanobactéries vient d'être confirmée à la retenue des Fades, aux Ancizes-Comps (Puy-de-Dôme). Les communes concernées ont pris un arrêté appelant à la vigilance et à la prudence.

Lundi 9 octobre, le Syndicat Intercommunal de la Retenue des fades Besserve (S.I.R.B.) a signalé à l'ARS une anomalie sur la retenue des Fades pouvant correspondre à une prolifération de cyanobactéries (eau de couleur verte de manière diffuse), localisée du côté de la plage de Confolant à Miremont et à proximité de la plage de La Chazotte à Saint Jacques d'Ambur.

Un prélèvement a été réalisé le mardi 10 octobre sur le secteur de Confolant, site situé au centre des trois secteurs de fréquentation. Les analyses ont révélé la présence de cyanobactéries sur la plage de Confolant, le genre dominant étant les Microcystis.

Bien que le dénombrement ne soit pas particulièrement élevé, la floraison de microcystis se concentre à la surface de l'eau en raison des vents et des courants. Les microcystis sont des cyanobactéries capables de produire des toxines, appelées microcystines, qui sont impliquées dans de nombreux épisodes d'intoxication et sont capables en particulier d'altérer le foie.

C'est pourquoi les communes de Miremont, Les Ancizes et Saint Jacques d'Ambur ont publié un arrêté municipal précisant l'interdiction de consommer les poissons de la retenue des Fades et empêcher les animaux d'ingérer l'eau. Ces arrêtés demeureront en vigueur jusqu'à disparition des cyanobactéries.

Renseignements complémentaires auprès du SIRB du lundi au vendredi :
04.73.86.86.15 ou mail : sirb63@wanadoo.fr

- **Les Ancizes-Comps**
- **Environnement**