

**A vos papilles**  
Des pique-niques  
en bout de ligne  
PAGE VI

# Vos loisirs de l'été

# Val-de-Marne



**C'est gratuit**  
Mais si, on peut être zen  
à Paris !  
PAGE VII

**SECTEUR  
PAR SECTEUR**  
l'actualité de votre  
département



Créteil, hier. En attendant d'hypothétiques études ou décisions des autorités, les activités de l'île de loisirs et la pêche restent autorisés.



Créteil, dimanche. Le Collectif du Lac propose de mettre en place un arrachage régulier des bactéries et la mise sous surveillance du réservoir du Mont-Mesly.

## La bactérie toxique est de retour

De nouvelles cyanobactéries, dangereuses pour la santé, sont apparues dimanche. Les lanceurs d'alertes s'inquiètent, mais les instances ne prennent pas de décision.

### LAC DE CRÉTEIL

PAR AURORE ESCLAUZE

**L**es « algues bleues » sont de retour. Ces cyanobactéries, toxiques pour l'homme quand elles prolifèrent, ont été photographiées par le Collectif du Lac de Créteil dès dimanche.

La cyanobactérie n'est visible qu'en cas de grosse chaleur et d'absence de vent, ce qui rend sa détection difficile. Pourtant, elle n'est pas à prendre à la légère.

Les causes de sa présence ? « Sûrement le déversoir du Mont-Mesly, qui apporte des nutriments en trop grand nombre dans le lac », suppose Michel Noël, membre du collectif. Autre hypothèse, « le nourrissage excessif des oiseaux ». « Malgré les panneaux d'interdiction, les gens lancent du pain aux oiseaux, explique l'habitué du lac. Quand il n'est pas consommé, il se décompose. Cela

créé ensuite une réaction chimique qui peut provoquer la prolifération rapide des cyanobactéries. »

Ces bactéries ne sont pas forcément nocives à petite dose. Il faut donc faire des analyses de l'eau pour déterminer s'il y a danger. Un casse-tête pour les lanceurs d'alerte qui ne savent jamais à qui s'adresser, et parfois pour les collectivités elles-mêmes. « C'est la région Ile-de-France qui est propriétaire du lac et le Syndicat mixte d'études, d'aménagement et de gestion de l'île de loisirs qui est gestionnaire. Mais on ne sait pas clairement qui s'en charge », explique Michel Noël.

En septembre dernier, c'est le conseil départemental qui avait réalisé gracieusement les analyses, par mesure de protection environnementale. Problème, les résultats n'ont été connus qu'en... juillet. « Elles n'ont pas révélé d'anomalies graves pour l'instant. Mais les gestionnaires du site ont des obligations légales. Ils doivent surveiller les sites à risque », rappelle

Michel. Contactés, le Syndicat mixte et la région restent injoignables.

Pourtant, le Collectif du Lac sait que des solutions sont possibles pour limiter la prolifération de la bactérie. En tête, la mise en place d'un ouvrage de dépollution du lac, l'arrachage régulier des bactéries et la surveillance du réservoir du Mont-Mesly.

**« ELLES SONT LÀ TOUS LES ÉTÉS. LES POISSONS N'EN MEURENT PAS ET NOUS N'AVONS JAMAIS EU DE PROBLÈME DE SANTÉ »**  
JACQUES, PÊCHEUR

« Mais surtout, on propose l'utilisation du système de contrôle de développement des algues, ou système ACS. Il émet des ultrasons qui empêchent le développement des bactéries tout en étant respectueux de l'environnement. Ce serait la solution la plus viable », explique Michel.

Si des analyses étaient lancées à nouveau et qu'elles révélaient un taux

trop élevé de bactéries, la fermeture du lac ainsi que la cessation de toute activité aquatique comme la pêche pourraient être décidées.

Sur le lac, les pêcheurs ne sont cependant pas inquiets. « Ces longues traînées vertes sont là tous les étés. Les poissons n'en meurent pas et nous n'avons jamais eu de problème de santé » explique Jacques, la canne à pêche en main.

@LeParisien\_94

### La cyanobactérie, qu'est-ce que c'est ?

**SURNOMMÉE « ALGUE BLEUE »** malgré sa couleur verte, la cyanobactérie est formée par des particules microscopiques qui s'agglomèrent à la surface de l'eau. A petite dose, cette bactérie, vieille de plusieurs milliards d'années, est essentielle au développement de la vie en milieu aquatique.

Mais lorsqu'elle prolifère trop vite et en trop grand nombre, elle produit des cyanotoxines et devient un poison naturel. Son contact ou sa consommation par l'homme ou par les animaux sont dangereux. Chez l'homme, elle peut occasionner des problèmes intestinaux, des problèmes dermatologiques et pire, des problèmes neurologiques. **A.B.**

### VILLECRESNES

Inondations : les pompiers interviennent 53 fois P. II

### SAINT-MAUR

Le Lido, tout nouveau, tout beau P. II

### ALIMENTATION

Des fruits et légumes à prix (presque) coutant P. III

**P**  
Le Parisien