

Vannes

Cinq choses à savoir sur les algues vertes autour du golfe



LES CÔTES MORBIHANNaises VUES DU CIEL PAR LE CEVA, ICI AU-DESSUS DE L'ÎLE-AUX-MOINES. LA MARÉE BASSE LAISSE VOIR DES ALGUES VERTES. CES AMAS SE CRÉENT DANS DES CONDITIONS PARTICULIÈRES : PEU DE VENT ET DE PETITS COEFFICIENTS DE MARÉE, EMPÊCHANT LEUR DISPERSION. CEVA

Fanny Coconnier

Ce sont les algues les plus médiatisées mais elles font parfois l'objet de confusions. Voici quelques repères sur les algues vertes une nouvelle fois pointées du doigt par un rapport de la cour régionale des comptes, publié le 10 juillet.

1 Algues vertes, de quoi parle-t-on ?

Il existe deux types d'algues vertes : les ulves en lame, ressemblant à des feuilles de salade et les algues filamenteuses qui s'apparentent à du coton. Elles sont alimentées par l'azote et le phosphore, véhiculés par les rivières. « Les algues vertes, c'est un symptôme de l'eutrophisation (*), souligne Sylvain Ballu, chef de projet surveillance des marées vertes, au Ceva (centre d'étude et de valorisation des algues). Sur le secteur, on a des apports [de nutriments] extérieurs? au golfe, par les différents estuaires, avec la Loire et la Vilaine qui viennent lécher ce littoral. »

« Ces marées vertes ont des conséquences importantes en termes de sécurité, de santé, de coûts et d'image. Cette prolifération a également un impact sur les écosystèmes », indique le **rapport de la chambre régionale des comptes (CRC), publié le 10 juillet**.

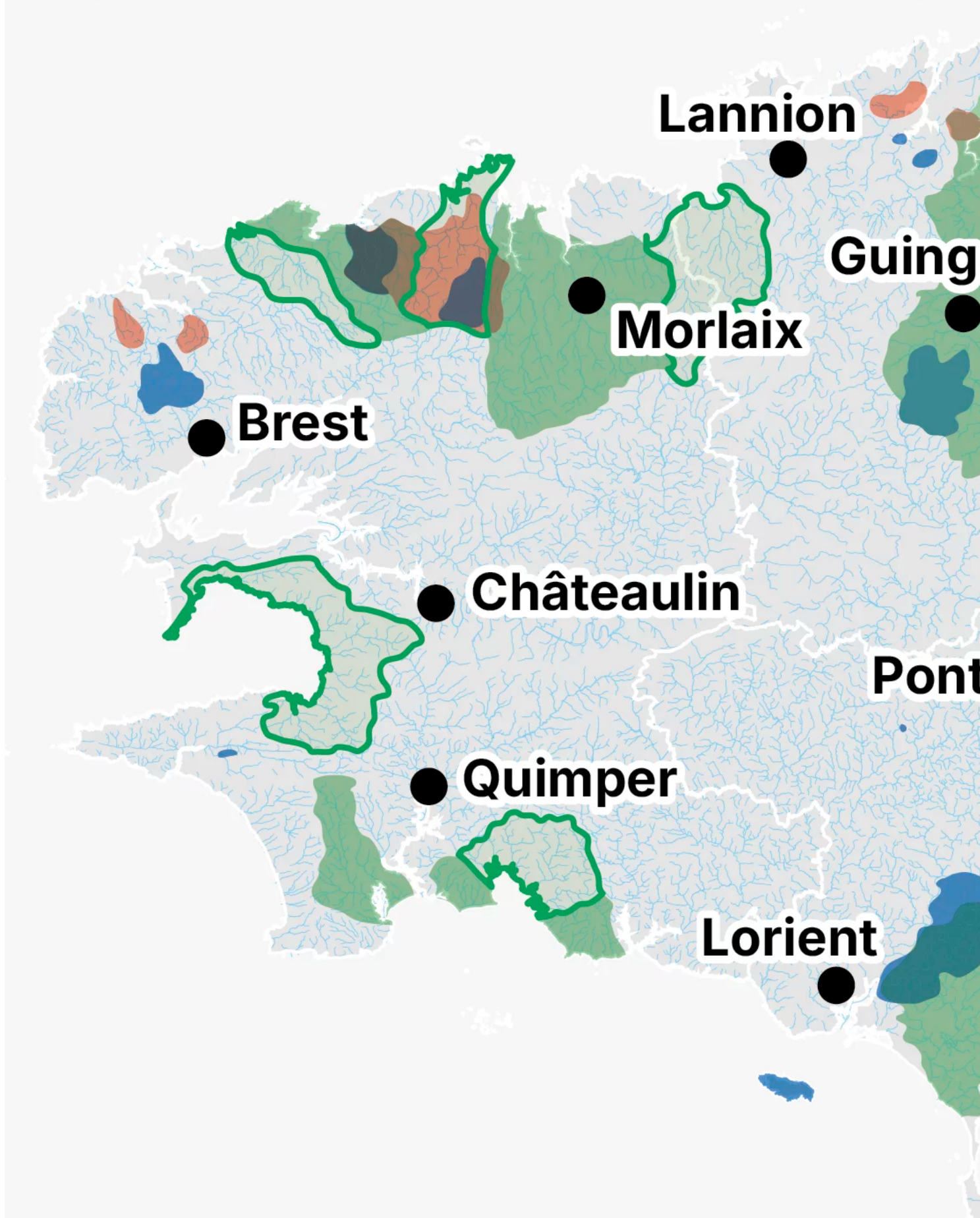
2 Sont-elles en augmentation ?

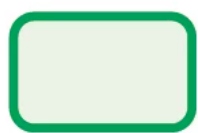
Ce rapport pointe l'augmentation des volumes sur les vasières entre 2008 et 2024 et notamment dans le golfe du Morbihan. La CRC indique qu'en 2024, 84 % des surfaces d'échouages se situaient sur des vasières. « Ça fait des années qu'on a des problématiques sur le golfe », indique Sylvain Ballu. « Il y a vingt ans, il y en avait déjà ici », complète Clément Daniel, ingénieur au Ceva. Parmi les endroits qui ont connu des algues vertes en densité, les scientifiques du Ceva citent le sud-est du golfe : Saint-Colombier et Truscat, à Sarzeau, Lasné, à Saint-Armel. Ces sites reçoivent des échouages qui se forment au gré des vents et des courants.

3 Quelle densité cette année ?

« On n'a pas une situation extrêmement tendue par rapport à ce qu'on voyait depuis quelques années, dès avril-mai », indique Sylvain Ballu. Le phénomène est très dépendant des conditions météo. Leur formation s'effectue au printemps : « En avril, les cours d'eau sont très forts, l'hiver a apporté beaucoup d'eau douce sur tout le littoral. Donc là, les algues ont à manger. Progressivement, on a des températures et la lumière qui deviennent favorables, et là, c'est le cocktail explosif », décrit Sylvain Ballu. Cet été, l'absence de pluie a joué en leur défaveur : « Elles sont en train de mourir », constatait Clément Daniel, le 17 juillet.

Algues vertes : les zones à enjeu





Bassins versants avec d'import
marées vertes sur les plages



Bassins versants des vasières c
par des échouages d'algues ve



Zones de captages avec une
concentration en nitrates ≥ 50 l



Masses d'eau superficielles ave
concentration en nitrates ≥ 50 l

4 Sont-elles dangereuses ?

Coupons court aux idées reçues. « Les algues vertes en elles-mêmes ne sont pas dangereuses, tient à préciser Sylvain Ballu. Ce qui peut l'être, c'est leur putréfaction ». Un mécanisme qui se produit en cas d'amas importants, avec des couches supérieures qui sèchent, empêchant l'air d'entrer dans le tas d'algues et produisant une fermentation.

Les effets ? « Les coquillages, les fousseurs, se retrouvent sans oxygène, ce qui produit une crise du milieu », explicite Sylvain Ballu. Pour les hommes ? L'odeur d'œuf pourri que dégagent ces amas constitue un signal pour ne pas s'approcher de l'hydrogène sulfuré qu'ils contiennent : « Le danger serait d'avoir quelqu'un qui irait dans cet amas », précise le chef de projet surveillance des marées vertes. Si leur odeur et leur couleur n'incitent guère à s'y frotter, l'accident reste possible.

5 Peuvent-elles être valorisées ?

« Elles sont pleines de qualités nutritionnelles, signale Delphine Audo, ramasseuse d'algues à Saint-Pierre-Quiberon. On peut les comparer aux épinards ». Pour d'autres usages que la cuisine, leur valorisation reste peu aisée. « Les algues vertes sont assez peu attractives parce qu'elles posent plusieurs difficultés, décrypte Sylvain Ballu. On a d'un coup de grosses quantités, puis pendant six à neuf mois, plus rien ». Par ailleurs, soulève le scientifique, « si on valorise des algues vertes, on va vouloir les garder. »

** Eutrophisation : apport excessif d'éléments nutritifs dans les eaux entraînant une prolifération végétale, un appauvrissement en oxygène et un déséquilibre de l'écosystème.*

