



Creseb

Centre de Ressources et d'Expertise Scientifique
sur l'Eau de Bretagne

22 juin 2017 à Saint-Brieuc (22)

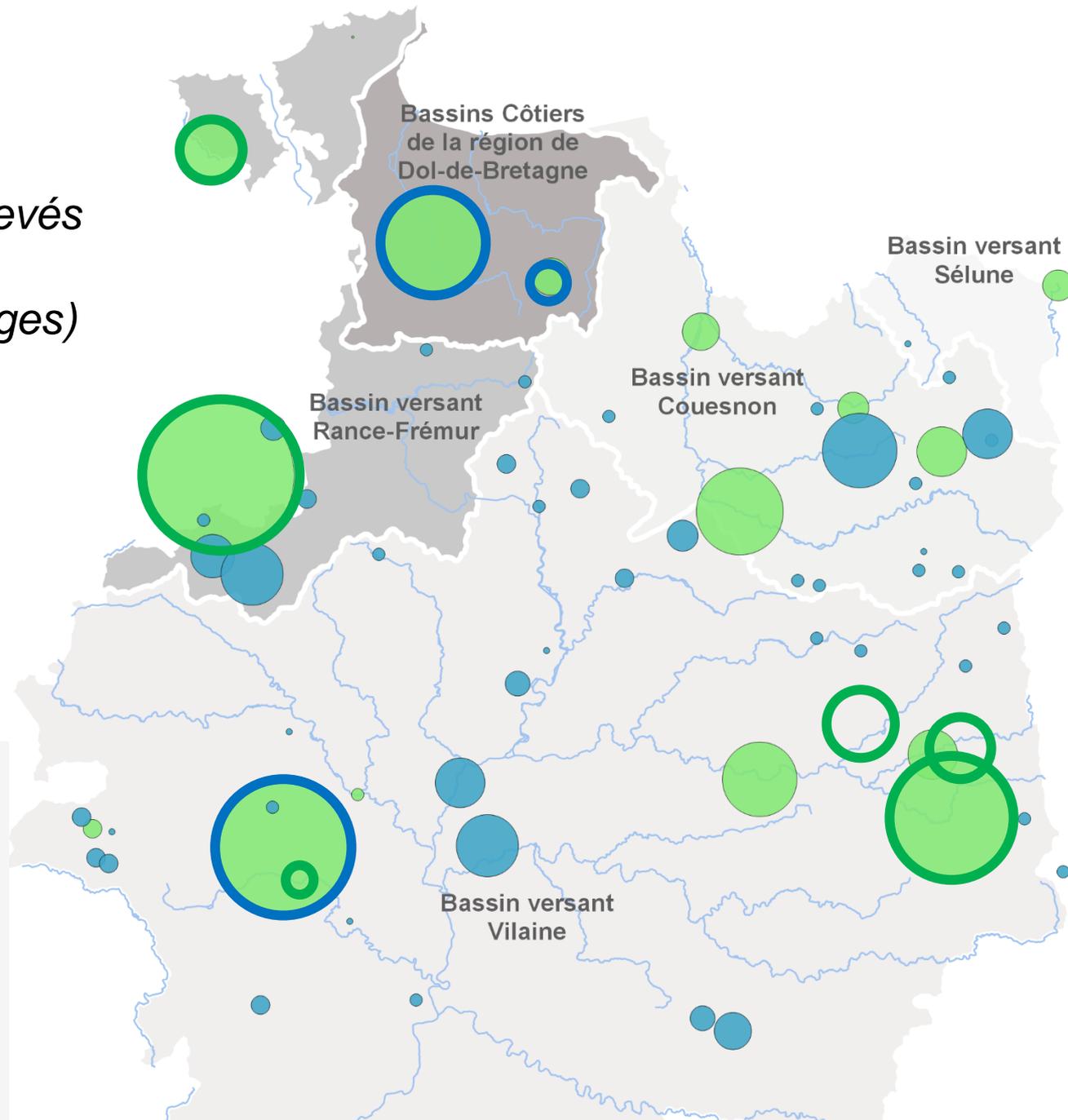
Journée thématique « Proliférations de cyanobactéries dans les eaux douces en Bretagne »



Eau potable et cyanobactéries dans le 35 Creseb

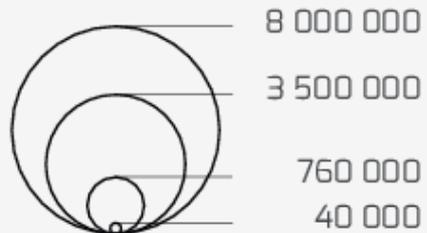
Une ressource vulnérable:

1. 70% des volumes prélevés d'origine superficielle (essentiellement barrages)
2. 35 % des volumes prélevés concernés régulièrement par des proliférations



Légende :

Volume prélevé sur la ressource en 2015 (m³/an)



-  Barrage
-  Barrage sujet à proliférations de cyanobactéries
-  Captage en eau superficielle
-  Captage en eau souterraine

Conséquences sur la production d'eau

1. Stratégies de gestion de la ressource adaptées

1. *Non sollicitation des ressources à certaines périodes*
 - *Conséquences sur la capacité de production*
 - *Proliférations souvent en période défavorable*
2. *Modification du site de prélèvement*
 - *Impact sur la qualité des eaux pompées*
3. *Modification de la gestion hydraulique des barrages*
 - *parfois contradictoire avec la gestion quantitative des retenues*
4. *Mesures curatives*
 - *Traitement dans les retenues (non utilisé aujourd'hui dans le 35)*

Conséquences sur la production d'eau:

1. Stratégies de gestion de la ressource adaptées

2. Autres conséquences:

- 1. Suivi analytique renforcé sur les ressources*
- 2. Prise en compte dans la conception des usines*
- 3. Conséquences sur le traitement (réactifs), voire le goût*

3. Norme eau potable sur la microcystine: pas de dépassement récemment

Quels sont vos besoins de connaissances? Creseb

1. *Comment anticiper le risque de prolifération sur une ressource (prévision) ?*
 1. *Identifier les années « à risque »*
 2. *Prévisions « à court terme »*

2. *Quelle(s) gestion(s) optimale(s) des plans d'eau - hydraulique et des sédiments- pour concilier quantité et risque cyanobactéries?*

3. *Quelle incidence des changements climatiques sur les risques de prolifération?*
 1. *Hausses de température / baisse des débits*
 2. *Interactions qualité physico-chimique / température*