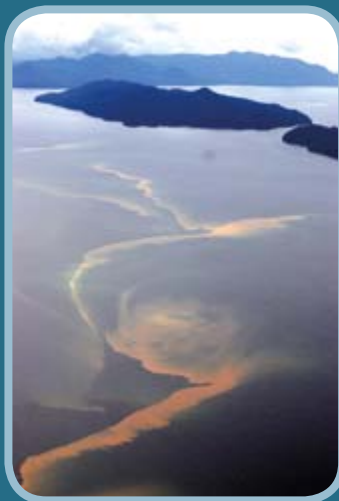


Les microalgues toxiques sous contrôle ?

La prolifération excessive d'une algue microscopique peut changer la couleur de la mer.

Certaines de ces microalgues produisent des toxines qui s'accumulent le long de la chaîne alimentaire, en particulier dans les moules ou les huîtres.



Tu t'es fait déjà dépister toi ?

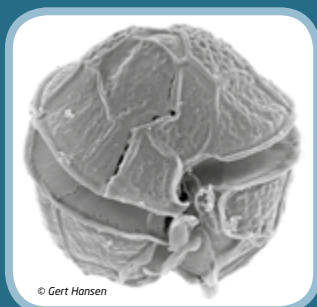
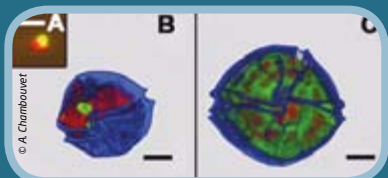
Ben oui !
Dès que je passe à la casserole !

Heureusement, ces microalgues ne sont pas démunies de **pathogènes**. Virus, bactéries et parasites s'activent pendant leur prolifération et peuvent contrarier le développement de ces microalgues.

Pourquoi ce phénomène s'intensifie-t-il ?

Ces microalgues voyagent clandestinement dans les ballasts des bateaux, voire même dans l'intestin des huîtres.

De plus, le réchauffement climatique modifie leur distribution géographique.



Parasites (en vert) se développant dans une microalgue toxique

Les efflorescences des microalgues toxiques sont étudiées par des réseaux de surveillance et dans le cadre des projets scientifiques.

Le projet ANR « Paralex » labellisé par le Pôle de compétitivité Mer Bretagne étudie l'ensemble de ces pathogènes afin de comprendre leur participation dans le contrôle effectif des efflorescences de microalgues.