

RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

67769

SAINT-PAUL - RESEAU FILAOS HERMITAGE

UGE : SAINT-PAUL

**Point de surveillance du prélèvement
: HERMITAGE**

Prélevé le : 07/08/2026

**Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR
L'ARRETE PREFECTORAL**

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : A2

RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

Aspect (qualitatif) : 0 sans objet

Chlore libre : 0.23 mg(Cl2)/L

Chlore total : 0.26 mg(Cl2)/L

Coloration (qualitatif) : 0 Sans objet

Odeur (qualitatif) : 0 Sans objet

Saveur : 0 (0 = normale ; 1 = anormale ; 2 = non-mesurée)

Température de l'eau spécifique DOM : 24.8 °C

Température de mesure du pH : 24.8 °C

Turbidité néphélométrique NFU : <0.20

pH : 7.8 unité pH

Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur. Cependant certains paramètres ne respectent pas les références de qualité. Par ailleurs, l'évolution des teneurs en nitrates est sous surveillance sur ce point de prélèvement.

POUR LE DIRECTEUR GÉNÉRAL PAR DÉLÉGATION

La Responsable du Service SE



Ingénieure Sanitaire
Hélène THEBAULT

SYNTHÈSE DES ANOMALIES

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Seuil de gestion	Observations
Nitrates (en NO3)	27 mg/L	< 50	-	< 25	Valeur hors seuil

Limite de qualité : limite impérative fixée par la réglementation nationale pour les paramètres microbiologiques et chimiques susceptibles de produire des effets immédiats ou à plus long terme sur la santé des consommateurs.

Référence de qualité : valeur indicative fixée par la réglementation nationale qui reflète le bon fonctionnement des installations de traitement et de distribution d'eau potable. Le non-respect de cette valeur doit alerter l'exploitant mais n'a pas d'incidence directe sur la santé des consommateurs.

Seuil de gestion : valeur indicative fixée localement mettant en évidence une dégradation environnementale ou une dérive sur un système de production d'eau potable, sans incidence directe sur la santé des consommateurs.

RÉSULTATS D'ANALYSES EN LABORATOIRE

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Observations
Ammonium (en NH ₄)	<0.05 mg/L	-	< 0.1	
Aspect	0	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1 UFC/mL	-	-	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	0.23 mg/l	-	-	
Chlore total	0.26 mg/l	-	-	
Chlorures	50 mg/L	-	< 250	
Coloration	<10 mg(Pt) /L	-	< 15	
Conductivité à 25°C	403 µS/cm	-	200 < x < 1100	
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques /100 ml -MS	<1 n/(100 mL)	< 1	-	
Escherichia coli / 100ml - MF	<1 n/(100 mL)	< 1	-	
Nitrates (en NO ₃)	27 mg/L	< 50	-	Valeur hors seuil
Nitrates /50 + Nitrites /3	0.548 mg/L	< 1	-	
Nitrites (en NO ₂)	<0.05 mg/L	< 0.5	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.8 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Sulfates	14 mg/L	-	< 250	
Température de l'eau	24.8 °C	-	-	
Température de mesure du pH	24.8 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Titre alcalimétrique complet	9.5 °f	-	-	
Titre hydrotimétrique	11 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique NFU	<0.20 NFU	-	< 2	