

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

**68217**

### PETITE-ILE - RESEAU ANTENNES HIRONDELLES

**UGE :** PETITE ILE (AFFERMAGE)

**Point de surveillance du prélèvement :** RESEAU  
ANTENNES HIRONDELLES

**Prélevé le :** 28/04/2026

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

**Type d'eau :** EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

**Laboratoire prestataire :** Microlab

**Type d'analyse :** A2FE

### RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

**Aspect (qualitatif) :** 0 sans objet

**Chlore libre :** 0.5 mg(Cl<sub>2</sub>)/L

**Chlore total :** 0.62 mg(Cl<sub>2</sub>)/L

**Coloration (qualitatif) :** 0 Sans objet

**Odeur (qualitatif) :** 0 Sans objet

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

**Température de l'eau spécifique DOM :** 21.8 °C

**Température de mesure du pH :** 21.8 °C

**Turbidité néphélométrique NFU :** <0.20

**pH :** 7.7 unité pH

### Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur. Cependant certains paramètres ne respectent pas les références de qualité.

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
<b>PAS D'ANOMALIES</b>					

**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 <sub>4</sub> )	<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	-	-	
Bact. et spores sulfito-réductrices	<1 n/(100mL)	-	< 1	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	0.5 mg/l	-	-	
Chlore total	0.62 mg/l	-	-	
Chlorures	6.6 mg/L	-	< 250	
Coloration	<10 mg(Pt) /L	-	< 15	
Conductivité à 25°C	<b>91 µS/cm</b>	-	200 < x < 1100	<b>Valeur hors référence</b>
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques /100 ml -MS	<1 n/(100 mL)	< 1	-	
Escherichia coli / 100ml - MF	<1 n/(100 mL)	< 1	-	
FER TOTAL	<50 µg/L	-	< 200	
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	1 mg/L	< 50	-	
Nitrates /50 + Nitrites /3	0.02 mg/L	< 1	-	
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0.05 mg/L	< 0.5	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.7 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	2	-	-	
Sulfates	0.97 mg/L	-	< 250	
Température de l'eau	21.8 °C	-	-	
Température de mesure du pH	21.8 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Titre alcalimétrique complet	3.7 °f	-	-	
Titre hydrotimétrique	3.3 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique NFU	<0.20 NFU	-	< 2	