

RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

67913

ENTRE-DEUX - RESERVOIR ARGAMASSE-E

UGE : ENTRE-DEUX

Point de surveillance du prélèvement
: RÉSERVOIR ARGAMASSE

Prélevé le : 10/08/2026

Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR
L'ARRETE PREFECTORAL

Type d'eau : EAU D'ALIMENTATION SORTIE
PRODUCTION

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : A2F

RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

Aspect (qualitatif) : 0 sans objet

Chlore libre : 0.27 mg(Cl₂)/L

Chlore total : 0.37 mg(Cl₂)/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 : 17 °C

Température de mesure du pH : 17 °C

Turbidité néphélométrique NFU : <0.20

pH : 7.9 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
PAS D'ANOMALIES					

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	-	-	
Bact. et spores sulfito-réductrices	<1 n/(100mL)	-	< 1	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	0.27 mg/l	-	-	
Chlore total	0.37 mg/l	-	-	
Chlorures	3.2 mg/L	-	< 250	
Coloration	<10 mg(Pt) /L	-	< 15	
Conductivité à 25°C	159 µS/cm	-	200 < x < 1100	Valeur hors référence
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)	2.8 mg/L	< 50	-	
Nitrates /50 + Nitrites /3	0.056 mg/L	< 1	-	
Nitrites (en NO ₂)	<0.05 mg/L	< 0.1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.9 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	2	-	-	
Sulfates	1.1 mg/L	-	< 250	
Température de l'eau	17 °C	-	-	
Température de mesure du pH	17 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Titre alcalimétrique complet	8.1 °f	-	-	
Titre hydrotimétrique	7.9 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique NFU	<0.20 NFU	< 1	< 0.5	