

RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

50200

SAINT-PAUL - RESEAU FILAOS HERMITAGE

UGE : SAINT-PAUL

Point de surveillance du prélèvement
: HERMITAGE

Prélevé le : 13/12/2024

Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR
L'ARRETE PREFECTORAL

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : D1FA

RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

Chlore libre : 0.29 mg/l

Chlore total : 0.39 mg/l

Couleur : 0 (0 = normale)

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

PH : 7.6 unité pH

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

Température de l'eau : 25.3 °C

Température de mesure du pH : 25.3 °C

Turbidité néphélométrique : <0.20

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)	29 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
Aluminium total µg/l	<30 µg/L	-	< 200	
Ammonium (en NH4)	<0.020 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	0.29 mg/l	-	-	
Chlore total	0.39 mg/l	-	-	
Coloration après filtration simple	<10 mg(Pt)/L	-	< 15	
Conductivité à 25°C	440 µS/cm	-	200 < x < 1100	
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Nitrates (en NO3)	29 mg/L	< 50	-	Valeur hors seuil
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.6 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Température de l'eau	25.3 °C	-	-	
Température de mesure du pH	25.3 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique	<0.20 NFU	-	< 2	