

RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

59704

SAINT-LEU - RESEAU LA CHALOUPÉ

UGE : SAINT-LEU

Point de surveillance du prélèvement : LA
CHALOUPÉ PETITE RAVINE

Prélevé le : 17/03/2025

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 : 0.41 mg/l

Chlore total : 0.58 mg/l

Couleur : 0 (0 = normale)

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

PH : 7.7 unité pH

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

Température de l'eau : 24.9 °C

Température de mesure du pH : 24.9 °C

Turbidité néphélométrique : 0.3 NFU

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
Aluminium total µg/l	<30 µg/L	-	< 200	
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	0.41 mg/l	-	-	
Chlore total	0.58 mg/l	-	-	
Coloration après filtration simple	<10 mg(Pt)/L	-	< 15	
Conductivité à 25°C	167 µS/cm	-	200 < x < 1100	Valeur hors référence
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.7 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	2	-	-	
Température de l'eau	24.9 °C	-	-	
Température de mesure du pH	24.9 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique	0.3 NFU	-	< 2	