

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

**68461**

### SAINT-LOUIS - STATION DU GOL 2000 M3

**UGE :** SAINT-LOUIS

**Point de surveillance du prélèvement :** STATION  
DU GOL 2000 M3

**Prélevé le :** 12/06/2026

**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 :** 0.66 mg(Cl<sub>2</sub>)/L

**Chlore total :** 0.76 mg(Cl<sub>2</sub>)/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 :** 20.9 °C

**Température de mesure du pH :** 20.9 °C

**Turbidité néphélobimétrique NFU :** 0.9 NFU

**pH :** 8.1 unité pH

## Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité  
en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés.

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	18 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	19 UFC/mL	-	-	
Bact. et spores sulfito-réductrices	<1 n/(100mL)	-	< 1	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	0.66 mg/l	-	-	
Chlore total	0.76 mg/l	-	-	
Chlorures	47 mg/L	-	< 250	
Coloration	<10 mg(Pt) /L	-	< 15	
Conductivité à 25°C	366 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 <sub>3</sub> )	6.9 mg/L	< 50	-	
Nitrates /50 + Nitrites /3	0.138 mg/L	< 1	-	
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0.05 mg/L	< 0.1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	8.1 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Sulfates	26 mg/L	-	< 250	
Température de l'eau	20.9 °C	-	-	
Température de mesure du pH	20.9 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Titre alcalimétrique complet	9.3 °f	-	-	
Titre hydrotimétrique	11 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique NFU	0.9 NFU	-	< 2	