

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

**62584**

### SAINT-ANDRE - STATION RAVINE CREUSE

**UGE :** SAINT-ANDRE

**Point de surveillance du prélèvement :** STATION  
RAVINE CREUSE

**Prélevé le :** 18/02/2025

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

**Type d'eau :** EAU D'ALIMENTATION SORTIE  
PRODUCTION

**Laboratoire prestataire :** Microlab

**Type d'analyse :** B2TUR

### RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

**Chlore libre :** 0.54 mg/l

**Chlore total :** 0.57 mg/l

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

**PH :** 7.4 unité pH

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

**Température de l'eau :** 23.6 °C

**Température de mesure du pH :** 23.6 °C

**Turbidité néphélométrique :** <0.20

### Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés. L'évolution des teneurs en pesticides 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
<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
Aspect	0	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1 UFC/mL	-	-	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	0.54 mg/l	-	-	
Chlore total	0.57 mg/l	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.4 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Température de l'eau	23.6 °C	-	-	
Température de mesure du pH	23.6 °C	-	-	
Turbidité néphélométrique	<0.20 NFU	-	< 2	