

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

16655

### POSSESSION (LA) - STATION FOUGERES

UGE : POSSESSION (LA)

Point de surveillance du prélèvement  
: RESERVOIR FOUGERES / GRAND-COIN

Prélevé le : 16/11/2020

Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR  
L'ARRETE PREFECTORAL

Type d'eau : EAU D'ALIMENTATION SORTIE  
PRODUCTION

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : D1FP

### RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

Chlore libre : 0.34 mg/l

Chlore total : 0.43 mg/l

Couleur : 0 (0 = normale)

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

PH : 7.2 unité pH

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

Température de l'eau : 19.7 °C

Température de mesure du pH : 19.6 °C

Turbidité néphélométrique : 0.3 NFU

### Conclusion sanitaire :

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

POUR LA DIRECTRICE GÉNÉRALE PAR DÉLÉGATION

Le Directeur de la Veille et Sécurité Sanitaire  
Santé et Milieux de Vie  
Coopération internationale  
Conseiller Sanitaire de Zone  
Docteur Françoise CHIEZE

### 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> )	<0.020 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	0.34 mg/l	-	-	
Chlore total	0.43 mg/l	-	-	
Conductivité à 25°C	283 µS/cm	-	200 < x < 1100	
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	8.6 mg/L	< 50	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.2 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Température de l'eau	19.7 °C	-	-	
Température de mesure du pH	19.6 °C	-	-	
Turbidité néphélométrique	0.3 NFU	< 1	< 0.5	