

RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

9267

SAINT-PAUL - STATION DES FILAOS

UGE : SAINT-PAUL

Point de surveillance du prélèvement : STATION
DES FILAOS

Prélevé le : 25/11/2020

Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR
L'ARRETE PREFECTORAL

Type d'eau : EAU D'ALIMENTATION SORTIE
PRODUCTION

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : P1

RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

Chlore libre : 0.1 mg/l

Chlore total : 0.23 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 : 23.7 °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. Cependant certains paramètres ne respectent pas les références de qualité.

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
Nitrates (en NO3)	32 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
Ammonium (en NH ₄)	<0.020 mg/L	-	< 0.1	
Aspect	0	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	2 UFC/mL	-	-	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Carbone organique total	0.82 mg(C)/L	-	< 2	
Chlore libre	0.1 mg/l	-	-	
Chlore total	0.23 mg/l	-	-	
Chlorures	63 mg/L	-	< 250	
Conductivité à 25°C	439 µS/cm	-	200 < x < 1100	
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Nitrates (en NO ₃)	32 mg/L	< 50	-	Valeur hors seuil
Nitrates/50 + Nitrites/3	0.645 mg/L	< 1	-	
Nitrites (en NO ₂)	<0.05 mg/L	< 0.1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.6 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Sulfates	14 mg/L	-	< 250	
Température de l'eau	23.7 °C	-	-	
Température de mesure du pH	23.6 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Titre alcalimétrique complet	8.2 °f	-	-	
Titre hydrotimétrique	11.1 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique	<0.20 NFU	-	< 2	