

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

**23581**

### SAINT-PAUL - STATION BOUILLON

**UGE :** SAINT-PAUL

**Point de surveillance du prélèvement :** STATION BOUILLON

**Prélevé le :** 07/01/2021

**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 :** 0.46 mg/l

**Chlore total :** 0.55 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 :** 21.9 °C

**Température de mesure du pH :** 22 °C

**Turbidité néphélométrique :** <0.20

## 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	-	-	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Carbone organique total	1.31 mg(C)/L	-	< 2	
Chlore libre	0.46 mg/l	-	-	
Chlore total	0.55 mg/l	-	-	
Chlorures	32 mg/L	-	< 250	
Conductivité à 25°C	214 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> )	6.8 mg/L	< 50	-	
Nitrates/50 + Nitrites/3	0.135 mg/L	< 1	-	
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0.05 mg/L	< 0.1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.6 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Sulfates	5 mg/L	-	< 250	
Température de l'eau	21.9 °C	-	-	
Température de mesure du pH	22 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Titre alcalimétrique complet	5.4 °f	-	-	
Titre hydrotimétrique	6.7 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique	<0.20 NFU	-	< 2	