

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

**23732**

### SAINT-PAUL - STATION DES FILAOS

**UGE :** SAINT-PAUL

**Point de surveillance du prélèvement :** STATION DES FILAOS

**Prélevé le :** 16/09/2021

**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 :** 0.15 mg/l

**Chlore total :** 0.19 mg/l

**Couleur :** 0 (0 = normale)

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

**PH :** 7.7 unité pH

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

**Température de l'eau :** 22.4 °C

**Température de mesure du pH :** 22.4 °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

La Responsable du Service SE



Ingénieure Sanitaire  
**Hélène THEBAULT**

## SYNTHÈSE DES ANOMALIES

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Seuil de gestion	Observations
Nitrates (en NO3)	<b>32 mg/L</b>	< 50	-	< 25	<b>Valeur hors seuil</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	19 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	3 UFC/mL	-	-	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Carbone organique total	1.11 mg(C)/L	-	< 2	
Chlore libre	0.15 mg/l	-	-	
Chlore total	0.19 mg/l	-	-	
Chlorures	63 mg/L	-	< 250	
Conductivité à 25°C	449 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> )	<b>32 mg/L</b>	< 50	-	<b>Valeur hors seuil</b>
Nitrates/50 + Nitrites/3	0.646 mg/L	< 1	-	
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0.05 mg/L	< 0.1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.7 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	2	-	-	
Sulfates	18 mg/L	-	< 250	
Température de l'eau	22.4 °C	-	-	
Température de mesure du pH	22.4 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Titre alcalimétrique complet	9.8 °f	-	-	
Titre hydrotimétrique	11.9 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique	<0.20 NFU	-	< 2	