

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

**56127**

### PETITE-ILE - RESEAU HIRONDELLES-CHARRIER

**UGE :** PETITE ILE (AFFERMAGE)

**Point de surveillance du prélèvement :** RESEAU  
HIRONDELLES CHARRIER

**Prélevé le :** 20/01/2024

**Motif :** CONTRÔLE TENDANCE DEFAVORABLE  
(S3)

**Type d'eau :** EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

**Laboratoire prestataire :** Microlab

**Type d'analyse :** B2TUR

## RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

**Chlore libre :** <0.05

**Chlore total :** 0.05 mg/l

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

**PH :** 8.9 unité pH

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

**Température de l'eau :** 25.1 °C

**Température de mesure du pH :** 25.7 °C

**Turbidité néphélobimétrique :** 1.2 NFU

## Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur. Cependant les teneurs en chlore sont non satisfaisantes.

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
Chlore libre	<0.05 mg/l	-	-	0.04 < x < 0.99	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
Aspect	0	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	180 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	180 UFC/mL	-	-	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	<0.05 mg/l	-	-	
Chlore total	0.05 mg/l	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	8.9 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	2	-	-	
Température de l'eau	25.1 °C	-	-	
Température de mesure du pH	25.7 °C	-	-	
Turbidité néphélométrique	1.2 NFU	-	< 2	