

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

50777

### PETITE-ILE - USINE CHARRIER

**UGE :** PETITE ILE (AFFERMAGE)

**Point de surveillance du prélèvement :** STATION  
RESERVOIR CHARRIER

**Prélevé le :** 16/02/2024

**Motif :** CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR  
L'ARRETE PREFECTORAL

**Type d'eau :** EAU D'ALIMENTATION SORTIE  
PRODUCTION

**Laboratoire prestataire :** Microlab

**Type d'analyse :** P1F

### RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

**Chlore libre :** 0.25 mg/l

**Chlore total :** 0.35 mg/l

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

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

**PH :** 7.8 unité pH

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

**Température de l'eau :** 20.2 °C

**Température de mesure du pH :** 20.6 °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 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
PAS D'ANOMALIES					

**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	7 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	4 UFC/mL	-	-	
Bact. et spores sulfito-réductrices	<1 n/(100mL)	-	< 1	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Carbone organique total	1.42 mg(C)/L	-	< 2	
Chlore libre	0.25 mg/l	-	-	
Chlore total	0.35 mg/l	-	-	
Chlorures	<2.0 mg/L	-	< 250	
Coloration après filtration simple	<10 mg(Pt)/L	-	< 15	
Conductivité à 25°C	<b>65 µS/cm</b>	-	200 < x < 1100	<b>Valeur hors référence</b>
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	0.62 mg/L	< 50	-	
Nitrates/50 + Nitrites/3	0.012 mg/L	< 1	-	
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0.05 mg/L	< 0.1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.8 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Sulfates	0.6 mg/L	-	< 250	
Température de l'eau	20.2 °C	-	-	
Température de mesure du pH	20.6 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Titre alcalimétrique complet	5.9 °f	-	-	
Titre hydrotimétrique	2.4 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique	<0.20 NFU	< 1	< 0.5	