

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

**50787**

### PETITE-ILE - RESEAU RAVINE DU PONT

**UGE** : PETITE ILE (AFFERMAGE)

**Point de surveillance du prélèvement** : RAVINE  
DU PONT

**Prélevé le** : 19/07/2024

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

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

**Laboratoire prestataire** : Microlab

**Type d'analyse** : D1FE

## RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

**Chlore libre** : 0.53 mg/l

**Chlore total** : 0.61 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** : 19.2 °C

**Température de mesure du pH** : 19.2 °C

**Turbidité néphélométrique** : 0.21 NFU

## 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
<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	4 UFC/mL	-	-	
Bact. et spores sulfito-réductrices	<1 n/(100mL)	-	< 1	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	0.53 mg/l	-	-	
Chlore total	0.61 mg/l	-	-	
Coloration après filtration simple	<10 mg(Pt)/L	-	< 15	
Conductivité à 25°C	<b>112 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	-	
FER TOTAL	<50 µg/L	-	< 200	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.8 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Température de l'eau	19.2 °C	-	-	
Température de mesure du pH	19.2 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique	0.21 NFU	-	< 2	