

RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

62950

PETITE-ILE - USINE PETITE ILE

UGE : PETITE ILE (AFFERMAGE)

Point de surveillance du prélèvement : USINE
PETITE ILE

Prélevé le : 09/09/2025

Motif : ETUDE

Type d'eau : EAU D'ALIMENTATION SORTIE
PRODUCTION

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : B2TUR

RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

Chlore libre : 0.85 mg/l

Chlore total : 0.95 mg/l

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

PH : 7.3 unité pH

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

Température de l'eau : 18.7 °C

Température de mesure du pH : 18.7 °C

Turbidité néphélométrique : <0.20

Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité
en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés.

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
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	
Chlore libre	0.85 mg/l	-	-	
Chlore total	0.95 mg/l	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.3 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	2	-	-	
Température de l'eau	18.7 °C	-	-	
Température de mesure du pH	18.7 °C	-	-	
Turbidité néphélométrique	<0.20 NFU	< 1	< 0.5	