

QUALITE DES EAUX DE CONSOMMATION HUMAINE

Contrôle sanitaire réalisé dans le cadre des articles du Code de la santé publique et du décret n°2007-49 du 11 janvier 2007 relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

Unité de gestion : AEP CCVBA (SAUR)

Exploitant : STE D'AMENAGEMENT URBAIN ET RURAL

Prélèvement et mesures de terrain du 03/01/2025 à 09h34 pour l'ARS et par le laboratoire :
LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL)

Nom et type d'installation : **FONTVIEILLE (UNITE DE DISTRIBUTION)**

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance :

MAIRIE - FONTVIEILLE (ROBINET SANITAIRE)

Motif de prélèvement : Contrôle Sanitaire

Type d'analyse : D1

Code point de surveillance : 0000000448 Code installation : 000420 Numéro de prélèvement : 01300273235

Conclusion sanitaire :

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

Date d'édition : mardi 07 janvier 2025

Pour le Préfet des Bouches-du-Rhône
et par délégation
L'ingénieure responsable d'unité

Camille GIROUIN



Affichage obligatoire du présent document dans les deux jours ouvrés suivant la date de réception et conformément à l'article D1321-104 du Code de la Santé Publique.

| Mesures de terrain | Résultats | Unité | Références de qualité | | Limites de qualités | |
|--|-----------|------------------------|-----------------------|------|---------------------|------|
| | | | Mini | Maxi | Mini | Maxi |
| CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL | | | | | | |
| Température de l'eau | 10,4 | °C | | 25 | | |
| EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE | | | | | | |
| pH | 7,3 | unité pH | 6,5 | 9,0 | | |
| MINERALISATION | | | | | | |
| Conductivité à 25°C | 548 | µS/cm | 200 | 1100 | | |
| RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION | | | | | | |
| Chlore libre | 0,31 | mg(Cl ₂)/L | | | | |
| Chlore total | 0,32 | mg(Cl ₂)/L | | | | |

| Analyse laboratoire | Résultats | Unité | Mini | Maxi | Mini | Maxi |
|---|-----------|------------|------|------|------|------|
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | | | | | | |
| Aspect (qualitatif) | 0 | SANS OBJET | | | | |
| Couleur (qualitatif) | 0 | SANS OBJET | | | | |
| Odeur (qualitatif) | 0 | SANS OBJET | | | | |
| Saveur (qualitatif) | 0 | SANS OBJET | | | | |
| Turbidité néphélométrique NFU | 0,13 | NFU | | 2,0 | | |
| PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES | | | | | | |
| Ammonium (en NH ₄) | <0,05 | mg/L | | 0,1 | | |
| PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES | | | | | | |
| Bact. aér. revivifiables à 22°-68h | <1 | n/mL | | | | |
| Bact. aér. revivifiables à 36°-44h | <1 | n/mL | | | | |
| Bactéries coliformes /100ml-MS | <1 | n/(100mL) | | 0 | | |
| Entérocoques /100ml-MS | <1 | n/(100mL) | | | | 0 |
| Escherichia coli /100ml - MF | <1 | n/(100mL) | | | | 0 |