

Contrôle sanitaire des  
EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Edité le 25 octobre 2019

MAIRIE DE TOURRETTES  
HOTEL DE VILLE  
83440 TOURRETTES

J'ai l'honneur de porter à votre connaissance les résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre suivant :  
CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRETE PREFECTORAL

**COMMUNE DE TOURRETTES**

Type	Code	Nom	
Prélèvement	00246036		Prélevé le : jeudi 03 octobre 2019 à 11h22
Unité de gestion	0052	COMMUNE DE TOURRETTES	par : BORGETTO YANNICK
Installation	UDI 000296	ADDUCTION DE TOURRETTES	Type visite : D1
Point de surveillance	S 0000000429	ECOLE DU COULET	
Localisation exacte		ROBINET tisanderie	
Commune		TOURRETTES	

**Mesures de terrain**

	Résultats	Limites de qualité		Références de qualité		
		inférieure	supérieure	inférieure	supérieure	
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>						
Température de l'eau	20,4 °C				25,00	
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,8 unité pH			6,50	9,00	
<b>MINERALISATION</b>						
Conductivité à 25°C	422 µS/cm			200,00	1 100,00	
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>						
Chlore libre	0,41 mg(Cl <sub>2</sub> )/L					
Chlore total	0,46 mg(Cl <sub>2</sub> )/L					

**Commentaires de terrain**

**Analyse laboratoire**

Analyse effectuée par : LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL) 6901  
Type de l'analyse : D1B Code SISE de l'analyse : 00245345 Référence laboratoire : LSE1910-6782

	Résultats	Limites de qualité		Références de qualité		
		inférieure	supérieure	inférieure	supérieure	
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>						
Aspect (qualitatif)	0 SANS OBJET					
Couleur (qualitatif)	0 SANS OBJET					
Odeur (qualitatif)	0 SANS OBJET					
Saveur (qualitatif)	0 SANS OBJET					

	<b>Résultats</b>		<b>Limites de qualité</b>		<b>Références de qualité</b>	
			<i>inférieure</i>	<i>supérieure</i>	<i>inférieure</i>	<i>supérieure</i>
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>						
Turbidité néphélométrique NFU	0,27	NFU				2,00
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,10
<b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</b>						
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
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/(100mL)				0
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0		
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		

### **Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00246036)**

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

**Pour le Directeur Général  
l'Ingénieur Général du Génie sanitaire**

**J. WEICHERDING**