



Préfecture de HAUTES-ALPES
ARS PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR
Délégation Départementale des Hautes-Alpes
Contrôle sanitaire des
EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Edité le 4 mai 2022

FAURIE (MAIRIE DE LA)
 Route des écoles
 05140 LA FAURIE

J'ai l'honneur de porter à votre connaissance les résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre suivant :
CONTRÔLE SANITAIRE FIXÉ PAR DÉCISION DE L'ARS

ADDUCTION FAURIE (DE LA)

---	Type	Code	Nom	Prélevé le :	mardi 26 avril 2022 à 12h37
Prélèvement		00119034			
Installation	TTP	002120	RESERVOIR DU CHEF LIEU	par :	LSEHL POMMELLET EDEISS
Point de surveillance	P	0000003266	RESERVOIR DU CHEF LIEU	Type visite :	P1
Localisation exacte			dans le réservoir		
Commune			FAURIE (LA)		
Référence laboratoire :			LSE2204-21077	Type analyse :	P1

Conclusion sanitaire (Prélèvement N° : 00119034)

Eau d'alimentation conforme aux limites de qualité et non conforme aux références de qualité. Présence de bactéries coliformes indiquant une vulnérabilité de la res source.

Pour le Directeur Général et par délégation
 Le technicien sanitaire

Laurent HALLEY

Mesure de terrain :	Résultats	Limites de qualité		Références de qualité	
		inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL	Résultats				
Température de l'air	12,4 °C				
Température de l'eau	10,4 °C				25,00
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE	Résultats				
pH	7,8 unité pH			6,50	9,00
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION	Résultats				
Chlore libre	<0,03 mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	<0,03 mg(Cl ₂)/L				

Analyse laboratoire :

Analyse effectuée par : LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL) 6901

Type de l'analyse : P1

Code SISE de l'analyse : 00126555

Référence laboratoire : LSE2204-21077

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Résultats	unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Coloration	<5	mg(Pt)/L				15,00
Odeur (dilution à 25°C)	N.M.	n				3,00
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur par dilution à 25°C	N.M.	n				3,00
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélobimétrique NFU	0,12	NFU				2,00
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE	Résultats	unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
pH	7,78	unité pH			6,50	9,00
Titre alcalimétrique complet	20,45	°f				
Titre hydrotimétrique	18,87	°f				
MINERALISATION	Résultats	unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Chlorures	4,7	mg/L				250,00
Conductivité à 25°C	424	µS/cm			200,00	1100,00
Sulfates	18	mg/L				250,00
OXYGENE ET MATIERES ORGANIQUES	Résultats	unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Carbone organique total	0,6	mg(C)/L				2,00
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES	Résultats	unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,10
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,02	mg/L		1,00		
Nitrates (en NO ₃)	1,1	mg/L		50,00		
Nitrites (en NO ₂)	<0,02	mg/L		0,10		
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES	Résultats	unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	5	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1	n/mL				
Bactéries coliformes /100ml-MS	3	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		