



**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 29 novembre 2021**

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

**ADDUCTION FAURIE (DE LA)**

<b>---</b>	<b>Type</b>	<b>Code</b>	<b>Nom</b>	<b>Prélevé le :</b> mercredi 17 novembre 2021 à 09h16
<b>Prélèvement</b>		00117135		
<b>Installation</b>	TTP	002120	RESERVOIR DU CHEF LIEU	<b>par :</b> LSEHL POMMELLET EDEISS
<b>Point de surveillance</b>	P	0000003266	RESERVOIR DU CHEF LIEU	
<b>Localisation exacte</b>			dans le réservoir	<b>Type visite :</b> P1
<b>Commune</b>			FAURIE (LA)	
<b>Référence laboratoire :</b> LSE2111-21189			<b>Type analyse :</b> P1	

**Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00117135)**

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

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
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>	<b>Résultats</b>				
Température de l'air	8,1 °C				
Température de l'eau	10,5 °C				25,00
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>	<b>Résultats</b>				
pH	7,8 unité pH			6,50	9,00
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>	<b>Résultats</b>				
Chlore libre	<0,03 mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
Chlore total	<0,03 mg(Cl <sub>2</sub> )/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 : 00124614

Référence laboratoire : LSE2111-21189

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)	<b>N.M.</b>	<b>n</b>				<b>3,00</b>
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur par dilution à 25°C	<b>N.M.</b>	<b>n</b>				<b>3,00</b>
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélobimétrique NFU	0,14	NFU				2,00
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
pH	7,83	unité pH			6,50	9,00
Titre alcalimétrique complet	20,45	°f				
Titre hydrotimétrique	20,55	°f				
<b>MINERALISATION</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Chlorures	4,7	mg/L				250,00
Conductivité à 25°C	422	µS/cm			200,00	1100,00
Sulfates	18	mg/L				250,00
<b>OXYGENE ET MATIERES ORGANIQUES</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Carbone organique total	0,5	mg(C)/L				2,00
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L				0,10
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,02	mg/L		1,00		
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	1,0	mg/L		50,00		
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0,02	mg/L		0,10		
<b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
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		



**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 29 novembre 2021**

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

### ADDUCTION FAURIE (DE LA)

---	Type	Code	Nom	
Prélèvement		00117136		Prélevé le : mercredi 17 novembre 2021 à 08h54
Installation	TTP	002121	RESERVOIR DE SEILLES	par : LSEHL POMMELLET EDEISS
Point de surveillance	P	0000003267	RESERVOIR DE SEILLES	
Localisation exacte			dans le réservoir	Type visite : P1
Commune			FAURIE (LA)	
Référence laboratoire :		LSE2111-21329		Type analyse : P1

### Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00117136)

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

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
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>	<b>Résultats</b>				
Température de l'air	7,0 °C				
Température de l'eau	8,7 °C				25,00
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>	<b>Résultats</b>				
pH	7,4 unité pH			6,50	9,00
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>	<b>Résultats</b>				
Chlore libre	0,49 mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
Chlore total	0,52 mg(Cl <sub>2</sub> )/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 : 00124615

Référence laboratoire : LSE2111-21329

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)	<b>N.M.</b>	<b>n</b>				<b>3,00</b>
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur par dilution à 25°C	<b>N.M.</b>	<b>n</b>				<b>3,00</b>
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélométrique NFU	0,13	NFU				2,00
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	<b>Limites de qualité</b>		<b>Références de qualité</b>	
			<b>inférieure</b>	<b>supérieure</b>	<b>inférieure</b>	<b>supérieure</b>
pH	7,27	unité pH			6,50	9,00
Titre alcalimétrique complet	28,50	°f				
Titre hydrotimétrique	28,45	°f				
<b>MINERALISATION</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	<b>Limites de qualité</b>		<b>Références de qualité</b>	
			<b>inférieure</b>	<b>supérieure</b>	<b>inférieure</b>	<b>supérieure</b>
Chlorures	3,5	mg/L				250,00
Conductivité à 25°C	538	µS/cm			200,00	1100,00
Sulfates	8,5	mg/L				250,00
<b>OXYGENE ET MATIERES ORGANIQUES</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	<b>Limites de qualité</b>		<b>Références de qualité</b>	
			<b>inférieure</b>	<b>supérieure</b>	<b>inférieure</b>	<b>supérieure</b>
Carbone organique total	0,58	mg(C)/L				2,00
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	<b>Limites de qualité</b>		<b>Références de qualité</b>	
			<b>inférieure</b>	<b>supérieure</b>	<b>inférieure</b>	<b>supérieure</b>
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L				0,10
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,05	mg/L		1,00		
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	2,3	mg/L		50,00		
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0,02	mg/L		0,10		
<b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	<b>Limites de qualité</b>		<b>Références de qualité</b>	
			<b>inférieure</b>	<b>supérieure</b>	<b>inférieure</b>	<b>supérieure</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		