

Délégation Départementale de l'Ardèche

Service Environnement et Santé

Courriel : ARS-DT07-environnement-sante@ars.sante.fr

Téléphone : 04 26 20 92 11

SYNDICAT OLIVIER DE SERRES

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRETE PREFECTORAL

OLIVIER DE SERRES SYNDICALE

Prélèvement et mesures de terrain du 23/07/2021 à 09h16 pour l'ARS et par le laboratoire agréé CARSO-LSEHL

Nom et type d'installation : SI ODS VOGUE, LANAS, ST MAURICE (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : HAMEAU LES GRANGES - VOGUE (Gîte Comte robinet cuisine)

Code point de surveillance : 0000002759 Code installation : 001807

Numéro de prélèvement : 00700176336

Conclusion sanitaire :

Eau de qualité sanitaire satisfaisante. Toutefois, certains paramètres sans incidence directe sur la santé ne sont pas conformes.

Les résultats détaillés sont consultables page(s) suivante(s)

*Les résultats sont également consultables sur internet :
www.eaupotable.sante.gouv.fr*



lundi 26 juillet 2021

Le Préfet de l'Ardèche et par délégation,
Le directeur général de l'ARS Auvergne-Rhône-
Alpes et par délégation,
La déléguée départementale de l'Ardèche
et par délégation,
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires


Alexis BARATHON

Les résultats du contrôle sanitaire doivent être affichés en mairie 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	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Température de l'eau	23,8	°C				25
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	7,4	unité pH			6,5	9
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	0,03	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	0,05	mg(Cl ₂)/L				

Analyses laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Coloration	<5	mg(Pt)/L				15
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélobimétrique NFU	0,3	NFU				2
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	8,49	unité pH			6,5	9
MINERALISATION						
Conductivité à 25°C	171	µS/cm			200	1100
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrates (en NO ₃)	2,0	mg/L		50		
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES						
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	7	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		