

Destinataire(s) :

MAIRIE DE MEULAN

VEOLIA EAU CIE GENERALE DES EAUX

## CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

(Code de la santé publique - Titre II : Sécurité sanitaire des eaux et des aliments)

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : Contrôle Sanitaire courant

### MEULAN

Commune de : MEULAN-EN-YVELINES

Prélèvement et mesures de terrain du **18/02/2020 à 11h22** pour l'ARS, par le laboratoire :

LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL), qui a également réalisé les analyses.

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

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE MEULAN - SERVICES TECHNIQUES MUNICIPAUX RUE GAMBETTA RDC CUISINE LAVABO DE DROITE

Code point de surveillance : 0000000424 Code installation : 000475 Type d'analyse : D1H7

Code Sise analyse : 00217680 Référence laboratoire : LSE2002-20182 Numéro de prélèvement : 07800211655

### Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800211655 - page : 1)

Le lundi 16 mars 2020

Pour le Directeur général et par délégation,  
Pour le Délégué départemental et par délégation,  
L'Ingénieur d'études sanitaires,

**Signé**

Boris GARRO

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

| <b>Mesures de terrain</b>         | Résultats | Unité                  | Limites de qualité |      | Références de qualité |      |
|-----------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|------|-----------------------|------|
|                                   |           |                        | Mini               | Maxi | Mini                  | Maxi |
| <i>Contexte Environnemental</i>   |           |                        |                    |      |                       |      |
| Température de l'eau              | 11,6      | °C                     |                    |      |                       | 25,0 |
| <i>Equilibre Calco-carbonique</i> |           |                        |                    |      |                       |      |
| pH                                | 7,2       | unité pH               |                    |      | 6,5                   | 9,0  |
| <i>Résiduel de traitement</i>     |           |                        |                    |      |                       |      |
| Chlore libre                      | 0,39      | mg/L(Cl <sub>2</sub> ) |                    |      |                       |      |
| Chlore total                      | 0,45      | mg/L(Cl <sub>2</sub> ) |                    |      |                       |      |

| <b>Analyse laboratoire</b>                                | Résultats         | Unité    | Limites de qualité |      | Références de qualité |      |
|---|-------------------|----------|--------------------|------|-----------------------|------|
|   |                   |          | Mini               | Maxi | Mini                  | Maxi |
| <i>Bactériologie</i>                                      |                   |          |                    |      |                       |      |
| Entérocoques /100ml-MS                                    | <1                | n/100mL  |                    | 0    |                       |      |
| 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    |
| Escherichia coli /100ml - MF                              | <1                | n/100mL  |                    | 0    |                       |      |
| <i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i> |                   |          |                    |      |                       |      |
| Aspect (qualitatif)                                       | normal            | qualit.  |                    |      |                       |      |
| Couleur (qualitatif)                                      | normal            | qualit.  |                    |      |                       |      |
| Odeur (qualitatif)  | normal            | qualit.  |                    |      |                       |      |
| Odeur (dilution à 25°C)                                   | <b>non mesuré</b> | dilut.   |                    |      |                       | 3    |
| Saveur (qualitatif)                                       | normal            | qualit.  |                    |      |                       |      |
| Saveur par dilution à 25°C                                | <b>non mesuré</b> | dilut.   |                    |      |                       | 3    |
| Turbidité néphélométrique NFU                             | 0,16              | NFU      |                    |      |                       | 2    |
| Conductivité à 25°C                                       | 742               | µS/cm    |                    |      | 200,0                 | 1100 |
| Coloration  | <5                | mg/L(Pt) |                    |      |                       | 15   |
| <i>Equilibre Calco-carbonique</i>                         |                   |          |                    |      |                       |      |
| pH  | 7,28              | unité pH |                    |      | 6,5                   | 9,0  |
| <i>Paramètres azotés et phosphorés</i>                    |                   |          |                    |      |                       |      |
| Ammonium (en NH <sub>4</sub> )                            | <0,05             | mg/L     |                    |      |                       | 0,1  |
| <i>Fer et manganèse</i>                                   |                   |          |                    |      |                       |      |
| Fer total   | <10               | µg/L     |                    |      |                       | 200  |

*Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1*