

## Contrôle sanitaire des EAUX DESTINÉES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Dijon, le 6 mars 2017

Monsieur le Président  
 SIAEP DE SEURRE VAL DE SAONE  
 15 bis Gde Rue du Fbg Saint-Michel  
  
 21250 SEURRE

J'ai l'honneur de porter à votre connaissance les résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé à la diligence de  
 l'Agence Régionale de la Santé dans le cadre suivant :  
 CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.

### SIAEP DE SEURRE VAL DE SAONE

|                              |          |                         |                                |  |
|------------------------------|----------|-------------------------|--------------------------------|--|
| <b>Prélèvement</b>           | Type     | Code                    | Nom                            |  |
| <b>Unité de gestion</b>      |          |                         |                                | <b>Prélevé le :</b> mardi 28 février 2017 à 10h20  |
| <b>Installation</b>          | UDI      | 001698                  | SIAEP DE SEURRE, R. GLANON SUD | <b>par :</b> LDGO - JEROME DE NARDA                |
| <b>Point de surveillance</b> | S        | 000002051               | BOURG, SERVICE SUD             | <b>Type visite :</b> D1                            |
| <b>Localisation exacte</b>   | MR MEYER | Alphonse 1 rue Maillote |                                | <b>Type d'eau :</b> T                              |
| <b>Commune</b>               | CHIVRES  |                         |                                | <b>Motif :</b> CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P. |

#### Mesures de terrain

#### Résultats

| Limites de qualité |            | Références de qualité |            |
|--------------------|------------|-----------------------|------------|
| inférieure         | supérieure | inférieure            | supérieure |

#### CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

|                      |        |  |       |
|----------------------|--------|--|-------|
| Température de l'eau | 9,0 °C |  | 25,00 |
|----------------------|--------|--|-------|

#### RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION

|              |              |  |  |
|--------------|--------------|--|--|
| Chlore libre | 0,06 mg/LCl2 |  |  |
| Chlore total | 0,10 mg/LCl2 |  |  |

#### Analyse laboratoire

Analyse effectuée par : LABORATOIRE DEPARTEMENTAL DE LA COTE D'OR, DIJON      2101  
 Type de l'analyse : D1+      Code SISE de l'analyse : 00105645      Référence laboratoire : 17022700442201

#### Résultats

| Limites de qualité |            | Références de qualité |            |
|--------------------|------------|-----------------------|------------|
| inférieure         | supérieure | inférieure            | supérieure |

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|                                 |           |  |      |
|---------------------------------|-----------|--|------|
| Aspect (qualitatif)             | 0 qualit. |  |      |
| Couleur (qualitatif)            | 0 qualit. |  |      |
| Odeur (qualitatif)              | 0 qualit. |  |      |
| Saveur (qualitatif)             | 0 qualit. |  |      |
| Turbidité néphélobimétrique NFU | <0,50 NFU |  | 2,00 |

#### CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

|                             |         |  |  |
|-----------------------------|---------|--|--|
| Température de mesure du pH | 20,3 °C |  |  |
|-----------------------------|---------|--|--|

|  | Résultats   | Limites de qualité |            | Références de qualité |            |
|--|-------------|--------------------|------------|-----------------------|------------|
|  |             | inférieure         | supérieure | inférieure            | supérieure |
| <b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>      |             |                    |            |                       |            |
| pH                                     | 7,5 unitépH |                    |            | 6,50                  | 9,00       |
| <b>FER ET MANGANESE</b>                |             |                    |            |                       |            |
| Fer total                              | <10 µg/l    |                    |            |                       | 200,00     |
| Manganèse total                        | 13 µg/l     |                    |            |                       | 50,00      |
| <b>MINERALISATION</b>                  |             |                    |            |                       |            |
| Conductivité à 25°C                    | 739 µS/cm   |                    |            | 200,00                | 1100,00    |
| <b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b> |             |                    |            |                       |            |
| Ammonium (en NH4)                      | <0,01 mg/L  |                    |            |                       | 0,10       |
| <b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</b>     |             |                    |            |                       |            |
| Bact. aér. revivifiables à 22°-68h     | 1 n/mL      |                    |            |                       |            |
| Bact. aér. revivifiables à 36°-44h     | 0 n/mL      |                    |            |                       |            |
| Bactéries coliformes /100ml-MS         | 0 n/100mL   |                    |            |                       | 0          |
| Bact. et spores sulfito-rédu./100ml    | 0 n/100mL   |                    |            |                       | 0          |
| Entérocoques /100ml-MS                 | 0 n/100mL   |                    | 0          |                       |            |
| Escherichia coli /100ml -MF            | 0 n/100mL   |                    | 0          |                       |            |

**Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00104807 )**

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

P/la Préfète de la Côte d'Or  
Et par délégation,  
L'ingénieur d'études sanitaires,



Hélène PAILLOU