

Avignon, le 26 octobre 2021

PLV : 08400120762 page : 1

Destinataire(s) :
MONSIEUR LE DIRECTEUR - SUEZ EAU
MONSIEUR LE MAIRE - MAIRIE DE LORIOLE DU COMTAT
MONSIEUR LE PRESIDENT - S.M.E.R. RHONE VENTOUX

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

ADDUCTION SYND.RHONE VENTOUX

| | | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------|---------|-------------------------|---|--------------------|
| Prélèvement et mesures de terrain du | 10/09/2021 | à 10h00 | pour l'ARS et par | CARSO CHRISTELLE | |
| Unité de gestion : | 0037 | | | ADDUCTION SYND.RHONE VENTOUX | |
| Installation : | 000222 | | | ADDUC.SORGUES (UDI) | |
| Point de surveillance : | 0000000368 | | | ECOLE COMMUNALE - LORIOLE-DU-COMTAT (CANTINE - AVENUE DE LA GARE) | |
| Commune : | LORIOLE-DU-COMTAT | | Motif de prélèvement : | CS | |
| | | | | Type d'analyse : | D1A |
| Code Sise analyse : | 00120908 | | Référence laboratoire : | LSE2109-10209 | |
| | | | | Numéro de prélèvement : | 08400120762 |

Conclusion sanitaire (Prélèvement n° 08400120762)

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

Pour le Directeur Général et par délégation
L'ingénieur d'études sanitaires



Sylvain D'AGATA

| Mesures de terrain | Résultats | Unité | Limites de qualité | | Références de qualité | |
|--|-----------|------------------------|--------------------|------|-----------------------|-------|
| | | | Mini | Maxi | Mini | Maxi |
| CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL | | | | | | |
| Température de l'eau | 22,4 | °C | | | | 25,00 |
| EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE | | | | | | |
| pH | 7,3 | unité pH | | | 6,5 | 9,00 |
| RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION | | | | | | |
| Chlore libre | 0,30 | mg(Cl ₂)/L | | | | |
| Chlore total | 0,33 | mg(Cl ₂)/L | | | | |

| Analyse laboratoire | Résultats | Unité | Limites de qualité | | Références de qualité | |
|---|-----------|-----------|--------------------|------|-----------------------|---------|
| | | | Mini | Maxi | Mini | Maxi |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | | | | | | |
| Aspect (qualitatif) | 0 | | | | | |
| Couleur (qualitatif) | 0 | | | | | |
| Odeur (qualitatif) | 0 | | | | | |
| Saveur (qualitatif) | 0 | | | | | |
| Turbidité néphélométrique NFU | <0,1 | NFU | | | | 2,00 |
| MINERALISATION | | | | | | |
| Conductivité à 25°C | 525 | µS/cm | | | 200 | 1100,00 |
| PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES | | | | | | |
| Ammonium (en NH ₄) | <0,05 | mg/L | | | | 0,10 |
| PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES | | | | | | |
| Bact. aér. revivifiables à 22°-68h | <1 | n/mL | | | | |
| Bact. aér. revivifiables à 36°-44h | 3 | n/mL | | | | |
| Bactéries coliformes /100ml-MS | <1 | n/(100mL) | | | | 0 |
| Entérocoques /100ml-MS | <1 | n/(100mL) | | 0 | | |
| Escherichia coli /100ml - MF | <1 | n/(100mL) | | 0 | | |