



Agence Régionale de Santé Provence Alpes Côte d'Azur  
Délégation Départementale des Alpes de Haute-Provence

ARRIVÉ LE  
26 MARS 2019  
FAUCON-DE-BARCELONNETTE

MAIRIE DE FAUCON DE BARCELONNETTE  
MAIRIE  
04400 FAUCON DE BARCELONNETTE

**CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE**  
Résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre suivant :  
CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRETE PREFECTORAL

**FAUCON DE BARCELONNETTE**  
**SAINT FLAVY**

Exploitant: VEOLIA - EAU - GAP  
Unité de gestion: 0099 - FAUCON DE BARCELONNETTE  
Commune: FAUCON-DE-BARCELONNETTE  
Installation n°: UDI - 003909 - SAINT FLAVY  
Point de surveillance n°: P - 0000003577 - SAINT FLAVY  
Localisation exacte: MAISON EN HAUT DU HAMEAU ABONNE ROBINET CUISINE  
Type d'eau: EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE  
Prélèvement n°: 00115762      Analyse n°: 00115828  
Type analyse: D1SO4      Référence labo: LSE1903-11485  
Prélevé le : jeudi 14 mars 2019 à 13h44  
par : CARSO (RF)

|   | Résultat | Unité                  | Limites de qualité |     | Références de qualité |          |
|---|----------|------------------------|--------------------|-----|-----------------------|----------|
|   |          |                        | Min                | Max | Min                   | Max      |
| <b>MESURES TERRAIN</b>                      |          |                        |                    |     |                       |          |
| <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>     |          |                        |                    |     |                       |          |
| Aspect (qualitatif)                         | 0        | SANS OBJET             |                    |     |                       |          |
| Couleur (qualitatif)                        | 0        | SANS OBJET             |                    |     |                       |          |
| <b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>             |          |                        |                    |     |                       |          |
| Température de l'eau                        | 7,2      | °C                     |                    |     |                       | 25,00    |
| <b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>           |          |                        |                    |     |                       |          |
| pH  | 7,9      | unité pH               |                    |     | 6,50                  | 9,00     |
| <b>MINERALISATION</b>                       |          |                        |                    |     |                       |          |
| Conductivité à 25°C                         | 1094     | µS/cm                  |                    |     | 200,00                | 1 100,00 |
| <b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTIION</b> |          |                        |                    |     |                       |          |
| Chlore libre                                | <0,03    | mg(Cl <sub>2</sub> )/L |                    |     |                       |          |
| Chlore total                                | <0,03    | mg(Cl <sub>2</sub> )/L |                    |     |                       |          |

|   | Résultat | Unité      | Limites de qualité |     | Références de qualité |      |
|---|----------|------------|--------------------|-----|-----------------------|------|
|   |          |            | Min                | Max | Min                   | Max  |
| <b>ANALYSES LABORATOIRE</b>             |          |            |                    |     |                       |      |
| <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b> |          |            |                    |     |                       |      |
| Odeur (qualitatif)                      | 0        | SANS OBJET |                    |     |                       |      |
| Saveur (qualitatif)                     | 0        | SANS OBJET |                    |     |                       |      |
| Turbidité néphélobimétrique NFU         | 0,23     | NFU        |                    |     |                       | 2,00 |
| <b>MINERALISATION</b>                   |          |            |                    |     |                       |      |

|  | Résultat | Unité     | Limites de qualité |      | Références de qualité |        |
|--|----------|-----------|--------------------|------|-----------------------|--------|
|  |          |           | Min                | Max  | Min                   | Max    |
| <b>ANALYSES LABORATOIRE</b>            |          |           |                    |      |                       |        |
| <b>MINERALISATION</b>                  |          |           |                    |      |                       |        |
| Sulfates                               | 461      | mg/L      |                    |      |                       | 250,00 |
| <b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b> |          |           |                    |      |                       |        |
| Ammonium (en NH4)                      | <0,05    | mg/L      |                    |      |                       | 0,10   |
| <b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</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) |                    | 0,00 |                       |        |
| Escherichia coli /100ml - MF           | <1       | n/(100mL) |                    | 0,00 |                       |        |

**Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00115762)**

Eau d'alimentation conforme aux normes pour les paramètres analysés, mais dépassement de la valeur de référence en sulfates. L'utilisation de cette eau pour la boisson et la préparation d'aliments est déconseillée pour les nourrissons. Absence de chlore. Une vérification de l'appareil de désinfection est nécessaire. Le taux de chlore libre à atteindre en tout point du réseau est de 0,1 mg/l sauf dispositions particulières.

L'ingénieur Principal d'Etudes  
Sanitaires.



Bruno SACCHETTI