



**Préfecture de HAUTES-ALPES**  
**ARS PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR**  
**Délégation Départementale des Hautes-Alpes**  
**Contrôle sanitaire des**  
**EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE**

Edité le 19 septembre 2024

SAINT MARTIN DE QUEYRIERE (MAIRIE)

Le Village

05120 SAINT-MARTIN DE QUEYRIERES

J'ai l'honneur de porter à votre connaissance les résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre suivant :  
**CONTRÔLE SANITAIRE FIXÉ PAR DÉCISION DE L'ARS**

### ADDUCTION ST MARTIN QUEYRIERES

---	Type	Code	Nom	
Prélèvement		00132664		Prélevé le : lundi 09 septembre 2024 à 09h00
Installation	TTP	002203	RESERVOIR DU CHEF LIEU	par : LSEHL CÉLINE GODTSCHALCK
Point de surveillance	P	0000003363	RESERVOIR CHEF LIEU	
Localisation exacte			robinet de prélèvement	Type visite : P1
Commune			SAINT-MARTIN-DE-QUEYRIERES	
Référence laboratoire :		LSE2409-13205		Type analyse : P1

### Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00132664)

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

Pour le Directeur Général et par délégation  
 Le technicien sanitaire

LALLEMAND Anne

Mesure de terrain :	Résultats	Limites de qualité		Références de qualité	
		inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>	<b>Résultats</b>				
Température de l'air	14,7 °C				
Température de l'eau	9,5 °C				25,00
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>	<b>Résultats</b>				
pH	7,4 unité pH			6,50	9,00
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>	<b>Résultats</b>				
Chlore libre	<0,03 mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
Chlore total	<0,03 mg(Cl <sub>2</sub> )/L				

## Analyse laboratoire :

Analyse effectuée par : LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL) 6901

Type de l'analyse : P1

Code SISE de l'analyse : 00141159

Référence laboratoire : LSE2409-13205

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Résultats	unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Odeur (dilution à 25°C)	<b>N.M.</b>	<b>n</b>				<b>3,00</b>
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur par dilution à 25°C	<b>N.M.</b>	<b>n</b>				<b>3,00</b>
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélobimétrique NFU	<0,1	NFU				2,00
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
pH	7,32	unité pH			6,50	9,00
Titre alcalimétrique complet	10,20	°f				
Titre hydrotimétrique	23,05	°f				
<b>MINERALISATION</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Chlorures	0,74	mg/L				250,00
Conductivité à 25°C	425	µS/cm			200,00	1100,00
Sulfates	120	mg/L				250,00
<b>OXYGENE ET MATIERES ORGANIQUES</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Carbone organique total	0,23	mg(C)/L				2,00
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L				0,10
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,04	mg/L		1,00		
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	2,0	mg/L		50,00		
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0,02	mg/L		0,10		
<b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	4	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		
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		