



**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 4 février 2022

PIARRE (MAIRIE DE LA)  
 Le Petit Mas  
 05700 LA PIARRE

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 PIARRE(DE LA)

---	Type	Code	Nom	Prélevé le :	vendredi 21 janvier 2022 à 12h12
Prélèvement		00117859			
Installation	TTP	001969	TTP LA PIARRE (CHEF LIEU)	par :	LSEHL POMMELLET EDEISS
Point de surveillance	P	0000004671	TTP AVANT 1ERE MAISON		
Localisation exacte			SORTIE UV	Type visite :	P1
Commune			PIARRE (LA)		
Référence laboratoire :		LSE2201-4031		Type analyse :	P1

### Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00117859)

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

VOUTIER Laurence

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	5,8 °C				
Température de l'eau	6,2 °C				25,00
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>	<b>Résultats</b>				
pH	7,8 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 : 00125347

Référence laboratoire : LSE2201-4031

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Résultats	unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Coloration	<5	mg(Pt)/L				15,00
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 néphélométrique NFU	0,67	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	8,04	unité pH			6,50	9,00
Titre alcalimétrique complet	13,75	°f				
Titre hydrotimétrique	13,65	°f				
<b>MINERALISATION</b>	<b>Résultats</b>	<b>unité</b>	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
Chlorures	0,8	mg/L				250,00
Conductivité à 25°C	265	µS/cm			200,00	1100,00
Sulfates	4,9	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	0,76	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	0,02	mg/L		1,00		
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	0,88	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	<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		
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		