

## QUALITE DES EAUX DE CONSOMMATION HUMAINE

Contrôle sanitaire réalisé dans le cadre des articles du Code de la santé publique et du décret n°2007-49 du 11 janvier 2007 relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

**Unité de gestion : REGIE DES EAUX DE TERRE DE PROVENCE**

**Exploitant : REGIE DES EAUX DE TERRE DE PROVENCE**

Prélèvement et mesures de terrain du 14/05/2024 à 09h56 pour l'ARS et par le laboratoire :  
LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL)

Nom et type d'installation : **EX SIVOM DURANCE-ALPILLES (UNITE DE DISTRIBUTION )**

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance :

**RESTAURANT MUNICIPAL - CABANNES (ROBINET réfectoire)**

Motif de prélèvement : Contrôle Sanitaire

Type d'analyse : D1


Code point de surveillance : 0000000076 Code installation : 000065 Numéro de prélèvement : 01300265969

### Conclusion sanitaire :

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

Date d'édition : jeudi 23 mai 2024

Pour le Directeur Général de l'ARS  
et par Délégation  
L'Ingénieur Responsable d'Unité

  
**Nathalie VOUTIER**

Affichage obligatoire du présent document dans les deux jours ouvrés suivant la date de réception et conformément à l'article D1321-104 du Code de la Santé Publique.

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Références de qualité		Limites de qualités	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>						
Température de l'eau	19,5	°C		25		
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,5	unité pH	6,5	9,0		
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>						
Chlore libre	0,10	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
Chlore total	0,14	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélobimétrique NFU	<0,1	NFU		2,0		
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,62	unité pH	6,5	9,0		
<b>MINERALISATION</b>						
Conductivité à 25°C	627	µS/cm	200	1100		
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L		0,1		
<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		
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)				0

## QUALITE DES EAUX DE CONSOMMATION HUMAINE

Contrôle sanitaire réalisé dans le cadre des articles du Code de la santé publique et du décret n°2007-49 du 11 janvier 2007 relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

**Unité de gestion : REGIE DES EAUX DE TERRE DE PROVENCE**

**Exploitant : REGIE DES EAUX DE TERRE DE PROVENCE**

Prélèvement et mesures de terrain du 11/03/2024 à 10h48 pour l'ARS et par le laboratoire :  
LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL)

Nom et type d'installation : **EX SIVOM DURANCE-ALPILLES (UNITE DE DISTRIBUTION )**

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance :

**RESTAURANT MUNICIPAL - CABANNES (ROBINET réfectoire)**

Motif de prélèvement : Contrôle Sanitaire

Type d'analyse : D1


Code point de surveillance : 0000000076 Code installation : 000065 Numéro de prélèvement : 01300264213

### Conclusion sanitaire :

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

Date d'édition : jeudi 21 mars 2024

Pour le Directeur Général de l'ARS  
et par Délégation  
L'Ingénieur Responsable d'Unité

  
**Nathalie VOUTIER**

Affichage obligatoire du présent document dans les deux jours ouvrés suivant la date de réception et conformément à l'article D1321-104 du Code de la Santé Publique.

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Références de qualité		Limites de qualités	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>						
Température de l'eau	14,2	°C		25		
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,7	unité pH	6,5	9,0		
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>						
Chlore libre	0,20	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
Chlore total	0,26	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélobimétrique NFU	<0,1	NFU		2,0		
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,67	unité pH	6,5	9,0		
<b>MINERALISATION</b>						
Conductivité à 25°C	619	µS/cm	200	1100		
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L		0,1		
<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		
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)				0

## QUALITE DES EAUX DE CONSOMMATION HUMAINE

Contrôle sanitaire réalisé dans le cadre des articles du Code de la santé publique et du décret n°2007-49 du 11 janvier 2007 relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

**Unité de gestion : REGIE DES EAUX DE TERRE DE PROVENCE**

**Exploitant : REGIE DES EAUX DE TERRE DE PROVENCE**

Prélèvement et mesures de terrain du 20/02/2024 à 10h33 pour l'ARS et par le laboratoire :  
LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL)

Nom et type d'installation : **EX SIVOM DURANCE-ALPILLES (UNITE DE DISTRIBUTION )**

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance :

**RESTAURANT MUNICIPAL - CABANNES (ROBINET CUISINE préparation froide)**

Motif de prélèvement : Contrôle Sanitaire

Type d'analyse : D1


Code point de surveillance : 0000000076 Code installation : 000065 Numéro de prélèvement : 01300263771

### Conclusion sanitaire :

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

Date d'édition : lundi 11 mars 2024

Pour le Directeur Général de l'ARS  
et par Délégation  
L'Ingénieur Responsable d'Unité

  
**Nathalie VOUTIER**

Affichage obligatoire du présent document dans les deux jours ouvrés suivant la date de réception et conformément à l'article D1321-104 du Code de la Santé Publique.

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Références de qualité		Limites de qualités	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>						
Température de l'eau	15,7	°C		25		
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,6	unité pH	6,5	9,0		
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>						
Chlore libre	0,32	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
Chlore total	0,33	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélobimétrique NFU	<0,1	NFU		2,0		
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,67	unité pH	6,5	9,0		
<b>MINERALISATION</b>						
Conductivité à 25°C	616	µS/cm	200	1100		
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L		0,1		
<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		
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)				0