

**Affaire suivie par :**

Thierry Durant

Tel : 03 44 89 61 38

**Destinataires**

MONSIEUR LE PRESIDENT - SYNDICAT DES EAUX DE TRIE CHATEAU

MONSIEUR LE MAIRE - MAIRIE DE TRIE LA VILLE

MONSIEUR LE DIRECTEUR - S E A O

J'ai l'honneur de porter à votre connaissance les résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé, dans le cadre du contrôle sanitaire, sur l'unité de gestion de :

**REGION DE TRIE CHATEAU**

|                              |   |                      |                                      |
|------------------------------|---|----------------------|--------------------------------------|
| <b>Prélèvement</b>           | <b>00105959</b>   | <b>Commune</b>       | <b>TRIE LA VILLE</b>                 |
| <b>Unité de gestion</b>      | 0217 REGION DE TRIE CHATEAU                                 | <b>Prélevé le :</b>  | <b>jeudi 27 juillet 2017 à 12h10</b> |
| <b>Installation</b>          | UDI 001156 REGION DE TRIE CHATEAU                           | <b>par :</b>         | LDAR                                 |
| <b>Point de surveillance</b> | S 0000001644 CENTRE-VILLAGE                                 | <b>Type visite :</b> | D1                                   |
| <b>Localisation exacte</b>   | MR NIGON 17 RUE DES HIRONDELLES ROBINET MITIGEUR DE CUISINE |                      |                                      |

**Mesures de terrain**

|                             | Résultats |          | Limites de qualité |            | Références de qualité |            |
|-----------------------------|-----------|----------|--------------------|------------|-----------------------|------------|
|                             |           |          | inférieure         | supérieure | inférieure            | supérieure |
| Température de l'eau        | 20        | °C       |                    |            |                       | 25.00      |
| Température de mesure du pH | 20.5      | °C       |                    |            |                       |            |
| pH                          | 7.4       | unité°pH |                    |            | 6.50                  | 9.00       |
| Chlore libre                | 0.70      | mg/LCl2  |                    |            |                       |            |
| Chlore total                | 0.72      | mg/LCl2  |                    |            |                       |            |

**Analyses laboratoire**

Analyse effectuée par : LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES ET DE RECHERCHE DE L'AINSE, LAON 0204  
Type de l'analyse : D1 Code SISE de l'analyse : 00106113 Référence laboratoire : H\_CS17.5060.54

|   | Résultats |          | Limites de qualité |            | Références de qualité |            |
|---|-----------|----------|--------------------|------------|-----------------------|------------|
|   |           |          | inférieure         | supérieure | inférieure            | supérieure |
| <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b> |           |          |                    |            |                       |            |
| Aspect (qualitatif)                     | 0         | qualit.  |                    |            |                       |            |
| Couleur (qualitatif)                    | 0         | qualit.  |                    |            |                       |            |
| Odeur (qualitatif)                      | 0         | qualit.  |                    |            |                       |            |
| Turbidité néphélobimétrique NFU         | <0.30     | NFU      |                    |            |                       | 2.00       |
| <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          | 0         | n/100mL  |                    |            |                       | 0          |
| Entérocoques /100ml-MS                  | 0         | n/100mL  |                    | 0          |                       |            |
| Escherichia coli /100ml -MF             | 0         | n/100mL  |                    | 0          |                       |            |
| <b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>       |           |          |                    |            |                       |            |
| pH                                      | 7.4       | unité°pH |                    |            | 6.50                  | 9.00       |
| <b>MINERALISATION</b>                   |           |          |                    |            |                       |            |
| Conductivité à 25°C                     | 665       | uS/cm    |                    |            | 200.00                | 1100.00    |
| <b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>  |           |          |                    |            |                       |            |
| Ammonium (en NH4)                       | <0,050    | mg/L     |                    |            |                       | 0,10       |
| <b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>         |           |          |                    |            |                       |            |
| Température de mesure du pH             | 22.8      | °C       |                    |            |                       |            |

**Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00105959)**

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

Signé à Beauvais le 30 août 2017

Pour le Directeur  
L'ingénieur d'Etudes sanitaires

J.Lejeune