



## CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE



**Délégation Territoriale  
de l'Aube  
Service Santé-Environnement**

Troyes le 26 décembre 2024

**COPE DES VALLEES MSB**

**MONSIEUR LE MAIRE  
MAIRIE DE LUSIGNY-SUR-BARSE  
Place Maurice Jacquinet  
10270 LUSIGNY-SUR-BARSE**

**J'ai l'honneur de porter à votre connaissance les résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre du contrôle sanitaire prévu par arrêté préfectoral**

	Type	Code	Nom	
<b>Prélèvement</b>		00107570		
<b>Unité de gestion</b>		0163	COPE DES VALLEES MSB	
<b>Installation</b>	UDI	000110	MSB ALIMENTE PAR VERRIERES RESEAU	<b>Prélevé le :</b> mardi 17 décembre 2024 à 09h55
<b>Point de surveillance</b>	S	0000000209	LUSIGNY SUR BARSE RESEAU	<b>par :</b> ALEXANDRE VEBER
<b>Localisation exacte</b>			CUISINE GRANDE RUELLE	<b>Type visite :</b> DDIS
<b>Commune</b>			LUSIGNY-SUR-BARSE	

**Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00107570)**

Compte tenu des paramètres contrôlés, cette eau est conforme aux limites et références de qualité des eaux destinées à la consommation humaine, définies par l'arrêté du 11 janvier 2007, pour l'ensemble des paramètres mesurés. Toutefois, je note l'absence de chlore libre. Il est nécessaire d'augmenter la chloration de manière à obtenir un taux avoisinant 0,10 mg/l sur le réseau de distribution. Pour rappel, la présence de chlore libre résiduel garantit la bonne qualité bactériologique de l'eau en supprimant la prolifération de germes pathogènes, qui peuvent engendrer des maladies d'origine hydrique. Il est donc indispensable de revoir, dans les plus brefs délais, les conditions de fonctionnement du dispositif de désinfection et d'en assurer un suivi rigoureux et régulier, afin de garantir en permanence aux usagers un taux de désinfection de l'eau satisfaisant.

P/la directrice de la délégation territoriale de l'Aube,

L'ingénieure du génie sanitaire

Laure GRAN-AYMERICH

<i>Analyse terrain</i>		<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Aspect (qualitatif)		normal	X
Couleur (qualitatif)		normal	X
Odeur (qualitatif)		normal	X
Saveur (qualitatif)		normal	X
<i>Analyse terrain</i>		<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>	
Température de l'air		19,0	°C
Température de l'eau		10,3	°C
<i>Analyse terrain</i>		<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>	
pH		7,7	unité pH
<i>Analyse terrain</i>		<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>	
Chlore combiné		<0,05	mg(Cl <sub>2</sub> )/L
Chlore libre		<0,05	mg(Cl <sub>2</sub> )/L
Chlore total		0,06	mg(Cl <sub>2</sub> )/L

**Analyse laboratoire**

Type de l'analyse : D1N

Code SISE de l'analyse : 00107673

Référence laboratoire : 24M114879-002

	<b>Résultats</b>		<b>Limites de qualité</b>		<b>Références de qualité</b>	
			<i>inférieure</i>	<i>supérieure</i>	<i>inférieure</i>	<i>supérieure</i>
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>						
Turbidité néphélobimétrique NFU	<0,1	NFU				2.00
<b>MINERALISATION</b>						
Conductivité à 25°C	530	µS/cm			200.00	1 100.00
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L				0.10
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	19	mg/L		50.00		
<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	<1	n/(100mL)				0.00
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0.00		
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0.00		