

Délégation Territoriale de MEURTHE-ET-MOSELLE

Service Veille et Sécurité Sanitaires et Environnementales

Courriel: ars-grandest-dt54-vsse@ars.sante.fr

Téléphone :03 57 29 02 77

Destinataire(s) :

MAIRIE DE FRESNOIS LA MONTAGNE

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

(Code de la santé publique - Titre II : Sécurité sanitaire des eaux et des aliments)

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : Contrôle Sanitaire courant

FRESNOIS LA MONTAGNE

Commune de : FRESNOIS-LA-MONTAGNE

Prélèvement et mesures de terrain du **06/05/2025 à 12h01** pour l'ARS, par le laboratoire :
EUROFINS

Nom et type d'installation : DESINFECTION DE FRESNOIS (STATION DE TRAITEMENT-PRODUCTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE TRAITEE

Nom et localisation du point de surveillance : DESINFECTION DE FRESNOIS - RESERVOIR CUVE EAU TRAITEE

Code point de surveillance : 0000002418 Code installation : 001679 Type d'analyse : P1

Code Sise analyse : 00171297 Référence laboratoire : 25M038710-001 Numéro de prélèvement : 05400171311

Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation ne satisfaisant pas aux références de qualité microbiologique réglementaires en vigueur en raison de la présence de germes de type coliformes. Toutefois, la présence seule et en faible nombre de coliformes, en l'absence de tout autre germe d'origine fécale ne présente pas de risque sanitaire pour le consommateur. Des mesures correctives doivent être prises afin de rétablir la qualité de l'eau. Une analyse de contrôle sera réalisée prochainement afin de vérifier le retour à une situation normale.

(PLV-05400171311 - page : 1)

Nancy, le 13 mai 2025

Pour la Directrice Générale,
Le délégué territorial

Joan ORCIER

Les résultats détaillés sont consultables page(s) suivante(s)

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	11,5	°C				25,0
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Aspect (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
Odeur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,5	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	<0,05	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	<0,05	mg(Cl ₂)/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	34	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	2	n/mL				
Bactéries coliformes /100ml-MS	3	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de mesure du pH	19,4	°C				
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Turbidité néphélométrique NFU	0,4	NFU				2,0
Calcium	120	mg/L				
Chlorures	6,3	mg/L				250
Conductivité à 25°C	580	µS/cm			200	1100
Magnésium	2,1	mg/L				
Sulfates	9,8	mg/L				250
Coloration	<5,0	mg(Pt)/L				15
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	8,1	unité pH			6,5	9,0
Titre alcalimétrique complet	28,1	°f				
Titre hydrotimétrique	30,4	°f				
<i>Oxygène et matières organiques</i>						
Carbone organique total	0,3	mg(C)/L				2
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrates (en NO ₃)	27	mg/L		50,0		
Nitrites (en NO ₂)	<0,01	mg/L		0,1		
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,54	mg/L		1,0		

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1