



Edité le : 24/10/2024

Rapport d'analyse Page 1 / 3

MAIRIE DE LA FARE EN CHAMPSAUR  
LES BARRAQUES  
05500 LA FARE EN CHAMPSAUR

Le rapport établi ne concerne que les échantillons soumis à l'essai. Il comporte 3 pages.  
La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral.  
L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, identifiés par le symbole #.  
Les paramètres sous-traités sont identifiés par (\*).

<b>Identification dossier :</b>	LSE24-171630	<b>Analyse demandée par :</b>	ARS PACA - DT 05		
<b>Identification échantillon :</b>	<b>LSE2410-17291-1</b>	<b>N° Prélèvement :</b>	00133381		
<b>N° Analyse :</b>	00141893	<b>Nature:</b>	Eau à la production		
<b>Point de Surveillance :</b>	RESERVOIR DES ALLARDS	<b>Code PSV :</b>	0000003036		
<b>Localisation exacte :</b>	SORTIE				
<b>Dept et commune :</b>	<b>05 FARE-EN-CHAMPSAUR (LA)</b>				
<b>Coordonnées GPS du point (x,y)</b>	<b>X : 44,6788798200</b>	<b>Y :</b>	6,0603038700		
<b>UGE :</b>	0015 - ADDUCTION FARE EN CHAMPSAUR (DE LA)				
<b>Type d'eau :</b>	T1 - ESO A TURB <2 SORTIE PRODUCTION				
<b>Type de visite :</b>	P1	<b>Type Analyse :</b>	P1		
<b>Nom de l'exploitant :</b>	FARE EN CHAMPSAUR (MAIRIE DE LA) LES BARRAQUES 05500 LA FARE EN CHAMPSAUR		<b>Motif du prélèvement :</b>	CS	
<b>Nom de l'installation :</b>	RESERVOIR DES ALLARDS	<b>Type :</b>	TTP	<b>Code :</b>	001926
<b>Prélèvement :</b>	Prélevé le 21/10/2024 à 11h23 Réception au laboratoire le 21/10/2024 à 20h36 Prélevé et mesuré sur le terrain par CARSO LSEHL / POMMELET Edeiss Prélèvement accrédité selon FD T 90-520 et NF EN ISO 19458 pour les eaux de consommation humaine				

Les données concernant la réception, la conservation, le traitement analytique de l'échantillon et les incertitudes de mesure sont consultables au laboratoire. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Le laboratoire n'est pas responsable de la validité des informations transmises par le client qui sont antérieures à l'heure et la date de prélèvement.

Date de début d'analyse le 21/10/2024 à 20h51

Paramètres analytiques	Résultats	Unités	Méthodes	Normes	LQ	Limites de qualité	Références de qualité	COFRAC
<b>Mesures sur le terrain</b>								
Température de l'eau	05P1* 9.3	°C	Méthode à la sonde	Méthode interne M_EZ008 v3	0		25	#
Température de l'air extérieur	05P1* 12.2	°C	Méthode à la sonde	Méthode interne	-10			
pH sur le terrain	05P1* 8.0	-	Electrochimie	NF EN ISO 10523	1.0	6.5	9	#
Chlore libre sur le terrain	05P1* 0.24	mg/l Cl2	Spectrophotométrie à la DPD	NF EN ISO 7393-2	0.03			#

.../...

Paramètres analytiques		Résultats	Unités	Méthodes	Normes	LQ	Limites de qualité		Références de qualité	
Chlore total sur le terrain	05P1*	0.26	mg/l Cl2	Spectrophotométrie à la DPD	NF EN ISO 7393-2	0.03			#	
<b>Analyses microbiologiques</b>										
Microorganismes aérobies à 36°C	05P1*	< 1	UFC/ml	Incorporation	NF EN ISO 6222	1			#	
Microorganismes aérobies à 22°C	05P1*	< 1	UFC/ml	Incorporation	NF EN ISO 6222	1			#	
Bactéries coliformes	05P1*	< 1	UFC/100 ml	Filtration	NF EN ISO 9308-1 - sept. 2000	1		0	#	
Escherichia coli	05P1*	< 1	UFC/100 ml	Filtration	NF EN ISO 9308-1 - sept. 2000	1	0		#	
Entérocoques (Streptocoques fécaux)	05P1*	< 1	UFC/100 ml	Filtration	NF EN ISO 7899-2	1	0		#	
Anaérobies sulfito-réducteurs (spores)	05P1*	< 1	UFC/100 ml	Filtration	NF EN 26461-2	1		0	#	
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>										
Aspect de l'eau	05P1*	0	-	Analyse qualitative						
Odeur	05P1*	Chlore	-	Méthode qualitative						
Saveur	05P1*	Chlore	-	Méthode qualitative						
Odeur à 25 °C : seuil	05P1*	N.M.	-	Analyse organoleptique	NF EN 1622 méth. courte	3			3	
Saveur à 25 °C : seuil	05P1*	N.M.	-	Analyse organoleptique	NF EN 1622 méth. courte	3			3	
Couleur	05P1*	0	-	Qualitative						
Turbidité	05P1*	0.20	NFU	Néphélométrie	NF EN ISO 7027-1	0.10			2 #	
<b>Analyses physicochimiques</b>										
<i>Analyses physicochimiques de base</i>										
pH	05P1*	8.04	-	Electrochimie	NF EN ISO 10523	2		6.5	9 #	
Température de mesure du pH	05P1*	19.6	°C		NF EN ISO 10523	15				
Conductivité électrique brute à 25°C	05P1*	232	µS/cm	Conductimétrie	NF EN 27888	50		200	1100 #	
TAC (Titre alcalimétrique complet)	05P1*	12.55	° f	Potentiométrie	NF EN ISO 9963-1				#	
TH (Titre Hydrotimétrique)	05P1*	12.15	° f	Calcul à partir de Ca et Mg	Méthode interne M_EM144	0.06			#	
Carbone organique total (COT)	05P1*	0.37	mg/l C	Oxydation par voie humide et IR	NF EN 1484	0.2			2 #	
<b>Cations</b>										
Ammonium	05P1*	< 0.05	mg/l NH4+	Spectrophotométrie automatisée	Méthode interne M_J077	0.05			0.10 #	
<b>Anions</b>										
Chlorures	05P1*	0.85	mg/l Cl-	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1	0.1			250 #	
Sulfates	05P1*	3.9	mg/l SO4--	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1	0.2			250 #	
Nitrates	05P1*	0.50	mg/l NO3-	Flux continu (CFA)	NF EN ISO 13395	0.5	50		#	
Nitrites	05P1*	< 0.02	mg/l NO2-	Spectrophotométrie	NF EN 26777	0.02	0.10		#	
Somme NO3/50 + NO2/3	05P1*	0.01	mg/l	Calcul			1			

05P1\*

ANALYSE (P1) ROUTINE EAU A LA PRODUCTION (ARS05-2021)

Limites de Qualité : Les limites de qualités sont soit des limites de qualité réglementaires , soit des limites de qualité du client.

Si certains paramètres soumis à des seuils de conformité ne sont pas couverts par l'accréditation alors la déclaration de conformité n'est pas couverte par l'accréditation.

.../...

CARSO-LSEHL

Rapport d'analyse Page 3 / 3

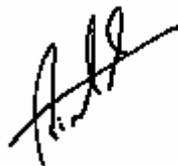
Edité le : 24/10/2024

**Identification échantillon :** LSE2410-17291-1

Destinataire : MAIRIE DE LA FARE EN CHAMPSAUR

Afin de maintenir l'accréditation, le laboratoire peut s'appuyer de manière exceptionnelle sur une étude de stabilité interne pour certains paramètres physico-chimiques.

Ludovic RIMBAULT  
Ingénieur de laboratoire

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'L. Rimbault', is positioned to the right of the typed name.