

**CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA  
CONSOMMATION HUMAINE**

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

Troyes le 4 octobre 2024

**COPE SAINT LYE-PAYNS**

**MONSIEUR LE MAIRE**

**MAIRIE DE SAINT LYE**

**Mairie**

**10180 SAINT LYE**

**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                      |
|-----------------------|------|------------|--------------------------|
| Prélèvement           |      | 00106565   |                          |
| Unité de gestion      |      | 0095       | COPE SAINT LYE-PAYNS     |
| Installation          | UDI  | 000247     | SAINT LYE-PAYNS RESEAU   |
| Point de surveillance | S    | 0000001659 | DOMAINE DE MANTENAY APEI |
| Localisation exacte   |      |            | EVIER ACCUEIL CUISINE    |
| Commune               |      |            | SAINT-LYE                |

**Prélevé le :** lundi 30 septembre 2024 à 11h41

**par :** GILDAS CHATEIGNER

**Type visite :** DDIS

**Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00106565)**

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. Il est à noter une teneur en chlore libre trop élevée. La teneur en chlore libre sur le réseau de distribution doit être de l'ordre de 0,1mg/l.

Pour la Déléguée Territoriale  
L'Ingénieure d'études sanitaires



Céline LEGRAND

| <b>Analyse terrain</b> |  | <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>    |                        |
|------------------------|--|--|------------------------|
| Aspect (qualitatif)    |  | normal                                     | X                      |
| Couleur (qualitatif)   |  | normal                                     | X                      |
| Odeur (qualitatif)     |  | normal                                     | X                      |
| Saveur (qualitatif)    |  | normal                                     | X                      |
| <b>Analyse terrain</b> |  | <b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>            |                        |
| Température de l'air   |  | 20,4                                       | °C                     |
| Température de l'eau   |  | 17,9                                       | °C                     |
| <b>Analyse terrain</b> |  | <b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>          |                        |
| pH                     |  | 7,5  | unité pH               |
| <b>Analyse terrain</b> |  | <b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b> |                        |
| Chlore combiné         |  | <0,05                                      | mg(Cl <sub>2</sub> )/L |
| Chlore libre           |  | 0,26                                       | mg(Cl <sub>2</sub> )/L |
| Chlore total           |  | 0,28                                       | mg(Cl <sub>2</sub> )/L |

**Analyse laboratoire**

Type de l'analyse : D1N

Code SISE de l'analyse : 00106670

Référence laboratoire : 24M088483-001

|   | <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 néphélobométrique NFU         | <0,1 NFU         |                           |                   |                              | 2,00              |
| <b>MINERALISATION</b>                   |                  |                           |                   |                              |                   |
| Conductivité à 25°C                     | 480 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> )          | 17 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              |                              |                   |