

## QUALITE DES EAUX DE CONSOMMATION HUMAINE

Contrôle sanitaire réalisé dans le cadre des articles du Code de la santé publique et du décret n°2007-49 du 11 janvier 2007 relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

**Unité de gestion : AEP AMP CT1-MARSEILLE PROVENCE**

**Exploitant : SOCIETE EAU DE MARSEILLE METROPOLE**

Prélèvement et mesures de terrain du 07/03/2024 à 09h58 pour l'ARS et par le laboratoire :  
LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL)

Nom et type d'installation : **MARIGNANE GIGNAC COTE BLEUE (UNITE DE DISTRIBUTION )**

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance :

**MAIRIE - CARRY-LE-ROUET (LAVABO SANITAIRE femme)**

Motif de prélèvement : Contrôle Sanitaire

Type d'analyse : D1D2S


Code point de surveillance : 0000000044 Code installation : 000041 Numéro de prélèvement : 01300264184

### Conclusion sanitaire :

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

Date d'édition : jeudi 21 mars 2024

Pour le Directeur Général de l'ARS  
et par Délégation  
L'Ingénieur Responsable d'Unité

  
**Nathalie VOUTIER**

Affichage obligatoire du présent document dans les deux jours ouvrés suivant la date de réception et conformément à l'article D1321-104 du Code de la Santé Publique.

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Références de qualité		Limites de qualités	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>						
Température de l'eau	12,7	°C		25		
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,9	unité pH	6,5	9,0		
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>						
Chlore libre	0,19	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
Chlore total	0,23	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
<b>Analyse laboratoire</b>						
<b>Résultats</b>						
<b>UNITÉ</b>						
<b>Mini</b>						
<b>Maxi</b>						
<b>Mini</b>						
<b>Maxi</b>						
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélobimétrique NFU	0,13	NFU		2,0		
<b>COMPOSES ORGANOHALOGENES VOLATILS</b>						
Chlorure de vinyl monomère	<0,004	µg/L				1
<b>DIVERS MICROPOLLUANTS ORGANIQUES</b>						
Acrylamide	<0,10	µg/L				0,1
Epichlorohydrine	<0,05	µg/L				0,1
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,84	unité pH	6,5	9,0		
<b>FER ET MANGANESE</b>						
Fer total	31	µg/L		200		
<b>HYDROCARB. POLYCYCLIQUES AROMATIQU</b>						
Benzo(a)pyrène *	<0,0001	µg/L				0,01
Benzo(b)fluoranthène	<0,0005	µg/L				0,10
Benzo(g,h,i)pérylène	<0,00050	µg/L				0,10
Benzo(k)fluoranthène	<0,0005	µg/L				0,10
Hydrocarbures polycycliques aromatiques (4 substances)	<0,0005	µg/L				0,10
Indéno(1,2,3-cd)pyrène	<0,0005	µg/L				0,10
<b>MINERALISATION</b>						
Conductivité à 25°C	490	µS/cm	200	1100		
<b>OLIGO-ELEMENTS ET MICROPOLLUANTS M.</b>						
Antimoine	<1	µg/L				10,0
Cadmium	<1	µg/L				5,0
Chrome total	<5	µg/L				50,0
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L		0,1		
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0,02	mg/L				0,5

## PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	3	n/mL			
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1	n/mL			
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)	0		
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/(100mL)	0		
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)			0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)			0