

**Délégation Départementale du Val-d'Oise**

Service Santé-Environnement

Courriel : [ARS-DD95-EAU@ars.sante.fr](mailto:ARS-DD95-EAU@ars.sante.fr)

Téléphone : 01 34 41 15 52

Fax : 01 30 32 83 48

Destinataire(s) :

COMMUNAUTE AGGLOM. CERGY-PONTOISE

CYO'

MAIRIE DE PONTOISE

**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

**COMMUNAUTE AGGLOM. CERGY-PONTOISE**

Commune de : PONTOISE

Prélèvement et analyses du **12/05/2023 à 10h00** réalisés pour l'ARS, par le groupement de laboratoires :

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DE L'EAU, CERGY / CARSO

Nom et type d'installation : CACP NORD (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : PONTOISE 2 RUE DU PREMIER DRAGON ECOLE - TISANERIE

Code point de surveillance : 0000004756 Code installation : 004052 Type d'analyse : D1G7

Code Sise analyse : 00176642 Référence laboratoire : H.2023.1392-1 Numéro de prélèvement : 09500174079

**Conclusion sanitaire :**

Les résultats d'analyse des bactéries coliformes et Escherichia Coli sont ininterprétables en raison d'une flore aérobie interférentielle très abondante. Dès connaissance du résultat, il a été demandé un rinçage du réseau intérieur de l'établissement. Une analyse de contrôle a été programmée.

(PLV-09500174079 - page : 1)

Le vendredi 16 juin 2023

Pour le Directeur Général et par délégation,  
Pour la Déléguée Départementale et par délégation,  
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires,

**Signé**

Helen LE GUEN

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

| <b>Mesures de terrain</b>                                 | Résultats | Unité                  | Limites de qualité |      | Références de qualité |      |
|---|-----------|------------------------|--------------------|------|-----------------------|------|
|   |           |                        | Mini               | Maxi | Mini                  | Maxi |
| <i>Contexte Environnemental</i>                           |           |                        |                    |      |                       |      |
| Température de l'eau                                      | 16,1      | °C                     |                    |      |                       | 25,0 |
| <i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i> |           |                        |                    |      |                       |      |
| Couleur (qualitatif)                                      | normal    | -                      |                    |      |                       |      |
| Odeur (qualitatif)  | normal    | -                      |                    |      |                       |      |
| Saveur (qualitatif)                                       | normal    | -                      |                    |      |                       |      |
| <i>Equilibre Calco-carbonique</i>                         |           |                        |                    |      |                       |      |
| pH  | 7,7       | unité pH               |                    |      | 6,5                   | 9,0  |
| <i>Résiduel de traitement</i>                             |           |                        |                    |      |                       |      |
| Chlore libre  | 0,41      | mg(Cl <sub>2</sub> )/L |                    |      |                       |      |
| Chlore total  | 0,49      | mg(Cl <sub>2</sub> )/L |                    |      |                       |      |

| <b>Analyse laboratoire</b>                                | Résultats | Unité     | Limites de qualité |      | Références de qualité |       |
|---|-----------|-----------|--------------------|------|-----------------------|-------|
|   |           |           | Mini               | Maxi | Mini                  | Maxi  |
| <i>Bactériologie</i>                                      |           |           |                    |      |                       |       |
| Entérocoques /100ml-MS                                    | 0         | n/(100mL) |                    | 0    |                       |       |
| Bact. aér. revivifiables à 22°-68h                        | 1         | n/mL      |                    |      |                       |       |
| Bact. aér. revivifiables à 36°-44h                        | 8         | n/mL      |                    |      |                       |       |
| Bact. et spores sulfito-rédu./100ml                       | 0         | n/(100mL) |                    |      |                       | 0     |
| Bactéries coliformes /100ml-MS                            | illisible | n/(100mL) |                    |      |                       | 0     |
| Escherichia coli /100ml - MF                              | illisible | n/(100mL) |                    | 0    |                       |       |
| <i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i> |           |           |                    |      |                       |       |
| Turbidité néphélométrique NFU                             | <0,1      | NFU       |                    |      |                       | 2,0   |
| Conductivité à 25°C                                       | 466       | µS/cm     |                    |      | 200,0                 | 1100  |
| <i>Paramètres azotés et phosphorés</i>                    |           |           |                    |      |                       |       |
| Ammonium (en NH <sub>4</sub> )                            | <0,05     | mg/L      |                    |      |                       | 0,1   |
| <i>Oligo-éléments et micropolluants minéraux</i>          |           |           |                    |      |                       |       |
| Aluminium total µg/l                                      | <10       | µg/L      |                    |      |                       | 200,0 |

*Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1*