

## Contrôle sanitaire des EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Dijon, le 2 avril 2019

MONSIEUR LE MAIRE  
MAIRIE DE GILLY LES CITEAUX  
MAIRIE  
21640 GILLY LES CITEAUX

J'ai l'honneur de porter à votre connaissance les résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé à la diligence de  
l'Agence Régionale de la Santé dans le cadre suivant :  
CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRETE PREFECTORAL

### CC GEVREY NUIITS, R. VOSNE ROMANEE

|                       | Type | Code              | Nom                                 |                                              |
|-----------------------|------|-------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------|
| Prélèvement           |      | 00138088          |                                     | Prélevé le : mercredi 27 mars 2019 à 10h45   |
| Unité de gestion      |      | 0315              | CC GEVREY NUIITS, R. VOSNE ROMANEE  | par : LDCO - JÉRÔME DE NARDA                 |
| Installation          | UDI  | 001733            | CC GEVREY ET NUIITS, R. VOSNE ROMAN | Type visite : D1                             |
| Point de surveillance | S    | 0000002110        | BOURG                               | Type d'eau: T                                |
| Localisation exacte   |      | MAIRIE            |                                     | Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRET |
| Commune               |      | GILLY-LES-CITEAUX |                                     |                                              |

#### Mesures de terrain

#### Résultats

#### Limites de qualité

#### Références de qualité

inférieure

supérieure

inférieure

supérieure

#### CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

|                      |         |  |  |  |       |
|----------------------|---------|--|--|--|-------|
| Température de l'eau | 10,0 °C |  |  |  | 25,00 |
|----------------------|---------|--|--|--|-------|

#### RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION

|              |                |  |  |  |  |
|--------------|----------------|--|--|--|--|
| Chlore libre | 0,36 mg(Cl2)/L |  |  |  |  |
| Chlore total | 0,40 mg(Cl2)/L |  |  |  |  |

#### Analyse laboratoire

Analyse effectuée par : LABORATOIRE DEPARTEMENTAL DE LA COTE D'OR, DIJON

2101

Type de l'analyse : D1

Code SISE de l'analyse : 00138921

Référence laboratoire : 19032600643501

#### Résultats

#### Limites de qualité

#### Références de qualité

inférieure

supérieure

inférieure

supérieure

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|                               |           |  |  |  |      |
|-------------------------------|-----------|--|--|--|------|
| Aspect (qualitatif)           | 0         |  |  |  |      |
| Couleur (qualitatif)          | 0         |  |  |  |      |
| Odeur (qualitatif)            | 1         |  |  |  |      |
| Saveur (qualitatif)           | 1         |  |  |  |      |
| Turbidité néphélométrique NFU | <0,50 NFU |  |  |  | 2,00 |

#### CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

|                             |         |  |  |  |  |
|-----------------------------|---------|--|--|--|--|
| Température de mesure du pH | 19,7 °C |  |  |  |  |
|-----------------------------|---------|--|--|--|--|

|                                        | Résultats    | Limites de qualité |            | Références de qualité |            |
|----------------------------------------|--------------|--------------------|------------|-----------------------|------------|
|                                        |              | inférieure         | supérieure | inférieure            | supérieure |
| <b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>      |              |                    |            |                       |            |
| pH                                     | 7,3 unité pH |                    |            | 6,50                  | 9,00       |
| <b>MINERALISATION</b>                  |              |                    |            |                       |            |
| Conductivité à 25°C                    | 576 µS/cm    |                    |            | 200,00                | 1100,00    |
| <b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b> |              |                    |            |                       |            |
| Ammonium (en NH <sub>4</sub> )         | <0,01 mg/L   |                    |            |                       | 0,10       |
| <b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</b>     |              |                    |            |                       |            |
| Bact. aér. revivifiables à 22°-68h     | 0 n/mL       |                    |            |                       |            |
| Bact. aér. revivifiables à 36°-44h     | 1 n/mL       |                    |            |                       |            |
| Bactéries coliformes /100ml-MS         | 0 n/(100mL   |                    |            |                       | 0          |
| Bact. et spores sulfito-rédu./100ml    | 0 n/(100mL   |                    |            |                       | 0          |
| Entérocoques /100ml-MS                 | 0 n/(100mL   |                    | 0          |                       |            |
| Escherichia coli /100ml - MF           | 0 n/(100mL   |                    | 0          |                       |            |

## **Conclusion sanitaire ( Prélèvement N° : 00138088)**

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

Pour le directeur général,



La responsable de l'unité territoriale  
santé-environnement de Côte d'Or  
Marie Alix VOINIER