

**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) :

MAIRIE DE CORMEILLES EN VEXIN

S.I.E. DU VAL DE VIOSNE

VEOLIA EAU - CENTRE OUEST

**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](#)

**S.I.E. DU VAL DE VIOSNE**

Commune de : CORMEILLES EN VEXIN

Prélèvement et analyses du **16/01/2018 à 09h45** réalisés pour l'ARS, par le groupement de laboratoires :

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

Nom et type d'installation : FREMECOURT-CORMEILLES EN VEXIN (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : CORMEILLES EN V. RUE CURIE E. MATERNELLE - 1ER ETAGE  
CLASSE MATERNELLE MS/GS

Code point de surveillance : 0000002081 Code installation : 000316 Type d'analyse : D1C7

Code Sise analyse : 00123564 Référence laboratoire : H.2018.134-1 Numéro de prélèvement : 09500121001

**Conclusion sanitaire :**

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés. Cependant, les valeurs mesurées, notamment pour le sodium et le titre hydrométrique, ne sont pas représentatives de l'eau distribuée sur le réseau public en raison de la présence d'un adoucisseur,

(PLV-09500121001 - page : 1)

Le mardi 23 janvier 2018

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	11,3	°C				25,0
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Couleur (qualitatif)	normal	qualit.				
Odeur (qualitatif)	normal	qualit.				
Saveur (qualitatif)	normal	qualit.				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	8,3	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,07	mg/LCl2				
Chlore total	0,10	mg/LCl2				

<b>Analyse laboratoire</b>	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
Escherichia coli /100ml -MF	0	n/100mL		0		
Entérocoques /100ml-MS	0	n/100mL		0		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	0	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	0	n/mL				
Bactéries coliformes /100ml-MS	0	n/100mL				0
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Turbidité néphélométrique NFU	0,1	NFU				2,0
Conductivité à 25°C	827	µS/cm			200,0	1100
Sodium	191,95	mg/L				200
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
Titre hydrotimétrique	2,1	°f				
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,1

*Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1*