

**LIDAL - GIE**

22, Rue du Pré-Fornet

CS 70042

F-74602 SEYNOD CEDEX

Téléphone : 04 50 45 82 56

Télécopie : 04 50 45 63 31

E-mail : lidal@lidal74.fr



**MAIRIE DE LA VERNAZ**

Chef-lieu

74200 LA VERNAZ

Seynod, le 2 décembre 2013

**RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E13.1783.1 20131202074131**

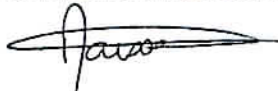
"La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Ce rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'essai et comporte 1 page.  
"L'accréditation de la Section Laboratoires du COFRAC atteste de la compétence des Laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par X. Elle ne couvre ni les critères, ni la conclusion, ni les commentaires éventuels. Prélèvement réalisé selon la norme ISO 5667-3."

|  |  |
|--|--|
| <b>Date et heure de prélèvement</b> : 27/11/2013 à 12:00 | <b>Commune/Syndicat</b> : LA VERNAZ                  |
| <b>Date et heure de réception</b> : 27/11/2013 à 13:35   | <b>Nom installation</b> : CHEF-LIEU DE LA VERNAZ     |
| <b>Date début analyse</b> : 27/11/2013                   | <b>Code et Nom PSV</b> : 000002655 CHEF-LIEU MAIRIE  |
| <b>X Prélevé par</b> : LIDAL Mlle M. BROSSARD            | <b>Localisation exacte</b> : M SAMPAIO ALVES CUISINE |
| <b>Meteo</b> : SEC                                       | <b>Type d'eau</b> : EAU DISTRIBUEE SANS DESINFECTION |
| <b>Motif</b> : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.       | <b>Type d'analyse</b> : D1                           |
| <b>Type visite</b> : EN DISTRIBUTION                     | <b>Type traitement</b> :                             |

**RESULTATS DE L'ESSAI**

| PARAMETRES        | ANALYSES  | RESULTATS  | UNITES     | LIMITES DE QUALITE | REFERENCES DE QUALITE | METHODES         |
|-------------------|---|------------|------------|--------------------|-----------------------|------------------|
| Mesure de terrain | Température de l'eau                              | 6.6        | °C         |                    | <=25                  |                  |
|                   | Chlore libre                                      |            | mg/l       |                    |                       |                  |
|                   | Chlore total                                      |            | mg/l       |                    |                       |                  |
| Organoleptique    | Couleur qualitative                               | Acceptable |            |                    |                       | QUALITATIF       |
|                   | Odeur (Examen olfactif)                           | Acceptable |            |                    |                       | QUALITATIF       |
|                   | Saveur  | Acceptable |            |                    |                       | QUALITATIF       |
|                   | Aspect (Examen visuel)                            | Acceptable |            |                    |                       | QUALITATIF       |
| Bactériologique   | X Coliformes totaux                               | 10         | UFC/100 ml |                    | 0                     | NF EN ISO 9308-1 |
|                   | X Escherichia coli                                | 0          | UFC/100ml  | 0                  |                       | NF EN ISO 9308-1 |
|                   | X Entérocoques                                    | 0          | UFC/100 ml | 0                  |                       | NF EN ISO 7899-2 |
|                   | X Micro-organismes revivifiables à 22°C après 68h | 33         | UFC/ml     |                    |                       | NF EN ISO 6222   |
|                   | X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h | 0          | UFC/ml     |                    |                       | NF EN ISO 6222   |
|                   | X pH  | 8.0        | Unité pH   |                    | 6.5<=n<=9             | NF EN ISO 10523  |
| Physico-chimique  | Température de mesure du pH                       | 21.5       | °C         |                    |                       | NF EN ISO 10523  |
|                   | X Conductivité à 25°C                             | 279        | µS/cm      |                    | 200<=n<=1100          | NF EN 27888      |
|                   | X Turbidité                                       | 0.32       | NFU        |                    | 2                     | NF EN ISO 7027   |
|                   | X Ammonium (NH4)                                  | <0.01      | mg NH4/L   |                    | 0.1                   | NF T 90-015-2    |

CONCLUSION : RESPECT des limites de qualité pour les paramètres analysés(Code de la Santé Publique).




Technicienne Hygiene  
Veronique MAISSE

Technicienne Chimie Eaux  
Stephanie REVERS

## LIDAL - GIE

22, Rue du Pré-Fornet  
 CS 70042  
 F-74602 SEYNOD CEDEX  
 Téléphone : 04 50 45 82 56  
 Télécopie : 04 50 45 63 31  
 E-mail : lidal@lidal74.fr



## MAIRIE DE LA VERNAZ

Chef-lieu  
 74200 LA VERNAZ  
 Seynod, le 2 décembre 2013

### RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E13.1783.2\_20131202074131

"La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Ce rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'essai et comporte 1 page.  
 "L'accréditation de la Section Laboratoires du COFRAC atteste de la compétence des Laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par X. Elle ne couvre ni les critères, ni la conclusion, ni les commentaires éventuels. Prélèvement réalisé selon la norme ISO 5667-3."

|  |   |
|--|---|
| <b>Date et heure de prélèvement</b> : 27/11/2013 à 11:45 | <b>Commune/Syndicat</b> : LA VERNAZ                   |
| <b>Date et heure de réception</b> : 27/11/2013 à 13:35   | <b>Nom installation</b> : JOTTY                       |
| <b>Date début analyse</b> : 27/11/2013                   | <b>Code et Nom PSV</b> : 0000002656 LIEU-DIT LE JOTTY |
| <b>X Prélevé par</b> : LIDAL Mlle M. BROSSARD            | <b>Localisation exacte</b> : BAR RESTAURANT TOILETTES |
| <b>Meteo</b> : SEC                                       | <b>Type d'eau</b> : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE        |
| <b>Motif</b> : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.       | <b>Type d'analyse</b> : D1+BSIR                       |
| <b>Type visite</b> : EN DISTRIBUTION                     | <b>Type traitement</b> : CLO ULTRA                    |

| RESULTATS DE L'ESSAI |  |            |            |                    |                       |                  |
|----------------------|--|------------|------------|--------------------|-----------------------|------------------|
| PARAMETRES           | ANALYSES   | RESULTATS  | UNITES     | LIMITES DE QUALITE | REFERENCES DE QUALITE | METHODES         |
| Mesure de terrain    | Température de l'eau                                 | 6.5        | °C         |                    | <=25                  |                  |
|                      | X Chlore libre                                       | 0.02       | mg/l       |                    |                       | NF EN ISO 7393-2 |
|                      | X Chlore total                                       | 0.04       | mg/l       |                    |                       | NF EN ISO 7393-2 |
| Organoleptique       | Couleur qualitative                                  | Acceptable |            |                    |                       | QUALITATIF       |
|                      | Odeur (Examen olfactif)                              | Acceptable |            |                    |                       | QUALITATIF       |
|                      | Saveur   | Acceptable |            |                    |                       | QUALITATIF       |
|                      | Aspect (Examen visuel)                               | Acceptable |            |                    |                       | QUALITATIF       |
| Bactériologique      | X Coliformes totaux                                  | 0          | UFC/100 ml |                    | 0                     | NF EN ISO 9308-1 |
|                      | X Escherichia coli                                   | 0          | UFC/100ml  | 0                  |                       | NF EN ISO 9308-1 |
|                      | X Entérocoques                                       | 0          | UFC/100 ml | 0                  |                       | NF EN ISO 7899-2 |
|                      | X Micro-organismes revivifiables à 22°C après 68h    | 1          | UFC/ml     |                    |                       | NF EN ISO 6222   |
|                      | X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h    | 0          | UFC/ml     |                    |                       | NF EN ISO 6222   |
|                      | X Spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices | 0          | UFC/100ml  |                    | 0                     | NF EN 26461-2    |
| Physico-chimique     | X pH   | 8.0        | Unité pH   |                    | 6.5<=n<=9             | NF EN ISO 10523  |
|                      | Température de mesure du pH                          | 21.7       | °C         |                    |                       | NF EN ISO 10523  |
|                      | X Conductivité à 25°C                                | 304        | µS/cm      |                    | 200<=n<=1100          | NF EN 27888      |
|                      | X Turbidité  | <0.20      | NFU        |                    | 2                     | NF EN ISO 7027   |
|                      | X Ammonium (NH4)                                     | <0.01      | mg NH4/L   |                    | 0.1                   | NF T 90-015-2    |

CONCLUSION : RESPECT des limites de qualité pour les paramètres analysés(Code de la Santé Publique).

Veronique MAISSE

Technicienne Chimie Eaux  
 Stephanie REVERS