



laboratoire vétérinaire départemental de la haute-savoie

concession départementale accordée au LIDAL par convention d'exploitation signée le 31 décembre 1990

Goupement agricole d'Intérêt Economique régi par les dispositions de l'ordonnance 67.821 du 23.9.1967 R.C. Annecy 76C2 395 869 265 Banque : C.A. des Savoies 18106 00018 57000166130 50

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 3 décembre 2012

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E12.1618.2_20121203105124

"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."

Date et heure de prélèvement : 29/11/2012 à 13:00	Commune/Syndicat : LA VERNAZ
Date et heure de réception : 29/11/2012 à 14:55	Nom installation : JOTTY
Date début analyse : 29/11/2012	Code et Nom PSV : 0000002656 LIEU-DIT LE JOTTY
X Prélevé par : LIDAL Mr A. CORTESI	Localisation exacte : BAR RESTAURANT LE JOTTY TOILETTES
Meteo : PLUIE FORTE	Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'analyse : D1+BSIR
Type visite : EN DISTRIBUTION	Type traitement : CLO ULTRA

RESULTATS DE L'ESSAI

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE QUALITE	REFERENCES DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	8.9	°C		<=25	
	X Chlore libre	<0.02	mg/l			NF EN ISO 7393-2
	X Chlore total	<0.02	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	7	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	7	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	8.05	Unité pH		6.5<=n<=9	NF T 90-008
	Température de mesure du pH	20	°C			NF T 90-008
	X Conductivité à 25°C	309	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	<0.20	NFU		2	NF EN ISO 7027
	X Ammonium (NH4)	<0.03	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
Axelle BAUDINET



laboratoire vétérinaire départemental de la haute-savoie

concession départementale accordée au LIDAL par convention d'exploitation signée le 31 décembre 1990

Goupement agricole d'Intérêt Economique régi par les dispositions de l'ordonnance 67.821 du 23.9.1967 R.C. Annecy 76C2 395 869 265 Banque : C.A. des Savoies 18106 00018 57000166130 50

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 3 décembre 2012

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E12.1618.1_20121203105124

"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."

Date et heure de prélèvement : 29/11/2012 à 13:20	Commune/Syndicat : LA VERNAZ
Date et heure de réception : 29/11/2012 à 14:55	Nom installation : CHEF-LIEU DE LA VERNAZ
Date début analyse : 29/11/2012	Code et Nom PSV : 0000002655 CHEF-LIEU MAIRIE
X Prélevé par : LIDAL Mr A. CORTESI	Localisation exacte : MAIRIE MME VULLIEZ CUISINE
Meteo : PLUIE FORTE	Type d'eau : EAU DISTRIBUEE SANS DESINFECTIO
Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'analyse : D1
Type visite : EN DISTRIBUTION	Type traitement :

RESULTATS DE L'ESSAI

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE QUALITE	REFERENCES DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	8.5	°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	21	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	56	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	5	UFC/ml			NF EN ISO 6222
Physico-chimique	X pH	7.85	Unité pH		6.5<=n<=9	NF T 90-008
	Température de mesure du pH	20	°C			NF T 90-008
	X Conductivité à 25°C	287	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	0.54	NFU		2	NF EN ISO 7027
	X Ammonium (NH4)	<0.03	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
Axelle BAUDINET



laboratoire vétérinaire départemental de la haute-savoie

concession départementale accordée au LIDAL par convention d'exploitation signée le 31 décembre 1990

Groupeement agricole d'Intérêt Economique régi par les dispositions de l'ordonnance 67.821 du 23.9.1967 R.C. Annecy 76C2 305 869 265 Banque : C.A. des Savoies 18106 00018 57000166130 90

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 3 décembre 2012

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E12.1618.2 20121203105124

"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."

Date et heure de prélèvement : 29/11/2012 à 13:00	Commune/Syndicat : LA VERNAZ
Date et heure de réception : 29/11/2012 à 14:55	Nom installation : JOTTY
Date début analyse : 29/11/2012	Code et Nom PSV : 0000002656 LIEU-DIT LE JOTTY
X Prélevé par : LIDAL Mr A. CORTESI	Localisation exacte : BAR RESTAURANT LE JOTTY TOILETTES
Meteo : PLUIE FORTE	Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'analyse : D1+BSIR
Type visite : EN DISTRIBUTION	Type traitement : CLO ULTRA

RESULTATS DE L'ESSAI

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE QUALITE	REFERENCES DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	8.9	°C		<=25	
	X Chlore libre	<0.02	mg/l			NF EN ISO 7393-2
	X Chlore total	<0.02	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	7	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	7	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices	0	UFC/100ml		0	NF EN 26461-2
Physico-chimique	X pH	8.05	Unité pH		6.5<=n<=9	NF T 90-008
	Température de mesure du pH	20	°C			NF T 90-008
	X Conductivité à 25°C	309	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	<0.20	NFU		2	NF EN ISO 7027
	X Ammonium (NH4)	<0.03	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
Axelle BAUDINET



laboratoire vétérinaire départemental de la haute-savoie

concession départementale accordée au LIDAL par convention d'exploitation signée le 31 décembre 1990

Groupeement agricole d'Intérêt Economique régi par les dispositions de l'ordonnance 67.821 du 23.9.1967 R.C. Annecy 76C2 305 869 265 Banque : C.A. des Savoies 18106 00018 57000166130 90

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 3 décembre 2012

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E12.1618.1 20121203105124

"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."

Date et heure de prélèvement : 29/11/2012 à 13:20	Commune/Syndicat : LA VERNAZ
Date et heure de réception : 29/11/2012 à 14:55	Nom installation : CHEF-LIEU DE LA VERNAZ
Date début analyse : 29/11/2012	Code et Nom PSV : 0000002655 CHEF-LIEU MAIRIE
X Prélevé par : LIDAL Mr A. CORTESI	Localisation exacte : MAIRIE MME VULLIEZ CUISINE
Meteo : PLUIE FORTE	Type d'eau : EAU DISTRIBUEE SANS DESINFECTION
Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'analyse : D1
Type visite : EN DISTRIBUTION	Type traitement :

RESULTATS DE L'ESSAI

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE QUALITE	REFERENCES DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	8.5	°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	21	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	56	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	5	UFC/ml			NF EN ISO 6222
Physico-chimique	X pH	7.85	Unité pH		6.5<=n<=9	NF T 90-008
	Température de mesure du pH	20	°C			NF T 90-008
	X Conductivité à 25°C	287	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	0.54	NFU		2	NF EN ISO 7027
	X Ammonium (NH4)	<0.03	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
Axelle BAUDINET