

**Délégation Territoriale de 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 BOISSY L'AILLERIE  
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

**BOISSY L'AILLERIE**

Commune de : BOISSY-L'AILLERIE

Prélèvement et mesures de terrain du **28/09/2023 à 10h33** pour l'ARS, par le laboratoire :  
LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DE L'EAU, CERGY, qui a également réalisé les analyses.

Nom et type d'installation : BOISSY L'AILLERIE (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : BOISSY L'A. MACAIGNE FORTIER N°7 - ECOLE

Code point de surveillance : 0000002328 Code installation : 000407 Type d'analyse : D117

Code Sise analyse : 00178533 Référence laboratoire : H.2023.3216-1 Numéro de prélèvement : 09500175970

**Conclusion sanitaire :**

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

(PLV-09500175970 - page : 1)

Le mercredi 11 octobre 2023

Pour le Directeur Général et par délégation,  
Pour la Déléguée Départementale et par délégation,  
L'ingénieur d'études 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                                      | 18,8      | °C                     |                    |      |                       | 25   |
| <i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i> |           |                        |                    |      |                       |      |
| Couleur (qualitatif)                                      | normal    | sans objet             |                    |      |                       |      |
| Odeur (qualitatif)  | normal    | sans objet             |                    |      |                       |      |
| Saveur (qualitatif)                                       | normal    | sans objet             |                    |      |                       |      |
| <i>Equilibre Calco-carbonique</i>                         |           |                        |                    |      |                       |      |
| pH  | 7,3       | unité pH               |                    |      | 6,5                   | 9    |
| <i>Résiduel de traitement</i>                             |           |                        |                    |      |                       |      |
| Chlore libre  | 0,61      | mg(Cl <sub>2</sub> )/L |                    |      |                       |      |
| Chlore total  | 0,66      | 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    |                       |      |
| Escherichia coli /100ml - MF                              | 0         | n/(100mL) |                    | 0    |                       |      |
| Bactéries coliformes /100ml-MS                            | 0         | n/(100mL) |                    |      |                       | 0    |
| Bact. et spores sulfito-rédu./100ml                       | 0         | n/(100mL) |                    |      |                       | 0    |
| Bact. aér. revivifiables à 22°-68h                        | 2         | n/mL      |                    |      |                       |      |
| Bact. aér. revivifiables à 36°-44h                        | 0         | n/mL      |                    |      |                       |      |
| <i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i> |           |           |                    |      |                       |      |
| Turbidité néphélométrique NFU                             | 0,23      | NFU       |                    |      |                       | 2    |
| Conductivité à 25°C                                       | 666       | µS/cm     |                    |      | 200                   | 1100 |
| <i>Paramètres azotés et phosphorés</i>                    |           |           |                    |      |                       |      |
| Ammonium (en NH <sub>4</sub> )                            | <0,05     | mg/L      |                    |      |                       | 0,1  |
| <i>Fer et manganèse</i>                                   |           |           |                    |      |                       |      |
| Fer total   | <10       | µg/L      |                    |      |                       | 200  |
| <i>Oligo-éléments et micropolluants minéraux</i>          |           |           |                    |      |                       |      |
| Aluminium total µg/l                                      | 30        | µg/L      |                    |      |                       | 200  |

*Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1*