



ZONE DE DISTRIBUTION : BONNIERES SUR SEINE

Conclusion sanitaire

Indicateur global de qualité

2024

L'eau distribuée a été conforme aux limites de qualité réglementaires fixées pour les paramètres bactériologiques et physicochimiques recherchés en 2024, compte tenu des connaissances scientifiques actuelles.

Ces résultats sont indépendants de la campagne exploratoire réalisée par l'ARS Île-de-France sur l'année 2024 sur de nouveaux composés, PFAS et métabolites de pesticides, dont les résultats sont accessibles sur le site www.iledefrance.ars.sante.fr.

A

A : Eau de bonne qualité

B : Eau de qualité convenable

C : Eau de qualité insuffisante

D : Eau de mauvaise qualité

Indicateur 2023 : A

Origine et gestion de l'eau

Votre réseau est alimenté par un captage : Forage ALBIEN BONNIERES F2. L'eau qui l'alimente est d'origine souterraine.

Elle fait l'objet d'un traitement.

Votre réseau alimente de façon permanente BONNIERES-SUR-SEINE sauf hameau de la vallée des Angots, soit 4988 personnes.

Le responsable des installations est : « MAIRIE DE BONNIERES SUR SEINE ».

Pour plus de renseignements, veuillez contacter « VEOLIA EAU YVELINES » qui assure l'exploitation du réseau.

PARAMÈTRES D'INTÉRÊT POUR LA POTABILITÉ DE L'EAU

BACTÉRIOLOGIE

A

Très bonne qualité

Micro-organismes indicateurs d'une éventuelle contamination des eaux par des bactéries pathogènes. Absence exigée.

Nombre de prélèvements : **17**
Conformité : **100 %**
Valeur maxi : **0 n/100 ml**

NITRATES

A

Très bonne qualité

Éléments provenant des pratiques agricoles, des rejets domestiques et industriels. Le maximum réglementaire est 50 mg/L.

Nombre de prélèvements : **5**
Valeur moyenne : **1,6 mg/L**
Valeur maxi : **1,8 mg/L**

PESTICIDES ET MÉTABOLITES PERTINENTS

A

Très bonne qualité

Le terme "pesticides" regroupe plusieurs centaines de substances différentes. Le maximum réglementaire est 0,5 microgramme/L pour le total des pesticides analysés et 0,1 microgramme/L pour chaque substance. En-deçà de la valeur sanitaire propre à chaque pesticide, l'eau peut être consommée sans risque pour la santé.

Nombre de prélèvements : **2**
Conformité : **100 %**
Nombre de substances recherchées : **525**
Valeur maxi : **0 microgramme/L**

FLUOR

A

Bonne qualité

Oligo-élément naturellement présent dans l'eau. Le maximum réglementaire est 1,5 mg/L. Avant d'envisager un apport complémentaire en fluor, il convient de consulter un professionnel de santé.

Nombre de prélèvements : **2**
Valeur moyenne : **0,93 mg/L**
Valeur maxi : **0,93 mg/L**

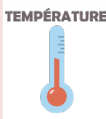
Quelques conseils



Pour éliminer le goût de chlore, mettez l'eau dans un récipient ouvert quelques heures au frigo, sans excéder 24 heures.



Si vous possédez un adoucisseur, assurez-vous qu'il alimente uniquement le réseau d'eau chaude et entretenez-le régulièrement.



Consommez exclusivement l'eau du réseau d'eau froide. Elle se conserve au frais sans excéder 24 heures.



Signalez à votre distributeur d'eau (coordonnées sur la facture) les changements de saveur ou de couleur de l'eau distribuée.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

DURETÉ

Eau peu calcaire

Concentration en calcium et magnésium dans l'eau exprimée en degré français. Il n'y a pas de valeur de seuil réglementaire. Eau douce = dureté inférieure à 10 °F; Eau peu calcaire = dureté entre 11 et 20 °F; Eau dure = dureté entre 21 et 30 °F; Eau très dure = dureté supérieure à 30 °F.

Nombre de prélèvements : **5**
Valeur moyenne : **10,6 °f**
Valeur maxi : **11,1 °f**

Pour aller plus loin



Retrouver les résultats des analyses de l'eau de votre commune sur le site Internet : www.eaupotable.sante.gouv.fr

Édité le 30/10/2025

UDI 078000388

L'indicateur global de qualité prend en compte les 30 paramètres / familles de paramètres faisant l'objet d'une limite de qualité. Il est égal à l'indicateur de qualité du paramètre le plus déclassant. Les résultats du contrôle des paramètres de qualité liés aux canalisations ne sont pas pris en compte, dans la mesure où ils ne sont pas représentatifs de la qualité de l'eau distribuée sur la zone concernée.

