

Bilan 2018

Maitre d'ouvrage :

SIAEP NORD OUEST
CHARENTE

Exploitant :

VEOLIA

Origine de l'eau :

4 puits* : puits n°1,2,3,4
situés sur la commune de
Vars

Captages autorisés

*Captage Grenelle du programme « RE-
SOURCES »

Traitement de l'eau :

Vous êtes alimentés par la
station de traitement de Vars.

Communes de l'unité de distribution :

4795
habitants en 2018

ANAIS
MONTIGNAC
SAINT AMANT DE BOIXE
VARS

QUALITÉ DE L'EAU DISTRIBUÉE SIAEP NORD OUEST CHARENTE

UNITÉ DE DISTRIBUTION : VARS

RESULTATS

BACTERIOLOGIE

Limites de qualité : 0 Eschérichia Coli et 0 streptocoques fécaux
Pourcentage de conformité mesuré : 100 %

DURETE

TH moyen= 28,5 °F
Eau moyennement dure

FLUOR

Limite de qualité : ≤ 1,5 mg/l
Il permet la prévention des caries dentaires. **Tout apport
complémentaire ou supplémentaire de fluor sous forme de
comprimés, de sel fluoré ou de produits dentaires fluorés chez le
jeune enfant doit faire l'objet d'un avis médical.**
Teneur maximale= 0,19 mg/l

NITRATES

Limite de qualité : ≤ 50 mg/l
Conforme.
Teneur moyenne= 32,7mg/l et Teneur maximale = 49,3 mg/l

PESTICIDES

Limites de qualité : ≤ 0,1 µg/l et ≤ 0,5 µg/l pour le total
Non conformité en **métolachlore ESA** mais la teneur maximale
observée (0,14 µg/l) est inférieure à la valeur sanitaire maximale
fixée à 510 µg/l par l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses)
Pas de risques sanitaire avéré suivant l'avis de l'Anses

TURBIDITE

Référence de qualité : ≤ 2 NFU
conforme

Seule l'eau du réseau public peut être considérée potable. Les puits, forages, récupérations d'eau de pluie doivent être déclarés en mairie et ne doivent pas être connectés sur le réseau public d'eau potable même par une vanne fermée : consultez : www.infos-retourdeau-poitou-charentes.com

Après une absence prolongée, il est recommandé de **laisser couler quelques litres d'eau avant de la prélever** pour des besoins alimentaires. Si vos canalisations et **branchements** sont **en plomb**, il est **fortement conseillé de les remplacer**. Et dans l'attente : laisser couler quelques minutes avant toute consommation.

Si la saveur ou la couleur changent : signalez le à votre exploitant.

Document édité en février 2019