

L'eau que vous consommez...

Nom du réseau de distribution : LA GRILLERE
Gestionnaire du réseau : SIAEP DES DEUX BRIANCE
Exploitant du réseau : SAUR

Les installations contrôlées qui alimentent ce réseau sont :

Station de production : LA GRILLÈRE NEUTRALISATION

LE CONTROLE SANITAIRE

Le contrôle sanitaire des eaux de consommation est assuré par l'Agence Régionale de Santé du Limousin en application du Code de la Santé Publique. Ce document présente une synthèse des contrôles effectués pour certains paramètres. Les résultats complets sont des documents publics que vous pouvez consulter en mairie.

RECOMMANDATIONS DE CONSOMMATION

- ☞ La teneur en fluor des eaux distribuées en Haute-Vienne étant inférieure à 0.5 mg/l, il est recommandé, pour la prévention de la carie dentaire chez l'enfant, d'effectuer des apports complémentaires de fluor par l'utilisation de sel de cuisine fluoré ou de comprimés de fluor (après avis médical).
- ☞ Lorsque la saveur ou la couleur de l'eau présente un aspect inhabituel, ne la consommez pas et signalez-le au distributeur de l'eau.
- ☞ Ne consommez pas une eau qui a stagné dans les canalisations. En effet la corrosion de ces canalisations peut se traduire dans l'eau, après seulement quelques heures de stagnation, par des concentrations excessives en métaux comme le fer (rouille, eau colorée...), le cuivre (mauvais goûts, taches bleues sur les sanitaires...) ou le plomb (risque de saturnisme...). Employez cette eau pour des usages tels que vaisselle, douche... Vous pourrez ensuite utiliser l'eau qui n'a pas stagné pour tout usage alimentaire et si vous le souhaitez la conserver dans des récipients propres et fermés au réfrigérateur pendant 24 heures.

...Quelle qualité en 2017 2018 ?

Qualité bactériologique

Conformité aux limites de qualité <small>(un dépassement des limites peut entraîner un risque pour la santé)</small>	Conformité aux références de qualité <small>(le dépassement des références témoigne du dysfonctionnement des installations)</small>
Nombre de contrôles : 12	Nombre de contrôles : 12
% de conformité : 92 %	% de conformité : 92 %

Qualité physico-chimique

<p style="text-align: center;">Dureté</p> <p style="text-align: center;"><small>Une eau dure est une eau calcaire</small></p> <p style="text-align: center;"><small>Cette eau est peu calcaire</small></p> <p>Nombre de mesures : 4</p> <p>Valeur moyenne : 11.0 °F</p>	<p style="text-align: center;">pH</p> <p style="text-align: center;"><small>Un pH inférieur à 7 caractérise une eau acide (minimum autorisé pH 6.5 et maximum pH 9.0)</small></p> <p>Nombre de mesures : 12</p> <p>Valeur minimale atteinte : 6.9</p> <p>% de conformité : 100 %</p>
<p style="text-align: center;">Nitrates</p> <p style="text-align: center;"><small>(maximum autorisé 50 mg/l)</small></p> <p>Nombre de mesures : 4</p> <p>Valeur moyenne : 11 mg/l</p> <p>Valeur maximale atteinte : 12 mg/l</p> <p>% de conformité : 100 %</p>	<p style="text-align: center;">Conductivité</p> <p style="text-align: center;"><small>Une conductivité inférieure à 200 µS/cm caractérise une eau très peu minéralisée</small></p> <p>Nombre de mesures : 12</p> <p>Valeur minimale atteinte : 178 µS/cm</p> <p>% de conformité : 83 %</p>
<p>Pesticides</p> <p><small>(Pour la plupart des pesticides la concentration doit être inférieure à 0.1µg/l)</small></p> <p>Nombre de prélèvements : 2</p> <p>Valeur maximale atteinte : 0.07 µg/l</p>	
<p>Nombre de mesures : 284</p> <p>Nombre de mesures non conformes : 0</p>	

Conclusion sanitaire

Eau de bonne qualité bactériologique.

Eau conforme pour les paramètres physico-chimiques mesurés.

Pour tous renseignements

Votre distributeur d'eau

SAUR

Tel. 05 87 23 10 01