QUALITE DES EAUX DE CONSOMMATION HUMAINE

Contrôle sanitaire réalisé dans le cadre des articles du Code de la santé publique et du décret n°2007-49 du 11 janvier 2007 relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

Unité de gestion : AEP CCVBA (REGIE)

Exploitant : CCVBA

Prélèvement et mesures de terrain du 06/10/2026 à 09h37 pour l'ARS et par le laboratoire : LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL)

Nom et type d'installation : **LES BAUX-DE-PROVENCE (UNITE DE DISTRIBUTION)**

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance :

GENDARMERIE - BAUX-DE-PROVENCE (LES) (ROBINET DES SANITAIRES)

Motif de prélèvement : Contrôle Sanitaire Type d'analyse : A

Code point de surveillance : 0000000375 Code installation : 000357 Numéro de prélèvement : 01300294095

Conclusion sanitaire :

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

Date d'édition : mardi 13 octobre 2026

Pour le Directeur Général de l'ARS
et par délégation
L'Ingénieur responsable d'unité
Camille GIROUIN

Affichage obligatoire du présent document dans les deux jours ouvrés suivant la date de réception et conformément à l'article D1321-104 du Code de la Santé Publique.

Agence Régionale de Santé Provence-Alpes-Côte d'Azur
Délégation départementale des Bouches du Rhône-
Tél 04.13.55.80.10 / Fax : 04.13.55.80.40
http:// www.ars.paca.sante.fr

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Références de qualité Mini	Références de qualité Maxi	Limites de qualités Mini	Limites de qualités Maxi
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Température de l'eau	22,9	°C		25		
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	7,6	unité pH	6,5	9,0		
MINERALISATION						
Conductivité à 25°C	584	µS/cm	200	1100		
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	0,48	mg(Cl2)/L				
Chlore total	0,55	mg(Cl2)/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélométrique NFU	0,2	NFU		2,0		
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	7,53	unité pH	6,5	9,0		
Titre alcalimétrique complet	31,29	°f				
Titre hydrotimétrique	27,40	°f				
MINERALISATION						
Chlorures	11,60	mg/L		250		
Sulfates	21,30	mg/L		250		
OXYGENE ET MATIERES ORGANIQUES						
Carbone organique total	0,58	mg(C)/L		2		
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH4)	<0,01	mg/L		0,1		
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,05	mg/L				1,0
Nitrates (en NO3)	2,60	mg/L				50,0
Nitrites (en NO2)	<0,01	mg/L				0,5
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES						
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1	n/mL				
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0		
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)				0