

Délégation Territoriale de MEURTHE-ET-MOSELLE

Service Veille et Sécurité Sanitaires et Environnementales

Courriel: ars-grandest-dt54-vsse@ars.sante.fr

Téléphone :03 57 29 02 77

Destinataire(s) :

GRAND LONGWY AGGLOMERATION

MAIRIE DE VILLERS LA MONTAGNE

VEOLIA EAU

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

GR LONGWY AGGLO-VEOLIA

Commune de : VILLERS-LA-MONTAGNE

Prélèvement et mesures de terrain du **06/10/2025 à 10h41** pour l'ARS, par le laboratoire :
EUROFINS

Nom et type d'installation : ECART NATIONALE 52 (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : ECART NATIONALE 52 - CUISINE 3 ROUTE D'HUSSIGNY

Code point de surveillance : 0000000653 Code installation : 000421 Type d'analyse : D1+

Code Sise analyse : 00174176 Référence laboratoire : 25M089057-004 Numéro de prélèvement : 05400174189

Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation ne satisfaisant pas aux références de qualité microbiologique règlementaires en vigueur en raison de la présence de germes de type coliformes. Toutefois, la présence seule et en faible nombre de coliformes, en l'absence de tout autre germe d'origine fécale ne présente pas de risque sanitaire pour le consommateur. Des mesures correctives doivent être prises afin de rétablir la qualité de l'eau. Une analyse de contrôle sera réalisée prochainement afin de vérifier le retour à une situation normale.

(PLV-05400174189 - page : 1)

Nancy, le 10 octobre 2025

Pour la Directrice Générale,

Le délégué territorial



Michel MULIC

Les résultats détaillés sont consultables page(s) suivante(s)

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	16,1	°C				25,0
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Aspect (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
Odeur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,7	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	<0,05	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	<0,05	mg(Cl ₂)/L				
Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	22	n/mL				
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/(100mL)				0
Bactéries coliformes /100ml-MS	1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Turbidité néphélométrique NFU	0,1	NFU				2,0
Conductivité à 25°C	560	µS/cm			200	1100
Coloration	<5,0	mg(Pt)/L				15
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
<i>Oligo-éléments et micropolluants minéraux</i>						
Aluminium total µg/l	60	µg/L				200

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1