

Délégation départementale des Pyrénées-Atlantiques

Pôle Santé Publique et Santé Environnementale  
Service Santé Environnement

# QUALITE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

## RAPPORT ANNUEL

### 2018

**Unité de Gestion et d'Exploitation :**

**REGION DE CROUSEILLES**



*Les données de ce rapport sont extraites du Système d'Information des Services Santé Environnement ( SISE-Eaux )*

# SOMMAIRE

- 1 - Introduction à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine
- 2 - Organisation de l'alimentation en eau de(s) unité(s) de distribution
- 3 - Situation administrative des captages
- 4 - Indicateur d'avancement de la protection de la ressource
- 5 - Caractéristiques qualitatives par paramètres mesurés sur l'eau distribuée
- 6 - Bilan de la qualité des eaux distribuées
- 7 - Liste des dépassements des limites et des références de qualité mesurés
- 8 - Liste des dépassements des références de qualité mesurés
- 9 - Bilan de la qualité bactériologique par installation de l'unité de gestion - années 2016 - 2017 - 2018
- 10 - Conclusion sanitaire par unité de distribution
- 11 - Recommandations pour l'unité de gestion
- 12 - Liste des sigles

# 1 - Introduction à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine

## **La qualité bactériologique**

Pour la santé publique, la qualité bactériologique de l'eau destinée à la consommation humaine est une préoccupation majeure.

Elle est évaluée par la recherche de germes naturellement abondants dans l'intestin des hommes et des animaux. La présence de ces germes dits "témoins de contamination fécale" dans l'eau laisse suspecter la possibilité de présence de micro-organismes dangereux pour l'homme (pathogènes).

L'appréciation de la qualité bactériologique de l'eau délivrée par une unité de distribution est réalisée à partir de la proportion, exprimée en pourcentage, du nombre d'analyses conformes par rapport au nombre total d'analyses effectuées dans l'année.

La présence de germes peut traduire la vulnérabilité de la ressource ou l'insuffisance de la chaîne captage - traitement - stockage - distribution.

En prévention, il est obligatoire, de par la loi, de préserver les points de captage par des périmètres de protection. Cependant, il est nécessaire d'envisager la désinfection pour les points d'eau vulnérables.

L'entretien et l'exploitation des réservoirs et des réseaux doivent aussi prendre en compte la prévention des contaminations bactériologiques. Les précautions à prendre concernent notamment, la désinfection des ouvrages, après l'entretien annuel obligatoire des réservoirs, et avant remise en service lors de travaux.

## **La qualité physico-chimique**

Les eaux contiennent un grand nombre de substances naturelles ou artificielles dont la concentration peut être bénéfique à la santé ou au contraire lui porter atteinte.

Les éléments non toxiques comprennent principalement ceux en relation avec la composition naturelle des eaux. Ce sont des éléments tels que le calcium, le magnésium, le sodium, le potassium, les chlorures et les sulfates qui participent majoritairement à la minéralisation totale de l'eau. La dureté, exprimée en degrés français, représente la teneur en calcium, et en magnésium. A partir de 20°F environ, et en fonction de la température, l'eau est susceptible d'être entartrante (dépôt de calcaire).

D'autres éléments, également non toxiques en deçà de certaines concentrations, restent indésirables de par leur incidence sur le goût, l'odeur ou la formation de dépôt. C'est le cas du fer, du cuivre, du manganèse, du zinc, du phosphore.

Les paramètres azotés (nitrates, nitrites, et ammoniacque) sont souvent témoins d'une contamination de la ressource. Leur forte concentration peut présenter des risques pathogènes particuliers, notamment, pour les jeunes enfants et les femmes enceintes.

Le fluor est un cas particulier puisqu'une concentration voisine de 1 mg/l est favorable à la prévention des caries dentaires alors que des teneurs supérieures peuvent entraîner des pathologies (au-delà de 2 à 3 mg/l).

Les paramètres organoleptiques sont destinés à évaluer l'aspect de l'eau (turbidité), l'odeur et la saveur ainsi que la couleur.

Les éléments toxiques sont représentés par les pesticides, les métaux lourds, certains composés organochlorés d'origine industrielle, les cyanures, et les hydrocarbures polycycliques aromatiques. Des effets néfastes pour la santé sont susceptibles d'apparaître en fonction des doses absorbées, de la durée de la consommation sans négliger les autres apports alimentaires ou environnementaux.

Par ailleurs, des mesures sont effectuées sur le terrain afin de connaître la teneur en désinfectant résiduel dans l'eau du réseau (si un traitement au chlore est réalisé), la température de l'eau, le pH (acidité ou basicité de l'eau), la conductivité (évaluation de la minéralisation). Un pH acide (inférieur à 6,5) et/ou une faible minéralisation (conductivité inférieure à 200 µS/cm) sont les signes d'une eau pouvant être agressive, c'est à dire capable de dissoudre les métaux avec lesquels elle est en contact prolongé. Cet aspect peut présenter un risque indirect pour la santé en présence, par exemple, de canalisations en plomb.

## **L'organisation du contrôle sanitaire**

L'eau potable est un des produits alimentaires les mieux contrôlés.

Outre l'auto-surveillance à exercer par l'exploitant, les installations de production et de distribution de l'eau potable sont soumises à un contrôle mis en œuvre par l'Agence Régionale de Santé (ARS). Ce contrôle s'applique sur l'ensemble des réseaux, depuis le captage jusqu'au robinet des consommateurs.

La fréquence et le type des visites et des analyses sont fixés par le Code de la Santé Publique et sont fonction de l'origine et de la nature des eaux, des traitements et de l'importance de la population desservie. Les échantillons d'eau prélevés en des points représentatifs sont analysés par les Laboratoires des Pyrénées et des Landes.

En cas de dépassement de normes, l'exploitant est immédiatement informé et doit prendre les mesures de correction nécessaires. Les services sanitaires sont informés des mesures prises pouvant aller dans les cas les plus graves, jusqu'à recommander la non utilisation de l'eau pour les besoins alimentaires.

Les données recueillies au cours du contrôle sanitaire permettent le suivi de la qualité et l'information de l'ensemble des responsables.

Un bilan de qualité est établi annuellement et adressé au maître d'ouvrage, à l'exploitant et aux maires des communes concernées.

## **Information des usagers**

Ce bilan annuel adressé par l'ARS doit être affiché à la mairie des communes desservies et publié au recueil des actes administratifs dans les communes de plus de 3500 habitants.

De plus, l'ensemble des résultats d'analyse doit pouvoir être consulté par tout usager qui en fait la demande.

Les éléments essentiels du bilan de qualité font l'objet d'une synthèse établie par l'ARS et qui est à joindre à la facture d'eau.

De plus, en cas de risque particulier pour la santé lié à la qualité de l'eau, une information des usagers doit être faite sans délai, par l'exploitant. L'exploitant doit également l'assurer pour les eaux agressives, pour les eaux régulièrement contaminées sur le plan bactériologique ou pour les eaux présentant des pollutions particulières.

## **Recommandations générales de consommation**

Le plomb est un toxique dont il convient de limiter l'accumulation dans l'organisme. Il est donc recommandé lorsque l'eau a stagné dans les canalisations (par exemple le matin au réveil ou au retour d'une journée de travail) de n'utiliser l'eau froide du robinet pour la boisson ou la préparation des aliments, qu'après une période recommandée d'une ou deux minutes d'écoulement. Une vaisselle préalable (voire une douche si la salle d'eau est alimentée par la même colonne montante que la cuisine) permet d'éliminer l'eau ayant stagné dans les tuyaux sans la gaspiller. Cette pratique assure l'élimination de la plus grande partie des éléments métalliques dissous dans l'eau.

Il est également déconseillé d'utiliser l'eau chaude du robinet pour la préparation des denrées alimentaires (café, thé, cuisson des légumes et des pâtes...) dans la mesure où une température élevée favorise la migration des métaux dans l'eau.

Les commerces ou entreprises alimentaires et les cantines ne doivent utiliser l'eau du réseau pour la fabrication des denrées alimentaires qu'après un écoulement prolongé correspondant à la contenance des canalisations intérieures de l'établissement.

Ces recommandations de consommation doivent être particulièrement respectées pour les femmes enceintes et les enfants en bas âge en présence de canalisations en plomb qui ont pu être employées jusque dans les années 1950 pour les canalisations du réseau de distribution interne à l'habitation et jusque dans les années 1960 pour les branchements publics.

## 2 - Organisation de l'alimentation en eau

### **Unité de gestion et d'exploitation**

La distribution de l'eau potable est un service public communal mis en oeuvre par la commune ou un regroupement de communes, maître d'ouvrage des installations. L'exploitation du service peut être réalisée soit en régie, communale, syndicale ou communautaire, soit confiée par délégation de service public à une entreprise privée.

Une unité de gestion est caractérisée par un même maître d'ouvrage et un même exploitant.

### **Description sommaire d'un système d'alimentation en eau**

Un système d'alimentation en eau potable peut être schématisé par trois étapes définies d'amont en aval :

#### *1. L'origine de l'eau :*

Il s'agit de la ressource : captage ou mélange de captages qui peut être d'origine souterraine (source, puits, forage...) ou superficielle (rivière, canal, retenue...).

Les prélèvements effectués sur les captages caractérisent l'eau brute avant tout traitement ou l'eau distribuée si aucun traitement n'est mis en oeuvre.

#### *2. La production d'eau*

Il s'agit du lieu où sont mis en place les dispositifs de traitement, qu'ils soient simples (désinfection par exemple) ou plus sophistiqués (filrière de traitement complète).

Les prélèvements effectués caractérisent l'eau traitée en sortie de station de traitement-production.

Dans quelques cas, certaines ressources naturellement potables ne sont pas traitées, la qualité de l'eau est évaluée au point de mise en distribution, conformément aux dispositions du Code de la Santé Publique.

#### *3. La distribution de l'eau*

Une unité de distribution est un réseau caractérisé par une même unité technique, une qualité d'eau homogène, les mêmes exploitant et maître d'ouvrage.

Les prélèvements effectués sur l'unité de distribution sont représentatifs de la qualité de l'eau desservie aux usagers.

### **Le bilan annuel de la qualité**

Le bilan annuel de qualité est établi par unité de distribution.

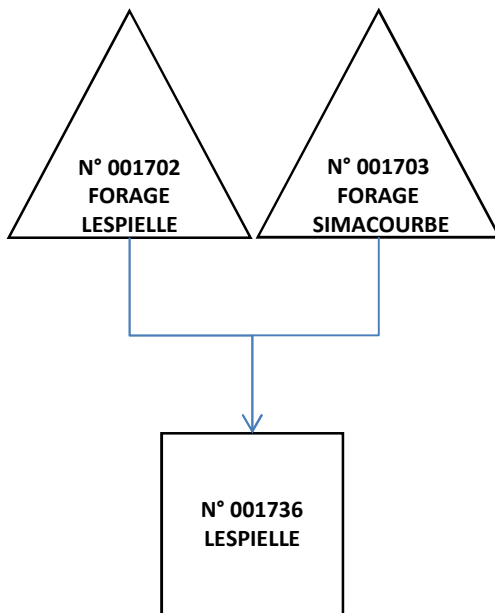
Pour votre unité de gestion le bilan concerne les unités de distribution suivantes :

#### **REGION DE CROUSEILLES**

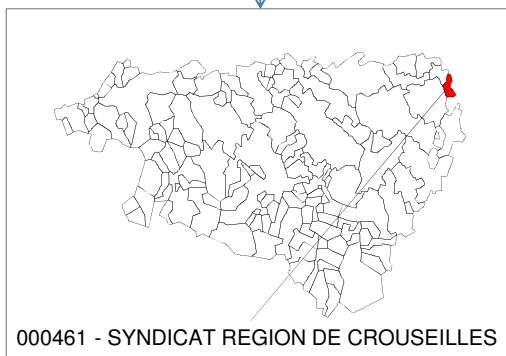
Pour ces unités de distribution, le système d'alimentation en eau est décrit dans les schémas qui suivent.

**UNITE DE DISTRIBUTION: N° 000461 - SYNDICAT REGION DE CROUSEILLES**

Unité de gestion: 0051 - SYNDICAT MIXTE DU NORD EST DE PAU



Unité de gestion: 0066-REGION DE CROUSEILLES



**Liste des communes desservies :** ARROSES, AURIONS IDERNES, BETRACQ CROUSEILLES, LASSERRE, MONCAUP, MONPEZAT

**Légende:** N°: Numéro d'installation - ▲ Captage - □ Station de traitement production - □ Unité de distribution

### 3 - Situation administrative des captages

#### **Rappels réglementaires :**

L'instauration et le respect des périmètres de protection autour des captages d'eau destinée à la consommation humaine est une obligation légale ancienne. Créée par la première loi sur l'eau du 16 décembre 1964 pour tout nouveau captage, cette obligation a été étendue, par la seconde loi sur l'eau du 2 janvier 1992, aux captages créés avant 1964 qui ne bénéficient pas d'une protection naturelle et à tous les captages par la loi relative à la politique de santé publique du 9 août 2004.

L'absence de mise en place de périmètres de protection peut engager la responsabilité pénale du service de distribution d'eau potable ou du maître d'ouvrage du captage.

Les périmètres de protection sont définis lorsqu'un arrêté de déclaration d'utilité publique a été signé par le Préfet, que ces documents et servitudes ont été inscrits aux hypothèques et que les documents d'urbanisme ont été mis en compatibilité avec les prescriptions de la déclaration d'utilité publique.

Le tableau ci-dessous, résume la position administrative des captages alimentant l'unité de gestion.

#### **Gestionnaire du ou des captages : SYNDICAT MIXTE DU NORD-EST DE PAU**

Descriptif du ou des captages			Situation administrative			
Nom	Type	Commune d'implantation	Code BRGM	Avis hydrogéologue agréé	Avis CODERST	Arrêté DUP
OUZOM	EAUX SUPERFICIELLES	ARTHEZ-D'ASSON		01/05/2008	20/09/2012	27/11/2012
AYGUE NEGRE	SOURCE	ASSON	10526X0208	01/05/2008	20/09/2012	20/12/2012
LALONGUE	FORAGE	LALONGUE	10052X0041	01/12/1997	18/12/2003	06/02/2004
FORAGE DE LESPIELLE (F1)	FORAGE	LESPIELLE	10053X0002	01/03/2007	21/02/2008	07/05/2008
AYGUE BLANQUE	SOURCE	LOUVIE-JUZON	10526X0206	01/05/2008	20/09/2012	31/01/2019
FORAGE DE SIMACOURBE (F2)	FORAGE	SIMACOURBE	10057X0003	01/03/2007	21/02/2008	07/05/2008

## 4 - Indicateur d'avancement de la protection de la ressource en eau

Cet indicateur est demandé en application du décret n°2007-675 du 2 mai 2007, de l'arrêté du 2 mai 2007 et de la circulaire n° 12/DE du 28 avril 2008 relatifs aux rapports annuels sur le prix et la qualité des services publics d'eau et d'assainissement.

En cas d'achat d'eau à d'autres services publics d'eau potable ou de ressources multiples, l'indicateur est établi pour chaque ressource et une valeur globale est calculée en tenant compte des volumes annuels d'eau produits ou achetés à d'autres services publics d'eau potable.

**Règles de calcul :** La valeur de l'indicateur est fixée comme suit :

- 0 % Aucune action
- 20 % Etudes environnementale et hydrogéologique en cours
- 40 % Avis de l'hydrogéologue rendu
- 50 % Dossier recevable déposé en préfecture
- 60 % Arrêté préfectoral
- 80 % Arrêté préfectoral complètement mis en œuvre (terrains acquis, servitudes mises en place, travaux terminés) tel que constaté en application de la circulaire DGS-SDA 2005-59 du 31 janvier 2005
- 100 % Arrêté préfectoral complètement mis en œuvre (comme ci-dessus), et mise en place d'une procédure de suivi de l'application de l'arrêté.

**Au delà de 80 % l'appréciation de l'indicateur d'avancement est de la compétence du maître d'ouvrage.**

La collectivité doit mettre en œuvre une surveillance effective du respect des prescriptions de l'arrêté de déclaration d'utilité publique instaurant les périmètres de protection réglementaires autour de ce captage. Il est demandé qu'un bilan annuel de cette surveillance soit transmis à l'Agence Régionale de Santé pour justifier de cette surveillance.

### Gestionnaire du ou des captages : SYNDICAT MIXTE DU NORD-EST DE PAU

Nom	Commune d'implantation	Code BRGM	Arrêté DUP	Indice protection	Débit m3/j	Indice pondéré (*)	Indice consolidé / UGE (**)
OUZOM	ARTHEZ-D'ASSON		27/11/2012	0,80	5000	4000	
AYGUE NEGRE	ASSON	10526X0208	20/12/2012	0,80	5000	4000	
LALONGUE	LALONGUE	10052X0041	06/02/2004	0,80	3000	2400	
FORAGE DE LESPIELLE (F1)	LESPIELLE	10053X0002	07/05/2008	0,80	4000	3200	
AYGUE BLANQUE	LOUVIE-JUZON	10526X0206	31/01/2019	0,80	5000	4000	
FORAGE DE SIMACOURBE (F2)	SIMACOURBE	10057X0003	07/05/2008	0,80	4000	3200	
<b>Total : 6</b>					<b>26000</b>	<b>20800</b>	<b>80,0 %</b>

(\*) Indice pondéré : Indice d'avancement du captage X débit du captage

(\*\*) Indice consolidé / UGE : somme des indices pondérés de l'UGE / somme de débits de l'UGE



## 5 - Caractéristiques qualitatives par paramètres mesurés sur l'eau distribuée

Les résultats utilisés dans les tableaux suivants sont issus des prélèvements réalisés sur l'unité de distribution et les installations qui l'alimentent c'est à dire la station de traitement-production, quand l'eau est distribuée après traitement ou les captages, quand l'eau est distribuée sans traitement.

### Unité de Distribution : REGION DE CROUSEILLES

Code : 000461

Paramètres	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		Nb. de valeurs	Valeur mini	Valeur moy.	Valeur maxi	Observations
		mini	maxi	mini	maxi					
<b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</b>										
BACT. AÉR. REVIVIFIABLES À 22°-6€	n/mL					13	0,00		2,00	
BACT. AÉR. REVIVIFIABLES À 36°-44	n/mL					13	0,00		1,00	
BACTÉRIES COLIFORMES /100ML-M	n/(100ml)				0,00	13	0,00		0,00	
ENTÉROCOQUES /100ML-MS	n/(100ml)		0,00			13	0,00		0,00	
ESCHERICHIA COLI /100ML - MF	n/(100ml)		0,00			13	0,00		0,00	
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>										
ASPECT (QUALITATIF)						13	0,00	0,00	0,00	
COLORATION	mg(Pt)/L				15,00	13	0,00	0,00	0,00	
ODEUR (QUALITATIF)						13	0,00	0,00	0,00	
SAVEUR (QUALITATIF)						13	0,00	0,00	0,00	
TURBIDITÉ NÉPHÉLOMÉTRIQUE NF NFU					2,00	13	0,00	0,13	0,87	
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>										
TEMPÉRATURE DE L'AIR	°C					13	5,00	15,55	27,20	
TEMPÉRATURE DE L'EAU	°C				25,00	13	9,40	21,21	28,00	4 valeur(s) hors norme
<b>MINERALISATION</b>										
CALCIUM	mg/L					3	43,20	44,50	45,40	
CHLORURES	mg/L				250,00	6	7,55	9,17	9,91	
CONDUCTIVITÉ À 25°C	µS/cm			200,00	1100,00	13	272,00	308,08	333,00	
MAGNÉSIUM	mg/L					3	4,78	4,95	5,09	
POTASSIUM	mg/L					3	2,93	3,13	3,26	
SODIUM	mg/L				200,00	3	7,44	9,88	11,40	
SULFATES	mg/L				250,00	6	28,80	46,72	60,80	
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>										
CARBONATES	mg(CO3)					3	0,00	0,00	0,00	
HYDROGÉNOCARBONATES	mg/L					3	113,00	130,67	148,00	
PH	unité pH			6,50	9,00	13	7,79	8,09	8,40	
TITRE ALCALIMÉTRIQUE	°f					3	0,00	0,00	0,00	
TITRE ALCALIMÉTRIQUE COMPLET	°f					6	9,18	10,36	12,10	
TITRE HYDROTIMÉTRIQUE	°f					6	12,70	13,03	13,40	
<b>FER ET MANGANESE</b>										
FER TOTAL	µg/L				200,00	10	0,00	0,68	6,77	
MANGANÈSE TOTAL	µg/L				50,00	3	0,00	0,00	0,00	
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>										
AMMONIUM (EN NH4)	mg/L				0,10	13	0,00	0,00	0,00	
NITRATES (EN NO3)	mg/L		50,00			6	0,00	0,12	0,26	
NITRITES (EN NO2)	mg/L		0,50			7	0,00	0,00	0,00	

# REGION DE CROUSEILLES

Code : 000461

Paramètres	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		Nb. de valeurs	Valeur mini	Valeur moy.	Valeur maxi	Observations
		mini	maxi	mini	maxi					
<b>CHLOROBENZÈNES</b>										
DICHLOROBENZÈNE-1,2	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
DICHLOROBENZÈNE-1,3	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
DICHLOROBENZÈNE-1,4	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
TRICHLORO-1,2,3-BENZÈNE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
TRICHLORO-1,2,4-BENZÈNE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
TRICHLORO-1,3,5-BENZÈNE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
<b>COMP. ORG. VOLATILS &amp; SEMI-VOLATILS</b>										
BENZÈNE	µg/L		1,00			3	0,00	0,00	0,00	
CHLORO-2-TOLUÈNE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
CHLORO-3-TOLUÈNE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
CHLORO-4-TOLUÈNE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
<b>COMPOSES ORGANOHALOGENES VOLATILS</b>										
3-CHLOROPROPÈNE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
CHLOROPRÈNE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
CHLORURE DE VINYL MONOMÈRE	µg/L		0,50			4	0,00	0,00	0,00	
DICHLOROÉTHANE-1,1	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
DICHLOROÉTHANE-1,2	µg/L		3,00			3	0,00	0,00	0,00	
DICHLOROÉTHYLÈNE-1,1	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
DICHLOROÉTHYLÈNE-1,2 CIS	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
DICHLOROÉTHYLÈNE-1,2 TRANS	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
DICHLOROMÉTHANE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
TÉTRACHLOROÉTHANE-1,1,2,2	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
TÉTRACHLOROÉTHYLÈNE-1,1,2,2	µg/L		10,00			3	0,00	0,00	0,00	
TÉTRACHLOROÉTHYLÈNE+TRICHLORO	µg/L		10,00			3	0,00	0,00	0,00	
TÉTRACHLORURE DE CARBONE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
TRICHLOROÉTHANE-1,1,1	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
TRICHLOROÉTHANE-1,1,2	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
TRICHLOROÉTHYLÈNE	µg/L		10,00			3	0,00	0,00	0,00	

# REGION DE CROUSEILLES

Code : 000461

Paramètres	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		Nb. de valeurs	Valeur mini	Valeur moy.	Valeur maxi	Observations
		mini	maxi	mini	maxi					
<b>HYDROCARB. POLYCYCLIQUES AROMATIQU</b>										
ACÉNAPHTÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
ANTHRACÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
BENZANTHRACÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
BENZO(A)PYRÈNE *	µg/L		0,01			1	0,00	0,00	0,00	
BENZO(B)FLUORANTHÈNE	µg/L		0,10			1	0,00	0,00	0,00	
BENZO(G,H,I)PÉRYLÈNE	µg/L		0,10			1	0,00	0,00	0,00	
BENZO(K)FLUORANTHÈNE	µg/L		0,10			1	0,00	0,00	0,00	
CHRYSÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
DIBENZO(A,H)ANTHRACÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
FLUORANTHÈNE *	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
FLUORÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
HYDROCARBURES POLYCYCLIQUE	µg/L		0,10			1	0,00	0,00	0,00	
HYDROCARBURES POLYCYCLIQUE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
INDÉNO(1,2,3-CD)PYRÈNE	µg/L		0,10			1	0,00	0,00	0,00	
MÉTHYL(2)FLUORANTHÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
MÉTHYL(2)NAPHTALÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
NAPHTALÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
PHÉNANTRÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	
PYRÈNE	µg/L					1	0,00	0,00	0,00	

<b>METABOLITES DES TRIAZINES</b>										
ATRAZINE-DÉISOPROPYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ATRAZINE DÉSÉTHYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TERBUTHYLAZIN DÉSÉTHYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	

<b>OLIGO-ELEMENTS ET MICROPOLLUANTS M.</b>										
ALUMINIUM TOTAL µG/L	µg/L				200,00	3	0,00	0,00	0,00	
ANTIMOINE	µg/L		5,00			1	0,00	0,00	0,00	
ARSENIC	µg/L		10,00			3	0,00	0,00	0,00	
BARYUM	mg/L				0,70	3	0,03	0,03	0,03	
BORE MG/L	mg/L		1,00			3	0,02	0,03	0,04	
CADMIUM	µg/L		5,00			1	0,00	0,00	0,00	
CHROME TOTAL	µg/L		50,00			1	0,65	0,65	0,65	
CUIVRE	mg/L		2,00		1,00	1	0,00	0,00	0,00	
CYANURES TOTAUX	µg(CN)/L		50,00			3	0,00	0,00	0,00	
FLUORURES MG/L	mg/L		1,50			3	0,13	0,17	0,22	
MERCURE	µg/L		1,00			3	0,00	0,00	0,00	
NICKEL	µg/L		20,00			1	0,00	0,00	0,00	
PLOMB	µg/L		10,00			1	0,00	0,00	0,00	
SÉLÉNIUM	µg/L		10,00			3	0,00	0,00	0,00	

<b>OXYGENE ET MATIERES ORGANIQUES</b>										
CARBONE ORGANIQUE TOTAL	mg(C)/L				2,00	6	0,00	0,00	0,00	

<b>PARAMETRES LIES A LA RADIOACTIVITE</b>										
ACTIVITÉ ALPHA GLOBALE EN BQ/L	Bq/L					3	0,00	0,02	0,05	
ACTIVITÉ BÉTA ATTRIBUABLE AU K.	Bq/L					3	0,08	0,09	0,09	
ACTIVITÉ BÉTA GLOBALE EN BQ/L	Bq/L					3	0,14	0,15	0,16	
ACTIVITÉ BÉTA GLOB. RÉSIDUELLE	Bq/L					3	0,05	0,06	0,08	
ACTIVITÉ TRITIUM (3H)	Bq/L				100,00	3	0,00	0,00	0,00	

# REGION DE CROUSEILLES

Code : 000461

Paramètres	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		Nb. de valeurs	Valeur mini	Valeur moy.	Valeur maxi	Observations
		mini	maxi	mini	maxi					
<b>PESTICIDES AMIDES, ACETAMIDES, ...</b>										
ACÉTOCHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ALACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CYMOXANIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DIMÉTHÉNAMIDE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ESA ACETOCHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ESA ALACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ESA METAZACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ESA METOLACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉTAZACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉTOLACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
NAPROPAMIDE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ORYZALIN	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
OXA ACETOCHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
OXA ALACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
OXA METAZACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
OXA METOLACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PROPACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TÉBUTAM	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TOLYLFLUANIDE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES ARYLOXYACIDES</b>										
2,4-D	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
2,4-MCPA	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉCOPROP	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TRICLOPYR	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES CARBAMATES</b>										
BENFURACARBE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CARBARYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CARBENDAZIME	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CARBOFURAN	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
FENOXYCARBE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉTHOMYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PYRIMICARBE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	

# REGION DE CROUSEILLES

Code : 000461

Paramètres	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		Nb. de valeurs	Valeur mini	Valeur moy.	Valeur maxi	Observations
		mini	maxi	mini	maxi					
<b>PESTICIDES DIVERS</b>										
ACLONIFEN	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
AMPA	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
BENFLURALINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
BENOXACOR	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
BENTAZONE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
BIFENOX	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
BROMACIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CAPTANE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CHLORMEQUAT	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CHLOROTHALONIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CLOPYRALID	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CYPRODINIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DICHLOBÉNIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DIMÉTHOMORPHE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ETHOFUMÉSATE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
FENPROPIDIN	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
FENPROPIMORPHE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
FIPRONIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
FLUROCHLORIDONE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
FLUROXYPIR-MEPTYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
FOLPEL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
GLUFOSINATE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
GLYPHOSATE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
HEXACHLOROÉTHANE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
IMIDACLOPRIDE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
IPRODIONE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ISOXAFLUTOLE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉTALAXYLE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
NORFLURAZON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
OXADIXYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
OXYFLUORFENE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PENDIMÉTHALINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PROCHLORAZE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PROCYMIDONE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PYRIDATE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PYRIFÉNOX	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PYRIMÉTHANIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TÉBUFÉNOZIDE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TÉTRACONAZOLE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TOTAL DES PESTICIDES ANALYSÉS	µg/L		0,50			3	0,00	0,00	0,00	
TRIFLURALINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
VINCHLOZOLINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	

# REGION DE CROUSEILLES

Code : 000461

Paramètres	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		Nb. de valeurs	Valeur mini	Valeur moy.	Valeur maxi	Observations
		mini	maxi	mini	maxi					
<b>PESTICIDES NITROPHENOLS ET ALCOOLS</b>										
BROMOXYNIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DICAMBA	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DINOTERBE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
IMAZAMÉTHABENZ	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
IOXYNIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES ORGANOCHLORES</b>										
ALDRINE	µg/L		0,03			3	0,00	0,00	0,00	
CHLORDANE ALPHA	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CHLORDANE BÉTA	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DDD-2,4'	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DDE-2,4'	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DDE-4,4'	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DDT-4,4'	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DIELDRINE	µg/L		0,03			3	0,00	0,00	0,00	
DIMÉTACHLORE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ENDOSULFAN ALPHA	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ENDOSULFAN BÉTA	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ENDOSULFAN SULFATE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ENDRINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
HCH GAMMA (LINDANE)	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
HEPTACHLORE	µg/L		0,03			3	0,00	0,00	0,00	
HEPTACHLORE ÉPOXYDE	µg/L		0,03			3	0,00	0,00	0,00	
ISODRINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ORGANOCHLORÉS TOTAUX	µg/L		0,50			3	0,00	0,00	0,00	
OXADIAZON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
SOMME DDT, DDD, DDE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES ORGANOPHOSPHORES</b>										
CADUSAFOS	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CHLORFENVINPHOS	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CHLORMÉPHOS	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CHLORPYRIPHOS ÉTHYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CHLORPYRIPHOS MÉTHYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DIAZINON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DIMÉTHOATE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ISOFENVOS	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MALATHION	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
OMÉTHOATE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ORGANOPHOSPHORÉS TOTAUX	µg/L		0,50			3	0,00	0,00	0,00	
PARATHION ÉTHYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PARATHION MÉTHYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PROPARGITE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TERBUPHOS	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
VAMIDOTHION	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	

# REGION DE CROUSEILLES

Code : 000461

Paramètres	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		Nb. de valeurs	Valeur mini	Valeur moy.	Valeur maxi	Observations
		mini	maxi	mini	maxi					
<b>PESTICIDES PYRETHROIDES</b>										
BIFENTHRINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
CYPERMÉTHRINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DELTAMÉTHRINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
LAMBDA CYHALOTHRINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TEFLUTHRINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES STROBILURINES</b>										
AZOXYSTROBINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES SULFONYLUREES</b>										
METSULFURON MÉTHYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
NICOSULFURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
RIMSULFURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
THIFENSULFURON MÉTHYL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES TRIAZINES</b>										
ATRAZINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉTAMITRONE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉTRIBUZINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PROMÉTHRINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PROPAZINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
SIMAZINE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TERBUTHYLAZIN	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TERBUTRYNE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES TRIAZOLES</b>										
AMINOTRIAZOLE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
AZACONAZOLE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
EPOXYCONAZOLE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
FLUDIOXONIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
FLUSILAZOL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
HEXACONAZOLE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MYCLOBUTANIL	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
PROPICONAZOLE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TÉBUCONAZOLE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
TRIADIMÉFON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES TRICETONES</b>										
MÉSOTRIONE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
SULCOTRIONE	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
<b>PESTICIDES UREES SUBSTITUEES</b>										
CHLORTOLURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
DIURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
ISOPROTURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
LINURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉTABENZTHIAZURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉTOBROMURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MÉTOXURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	
MONOLINURON	µg/L		0,10			3	0,00	0,00	0,00	

# REGION DE CROUSEILLES

Code : 000461

Paramètres	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		Nb. de valeurs	Valeur mini	Valeur moy.	Valeur maxi	Observations
		mini	maxi	mini	maxi					
<b>PLASTIFIANTS</b>										
PHOSPHATE DE TRIBUTYLE	µg/L					3	0,00	0,00	0,00	
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>										
CHLORE LIBRE	mg(Cl <sub>2</sub> )/					13	0,11	0,32	0,50	
CHLORE TOTAL	mg(Cl <sub>2</sub> )/					13	0,14	0,34	0,50	
<b>SOUS-PRODUIT DE DESINFECTION</b>										
BROMATES	µg/L		10,00			3	0,00	0,00	0,00	
BROMOFORME	µg/L		100,00			4	1,35	1,50	1,66	
CHLORODIBROMOMÉTHANE	µg/L		100,00			4	1,42	1,73	1,94	
CHLOROFORME	µg/L		100,00			4	0,00	0,00	0,00	
DICHLOROMONOBROMOMÉTHANE	µg/L		100,00			4	0,00	0,86	1,19	
TRIHALOMÉTHANES (4 SUBSTANCE	µg/L		100,00			4	2,77	4,09	4,76	



## 6 - Bilan de la qualité des eaux distribuées

La synthèse est effectuée par unité de distribution. Elle porte sur les analyses d'eau prélevée sur cette unité et les installations qui l'alimentent : la station de traitement-production, quand l'eau est distribuée après traitement, les captages, quand l'eau est distribuée sans traitement.

La qualité de l'eau est examinée à partir de la proportion du nombre d'analyses conformes aux limites de qualité par rapport au nombre total d'analyses.

En fonction de cette proportion une appréciation globale est ensuite portée successivement pour les paramètres bactériologiques et pour les paramètres physico-chimiques.

Pour les unités de distribution sur lesquelles ont été réalisés moins de 10 prélèvements, la qualité bactériologique tient compte des résultats de l'année considérée et des 2 années précédentes.

### Unité de Distribution : REGION DE CROUSEILLES

#### **Qualité bactériologique :**

Nombre de prélèvements :	13	
Nombre de prélèvements non conformes:	0	
Proportion de prélèvements conformes :		100,00 %

#### **Qualité physico-chimique :**

Nombre de prélèvements :	13	
Nombre de prélèvements non conformes:	0	
Proportion de prélèvements conformes :		100,00 %

#### **Appréciation globale de la qualité :**

L'eau distribuée en 2018 peut être qualifiée ainsi :

Pour les paramètres bactériologiques : **Eau de bonne qualité bactériologique**

Pour les paramètres physico-chimiques : **Eau de bonne qualité physico-chimique**

## 7 - Liste des dépassements des limites de qualité mesurés

000461	REGION DE CROUSEILLES
--------	-----------------------

Nombre de dépassement des limites de qualité :	0
--	---

## 8 - Liste des dépassements des références de qualité mesurés

000461 REGION DE CROUSEILLES

Installation	Paramètre	Valeur mesurée	Date prélèvement	Référence mini	Référence maxi
TTP USINE DE LESPIELLE	Température de l'eau	28 °C	23/01/2018		25,00
	Température de l'eau	26 °C	01/03/2018		25,00
	Température de l'eau	27 °C	31/07/2018		25,00
	Température de l'eau	27 °C	20/12/2018		25,00

Nombre de dépassement des références de qualité : 4

## 9 - Bilan de la qualité bactériologique par installation de l'unité de gestion années 2016 - 2017 - 2018

Année	STATION DE TRAITEMENT-PRODUCTION : ARTHEZ D'ASSON	
2016	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	10,00
2017	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	12,00
2018	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	12,00
Conformité pour l'installation sur trois ans :		100,00 %
Nombre de Prélèvement :		34,00

Année	STATION DE TRAITEMENT-PRODUCTION : CALIBET	
2016	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	12,00
2017	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	11,00
2018	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	12,00
Conformité pour l'installation sur trois ans :		100,00 %
Nombre de Prélèvement :		35,00

Année	STATION DE TRAITEMENT-PRODUCTION : LALONGUE	
2016	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	6,00
2017	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	4,00
2018	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	5,00
Conformité pour l'installation sur trois ans :		100,00 %
Nombre de Prélèvement :		15,00

Année	STATION DE TRAITEMENT-PRODUCTION : USINE DE LESPIELLE	
2016	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	6,00
2017	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	6,00
2018	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	6,00
Conformité pour l'installation sur trois ans :		100,00 %
Nombre de Prélèvement :		18,00

Année	UNITE DE DISTRIBUTION : REGION DE CROUSEILLES	
2016	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	7,00
2017	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	7,00
2018	Conformité sur l'installation :	100,00 %
	Nombre de Prélèvement :	7,00
Conformité pour l'installation sur trois ans :		100,00 %
Nombre de Prélèvement :		21,00

Conformité générale sur les trois dernières années :		100,00 %
Nombre de Prélèvement total :		123

## 10 - Conclusion sanitaire par unité de distribution

**Unité de distribution : REGION DE CROUSEILLES**

BACTERIOLOGIE : Eau de bonne qualité bactériologique.

PHYSICO-CHIMIE : Eau de bonne qualité physico-chimique.

Le dépassement de la valeur de référence a été observé pour la température de l'eau (eau chaude naturellement).

## 11 - Recommandations pour l'unité de gestion

Il est de la responsabilité de l'exploitant d'assurer une auto-surveillance. Les différentes procédures et opérations d'entretien et de surveillance, ainsi que les mesures de désinfectant sur le réseau de distribution, doivent être reportées sur un carnet sanitaire.

Afin d'éviter les risques ponctuels de contamination bactériologique, il convient de rappeler le respect des bonnes pratiques dans le suivi des installations de distribution d'eau, en particulier l'obligation réglementaire de vider, nettoyer, rincer et désinfecter les réservoirs au moins une fois par an. Cette dernière obligation s'applique aussi aux réservoirs et aux canalisations avant mise en service et après travaux.

Signé à Pau le 20 mars 2019

Pour la Directrice, L'ingénieur d'études sanitaires



BONILLA PATRICK

## 12 - Liste des sigles

AP	Arrêté préfectoral
ARS	Agence régionale de santé
BRGM	Bureau de recherches géologiques et minières
CAP	Captage
CODERST	Conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques
DGS	Direction générale de la santé
DUP	Déclaration d'utilité publique
MCA	Mélange de captages
PLU	Plan local d'urbanisme
TTP	Station de traitement-production
UDI	Unité de distribution
UGE	Unité de Gestion