

**Délégation Territoriale de MEURTHE-ET-MOSELLE**

Service Veille et Sécurité Sanitaires et Environnementales

Courriel: [ars-grandest-dt54-vsse@ars.sante.fr](mailto:ars-grandest-dt54-vsse@ars.sante.fr)

Téléphone :03 57 29 02 77

Destinataire(s) :

MAIRIE DE VAL DE BRIEY

SI DU CONTRAT RIVIÈRE WOIGOT

SUEZ EAU FRANCE

**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

**SI DU CONTRAT RIVIÈRE WOIGOT (AFF)**

Commune de : VAL DE BRIEY

Prélèvement et mesures de terrain du **06/05/2026 à 09h21** pour l'ARS, par le laboratoire :  
EUROFINS

Nom et type d'installation : RESEAU BROUCHETIERES (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : RESEAU BROUCHETIERES - 7 RUE DE LA PRINCESSE MATHILDE  
APPARTEMENT 7 ROBINET CUISINE

Code point de surveillance : 0000005204 Code installation : 004215 Type d'analyse : AS

Code Sise analyse : 00177733 Référence laboratoire : 26M037622-001 Numéro de prélèvement : 05400177745

**Conclusion sanitaire :**

Eau d'alimentation ne satisfaisant pas aux références de qualité microbiologiques réglementaires en raison de la présence de bactéries sulfito-réductrices. Toutefois leur présence seule et l'absence de tout autre germe 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 recontrôle sera réalisée prochainement afin de vérifier le retour à une situation normale.

(PLV-05400177745 - page : 1)

Nancy, le 13 mai 2026

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	14,0	°C				25,0
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Aspect (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,4	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,27	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
Chlore total	0,32	mg(Cl <sub>2</sub> )/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	5	n/mL				
<b>Bact. et spores sulfito-rédu./100ml</b>	<b>1</b>	<b>n/(100mL)</b>				<b>0</b>
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
Calcium	130	mg/L				
Chlorures	24	mg/L				250
Conductivité à 25°C	770	µS/cm			200	1100
Magnésium	11	mg(Mg)/L				
Sulfates	140	mg/L				250
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
Titre alcalimétrique complet	22,7	°f				
Titre hydrotimétrique	35,8	°f				
<i>Oxygène et matières organiques</i>						
Carbone organique total	1,1	mg(C)/L				2
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L				0,1
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	13	mg/L		50,0		
Nitrites (en NO <sub>2</sub> )	<0,01	mg/L		0,5		
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,25	mg/L		1,0		

*Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1*