

LABORATOIRE DE L'ENVIRONNEMENT
ET DE L'ALIMENTATION DE LA VENDÉE



ANALYSES DES EAUX DE PUITS ET FORAGES DOMESTIQUES



UN RÉFLEXE
POUR LA SÉCURITÉ
DE CHACUN

Des analyses régulières (au minimum tous les ans) de l'eau de son puits ou de son forage sont fortement recommandées pour assurer une bonne qualité sanitaire.



Règlementation

Arrêté du 17 décembre 2008 : Une analyse de la qualité de l'eau de type P1, à l'exception du chlore, définie dans l'arrêté.

En application du Code de la santé publique (article L.1321-7), l'utilisation d'une eau prélevée dans le milieu naturel et destinée à la consommation humaine (usage alimentaire et/ou sanitaire), nécessite :

- Une déclaration en mairie lorsque le captage privé est réservé à l'usage personnel d'une famille. La déclaration au titre de l'article L.2224-9 du Code général des collectivités territoriales (CGCT) vaut déclaration au titre de l'article L.1321-7 II-3^e du Code de la santé publique. Cette déclaration doit être accompagnée d'une analyse de la qualité de l'eau (analyse de type P1, à l'exception du chlore).
- Une autorisation par arrêté préfectoral, dans le cas de captage privé à usage non unifamilial (fermes-auberges, gîtes, centres d'accueil, campings...).

POURQUOI CES ANALYSES ?

- L'utilisation de l'eau d'un puits à des fins alimentaires et/ou sanitaires **peut présenter un risque pour la santé** en cas de mauvaise qualité bactériologique.
- La **présence de nitrites, nitrates et ammonium** peuvent avoir un effet néfaste sur la santé humaine.
- La **présence de fer** peut entraîner la formation de dépôt dans les conduits. La **corrosion des canalisations** en est aussi une des conséquences.
- La présence de **fer et manganèse** peut **tâcher** le linge et les équipements sanitaires.
- Une **dureté de l'eau trop élevée** peut provoquer des **dysfonctionnements** des équipements ménagers.

COMPOSITION D'UNE ANALYSE DE TYPE P1

- **Paramètres microbiologiques :** coliformes totaux, Escherichia coli, entérocoques intestinaux, micro-organismes revivifiables à 22 °C et 36 °C.
- **Paramètres chimiques et organoleptiques :** aspect, couleur, odeur, pH, conductivité, dureté totale, titre alcalimétrique complet, turbidité, chlorures, sulfates, oxydabilité, ammonium, nitrites, nitrates, fer, manganèse.

