

MAIRIE DE VOLONNE
MAIRIE
1 Place Charles de Gaulle
04290 VOLONNE

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre suivant :
CONTRÔLE SANITAIRE FIXÉ PAR DÉCISION DE L'ARS

VOLONNE

FROMAGERIE FERME DES COQUES

Exploitant:	FERME DES COQUES	Prélevé le :	mardi 16 septembre 2025 à 13h17
Unité de gestion:	1107 - FROMAGERIE FERME DES COQUES	par :	LABORATOIRE CARSO QUENTIN DENUC
Commune:	VOLONNE		
Installation n°	UDI - 004788 - FROMAGERIE FERME DES COQUES		
Point de surveillance n°	P - 0000004688 - FROMAGERIE FERME DES COQUES		
Localisation exacte	ATELIER		
Type d'eau:	EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE		
Prélèvement n°	00151439	Analyse n°	00151505
Type analyse:	RAG	Référence labo:	LSE2509-28764

MESURES TERRAIN	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Min	Max	Min	Max
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Température de l'eau	18,5	°C				25,00
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	7,6	unité pH			6,50	9,00
MINERALISATION						
Conductivité à 25°C	684	µS/cm			200,00	1 100,00
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	<0,03	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	<0,03	mg(Cl ₂)/L				

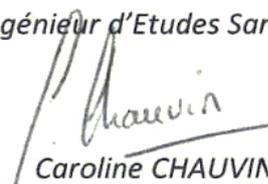
ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Turbidité néphélobométrique NFU	<0,1	NFU				2,00
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				

ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES						
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0,00		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	1	n/mL				
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0,00		
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Pseudomonas aëruginoza n/250ml -12h	<1	n/(250mL)				
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,10
Nitrites (en NO2)	0,02	mg/L		0,50		
Nitrates (en NO3)	21	mg/L		50,00		

Conclusion sanitaire (Prélèvement N° : 00151439)

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

L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires



Caroline CHAUVIN



Agence Régionale de Santé Provence Alpes Côte d'Azur
Délégation Départementale des Alpes de Haute-Provence

Délégation Départementale des Alpes de Haute-Provence
Service Santé-Environnement
Courriel : ARS-PACA-DT04-SANTE-ENVIRONNEMENT@ars.sante.fr
Tel: 04.13.55.88.20

DDETSPP
RUE PASTEUR
BP 9028
04990 DIGNE LES BAINS CEDEX 9

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre suivant :
CONTRÔLE SANITAIRE FIXÉ PAR DÉCISION DE L'ARS

VOLONNE
FROMAGERIE FERME DES COQUES

Exploitant: FERME DES COQUES
Unité de gestion: 1107 - FROMAGERIE FERME DES COQUES
Commune: VOLONNE
Installation n° UDI - 004788 - FROMAGERIE FERME DES COQUES
Point de surveillance n° P - 0000004688 - FROMAGERIE FERME DES COQUES
Localisation exacte ATELIER
Type d'eau: EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
Prélèvement n° 00151439 **Analyse n°** 00151505
Type analyse: RAG **Référence labo:** LSE2509-28764
Prélevé le : mardi 16 septembre 2025 à 13h17
par : LABORATOIRE CARSO QUENTIN DENUC

MESURES TERRAIN	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		
			Min	Max	Min	Max	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES							
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET					
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET					
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL							
Température de l'eau	18,5	°C					25,00
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE							
pH	7,6	unité pH			6,50		9,00
MINERALISATION							
Conductivité à 25°C	684	µS/cm			200,00		1 100,00
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION							
Chlore libre	<0,03	mg(Cl ₂)/L					
Chlore total	<0,03	mg(Cl ₂)/L					

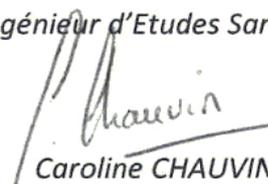
ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES							
Turbidité néphélobométrique NFU	<0,1	NFU					2,00
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET					
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET					

ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES						
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0,00		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	1	n/mL				
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0,00		
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Pseudomonas aëruginea n/250ml -12h	<1	n/(250mL)				
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,10
Nitrites (en NO2)	0,02	mg/L		0,50		
Nitrates (en NO3)	21	mg/L		50,00		

Conclusion sanitaire (Prélèvement N° : 00151439)

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

L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires



Caroline CHAUVIN

Délégation Départementale des Alpes de Haute-Provence
Service Santé-Environnement
Courriel : ARS-PACA-DT04-SANTE-ENVIRONNEMENT@ars.sante.fr
Tel: 04.13.55.88.20

FERME DES COQUES
lieu-dit « Les Coques »

04290 VOLONNE

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre suivant :
CONTRÔLE SANITAIRE FIXÉ PAR DÉCISION DE L'ARS

VOLONNE

FROMAGERIE FERME DES COQUES

Exploitant:	FERME DES COQUES		Prélevé le :	mardi 16 septembre 2025 à 13h17	
Unité de gestion:	1107 - FROMAGERIE FERME DES COQUES		par :	LABORATOIRE CARSO QUENTIN DENUC	
Commune:	VOLONNE				
Installation n°	UDI - 004788 - FROMAGERIE FERME DES COQUES				
Point de surveillance n°	P - 0000004688 - FROMAGERIE FERME DES COQUES				
Localisation exacte	ATELIER				
Type d'eau:	EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE				
Prélèvement n°	00151439	Analyse n°	00151505		
Type analyse:	RAG	Référence labo:	LSE2509-28764		

MESURES TERRAIN	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Min	Max	Min	Max
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Température de l'eau	18,5	°C				25,00
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	7,6	unité pH			6,50	9,00
MINERALISATION						
Conductivité à 25°C	684	µS/cm			200,00	1 100,00
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	<0,03	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	<0,03	mg(Cl ₂)/L				

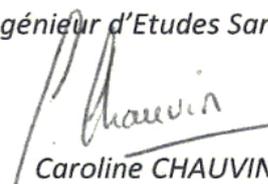
ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Turbidité néphélobométrique NFU	<0,1	NFU				2,00
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				

ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES						
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0,00		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	1	n/mL				
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0,00		
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Pseudomonas aëruginoza n/250ml -12h	<1	n/(250mL)				
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,10
Nitrites (en NO2)	0,02	mg/L		0,50		
Nitrates (en NO3)	21	mg/L		50,00		

Conclusion sanitaire (Prélèvement N° : 00151439)

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

L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires



Caroline CHAUVIN