



Commune de Bonvillars

Eau potable du réseau communal

form. 8.1

Information relative à la qualité de l'eau de notre réseau de distribution pour l'année 2021

Conformément à l'article 5 de l'Ordonnance fédérale sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD) et en qualité de distributeur d'eau, nous sommes tenus d'informer les consommateurs au moins une fois par année au sujet de la qualité de l'eau potable.

Provenance : 80 % Captage de l'Etang débit min 100l/min. – max 200l/min.
20 % Alimentation ACRG débit 500 l/min.
En cas d'interruption ou besoin, la redondance est assurée via le réseau de l'ACRG.

Alimentation : Réservoir du Brésil capacité 600 m3

Désinfection

La station de pompage du Captage est équipée d'un appareil de désinfection par injection d'hypochlorite de sodium.

Contrôles sanitaires

Le suivi de la qualité de l'eau de boisson comporte 2 campagnes de prélèvements par année effectuées par notre service des eaux et analysées par un laboratoire agréé.

Bactériologie :

Aucun dépassement des valeurs de qualité n'a été observé concernant les analyses microbiologiques

Paramètres physiques et chimiques (ressortant de l'analyse complète dans le réseau de distribution) :

Les valeurs des paramètres physico-chimiques analysé respectent les exigences et valeurs indicatives.

La valeur d'un des métabolites du fongicide chlorothalonil est de <0,05 ug/l, la valeur maximale étant de 0,1 ug/l, la municipalité va surveiller l'évolution de cette valeur et étudier les solutions qu'il y aurait en cas de dépassement futur.

Qualité : Rapport d'analyse chimique n°21-1130.01 du 27.10.2021

Dureté totale : 27.1 °f soit une eau assez dure

Température moyenne	10.8 °C
Calcium	83.9 mg/l
Magnésium	14.1 mg/l
Sodium	2.2 mg/l
Potassium	0.9 mg/l

pH	7.57
Chlorures	3.1 mg/l
Nitrates	9.5 mg/l
Sulfates	5.0 mg/l

Conclusion: Eau assez dure.
Conforme, du point de vue de la composition chimique et dans la limite

des paramètres analysés, aux prescriptions de l'Ordonnance fédérale sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires

Rapport d'analyse microbiologiques n° 21-1130.01 du 27.10.2021

Germes aérobies (par ml.)	<4	Limite	<300
Escherichia Coli (par 100 ml.)	0	Limite	0
Entérocoques (par 100 ml.)	0	Limite	0



Conclusion:

Conforme aux prescriptions de l'Ordonnance fédérale sur l'hygiène des denrées alimentaires y compris pour la teneur en métabolites de chlorothalonil.

En cas de problème, fuite ou accidents le no de service de piquet est le : 076 615 28 54

Contact :

Tout complément d'information peut être obtenu auprès du :

Greffe municipale

Municipal responsable

Jaquier François

Tél. 024 436 12 50

Tél. 079 432 81 20