



Chaque goutte compte

BULLETIN D'INFORMATION | Qualité de l'eau

du 04/12/2023 au 10/12/2023

Mayotte est confrontée à une pénurie d'eau exceptionnelle. Ce bulletin permet de suivre chaque semaine les informations à date sur la qualité de l'eau relevée lors des différents contrôles effectués par l'Agence Régionale de Santé de Mayotte.



46 prélèvements réalisés
4 à la ressource
10 en sortie de traitement
32 en distribution



44 prélèvements font état d'une conformité de l'eau



1 prélèvement fait état d'une contamination microbiologique faible



1 prélèvement fait état d'une non-conformité microbiologique



1 alerte avait été émise le 08/12/2023

Suite à cette alerte, des mesures de vigilance ont été prises et de nouveaux contrôles ont été effectués. Ces nouveaux contrôles se sont avérés conformes sur l'ensemble des points de contrôle. Les mesures de vigilance renforcée ont ainsi été levées le 11/12/2023

FOCUS MÉTAUX LOURDS

Au regard de la raréfaction de la ressource en eau sur le territoire, l'Agence Régionale de Santé a spécifiquement renforcé les analyses sur les métaux lourds.



1 alerte avait été émise le 05/12/2023

Suite à cette alerte de précaution, des mesures de restriction d'usage de l'eau ont été prises et de nouveaux contrôles ont été effectués. Ces nouveaux contrôles se sont avérés conformes sur l'ensemble des points de contrôle. Les mesures de restriction ont ainsi été levées le 07/12/2023.



11 prélèvements réalisés en eau traitée



11 prélèvements font état d'une conformité de l'eau



0 en cours d'analyse

Lire les résultats du laboratoire d'analyse





Chaque goutte compte

NOTE PÉDAGOGIQUE



CONTRÔLE DE L'EAU ET NON-CONFORMITÉ

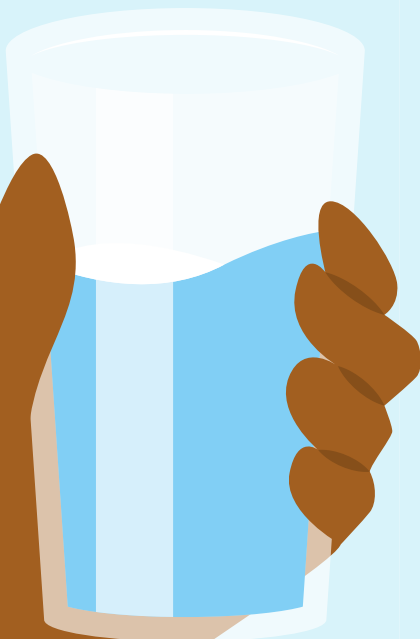
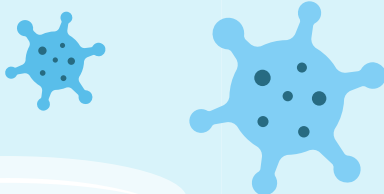


L'auto surveillance réalisée par la SMAE et le contrôle sanitaire réalisé par l'ARS permettent de contrôler la qualité de l'eau et s'assurer qu'elle ne présente pas de risque pour la santé.

Si la qualité de l'eau se dégrade, ces contrôles peuvent identifier des « non-conformités ».

Le principal risque en cette période de pénurie d'eau est le risque microbiologique car il peut rendre malade. Plusieurs germes sont donc recherchés dans l'eau :

- Le dosage de certains germes, dont les germes coliformes, donne une image de la qualité de l'eau et permet de vérifier l'efficacité du traitement de l'eau (notamment de la chloration qui est utilisée pour désinfecter l'eau) ;
- La recherche d'*Escherichia coli* et des entérocoques permet de contrôler la qualité de l'eau et de vérifier qu'il n'y a pas de contamination.



QUELLE DANGÉROSITÉ ?



Nous vivons tous avec des *Escherichia coli* et des entérocoques dans notre tube digestif où ils ne sont pas pathogènes. Cela veut dire qu'ils ne rendent pas malades.

En revanche, la présence dans l'eau de ces bactéries indique un risque de contamination par d'autres micro-organismes potentiellement pathogènes.

C'est pourquoi on vérifie leur présence dans l'eau du réseau :

- Si le nombre de germes détectés est faible : il s'agit d'une contamination microbiologique faible. Un recontrôle sera systématiquement effectué afin de vérifier que la qualité de l'eau ne se dégrade pas.
- Si le nombre de germes détectés est trop important ou qu'il persiste, il peut exister un risque pour la santé : il s'agit d'une non-conformité microbiologique. Une alerte est communiquée à la population afin qu'elle applique les recommandations d'usage. Des actions correctives pourront être mises en œuvre par la SMAE et un recontrôle sera effectué afin de vérifier le retour à une situation normale.

POURQUOI FAIRE BOUILLIR L'EAU 5MIN?

L'ébullition permet de stériliser l'eau¹ et d'éliminer ainsi les bactéries présentes. L'eau bouillie peut ainsi être utilisée pour boire, faire à manger et se brosser les dents, sans aucun danger pour la santé. Elle doit être stockée dans un récipient dédié, conservée à l'abri de la chaleur et peut être utilisée pendant 48 heures.

¹ Note d'appui scientifique et technique de l'ANSES relatif à la saisine n° 2014-SA-0053 sur les « solutions d'alimentation de substitution en eau destinée à la consommation humaine »