

Qualité de votre eau potable

Cornaux

Qualité de l'eau	Eau dure, minéralisée et peu influencée par l'agriculture (concentration en nitrates < 10mg/L).										
Provenance	Eau des sources de la Prévôté.										
Traitement	UV.										
Qualité microbiologique et chimique – eau traitée	Sur les 19 échantillons analysés dans l'autocontrôle, 04 dépassements de la valeur maximale (DVM) pour les germes aérobies mésophiles (300 UFC/ml) n'ont pas été confirmés lors d'une deuxième analyse. En dehors de ceux-ci, qui ne représente aucun danger pour la santé des consommatrices et consommateurs, la qualité de l'eau potable a été conforme aux exigences légales en 2025.										
Micropolluants	Une campagne d'analyses sur 520 micropolluants organiques, soit des pesticides, des résidus médicamenteux, des perturbateurs endocriniens, des composés organiques volatils, entre autres, a été effectuée en 2025. Aucune substance n'a été détectée au-dessus du seuil de quantification. Ces résultats, malgré des méthodes d'analyses ultraperformantes qui permettent de détecter des concentrations de l'ordre de 1 ng/L, selon les substances, confirment l'excellente qualité de l'eau.										
Chlorothalonil PFAs et TFA	Aucun métabolite du chlorothalonil n'a été trouvé dans les échantillons analysés. Une campagne a été menée sur une vingtaine de PFAs et l'acide trifluoroacétique (TFA). Seul ce dernier, qui ne fait pas l'objet d'une norme en Suisse, a été quantifié dans un ordre de grandeur similaire aux moyennes nationales.										
Dureté											
Nitrates											
Contrôles de qualité Échantillons	<table> <tr> <th>Types d'analyses</th><th>Eau brute</th><th>Eau traitée</th></tr> <tr> <td>Microbiologie et physico-chimie</td><td>4</td><td>19</td></tr> <tr> <td>Micropolluants</td><td>1</td><td>-</td></tr> </table>		Types d'analyses	Eau brute	Eau traitée	Microbiologie et physico-chimie	4	19	Micropolluants	1	-
Types d'analyses	Eau brute	Eau traitée									
Microbiologie et physico-chimie	4	19									
Micropolluants	1	-									
Population	Habitant-e-s approvisionné-e-s: 1681 (2025)										

Analyse de l'eau au Vignoble 68, le 26.03.2025

hydrogénocarbonates	341	mg/L
pH	7.5	-
Conductivité	530	µS/cm
Fluorures	<0.1	mg/L
Chlorures	3.0	mg/L
Nitrates	7.8	mg/L
Sulfates	12.1	mg/L
Sodium	1.9	mg/L
Potassium	0.6	mg/L
Magnésium	13.5	mg/L
Calcium	95.2	mg/L
Dureté totale	30	°f



Bien consommer l'eau du réseau

- Absence prolongée : laisser couler l'eau quelques minutes avant de la boire
- 24 heures : temps maximum pour garder l'eau en carafe
- Goût trop chloré : disparition après 1 à 2 h au frigo
- Adoucir l'eau : déconseillé pour l'eau froide – possible pour l'eau chaude. L'entretien régulier de l'appareil est essentiel pour éviter la prolifération de bactéries.
- Brise-jet : utile pour économiser l'eau; nettoyage régulier avec du vinaigre nécessaire.
- Évitez le gaspillage! Une consommation responsable diminue les besoins en eau d'appoint et préserve les ressources