



FICHE D'INFORMATION SUR LA MESURE DE TURBIDITÉ

La turbidité est une mesure de la limpidité de l'eau; elle indique la présence de matières en suspension dans l'eau. Elle n'est pas une mesure directe de ces matières (nombre, masse...) mais une mesure globale de leur influence sur la lumière.

Une valeur de turbidité hors norme peut indiquer des risques indirects pour la santé et pour la production laitière parce que les particules en suspension offrent une protection aux micro-organismes pour leur développement. De plus, le procédé de traitement pour rendre l'eau potable est moins efficace lorsque la turbidité est élevée.

L'Ordonnance fédérale sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (OSEC) définit une valeur de tolérance de 1.0 FNU (Formazine Nephelometric Units) pour les eaux de boisson et le Manuel suisse des denrées alimentaires a comme objectif de qualité une valeur à atteindre < 0.5 FNU pour les eaux sans traitement et < 0.2 FNU pour les eaux traitées.

Des résultats de turbidité élevés (ou des fluctuations en cours d'année) peuvent indiquer une baisse de la qualité de l'eau de la source d'approvisionnement, un traitement inadéquat de l'eau ou des perturbations dans le réseau de distribution.

La turbidité joue donc un rôle important dans l'évaluation de la qualité de l'eau et comme indicateur de l'efficacité des procédés de traitement de celle-ci.

Ce pourquoi le LAAF vous propose cette analyse comme complément à votre système d'autocontrôle.

Votre Laboratoire Agroalimentaire Fribourgeois

