

<https://www.amessi.org/le-contrôle-de-l'eau-et-sa-consommation>



Le contrôle de l'eau et sa consommation

- SANTE-MEDECINES-BIEN-ETRE

Date de mise en ligne : vendredi 10 mai 2019



Copyright © AMESSI.Org® Alternatives Médecines Évolutives Santé et

Sciences Innovantes ® - Tous droits réservés

Excellente nouvelle : l'eau du robinet se boit ! Analyisée, traitée, goûtée en permanence, elle contient même du calcium et d'autres micronutriments excellents pour la santé.

Sommaire

- [L'eau et analysée et contrôlée :](#)
- [Le gout](#)
- [Prévenir plutôt que guérir](#)
- [Et que se passe-t-il en cas de dépassement de la cote d'alerte ?](#)
- [En revanche, ils continuent de penser qu'elle est bien trop chère.](#)
- [Conseils au consommateur d'eau du robinet](#)
- [les eaux de source](#)
- [-* les eaux minérales](#)

Table des matières

- [L'eau et analysée et contrôlée :](#)
- [Le gout](#)
- [Prévenir plutôt que guérir](#)
- [Et que se passe-t-il en cas de dépassement de la cote d'alerte ?](#)
- [En revanche, ils continuent de penser qu'elle est bien trop chère.](#)
- [Conseils au consommateur d'eau du robinet](#)
- [les eaux de source](#)
- [les eaux minérales](#)

v



Quelle est la boisson la snob de l'été ?

Cherchez bien. Elle est sans étiquette, mais on lui donne parfois des noms de château - Chirac, Delanoë, La Pompe... Elle peut venir de loin, mais il suffit de tendre la main pour en remplir son verre. Elle est précieuse, mais ne coûte, en moyenne, que 0,3 centime d'euro le litre. Vous l'aurez deviné, c'est l'eau du

robinet.

Dans son dernier opus publié ces jours-ci, le C.I.Eau * est fier de l'annoncer :

En 2005, pour la première fois depuis 2001, la consommation - celle, en tout cas, que l'on déclare - quasi quotidienne de l'eau du robinet dépasse celle de l'eau plate en bouteille. Plus d'un buveur sur deux est « mixte », et 54 % de l'eau qu'il boit coule du robinet. « Jolie remontée après trois années de traversée du désert. Pourquoi les Français l'avaient-ils condamnée au point de devenir, après les Italiens, les plus grands amateurs d'eau minérale et d'eau de source au niveau international ? Cent litres d'eau embouteillée par an et par habitant - soit environ deux fois plus que les Espagnols et vingt fois plus que les Japonais -, ce n'est pas rien. » Surtout dans un pays reconnu dans le monde entier pour son modèle de gestion des eaux et qui l'exporte même partout, via ses deux grandes compagnies, la Lyonnaise et la Générale ", souligne André Santini, président du Sedif ** et député-maire d'Issy-les-Moulineaux.

Il faut dire que l'eau n'est pas un produit ordinaire : parce qu'elle constitue 60 % du corps humain et 70 % de la planète, elle incarne la vie. Toute atteinte à son intégrité, toute affaire de pollution ou, a fortiori, de corruption est perçue comme très grave dans l'esprit du public. " Il n'y a pas de séparation entre la perception que le consommateur a de l'eau et son imaginaire, ajoute Monique Chotard, directrice du C.I.Eau. Pour peu qu'une nappe ou une rivière soient montrées du doigt quelque part en France, et c'est partout, dans le pays, que les soupçons s'éveillent. Le phénomène local prend valeur nationale. " Un aliment sous haute surveillance

L'eau et analysée et contrôlée :

Au Bureau des eaux de la Direction générale de la santé (DGS), on est formel :

99 % des analyses effectuées par les services départementaux du ministère de la Santé (Ddass) sur les 27 000 réseaux de distribution - soit 320 000 prélèvements annuels - sont conformes aux normes fixées par une directive européenne. Des normes calculées de façon qu'une consommation de deux litres par jour pendant toute une vie ne présente aucun risque. Couleur, saveur, nitrates, fluor, pesticides, plomb, streptocoques, aluminium, cyanures, phénols..., cinquante-quatre paramètres sont ainsi passés au crible, faisant de l'eau l'aliment - car c'en est un - le plus surveillé de tous.

Les pouvoirs publics ne sont pas les seuls à veiller sur la qualité de l'eau tout au long de son trajet. Le distributeur lui-même est tenu à une autosurveillance du point de captage jusqu'au robinet. À noter qu'avant le 1er janvier 2004, elle s'arrêtait au compteur : les risques de dégradation des canalisations intérieures des immeubles n'étaient donc pas pris en compte.

Enfin, un troisième niveau de contrôle est effectué par un laboratoire indépendant agréé. Au final, ce sont plusieurs millions d'analyses qui sont effectuées chaque jour. Pour couronner le tout, certains fournisseurs

exploitants ont même mis en place des « observatoires » du goût dont les intervenants sont... vous et moi. C'est le cas de la Lyonnaise des eaux : " Nous formons des abonnés au métier de « goûteur » d'eau - en Île-de-France, par exemple, ils sont 4 000 - pour que, régulièrement, via Internet, ils nous soumettent leurs commentaires, explique Hélène Valade, son porte-parole. Si l'un d'entre eux nous signale une anomalie, nous remontons le circuit pour en identifier l'origine et essayer de la corriger. "

Le goût

Bien sûr, il n'est question ici que de paramètres de « confort » (couleur, odeur, saveur), mais ils sont essentiels aux yeux des consommateurs. Surtout le goût, puisque c'est le principal motif d'insatisfaction qui ressort de toutes les enquêtes menées auprès des Français, qui font trop souvent l'amalgame entre les qualités organoleptiques de l'eau du robinet et sa qualité tout court.

Un exemple : le chlore. Son arôme, auquel certains sont plus sensibles que d'autres, a le défaut de sa qualité : il est désagréable, mais on n'a rien trouvé de mieux pour protéger l'eau des contaminations microbiennes jusqu'à son point de chute. Avec le plan Vigipirate, les doses employées ont même été revues à la hausse pour pallier d'éventuelles « malveillances ». Autre grande critique faite à l'eau du robinet : le calcaire. " On a mis du temps à expliquer que le carbonate de calcium, variable selon les régions, n'était pas une nuisance pour la santé de l'homme, commente Monique Chotard.

Au contraire, ce calcium apporté par l'eau du robinet peut couvrir jusqu'à 20 % des apports conseillés ! « À l'heure où l'on nous répète que ce minéral est un allié précieux contre l'ostéoporose, il est utile de le savoir. Sans compter qu'il » patauge « avec 'autres micronutriments, tout aussi » recommandables ". Les mêmes, en fait, que ceux des eaux minérales. La seule différence, c'est qu'on ne peut pas dire en quelle quantité, puisque leur taux varie d'une région, d'une ressource, d'un jour à l'autre...



Prévenir plutôt que guérir

Restent les « indésirables », à commencer par les nitrates et les pesticides, de loin les plus médiatisés. Récemment encore, un rapport publié par le Muséum d'histoire naturelle de Paris enfonçait le clou en annonçant que 50 % à 75 % des eaux françaises dépassaient largement les normes fixées par l'Union européenne. " Dans certaines régions, il y a effectivement une dégradation de ces paramètres, reconnaît-on au Bureau des eaux de la DGS. Mais n'oublions pas que l'eau, une fois pompée, subit un ensemble de traitements qui visent à la livrer saine aux consommateurs. « » Des traitements plus ou moins lourds, selon la nature et l'état de la ressource ", confirme Hélène Valade. Reste - et là, tout le monde est d'accord - que de gros efforts sont à faire en amont, en particulier sur le plan des pratiques agricoles, principales responsables de la

pollution par nitrates et pesticides des nappes, rivières et bassins. Car si « soigner » l'eau malade, c'est bien, prévenir la maladie, c'est mieux !

Et que se passe-t-il en cas de dépassement de la cote d'alerte ?

Tout est prévu pour que les particuliers concernés soient prévenus au plus vite de la contamination, qu'elle soit chimique ou bactérienne : presse, télévision locale, affichage en mairie ou dans les commerces de proximité, annonces par haut-parleur, courriers, appels téléphoniques... Certains distributeurs développent même un système d'alerte par SMS.

Un incident plus grave entraîne évidemment l'interruption du pompage à la ressource incriminée. Est-ce suffisant pour rassurer les esprits chagrins et les méfiants ? " Malgré les messages alarmistes diffusés par les médias, le niveau de confiance de l'opinion est en hausse, se félicite Monique Chotard. Il y a dix ans, 66 % des Français estimaient que l'eau était sûre, ils sont aujourd'hui 76 %. «

En revanche, ils continuent de penser qu'elle est bien trop chère.

» Trop chère ? tempête André Santini. Mais elle est en moyenne cent fois moins chère que l'eau en bouteille ! Élargissons même la comparaison. Sur le plan écologique d'abord, l'eau du robinet est livrée à domicile sans coût pour l'environnement et ne produit pas de déchets. À l'inverse, l'eau en bouteille suppose des matières plastiques - 1,5 million de tonnes chaque année dans le monde -, un transport - le quart des 89 milliards de litres produits est consommé à l'extérieur de leur pays d'origine - qui induit des émissions de gaz à effet de serre. Sans oublier les nuisances pour la nature : il faut compter de cent à cinq cents ans avant qu'une bouteille jetée n'importe où se décompose totalement... "

On dit aussi que l'eau embouteillée est plus sûre, mais contrairement à l'eau de distribution, qui est contrôlée jusqu'au robinet, elle ne l'est plus dès lors qu'elle quitte son lieu de production. Pour peu qu'elle soit entreposée quelques heures sur une palette en pleine chaleur, stockée des semaines au domicile du consommateur, et la voilà devenue eau stagnante ! Et pleine de germes si, en plus, on la boit au goulot... " L'eau du robinet n'a pas la force de communication et de marketing des eaux en bouteille, conclut André Santini. Du coup, elle apparaît sans charme. Dommage, car elle en surclasse certaines sur bien des points... « * » Les Français et l'eau, 10 ans d'opinion et d'études, 1995-2005 ". Disponible gratuitement sur simple demande au 01.42.56.20.00 ou sur le site www.cieau.com [http://www.cieau.com]
** Le Syndicat des eaux d'Île-de-France (Sedif) alimente en eau 144 communes en région parisienne, soit plus de 4 millions d'habitants.

Conseils au consommateur d'eau du robinet

Vous lavez la carafe après chaque utilisation - avec un peu de vinaigre et de gros sel - pour éliminer les dépôts de calcaire. Celui-ci, en effet, capte et retient les mauvaises odeurs.

- Vous laissez couler avant de remplir la bouteille. Surtout le matin ou après quelques jours d'absence pour éliminer celle qui a séjourné dans les tuyaux.
- Vous couvrez le goulot d'un film et vous l'entrez au frais pendant au moins vingt minutes. Le goût du chlore sera ainsi presque imperceptible.
- Vous la consommez dans les vingt-quatre heures.
- Vous glissez dans la carafe une rondelle de citron ou d'orange, une feuille de menthe, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.
- Vous ne buvez jamais au goulot - ou directement au robinet pour éviter la prolifération des bactéries et des microbes.
- Quand vous en faites des glaçons, vous les renouvelez régulièrement, faute de quoi ils s'imprègnent de l'odeur des aliments et sentent le « renfermé ».
- Pour la cuisine, le thé, le café, faites chauffer de l'eau froide plutôt que d'utiliser de l'eau chaude qui a stagné dans un ballon.

Contrairement à l'eau du robinet, les eaux embouteillées, naturellement potables, ne subissent aucun traitement, si ce n'est l'élimination d'éléments instables (gaz, fer, manganèse) par des procédés physiques et, éventuellement, le retrait ou l'ajout de gaz carbonique. Parmi elles, il faut néanmoins distinguer :

les eaux de source

issues de nappes souterraines protégées de la pollution et bactériologiquement saines, elles sont conditionnées sur place. Des eaux de sources différentes peuvent être commercialisées sous une même marque : Aquarelle, par exemple, est issue d'une source en Espagne et d'une autre en Belgique. Leur composition en minéraux et oligoéléments n'étant pas forcément stable, elles ne peuvent se targuer d'aucune vertu



- les eaux minérales

extraites d'une source unique, elles sont tout aussi irréprochables sur le plan de la pureté - et sévèrement contrôlées -, mais leur composition doit être constante et affichée sur l'étiquette. Ce sont des eaux reconnues favorables à la santé par l'Académie de médecine et autorisées par le ministère de la Santé. Et plus elles sont riches en minéraux, plus elles ont de goût.

source : Emmanuelle Blanc. Madame Figaro. Photo : Graham Shearer/Madame Figaro