

NOTE EXPLICATIVE AU SUJET DES AVIS D'ÉBULLITION

1 - Pourquoi un avis d'ébullition est-il diffusé?

Les avis d'ébullition visent à protéger la santé de la population. Ces derniers sont émis afin d'éviter que des citoyens ne consomment une eau contaminée susceptible de causer des problèmes de santé tels que nausées, vomissements, diarrhées ou maux abdominaux.

1.1 Avis d'ébullition obligatoire

Un avis d'ébullition obligatoire est diffusé par le responsable d'un réseau lorsqu'il y a détection de bactéries indicatrices d'une contamination fécale dans l'eau potable, notamment *Escherichia coli* (*E. coli*). Cette mesure est obligatoire en vertu du Règlement sur la qualité de l'eau potable.

Tous les responsables de réseaux de distribution alimentant plus de 20 personnes et dont la clientèle est résidentielle, institutionnelle ou touristique sont tenus de faire réaliser chaque mois des analyses permettant de vérifier que les coliformes fécaux ou *E. coli* sont absents de l'eau distribuée. Pour ce qui est de la Ville de Macamic, environ huit (8) échantillons par mois (deux par semaine) sont prélevés et analysés (par un laboratoire expert externe) afin d'assurer la qualité de l'eau distribuée.

1.2 Avis d'ébullition préventif

Un avis d'ébullition préventif peut aussi être diffusé par le responsable d'un réseau de distribution, lorsqu'il y a un risque de contamination de l'eau potable à la suite d'une filtration ou d'une désinfection inadéquate à la station de production d'eau potable, d'un bris, d'une coupure d'eau ou en raison de travaux de réparation sur des conduites d'aqueduc. Même s'il n'y a pas eu de résultat hors norme et/ou non conforme sur la qualité de l'eau potable distribuée. La Ville recommandera, à titre préventif, de faire bouillir l'eau une minute dans le but d'éviter tout risque inutile.

2 - Quel est l'intérêt de faire bouillir l'eau du robinet?

Lorsque l'eau est portée à ébullition pendant une période d'au moins une minute, tous les microorganismes pouvant affecter la santé sont détruits. Cela inclut, par exemple, les bactéries *Escherichia coli*, *Legionella pneumophila*, *Salmonella spp.*, *Shigella sp.*, ainsi que des protozoaires comme *Cryptosporidium parvum* et *Giardia lamblia*, et même les virus comme celui de l'hépatite A. Faire bouillir l'eau pendant au moins une minute demeure le moyen le plus simple de désinfecter efficacement l'eau.

À l'opposé, il est important de noter que les microorganismes pathogènes survivent généralement au froid. La congélation d'une eau contaminée ne permet donc pas de la rendre potable.

3 - Lors d'un avis d'ébullition, combien de temps et de quelle façon doit-on faire bouillir l'eau?

L'eau doit être portée à ébullition (100 °C) et maintenue à gros bouillons pendant une période d'une minute pour s'assurer que tous les microorganismes sont détruits. Il est inutile de faire bouillir l'eau plus longtemps puisque, dès l'atteinte de cette température, tous les microorganismes pouvant affecter la santé sont éliminés.