



Département de la santé, des affaires sociales et de la culture  
Service de la consommation et affaires vétérinaires

Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur  
Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS

**RAPPORT ANNUEL 2015  
SERVICE DE LA CONSOMMATION  
ET AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**





## Table des matières

<b>Considérations générales</b>	<b>6</b>
<b>Personnel</b>	<b>8</b>
<b>Echantillons analysés</b>	<b>10</b>
<b>Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires</b>	<b>10</b>
<b>Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires</b>	<b>15</b>
<b>Analyses</b>	<b>17</b>
<b>Authenticité, tromperie du consommateur</b>	<b>17</b>
Contrôle de la déclaration de la provenance des abricots	17
Contrôle de l'adultération des miels	17
Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les produits à base de viande	17
Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les fromages	18
Surveillance des vins AOC du millésime 2014	18
<b>Qualité intrinsèque des denrées alimentaires</b>	<b>18</b>
Analyse de mercure en Valais	18
Analyse de la présence d'histamine dans les poissons	19
Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes	19
Mycotoxines dans les châtaignes	19
Analyse de la présence de dithiocarbamate dans les fraises	20
Analyse de la présence de pesticides dans les fruits à pépins	20
Boissons spiritueuses	20
Contrôle de l'étiquetage des denrées alimentaires	20
Sécurité dans les fromages à pâte molle	21
<b>Contrôle de l'hygiène des procédés</b>	<b>21</b>
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les produits précuits de la restauration	21
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les viandes hachées	21
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les produits salés prêts à la consommation dans les boulangeries	22
Recherche de marqueurs d'hygiène et de santé du bétail dans les grains de chaudières	22
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les fromages prêts à la consommation	22
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les glaçons	23
Analyse des composés polaires dans les huiles de friture	23
<b>Eaux potables</b>	<b>23</b>
Analyse chimique officielle des eaux potables dans les réseaux d'eau	23
Arsenic dans les eaux potables	24
Dioxane dans les eaux potables	24
Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux potables	25
<b>Eaux de baignade</b>	<b>25</b>
Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux de baignade	25
Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux de baignade naturelles	25
Détections de la bactérie pathogène légionnelle dans les bains à remous	25
Détection de la bactérie pathogène légionnelle dans les douches	26

<b>Objets usuels</b>	<b>26</b>
Campagne nationale sur les bijoux	26
<b>Inspectorat</b>	<b>28</b>
<b>Répartition des contestations</b>	<b>33</b>
L'autocontrôle (L1)	33
Produits (L2)	33
Processus et activités (L3)	33
Construction, équipements et appareils (L4)	33
<b>Inspection par types d'activité</b>	<b>33</b>
Produits laitiers	33
Exemple de l'importance du contrôle laitier sur la qualité du fromage	34
Boulangeries	35
Boucheries	35
Entreprises de restauration	37
<b>Faits marquants de l'inspecteurat des denrées alimentaires</b>	<b>37</b>
Origine des aliments, tromperie des consommateurs	37
Trafic de viande d'un établissement public	38
Etiquetage incomplet de compléments alimentaires	38
Intoxications alimentaires à la suite d'ingestion de thon frais	38
<b>Campagnes de portée nationale</b>	<b>38</b>
Campagne nationale d'inspection et prélèvement de glaçons	38
Campagne nationale de contrôle des produits AOP et IGP mis sur le marché	39
<b>Vendanges 2015</b>	<b>40</b>
<b>Contrôle de cave et contrôle du commerce de vin</b>	<b>41</b>
<b>Inspectorat des eaux potables</b>	<b>41</b>
<b>Inspectorat des eaux de baignade</b>	<b>43</b>
Surveillance des piscines	43
<b>Surveillance des eaux de baignade de lacs et des rivières</b>	<b>43</b>
Surveillance des eaux sanitaires (légionelles dans les douches)	44
<b>Inspectorat des produits chimiques</b>	<b>44</b>
LChim	44
Surveillance du marché	44
Conseils à la population	44
Conseils aux entreprises (LChim)	44
Santé et sécurité au travail	45
Campagne de radon 2014-2015	45
<b>Formations données par l'inspecteurat des denrées alimentaires</b>	<b>45</b>
<b>Tâches administratives</b>	<b>46</b>
<b>Certificats d'exportation</b>	<b>46</b>
<b>Certificats d'exportation ou d'enregistrement pour des produits cosmétiques</b>	<b>46</b>
<b>Préavis</b>	<b>46</b>
<b>Coopération internationale et intercantonale, systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF</b>	<b>46</b>
<b>Remise d'alcool aux mineurs</b>	<b>47</b>
<b>Oppositions et recours</b>	<b>47</b>

<b>Dénonciations à l'autorité pénale</b>	<b>47</b>
<b>Assurance qualité</b>	<b>47</b>
<b>Office vétérinaire</b>	<b>48</b>
<b>Ressources humaines</b>	<b>48</b>
<b>Cours donnés et information au public</b>	<b>48</b>
<b>Santé animale</b>	<b>48</b>
Surveillance des épizooties par prélèvement d'échantillons et analyses	48
Elimination des sous-produits animaux	48
Santé animale en apiculture	49
Maladies des abeilles	49
Aethina tumida	49
Inspectorat	49
Subventionnement des médicaments antiparasitaires	50
Cas d'épizooties (toutes espèces animales)	50
Indemnisation pour pertes dues à des épizooties	50
Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation	50
<b>Affaires internationales</b>	<b>51</b>
Importation	51
Exportation	51
<b>Protection des animaux</b>	<b>51</b>
Dénonciations, plaintes	51
Animaux sauvages et activités soumises à autorisation (LPA)	51
Préavis	51
Attestations de conformité d'étables par rapport à la législation sur la protection des animaux	52
Banque de données des animaux trouvés	52
<b>Affaires canines</b>	<b>52</b>
Cas d'agressions	52
Chiens sans détenteur (abandonnés)	52
Subventions de remplacement	53
Le programme de prévention des accidents par morsure de chien	53
<b>Sécurité alimentaire</b>	<b>53</b>
Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevages dans l'agriculture	53
Contrôle de la qualité du lait	54
Analyse de substances étrangères	54
Contrôle des viandes en abattoirs	55
Médicaments vétérinaires	55
<b>Surveillance des professions vétérinaires</b>	<b>55</b>
<b>Liste des abréviations</b>	<b>56</b>

### Considérations générales



#### Campagne nationale de miel

Au cours des quinze dernières années, le Service de la consommation et affaires vétérinaires a créé un centre de compétences dans le domaine de l'authenticité des denrées alimentaires (authenticité et origine) dans lequel les denrées alimentaires proposées en Suisse sont analysées au moyen de l'analyse isotopique sur leur authenticité. C'est pourquoi en 2015, dans le cadre du projet de la « campagne nationale de détection des pratiques frauduleuses dans la déclaration du miel et du poisson » coordonnée par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, 95 échantillons de miel ont été analysés au SCAV. Les miels ont été examinés par cinq laboratoires cantonaux sur plusieurs paramètres (analyse de pollen, analyse des sortes de sucre, examen sur la présence d'enzymes, analyse isotopique). Grâce aux analyses isotopiques effectuées en Valais, on a pu établir si les miels analysés contiennent du sucre venant de sources exogènes (par exemple alimentation excessive des abeilles avec de la pâte de sucre, ce qui est interdit). Dans neuf des 96 échantillons analysés, ce fait a été révélé. Les cantons qui ont prélevé les échantillons de miel ont été informés par écrit. Pour les échantillons de miel contestés, c'est la bonne pratique de fabrication qui n'était pas respectée lors de la production du miel. Dans ces cas, les mesures nécessaires sont prises par le chimiste cantonal compétent.

#### Micropolluants dans l'eau potable

La présence de micropolluants dans l'eau de surface, dans l'eau souterraine et

finalement aussi dans la denrée alimentaire la plus importante que nous consommons chaque jour – l'eau potable – devient de plus en plus un thème d'intérêt public. Il peut s'agir de traces de médicaments, d'additifs ou d'autres substances actives. Les concentrations mesurées de ces composés sont habituellement très petites, si bien que celles-ci ne jouent aucun rôle sur la santé des consommateurs selon l'état des connaissances toxicologiques actuelles. Pourtant, il n'est pas normal de trouver de telles concentrations de traces dans le domaine de l'eau potable. Dans notre canton, le premier « screening » de telles substances dans l'eau potable a déjà été effectué en 2012. Ainsi, nous connaissons aujourd'hui certains micropolluants (biologiquement pas biodégradables) dans le réseau d'eau potable valaisan. En 2015, le Valais a pu faire un investissement important au laboratoire cantonal pour détecter de telles pollutions dans l'eau potable. Pour le canton du Valais, qui possède de nombreux approvisionnements en eau potable et réseaux d'eau, il est très important de poursuivre le développement d'analyse pour la détection des substances actives et des micropolluants dans l'eau potable et de surveiller en permanence la qualité de l'eau potable.

#### Détention de chien de chasse

L'Office vétérinaire reçoit régulièrement des dénonciations concernant des détentions de chiens de chasse parce qu'elles sont non conformes à la législation sur la protection des animaux. Ces chiens sont gardés dans des chenils isolés en rase campagne, parfois sans congénères, souvent sans possibilité de sorties et dans des conditions d'hygiène insuffisantes. Même si ce mode de détention ne concerne qu'une minorité des chasseurs, il est encore trop répandu et inadmissible. Pour y mettre fin, l'Office vétérinaire, avec la collaboration du Service de la chasse, a initié en 2015 une campagne d'informa-

tion au sein des sociétés de chasse, dans les différents médias et par le biais d'une brochure explicative envoyée à chaque chasseur avec son permis de chasse. Une campagne de contrôle de conformité de toutes ces détentions aura lieu sur place en 2016. Les détenteurs de chiens dont les détentions se révéleront non conformes à la législation seront sanctionnés. L'amélioration de la situation dans ce domaine va profiter aux animaux bien sûr, mais aussi à l'image de la chasse dans notre canton et à l'extérieur.

### Remerciements

Il me tient vraiment à cœur de remercier notre cheffe de département Mme Esther Waeber-Kalbermatten pour son soutien et sa confiance. Je remercie cordialement les collaborateurs et collaboratrices du Service de la consommation et affaires vétérinaires pour leur attachement au travail important et leur plein engagement pour le bien des consommateurs et consommatrices et des animaux.

Je remercie tous les responsables de la sécurité alimentaire, de la protection animale, de la sûreté des eaux de baignade et tous nos autres partenaires pour leur excellente et très importante collaboration tout au long de l'année.

Dr Elmar Pfammatter  
Chef de service et  
chimiste cantonal

## Personnel

### Direction du service

Dr Elmar PFAMMATTER	chef de service, chimiste cantonal
Dr Jérôme BARRAS	adjoint du chef de service, vétérinaire cantonal

### Service de la consommation

#### Laboratoire de chimie

Dr Joël ROSSIER	chimiste cantonal adjoint
Dr Patrick FURRER	chimiste
Alexandre DÉFAYES	ingénieur chimiste ETS, licencié en sciences forensiques (à 60 %)
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée (à 90 %)
Alwin MEICHTRY	laborant en chimie spécialisé
Pascal WILLA	laborant en chimie spécialisé
Laetitia GAILLARD	stagiaire (depuis le 01.08.2015)
Gaëtan AYMON	apprenti laborant en chimie (jusqu'au 31.07.2015)
Stéphane RAPPAZ	apprenti laborant en chimie
Lisa GRANGES	apprenti laborant en chimie (depuis le 01.08.2015)

#### Laboratoire de microbiologie

Olivier MABILLARD	laborant en microbiologie spécialisé responsable du laboratoire
Geneviève BRUNNER	laborantine en microbiologie spécialisée (à 80 %)
Natacha FLEURY	laborantine en microbiologie

#### Inspection des denrées alimentaires

Christine GENOLET-LEUBIN	ingénieur HES en agroalimentaire responsable inspectorat des DA (à 80 %)
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal
Michel REY	inspecteur cantonal
Alain ABBÉ	contrôleur
Yves DEFLEUR	contrôleur
Stephan MARTY	contrôleur
Jean REYNARD	contrôleur
David RUDAZ	contrôleur
Ulrich SCHNEITER	contrôleur

#### Inspection des eaux

Pierre-Michel VENETZ	inspecteur
----------------------	------------

#### Inspection des produits chimiques

Dr Guy DÉFAYES	inspecteur
----------------	------------



**Secrétariat et réception**

Sandrine WINTEREGG	collaboratrice administrative (à 60 %)
Gerda ALLET MADBAR	secrétaire (à 80 %)
David CASTILHO MARTINS	apprenti employé de commerce

**Office vétérinaire**

Dr Jérôme BARRAS	vétérinaire cantonal
------------------	----------------------

**Vétérinaires**

Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 70 %)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire officielle (à 50 %)
Hansruedi FURRER	vétérinaire officiel (à 50 %) (jusqu'au 31.05.2015)
Cristina VILLIGER	vétérinaire officielle (à 50 %)
Eric KIRCHMEIER	vétérinaire officiel (à 80 %)
Myriam ROTZER	vétérinaire officielle (à 50 %) (depuis le 01.06.2015)

**Secrétariat et collaborateurs spécialisés**

Denise AFFOLTER	collaboratrice spécialisée (à 60 %)
Albert ALTER	collaborateur spécialisé
Jeannette BITTEL	collaboratrice spécialisée (à 40 %)
Patrice BRIGUET	collaborateur spécialisé
Yves PERRUCHOUD	collaborateur spécialisé
Carole BRAUN-GERMANN	secrétaire (à 60 %) (à 40 % depuis le 07.05.2015)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 40 %)
Brigitte EMERY	secrétaire (à 20 %) (depuis le 01.07.2015)
Vérène SIERRO PRALONG	secrétaire auxiliaire (à 80 %)
Micha LENGGENHAGER	stagiaire MPC (depuis le 01.08.2015)

## Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 33 233 analyses sur 9 166 échantillons :  
 6 498 échantillons étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires  
 2 666 échantillons n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

### Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
<b>Nombre d'échantillons analysés</b>	<b>1956</b>	<b>4542</b>	<b>6498</b>
Echantillons conformes (C)	1678	3947	5625
Echantillons non conformes (NC)	278	595	873

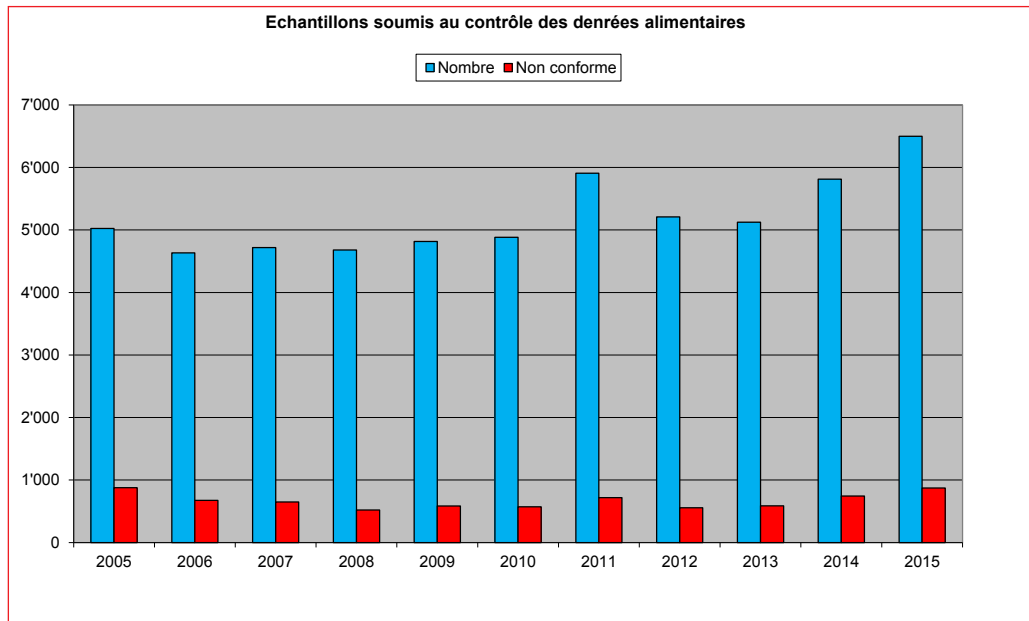
OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>01</b>	<b>LAIT</b>									
0111	Sorte de lait	2	2					2	2	
01111	Lait entier	2	2					2	2	
011121	Lait cru	4	4		4	2	2	8	6	2
0131	Lait de brebis	1	1					1	1	
0132	Lait de chèvre	1	1					1	1	
<b>02</b>	<b>PRODUITS LAITIERS</b>									
0212	Sortes de yogourt sans ingrédients	1	1					1	1	
<b>03</b>	<b>FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE</b>									
031	Fromage				3		3	3		3
0313	Fromage mi-dur	112	88	24	79	70	9	191	158	33
0313Z	Fromage mi-dur, autres	1	1		6	5	1	7	6	1
0314	Fromage à pâte molle	18	14	4				18	14	4
0314Z	Fromage à pâte molle, autres	6	6					6	6	
0316	Mélanges de fromages	1	1					1	1	
0341	Fromage de brebis	9	9					9	9	
0342	Fromage de chèvre	20	18	2				20	18	2
<b>04</b>	<b>BEURRE, PRÉPARATIONS AU BEURRE, FRACTIONS DE GRAISSE DE LAIT</b>									
041	Sortes de beurre				3	3		3	3	
0413	Beurre de crème de lait et de crème de petit-lait	2	1	1				2	1	1
<b>05</b>	<b>HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES</b>									
051	Huiles comestibles	8	5	3				8	5	3
0511	Huile comestible, non mélangée	1	1					1	1	
05111	Huile comestible végétale, non mélangée	6	2	4				6	2	4
0512	Mélange d'huiles comestibles	1	1					1	1	
052131	Graisse de friture	4	3	1				4	3	1
<b>07</b>	<b>MAYONNAISE, SAUCE À SALADE</b>									
0711	Mayonnaise	1	1					1	1	
<b>08</b>	<b>VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE</b>									
081	Viande	29	25	4				29	25	4
0811113	Viande de bœuf	14	13	1				14	13	1
0812	Viande de volaille domestique	3	3					3	3	
081211	Viande de poule	2	2					2	2	
0817	Viande de poisson	7	7					7	7	
081711Z	Poissons d'eau douce de la famille des salmonidés	1	1					1	1	
081715	Perche	4	4					4	4	
081716	Poissons blancs	2	1	1				2	1	1

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
08172	Viande de poissons de mer	3	3					3	3	
081721	Poissons de mer de la famille des salmonidés				1	1		1	1	
0817211	Saumon de l'Atlantique	2	2					2	2	
0817212	Saumon du Pacifique	1	1					1	1	
081721Z	Poissons de mer de la famille des salmonidés, autres	2		2				2		2
0817221	Cabillaud	2	2					2	2	
0817233	Anchois	1	1					1	1	
081723Z	Viande de poissons de mer de la famille des clupéides	1	1					1	1	
0817243	Sole	3	3					3	3	
0817244	Plie	2	2					2	2	
0817245	Carrelet	1	1					1	1	
0817246	Limande sole	1	1					1	1	
0817247	Limande	1		1				1		1
08172Z	Poissons de mer, autres	4	4					4	4	
081731	Œufs de poissons	3	3					3	3	
0818Z	Viande de crustacés, autres	1	1					1	1	
082	Produits à base de viande	7	7		1	1		8	8	
0821	Produits à base de viande hachée	42	41	1	2	2		44	43	1
08211	Atriau	2	2					2	2	
08212	Rôti haché	1	1					1	1	
08213	Steak haché	2	2					2	2	
08214	Hamburger	1	1					1	1	
0821Z	Produits à base de viande hachée, autres	1	1					1	1	
0822	Saucisse à rôtir crue	24	21	3				24	21	3
08231	Lard paysan	1	1					1	1	
08245	Produits de jambon	1		1				1		1
08265	Cervelas, Klöpfer, Stuppen	1	1					1	1	
08269	Cipollata	3	3					3	3	
0828	Produits à base de viande de poissons				1	1		1	1	
082Z	Produits à base de viande, autres	1	1					1	1	
<b>10</b>	<b>CONDIMENT, BOUILLON, POTAGE, SAUCE</b>									
104	Potage, sauce				6	6		6	6	
<b>11</b>	<b>CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE</b>									
11115	Riz	5	5					5	5	
11331	Flocons d'avoine	1	1					1	1	
113814	Farine complète	1	1					1	1	
<b>12</b>	<b>PAIN, ARTICLES DE BOULANGERIE, ARTICLE DE BISCUITERIE ET DE BISCOTTERIE</b>									
12113	Pain bis				1	1		1	1	
1221	Articles de boulangerie	56	52	4	1	1		57	53	4
<b>15</b>	<b>PÂTES</b>									
152	Pâtes aux œufs	4	3	1				4	3	1
<b>16</b>	<b>ŒUFS, OVOPRODUITS</b>									
161	Œufs de poule, entier				2	2		2	2	
<b>17</b>	<b>ALIMENTS SPÉCIAUX</b>									
1776	Compléments alimentaires	6		6				6		6
17Z	Aliments spéciaux, autres	1	1					1	1	
<b>18</b>	<b>FRUITS, LÉGUMES</b>									
18111	Pommes	18	18					18	18	
18112	Poires	13	13					13	13	
18121	Abricots	36	36					36	36	
18132	Fraises	22	22		1	1		23	23	

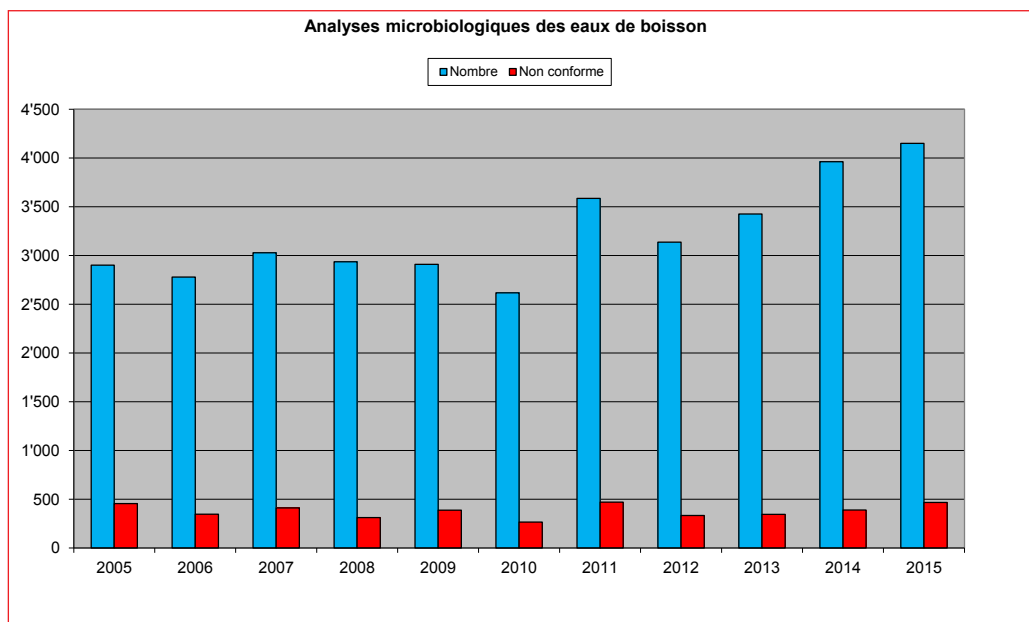
OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
18153	Dattes				1	1		1	1	
18161	Châtaignes	17	16	1				17	16	1
18167	Pistaches				2	2		2	2	
182	Légumes	1	1					1	1	
18211	Pommes de terre	4	4		1	1		5	5	
18212	Carottes	1	1					1	1	
18213	Céleris-raves	1	1					1	1	
18214	Betteraves rouges	2	2					2	2	
182311	Choux blancs	1	1					1	1	
18234	Laitues pommées et autres salades à feuilles	1	1					1	1	
1823413	Chicorées	1	1					1	1	
18234Z	Laitues pommées et autres salades à feuilles	1	1					1	1	
<b>19</b>	<b>CHAMPIGNONS COMESTIBLES</b>									
1911	Bolets	1	1					1	1	
<b>20</b>	<b>MIEL, MÉLASSE, GELÉE ROYALE, POLLEN</b>									
2011	Miel	3	3		95	89	6	98	92	6
<b>22</b>	<b>ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE</b>									
224	Bonbons, friandises	1	1					1	1	
2246	Bonbons et pastilles à base de gomme	33	33					33	33	
2247	Produits à base de réglisse	1	1					1	1	
224Z	Bonbons, friandises, autres	2	1	1				2	1	1
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	17	5	12				17	5	12
<b>23</b>	<b>GLACE COMESTIBLE</b>									
231	Sortes de glaces comestibles	1	1					1	1	
23111	Crème glacée				1	1		1	1	
2316	Glace	1		1				1		1
<b>24</b>	<b>JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT</b>									
241	Sortes de jus de fruit				1	1		1	1	
24116	Jus de raisin				1	1		1	1	
<b>28</b>	<b>EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE</b>									
281	Eau de boisson	11	11		4	4		15	15	
2811	Eau de boisson à la source	12	10	2	881	626	255	893	636	257
28112	Eau de boisson à la source désinfectée, mais pas mélangé avant consommation				1	1		1	1	
2812	Eau de boisson dans le réseau de distribution	923	829	94	3188	2925	263	4111	3754	357
28121	Eau de boisson après traitement	1		1	1	1		2	1	1
282	Glace, vapeur d'eau	30	20	10	3	1	2	33	21	12
283	Eau minérale naturelle	1	1		17	17		18	18	
2831	Sorte d'eau minérale naturelle gazeuse				10	10		10	10	
28313	Eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique				10	10		10	10	
2832	Eau minérale naturelle non gazeuse	4	4		14	14		18	18	
<b>34</b>	<b>CACAO, CHOCOLAT, AUTRES PRODUITS À BASE DE CACAO</b>									
341313	Articles de confiserie au chocolat	9	9					9	9	
<b>35</b>	<b>EPICES, SEL COMESTIBLE, MOUTARDE</b>									
3522	Sel marin	1	1					1	1	
3523	Sel de table	1	1					1	1	
<b>36</b>	<b>VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN</b>									
3621	Moût de raisin				8	8		8	8	
362	Vin				20	18	2	20	18	2
3621	Vin rouge	41	37	4	35	35		76	72	4

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
3622	Vin blanc	35	30	5	29	28	1	64	58	6
3623	Vin rosé	1	1					1	1	
3626	Vin mousseux	1	1		3	3		4	4	
364	Jus de raisin et moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation				1	1		1	1	
<b>38</b>	<b>BIÈRE</b>									
382	Bière spéciale				1	1		1	1	
<b>39</b>	<b>BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES</b>									
392	Sortes de boissons spiritueuses	1	1		1	1		2	2	
3925	Sortes d'eaux-de-vie de fruits				1	1		1	1	
39253	Eau-de-vie de baies ou d'autres fruits partiellement fermentés ou non fermentés				2	2		2	2	
39254	Eau-de-vie de cerise				2	1	1	2	1	1
392559	Eau-de-vie de prune	5	2	3	2	2		7	4	3
392552	Eau-de-vie d'abricot	9	1	8	41	9	32	50	10	40
39257a	Eau-de-vie de poire Williams	4	2	2	14	9	5	18	11	7
39255	Eau-de-vie de fruits				2	2		2	2	
3925A	Eau-de-vie de coing				2		2	2		2
3931	Liqueur	1	1		6	5	1	7	6	1
395	Boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses				1	1		1	1	
<b>51</b>	<b>DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES</b>									
511	Denrées alimentaires prêtes à la cuisson	6	5	1				6	5	1
513	Plats à cuisson rapide	1	1					1	1	
514	Plats à consommer après réchauffage	21	13	8				21	13	8
515	Plats prêts à la consommation	121	87	37	1		1	122	87	35
<b>56</b>	<b>OBJETS USUELS ET MATÉRIAUX POUR LA FABRICATION D'OBJETS USUELS</b>									
564	Matériaux et objets en céramique, verre, email, etc.				2	2		2	2	
<b>57</b>	<b>COSMÉTIQUES</b>									
5732	Produits de maquillage du visage et des yeux	41	40	1				41	40	1
<b>58</b>	<b>OBJETS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES MUQUEUSES, LA PEAU OU LE SYSTÈME PILEUX ET CAPILLAIRE ; PRODUITS TEXTILES</b>									
582	Objets métalliques entrant en contact avec les muqueuses ou la peau	2		2				2		2
5821	Bijoux	3	3					3	3	
5841	Objets en matière textile entrant en contact directement ou indirectement avec le corps	1	1					1	1	
5841Z	Objets en matière textile entrant en contact directement ou indirectement avec le corps, autres	8	8					8	8	
58Z	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire, autres	22	4	18				22	4	18
<b>68</b>	<b>DOCUMENTS PUBLICITAIRES</b>									
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	1		1				1		1
<b>69</b>	<b>ÉTIQUETAGE</b>									
691	Étiquetage des denrées alimentaires	6	1	5	25	16	9	31	17	14
<b>70</b>	<b>DOCUMENTS D'ENTREPRISE</b>									
70Z	Documents d'entreprise, autres	1	1					1	1	
	<b>Total</b>	<b>1956</b>	<b>1678</b>	<b>278</b>	<b>4542</b>	<b>3947</b>	<b>595</b>	<b>6498</b>	<b>5625</b>	<b>893</b>

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



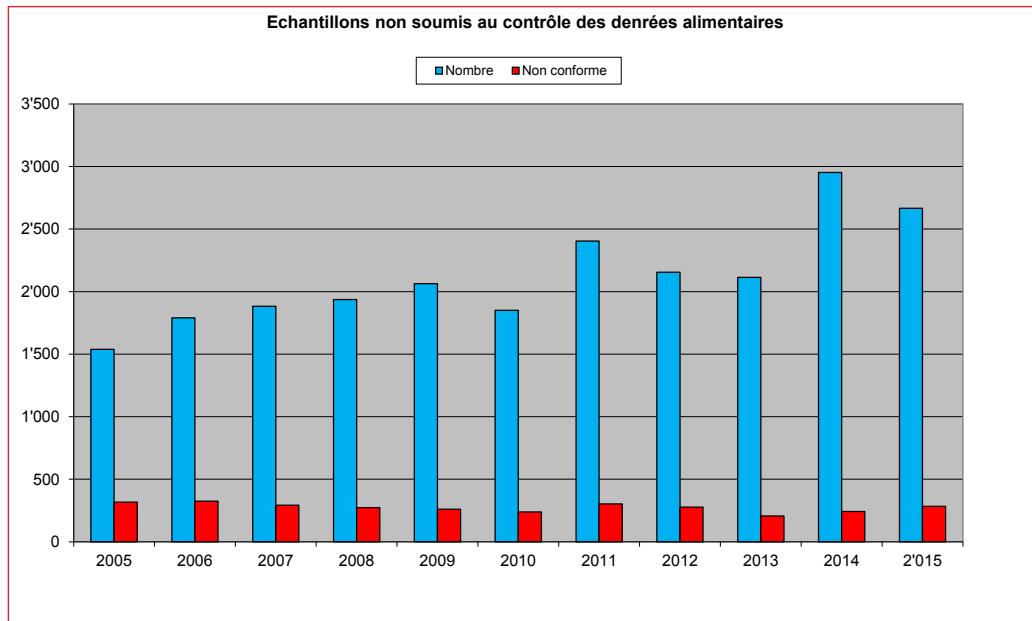
Analyses microbiologiques des eaux de boisson

## Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

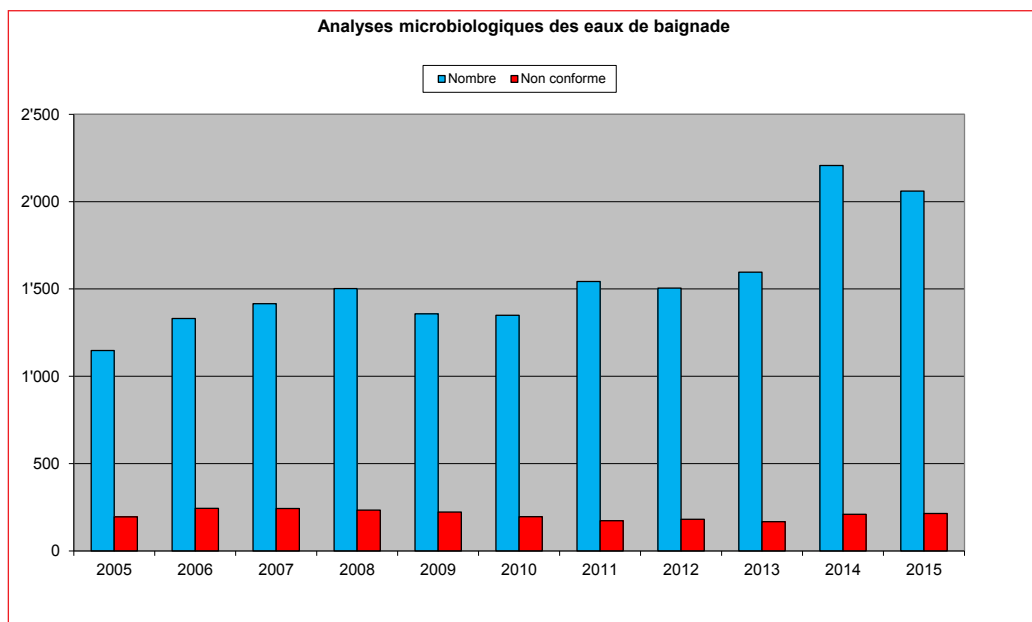
	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	2279	387	2666
Echantillons conformes (C)	2004	378	2382
Echantillons non conformes (NC)	275	9	284

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>77</b>	<b>OBJETS POUR ANALYSES SPÉCIALES</b>									
771	Objets pour enquêtes criminalistiques	63	5	58				63	5	58
772	Echantillons pour essais interlaboratoires				56	56		56	56	
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres				5	5		5	5	
<b>81</b>	<b>EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE</b>									
811	Eaux superficielles				65	65		65	65	
8111	Eaux de cours d'eau				22	22		22	22	
8112	Etendues d'eau				10	9	1	10	9	1
812	Eaux souterraines	1	1		52	52		53	53	
8121	Eaux du sous-sol, non utilisées comme eau potable	12	12		1	1		13	13	
8122	Eaux du sous-sol, utilisées comme eau potable ou destinées à l'être	100	100		15	15		115	115	
813	Eaux polluées				1	1		1	1	
814	Eaux de baignade	372	348	24	3	3		375	351	24
8141	Eaux de baignade avec indications particulières	2	2					2	2	
81411	Eaux de baignade à base d'eau salée	10	8	2				10	8	2
81413	Eaux de baignade à base d'eau thermale	379	346	33				379	346	33
8141Z	Eaux de baignade avec indications particulières, autre	5	5					5	5	
8142	Eaux de baignade provenant de bassins pour nageurs	71	69	2				71	69	2
8142c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour nageurs	322	303	19				322	303	19
8143	Eaux de baignade provenant de bassins pour non-nageurs	19	18	1				19	18	1
8143c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour non-nageurs	27	26	1	2		2	29	26	3
8144	Eaux de baignade provenant de bassins avec plongeurs	2		2				2		2
8145	Eaux de baignade provenant de pataugeoires	93	89	4				93	89	4
8146	Eaux de baignade provenant de bassins d'agrément ou de plaisance	84	80	4				84	80	4
8147	Eaux de baignade provenant de bains thérapeutiques	69	67	2				69	67	2
8148	Eaux de baignade provenant de Whirl-Pools	518	413	105	2	1	1	520	414	106
8149	Eaux de baignade provenant de bassins de sauna	9	6	3				9	6	3
814A	Eaux de baignade provenant de rivières et de lacs	8	8					8	8	
814Et	Eaux de baignade provenant d'étangs aménagés	50	49	1				50	49	1
814Z	Eaux de baignade, autres	8	7	1				8	7	1
8151	Eau de pluie	1	1					1	1	
81Z	Eaux, non considérées comme denrées alimentaires, autres	22	20	2	89	87	2	111	107	4
81Z2	Eau de fontaine publique non potable				1	1		1	1	
81Z3	Eau sanitaire chaude	21	10	11	62	59	3	83	69	14
<b>91</b>	<b>DÉCHETS</b>									
9151	Déchets animaux provenant des abattoirs	11	11					11	11	
	<b>Total</b>	<b>2279</b>	<b>2004</b>	<b>275</b>	<b>387</b>	<b>378</b>	<b>9</b>	<b>2666</b>	<b>2382</b>	<b>284</b>

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires



**Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires**



**Analyses microbiologiques des eaux de baignade**



## Analyses

Le Service de la consommation a effectué 33 233 analyses microbiologiques et chimiques sur 9 166 échantillons. Sur les 6 498 échantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires, 873 (13,4 %) n'étaient pas conformes aux diverses législations en vigueur, et ce pour des motifs allant du mauvais étiquetage à la mise en danger de la santé par des marchandises avariées en passant par la tromperie des consommateurs.

### ⓘ Avertissement important ⓘ

Les prélèvements se font de manière ciblée, si bien que les résultats statistiques ne doivent pas être considérés comme représentatifs de la situation générale : ils mettent néanmoins en évidence les problèmes.

## Authenticité, tromperie du consommateur

### Contrôle de la déclaration de la provenance des abricots

Année après année, le Service de la consommation met un grand soin à contrôler que les déclarations de provenance des abricots vendus correspondent avec la réalité, notamment en ce qui concerne le pays de production ; en 2015, 36 échantillons ont été prélevés dans tout le canton pour calibration et surveillance du marché. Ils ont été analysés avec notre méthode isotopique. En 2015, aucun cas de fraude n'a été décelé, ce qui montre que les contrôles, bien connus des metteurs en marché, ont un effet dissuasif. Dans un autre cas, les abricots prélevés sur le front de vente étaient de très mauvaise qualité, ce qui a également conduit à une contestation.

Résultats	
Analysés	36
Contestés	0
Raisons	–

#### Provenance des abricots

## Contrôle de l'adultération des miels

En 2015, l'OSAV a organisé une campagne au niveau national pour le prélèvement et l'analyse de la conformité des miels à l'aide de différentes méthodes analytiques. Notre laboratoire a participé en qualité de laboratoire de référence pour la détection de sucrage illicite à l'aide de notre méthode isotopique EA-IRMS. 95 miels collectés sur le marché helvétique ont été analysés aboutissant à 9 échantillons non conformes pour le critère isotopique. Il est intéressant de signaler que quatre échantillons provenaient du même fournisseur autrichien. Ceux-ci avaient été prélevés en grande surface par autant de cantons différents. Cette analyse montre la reconnaissance au niveau national qu'a acquise notre laboratoire dans le domaine de la lutte contre les fraudes grâce à ses techniques isotopiques. Cette reconnaissance est d'autant plus importante pour un canton qui mise fortement sur la confiance du consommateur pour ses produits labellisés AOP/IGP par exemple.

## Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les produits à base de viande

En 2013, le SCAV VS a introduit une méthode PCR multiplexe qui permet de vérifier la déclaration des espèces animales dans les produits à base de viandes. En 2014, une campagne intercantonale sur ce thème a été proposée pour le contrôle des produits de charcuterie. Sur 47 produits prélevés (saucisses, gendarmes, chipolatas, salamis, etc.), sept échantillons avaient été contestés ; les non-conformités avaient pour cause la déclaration incomplète ou fautive de l'espèce animale de la viande ou des indications quantitatives fortement erronées. En 2015, nous nous sommes intéressés à l'analyse de viandes hachées préemballées et vendues dans le commerce (steaks hachés ou viande pour sauce bolognaise en barquette). Aucun des 34 échantillons préle-

vés n'a montré de non-conformité. Cette campagne est toujours intéressante dans le cadre du suivi du scandale de la viande de cheval révélé il y a trois ans en Europe.

Résultats	
Analysés	34
Contestés	0
Raisons	–

**Espèces animales dans les viandes**

**Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les fromages**

Le SCAV a implémenté en 2014 une technique d'analyse moléculaire pour la détection d'espèce animale dans les fromages ; cette technique permet de détecter si un producteur de fromage de chèvre ou de brebis n'utilise pas une part substantielle de lait de vache pour tromper le consommateur. Cette analyse est importante à la fois pour prévenir la tromperie du consommateur, mais également pour protéger les gens allergiques au lait de vache et qui doivent suivre une diète rigoureuse en la matière. Une campagne cantonale sur les productions locales a été menée en 2015 et sur les 21 échantillons prélevés : aucune non-conformité n'a été décelée.

Résultats	
Analysés	21
Contestés	0
Raisons	–

**Espèce animale dans les fromages**

**Surveillance des vins AOC du millésime 2014**

Comme chaque année, une des missions du SCAV est de contrôler que les vins valaisans mis sur le marché respectent la législation AOC ; trente vins du millésime 2014 ont été prélevés et plusieurs paramètres, dont la teneur en alcool, la quantité de sucre résiduel, l'acidité fixe ou volatile, la teneur en sulfites, libres ou totaux, ont été analysés ; sur les trente vins,

six ont été contestés (20,0 %) pour des éléments non conformes dans l'étiquetage, en particulier une déclaration erronée de la teneur en alcool.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	6 (20,0 %)
Raisons	Etiquetage non conforme

**Vin AOC 2014**

**Qualité intrinsèque des denrées alimentaires**

**Analyse de mercure en Valais**

Dans le cadre des études de suivi de la situation dans la zone contaminée par le mercure dans le Haut-Valais, une surveillance accrue a été mise sur pied depuis plusieurs années par notre service. Les eaux potables du réseau ainsi que des nappes ont été analysées à 81 reprises et aucune trace de mercure n'y a été décelée à ce jour. Cela signifie que les formes de mercure détectées dans les sols ne sont pas ou très peu solubles, ce qui est un élément déterminant pour la propagation du mercure dans la chaîne alimentaire. Des analyses complémentaires sur le lait, les pommes de terre, le fromage ainsi que sur des tissus (muscles, foies et reins de moutons et de veaux) ont été également effectuées. Enfin, des personnes privées ont également fait parvenir quelques échantillons de leur propre production (pommes de terre et fraises) dont les frais d'analyse sont pris en charge par la Lonza.

Les résultats de ces vingt analyses montrent des concentrations de mercure très faibles et non critiques pour la santé. Finalement, sur mandat de l'OSAV, dix échantillons de légumes et champignons provenant d'autres régions que celle contaminée ont été prélevés et analysés. Il est à remarquer que la concentration de mercure la plus élevée a été trouvée dans des champignons cueillis à 1 700 m d'alti-

tude dans une forêt (380 µg/kg : conforme car la valeur limite est à 500 µg/kg). Cette teneur en mercure est au moins quinze fois plus élevée que celle qui a été détectée dans les légumes provenant des jardins dont le sol est contaminé ; ceci n'est pas surprenant compte tenu de la faible solubilité du mercure constatée.

Il va de soi que le SCAV continuera d'analyser la présence potentielle de mercure dans l'eau et les denrées alimentaires dans un souci de réduction maximale des risques.

### Analyse de la présence d'histamine dans les poissons

Une campagne cantonale a été réalisée avec pour but de doser l'histamine dans les poissons (anchois, thon préparé, etc.) afin d'évaluer la qualité de ces produits dans la restauration et dans le commerce.

Treize échantillons de poissons dans douze établissements ont été analysés, deux étaient non conformes et avaient dépassé la valeur limite de 100 mg/kg. Il est à noter que les prélèvements de ces deux cas non conformes avaient été réalisés à la suite de suspicion d'intoxication alimentaire.

Trois personnes pour un des cas et une personne pour l'autre ont été gravement malades.

L'entier des lots de poissons incriminés a été éliminé et la traçabilité jusqu'à l'origine de l'intoxication a été faite. Pour un des cas, le fournisseur gardait la marchandise trop longtemps. Dans l'autre cas, les poissons étaient préparés par portions et la date limite de consommation était supprimée.

Résultats	
Analysés	13
Contestés	2 (15,4 %)
Raisons	Histamine Non-respect des dates limite de consommation

#### Histamine dans les poissons

### Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes

Comme chaque automne, le marché des châtaignes est contrôlé par nos services. La qualité des produits proposés est souvent hétérogène et nécessite une surveillance par sondage afin de déceler si les châtaignes ne sont pas véreuses ou trop sèches. Nous prononçons une contestation si plus de 18 % des fruits sont altérés. Une campagne intercantonale sur ce thème avait déjà été proposée en 2014 avec comme résultat un taux de contestations particulièrement élevé (50 % de contestations). Une même campagne régionale a été réalisée en 2015, sur 28 échantillons prélevés, six ont abouti à une contestation (21,4 %). La valeur maximale a été de 43,9 % d'altération dans des châtaignes d'un magasin.

Le taux de contestations en 2015 a été inférieur à celui de l'année passée, mais reste tout de même élevé.

Résultats	
Analysés	28
Contestés	6 (21,4 %)
Raisons	Châtaignes véreuses et sèches

#### Châtaignes

### Mycotoxines dans les châtaignes

Les châtaignes et les produits à base de châtaignes sont très prisés dès qu'arrive la fin d'année. Une campagne régionale sur la présence de mycotoxines dans les châtaignes a été proposée par le canton de Vaud. Les châtaignes, qui font partie de la famille des noix, sont parfois stockées ou traitées de manière inappropriée et, en conséquence, elles peuvent développer des moisissures qui produisent des mycotoxines comme les aflatoxines B/G et l'ochratoxine A.

Cette campagne vise à contrôler la présence éventuelle des mycotoxines susmentionnées.

28 échantillons ont été prélevés en Romandie dont neuf provenant d'établissements valaisans. Ils ont été analysés

quant à la présence d'aflatoxines B et G et de l'ochratoxine A. Aucun d'entre eux n'a dépassé la valeur limite légale. Cependant, des quantités faibles de mycotoxines ont été déterminées dans quatre échantillons. La quantité d'aflatoxine la plus élevée trouvée est de 2,8 µg/kg. Aucune présence, même en trace d'ochratoxine A, n'a été mise en évidence dans ces échantillons.

Résultats	
Analysés	9
Contestés	0
Raisons	–

**Mycotoxines dans les châtaignes**

**Analyse de la présence de dithiocarbamate dans les fraises**

22 échantillons de fraises (21 suisses et un étranger) ont été analysés quant à la présence de dithiocarbamates (résidus de pesticides). Aucun d'entre eux n'a dépassé la valeur limite de 10 mg/kg dosé comme CS<sub>2</sub> (disulfure de carbone), et la valeur maximale décelée était inférieure à 0,20 mg/kg dans deux échantillons de fraises suisses.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	0
Raisons	–

**Dithiocarbamates dans les fraises**

**Analyse de la présence de pesticides dans les fruits à pépins**

Une campagne régionale sur la présence de pesticides dans les fruits à pépins a été proposée par le canton de Genève.

120 échantillons de fruits à pépins ont été prélevés en Romandie dont 31 provenant d'établissements situés en Valais. Tous ont été analysés quant à la présence de pesticides. Sur ces 31 échantillons valaisans, tous étaient conformes du point de vue des pesticides.

L'origine de ces échantillons était la suivante : étrangère (4), suisse (27) dont 19 valaisanne.

De ces fruits à pépins d'origine valaisanne, cinq échantillons contenaient des substances actives (26,3 %) en dessous des normes. Deux échantillons cumulaient deux substances actives et trois une seule.

Les substances actives retrouvées dans ces 19 échantillons étaient les suivantes :

- pirimicarbe : 3; 0,023 mg/kg (valeur maximale retrouvée),
- fluopyram : 1; 0,006 mg/kg,
- thiacloprid : 2; 0,015 mg/kg,
- chlorpyrifos : 1; 0,29 mg/kg.

Résultats	
Analysés	31
Contestés	0
Raisons	–

**Pesticides dans les fruits à pépins**

**Boissons spiritueuses**

Sur les 94 échantillons de boissons spiritueuses analysés, 54 (57,4 %) n'étaient pas conformes à la législation. Les teneurs en alcools supérieurs et en méthanol ont posé passablement de problèmes cette année. On constate que les petits producteurs maîtrisent moins bien les différents processus de fabrication des boissons spiritueuses, car les normes sont plus souvent dépassées dans cette catégorie de producteurs.

Résultats	
Analysés	94
Contestés	54 (57,4 %)
Raisons	Teneur en alcool (8) Teneur en méthanol (15) Teneur en alcools supérieurs (35) Teneur en uréthane (4)

**Boissons spiritueuses**

**Contrôle de l'étiquetage des denrées alimentaires**

Sur les 32 échantillons analysés, 15 n'étaient pas conformes à la législa-

tion. Il ne faut pas prendre ces résultats comme une généralité, car les échantillons d'étiquettes sont prélevés de manière très ciblée lorsque des problèmes sont manifestes.

Résultats	
Analysés	32
Contestés	15 (46,9 %)
Raisons	Diverses

#### Etiquetage

### Sécurité dans les fromages à pâte molle

Plusieurs cas d'alerte au niveau européen ont conduit à des retraits de fromages, surtout à pâte molle, importés et distribués en Valais (voir section inspecteurat, RASFF). Ces cas ont pour base la détection de listeria ou salmonelles par des laboratoires de contrôle à travers l'Europe. Dans notre canton, le SCAV analyse également régulièrement ces paramètres. Aucun cas de listeria et de salmonelle n'est à déplorer, mais le taux de contestation de 18 % est dû à des marqueurs d'hygiène montrant que les processus peuvent encore être améliorés.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	4 (18,2 %)
Raisons	Staphylocoques (1) Escherichia coli (4) Listeria (0) Salmonelles (0)

#### Fromages à pâtes molles

### Contrôle de l'hygiène des procédés

#### Recherche de marqueurs d'hygiène dans les produits précuits de la restauration

En 2013 et 2014, les marqueurs d'hygiène ont montré que près de 50 % des plats analysés présentaient une non-conformité ; la branche a réagi et a proposé qu'une formation plus ciblée soit dis-

pensée à ses membres ; le SCAV a donc renforcé ses contrôles dans le domaine de la restauration. Certaines denrées comme les pâtes, le riz ou les viandes en sauce par exemple sont préparés à l'avance et réchauffés à la demande avant d'être servis sur assiette ; cette pratique exige une bonne gestion des températures et des flux de marchandise pour éviter que ces produits ne se contaminent durant la période de stockage qui peut aller, dans la pratique, de quelques heures à plusieurs jours ; 156 échantillons ont été prélevés sur lesquels 44 étaient non conformes (28 %). Cette situation montre une légère amélioration que le SCAV confirmera ou non en 2016. Les non-conformités ont pour principale origine le fait que les denrées précuites sont conservées trop longtemps (marqueur principal : germes aérobies mésophiles). Pour une minorité de cas, un manque d'hygiène manifeste des établissements est constaté. Notre service procédera dans le futur à ce type de campagne pour vérifier l'amélioration des processus.

Résultats	
Analysés	156
Contestés	44 (28,2 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (35) Enterobacteriaceae (37) Staphylocoques (6) Bacillus cereus (8)

#### Produits précuits

### Recherche de marqueurs d'hygiène dans les viandes hachées

L'hygiène des produits à base de viande hachée (tartare ou steak haché) est critique, car certains peuvent être consommés à l'état cru ; de ce fait, 48 échantillons ont été amenés au laboratoire de microbiologie dont une partie a été prélevée à la Foire du Valais ; deux échantillons présentaient une teneur en germes aérobies mésophiles et un en staphylocoques trop élevée, ce qui signifie probablement que la durée de conservation était trop longue pour les deux premiers échantillons et

que l'hygiène élémentaire n'avait pas été respectée pour le troisième.

Résultats	
Analysés	48
Contestés	3 (6,3 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (2) Escherichia coli (0) Staphylocoque (1) Salmonelle (0)

**Viande hachée**

**Recherche de marqueurs d'hygiène dans les produits salés prêts à la consommation dans les boulangeries**

Les boulangeries proposent des produits salés tels que canapés, croissants au jambon, ramequins au fromage, etc. qui sont à consommer froids ou réchauffés à la demande. Sur les 56 échantillons prélevés, seuls quatre ont montré une non-conformité principalement liée à la durée de conservation trop longue et pour un problème de présence de staphylocoques ; ce dernier cas peut révéler une blessure non cicatrisée d'un employé par exemple. Ces résultats sont cependant assez encourageants et montrent que la branche maîtrise relativement bien les processus pour ce type de produits.

Résultats	
Analysés	56
Contestés	4 (7,1 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (4) Escherichia coli (0) Staphylocoque (1)

**Produits salés prêts à la consommation**

**Recherche de marqueurs d'hygiène et de santé du bétail dans les grains de chaudières**

L'inspection des fromageries s'accompagne régulièrement d'une prise d'échantillons de grain de chaudière (lait caillé, conduisant à la fabrication du fromage) ; ce grain de chaudière est particulièrement révélateur de l'état de santé du bétail, notamment en ce qui concerne la présence d'infection dans les mamelles (mastite) par exemple ; une famille de bactéries

révélatrices est la famille des staphylocoques. En 2015, sur 69 échantillons analysés, douze ont dépassé la norme et ont été contestés. Lors de contestation, le lot de fromages est bloqué, mûri et avant la mise sur le marché, une analyse confirmant l'absence de la toxine de staphylocoque doit être effectuée. Un cas d'entérotoxine de staphylocoque a été contrôlé positif, nécessitant la destruction de 190 kg de fromages pour éviter une exposition des consommateurs. Ces cas montrent à quel point il est important de contrôler l'ensemble de la filière, de la santé du bétail jusqu'au produit, et combien il est important de suivre les marqueurs d'hygiène durant la fabrication en vue de protéger la population contre des dangers ultérieurs tels que la présence de toxine.

Résultats	
Analysés	69
Contestés	12 (17,4 %)
Raisons	Staphylocoque (12) Entérotoxines de staphylocoques (1)

**Grains de chaudière**

**Recherche de marqueurs d'hygiène dans les fromages prêts à la consommation**

La contamination bactérienne dans les fromages prêts à la vente peut venir également d'une mauvaise hygiène à la fabrication et au stockage ; en 2015, 25 % des 55 échantillons prélevés contenaient des bactéries d'origine fécale (escherichia coli) à un taux supérieur aux normes selon la bonne pratique de fabrication. Ce résultat sera de nouveau contrôlé en 2016 de manière coordonnée avec des mesures d'inspection visant l'amélioration du respect des normes d'hygiène dans le domaine.

Résultats	
Analysés	55
Contestés	14 (25,5 %)
Raisons	Escherichia coli (14)

**Fromages**

### Recherche de marqueurs d'hygiène dans les glaçons

La qualité microbiologique des glaçons servis avec des boissons froides est un sujet récurrent puisqu'en 2011 et 2014 20 % à 30 % des échantillons étaient contestés. Dans le but de constater si l'hygiène des procédés de fabrication est respectée, le Service de la consommation a effectué une nouvelle campagne en 2015. Les résultats montrent que ce secteur est toujours sensible puisque sur 32 échantillons prélevés, onze contenaient des germes au-delà des normes de tolérance (34,4 %). Les mesures à prendre en cas de non-conformité sont le nettoyage de la machine à glaçons et le respect des règles élémentaires d'hygiène au service.

Résultats	
Analysés	32
Contestés	11 (34,4 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (4) Escherichia coli (0) Entérocoques (6) Pseudomonas aeruginosa (4)

#### Glaçons

### Analyse des composés polaires dans les huiles de friture

Les huiles de fritures dans les restaurants doivent être changées à intervalles réguliers, car elles peuvent se dégrader en se chargeant de composés polaires qui peuvent nuire à la santé. Depuis 2013, les contrôleurs ont été dotés d'une sonde de criblage rapide qui leur permet d'analyser, dans l'établissement, la qualité de l'huile de friture. Si la proportion en composés polaires est importante, un prélèvement officiel est effectué et l'échantillon est analysé selon les méthodes accréditées du laboratoire, en revanche si la proportion de composés est très importante (> 30 %) la contestation est directement prononcée durant l'inspection. Avec cette procédure, seuls les échantillons mauvais ou douteux sont prélevés et il faut s'attendre à un haut taux de contestations :

sur vingt échantillons analysés au laboratoire, huit n'étaient pas conformes et ont été contestés, ce qui représente un taux de 40 % de contestations. Cependant, si l'on considère que l'inspecteur a criblé 941 échantillons et que 87 échantillons ont été contestés sur place, le taux effectif de contestations passe à 10,1 % d'huiles contestées en Valais. On observe que le taux de non-conformité est en augmentation par rapport à l'année précédente (le taux était de 7,4 %). Le suivi des huiles de friture est donc indispensable et va être réitéré.

Résultats	
Analysés	941
Contestés	95 (10,1 %)
Raisons	Huile dégradées (composés polaires)

#### Huiles de friture

### Eaux potables

#### Analyse chimique officielle des eaux potables dans les réseaux d'eau

Une campagne de contrôle de la qualité chimique des eaux provenant des réseaux d'eau est réalisée chaque année par le SCAV. L'ensemble des réseaux sont ainsi analysés chimiquement tous les trois ans. Durant l'année 2015, 123 échantillons ont été prélevés. Aucun échantillon n'a été officiellement contesté. Cependant, cinq échantillons avaient des concentrations élevées en chlorures qui dépassaient l'objectif de qualité de moins de 20 mg/l fixé dans le *Manuel suisse des denrées alimentaires* (MSDA) et trois échantillons dépassaient l'objectif de qualité de moins de 0,01 mg/l fixé par le *Manuel suisse des denrées alimentaires* (valeur de tolérance : 0,1 mg/l) pour les nitrites.

Résultats	
Analysés	123
Contestés	0
Raisons	-

#### Analyse chimique de l'eau potable

### Arsenic dans les eaux potables

Dans la version du 1<sup>er</sup> octobre 2014 de l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (OSEC), la valeur limite pour l'arsenic a été baissée de 0,05 à 0,01 mg/l. La distribution de l'eau selon l'ancien droit est possible jusqu'au 31 décembre 2018. En 2014, nous avons réalisé une campagne pour déterminer l'état des lieux de la présence d'arsenic dans les eaux de réseaux du Valais, définir les réseaux des communes ayant un taux d'arsenic plus élevé que la norme et informer les communes de leur devoir de mise en conformité jusqu'en 2018. Cette campagne s'est poursuivie en 2015 avec l'analyse de réseaux dans d'autres communes. 28 échantillons ont ainsi été analysés et aucun ne présentait des valeurs au-dessus de la norme de 0,01 mg/l (= 10 µg/l). Seuls deux échantillons ont révélé la présence d'arsenic (4,6 et 1,9 µg/l).

Résultats	
Analysés	28
Contestés	0
Raisons	–

#### Arsenic dans l'eau

Finalement, lors de ces campagnes, nous avons mis en évidence que sept communes en plus étaient concernées par une teneur en arsenic trop élevée, dans un de leurs réseaux d'eau potable. Un résultat qui confirme les campagnes faites depuis 2011 concernant la teneur en arsenic dans l'eau potable en Valais. L'origine de la présence d'arsenic est l'érosion et l'altération des roches qui en contiennent. L'arsenic est ensuite libéré dans les eaux. D'après les études réalisées depuis 2011 par le laboratoire, une vingtaine (19) de réseaux d'eau sur les 1 000 réseaux ouverts du Valais ainsi que 15 communes sont concernés.

Toutes ces communes réalisent un suivi analytique de leurs réseaux quant à la présence d'arsenic (une centaine d'échantillons ont ainsi été analysés dans

ce cadre) afin de trouver une solution pour respecter la norme d'ici à 2018.

### Dioxane dans les eaux potables

Dans le cadre de la construction de l'autoroute du Haut-Valais et du programme NAQUA, du 1,4-dioxane a été découvert dans de l'eau de nappe. A la suite de cela, une campagne de prélèvement de l'eau potable a été réalisée dans un premier temps dans la région du Haut-Valais et puis, finalement, dans les eaux de réseaux des communes de plaine du Valais.

La législation sur les denrées alimentaires en vigueur ne fixe ni une valeur de tolérance, ni une valeur limite pour la concentration en 1,4-dioxane dans l'eau de boisson. Le SCAV du Valais a fait une demande à l'OSAV pour fixer une valeur maximale. Les toxicologues de l'OSAV ont fixé les normes suivantes : 0,66 µg/l comme valeur de tolérance et 6,6 µg/l comme valeur limite. Si cette valeur de tolérance est dépassée, les communes responsables doivent surveiller dans le cadre de leur autocontrôle (monitoring) la concentration de 1,4-dioxane dans l'eau potable. Si la valeur limite est dépassée, il est interdit de fournir cette eau aux consommateurs.

En 2015, en collaboration avec les communes concernées par la présence de 1,4-dioxane (> 0,66 µg/l), une campagne a été réalisée et seize échantillons d'eau de nappe analysés. Nous avons ainsi pu confirmer la présence de 1,4-dioxane dans huit échantillons (la valeur maximale était de 2,9 µg/l et la moyenne des valeurs était 1,05 µg/l). De plus, une analyse sur l'eau d'un puits fermé en raison de valeur limite de 1,4-dioxane dépassée en 2014 a été réalisée et a confirmé la valeur trop élevée en 1,4-dioxane (77,9 µg/l).

Résultats	
Analysés	16
Contestés	8 (50,0 %)
Raisons	Valeur de tolérance dépassée

#### 1,4-dioxane dans l'eau potable



### Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux potables

En parallèle des autocontrôles effectués par les communes, l'inspecteur des eaux procède à des prélèvements spontanés sur les différents réseaux d'eau des communes valaisannes ; avec l'expérience, les échantillons sont prélevés en fonction du risque connu qui dépend de la météorologie, de la zone de captage, de la qualité des infrastructures de traitement d'eau (UV, chloration, ultrafiltration, etc.). Sur 774 prélèvements, 92 (11,9 %) se sont révélés non conformes avec la présence de marqueurs d'hygiène trop élevés. Ce taux de 11,9 % est resté stable par rapport à 2014. Les communes ont été averties et contestées ; il est à noter que sur les 67 analyses d'*Escherichia coli*, seules 14 dépassaient les 10 CFU/100 ml, et que sur les 55 analyses d'entérocoques, 12 étaient au-delà de 10 CFU/100 ml ; cependant, même les petites contaminations doivent faire l'objet de mesures, car l'expérience a montré que les petites contaminations peuvent être des signaux d'alerte d'un grand problème à venir.

Résultats	
Analysés	774
Contestés	92 (11,9 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (11) <i>Escherichia coli</i> (67) Entérocoques (55)

#### Analyse microbiologique de l'eau

### Eaux de baignade

#### Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux de baignade

En tant que canton touristique, le Valais possède un grand nombre d'établissements proposant des installations de baignade. Le Règlement relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de bains publics impose le contrôle régulier de la qualité des eaux de baignade. Des marqueurs d'hygiène sont

suivis dans tous les bassins du canton, ce qui a conduit à l'analyse de 1771 échantillons en 2015 dont 8 % présentaient une non-conformité. La présence de bactéries en trop grand nombre est due soit à une mauvaise maîtrise des procédés de désinfection, soit à des systèmes mal adaptés aux pics de fréquentation. Des mesures, parmi lesquelles le changement plus régulier de l'eau, sont parfois exigées pour assurer une qualité hygiénique et sanitaire ad hoc des installations accessibles au public, qu'il s'agisse des écoliers ou des touristes par exemple.

Résultats	
Analysés	1771
Contestés	144 (8,1 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (45) <i>Escherichia coli</i> (42) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (66)

#### Analyse microbiologique des eaux de baignade

#### Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux de baignade naturelles

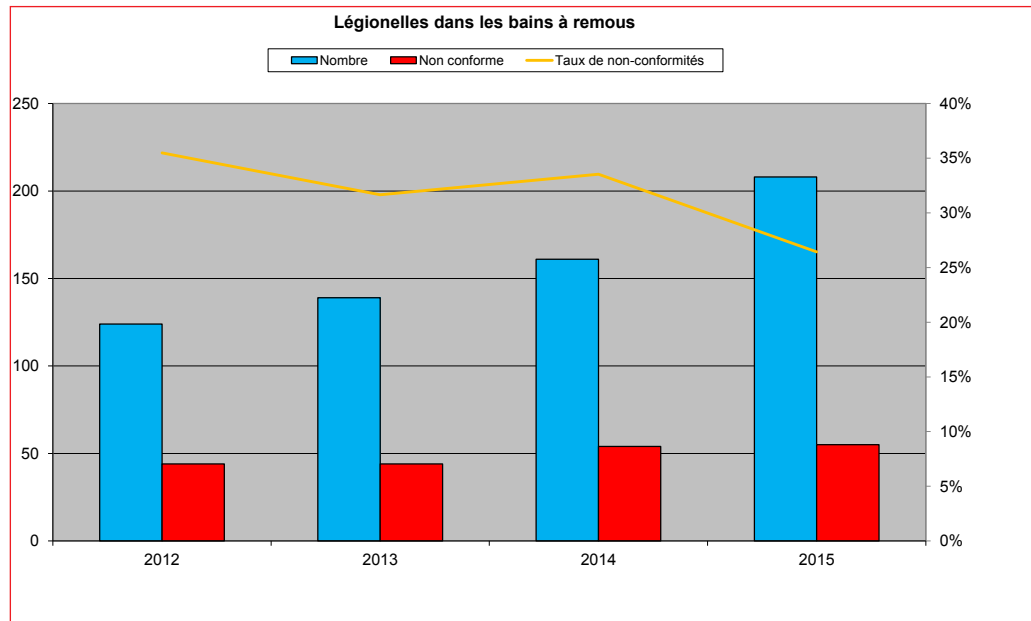
La qualité microbiologique des eaux de baignade naturelles (gouilles, plages, lacs, etc.) a montré que l'eau est de bonne qualité. Aucune interdiction de baignade n'a dû être prononcée en 2015.

Résultats	
Analysés	58
Contestés	0
Raisons	–

#### Analyse microbiologique des gouilles

#### Détections de la bactérie pathogène légionnelle dans les bains à remous

La bactérie légionnelle est potentiellement pathogène et peut provoquer des pneumonies atypiques sévères qui peuvent se solder par des hospitalisations plus ou moins longues et même être fatales pour des personnes souffrant de déficiences immunitaires ; ces bactéries sont résistantes à des températures de plus de 40 °C et ont une tolérance au chlore. De ce fait, les bains à remous et



Légionelles dans les bains à remous

les réseaux d'eau sanitaire sont des milieux propices à la présence de ces bactéries pathogènes ; en 2015, 208 eaux de bains à remous ont été analysées dont 55 contenaient de légionelles (26,4 %). Pour la décontamination des bains à remous, il faut augmenter le taux de chlore, spécialement dans les filtres, ou changer complètement l'eau. Il est possible de noter une amélioration sensible du taux de contestation. Il faut considérer que des établissements contaminés en 2013 et 2014 ont été contrôlés à plusieurs reprises jusqu'à ce que des solutions aient pu être trouvées par le tenancier afin de respecter les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	208
Contestés	55 (26,4 %)
Raisons	Présence de légionelles

Légionelles dans les bains à remous

### Détection de la bactérie pathogène légionelle dans les douches

La légionelle est une bactérie ubiquitaire qui se trouve naturellement dans l'environnement. De ce fait, elle peut conta-

miner les réseaux d'eau sanitaire et être présente dans les eaux de douche. Si l'eau circulant dans les tuyaux n'a pas une température suffisante, les réseaux domestiques peuvent être contaminés avec des doses dangereuses pour la santé. Le SCAV a mené une campagne dans les douches mises à la disposition du public (installations scolaires, sportives ou homes non médicalisés). Sur 34 analyses, onze ont montré une contamination significative. Des mesures telles que faire circuler de l'eau à une température au robinet supérieure à 60 °C permettent d'éliminer les bactéries par la chaleur.

Résultats	
Analysés	34
Contestés	11 (32,4 %)
Raisons	Présence de légionelles

Légionelles dans les douches

### Objets usuels

#### Campagne nationale sur les bijoux

Une campagne nationale sur les bijoux contenant du nickel a été proposée par le canton de Saint-Gall. Les bijoux, des-

tinés à être mis durablement en contact direct avec la peau (p. ex. collier, bagues, boucles d'oreilles, etc.), ne doivent pas céder plus de 0,5 mg de nickel par cm<sup>2</sup> et par semaine (valeur limite). Les objets usuels (bijoux) ne doivent pas porter atteinte à la santé dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi.

662 bijoux ont été prélevés en Suisse, avec un taux de non-conformité de 11,4 %.

Le Valais a participé à cette campagne en prélevant 22 échantillons, 18 étaient non conformes. Une campagne interne au Valais sera de nouveau réalisée à l'avenir.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	18 (81,8 %)
Raisons	Présence de nickel

#### Bijoux

## Inspectorat

Sur les 6743 entreprises soumises au contrôle, 2871 (42,6 %) ont été contrôlées et 3217 inspections ont été effectuées. Dans 810 inspections (25,2 %), des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale.

Sur ces 810 inspections contestées, seize entreprises ont été dénoncées au Ministère public, soit parce qu'elles présentaient des lacunes similaires à répétition, soit parce qu'il y avait une mise en danger de la santé du consommateur.

Il est important de noter que sur ces 810 inspections non conformes, dans 4,3 % des cas, des lacunes graves comme une très mauvaise hygiène nécessitant la fermeture de l'établissement, la vente de denrées pouvant mettre en danger le consommateur, la vente de denrées falsifiées et la tromperie intentionnelle du consommateur ont été constatées.

26,8 % des établissements contestés ont montré des lacunes systématiques comme une mauvaise hygiène de locaux, des locaux vétustes ou inadaptés aux activités, des dates limites dépassées et l'absence de directives/documents de travail.

Les 51,7 % autres inspections ont soit été contestées pour des lacunes mineures comme des étiquetages insuffisants en ce qui concerne les ingrédients/AOP/IGP, des dates de conservation minimales dépassées, des directives/documents incomplets, des lacunes au niveau de l'hygiène et des locaux n'ayant pas d'influence sur les denrées alimentaires. 16,2 % des entreprises contestées ont subi des contrôles partiels ou de suivi où seulement une partie des points de contrôle ont été évalués.

Ces chiffres montrent une légère diminution du taux d'entreprises contestées par rapport aux deux années précédentes. En 2013, 28,7 % et en 2014, 30,1 % des établissements contrôlés avaient été

contestés. Cette tendance positive et réjouissante peut s'expliquer d'une part par un meilleur contrôle des entreprises (mesures ordonnées et mise en conformité des non-conformités). D'autre part, un travail de sensibilisation est effectué par les différentes branches du domaine alimentaire, soit par des propositions de formation, soit par la mise en place de guides des bonnes pratiques de fabrication.

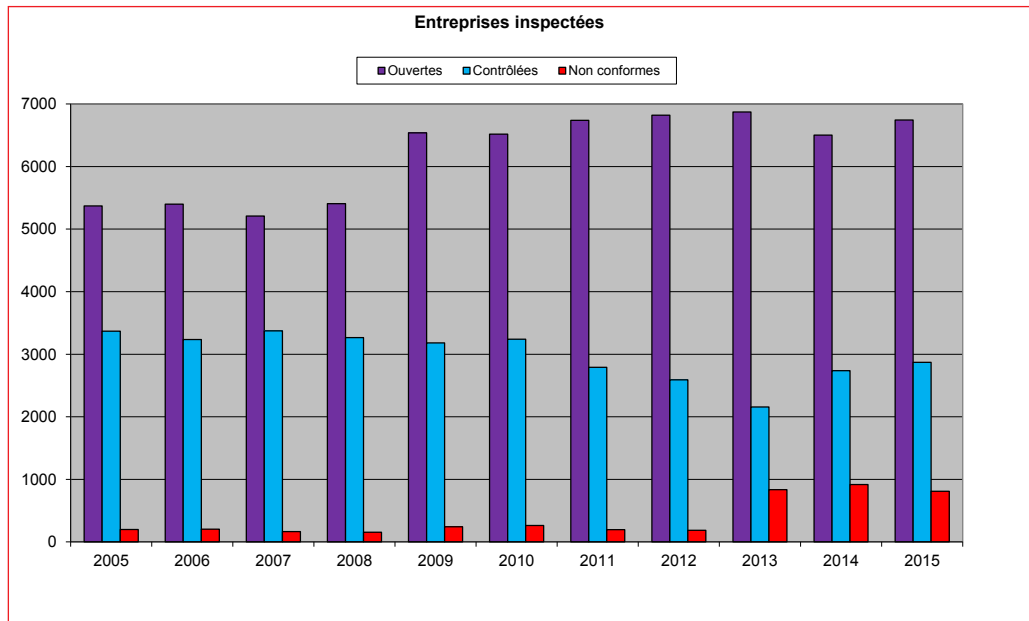
Une analyse détaillée des chiffres en fonction du type d'activité sera effectuée dans la suite du rapport.

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
<b>A</b>	<b>Entreprises industrielles de fabrication ou transformation</b>				
A11	Production industrielle de viande et produits carnés	3	2	1	1
A112	Ateliers de découpe industriels	1			
A113	Production industrielle de préparations et produits à base de viande	6	2	2	
A12	Production industrielle de produits de la pêche	4	5	4	1
A13	Production industrielle de lait et produits laitiers	3	3	2	1
A131	Industrie d'affinage et/ou de conditionnement de fromage	1	1		1
A15	Production industrielle d'œufs et ovoproduits	2			
A21	Production industrielle de fruits et légumes et champignons	2			
A22	Production industrielle d'articles de boulangerie-pâtisserie et pâtes et céréales	6	2	2	
A24	Production industrielle de produits moulus et pâtes alimentaires sèches	4	1	1	
A25	Production industrielle de café et thé et sucre	1			
A3	Industrie des boissons	1			
A31	Production industrielle de jus de fruits & de légumes & boissons de table	1			
A32	Production industrielle de boissons spiritueuses	5			
A33	Production industrielle de vin (caves)	24	12	12	
A34	Production industrielle de boissons fermentées	2			
A35	Production industrielle d'eaux minérales	4	3	2	1
A41	Production industrielle de cosmétiques	3	1	1	
A51	Cuisines industrielles	3			
A55	Production industrielle de compléments alimentaires	2			
<b>B</b>	<b>Entreprises artisanales, avec ou sans vente</b>				
B11	Boucheries artisanales	92	72	44	28
B111	Boucheries artisanales avec abattoir	26	10	5	5
B112	Abattoirs de campagne	3			
B12	Poissonneries artisanales	16	8	5	3
B121	Poissonneries artisanales avec pisciculture	10			
B2	Laiteries et fromageries artisanales	70	59	38	21
B21	Centres collecteurs de lait	14	13	8	5
B22	Fromageries d'alpage	116	106	53	53
B23	Caves artisanales d'affinage	15	9	6	3
B24	Glaciers (fabricant de glace)	6	5	4	1
B3	Boulangeries et pâtisseries artisanales	103	75	44	31
B31	Confiseries et chocolateries artisanales	9	6	6	
B32	Production artisanale de produits moulus	2			
B4	Production artisanale de boissons	1	1	1	
B41	Production artisanale de jus de fruits et de légumes et boissons de table	8			
B42	Production artisanale de vin (caves)	70	6	4	2
B421	Propriétaire encaveur	428	27	26	1
B43	Production artisanale de boissons spiritueuses	27	2	1	1
B44	Production artisanale de boissons fermentées	7	4	3	1
B441	Production domestique de boissons fermentées (non soumise au contrôle)	2			
B5	Vente à la ferme	12	2	2	
B51	Vente à la ferme de lait et produits laitiers	3			
B52	Vente à la ferme de viande et produits carnés	5	1	1	
B53	Vente à la ferme de fruits et légumes et champignons	7	3	2	1
B531	Vente à la ferme de fruits et légumes et champignons (préparés sur place)	1			
B54	Vente à la ferme d'œufs (avec et sans conditionnement)	2	2	2	
B56	Vente à la ferme d'autres produits	1			

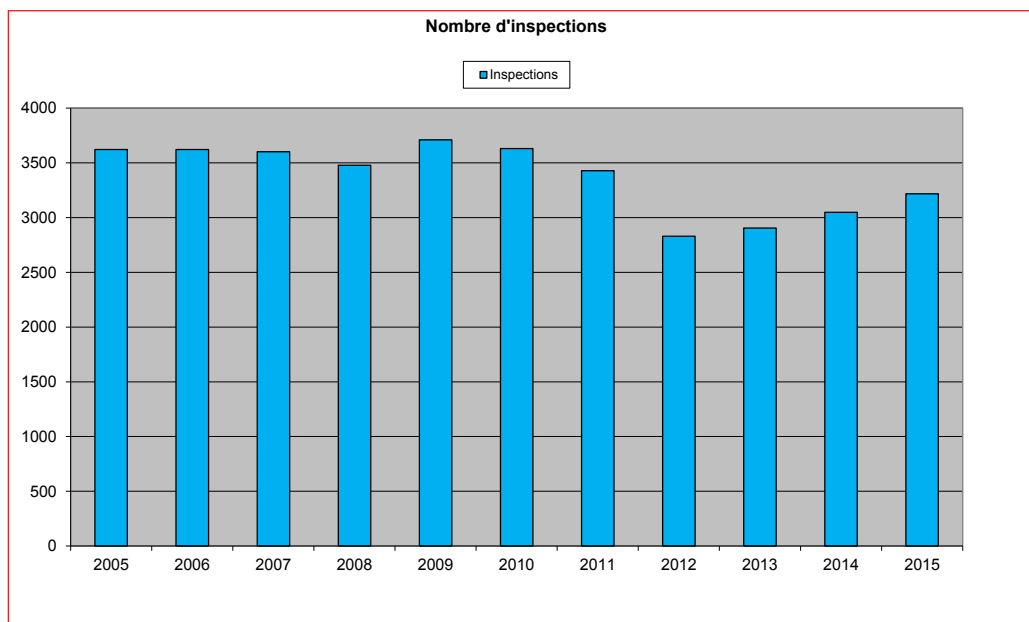
Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
B6	Autres établissements artisanaux	28	3	3	
B61	Production artisanales de cosmétiques	9			
B62	Production artisanale de bijoux	1			
B65	Production artisanale de matériel de conditionnement	1	1	1	
B66	Production artisanale de produits à base de fruits et légumes	7	2	2	
<b>C</b>	<b>Commerce (sans fabrication ou transformation)</b>				
C1	Commerces en gros (import, export, stockage, transport)	1			
C11	Commerces en gros de DA	5	4	3	1
C111	Commerces en gros de DA d'origine animale	11	9	6	3
C112	Commerces en gros de fruits et légumes	9	4	4	
C113	Commerces en gros de boissons (autres que le vin)	32	8	7	1
C114	Commerces en gros de vin	125	6	6	
C114b	Commerces de vin (sans dépôt)	1			
C115	Entrepôts de DA	47	6	5	1
C116	Transport de DA en vrac/réfrigérées/surgelées	17	15	12	3
C117	Transport de DA conditionnées/emballées	2	1		1
C118	Importateur de DA/OU	2			
C118	Exportateur de DA/OU	1			
C119	Commerces de compléments alimentaires	4	3	1	2
C2	Supermarchés	124	25	16	9
C31	Commerce de détail (petites et moyennes surfaces)	48	25	20	5
C311	Boulangeries (sans production)	132	50	41	9
C312	Commerces de produits laitiers (sans production)	4	1	1	
C313	Boucheries (sans production)	69	42	28	14
C314	Poissonnerie (sans production)	2	1	1	
C315	Epiceries et stations-services (sans restauration/production)	408	174	120	54
C32	Kiosques	179	29	28	1
C34	Pharmacies	99			
C35	Drogueries	20			
C36	Stands (réguliers) de vente (stands fixes et stands réguliers sur les marchés)	84	53	42	11
C361	Stands (occasionnels) de vente (dans manif. temporaires et foires, ou occasionnels sur les marchés)	146	125	111	14
C362	Stands de glaces	2			
C363	Commerces ambulants (véhicules dédiés, roulottes ou autres) sans préparation	2	3	2	1
C37	Fitness et centres de bien-être	21	4	4	
C38	Magasins diététiques – bio	4	1	1	
C38b	Commerces de détail d'aliments spéciaux (y c. compléments alimentaires)	6	4	3	1
C38c	Commerces d'huiles essentielles et de produits de "bien-être"	2			
C39	Commerces de boissons	1			
C41	Vente par correspondance de DA	2	1	1	
C5	Commerces d'objets usuels	20	1	1	
C51	Vente de cosmétiques	4			
C52	Vente de bijoux	1	3	3	
C54	Vente de jouets	1			
C55	Vente de vaisselle	1			
C56	Tatouage, piercing (salons)	8			
C57	Coiffeurs	2			
C58	Vente de cigarettes électroniques	3	2	2	
C62	Distribution accessoire de DA et/ou OUs	3			

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
<b>D</b>	<b>Entreprise de restauration et de distribution de mets</b>				
D1	Restauration	8	4	3	1
D11	Restaurants et pizzerias et tea-rooms (avec menu/plat du jour)	2 218	1 431	1 014	417
D111	Cabanes de montagne (avec restauration)	71	12	9	3
D12	Bars et bars à café (sans restauration/préparation)	612	203	186	17
D13	Associations et place de sport (sans restauration / préparation)	93	44	43	1
D14	Établissements d'hébergement (avec petit-déjeuner)	110	40	39	1
D2	Catering et party-service	12	4	4	
D21	Entreprises de restauration à l'emporter/livrant à domicile	32	21	16	5
D22	Artisan-traiteur	27	22	15	7
D24	Commerces ambulants (véhicules dédiés, roulotte ou autres, avec préparation)	8	12	12	
D25	Stands (réguliers) de restauration (stands fixes et stands réguliers sur les marchés)	11	12	11	1
D251	Stands (occasionnels) de restauration (dans manif. tempor. et foires, ou occasionnels sur marchés)	48	89	82	7
D3	Restauration dans des collectivités	2	2	2	
D31	Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – avec préparation	90	44	38	6
D311	Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – sans préparation	8	4	4	
D32	Crèches et foyers de jour – avec préparation	151	48	43	5
D321	Crèches et foyers de jour – sans préparation	43	23	20	3
D33	Restaurants scolaires – avec préparation	8	8	7	1
D331	Restaurants scolaires – sans préparation	3	2	2	
D34	Cantines et restaurants d'entreprise – avec préparation	12	6	5	1
D341	Cantines et restaurants d'entreprise – sans préparation	6			
D4	Installations fixes utilisées par l'armée	5	1		1
D41	Installations mobiles utilisées par l'armée	5			
D5	Autres entreprises de restauration	4	3	3	
<b>E</b>	<b>Eau de boisson</b>				
E1	Captage et distribution d'eau potable	209	74	54	20
<b>G</b>	<b>Production primaire</b>				
G2	Culture maraîchère	3	1	1	
G3	Viticulture	1	2	1	1
G5	Production primaire de lait	102	55	33	22
G6	Elevage	1			
G8	Production primaire d'œufs	4	1	1	
	<b>Total</b>	<b>6 742</b>	<b>3 217</b>	<b>2 405</b>	<b>812</b>

Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats



Entreprises inspectées



Inspections



## Répartition des contestations

Lors d'une inspection des denrées alimentaires dans un établissement, les quatre aspects suivants sont contrôlés :

### L'autocontrôle (L1)

Tous les établissements doivent avoir une documentation adaptée à leur type d'activité. Cette documentation doit contenir une description de l'établissement et des activités, ainsi qu'une analyse des dangers. De là découlent des directives et des formulaires à remplir comme le contrôle des températures et le suivi de la traçabilité.

### Produits (L2)

Les produits sont contrôlés selon plusieurs critères tels que la qualité et l'état général, ainsi que l'étiquetage, la désignation et la déclaration.

### Processus et activités (L3)

L'hygiène générale des locaux, des équipements et du personnel ainsi que le flux du personnel, des produits et des déchets sont contrôlés. De plus, l'application de l'autocontrôle, le contrôle et la documentation du contrôle sont inspectés. La manipulation des denrées alimentaires est un point important de cette rubrique.

### Construction, équipements et appareils (L4)

L'état et l'agencement des équipements, appareils et bâtiments sont surveillés.

En regardant dans le détail le tableau de la répartition des points contestés, on observe que les quatre rubriques font fré-

quemment l'objet de mesures notifiées. Toutefois, la rubrique la plus contestée est le contrôle du processus de fabrication et la manipulation des denrées alimentaires, qui concerne 73,5 % des entreprises contestées. Fréquemment, nous constatons une application lacunaire de l'autocontrôle, une hygiène insuffisante et une désignation/traçabilité insuffisante.

## Inspection par types d'activité

### Produits laitiers

Le contrôle des entreprises transformant des produits laitiers dans notre canton est important du fait qu'une grande partie des produits obtenus sont à base de lait cru. Ces produits n'ont par conséquent pas subi de traitement thermique permettant d'éliminer des contaminations éventuelles (bactériologiques) de la matière première. Nous constatons que 43,5 % des entreprises de production laitière ne correspondent pas au standard de la sécurité alimentaire en vigueur. Ce chiffre ne varie que très peu par rapport à l'année 2014 où 45,5 % des entreprises ont été contestées. Le taux élevé de contestations de ces établissements s'explique en partie par des locaux vieillissants, un changement fréquent du personnel et l'accent mis sur le contrôle de l'autocontrôle et sur la qualité du lait lors des inspections.

Cette année, un accent particulier a été mis sur les fromageries d'alpage. Au total, 106 inspections ont été effectuées. Sur les 116 fromageries d'alpages connues de nos services, 70 ont fait l'objet d'un contrôle. Dans 8 cas, nous avons effectué un contrôle de suivi et au total, nous

Catégorie d'entreprise		L1	L2	L3	L4
A	Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	2	3	3	2
B	Entreprises artisanales, avec ou sans vente	93	92	126	95
C	Commerce (sans fabrication ou transformation)	38	89	84	45
D	Entreprises de restauration et distribution de mets	209	340	367	289
E	Eau de boisson	15	5	15	16
Total des entreprises contestées concernées		44,1 %	65,3 %	73,5 %	55,2 %

### Motifs de contestation

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
<b>A13</b>					
Production industrielle de lait et produits laitiers	3	3	2	1	33,3
<b>A131</b>					
Industrie d'affinage et/ou de conditionnement de fromage	1	1		1	100,0
<b>B2</b>					
Laiteries et fromageries artisanales	70	59	38	21	35,6
<b>B21</b>					
Centre collecteurs de lait	14	13	8	5	38,5
<b>B22</b>					
Fromageries d'alpage	116	106	53	52	49,1
<b>B23</b>					
Caves artisanales d'affinage	15	9	6	3	33,3
<b>Total</b>	<b>219</b>	<b>191</b>	<b>107</b>	<b>83</b>	<b>43,5</b>

**Produits laitiers**

avons dû, pour des raisons de sécurité alimentaire, prononcer 13 séquestres de fromages.

Le séquestre des fromages a eu lieu parce que lors de l'inspection, un échantillon de fromage en cours de fabrication (grains de chaudière) est, dans la mesure du possible, prélevé. Celui-ci est contrôlé d'un point de vue microbiologique sur le paramètre staphylocoques. Si ce paramètre dépasse la norme en vigueur, un séquestre préventif est ordonné. En effet, ce micro-organisme peut, lors de la maturation du fromage, produire une entérotoxine dangereuse pour la santé du consommateur. Avant la mise sur le marché la présence d'entérotoxine de staphylocoque est recherchée et si celle-ci n'est pas décelée, une levée du séquestre est prononcée. Dans un cas seulement, l'entérotoxine de staphylocoque a été décelée et les fromages n'ont pas pu être mis sur le marché.

**Exemple de l'importance du contrôle laitier sur la qualité du fromage**

Selon l'ordonnance du DFI réglant l'hygiène dans la production laitière, seul peut être livré le lait de qualité irréprochable dont la composition n'a pas été modifiée et issu d'animaux en bonne santé. Ce lait est contrôlé deux fois par mois durant les mois de production laitière, selon l'ordonnance sur le contrôle du lait.

A la suite de problèmes répétitifs de qualité et d'hygiène du lait, un paysan producteur de lait s'est vu prononcer une interdiction de livraison de lait par l'Office vétérinaire.

Ce paysan a continué de livrer du lait malgré l'interdiction prononcée. Après investigation, nous avons découvert qu'il livrait du lait dans un alpage. Par conséquent, un contrôleur des denrées alimentaires s'est rendu sur place pour effectuer une inspection de l'alpage en question. Lors de l'inspection, les constats suivants ont été faits :

- Le fournisseur de lait n'a pas fait de demande de levée de l'interdiction de livraison du lait et n'a pas respecté la décision de l'autorité.
- La fromagerie d'alpage a pris en charge 5200 kg de lait cru de vache provenant d'une exploitation agricole sous interdiction de livraison. Ce lait a permis de fabriquer 520 kg de fromages à pâte mi-dure au lait cru de vache.
- Ce lait a été pris en charge et transformé sans être mélangé avec le lait des autres fournisseurs, sans contrôle qualité particulier à la réception. Les contrôles de réception du lait permettant d'identifier des problèmes de qualité n'avaient pas été effectués.

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
<b>A22</b>					
Production industrielle d'articles de boulangerie-pâtisserie et pâtes et céréales	6	2	2		0,0
<b>B3</b>					
Boulangeries et pâtisseries artisanales	103	75	44	31	41,3
<b>B31</b>					
Confiseries et chocolateries artisanales	9	6	6		0,0
<b>C311</b>					
Boulangeries (sans production)	132	50	41	9	18,0
<b>Total</b>	<b>250</b>	<b>133</b>	<b>93</b>	<b>40</b>	<b>30,1</b>

### Boulangeries

Ces constats montrent que le fournisseur de lait et le transformateur ont cherché à détourner le système de contrôle de la qualité du lait en ne s'annonçant pas auprès de l'autorité.

De plus, l'analyse d'un fromage fabriqué à partir de ce lait démontrait des problèmes d'hygiène, la présence de bactéries fécales a été décelée.

Cette marchandise a été temporairement bloquée pour une réévaluation analytique dans le cadre de l'autocontrôle de la fromagerie. Le paysan et l'alpage ont été contestés.

boulangeries avec production ont un taux de contestation de 41,3 %. Cela démontre que le problème se situe en grande partie au niveau de la production. Les points principaux de contestation dans la production de produits de boulangerie se situent au niveau de l'hygiène et au niveau de l'autocontrôle manquant ou incomplet.

Le taux de contestation des boulangeries a légèrement diminué par rapport à 2014 où il se situait à 31,9 %. Cette diminution suit la tendance générale du taux de contestation sur tous les établissements inspectés.

### Boulangeries

En ce qui concerne l'inspection des boulangeries, on constate deux tendances. D'une part, les boulangeries qui effectuent seulement de la vente ont un taux de contestation de 18 % et d'autre part, les

### Boucheries

En regardant en détail les chiffres ci-dessous, on constate une évolution positive du taux de contestation au niveau des boucheries artisanales. En 2014, près de deux tiers (64,4 %) des établissements

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
<b>A11</b>					
Production industrielle de viande et produits carnés	3	2	1	1	20,0
<b>A113</b>					
Production industrielle de préparations et produits à base de viande	6	2	2		0,0
<b>B11</b>					
Boucheries artisanales	92	72	44	28	38,9
<b>B111</b>					
Boucheries artisanales avec abattoir	26	10	5	5	50,0
<b>C111</b>					
Commerces en gros de DA d'origine animale	11	9	6	3	33,3
<b>C313</b>					
Boucheries (sans production)	69	42	28	14	33,3
<b>Total</b>	<b>207</b>	<b>137</b>	<b>86</b>	<b>51</b>	<b>37,2</b>

### Boucheries

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
<b>D11</b>					
Restaurants et pizzerias et tea-rooms (avec menu)	2218	1431	1014	416	29,1
<b>D111</b>					
Cabanes de montagne (avec restauration)	71	12	9	3	25,0
<b>D12</b>					
Bars et bars à café (sans restauration/préparation)	612	203	186	17	8,4
<b>D13</b>					
Associations et place de sport (sans restauration/préparation)	93	44	43	1	2,3
<b>D14</b>					
Établissements d'hébergement (avec petit-déjeuner)	110	40	39	1	2,5
<b>D2</b>					
Catering et party-service	12	4	4		0,0
<b>D21</b>					
Entreprises de restauration à l'emporter/livrant à domicile	32	21	16	5	23,8
<b>D22</b>					
Artisan-traiteur	27	22	15	7	31,8
<b>D24</b>					
Commerces ambulants (roulottes)	8	12	12		0,0
<b>D25</b>					
Stands (réguliers) de restauration (stands fixes et stands réguliers sur les marchés)	11	12	11	1	8,3
<b>D251</b>					
Stands (occasionnels) de restauration (dans manif. tempor. et foires, ou occasionnels sur marchés)	48	89	82	7	7,9
<b>D31</b>					
Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – avec préparation	90	44	38	6	13,6
<b>D311</b>					
Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – sans préparation	8	4	4		0,0
<b>D32</b>					
Crèches et foyers de jour – avec préparation	151	48	43	5	10,4
<b>D321</b>					
Crèches et foyers de jour – sans préparation	43	23	20	3	13,0
<b>D33</b>					
Restaurants scolaires – avec préparation	8	8	7	1	12,5
<b>D331</b>					
Restaurants scolaires – sans préparation	3	2	2		0,0
<b>D34</b>					
Cantines et restaurants d'entreprise – avec préparation	12	6	5	1	16,7
<b>D341</b>					
Cantines et restaurants d'entreprise – sans préparation	6				0,0
<b>D4</b>					
Installations fixes utilisées par l'armée	5	1		1	100,0
<b>D41</b>					
Installations mobiles utilisées par l'armée	5				0,0
<b>D5</b>					
Autres entreprises de restauration	4	3	3		0,0
<b>Total</b>	<b>3577</b>	<b>2029</b>	<b>1553</b>	<b>475</b>	<b>23,4</b>

**Entreprises de restauration**

étaient non conformes alors qu'en 2015, 38,9 % des établissements inspectés ont été contestés. Cette amélioration s'explique en partie par le travail des bouchers qui ont petit à petit mis en place le guide des bonnes pratiques de fabrication édité en 2011. Le taux de contestation global (37,2 %) montre toutefois qu'un effort doit encore être effectué pour améliorer la situation dans cette branche. Un des points récurrents constatés et important à soulever est l'étiquetage insuffisant des denrées préemballées et des denrées stockées dans les frigos.

### Entreprises de restauration

Les entreprises de restauration représentent la grande partie des établissements contrôlés (2029 sur 3217). En 2015, nous constatons un taux de contestation de 23,4 % alors qu'en 2014, 30,0 % des établissements avaient montré des lacunes. Ce taux a principalement diminué au niveau des restaurants, pizzerias et tea-rooms où l'on est passé de 36,4 % à 29,1 % de contestations. Cette tendance positive s'explique surtout par un suivi important de la part de l'inspecteur des établissements où des mesures ont été demandées. Nous constatons que le fait d'effectuer un suivi plus régulier des établissements où des mesures ont été ordonnées incite les personnes responsables à mieux gérer la sécurité des denrées alimentaires et les dissuade de retomber dans les mauvaises habitudes.

Cette année, dix restaurants faisant partie de la catégorie D11 ont été dénoncés au Ministère public. Les établissements ont fait l'objet d'une dénonciation, parce que les mesures ordonnées n'avaient pas été mises en place. Les principales causes de ces dénonciations étaient des récidives concernant l'hygiène.

## Faits marquants de l'inspecteur des denrées alimentaires

### Origine des aliments, tromperie des consommateurs

L'un des objectifs de la législation sur les denrées alimentaires est de protéger les consommateurs des tromperies. En effet, les consommateurs ont le droit d'être informés et les vendeurs de denrées alimentaires l'obligation d'informer les clients de manière honnête sur l'origine des produits. Les produits alimentaires cultivés et transformés dans la région sont particulièrement appréciés des touristes.

Le client qui achète au bord de la route des abricots portant la mention « direct de la ferme » part du principe que ces abricots ont été récupérés chez l'agriculteur et qu'ils n'ont pas été achetés chez un grossiste. En 2015, des stands n'ayant pas pu en fournir la preuve ont été contestés.



Abricots valaisans directement de la ferme !

Les produits laitiers tels que le fromage provenant de fromageries de ferme ou de village sont également prisés des locaux et des touristes. Le service a été obligé d'intervenir dans des cas particuliers où des fromages achetés dans des grandes structures étaient vendus comme des fromages artisanaux ou produits par le vendeur. D'autres réclamations concernaient des désignations trompeuses de produits d'appellation ou d'origine géographique contrôlée tels que la raclette du Valais, la viande séchée du Valais et le pain de

seigle valaisan. Des produits ne respectant pas le cahier des charges étaient commercialisés sous l'appellation d'origine contrôlée.

#### **Trafic de viande d'un établissement public**

Le SCAV a été informé que le patron d'un établissement public achetait de la viande à l'étranger et passait la douane de nuit sans la déclarer. A la suite de cette dénonciation, nous avons effectué une inspection et avons constaté que l'établissement concerné stockait de la viande congelée sans aucune indication de provenance, non protégée et brûlée par le froid. Nous avons ordonné la destruction de 50 kg de viande congelée. Les constats effectués ainsi que les informations sur les véhicules utilisés ont été transmis aux services des douanes afin pour qu'ils poursuivent les investigations de leur côté.

#### **Étiquetage incomplet de compléments alimentaires**

Lors d'une inspection de routine des douanes, notre service a été contacté afin de vérifier si les prescriptions légales étaient respectées sur l'étiquetage de compléments alimentaires qui allaient être importés en grande quantité (4 150 kg, quinze palettes).

Les compléments alimentaires étant également soumis à la loi sur les denrées alimentaires, nous avons effectué un contrôle de cette marchandise.

Celle-ci a dû être séquestrée le temps que l'entreprise mette en conformité légale l'étiquetage des compléments alimentaires. Le séquestre a pu être levé dès que les compléments ont été étiquetés conformément aux exigences et dans au minimum une des trois langues nationales.

#### **Intoxications alimentaires à la suite d'ingestion de thon frais**

Sur les six premiers mois de l'année, le SCAV a été informé de quatre suspicions d'intoxications alimentaires à l'histamine à cause de l'ingestion de thon frais (dix personnes concernées). En effet, dans le thon frais, le risque principal d'intoxication est la présence d'histamine qui est issue d'une dégradation des protéines et de l'histidine lors d'un mauvais stockage (température non adaptée, datage non respecté).

Ces cas ont été suivis par le biais d'inspections dans les établissements où le poisson a été consommé et auprès des fournisseurs de thon. Dans trois cas sur quatre, la source de l'intoxication a pu être identifiée. Les établissements concernés ont pris les mesures suivantes :

- changement de fournisseur,
- ne proposent plus de thon,
- changement dans le processus de stockage et préparation.

Après cette multiplication de cas, le SCAV a décidé d'effectuer une campagne de prélèvements et d'analyse de thon frais dans les restaurants et distributeurs qui proposaient ce poisson à leur clientèle. Sur les onze prélèvements effectués, tous ont montré des résultats conformes.

Les établissements concernés par les intoxications ont fait partie de cette campagne et les échantillons de thon prélevés dans ces établissements étaient également conformes.

#### **Campagnes de portée nationale**

##### **Campagne nationale d'inspection et prélèvement de glaçons**

Le canton du Valais a participé à une campagne nationale de contrôle de la qualité microbiologique de glaçons fabriqués par des machines à glaçons situées dans des établissements publics. Les micro-organismes définis dans l'ordonnance sur l'hygiène, qui sont des indica-

teurs d'hygiène, ont été analysés sur les glaçons prélevés. En Valais, 28 prélèvements ont été effectués et huit n'étaient pas conformes.

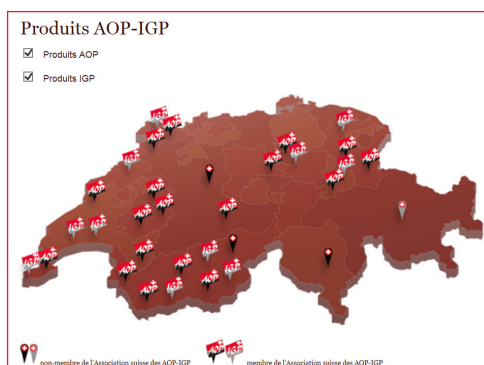
Les mesures suivantes ont été ordonnées lorsque les échantillons de glaçons étaient non conformes :

- nettoyage et désinfection de la machine à glaçons,
- identification de la cause de la non-conformité.

Un contrôle de suivi a été effectué par l'inspecteur des denrées alimentaires. Un seul cas n'était toujours pas conforme après le suivi d'analyse. Par conséquent, une interdiction d'utilisation de la machine à glaçons a été prononcée. Ceux dont les résultats étaient bons après le contrôle de suivi avaient pris des mesures telles que le changement de la machine, un nettoyage et service complet ou l'utilisation de sachets à glaçons achetés.

### Campagne nationale de contrôle des produits AOP et IGP mis sur le marché

En 2015, une campagne nationale de contrôle des désignations-déclarations des denrées alimentaires au bénéfice de désignations protégées (AOP, IGP) ou de dénominations « Montagne » ou « Alpage » a été organisée. 45 établissements ont été inspectés et ces contrôles ont concerné 84 produits suisses et européens au bénéfice d'appellations protégées. Des contestations ont été prononcées dans 66 % des établissements contrôlés et 23 produits ont été contestés. Ce bilan, qui est encore moins satisfaisant que le résultat suisse (38 % d'établissements contestés), montre qu'il y a beaucoup de tromperie concernant les appel-



### Produits AOP-IGP

lations protégées. Lors des inspections des établissements vendant des denrées alimentaires avec des appellations protégées, la traçabilité de ces produits est contrôlée par les contrôleurs des denrées alimentaires. Ces contrôles vont continuer dans le futur vu le résultat pas du tout satisfaisant de la campagne mentionnée.

Les dénominations les plus contestés sont :

- Abricotine du Valais AOP (8 sur 25 contrôlées)
- Eau-de-vie de poire du Valais AOP (4 sur 21 contrôlées)
- Viande séchée du Valais IGP (7 sur 10 contrôlées).

Il faut préciser que, durant toute l'année, les appellations d'origine sont contrôlées systématiquement lors des inspections. Cette campagne suisse avait pour objectif de recenser des données de tous les cantons.

Les tromperies constatées dans la restauration étaient soit volontaires, soit par manque de connaissances. Le tableau ci-dessous montre quelques exemples typiques.

Annoncé sur la carte des mets	Produits stockés	Ce que pense manger le client
Sorbet Abricotine	Eau-de-vie d'abricot suisse	Un produit valaisan !
Pâtes au Parmesan	Fromage Grana Padano	Du Parmesan !
Jambon de Parme	Jambon cru de provenances diverses	Du jambon de Parme
Sandwich au jambon cuit	Garniture pour pizza (reconstitué)	Du jambon cuit
Viande séchée du Valais	Viande séchée importée	De la viande séchée du Valais

### Exemples de non-conformités des cartes de mets

## Vendanges 2015

Selon l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin, notre service est compétent pour les contrôles quantitatifs et qualitatifs des raisins récoltés pendant la vendange valaisanne. Comme chaque année et en collaboration avec l'Office de la viticulture, nous avons préparé un communiqué pour les médias au sujet de la récolte 2015. Ce communiqué est encore une fois mentionné ci-dessous. Notre service élabore aussi un rapport détaillé des vendanges et il se trouve sur notre site internet à l'adresse [www.vs.ch/scav](http://www.vs.ch/scav).

### Les vendanges 2015

Les excellentes conditions climatiques estivales et lors de la récolte ont permis une belle et régulière maturation des raisins. Ces conditions laissent augurer un millésime de haute qualité. L'accumulation rapide des sucres a entraîné une ouverture des vendanges au 8 septembre 2015.

Le débourrement a débuté mi-avril, avec un très léger retard sur la moyenne décennale. Après un mois de mai particulièrement arrosé – la quantité de pluie enregistrée à Sion est plus de deux fois supérieures à la norme 1981-2010 – la floraison s'est déroulée début juin, dans des conditions chaudes et humides.

Le temps sec et chaud qui a prévalu en été a fortement limité le développement des maladies, contribuant ainsi au développement d'un feuillage sain.

Le début de la véraison est intervenu pour les cépages de première époque avec une semaine d'avance sur le millésime 2014. La sécheresse du mois de juillet a permis l'installation d'une contrainte hydrique modérée recherchée en phase de maturation des raisins.

L'accumulation rapide des sucres a entraîné une ouverture précoce des vendanges, soit le 8 septembre 2015. Celles-ci ont bénéficié d'une météo ensoleillée et sèche. Après un millésime 2014 très exi-

geant en termes de tri, les vigneron ont apprécié, cette année, la très belle qualité des raisins.

### Teneurs en sucre légèrement supérieures à la moyenne

Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2015 sont légèrement supérieures à la moyenne décennale. Les degrés relevés pour les principaux cépages sont les suivants : chasselas 83,6 °Oe (79,4 °Oe), pinot noir 95,1 °Oe (94,1 °Oe) et gamay 92,3 °Oe (91,0 °Oe).

### 41 millions de kilos de raisins encavés en 2015

Avec 24,8 millions de kilos de raisins rouges (60,5 %) et 16,2 millions de kilos de raisins blancs (39,5 %) encavés, la récolte valaisanne 2015 est inférieure de 15,5 % à la moyenne décennale. Après les faibles récoltes de 2013 et 2014, il s'agit d'une troisième petite récolte consécutive du vignoble valaisan.

### Millésime 2015 : des vins d'anthologie

Les journées chaudes et les nuits fraîches de septembre ont permis une maturation régulière du raisin, ce qui est un gage de qualité. Les premières dégustations dévoilent des vins époustouffants tant dans les blancs que dans les rouges. Ils sont à la fois chaleureux, charnus, très aromatiques, charmeurs et gourmands.

Les vins rouges se distinguent par leur robe foncée et profonde. Le bouquet est intense avec des arômes de fruits noirs et rouges bien mûrs saupoudrés d'épices. Puissante, généreuse et concentrée, la bouche se déploie sur une structure solide, soutenue par des tanins enrobés et soyeux.

Le choix de ne pas réaliser la deuxième fermentation dans les blancs a permis de garder une fraîcheur dynamique. Ils présentent un fruité expressif de fruits mûrs balancés par une acidité rafraîchissante. Des vins blancs magnifiquement équilib-



brés, tout en opulence et en fraîcheur. La puissance et la force de la Petite Arvine sur ce millésime solaire révèlent des notes de pamplemousse rose et d'agrumes mûrs.

### **Contrôle de cave et contrôle du commerce de vin**

Le contrôle du commerce des vins porte sur l'activité commerciale de toute personne ou entreprise qui exerce le commerce des vins. Le contrôle (contrôle de caves) des entreprises pratiquant le commerce de vin (marchands de vin) est exécuté par le CSCV (le Contrôle suisse de commerce des vins). Le CSCV est mandaté par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Celui-ci exerce aussi la haute surveillance sur le CSCV. Si des irrégularités sont constatées dans le cadre de ces contrôles de cave (comptabilité de cave), celles-ci sont transmises aux chimistes cantonaux compétents pour appréciation. Les chimistes cantonaux traitent ces cas en fonction de la législation sur les denrées alimentaires et ordonnent les mesures administratives nécessaires ou les transmettent, en cas de poursuite pénale, au Ministère public. En 2015, le CSCV a transmis trois dossiers au canton du Valais pour traitement. Les mesures nécessaires ont été prises sur la base de la législation sur les denrées alimentaires.

Pour les producteurs qui ne transforment et ne vendent que leurs propres produits, qui n'achètent pas plus de 20 hl par an en provenance de la même région de production, un contrôle équivalent relevant de la responsabilité du canton peut être reconnu par l'OFAG. En Romandie, ces entreprises (propriétaires encaveurs) sont contrôlées par l'OIC (Office intercantonal de certification) basé à Lausanne. Les cantons ont donné à l'OIC un mandat correspondant. Les chimistes cantonaux exercent la surveillance de ces contrôles. Les inspecteurs de l'OIC transmettent aux chimistes cantonaux compétents les irrégularités établies dans le cadre de leurs contrôles de cave. Deux cas ont été trans-

mis au canton du Valais pour lesquels les mesures nécessaires ont été prononcées sur la base de la législation sur les denrées alimentaires.

Les entreprises qui ne produisent que pour leur propre consommation, qui ne pratiquent ni la distribution ni la commercialisation et dont la production totale ne dépasse pas 500 litres ne sont pas soumises au contrôle.

### **Inspectorat des eaux potables**

Durant l'année 2015, 74 des 209 distributeurs d'eau potable en Valais ont été contrôlés. Vingt inspections ont fait l'objet d'une contestation.

Les principales causes de contestation sont décrites ci-après :

- Dans le domaine de l'autocontrôle, quinze contestations ont été prononcées. La raison principale des contestations dans ce domaine est une documentation incomplète par rapport aux exigences de la SSIGE. Il manquait fréquemment les instructions pour les travaux de contrôle et d'entretien. Dans un cas contesté, la commune utilisait des installations d'enneigement pour le transport de l'eau. Cette pratique peut être dangereuse car pour l'enneigement artificiel ce n'est pas de l'eau potable qui est utilisée : il y a donc un risque de contamination croisée.
- La qualité de l'eau a été contestée à quatre reprises. Dans un des cas, de l'eau souillée par des bactéries fécales a été distribuée, sans en informer la population concernée. Dans deux autres cas, une eau présentant une trop forte turbidité, qui a pour conséquence que la désinfection par UV ne pouvait plus être garantie, a été distribuée.
- Quinze contrôles ont montré des irrégularités au niveau des processus. Les causes sont des travaux de contrôle non consignés, des

contrôles du réseau par analyses microbiologiques non effectués, les valeurs cibles pour des traitements de l'eau non définies.

- Les sources, les réservoirs, les installations de traitement sont contrôlés visuellement lors des inspections. A ce niveau, quinze inspections ont fait l'objet de contestation dans ce domaine. Les motifs de contestation sont très variés. Il s'agit notamment de sources et réservoirs vétustes et mal entretenus, ou bien des défauts sur les installations de traitement comme un rejet insuffisant en cas de turbidité de l'eau.

Pour la surveillance officielle des eaux, 1077 prélèvements ont été réalisés par les inspecteurs et contrôleurs du SCAV valaisan, tant dans le cadre des contrôles officiels microbiologiques que dans celui de l'évaluation triennale de routine destinée à connaître la structure chimique normale des eaux distribuées à la population valaisanne.

Ci-dessous quelques faits marquants de l'inspecteurat des eaux potables :

- Début mai, après d'importantes pluies, des glissements de terrain et des ravinages sont survenus dans différentes communes du Valais. Dans une des communes concernées, une captation a été endommagée et pour pallier cet incident, une ultrafiltration provisoire a été installée. D'autres communes ont, pendant cette période de forte pluie, également été concernées par des pollutions d'eau, et des interdictions de consommation ont été prononcées.
- Dans une commune, un paysan a épandu du purin dans une zone de protection; ceci a eu pour conséquence la contamination d'un des réseaux publics de la commune. Une interdiction de consommation a dû être prononcée. Peu de temps

après, dans la même commune une conduite endommagée a permis l'irruption de bactéries fécales dans le réseau de distribution.

Depuis plus de deux ans, l'inspecteurat des eaux se préoccupe du suivi des communes présentant de l'arsenic et de l'uranium dans leur réseau d'eau potable.

Pour rappel, l'arsenic et l'uranium sont des éléments naturellement présents dans les roches alpines. Le 1<sup>er</sup> janvier 2014, l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants a fixé la limite à 30 µg/l pour l'uranium et 10 µg/l pour l'arsenic. Un délai de transition de cinq ans a été accordé pour permettre aux fournisseurs d'eau potable qui ne sont pas en mesure de respecter cette limite dans le réseau de distribution d'effectuer les ajustements nécessaires. Ces ajustements peuvent être le retrait du réseau d'eau potable des sources fortement chargées ou l'exploitation de nouvelles sources et/ou l'achat d'eau potable provenant d'autres fournisseurs. Lorsque ces possibilités ne suffisent pas, il faut recourir à une solution technique impliquant le traitement de l'eau potable.

Les taux d'uranium des réseaux d'eau potable du canton se situent en dessous de la limite, ce qui n'est pas le cas des taux d'arsenic. Des solutions doivent être trouvées dans environ trente réseaux de distribution du canton afin que l'eau potable soit conforme aux exigences légales. Par



Installation d'élimination de l'uranium et de l'arsenic contenus dans l'eau potable

nature, l'eau de source ne peut pas simplement être remplacée, ce qui fait qu'un traitement de l'eau potable est nécessaire pour certaines installations d'alimentation en eau.

Les installations d'élimination de l'uranium ou de l'arsenic contenus dans l'eau potable ne sont pas faciles à trouver en Suisse. Actuellement, plusieurs projets de traitement de l'arsenic sont en cours. Des installations d'élimination de l'arsenic et de l'uranium existent déjà dans une commune. Dans cet exemple, l'eau de source contient de l'arsenic et de l'uranium. Un processus d'élimination de l'uranium a donc été mis en place afin d'éviter que les matériaux porteurs ne rayonnent lors de l'élimination de l'arsenic.

Les installations sont peu exigeantes du point de vue technique et de l'entretien. En revanche, l'élimination des matériaux porteurs chargés en arsenic et en uranium dans le filtre pose problème. Il en résulte une résine échangeuse d'ions à faible rayonnement issue du traitement de l'uranium et des granules d'hydroxyde de fer provenant du traitement de l'arsenic. Une solution d'élimination consiste à exporter la matière chargée d'uranium vers l'Allemagne pour être éliminée dans un dépôt de déchets spéciaux. Selon la teneur en arsenic du matériau porteur, le fondement juridique de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) doit être adapté conformément à l'ordonnance actuelle sur le traitement des déchets (OTD).

La surveillance des mesures sur le respect des taux conformes d'arsenic dans l'eau potable reste un sujet d'actualité à l'inspecteurat des eaux potables.

## Inspectorat des eaux de baignade

### Surveillance des piscines

Il y a en Valais 256 établissements de bain avec 453 bassins, pataugeoires et jacuzzis. 244 établissements sont ouverts, les autres sont en cours de rénovation.

Au cours de l'année 2015, il y a eu cinq nouveaux établissements et douze qui ont fermé définitivement ou dont les bassins ont été désaffectés.

L'inspecteurat des eaux de baignade a effectué soixante inspections d'établissements pour la délivrance et/ou le renouvellement de l'autorisation d'exploiter (valable cinq ans). 39 autorisations ont été délivrées. Il y a actuellement 68 établissements qui ont été inspectés et dont il manque le rapport d'ingénieur sur la sécurité des bains afin qu'on puisse octroyer et/ou renouveler l'autorisation d'exploiter.

Nous avons ainsi 94 (38,5 %) établissements avec une autorisation d'exploiter conforme, cinq nouveaux en cours d'évaluation et 145 (59,4 %) sans autorisation d'exploiter valable. C'est un défi pour l'inspecteurat des eaux de baignade de rattraper le retard dans ce domaine. Selon l'analyse des risques, les établissements de bains les plus importants et ensuite les plus anciens seront en premier inspectés.

Les principales non-conformités relevées sont le non-contrôle systématique journalier des paramètres (chlore libre, chlore combiné et pH) des eaux de baignade, le manque de formation du responsable de l'installation, le manque d'information aux baigneurs (piscine non surveillée) et la vétusté ou le mauvais entretien des systèmes de désinfection et des locaux.

### Surveillance des eaux de baignade de lacs et des rivières

Il y a quinze plages, au bord d'étangs ou de lacs, utilisées régulièrement durant l'été par la population pour la baignade en Valais. Nous procédons seulement à des prélèvements (maximum deux par plage)

lorsque la température de l'eau est supérieure à 20°C.

En 2015, le SCAV a effectué 56 analyses. La qualité des eaux de baignade était bonne dans les différentes étendues d'eau contrôlées. Il faut souligner que dans les lacs d'altitude utilisés très occasionnellement pour la baignade, nous n'effectuons pas de contrôles.

#### **Surveillance des eaux sanitaires (légionelles dans les douches)**

Depuis plusieurs années, le SCAV effectue des contrôles de la qualité de l'eau des douches dans les vestiaires des écoles des degrés secondaires I et II. Il y a en Valais 60 établissements de ce type.

En 2015, nous avons ciblé les vestiaires des salles de gym de 18 établissements. Il y a eu quatre (22,2 %) résultats non conformes dont deux avec des teneurs en légionelles tellement élevées que les douches ont dû être fermées pour permettre une désinfection du réseau d'eau sanitaire. En outre nous avons contrôlé cinq établissements non scolaires dont un était non conforme.

### **Inspectorat des produits chimiques**

#### **LChim**

Le Grand Conseil a adopté lors de la session de novembre 2014 la Loi d'application de la loi fédérale sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (loi sur les produits chimiques) qui fixe les responsabilités et compétences entre les différents services de l'Etat du Valais.

#### **Surveillance du marché**

Dans le cadre de la surveillance du marché, 18 visites/inspections de commerces et entreprises ont été faites.

- 5 : pour des produits biocides/désinfectants non enregistrés à l'OFSP ;

- 3 : pour des herbicides dans le cadre de la campagne de l'OFSP ;
- 3 : pour des peintures non enregistrés à l'OFSP ;
- 2 : pour des désinfectants de piscine en vente libre ;
- 2 : pour des importations homologation de produits ;
- 3 : divers.

Nous avons participé à deux campagnes de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

La première concernait des herbicides. Tous les produits contrôlés étaient conformes.

La seconde campagne concerne les enseignants en sciences, travaux manuels et économies familiales des écoles secondaires. Un concept clé en main pour l'enseignement aux élèves de l'utilisation en toute sécurité des produits chimiques leur a été transmis.

#### **Conseils à la population**

Le SCAV est fréquemment consulté par des particuliers pour des questions concernant des problèmes d'amiante, de polluants de l'habitat (qualité de l'air intérieur), de punaises de lits, d'huiles essentielles et d'élimination de certains déchets spéciaux. Une partie de ces thématiques ne sont pas sous la responsabilité du SCAV et pour cette raison, nous les conseillons et leur donnons l'adresse d'un spécialiste amiante ou, pour le cas des moisissures dans les appartements, l'adresse d'un spécialiste effectuant une expertise pour les particuliers.

#### **Conseils aux entreprises (LChim)**

Dans le cadre de la coordination de l'application de la LChim, le SCAV a aussi conseillé et accompagné dans leur démarche une dizaine d'entreprises pour des problèmes d'homologation et d'importation de produits.

### Santé et sécurité au travail

Deux laboratoires de cycles d'orientation ont été inspectés dans le cadre de la Santé et sécurité au travail et divers produits chimiques ont été évacués.

### Campagne de radon 2014-2015

55 dosimètres ont été posés pendant la campagne « Radon hiver 2014-2015 ». Dans six cas (10,9 %) les valeurs mesurées sont supérieures à 1000 Bq/m<sup>3</sup> et ces bâtiments devraient être assainis.

La SUVA a pour sa part mis en place une campagne de mesure du radon dans les installations de production d'eau potable (réservoirs, salles de pompage, etc.) dans le cadre de la protection des travailleurs.

### Formations données par l'inspectat des denrées alimentaires

L'inspectat des denrées alimentaires participe à la formation des cafetiers-restaurateurs du canton du Valais. Il donne un module où les bases légales et la sécurité alimentaire sont traitées. En 2015, 128 heures de cours ont été données dans ce cadre.

Les apprentis cuisiniers et alimentation ont également bénéficié de quatre heures de cours en 2015.

L'inspectat a aussi donné des cours à l'école d'agriculture. Les candidats pour le cours de fromager ont suivi onze heures de cours.

Les étudiants de 3<sup>e</sup> année à la Haute école valaisanne, filière technologies du vivant, ont suivi une formation donnée par l'inspectrice cantonale des denrées alimentaires sur la thématique de l'inspection basée sur le risque.

Type de formation	Lieu	Heures
Cafetiers-restaurateurs	Technopôle, Sierre	128
Apprentis cuisiniers	Centre professionnel, Sion	4
Cours fromagers (vache et chèvre)	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	11
Etudiants technologies du vivant	HEVs, Sion	4
<b>Total</b>		<b>147</b>

### Cours de formation donnés par l'inspectat

### Tâches administratives

#### Certificats d'exportation

Les instances cantonales compétentes de contrôle des denrées alimentaires délivrent les certificats pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation selon l'article 73 de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS-817.025.21). L'Association des chimistes cantonaux de Suisse met à disposition un formulaire unifié, développé en accord avec l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et affaires vétérinaires (OSAV), pour l'élaboration de ce certificat d'exportation. Septante certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2015.

#### Certificats d'exportation ou d'enregistrement pour des produits cosmétiques

En Suisse, les produits cosmétiques peuvent être fabriqués, importés et remis aux consommateurs sans autorisation préalable de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et affaires vétérinaires (OSAV).

Cependant, différents pays exigent, pour l'importation de produits cosmétiques en provenance de Suisse, qu'une « Attestation for exportation » accompagne la marchandise ou qu'un « Free sale certificate » soit fourni préalablement pour enregistrement dans le pays-cible. En 2015, nous avons fourni 92 certificats d'exportations pour des produits cosmétiques fabriqués en Valais.

#### Préavis

Selon l'article 12 de l'arrêté concernant les installations d'alimentation en eau potable du 8 janvier 1969, les projets visant à l'installation ou à la modification d'un captage ou d'une dérivation d'eau destinée à l'alimentation humaine ne peuvent être exécutés sans l'approbation par le Service de la consommation et af-

fares vétérinaires. En 2015, 35 dossiers concernant l'eau potable ont été soumis à notre service pour approbation. 79 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et quatre dossiers concernant des piscines/sauna/wellness ont été préparés.

#### Coopération internationale et intercantonale, systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF

Bien que la Suisse ne soit pas membre de l'Union européenne, elle peut profiter des systèmes d'alerte rapide RAPEX et RASFF. Sous la coordination de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et affaires vétérinaires (OSAV), les autorités d'exécution cantonales sont averties lorsque des produits dangereux pour la sécurité des consommateurs doivent être retirés du marché.

Le système RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) est un système d'alerte rapide de la Commission européenne concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Dans cinq cas, l'inspectorat des denrées alimentaires du canton du Valais a été concerné par une annonce RASFF. Trois de ces cinq cas concernaient du fromage français à pâte molle au lait cru ; ce dernier a été contaminé deux fois par des salmonelles et une fois par des listerias. Une préparation de viande de poulet qui contenait des salmonelles a également été annoncée à notre service. Enfin, un autre cas concernait une très haute concentration de toxines de fusarium dans la farine de maïs. La toxine de fusarium est une mycotoxine, un composé formé par des moisissures dans des denrées alimentaires, lorsque celles-ci ne sont pas stockées correctement (par exemple, dans un endroit trop humide). Dans ce cas, l'inspectorat des denrées alimentaires a immédiatement pris contact avec les importateurs concernés et a pris les mesures nécessaires avec les responsables des

denrées alimentaires. La marchandise encore disponible à l'entrepôt a été détruite dans tous les cas. Comme il s'agissait de cas touchant toute la Suisse, ceux-ci ont été coordonnés par l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires). Naturellement, chaque distributeur de ces produits a aussi été informé par l'importateur.

### Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 11 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS-817.02), les boissons alcooliques ne doivent pas être remises aux enfants ni aux jeunes de moins de seize ans. L'article 41, alinéa 1, lettre i de la loi fédérale sur l'alcool interdit aux commerces de détail la remise de boissons distillées à des enfants et à des adolescents de moins de 18 ans. En 2015, quatorze cas ont été dénoncés au chimiste cantonal au travers des polices cantonale ou municipales. Huit dénonciations ont été déposées par la police cantonale à la suite de contrôles à l'Open Air de Gampel.

Dans tous les cas, les personnes responsables ont été averties. Les frais de procédure ont été facturés aux personnes averties.

### Oppositions et recours

Conformément à la législation sur les denrées alimentaires, les décisions portant sur la contestation d'une marchandise prononcées à l'encontre des responsables d'une entreprise de denrées alimentaires peuvent faire l'objet d'une opposition, dans un délai de cinq jours, auprès de l'autorité qui a rendu la décision. En 2015, nous avons reçu au total quatre oppositions pour un nombre de 864 contestations des établissements publics et 1 099 contestations concernant des échantillons des denrées alimentaires.

Si le service rejette l'opposition d'une entreprise de denrées alimentaires, l'entreprise de denrées alimentaires a le droit

de déposer un recours dans les dix jours auprès du Conseil d'Etat. La base légale est la loi cantonale concernant l'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et objets usuels. En 2015, deux recours ont été déposés auprès du Conseil d'Etat.

### Dénonciations à l'autorité pénale

Conformément à l'article 31 de la loi sur les denrées alimentaires (dénonciation et avertissement), l'autorité d'exécution compétente peut dénoncer à l'autorité de poursuite pénale les infractions aux prescriptions du droit sur les denrées alimentaires et peut y renoncer dans les cas de peu de gravité. En 2015, vingt gros manquements à la législation sur les denrées alimentaires ont été dénoncés au procureur en charge de ces affaires.

### Assurance qualité

Les laboratoires officiels ainsi que les laboratoires privés mandatés pour effectuer des analyses officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17025 « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais ». Les services d'inspection officiels ainsi que les organismes privés mandatés pour effectuer des inspections officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17020 « Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection ».

En 2015, un audit de surveillance pour le renouvellement de l'accréditation par les responsables du SAS a été effectué avec succès.

## Office vétérinaire

### Ressources humaines

En 2015, l'OVet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 9 (9)\* EPT (équivalent plein temps), 0,8 EPT auxiliaire du secrétariat. Ces 9,8 EPT sont occupés par 13 (12) collaborateurs. La vétérinaire officielle Myriam Rotzer a remplacé le vétérinaire Hans-Ruedi Furrer qui est parti à la retraite. Un stagiaire MPC a été engagé pour une période de douze mois depuis le mois de juillet.

### Cours donnés et information au public

Le vétérinaire cantonal a informé à plusieurs reprises le public par le biais des différents médias et lors d'assemblées annuelles de fédérations d'élevage.

Une campagne d'information concernant les normes pour une détention conforme de chiens en chenil a été lancée. Elle a compris une information dans les revues spécialisées, sur les radios locales, par le biais d'un dépliant envoyé avec les permis de chasse annuels et enfin par plusieurs conférences dans le cadre des sociétés de chasse locales. Nous avons apprécié le soutien du Service de la chasse et des instances faïtières de la Diana. Une campagne de contrôle suivra en 2016.

En outre, des cours ont été dispensés aux élus communaux romands, à l'Académie de police de Savatan, aux futurs bergers et aux élèves de l'Ecole cantonale d'agriculture.

### Santé animale

#### Surveillance des épizooties par prélèvement d'échantillons et analyses

Le monitoring est piloté par l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires). Le canton organise les prélèvements.

\* Les chiffres entre parenthèses se rapportent à l'année précédente, à savoir 2014.

IBR (rhinotrachéite infectieuse des bovins) troupeaux sentinelles :

- 25 troupeaux ;

IBR par sondage :

- 52 troupeaux ;

Brucellose des caprins :

- 25 troupeaux ;

Brucellose des moutons :

- 51 troupeaux ;

BVD (diarrhée virale bovine) : la surveillance s'est poursuivie selon la stratégie suivante :

- les exploitations livrant le lait sont contrôlées par sérologie du lait (anticorps BVD) au printemps et en automne ;
- un tiers des exploitations ne livrant pas de lait avec un cheptel supérieur à dix unités sont contrôlées par sérologie sanguine du jeune bétail ;
- les petites exploitations et exploitations spéciales sont contrôlées par le contrôle des antigènes BVD de tous les veaux nouveau-nés.

Nous avons ainsi procédé à :

- 1171 analyses sérologiques sur le lait de mélange ou le sang du jeune bétail ;
- 1200 analyses par antigènes sur biopsies des veaux nouveau-nés.

Salmonellose de la volaille :

- 37 troupeaux ont été contrôlés dans les 17 exploitations devant l'être par le biais de 80 analyses.

Les avortements bovins sont analysés selon les prescriptions de la législation sur les épizooties :

- 189 sérologies (brucellose, et IBR) et 144 frottis.

### Elimination des sous-produits animaux

Par sous-produits animaux (SPA) on entend les cadavres d'animaux ainsi que les carcasses et produits d'origine animale



après abattage, non destinés à être utilisés comme denrées alimentaires. Les cantons surveillent l'élimination des SPA. Ils inspectent les centres de collecte dans un intervalle entre douze et quinze mois, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité.

En Valais, sept centres de collecte sont actifs. Ils ont tous fait l'objet d'un contrôle en 2015.

Trois installations de production de biogaz (installation dans laquelle les sous-produits animaux sont biodégradés pour produire du gaz) sont actives, deux ont été contrôlées en 2015.

554 602 kg de sous-produits animaux issus de cadavres d'animaux ont été éliminés pour le canton dans l'usine GZM Extraktionswerke AG. Le coût a été de Fr. 196 000.– pour le canton.

### Santé animale en apiculture

En Valais, il y a 1 459 ruchers pour 1 204 (1 159) apiculteurs :

- dans le Bas-Valais, 814 apiculteurs pour 1 024 ruchers ;
- dans le Haut-Valais, 390 apiculteurs pour 435 ruchers.

Les pertes hivernales 2014-2015 peuvent être considérées comme modérées.

Feu bactérien : des limitations de déplacements furent appliquées à 25 communes situées entre Vétroz et Chippis, tout comme la saison précédente.

### Maladies des abeilles

*Selon les rapports établis par les inspecteurs cantonaux Jean-Paul Viredaz et Franz-Josef Salzmann.*

Dans le Haut-Valais, aucun cas de loque n'a été constaté. Les campagnes de prévention des années dernières portent leurs fruits.

Dans le Bas-Valais, 6 (11) cas de loque européenne et 1 (3) cas de loque américaine ont été constatés sur un rucher d'Entremont.

La loque américaine a décimé un rucher dès le 18 mai ; les 20 colonies ont été

sacrifiées, mais la source de l'infection a été trouvée sur un petit rucher proche où deux ruches péries sont restées ouvertes au printemps avec des cadres porteurs du bacille *Paenibacillus larvae*. Nous avons fait appel au service Apissuisse pour pouvoir utiliser l'Apimobile (remorque équipée pour la désinfection en cas d'épizootie apicole) ; cela a permis de procéder à la désinfection du matériel contaminé. Dans ce secteur de séquestre, les ruches infectées et en mauvais état ont été incinérées.

Du printemps à l'automne, nos inspecteurs ont procédé à une soixantaine de contrôles sanitaires. 47 colonies d'abeilles ont été détruites pour les besoins d'assainissement durant cette saison.



Désinfection de ruches

### *Aethina tumida*

A la suite à la menace venant du sud de l'Italie, la Suisse met en place un programme de ruchers sentinelles pour la surveillance d'*Aethina tumida*.

Neuf apiculteurs ont procédé à cette surveillance en plaçant deux fois par mois des pièges pendant quarante-huit heures dans leurs ruchers. Ces mesures étaient également imposées sur les ruchers en surveillance à la suite d'une importation d'abeilles.

Les 200 ruchers contrôlés en Suisse sont négatifs.

### Inspectorat

La réunion annuelle des inspecteurs du Bas-Valais a eu lieu le 24 mars. La res-

tructuration de l'inspecteurat des ruchers et la volonté d'engager un collaborateur pour un mandat de 80 % ont été les principaux thèmes traités.

On constate une baisse du nombre de contrôles par les inspecteurs par rapport à l'année précédente.

Démissions :

- 3 inspecteurs du Haut-Valais ;
- 2 inspecteurs du Bas-Valais.

### Subventionnement des médicaments antiparasitaires

L'Office vétérinaire cantonal a subventionné pour la troisième et dernière fois les apiculteurs pour l'achat de produits recommandés pour la lutte contre les varroas. 422 apiculteurs ont pu en profiter, pour un montant de Fr. 35 978.50.

Nous espérons que cette opération de soutien sur trois années a définitivement habitué les apiculteurs de notre canton à procéder au traitement routinier des ruches contre ce parasite.

### Cas d'épizooties (toutes espèces animales)

Ci-dessous, le tableau des épizooties décelées en Valais et annoncées à l'OSAV

Commune	Catégorie	Epizootie	Espèces
Agarn	Epizooties à combattre	paratuberculose	mouton
Bagnes	Epizooties à combattre	loque américaine des abeilles	abeilles
Bagnes	Epizooties à combattre	loque européenne des abeilles	abeilles
Bagnes	Epizooties à combattre	loque européenne des abeilles	abeilles
Bagnes	Epizooties à combattre	loque européenne des abeilles	abeilles
Bagnes	Epizooties à combattre	loque européenne des abeilles	abeilles
Bagnes	Epizooties à combattre	loque européenne des abeilles	abeilles
Brig-Glis	Epizooties à surveiller	campylobactériose	chat
Charrat	Epizooties à surveiller	campylobactériose	chien
Collombey-Muraz	Epizooties à combattre	salmonellose	mouton
Conthey	Epizooties à combattre	loque européenne des abeilles	abeilles
Grimisuat	Epizooties à surveiller	coxiellose	chèvre
Martigny	Epizooties à surveiller	listériose	chèvre
Monthey	Epizooties à éradiquer	diarrhée virale bovine / Mucosal Disease (BVD/MD)	bovin
Port-Valais	Epizooties à surveiller	campylobactériose	chien
Sierre	Epizooties à combattre	salmonellose	chien
Sion	Epizooties à surveiller	campylobactériose	chien
Sion	Epizooties à surveiller	campylobactériose	chien
Visp	Epizooties à combattre	paratuberculose	bovin

### Epizooties

selon les prescriptions légales.

Pour toutes les autres épizooties (non-citées), nous n'avons heureusement eu aucun cas à déplorer.

### Indemnisation pour pertes dues à des épizooties

Pour 2015, le montant d'indemnisation est de Fr. 8 868.– (Fr. 59 667.15). La différence avec le montant de 2014 s'explique par les indemnités versées les trois années précédentes pour les pertes dues à l'épisode de tuberculose bovine.

Ces indemnisations sont à mettre en relation avec :

- loque des colonies d'abeilles :  
Fr. 7 668.– (Fr. 10 026.–)
- diarrhée virale bovine :  
Fr. 1 200.– (Fr. 900.–)

### Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation

Ainsi 4 (5) autorisations ont été accordées en 2015. 99 personnes sont actuellement autorisées.

## Affaires internationales

### Importation

Notre office a contrôlé les documents et le processus d'importation de diverses catégories d'animaux.

193 (212) importations nous ont été signalées par le biais du système informatique Traces (Trade and Expert Control System) utilisé par les autorités vétérinaires pour échanger des informations relatives au trafic transfrontalier d'animaux et de sous-produits d'origine animale dont 11 (4) importations en provenance de pays tiers.

Les certificats reçus concernaient notamment les espèces animales suivantes :

- 4 (3) poussins d'un jour ;
- 73 (40) chevaux ;
- 23 (7) bovins ;
- 3 (7) ovins ;
- 1 (1) caprin ;
- 67 chiens ou autres animaux de compagnie.

A noter un nombre particulièrement important d'importations d'équidés lié aux concours hippiques. Des visites sur place et des prélèvements pour analyses sont effectués pour éviter d'importer de nouvelles épizooties ou des maladies que nous avons déjà éradiquées.

### Exportation

Les vétérinaires officiels ont édicté 75 certificats sanitaires par le biais du système d'information Traces en vue d'exportation d'animaux vers :

- la France : 47 ;
- l'Italie : 14 ;
- l'Allemagne : 5 ;
- l'Autriche : 1 ;
- la Suède : 1 ;
- l'Irlande : 1 ;
- la Hollande : 1.

Les espèces concernées étaient :

- volaille d'abattage : 37 ;
- bovins : 17 ;
- chevaux : 12 ;
- alpagas : 3 ;
- poissons : 1.

Cinq certificats ont été produits pour permettre à des équipages de chiens de traîneaux de participer à des compétitions à l'étranger.

## Protection des animaux

### Dénonciations, plaintes

Nous avons traité 422 (407) cas concernant des détentions animales douteuses.

207 (230) de ces plaintes concernaient des animaux de compagnie, 199 (178) des animaux de rente, 6 (10) des activités professionnelles ou commerciales soumises à autorisation et 10 (8) la détention d'animaux sauvages.

Cela a donné lieu à 280 (291) inspections sur place par nos inspecteurs.

### Animaux sauvages et activités soumises à autorisation (LPA)

La législation sur la protection des animaux soumet à autorisation la détention de certaines espèces d'animaux sauvages.

En 2015, nous avons ouvert 164 (113) procédures en relation avec ce domaine d'activité. 136 (79) d'entre elles ont abouti au renouvellement ou à l'octroi d'une nouvelle autorisation.

En relation avec les autorisations nouvellement délivrées ou en vigueur, nous avons procédé à 16 (34) inspections, lesquelles ont donné lieu à 3 (10) contestations.

### Préavis

Tous les nouveaux projets de construction, de transformation ou d'agrandissement d'infrastructures en relation avec la détention animale nous sont soumis par la

Commission cantonale des constructions pour approbation. Ainsi, en 2015, notre office a examiné 70 (72) projets, 36 dans le Haut-Valais et 34 dans le Bas-Valais. 53 (56) projets ont nécessité une intervention de notre part, soit pour obtenir des renseignements supplémentaires, soit pour exiger des modifications. Nous contrôlons le respect des prescriptions légales dans le domaine de la protection des animaux.

#### **Attestations de conformité d'étables par rapport à la législation sur la protection des animaux**

Celles-ci sont établies lorsqu'une nouvelle étable est construite ou lorsqu'il y a un changement de propriétaire ou d'affectation. Cette attestation permet à l'exploitant de toucher les paiements directs.

En 2015, 36 (42) étables ont été contrôlées, 33 étables sont conformes, 2 étables ont nécessité un nouveau contrôle et 1 (4) étable n'est pas conforme.

#### **Banque de données des animaux trouvés**

Nous avons le devoir légal de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés. Notre office a reçu 87 (87) annonces qui ont été mises en ligne sur la banque de données [www.tierdatenbank.ch](http://www.tierdatenbank.ch), dont :

- Oiseaux : 4 ;
- Lapins nains : 15 ;
- Chiens : 13 ;
- Chats : 55.

#### **Affaires canines**

En 2015, nous avons dû traiter 272 (270) dossiers relatifs aux affaires canines. Ces dossiers étaient en relation avec des cas de sécurité publique, de détentions illégales de chiens, de vagabondage essentiellement.

#### **Cas d'agressions**

Nous avons constaté 168 (112) cas d'agressions canines sur des humains.

A noter que 63 (38) cas n'ont pas pu être traités, car l'annonce du médecin ne mentionnait pas les coordonnées du détenteur du chien.

Les agressions sur humains peuvent être classées de la façon suivante :

- 29 agressions sont le fait du chien sur son détenteur ;
- 53 par un chien connu de la victime ;
- 78 par un chien inconnu de la victime ;
- 8 annonces n'ont pas mentionné ce point.

Aucune (0) agression sur humain n'a été faite par un chien de race interdite.

29 (18) annonces ont été faites par des éducateurs canins, vétérinaires ou policiers pour des chiens n'ayant pas mordu mais dont le comportement était anormalement agressif.

63 (48) annonces ont été faites de chiens ayant agressé un autre animal.

On peut également les classer selon le lieu où elles sont survenues, à savoir :

- 100 sur le territoire public ;
- 44 au domicile du détenteur du chien ;
- 24 annonces sans indication.

Diverses mesures sécuritaires et éducatives ont été prises concernant les chiens signalés.

0 (0) autorisation exceptionnelle pour détention d'un chien de race interdite n'a été délivrée.

3 (10) chiens de races interdites ont été refoulés hors du Valais.

#### **Chiens sans détenteur (abandonnés)**

Notre office est tenu de prendre en charge les chiens trouvés sans détenteur pendant une période de deux mois, avant de pouvoir les replacer.

Les frais de pension des chiens perdus au nombre de trois se montent à Fr. 4 382.90.

Les frais des chiens séquestrés lors d'intervention de notre office au nombre de trois, s'élèvent à Fr. 3 790,00.

### Subventions de remplacement

Selon contrat, le refuge de la Société de protection des animaux a été subventionné en 2015 pour un montant de Fr. 17 600.– (Fr. 29 600.–) à savoir 44 (75) remplacements de chiens.

### Le programme de prévention des accidents par morsure de chien

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens vise à inculquer aux enfants les règles de base à respecter en présence d'un chien, connu ou non, sur la voie publique ou au domicile.

Pour 2015, le montant des intervenants du programme PAM est de Fr. 73 331.50 (Fr. 79 288.–).

Pour les contrôles annuels de santé et de comportements des chiens qui y participent, les coûts se montent à Fr. 5 377.60 (Fr. 4 395.–).

Il y a eu, en 2015, 140 (160) visites de classes ; la répartition cantonale est la suivante :

- 47 (54) Haut-Valais ;
- 93 (106) Bas-Valais.

### Sécurité alimentaire

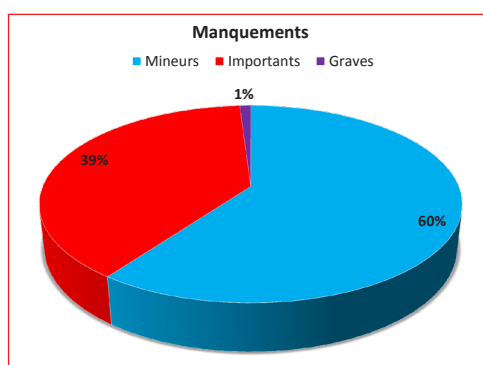
#### Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevages dans l'agriculture

Ces contrôles au niveau de la production primaire permettent d'assurer l'hygiène de la production des aliments d'origine animale, de vérifier le bien-être des animaux, de garantir la traçabilité des animaux en cas d'épizooties et un usage responsable des médicaments vétérinaires.

Ils sont désormais effectués selon la nouvelle organisation mise en place en

2014. Un mandat de prestation a été signé entre, d'une part, l'Office vétérinaire (SCAV), l'Office des paiements directs (SCA) et le Service de l'environnement et, d'autre part, les organisations de contrôle AVPI et OLK. Cette réorganisation, dont les buts sont d'améliorer la qualité des contrôles et de les regrouper lors d'une seule visite sur l'exploitation, a également permis de cibler les exploitations problématiques et d'en améliorer le suivi.

Notre office soutient, instruit et contrôle les assistants officiels (AO) mandatés. Deux vétérinaires officiels ont consacré onze journées à la supervision pratique ainsi qu'à la formation continue des AO lors de plus de vingt contrôles accompagnés effectués sur l'ensemble du canton. 376 (334) contrôles dans des exploitations recevant des paiements directs et 53 (60) dans d'autres exploitations agricoles ont été effectués ; 2 036 (1 494) manquements au total ont été constatés dans 429 (394) exploitations contrôlées.



Manquements

Des mesures ont été prises dans tous les cas de manquements importants et graves, sous la forme de décisions administratives 93 (113), de dénonciations pénales 2 (6) et de contrôles de suivi.

A cet effet, 23 (22) exploitations ont été contrôlées ou reconstrôlées par un collaborateur du SCAV et 33 exploitations avec des manquements importants ou graves seront de nouveau contrôlées en 2016 (21 en 2015).

### Contrôle de la qualité du lait

En 2015, neuf interdictions temporaires de livrer le lait à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques ont été prononcées :

- deux à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation) ;
- deux à cause du nombre de germes trop élevé (signe d'une hygiène de traite insuffisante) ;
- quatre interdictions de livrer ont été prolongées dans des exploitations où les analyses de contrôle de qualité du lait n'ont pas permis de lever une interdiction de livrer en cours.

Les interdictions ont pu être levées après correction des manquements, mais un producteur a préféré renoncer définitivement à livrer son lait pour la consommation.

### Analyse de substances étrangères

Les analyses ont fourni des résultats négatifs à l'exception de celle d'un échantillon pour la recherche de coccidiostatique dans des œufs.

Une enquête a été effectuée en collaboration avec un inspecteur des denrées alimentaires dans l'exploitation concernée. Aucune lacune ni quantitative, ni qualitative n'a pu être mise en évidence. Des nouveaux échantillons ont été prélevés lors du contrôle et le résultat d'analyse pour la recherche de coccidiostatique s'est avéré cette fois négatif. La raison de la présence de coccidiostatique n'a pas pu être élucidée. Le dossier a été clos sans suite.

	Nombre
<b>Analyses de résidus dans le lait</b>	
Nitrofurane, aminoglycoside	8
<b>Analyses de résidus dans le gibier sauvage</b>	
Métaux lourds, cadmium	20
<b>Analyses de résidus dans les œufs</b>	
Coccidiostatiques, nitrofurane, organochloré, PCB	21
<b>Analyses de résidus dans les poissons</b>	
Vert de Malachite, stéroïdes, antibiotiques, stilbène	9
<b>Total</b>	

### Analyse de substances étrangères

	Porcs	Moutons	Vaches	Génisses	Veaux	Total
Stéroïde			2	5	1	8
Benzimidazole/Avermectine			2	1		3
Stilbène			1	1		2
Resorcylsàurelactone			1	1		2
β-Agonisten			1	1		2
Thyreostatica			8			8
Antibiotique: LC-MS-MS		2				2
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>27</b>

### Analyse de substances étrangères dans la viande aux abattoirs

Espèce animale	Total abattages	Abattages ordinaires		Abattages sanitaires	
		Propres	Impropres	Propres	Impropres
Bovins < 6 semaines	13	13			
Bovins > 6 semaines	4281	4203	10	61	7
Moutons	4328	4311	9	7	1
Chèvres	860	857	2	1	
Porcs	2995	2985	4	6	
Chevaux	34	33		1	
Autres, lapins, alpagas, gibiers	138	138			
<b>Total</b>	<b>12649</b>	<b>12540</b>	<b>25</b>	<b>76</b>	<b>8</b>

#### Contrôle des viandes aux abattoirs

##### Contrôle des viandes en abattoirs

Le canton dispose de quinze établissements dits de faible capacité, ainsi que d'un abattoir de volaille et quatre abattoirs de poissons.

Douze abattoirs de faible capacité et trois abattoirs de poissons ont été contrôlés comme ils doivent l'être annuellement selon la législation.

Deux abattoirs ne remplissent plus l'intégralité des exigences légales prescrites en matière de sécurité alimentaire. L'un d'eux sera définitivement fermé à la fin de la saison hivernale 2016. A la suite d'une requête de la commune, le deuxième a eu son autorisation d'exploitation prolongée jusqu'au 31 décembre 2016. Il devra impérativement être mis en conformité pour cette date.

##### Médicaments vétérinaires

Deux pharmacies vétérinaires ont été contrôlées par l'organisation de contrôle intercantonale. Ces contrôles sont faits dans le cadre des contrôles périodiques prescrits légalement (tous les cinq ans pour les pratiques soignant les animaux de rente et tous les dix ans pour celles soignant les animaux de compagnie).

##### Surveillance des professions vétérinaires

45 vétérinaires praticiens sont en activité dans 26 cabinets individuels ou de groupe.

Il y a 6 (4 EPT) vétérinaires officiels des services publics, et cinq vétérinaires ont cessé leur activité.

Le nombre de nouvelles autorisations délivrées se monte à deux.

Il y a une douzaine de vétérinaires qui bénéficient d'une autorisation de pratique en Valais mais qui sont domiciliés dans d'autres cantons. Ils pratiquent dans des domaines très spécifiques tels que l'aquaculture, la volaille ou la médecine équine.

Dr Jérôme Barras  
Vétérinaire cantonal

### Liste des abréviations

AVPI	Association valaisanne de production intégrée
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BT	Maladie de la langue bleue
BVD	Diarrhée virale bovine
CCC	Commission cantonale des constructions
CSCV	Contrôle suisse du commerce des vins
DA	Denrées alimentaires
EPT	Equivalent plein temps
HEVs	Haute école valaisanne
IRMS	Isotopic ratio mass spectrometry
LVPA	Ligue valaisanne pour la protection des animaux
ND	Non décelé
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
OLK	Oberwalliser Landwirtschaftskammer
OIC	Organisme intercantonal de certification
OVet	Office vétérinaire
OVF	Office vétérinaire fédéral
PER	Prestations écologiques requises
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
REE	Registre des entreprises enregistrées
SCAV	Service de la consommation et affaires vétérinaires
SISVet	Système d'information du Service vétérinaire suisse
TRACES	Trade Control and Expert System
UFC	Unité formant une colonie
UV	Ultraviolet
VOC	Volatil Organic Compounds



## Liste des tableaux

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	13
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	15
Provenance des abricots	17
Espèces animales dans les viandes	18
Espèce animale dans les fromages	18
Vin AOC 2014	18
Histamine dans les poissons	19
Châtaignes	19
Mycotoxines dans les châtaignes	20
Dithiocarbamates dans les fraises	20
Pesticides dans les fruits à pépins	20
Boissons spiritueuses	20
Etiquetage	21
Fromages à pâtes molles	21
Produits précuits	21
Viande hachée	22
Produits salés prêts à la consommation	22
Grains de chaudière	22
Fromages	22
Glaçons	23
Huiles de friture	23
Analyse chimique de l'eau potable	23
Arsenic dans l'eau	24
1,4-dioxane dans l'eau potable	24
Analyse microbiologique de l'eau	25
Analyse microbiologique des eaux de baignade	25
Analyse microbiologique des gouilles	25
Légionelles dans les bains à remous	26
Légionelles dans les douches	26
Bijoux	27
Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats	31
Motifs de contestation	33
Produits laitiers	34
Boulangeries	35
Boucheries	35
Entreprises de restauration	36
Exemples de non-conformités des cartes de mets	39
Cours de formation donnés par l'inspectorat	45
Epizooties	50
Analyse de substances étrangères	54
Analyse de substances étrangères dans la viande aux abattoirs	54
Contrôle des viandes aux abattoirs	55

## Liste des illustrations

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	14
Analyses microbiologiques des eaux de boisson	14
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	16
Analyses microbiologiques des eaux de baignade	16
Légionelles dans les bains à remous	26
Entreprises inspectées	32
Inspections	32
Abricots valaisans directement de la ferme !	37
Produits AOP-IGP	39
Installation d'élimination de l'uranium et de l'arsenic contenus dans l'eau potable	42
Désinfection de ruches	49
Manquements	53



Le Laboratoire cantonal en 1922

Etat du Valais  
Service de la consommation et affaires vétérinaires  
Rue Pré-d'Amédée 2  
1951 Sion

Sion, avril 2016

