



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

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

RAPPORT ANNUEL 2016
SERVICE DE LA CONSOMMATION
ET AFFAIRES VÉTÉRINAIRES



Table des matières

Considérations générales	6
Conséquences d'un contrôle basé risques sur les statistiques.....	6
Les mammites et leurs effets sur la qualité du lait.....	6
Nouveaux apiculteurs dans le canton du Valais.....	7
Remerciements.....	7
Personnel	8
Echantillons analysés	10
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	10
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	17
Analyses	20
Tromperie du consommateur	20
Contrôle de la déclaration de la provenance des abricots.....	20
Contrôle de la déclaration de la provenance des asperges.....	20
Contrôle de la déclaration « sans caféine » dans les cafés décaféinés.....	20
Surveillance des vins AOC du millésime 2015.....	20
Enquête sur les pesticides contenus dans les vins 2015.....	21
Denrées alimentaires	21
Matières grasses dans les fromages.....	21
Produits de salaisons crus.....	21
Bières.....	21
Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes.....	22
Mercure dans les aliments.....	22
Procédés de fabrication	22
Grains de chaudières.....	22
Fromages à pâte molle.....	22
Fromages prêts à la consommation.....	22
Articles de pâtisserie.....	23
Produits salés prêts à la consommation dans les boulangeries.....	23
Charcuteries, terrines cuites et foies gras.....	23
Produits précuits de la restauration.....	23
Analyse des composés polaires dans les huiles de friture.....	24
Eaux potables	24
Analyse chimique des eaux potables.....	24
Substances actives dans les eaux potables.....	24
Dioxane dans les eaux potables.....	25
Composés organiques volatils dans les eaux potables.....	25
Mercure dans les eaux potables.....	25
Arsenic dans les eaux potables.....	25
Contrôle microbiologique des eaux potables.....	25
Eaux de baignade	26
Contrôle des eaux de baignade.....	26
Contrôle des eaux de baignade naturelles.....	26
Légionelles dans les bains à remous.....	26
Légionelles dans les douches.....	27
Cosmétiques	27
Allergènes dans les huiles de massage.....	27

Inspectorat	28
Répartition des contestations	33
L'autocontrôle (L1)	33
Produits (L2)	33
Processus et activités (L3).....	33
Construction, équipements et appareils (L4)	33
Inspection par types d'activité	33
Produits laitiers	33
Boulangeries	34
Boucheries	34
Entreprises de restauration.....	35
Faits marquants de l'inspectorat des denrées alimentaires	36
Hôtes indésirables dans du riz livré à une crèche	36
Présence de pesticides dans des herbes aromatiques et des fruits	36
Tromperie sur l'importation de truffes	37
Présence de listeria dans un tartare de saumon	37
Pigments de tatouage injectés sous la peau	38
Vendange 2016	38
Vendange 2016 : un millésime tout en contraste	38
52,2 millions de kilogrammes de raisins encavés	39
Des vins sur la fraîcheur, l'élégance et la finesse	39
Contrôle de cave et contrôle du commerce de vin	39
Inspectorat des eaux potables	40
Inspectorat des eaux de baignade	41
Surveillance des piscines	41
Surveillance des eaux de baignade de lacs et des rivières.....	41
Surveillance des eaux sanitaires (légionelles dans les douches)	42
Inspectorat des produits chimiques	42
LChim (loi sur les produits chimiques).....	42
Surveillance du marché	42
Conseils à la population.....	42
Conseils aux entreprises (LChim).....	42
Santé et sécurité au travail	42
Campagne de radon 2015-2016.....	43
Formations données par l'inspectorat des denrées alimentaires	43
Tâches administratives	44
Certificats d'exportation	44
Certificats d'exportation ou d'enregistrement pour des produits cosmétiques	44
Préavis	44
Coopération internationale et intercantonale, systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF	44
Remise d'alcool aux mineurs.....	45
Oppositions et recours.....	45
Dénonciations à l'autorité pénale.....	45
Assurance qualité	45
Office vétérinaire	46
Ressources humaines	46
Cours donnés et information au public	46
Santé animale	46
Surveillance des épizooties par prélèvement d'échantillons et analyses.....	46

Elimination des sous-produits animaux	46
Santé animale en apiculture	47
Feu bactérien	47
Maladies des abeilles.....	47
Aethina tumida	47
Inspectorat	47
Cas d'épizooties détectés et annoncés selon l'ordonnance sur les épizooties	47
Indemnisation pour pertes dues à des épizooties	47
Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation	48
Affaires internationales importation et exportation	48
Protection des animaux	49
Contrôles de détention d'animaux	49
Campagne de contrôles pour une détention conforme des chiens en chenils	49
Animaux sauvages	50
Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)	50
Préavis pour la Commission cantonale des constructions après examen des plans des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux	50
Attestations de conformité d'étables par rapport à la législation sur la protection des animaux.....	50
Expérimentations sur animaux	50
Banque de données des animaux trouvés	50
Coût pour les animaux séquestrés	50
Affaires canines	50
Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsures	50
Chiens sans détenteur (abandonnés)	50
Subventions de remplacement	51
Le programme de prévention des accidents par morsure de chien	51
Sécurité alimentaire	52
Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevages dans l'agriculture	52
Contrôle de la qualité du lait	52
Programme national d'analyses de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale	52
Contrôle des viandes en abattoirs	53
Médicaments vétérinaires	53
Surveillance des professions vétérinaires	53
Liste des abréviations	54
Liste des tableaux	55
Liste des illustrations.....	56

Considérations générales



Conséquences d'un contrôle basé le risque et sur les statistiques

Nous sommes heureux de vous présenter notre rapport annuel 2016.

Vous y trouverez de multiples informations avec des chiffres et des statistiques. Le rapport annuel suscite un vif intérêt et notre service reçoit beaucoup de demandes à ce propos émanant de la presse.

Les contrôles opérés par notre service sont basés sur les risques et effectués de manière aléatoire. Dans les cas où ces réflexions font soupçonner des problèmes, nous effectuons des contrôles plus fréquents. Dès lors, les résultats statistiques de ce rapport ne doivent pas être considérés comme représentatifs de la situation générale. Néanmoins, ils mettent en évidence les problèmes. Si l'on effectue des contrôles aléatoires dans des secteurs où l'on suppose l'existence de problèmes, la probabilité de trouver un état non conforme est bien plus importante. Les contrôles basés sur le risque sont très pertinents. Cette philosophie permet en effet de consacrer les ressources limitées dans les secteurs où elles auront le plus grand impact sur la protection des consommateurs, que ce soit en ce qui concerne l'hygiène ou les tromperies liées aux denrées alimentaires. Les taux de non-conformités ne sont pas toujours

correctement interprétés par l'opinion publique, c'est pourquoi j'attire ici l'attention sur ce point.

Dans le cadre des inspections effectuées dans des entreprises alimentaires en 2016, des non-conformités ont été constatées dans 796 (24,1 %) des établissements. Cela ne signifie pas que toutes ces entreprises valaisannes représentent un risque direct pour les consommateurs. Dans 2,6 % de ces entreprises, nous avons constaté des manquements graves au niveau de l'hygiène, susceptibles de mettre directement en danger la santé des consommateurs. Dans ces cas, le service a pris des mesures très strictes. Dans les cas extrêmes, les établissements sont fermés temporairement, jusqu'à ce qu'ils soient à nouveau en conformité avec la législation. Nous constatons aussi des non-conformités concernant l'étiquetage, les installations, les appareils, les bâtiments, les procédés de fabrication et la documentation qui ne mettent pas directement en danger la santé des consommateurs, mais auxquelles il faut néanmoins remédier, pour éviter toute atteinte à la santé ou tromperie des consommateurs.

Les mammites et leurs effets sur la qualité du lait

L'année dernière des échantillons de grain de chaudière ont été prélevés en fromagerie lors d'inspections de sécurité alimentaire. Le pourcentage de contestations a été de 18 %, c'est à dire dans le même ordre de grandeur que celui des 3 dernières années (entre 15 et 18 %). Les échantillons contestés présentaient trop de staphylocoques à coagulase positive. Dans la plupart des

cas, ce fait peut être mis en relation avec du lait provenant de vaches mammitées. Les tests nécessaires pour mettre en évidence du lait contenant trop de ces bactéries et donc impropre à la fabrication de fromage ne sont pas toujours réalisés correctement dans le cadre de l'autocontrôle en laiterie. C'est l'office vétérinaire qui est compétent pour le contrôle de la qualité du lait en production primaire. Ainsi sur ce dossier, l'office vétérinaire et l'inspecteurat du SCAV travaillent main dans la main. Du fromage présentant trop de staphylocoques peut aussi contenir des toxines produites par ces bactéries. Ces toxines peuvent provoquer des vomissements et des diarrhées chez les consommateurs. Le SCAV s'est fixé pour objectif de sensibiliser les producteurs de lait à cette problématique afin que le lait de vaches mammitées ne soit pas livré à la laiterie ; le taux de contestations pourra ainsi être réduit et surtout la sécurité alimentaire du consommateur mieux assurée. Un groupe de travail sous la conduite du SCAV a été mis sur pied avec des représentants de plusieurs services.

Nouveaux apiculteurs dans le canton du Valais

Au chapitre « santé des animaux et apiculture », vous découvrirez que l'apiculture valaisanne est en train de se rajeunir, ce qui est très réjouissant. Il est capital que les apiculteurs puissent compter, depuis le début, sur une bonne formation aux bonnes pratiques de production. 2016 a été une bonne année pour le miel. La récolte a été exceptionnelle en Valais et les pertes de colonies d'abeilles très modérées.

Remerciements

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

Je remercie tous les responsables de la sécurité alimentaire, de la protection animale, de la sûreté des eaux de baignade, de la sécurité des produits chimiques 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 (jusqu'au 30.11.2016)
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 (jusqu'au 30.06.2016 – départ à la retraite)
Bertrand BESSE	ingénieur chimiste HES (depuis le 01.12.2016) responsable du laboratoire
Pascal WILLA	laborant en chimie spécialisé
Laetitia GAILLARD	ingénieur chimiste, stagiaire (jusqu' au 21.10.2016)
Stéphane RAPPAZ	apprenti laborant en chimie (jusqu'au 31.07.2016)
Lisa GRANGE	apprentie laborantine en chimie
Aurélié ROSSIER	apprentie laborantine en chimie (depuis le 01.08.2016)

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 (jusqu'au 31.12.2015 à 80 % - dès le 01.01.2016 à 60 %)
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal
Michel REY	inspecteur cantonal
Alain ABBÉ	contrôleur des denrées alimentaires
Yves DEFLEUR	contrôleur des denrées alimentaires
Stephan MARTY	contrôleur des denrées alimentaires
Jean REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires
David RUDAZ	contrôleur des denrées alimentaires
Ulrich SCHNEITER	contrôleur des denrées alimentaires

Inspection des eaux

Pierre-Michel VENETZ inspecteur

Inspection des produits chimiques

Dr Guy DÉFAYES inspecteur

Secrétariat et réception

Sandrine WINTEREGG collaboratrice administrative
(à 60 %, jusqu'au 31.10.2016)

Gerda ALLET MADBAR secrétaire (80 % jusqu'au 30.09.2016 -
100% depuis le 01.10.2016)

Carole BRAUN-GERMANN secrétaire (à 40 %)

Mélanie HEINZMANN secrétaire (à 40 %)

Brigitte EMERY secrétaire (à 20 % jusqu'au 31.08.2016)

Vérène SIERRO PRALONG secrétaire auxiliaire (à 80 %)

Micha LENGGENHAGER stagiaire MPC (jusqu'au 31.07.2016)

Jeanne GERMANIER stagiaire MPE (depuis le 01.08.2016)

David CASTILHO MARTINS apprenti employé de commerce

Sylvie LUGON apprentie employée de commerce
(depuis le 01.08.2016)

Office vétérinaire

Dr Jérôme BARRAS vétérinaire cantonal

Vétérinaires

Claire ZEN RUFFINEN vétérinaire cantonale adjointe (à 70 %)

Dr Margot CHASTONAY vétérinaire officielle (à 50 %)

Cristina VILLIGER vétérinaire officielle (à 50 %)

Eric KIRCHMEIER vétérinaire officiel (80 %)

contrôleur des denrées alimentaires
(20 % depuis le 01.01.2016)

Myriam ROTZER vétérinaire officielle (à 50 %)

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

Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 35268 analyses sur 9542 échantillons :
 6806 échantillons étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires
 2736 échantillons n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	2517	4289	6806
Echantillons conformes (C)	2190	3818	6008
Echantillons non conformes (NC)	327	471	798

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
01	LAIT									
01111	Lait entier	3	3	0	0	0	0	3	3	0
01112	Sortes de lait cru	1	1	0	0	0	0	1	1	0
011121	Lait cru	4	4	0	0	0	0	4	4	0
01122	Lait partiellement écrémé	2	2	0	0	0	0	2	2	0
02	PRODUITS LAITIERS									
0212	Sortes de yogourt sans ingrédients	2	1	1	0	0	0	2	1	1
02121	Yogourt ou Yogourt de lait entier sans ingrédients)	2	2	0	0	0	0	2	2	0
0213	Sortes de yogourt avec ingrédients	1	1	0	0	0	0	1	1	0
02131	Yogourt ou Yogourt de lait entier avec ingrédients	3	3	0	0	0	0	3	3	0
0241	Boissons à base de lait	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0244	Préparations à base de produits laitiers	3	2	1	0	0	0	3	2	1
02512	Crème	1	1	0	0	0	0	1	1	0
03	FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE									
031	Fromage	3	3	0	0	0	0	3	3	0
0312	Fromage dur	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0313	Fromage mi-dur	130	102	28	56	38	18	186	140	46
0313Z	Fromage mi-dur, autre	2	2	0	0	0	0	2	2	0
0314	Fromage à pâte molle	14	12	2	0	0	0	14	12	2
0314Z	Fromage à pâte molle, autre	2	2	0	0	0	0	2	2	0
0315	Fromage frais, séché, caillé de fromage frais	4	1	3	2	1	1	6	2	4
0316	Mélanges de fromage	3	3	0	0	0	0	3	3	0
0321	Préparation au fromage	1	1	0	0	0	0	1	1	0
03231	Fondue prête à l'emploi	1	1	0	0	0	0	1	1	0
03251	Fromage fondu	1	1	0	0	0	0	1	1	0

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
03	FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE									
0341	Fromage de brebis	4	4	0	0	0	0	4	4	0
0342	Fromage de chèvre	4	4	0	0	0	0	4	4	0
04	BEURRE, PRÉPARATIONS AU BEURRE, FRACTIONS DE GRAISSE DE LAIT									
041	Sortes de beurre	2	1	1	1	1	0	3	2	1
0412	Beurre de crème de petit-lait	2	2	0	0	0	0	2	2	0
05	HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES									
051	Huiles comestibles	14	12	2	1	1	0	15	13	2
05111	Huile comestible végétale, non mélangée	7	7	0	0	0	0	7	7	0
06	MARGARINE, MINARINE									
061	Margarine	1	1	0	0	0	0	1	1	0
07	MAYONNAISE, SAUCE À SALADE									
071	Mayonnaise, mayonnaise à salade	1	1	0	10	9	1	11	10	1
072	Sauce à salade	2	0	2	0	0	0	2	0	2
08	VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE									
081	Viande	7	7	0	0	0	0	7	7	0
0811	Viande des animaux domestiques de la famille des Bovidae, Cervidae, Camelidae, Suidae et des Equidae	11	11	0	0	0	0	11	11	0
0811113	Viande de boeuf	3	3	0	0	0	0	3	3	0
08114	Viande des animaux domestiques de la famille des Suidae	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0811Z	Viande des animaux domestiques de la famille des Bovidae, Cervidae, Camelidae, Suidae et des Equidae, autres	1	0	1	0	0	0	1	0	1
0812	Viande de la volaille domestique	2	1	1	0	0	0	2	1	1
081212	Viande de dinde	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0814	Viande de gibier	20	18	2	1	0	1	21	18	3
0817	Viande de poisson	2	2	0	0	0	0	2	2	0
08171	Viande de poissons d'eau douce	1	0	1	0	0	0	1	0	1
081711Z	Poissons d'eau douce de la famille des salmonidés, autres	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08172	Viande de poissons de mer	1	0	1	0	0	0	1	0	1
081721	Poissons de mer de la famille des salmonidés	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0817211	Saumon de l'Atlantique	3	2	1	0	0	0	3	2	1
08172Z	Poissons de mer, autres	2	1	1	0	0	0	2	1	1
0818Z	Viande de crustacés, autres	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0819	Viande de mollusques	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08191	Viande de coquillages	1	1	0	0	0	0	1	1	0
082	Produits à base de viande	1	0	1	0	0	0	1	0	1
0821	Produits à base de viande hâchée	15	14	1	0	0	0	15	14	1

FSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
08	VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE									
08213	Steak haché	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08214	Hamburger	5	5	0	0	0	0	5	5	0
0821Z	Produits à base de viande hâchée, autres	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0822	Saucisse à rôtir crue	1	1	0	1	0	1	2	1	1
0823	Produits de salaison crus	3	2	1	0	0	0	3	2	1
08232	Coppa	2	2	0	0	0	0	2	2	0
08235	Lard cru	4	4	0	0	0	0	4	4	0
08236	Jambon cru	4	4	0	0	0	0	4	4	0
08237	Viande séchée	22	19	3	1	0	1	23	19	4
0823Z	Produits de salaison crus, autres	4	4	0	0	0	0	4	4	0
08242	Jambon	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08251	Saucisses crues avec maturation normale	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08251Z	Saucisses crues avec maturation normale, autres	2	2	0	0	0	0	2	2	0
082521	Saucisson	0	0	0	1	1	0	1	1	0
0826	Produits de charcuterie échaudés	1	0	1	0	0	0	1	0	1
08268	Saucisse de Lyon	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0827	Produits de charcuterie à chair cuite	5	5	0	0	0	0	5	5	0
08275	Pâtés	5	4	1	0	0	0	5	4	1
08276	Terrines	27	16	11	1	1	0	28	17	11
0828	Produits à base de viande de poissons	1	0	1	0	0	0	1	0	1
082Z	Produits à base de viande, autres	2	2	0	0	0	0	2	2	0
10	CONDIMENT, BOUILLON, POTAGE, SAUCE									
102	Sauce au soja	2	2	0	0	0	0	2	2	0
103	Bouillon	1	1	0	0	0	0	1	1	0
104	Potage, sauce	23	16	7	0	0	0	23	16	7
106	Sauce pour rôti	2	2	0	0	0	0	2	2	0
11	CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE									
111112	Blé dur	1	1	0	0	0	0	1	1	0
11113	Seigle	1	1	0	0	0	0	1	1	0
11114	Maïs	2	2	0	0	0	0	2	2	0
11115	Riz	7	4	3	0	0	0	7	4	3
11331	Flocons d'avoine	1	1	0	0	0	0	1	1	0
113811	Farine blanche, farine fleur	1	1	0	0	0	0	1	1	0
113812	Farine mi-blanche	1	1	0	0	0	0	1	1	0

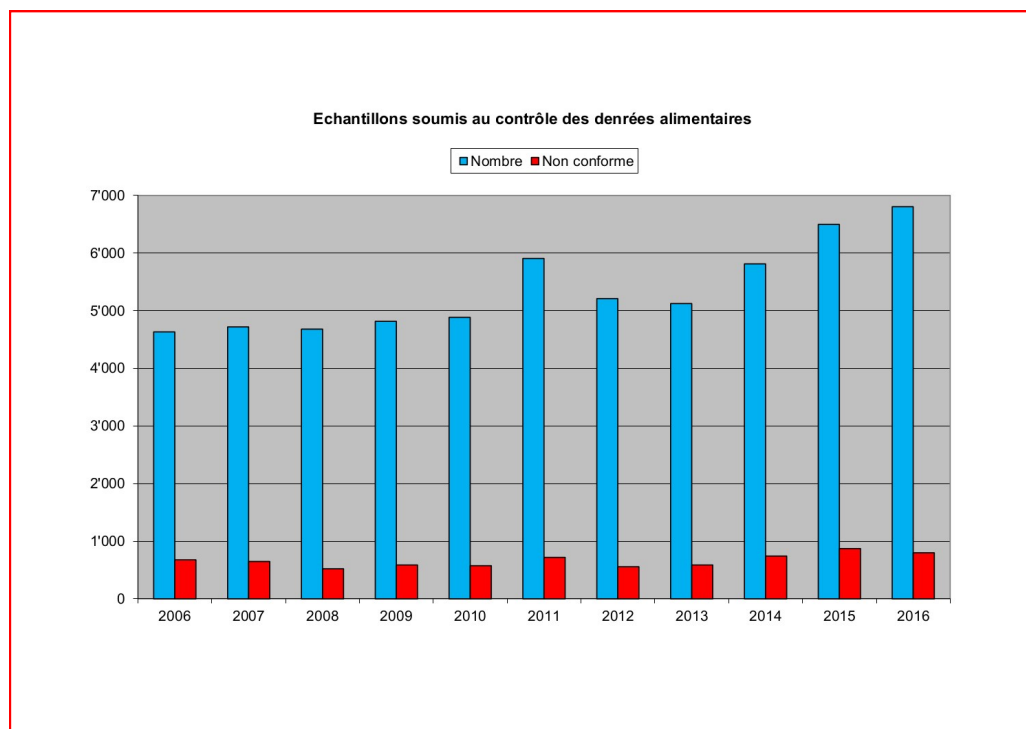
OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
14	POUDING, CRÈME									
141	Pouding et crème, prêts à la consommation	2	1	1	0	0	0	2	1	1
1412	Pouding et crème, prêts à la consommation, avec ingrédients	1	0	1	0	0	0	1	0	1
1422	Poudre pour pouding, poudre pour crème, avec ingrédients	1	1	0	0	0	0	1	1	0
15	PÂTES									
15	PÂTES	1	1	0	0	0	0	1	1	0
152	Pâtes aux oeufs	6	4	2	0	0	0	6	4	2
15Z	Pâtes, autres	5	4	1	0	0	0	5	4	1
16	ŒUFS, OVOPRODUITS									
1611	Oeufs non réfrigérés	1	1	0	0	0	0	1	1	0
17	ALIMENTS SPÉCIAUX									
1753	Potages, biscuits, desserts, poudings, jus pour nourrissons et enfants en bas âge	2	2	0	0	0	0	2	2	0
17611	Produits riches en hydrates de carbone pour sportifs	1	1	0	0	0	0	1	1	0
18	FRUITS, LÉGUMES									
181	Fruits	0	0	0	1	1	0	1	1	0
18121	Abricots	59	57	2	1	1	0	60	58	2
18129	Olives	1	1	0	0	0	0	1	1	0
1815Z	Fruits exotiques, autres	1	1	0	0	0	0	1	1	0
18161	Châtaignes	28	15	13	0	0	0	28	15	13
182	Légumes	1	1	0	0	0	0	1	1	0
18211	Pommes de terre	5	5	0	9	9	0	14	14	0
18212	Carottes	1	1	0	0	0	0	1	1	0
182231	Asperges blanches	45	44	1	0	0	0	45	44	1
182232	Asperges vertes	1	1	0	0	0	0	1	1	0
18232Z	Sortes d'épinards, autres	1	1	0	0	0	0	1	1	0
1823415	Mâche, rampon	1	1	0	0	0	0	1	1	0
182Z	Légumes, autres	2	2	0	0	0	0	2	2	0
184	Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales	2	2	0	0	0	0	2	2	0
19	CHAMPIGNONS COMESTIBLES									
1911	Bolets	2	1	1	0	0	0	2	1	1
191-A	Champignons comestibles sauvages frais	6	6	0	0	0	0	6	6	0
191Z	Champignons comestibles sauvages, autres	1	1	0	0	0	0	1	1	0
1921	Champignons de Paris	3	3	0	0	0	0	3	3	0
1922	Shiitake	1	1	0	0	0	0	1	1	0
192-A	Champignons comestibles de culture séchés	1	1	0	0	0	0	1	1	0
192Z	Champignons comestibles de culture, autres	1	1	0	0	0	0	1	1	0

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
20	MIEL, MÉLASSE, GELÉE ROYALE, POLLEN									
2011	Miel	5	4	1	24	24	0	29	28	1
202	Mélasses	0	0	0	1	1	0	1	1	0
22	ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE									
221	Massepain	1	1	0	0	0	0	1	1	0
225	Coques de meringues	1	1	0	0	0	0	1	1	0
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	4	3	1	0	0	0	4	3	1
23	GLACE COMESTIBLE									
23111	Crème glacée	2	2	0	1	1	0	3	3	0
23112	Crème glacée aux fruits, au jus de fruits, aux noix ou au chocolat	1	1	0	0	0	0	1	1	0
23143	Sorbets aux autres fruits	1	1	0	0	0	0	1	1	0
2314Z	Sorbet, autre	2	2	0	0	0	0	2	2	0
24	JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT									
24111	Jus de pomme	1	0	1	0	0	0	1	0	1
24114	Jus d'orange	1	1	0	0	0	0	1	1	0
242	Sortes de nectar de fruits	0	0	0	1	1	0	1	1	0
26	JUS DE LÉGUMES									
2611	Jus de tomate, purée de tomate	0	0	0	1	1	0	1	1	0
28	EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE									
281	Eau de boisson	10	10	0	8	6	2	18	16	2
2811	Eau de boisson à la source	6	5	1	835	663	172	841	668	173
28112	Eau de boisson à la source désinfectée mais pas mélangé avant consommation	1	1	0	0	0	0	1	1	0
2812	Eau de boisson dans le réseau de distribution	1161	1083	78	3149	2913	236	4310	3996	314
28121	Eau de boisson après traitement	1	1	0	2	2	0	3	3	0
281211	Eau de boisson après traitement non mélangée avant consommation	1	1	0	0	0	0	1	1	0
28123	Eau de fontaine publique	0	0	0	1	1	0	1	1	0
282	Glace, Vapeur d'eau	7	4	3	0	0	0	7	4	3
283	Eau minérale naturelle	5	5	0	7	7	0	12	12	0
2831	Sortes d'eau minérale naturelle gazeuse	0	0	0	11	11	0	11	11	0
28313	Eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique	2	2	0	12	12	0	14	14	0
2832	Eau minérale naturelle non gazeuse	5	5	0	18	18	0	23	23	0
30	CAFÉ, SUCCÉDANÉS DU CAFÉ									
302	Café torréfié	24	24	0	0	0	0	24	24	0
303	Café traité	17	17	0	0	0	0	17	17	0

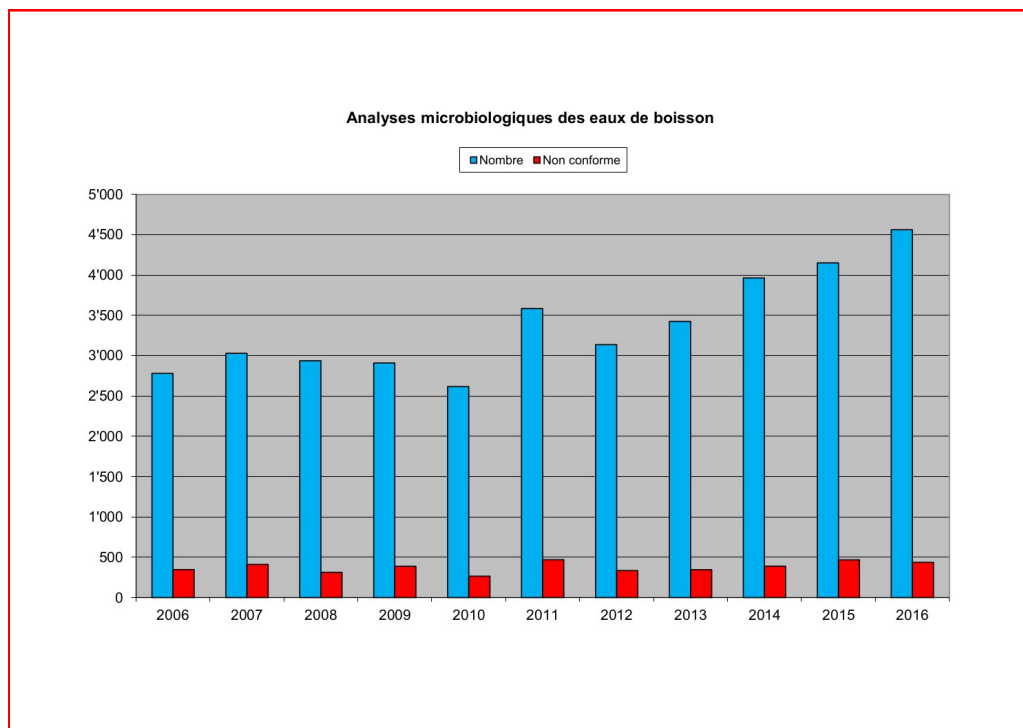
OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
33	BOISSONS INSTANTANÉES ET BOISSONS PRÊTES À LA CONSOMMATION À BASE D'INGRÉDIENTS TELS QUE LE CAFÉ, LE THÉ, LES PLANTES, LES FRUITS OU LE GUARANA									
331	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation	2	2	0	0	0	0	2	2	0
35	ÉPICES, SEL COMESTIBLE, MOUTARDE									
351	Épices	21	21	0	2	2	0	23	23	0
3512	Mélanges d'épices	19	19	0	0	0	0	19	19	0
35121	Préparations d'épices	1	1	0	0	0	0	1	1	0
3513	Curry	4	3	1	0	0	0	4	3	1
353	Moutarde	1	1	0	0	0	0	1	1	0
36	VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN									
361	Moût de raisin	6	6	0	12	12	0	18	18	0
362	Vin	0	0	0	16	13	3	16	13	3
3621	Vin rouge	41	37	4	19	19	0	60	56	4
3622	Vin blanc	34	30	4	25	25	0	59	55	4
3623	Vin rosé	4	3	1	1	1	0	5	4	1
3626	Vin mousseux	0	0	0	2	2	0	2	2	0
365	Boissons à base de vin	2	2	0	0	0	0	2	2	0
3652	Boissons aromatisées à base de vin	0	0	0	1	1	0	1	1	0
38	BIÈRE									
382	Bière spéciale	1	1	0	0	0	0	1	1	0
38Z	Bière	29	11	18	0	0	0	29	11	18
39	BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES									
392552	Eau-de-vie d'abricot	1	0	1	36	11	25	37	11	26
39257a	Eau-de-vie de poire Williams	0	0	0	5	2	3	5	2	3
3925A	Eau-de-vie de coing	0	0	0	1	0	1	1	0	1
392Z	Sortes de boissons spiritueuses, autres	0	0	0	1	0	1	1	0	1
3931	Liqueur	0	0	0	3	3	0	3	3	0
3933	Liqueur aux oeufs	0	0	0	1	1	0	1	1	0
51	DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES									
511	Denrées alimentaires prêtes à la cuisson	1	1	0	0	0	0	1	1	0
514	Plats à consommer après réchauffage	125	80	45	0	0	0	125	80	45
515	Plats prêts à la consommation	92	52	40	2	1	1	94	53	41
57	COSMÉTIQUES									
571	Produits pour les soins de la peau	47	45	2	0	0	0	47	45	2
5724	Produits pour les soins intimes externes	2	1	1	0	0	0	2	1	1
5732	Produits de maquillage du visage et des yeux	8	8	0	0	0	0	8	8	0
579	Produits agissants sur la coloration de la peau	8	2	6	0	0	0	8	2	6

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
58	OBJETS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES MUQUEUSES, LA PEAU OU LE SYSTÈME PILEUX ET CAPILLAIRE ; PRO-									
582	Objets métalliques entrant en contact avec les muqueuses ou la peau	14	12	2	0	0	0	14	12	2
5821	Bijoux	0	0	0	3	0	3	3	0	3
69	ÉTIQUETAGE									
691	Étiquetage des denrées alimentaires	10	0	10	1	0	1	11	0	11
70	DOCUMENTS D'ENTREPRISE									
702	Documents de fabrication	139	139	0	0	0	0	139	139	0
	Total	2517	2190	327	4289	3818	471	6806	6008	798

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



Analyses microbiologiques des eaux de boissons

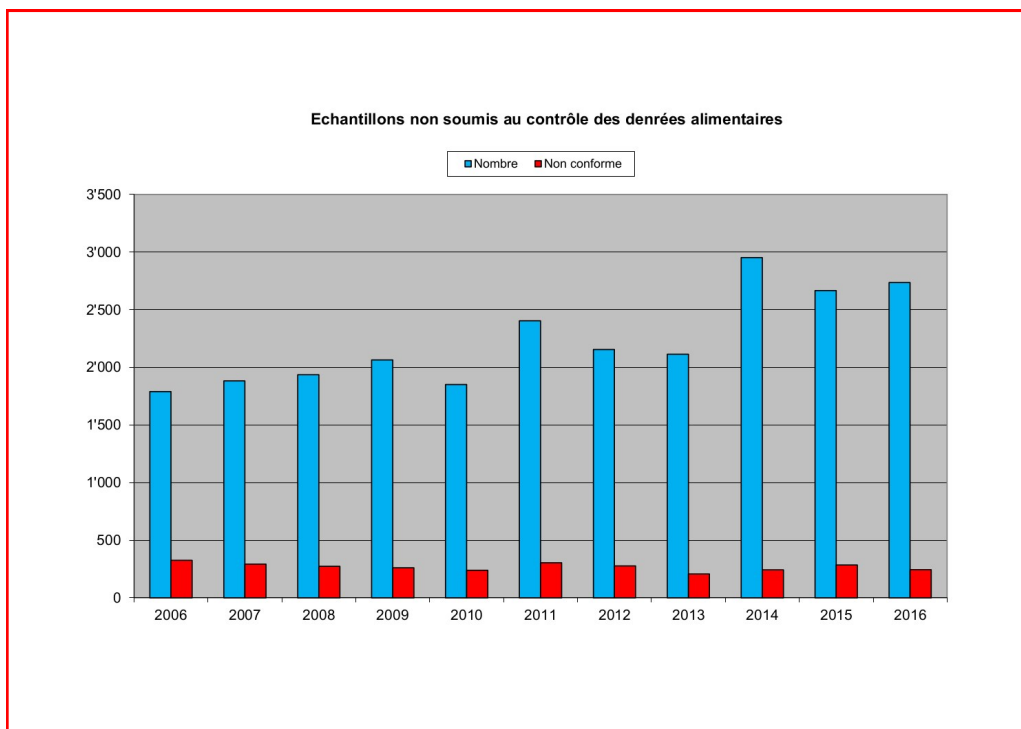
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	2386	350	2736
Echantillons conformes (C)	2150	342	2492
Echantillons non conformes (NC)	236	8	244

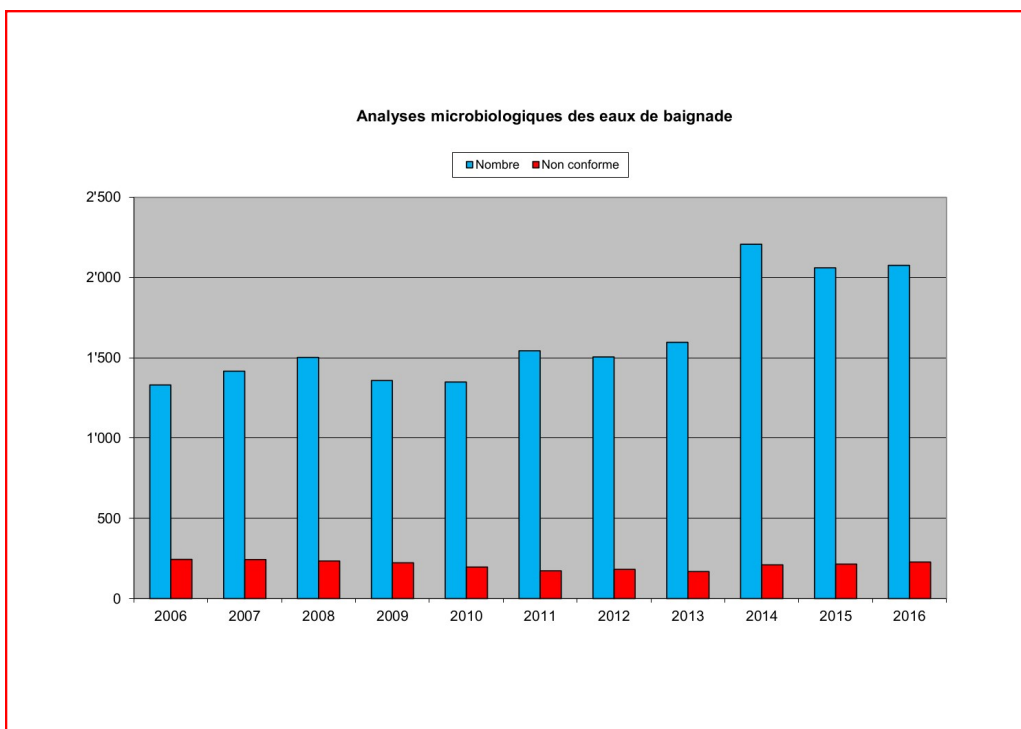
OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
77	OBJETS POUR ANALYSES SPÉCIALES									
772	Echantillons pour essais interlaboratoires	10	10	0	58	58	0	68	68	0
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres	0	0	0	8	8	0	8	8	0

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
77	EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
811	Eaux superficielles	0	0	0	22	21	1	22	21	1
8111	Eaux de cours d'eau	0	0	0	46	46	0	46	46	0
8112	Etendues d'eau	0	0	0	8	8	0	8	8	0
812	Eaux souterraines	0	0	0	26	26	0	26	26	0
8121	Eaux du sous-sol, non utilisées comme eau potable	1	1	0	2	2	0	3	3	0
8122	Eaux du sous-sol, utilisées comme eau potable ou destinées à l'être	277	273	4	3	3	0	280	276	4
813	Eaux polluées	0	0	0	1	1	0	1	1	0
81312	Eaux d'infiltration et de ruissellement	0	0	0	15	15	0	15	15	0
813Z	Eaux polluées, autres	0	0	0	1	1	0	1	1	0
814	Eaux de baignade	307	285	22	7	6	1	314	291	23
8141	Eaux de baignade avec indications particulières	1	0	1	0	0	0	1	0	1
81411	Eaux de baignade à base d'eau salée	11	10	1	0	0	0	11	10	1
81413	Eaux de baignade à base d'eau thermale	332	307	25	9	8	1	341	315	26
8141Z	Eaux de baignade avec indications particulières, autres	1	1	0	0	0	0	1	1	0
8142	Eaux de baignade provenant de bassins pour nageurs	70	62	8	0	0	0	70	62	8
8142c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour nageurs	363	335	28	1	1	0	364	336	28
8143	Eaux de baignade provenant de bassins pour non-nageurs	29	24	5	0	0	0	29	24	5
8143c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour non-nageurs	30	30	0	0	0	0	30	30	0
8144	Eaux de baignade provenant de bassins avec plongeoires	2	2	0	0	0	0	2	2	0
8145	Eaux de baignade provenant de pataugeoires	92	85	7	2	2	0	94	87	7
8146	Eaux de baignade provenant de bassins d'agrément ou de plaisance	78	76	2	1	1	0	79	77	2
8147	Eaux de baignade provenant de bains thérapeutiques	83	77	6	1	1	0	84	78	6
8148	Eaux de baignade provenant de Whirl-Pools	586	467	119	4	3	1	590	470	120
8149	Eaux de baignade provenant de bassins de sauna	9	9	0	0	0	0	9	9	0
814A	Eaux de baignade provenant de rivières et de lacs	10	10	0	0	0	0	10	10	0
814Et	Eaux de baignade provenant d'étangs aménagés	49	49	0	0	0	0	49	49	0
814Z	Eaux de baignade, autres	7	5	2	0	0	0	7	5	2
81Z	Eaux, non considérées comme denrées alimentaires, autres	2	2	0	113	112	1	115	114	1
81Z3	Eau sanitaire chaude	36	30	6	22	19	3	58	49	9
Total		2386	2150	236	350	342	8	2736	2492	244

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires



Analyses microbiologiques des eaux de baignade

Analyses

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 des abricots vendus correspondent avec la réalité, notamment en ce qui concerne le pays de production ; en 2015, 58 échantillons ont été prélevés dans tout le canton pour calibration et surveillance du marché. Ils ont été analysés avec notre méthode isotopique. En 2016, cette campagne a également été étendue à toute la Suisse romande. 89 échantillons ont été analysés, un échantillon a été contesté pour fausse déclaration et deux pour la qualité non conforme (pourris). Ce faible nombre de fraude montre que les contrôles, bien connus des metteurs en marché, ont un effet dissuasif.

Résultats	
Analysés	89
Contestés	3 (3,4 %)
Raisons	Déclaration d'origine et valeur intrinsèque

Provenance des abricots

Contrôle de la déclaration de la provenance des asperges

Les asperges valaisannes sont des produits de niche intéressants pour la production et sont recherchées au printemps par la population valaisanne ; il est aisé d'analyser si la provenance de ces produits est bien valaisanne, à travers l'analyse isotopique de l'eau. En effet, l'asperge étant un produit au contact du sol, l'eau du sol et celle contenue dans l'asperge doit coïncider. 46 échantillons ont été analysés en 2016 et aucune tromperie du consommateur n'a été décelée. Devant cette situation satisfaisante, le service continuera cette surveillance pour assurer au

consommateur valaisan qu'aucune fraude ne se mette en place sur ce marché à haute valeur ajoutée. À noter qu'un échantillon moisi a été contesté pour la perte de valeur intrinsèque pour le consommateur.

Résultats	
Analysés	46
Contestés	1 (2,0 %)
Raisons	Valeur intrinsèque

Provenance des asperges

Contrôle de la déclaration « sans caféine » dans les cafés décaféinés

Le but de cette campagne est de savoir si les restaurateurs servent du café effectivement décaféiné lorsqu'un consommateur le lui demande. Des cafés, ou expressos décaféinés ont été demandés à l'emporter par nos préleveurs et amenés au laboratoire de chimie pour analyse. En 2013, cette campagne avait révélé un taux de 8 % de non-conformité. Cette campagne a été reconduite en 2016 et aucun des 40 échantillons analysés n'a conduit à une contestation, montrant que les restaurateurs ont accru leur vigilance suite aux contrôles de 2013.

Résultats	
Analysés	40
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

Café sans caféine

Surveillance des vins AOC du millésime 2015

Comme chaque année, une des missions du SCAV est de contrôler que les vins valaisans mis sur le marché respectent la législation AOC. 29 vins du millésime 2015 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 29 vins, 5 ont été contestés (17 %), dont trois pour une déclaration

erronée de la teneur en alcool et deux pour une édulcoration interdite à base de moût concentré rectifié.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	5 (16,7 %)
Raisons	teneur en alcool (3) sucrage MCR (2)

Vin AOC 2015

Enquête sur les pesticides contenus dans les vins 2015

Dans le cadre d'une campagne nationale, la teneur en pesticides dans les vins a été analysée au laboratoire de Genève, dans 15 vins rouges, 13 vins blancs et 2 rosés de 2015, tous issus du Valais. Les 30 échantillons étaient conformes à la législation, à savoir que les limites prescrites n'étaient pas dépassées.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

Pesticides dans les vins

Denrées alimentaires

Matières grasses dans les fromages

En 2016, 23 échantillons de fromages ont été prélevés et analysés. 7 échantillons étaient non conformes (30,4 %). Dans cinq cas la déclaration mi-gras ou demi-gras figurait sur l'emballage au lieu de gras, dans 2 cas mi-gras au lieu de ¼ gras et finalement un cas avec une dénomination ¼ gras au lieu de gras.

On observe un pourcentage élevé de déclarations fausses quant à la quantité de matière grasse dans les fromages

Résultats	
Analysés	23
Contestés	7 (30,4 %)
Raisons	Composition/déclaration

Matières grasses dans les fromages

déclarés mi-gras. Une campagne supplémentaire sera agencée.

Produits de salaison crus

Une campagne d'analyse de nitrites et de nitrates dans les produits de salaisons crus a conduit à 39 prélèvements de produits à base de viande en 2016.

On dénombre 24 échantillons de viande séchée, 4 de jambon cru, 4 de lard cru et 7 de produits de salaison divers (p.ex. saucisse crue maison). Sur l'ensemble des échantillons, 3 étaient non conformes, parmi lesquels on dénombre 2 viandes séchées (une de bœuf et une de cheval) et 1 produit de salaison cru (filet de porc séché). Le taux de non-conformité est de 7,7 %.

Le but de cette campagne était de vérifier la bonne pratique de fabrication et la maîtrise du risque quant à l'adjonction des sels nitrites. Pour rappel, l'ajout est réalisé afin d'éviter la contamination possible entre autre du clostridium botulinum qui peut métaboliser la toxine botulique qui est très toxique.

L'adjonction des nitrites et nitrates dans les types d'échantillons prélevés lors de cette campagne est fixé à 250 mg/kg pour les nitrates et 50 mg/kg pour les nitrites. Tous les échantillons contenaient des nitrates dans la norme.

On voit que le risque est maîtrisé par la profession et qu'une campagne d'analyse est cependant nécessaire.

Résultats	
Analysés	39
Contestés	3 (7,7 %)
Raisons	Composition

Produits de salaison crus

Bières

Cette campagne avait pour but de faire connaître le SCAV auprès des petites brasseries artisanales de bières. Sur les 30 échantillons prélevés, 18 étaient non conformes, principalement pour des questions d'étiquetage. Cette campagne devrait être renouvelée en 2017.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	18 (60,0 %)
Raisons	Étiquetage

Bières

Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes

Comme chaque automne, le marché des châtaignes est contrôlé par notre service. 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 2016. Sur 28 échantillons prélevés, 13 ont abouti à une contestation (46,4 %).

Résultats	
Analysés	28
Contestés	13 (46,4 %)
Raisons	Châtaignes véreuses et sèches

Châtaignes

Mercure dans les aliments

Sur les 17 échantillons prélevés (10 viandes, 4 pommes de terre et 3 laits), un échantillon de viande (reins) présentait une teneur de 8,4 µg/kg de mercure; cette valeur ne présente pas de danger pour la santé. Dans 11 autres échantillons, une teneur inférieure à 2 µg/kg a été analysée.

Résultats	
Analysés	17
Contestés	0
Raisons	-

Mercure dans les aliments

Procédés de fabrication

Grains de chaudières

L'inspection des fromageries s'accompagne régulièrement de prélèvements d'échantillons de grains 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'infections dans les mamelles (mastite) dues à des staphylocoques. En 2016, sur 68 échantillons analysés, 11 ont dépassé la norme et ont été contestés. Lors de ces contestations, le lot de fromages incriminé est bloqué, mûri, et avant la mise sur le marché, une analyse confirmant l'absence de la toxine de staphylocoque doit être effectuée.

Résultats	
Analysés	68
Contestés	11 (16,2 %)
Raisons	Escherichia coli (4) Staphylocoques (11)

Grains de chaudières

Fromages à pâte molle

Suite aux campagnes des années précédentes, nous avons analysés 15 fromages à pâte molle. Aucun cas de listeria et de salmonelle n'est à déplorer, mais le taux de contestation de 5,0 % concernant les escherichia coli et les staphylocoques montre que les processus peuvent encore être améliorés.

Résultats	
Analysés	15
Contestés	3 (5,0 %)
Raisons	Escherichia coli (2) Staphylocoques (3)

Fromage à pâte molle

Fromages prêts à la consommation

La contamination bactérienne dans les fromages prêts à la vente peut venir d'une mauvaise hygiène lors de la fabrication ou durant le stockage. En 2016,

21,8 % des 55 échantillons prélevés contenaient des bactéries d'origine fécale 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	12 (21,8 %)
Raisons	Escherichia coli (12) Staphylocoques (2)

Fromages

Articles de pâtisserie

La crème fraîche contenue dans les pâtisseries peut contenir des germes non désirables en cas de mauvaises manipulations lors du processus de fabrication ou suite à un mauvais entreposage (température pas adaptée, durée du stockage). Cette campagne nous permet de contrôler que les manipulations concernant l'hygiène des aliments sont correctes et que les bonnes pratiques de fabrication sont respectées (BPF).

Sur les 31 échantillons de pâtisserie analysés, 6 présentaient une quantité de germes supérieure aux normes.

Résultats	
Analysés	31
Contestés	6 (19,4 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (4) Escherichia coli (1) Staphylocoques (2)

Pâtisserie

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 27 échantillons prélevés, 8 ont montré

une non-conformité principalement liée à la durée de conservation trop longue.

Résultats	
Analysés	27
Contestés	8 (29,6 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (7) Listeria monocytogènes (1) Staphylocoques (2)

Produits salés prêts à la consommation

Charcuteries, terrines cuites et foies gras

Sur les 30 échantillons de charcuteries cuites, terrines cuites et foies gras analysés, 14 échantillons ont montré une non-conformité liée au processus de fabrication ou à une durée de conservation trop longue. Au vu des résultats, cette campagne sera reconduite en 2017.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	14 (46,7 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (11) Enterobacteriaceae (6) Bacillus cereus (1)

Charcuterie

Produits précuits de la restauration

Le SCAV continue ses contrôles dans le domaine de la restauration. Certaines denrées, comme par exemple les pâtes, le riz ou les viandes en sauce, sont préparées à l'avance et réchauffées à la demande avant d'être servies sur assiette. Cette pratique exige une bonne gestion des températures et des flux de marchandises 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. Sur 212 échantillons prélevés, 88 étaient non conformes (41,5 %). Cette situation n'est pas satisfaisante et cette campagne sera reconduite en 2017.

Les non-conformités ont pour principale origine le fait que les denrées précuites sont conservées trop longtemps (germes aérobies mésophiles). Pour une minorité de cas, un manque d'hygiène manifeste des établissements est constaté.

Résultats	
Analysés	212
Contestés	88 (41,5 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (71) Enterobacteriaceae (64) Staphylocoques (8) Bacillus cereus (16)

Produits précuits

Analyse des composés polaires dans les huiles de friture

Les huiles de friture 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 18 échantillons analysés au laboratoire, deux n'étaient pas conformes et ont été contestés, ce

Résultats	
Analysés	1055
Contestés	82 (7,8 %)
Raisons	Huile dégradées (composés polaires)

Huiles de friture

qui représente un taux de 11,1 % de contestations. Cependant, si l'on considère que l'inspecteur a criblé 1055 échantillons et que 82 échantillons ont été contestés sur place, le taux effectif de contestations passe à 7,8 % d'huiles contestées en Valais.

Eaux potables

Analyse chimique des eaux potables

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 est ainsi analysé chimiquement tous les trois ans. Durant l'année 2016, 237 échantillons ont été prélevés. Un seul échantillon a été officiellement contesté, car il avait une turbidité qui dépassait largement la norme.

Résultats	
Analysés	237
Contestés	1 (0,4 %)
Raisons	Turbidité

Analyse chimique de l'eau

Substances actives dans les eaux potables

En 2016, 47 eaux de la nappe phréatique alimentant des réseaux d'eaux potables et 9 eaux de réseaux de distribution ont été prélevées par notre inspecteur des eaux.

L'acquisition d'un nouvel appareil d'analyse en 2015, a permis le développement, la mise au point et la validation d'une nouvelle méthode d'analyse de substances actives. La limite de détection de présence de ces éléments devient extrême et 56 pesticides ont ainsi été validés.

Dans tous les échantillons (56), des substances actives ont été trouvées à l'état de traces. Aucune ne dépassait la valeur de tolérance fixée dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants. L'origine de ces contaminations est certainement l'activité humaine (rejets industriels, solvants,

produits de nettoyage, etc.). Les résultats de présence de pesticide dans l'eau ont été communiqués uniquement si les résultats dépassaient la valeur de 0.01 µg/l. Pour rappel la norme se situe à une concentration dix fois plus élevée.

Les pesticides détectés dans l'eau sont à considérer comme un signal auquel il faut être attentif. Ces résultats confirment ceux du réseau suisse d'observation de la qualité des eaux souterraines (NAQUA) qui montrent que des traces de pesticides sont détectées dans les stations d'eaux souterraines analysées en Suisse.

Une vigilance et un suivi des pesticides dans les eaux de réseaux et dans les eaux de nappes doivent être réalisés durant les années à venir.

Résultats	
Analysés	56
Contestés	0
Raisons	-

Substances actives dans l'eau potable

Dioxane dans les eaux potables

En 2016, le SCAV a continué de surveiller le 1,4-dioxane dans les eaux de nappes en prélevant 68 échantillons d'eau dans des puits et 25 échantillons d'eau dans des réseaux de distribution. Deux échantillons ont dépassé la valeur de tolérance (0,66 µg/l) et deux échantillons provenant d'un même réseau ont dépassé la valeur limite (6,6 µg/l). Ce petit réseau privé était alimenté par un puit qui a été fermé. L'alimentation en eau a été ensuite assurée par le réseau communal.

Résultats	
Analysés	93
Contestés	2 (2,2 %)
Raisons	Teneur en dioxane trop élevée

Dioxane

Composés organiques volatils dans les eaux potables

Sur les 85 échantillons d'eau analysés, aucun ne contenait des composés organiques volatils qui dépassaient les normes.

Résultats	
Analysés	85
Contestés	0
Raisons	-

Composés organiques volatils

Mercure dans les eaux potables

Sur les 63 échantillons d'eau prélevés, aucun ne contenait de mercure. Une campagne similaire sera reconduite en 2017.

Résultats	
Analysés	63
Contestés	0
Raisons	-

Mercure dans l'eau potable

Arsenic dans les eaux potables

La norme pour la teneur en arsenic dans l'eau potable est de 10 µg/l. Sur les 70 échantillons d'eau prélevés et analysés, 6 dépassaient la norme. Les communes responsables de ces réseaux ont jusqu'au 31 décembre 2018 pour trouver une solution afin de réduire la teneur en arsenic de leurs eaux.

Résultats	
Analysés	70
Contestés	6 (8,6 %)
Raisons	Teneur en arsenic trop élevée

Arsenic dans l'eau potable

Contrôle 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 866 prélèvements, 75 (8,7 %) se sont révélés non conformes avec la présence de germes trop élevés. Ce taux de 8,7 % est en légère diminution par rapport à 2015. Les communes concernées ont été averties et contestées.

Résultats	
Analysés	866
Contestés	75 (8,7 %)
Raisons	Entérocoques (37) Escherichia coli (37) Germes aérobies mésophiles (8)

Analyses microbiologiques de l'eau

Eaux de baignade

Contrôle 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 publiques 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 1784 échantillons en 2016 dont 147 (8,2 %) 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.

Résultats	
Analysés	1784
Contestés	147 (8,2 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (111) Escherichia coli (34) Pseudomonas aeruginosa (89)

Analyses microbiologiques des eaux de baignade

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.

Contrôle 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	57
Contestés	0
Raisons	-

Analyses microbiologiques des gouilles

Légionelles dans les bains à remous

La bactérie légionelle 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 les réseaux d'eau sanitaire sont des milieux propices à la présence de ces bactéries pathogènes. En 2016, 223 eaux de bains à remous ont été analysées, dont 44 contenaient de légionelles (19,7 %). 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

Résultats	
Analysés	223
Contestés	44 (19,7 %)
Raisons	Légionelles

Légionelles dans les bains à remous

amélioration sensible du taux de contestation. Il faut considérer que des établissements contaminés entre 2013 et 2015 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.

Légionelles dans les douches

La légionelle est une bactérie ubiquitaire qui se trouve naturellement dans l'environnement. De ce fait, elle peut contaminer 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 65 analyses, neuf 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.

Cosmétiques

Allergènes dans les huiles de massage

Sur les 21 échantillons prélevés en Valais pour cette campagne intercantonale, 4 étaient non conformes, 2 pour le citronellol et 2 pour le d-limonène.

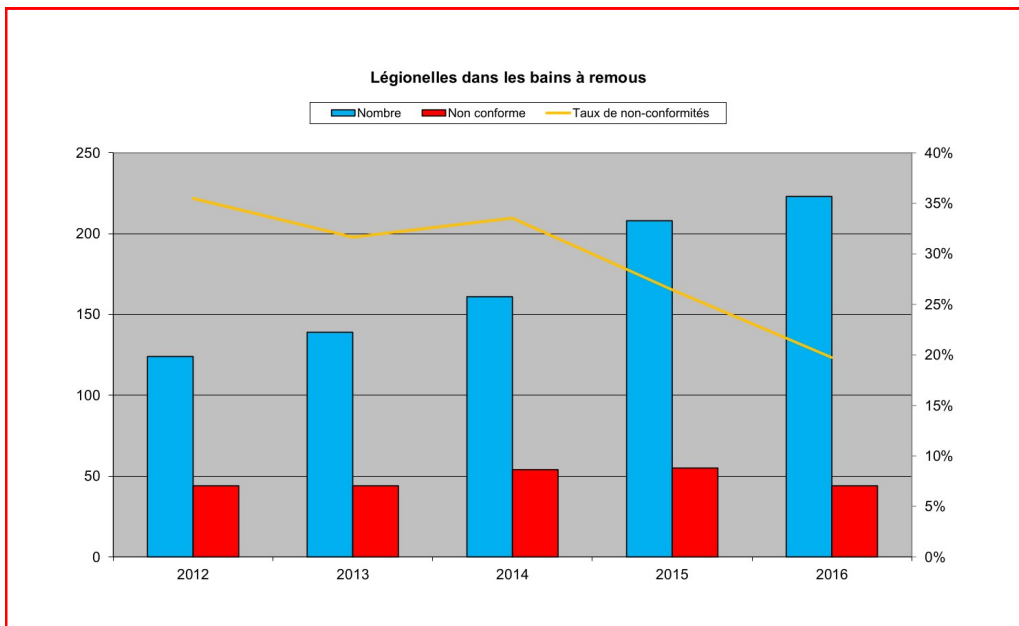
Sur les 4 échantillons non conformes, nous avons reçu une opposition et deux demandes d'informations quant à nos méthodes d'analyses.

Résultats	
Analysés	65
Contestés	9 (13,8 %)
Raisons	Légionelles

Légionelles dans les douches

Résultats	
Analysés	21
Contestés	4 (19,0 %)
Raisons	Présence d'allergène non déclaré

Allergènes dans les huiles de massage



Légionelles dans les bains à remous

Inspectorat des denrées alimentaires

Sur les 7071 entreprises soumises au contrôle, 2807 (39.7%) ont été contrôlées et 3297 inspections ont été effectuées. Dans 796 inspections (24.1%) des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale.

Sur ces 796 inspections contestées, 18 entreprises ont été dénoncées au ministère public soit parce qu'il s'agissait de contrôles qui ont montrés des lacunes similaires à répétition, soit qu'il y avait mise en danger de la santé du consommateur.

Il faut souligner qu'en une année, nous avons 333 entreprises soumises au contrôle de plus enregistrées au SCAV. L'augmentation du nombre d'établissement s'est observée principalement au niveau des restaurants (+ 70), des bars et cafés (+ 68), des établissements d'hébergement (+ 12), des traiteurs (+2 1) et pour terminer des stands de restauration dans les manifestations (+ 44).

Il est important également de noter que sur ces 796 inspections non conformes, dans 2.6% des cas, des lacunes graves, comme par exemple 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.

21.5% des établissements contestés ont montré des lacunes systématiques comme par exemple 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 75.9% autres inspections quant à elles, ont soit été contestées pour des lacunes mineures, comme par exemple des étiquetages au niveau des ingréd-

dents/AOP/IGP insuffisants, 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.

Au total, 373 inspections étaient des inspections de suivi dans le but de vérifier si les mesures ordonnées avaient été réalisées.

Ces chiffres montrent une légère diminution du taux d'entreprises contestés par rapport aux trois années précédentes. En 2013, 28.7% et en 2014, 30.1%, 2015 25.2% des établissements contrôlés avaient été contestés. Cette tendance positive et réjouissante, peut s'expliquer d'une part, par un meilleur contrôle des entreprises où des mesures ont été ordonnées et la mise en conformité des lacunes par les personnes responsables, d'autre part par un travail de sensibilisation effectué par les différentes branches du domaine alimentaires, soit par des propositions de formation, soit par la mise en place de guide des bonnes pratiques de fabrication.

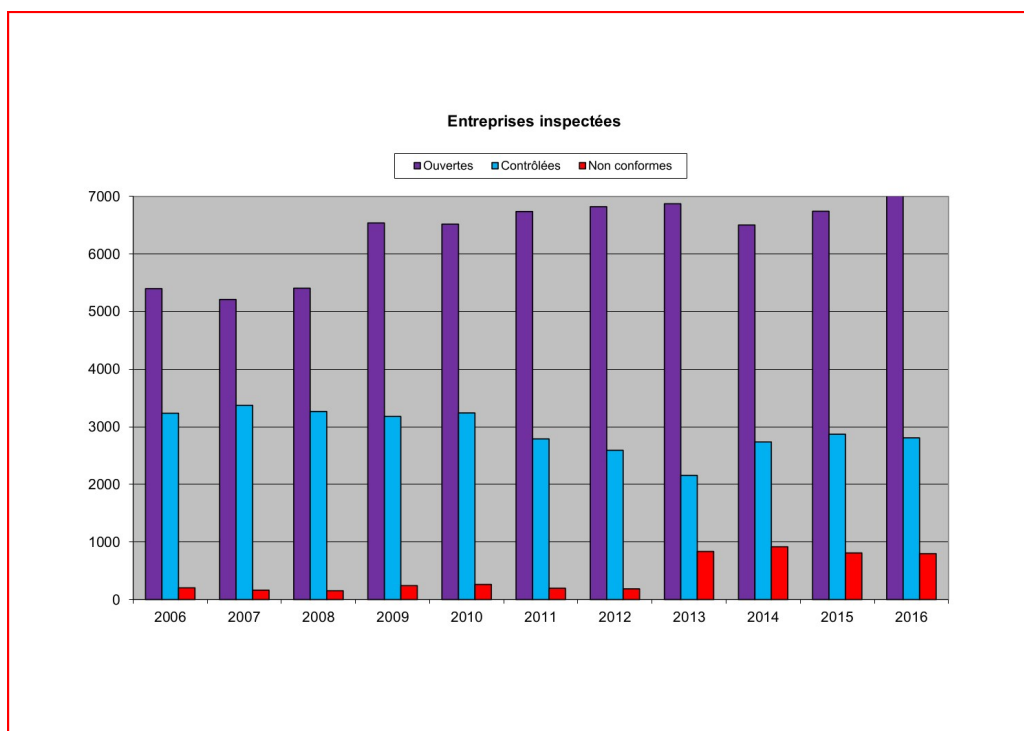
Une analyse détaillée des chiffres en fonction du type d'activité sera effectuée dans la suite du rapport.

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
A	Entreprises industrielles de fabrication ou transformation				
A11	Production industrielle de viande & produits carnés	3	4	2	2
A112	Ateliers de découpe industriels	1	0	0	0
A113	Production industrielle de préparations & produits à base de viande	6	5	5	0
A12	Production industrielle de produits de la pêche	4	2	2	0
A13	Production industrielle de lait & produits laitiers	3	3	2	1
A131	Industrie d'affinage et/ou de conditionnement de fromage	1	1	1	0
A15	Production industrielle d'œufs & ovoproduits	2	1	1	0
A21	Production industrielle de fruits & légumes & champignons	2	1	1	0
A22	Production industrielle d'articles de boulangerie-pâtisserie & pâtes & céréales	7	5	4	1
A24	Production industrielle de produits moulus & pâtes alimentaires sèches	4	0	0	0
A25	Production industrielle de café & thé & sucre	1	0	0	0
A31	Production industrielle de jus de fruits & de légumes & boissons de table	2	1	1	0
A32	Production industrielle de boissons spiritueuses	6	0	0	0
A33	Production industrielle de vin (caves)	23	2	2	0
A34	Production industrielle de boissons fermentées	2	1	0	1
A35	Production industrielle d'eaux minérales	4	3	1	2
A41	Production industrielle de cosmétiques	4	1	1	0
A45	Production industrielle de matériel de conditionnement	0	1	1	0
A51	Cuisines industrielles	2	2	2	0
A52	Production industrielle de soupes & condiments & extrait de viande & bouillon & gelée	1	0	0	0
A55	Production industrielle de compléments alimentaires	4	0	0	0
B	Entreprises artisanales, avec ou sans vente				
B11	Boucheries artisanales	112	88	67	21
B111	Boucheries artisanales avec abattoir	5	2	2	0
B112	Abattoirs de campagne	14	0	0	0
B12	Poissonneries artisanales	15	5	3	2
B121	Poissonneries artisanales avec pisciculture	9	0	0	0
B2	Laiteries & fromageries artisanales	66	36	17	19
B21	Centres collecteurs de lait	14	1	1	0
B22	Fromageries d'alpage	116	104	69	35
B23	Caves artisanales d'affinage	15	9	4	5
B24	Glaciers (fabricants de glaces)	9	8	6	2
B3	Boulangeries & pâtisseries artisanales	117	99	68	31
B31	Confiseries & chocolateries artisanales	15	10	9	1
B32	Production artisanale de produits moulus	2	1	1	0
B4	Production artisanale de boissons	3	0	0	0
B41	Production artisanale de jus de fruits & de légumes & boissons de table	8	4	3	1
B42	Production artisanale de vin (caves)	64	3	1	2
B421	Propriétaire encaveur	364	18	17	1
B43	Production artisanale de boissons spiritueuses	26	2	1	1
B44	Production artisanale de boissons fermentées	21	8	8	0
B5	Vente à la ferme	11	2	1	1
B51	Vente à la ferme de lait & produits laitiers	3	1	0	1
B52	Vente à la ferme de viande & produits carnés	4	1	1	0
B53	Vente à la ferme de fruits & légumes & champignons	14	5	5	0
B531	Vente à la ferme de fruits & légumes & champignons (préparés sur place)	2	0	0	0
B54	Vente à la ferme d'œufs (avec / sans conditionnement)	3	0	0	0

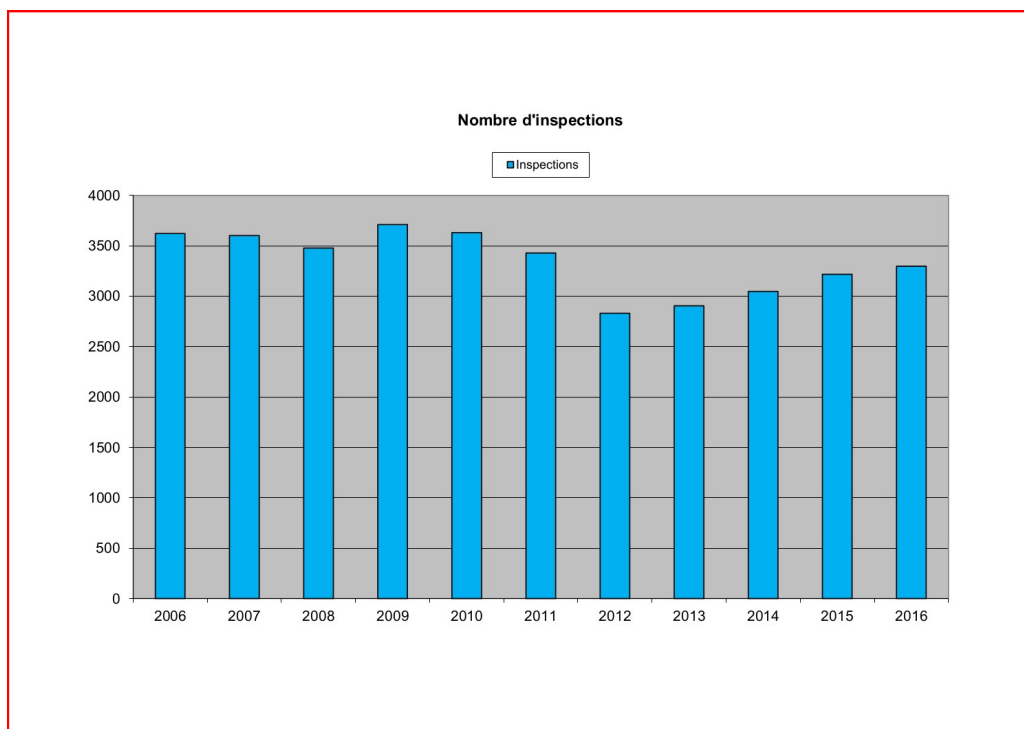
Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
B	Entreprises artisanales, avec ou sans vente				
B6	Autres établissements artisanaux	21	4	3	1
B61	Production artisanale de cosmétiques	9	0	0	0
B62	Production artisanale de bijoux	1	0	0	0
B65	Production artisanale de matériel de conditionnement	1	0	0	0
B66	Production artisanale de produits à base de fruits / légumes	11	5	5	0
C	Commerce (sans fabrication ou transformation)				
C1	Commerces en gros (import, export, stockage, transport)	2	2	1	1
C11	Commerces en gros de DA	6	4	4	0
C111	Commerces en gros de DA d'origine animale	10	1	1	0
C112	Commerces en gros de fruits & légumes	8	0	0	0
C113	Commerces en gros de boissons (autre que le vin)	33	3	3	0
C114	Commerces en gros de vin	120	4	4	0
C114b	Commerces de vin (sans dépôt)	2	0	0	0
C115	Entrepôts de DA	50	16	13	3
C116	Transport de DA en vrac / réfrigérées / surgelées	25	12	10	2
C117	Transport de DA conditionnées / emballées	5	3	3	0
C118	Importateur de DA/OUs	4	1	1	0
C118b	Exportateur de DA/OUs	2	0	0	0
C119	Commerces en gros d'aliments spéciaux (y c. compléments alimentaires)	8	2	1	1
C12	Commerces en gros / import d'objets usuels	1	0	0	0
C2	Supermarchés	119	45	25	20
C31	Commerce de détail (petites et moyennes surfaces)	50	20	13	7
C311	Boulangeries (sans production)	152	84	66	18
C312	Commerces de produits laitiers (sans production)	4	3	3	0
C313	Boucheries (sans production)	72	47	41	6
C314	Poissonneries (sans production)	2	1	1	0
C315	Epicerie & stations-service (sans restauration / production)	421	244	191	53
C32	Kiosques	176	20	19	1
C34	Pharmacies	100	0	0	0
C35	Drogueries	19	0	0	0
C36	Stands (réguliers) de vente (stands fixes & stands réguliers sur les marchés)	94	41	34	7
C361	Stands (occasionnels) de vente (dans manif. temporaires & foires, ou occasionnels sur les marchés)	186	112	89	23
C362	Stands de glace (en roulotte)	2	0	0	0
C363	Commerces ambulants [véhicules dédiés (roulottes ou autres) sans préparation / restauration]	4	6	5	1
C37	Fitness & centres de bien-être	21	3	3	0
C38	Magasins diététiques - bio	3	0	0	0
C38b	Commerces de détail d'aliments spéciaux (y c. compléments alimentaires)	7	1	0	1
C38c	Commerce d'huiles essentielles et de produits de "bien-être"	2	0	0	0
C39	Commerces de boissons	1	0	0	0
C41	Vente par correspondance de DA	5	1	1	0
C5	Commerces d'objets usuels	20	1	0	1
C51	Vente de cosmétiques	4	1	1	0
C52	Vente de bijoux	3	7	5	2
C53	Vente de textiles	1	0	0	0
C54	Vente de jouets	2	0	0	0
C55	Vente de vaisselle	1	0	0	0
C56	Tatouage, piercing (salons)	15	10	10	0
C57	Salons de coiffure	2	0	0	0
C58	Vente de cigarettes électroniques	3	0	0	0
C62	Distribution accessoire de DA et/ou OUs	4	1	1	0

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
D	Entreprise de restauration et de distribution de mets				
D1	Restauration	11	8	6	2
D11	Restaurants & pizzerias & tea-rooms (avec menu / plat du jour)	2288	1422	1010	412
D111	Cabanes de montagne (avec restauration)	69	13	11	2
D12	Bars & bars à café (sans restauration / préparation)	680	216	197	19
D13	Associations & places de sport (sans restauration / préparation)	87	14	14	0
D14	Établissements d'hébergement (avec petit-déjeuner)	122	28	26	2
D2	Catering & party-service	8	1	1	0
D21	Entreprises de restauration à l'emporter / livrant à domicile	30	23	17	6
D22	Artisan-traiteur	48	27	25	2
D24	Commerces ambulants [véhicules dédiés (roulottes ou autres) avec préparation / restauration]	12	16	16	0
D25	Stands (réguliers) de restauration (stands fixes & stands réguliers sur les marchés)	17	24	17	7
D251	Stands (occasionnels) de restauration (dans manif. tempor. & foires, ou occasionnels sur marchés)	86	79	68	11
D3	Restauration dans des collectivités	2	0	0	0
D31	Hôpitaux & homes (avec / sans soins médicaux) - avec préparation	88	44	39	5
D311	Hôpitaux & homes (avec / sans soins médicaux) - sans préparation	9	4	3	1
D32	Crèches & foyers de jour - avec préparation	139	58	48	10
D321	Crèches & foyers de jour - sans préparation	56	24	21	3
D33	Restaurants scolaires - avec préparation	9	3	3	0
D331	Restaurants scolaires - sans préparation	2	0	0	0
D34	Cantines & restaurants d'entreprise - avec préparation	16	12	10	2
D341	Cantines & restaurants d'entreprise - sans préparation	6	0	0	0
D4	Installations fixes utilisées par l'armée	4	1	0	1
D41	Installations mobiles utilisées par l'armée	5	1	0	1
D5	Autres entreprises de restauration	9	9	9	0
E	Eau de boisson				
E1	Captage et distribution d'eau potable	211	77	61	16
G	Production primaire				
G2	Culture maraîchère	5	3	3	0
G3	Viticulture	1	1	0	1
G4	Arboriculture	3	3	3	0
G5	Production primaire de lait	113	40	26	14
G6	Elevage	2	0	0	0
G8	Production primaire d'œufs	3	0	0	0
M	Marchés et manifestations temporaires				
M2	Manifestation temporaire (ou foire) REGULIERE	1	0	0	0
M3	Marché / manif. temporaire / foire UNIQUE (organisée 1 seule fois)	1	1	0	1
Total		7071	3297	2501	796

Nombre d'établissements ouverts et nombre d'inspections avec résultats



Entreprises inspectées



Nombre d'inspections

Répartition des contestations

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

En regardant dans le détail le tableau de la répartition des points contestés, on observe que les quatre rubriques font fréquemment l'objet de mesures

Catégorie d'entreprise / Motifs de contestations		L1	L2	L3	L4
A	Entreprise industrielle de fabrication ou transformation	1	3	3	6
B	Entreprises artisanales, avec ou sans vente	67	86	92	78
C	Commerce (sans fabrication ou transformation)	35	95	88	39
D	Entreprise de restauration et distribution de mets	203	334	367	272
E	Eau potable	9	3	11	10
Total des entreprises contestées concernées		40.20%	66.50%	71.60%	51.70%

Motifs de contestation

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 en 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 sur 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, comme 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.

notifiées. Toutefois, la rubrique la plus contestée est le contrôle du processus de fabrication et la manipulation des denrées alimentaires, qui concerne 71.6 % des entreprises contestées. Fréquemment, nous constatons sous ce point, une application lacunaire de l'autocontrôle, une hygiène insuffisante et une désignation, traçabilité insuffisante.

Inspection par type 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) sur la matière première.

Il faut souligner que le taux de contestation a baissé par rapport aux années précédentes (45.5 % en 2014 et 43.5 % en 2015), ce qui est réjouissant et montre que petit à petit les mesures au niveau de l'autocontrôle, de l'hygiène de production et de la structure des locaux sont réalisées.

Comme le montre le tableau ci-dessus, les fromageries d'alpage représentent les deux-tiers des fromageries contrôlées. Il faut souligner que la production de fromages dans les alpages se fait dans un cadre bien particulier :

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC	% NC
A13	Production industrielle de lait & produits laitiers	3	3	2	1	33.3%
A131	Industrie d'affinage et/ou de conditionnement de fromage	1	1	1	0	0.0%
B2	Laiteries & fromageries artisanales	66	36	17	19	52.8%
B21	Centres collecteurs de lait	14	1	1	0	0.0%
B22	Fromageries d'alpage	116	104	69	35	33.7%
B23	Caves artisanales d'affinage	15	9	4	5	55.6%
Total		215	154	94	60	39.0%

Produits laitiers

Les conditions d'élevage et de traite sont différentes et fortement influencées par la météo. Le bétail passe la grande partie de son temps à l'extérieur et la traite se fait souvent à l'extérieur à proximité du bétail.

De plus, le bétail en alpage provient de plusieurs producteurs. La transmission des maladies est plus difficile à contrôler vu le mélange. Le contrôle laitier officiel n'est pas obligatoire contrairement au lait livré dans les fromageries de village car le lait est transformé

plus, les fromagers sont difficiles à recruter et leur formation est certaines fois insuffisante.

Boulangeries

En ce qui concerne l'inspection des boulangeries, on observe une diminution du taux de contestation par rapport à 2015 où il se situait à 30.1%. Cette diminution suit la tendance générale du taux de contestation sur tous les établissements inspectés. Comme observé les années précédentes, le taux de contes-

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC	% NC
A22	Production industrielle d'articles de boulangerie-pâtisserie & pâtes & céréales	7	5	4	1	20.0%
B3	Boulangeries & pâtisseries artisanales	117	99	68	31	31.3%
B31	Confiseries & chocolateries artisanales	15	10	9	1	10.0%
C311	Boulangeries (sans production)	152	84	66	18	21.4%
Total		291	198	147	51	25.8%

Boulangeries

sur place. Ce point rend les contrôles sur le bétail et le test de schalm, qui donne une indication sur la santé du bétail et la qualité du lait, d'autant plus importants.

Un dernier point spécifique aux alpages est leurs organisations. Elles sont structurées en sociétés agricoles (consortage) et la personne responsable se trouve rarement sur place. De

tation est plus élevé dans les boulangeries avec production que dans les boulangeries qui effectuent seulement de la vente. Lorsqu'il y a de la production, des règles plus strictes au niveau de l'hygiène et de l'autocontrôle doivent être respectées.

Boucheries

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC	% NC
A11	Production industrielle de viande & produits carnés	3	4	2	2	50.0%
A113	Production industrielle de préparations & produits à base de viande	6	5	5	0	0.0%
B11	Boucheries artisanales	112	88	67	21	23.9%
B111	Boucheries artisanales avec abattoir	5	2	2	0	0.0%
C111	Commerces en gros de DA d'origine animale	10	1	1	0	0.0%
C313	Boucheries (sans production)	72	47	41	6	12.8%
Total		208	147	118	29	19.7%

Boucheries

En regardant en détail les chiffres ci-dessus, on constate une évolution très positive du taux de contestation au niveau des boucheries. En 2014, près de deux tiers (64.4%) des établissements étaient non conformes, en 2015, 38.9% alors qu'en 2016, seul 19.7% des établissements inspectés ont été contestés. Cette amélioration réjouissante s'explique en partie par les bouchers qui ont petit à petit mis en place le guide des bonnes pratiques de fabrication édité en 2011 et le suivi régulier des boucheries au niveau de l'inspection.

Entreprises de restauration

Les entreprises de restauration représentent la grande partie des inspections effectuées (2019 sur un total de 3297 inspections). Le taux de contestation est similaire à celui de 2015, où 23.4% des établissements étaient non conformes. Nous constatons qu'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.

Un des points fréquemment contesté dans ces établissements est la tromperie au niveau des désignations, telles qu'AOP/IGP, l'utilisation de garniture à pizza au lieu du jambon qui est indiqué sur la carte et la déclaration incomplète de l'origine des viandes. Ces points ne sont pas directement liés à la sécurité des denrées alimentaires, mais à la tromperie du consommateur qui est aussi une des missions de notre contrôle selon la loi sur les denrées alimentaires.

Cette année, 13 restaurants, faisant partie de la catégorie D11 ont été dénoncés au ministère public. Les principales causes de ces dénonciations étaient des non conformités répétitives concernant l'hygiène et la manipulation

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC	% NC
D11	Restaurants & pizzerias & tea-rooms (avec menu / plat du jour)	2288	1422	1010	412	29.0%
D111	Cabanes de montagne (avec restauration)	69	13	11	2	15.4%
D12	Bars & bars à café (sans restauration / préparation)	680	216	197	19	8.8%
D13	Associations & places de sport (sans restauration / préparation)	87	14	14	0	0.0%
D14	Établissements d'hébergement (avec petit-déjeuner)	122	28	26	2	7.1%
D2	Catering & party-service	8	1	1	0	0.0%
D21	Entreprises de restauration à l'emporter / livrant à domicile	30	23	17	6	26.1%
D22	Artisan-traiteur	48	27	25	2	7.4%
D24	Commerces ambulants [véhicules dédiés (roulottes ou autres) avec préparation / restauration]	12	16	16	0	0.0%
D25	Stands (réguliers) de restauration (stands fixes & stands réguliers sur les marchés)	17	24	17	7	29.2%
D251	Stands (occasionnels) de restauration (dans manif. tempor. & foires, ou occasionnels sur marchés)	86	79	68	11	13.9%
D31	Hôpitaux & homes (avec / sans soins médicaux) - avec préparation	88	44	39	5	11.4%
D311	Hôpitaux & homes (avec / sans soins médicaux) - sans préparation	9	4	3	1	25.0%
D32	Crèches & foyers de jour - avec préparation	139	58	48	10	17.2%
D321	Crèches & foyers de jour - sans préparation	56	24	21	3	12.5%
D33	Restaurants scolaires - avec préparation	9	3	3	0	0.0%
D331	Restaurants scolaires - sans préparation	2	0	0	0	
D34	Cantines & restaurants d'entreprise - avec préparation	16	12	10	2	16.7%
D341	Cantines & restaurants d'entreprise - sans préparation	6	0	0	0	
D4	Installations fixes utilisées par l'armée	4	1	0	1	100.0%
D41	Installations mobiles utilisées par l'armée	5	1	0	1	100.0%
D5	Autres entreprises de restauration	9	9	9	0	0.0%
Total		3790	2019	1535	484	24.0%

Entreprises de restauration

des denrées alimentaires. Les mesures administratives prises par le SCAV, en parallèle au dossier pénal, sont entre autres, la fermeture temporaire de l'établissement en vue de rétablir l'hygiène, la restriction de la carte des mets, l'obligation de prendre un consultant et de former le personnel.

Faits marquants de l'inspecteurat des denrées alimentaires

Ci-dessous, nous vous détaillons quelques exemples de tâches traitées par l'inspecteurat des denrées alimentaires.

Hôtes indésirables dans du riz livré à une crèche

Lors d'un repas distribué dans une crèche, les enfants et éducateurs ont été surpris de trouver des « petits points noirs » inhabituels dans leur risotto. Le SCAV a été averti par le président de la commune et le restaurateur ayant livré le repas de cet événement étrange à leurs yeux.

Après avoir demandé de garder un échantillon du repas, l'inspecteur des denrées alimentaires a constaté qu'il y avait un « hôte indésirable » dans ce risotto et a également effectué un prélèvement pour contrôle au laboratoire.

L'investigation chez le restaurateur a montré la présence de charançons à l'intérieur des paquets de riz.

Le Charançon du riz est un insecte ravageur dont la femelle pond ses œufs dans les graines de céréales et particu-

lièrement le riz, en causant notamment des dommages aux stocks.

Plusieurs mesures ont été prises afin d'éviter une propagation de ce cas. Premièrement, le restaurateur a dû éliminer la marchandise incriminée et effectuer une désinfection/dératisation de son économat. Deuxièmement, le fournisseur de ce riz a été informé de la présence de charançons dans le lot concerné et celui-ci a retiré de la vente ce produit.

Présence de pesticides dans des herbes aromatiques et des fruits

Le traitement par des pesticides des végétaux destinés à être consommés comme denrées alimentaires est réglé par l'office fédéral de l'agriculture (OFAG). Chaque produit utilisé en Suisse doit être autorisé, puis le dosage par type de végétal est également réglementé. Les producteurs de denrées alimentaires ont l'obligation d'avoir un cahier de traitement dans lequel ils documentent tous les traitements effectués sur un type de végétal.

Après mise sur le marché, les fruits, légumes et les herbes aromatiques font fréquemment l'objet de contrôles par les différents organes en charge du contrôle des denrées alimentaires. L'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires du 26 juin 1995 (OSEC) définit les valeurs de tolérance et limite par type de denrées et par substance active utilisée.

À la suite d'une analyse d'herbes aromatiques par un service de la consommation dans un commerce en Suisse allemande, les résultats ont montré des valeurs dépassant de 8x les valeurs limites autorisées. Une inspection chez le producteur a montré que dans son cahier de traitement, seuls des traitements autorisés avaient été effectués et que les délais d'attente avant mise sur le marché avaient été respectés. Par conséquent, la source de contamination n'a pas pu être identifiée avec précision,



Charançon

l'erreur provient certainement du magasin où un arrosoir contenant des restes de pesticides a été utilisé pour arroser les plantes.

Un deuxième cas de présence de pesticide interdit (Fenpyrazamine) a été identifié sur des mûres et du cassis suite à une analyse effectuée par le service de la consommation du canton de Genève. En effectuant une inspection chez le distributeur et chez le producteur, nous avons constaté que le producteur avait par erreur utilisé ce pesticide. L'inspecteur a ordonné de nouvelles analyses sur d'autres lots et les résultats étaient négatifs. De plus, il a été demandé au distributeur de mettre en place un autocontrôle afin de contrôler ces fournisseurs.

Tromperie sur l'importation de truffes

Lors d'une inspection de routine effectuée par les douanes, notre service a été contacté car une livraison de truffes en provenance d'Italie n'était pas étiquetée et par conséquent la livraison a été bloquée.

Afin de libérer la livraison, l'importateur a dû nous montrer l'étiquetage de ces truffes et en plus un échantillon a été analysé par le SCAV afin de définir le type de truffe.

Il s'est avéré que l'espèce déclarée (truffe noire du Périgord) n'était pas celle qui était importée. Comme mesure, l'importateur a dû corriger l'étiquetage puis la marchandise a été libérée.



Truffe noire

Il faut savoir que la truffe est un champignon qui peut avoir un prix de vente très élevé en fonction de sa provenance (truffe noire du Périgord, truffe blanche d'Alba par exemple) et par conséquent la fraude sur ce type de produit peut s'avérer intéressante pour un importateur.

Présence de listeria dans un tartare de saumon

Lors d'un prélèvement effectué dans le cadre d'une campagne de prélèvements du SCAV, nous avons décelé la présence de listéria monocytogenes dans du tartare de saumon fabriqué par un distributeur. Celui-ci produisait des tartares qu'il distribuait par la suite dans des restaurants.

Le producteur a immédiatement été informé de bloquer les ventes du tartare de saumon et une inspection a été effectuée par un inspecteur des denrées alimentaires afin de contrôler la production de ce type de produits. Suite à ces résultats non conformes, tous les lots ont été détruits et le producteur a décidé d'arrêter la production de tartare de saumon. De plus, il a effectué un contrôle de son laboratoire de production afin de contrôler si le nettoyage et la désinfection des locaux et installations de production avaient suffi pour éliminer la présence de listéria monocytogenes.

Listeria monocytogenes est un germe pathogène dont le dépassement des valeurs limite définies dans la loi, nécessite un retrait de produit et une information à la population. En effet, cette bactérie pathogène opportuniste, s'attaque préférentiellement au sujet dont le système immunitaire est perturbé comme par exemple, les personnes âgées, les femmes enceintes, les nouveaux nés et les personnes immunodéprimées.

Pigments de tatouage injectés sous la peau

En 2016, 15 studios de tatouage étaient enregistrés auprès du service. Qui plus est, lors de manifestations comme l'OPEN Air Gampel, des tatoueurs originaires d'autres cantons viennent exercer leur art chez nous.

En 2016, le service a inspecté neuf établissements et a évalué à cette occasion les pigments utilisés.

Sur la base des expériences des dernières années et suite à la campagne 2014, l'Association des chimistes cantonaux de Suisse a décidé, en collaboration avec les autorités douanières, de recenser les envois de marchandises à la douane afin de toucher le plus grand nombre possible d'importateurs de pigments. C'est le laboratoire cantonal de Bâle-Ville qui a pris en charge l'organisation de cette campagne.

Sur 1045 déclarations en douane, le laboratoire cantonal de Bâle-Ville a recensé 169 importateurs dans toute la Suisse, durant les mois de juin à août 2015. Pour le canton du Valais, cela concernait 11 destinataires pour 31 envois. Ensuite, le contrôle des denrées alimentaires a contrôlé les adresses. En accord avec le laboratoire cantonal BV, des pigments de tatouage dont les marques sont réputées problématiques ont été prélevés durant les inspections.

Sept échantillons ont été prélevés dans trois des studios contrôlés sur la



Tattoo

base des risques. Six d'entre eux n'étaient pas conformes. Le contrôle ultérieur a confirmé que les produits d'importations classés à risque par les autorités ne répondaient souvent pas aux exigences. Les studios de tatouage professionnels prennent en compte ce fait et achètent leurs pigments auprès d'importateurs qui peuvent prouver la conformité de leurs produits.

Le site Internet de l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires publie des informations à ce propos

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/gebrauchsgegenstaende/kosmetika-schmuck/piercing-und-tattoo.html>

Vendange 2016

Selon l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin, notre service est compétent pour les contrôles quantitatifs et qualitatifs des raisins récoltés au niveau de 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 <http://www.vs.ch/scav>

Vendange 2016 : un millésime tout en contrastes

Ces vendanges 2016 ont été marquées par des maturités contrastées en fonction des cépages et des situations dans le vignoble ce qui a rallongé la durée habituelle des vendanges. L'état sanitaire irréprochable du vignoble a permis de récolter des raisins de haute qualité. Après 3 années de faibles récoltes, les quantités encavées de 52,2 millions de kilos sont supérieures de 7,5% à la moyenne décennale. Les premières dégustations révèlent des vins sur la fraîcheur, l'élégance et la finesse.

La première partie de saison fut marquée par des températures plutôt

fraîches et des précipitations abondantes, notamment en mai où elles atteignent 155 % de la norme 1981-2010 à Sion. La floraison est ainsi survenue avec une dizaine de jours de retard sur la moyenne décennale.

Les conditions météo du début de l'été ont exigé une vigilance constante des vigneronnes pour maîtriser les maladies fongiques, notamment le mildiou. Dès la fin du mois de juillet, des conditions chaudes et particulièrement sèches ont prévalu sur l'ensemble du vignoble. Cette longue canicule a rendu nécessaire dans certaines situations, une irrigation plus conséquente qu'à l'accoutumée.

Ces conditions ont perduré jusqu'aux vendanges ouvertes officiellement le 26 septembre. L'hétérogénéité de maturité entre les cépages et les situations dans le vignoble a rallongé la durée habituelle des vendanges. Comme en 2015, l'état sanitaire irréprochable a permis de récolter des raisins de haute qualité.

52,2 millions de kilogrammes de raisins encavés

Avec 30,8 millions de kilos de raisins rouges et 21,4 millions de kilos de raisins blancs, la récolte valaisanne 2016 est supérieure de 7.5% à la moyenne décennale. Après trois ans de faible production, cette année peut être qualifiée de normale en termes de quantité.

Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2016 sont légèrement inférieures à la moyenne décennale pour le sylvaner (91,6 °Oe) et le chasselas (76,9 °Oe). Par contre, la teneur en sucre pour le pinot noir (93,3 °Oe) et le gamay (90,5 °Oe) se situe dans cette moyenne.

Des vins sur la fraîcheur, l'élégance et la finesse

Les vigneronnes ont vécu des vendanges particulières, très étalées, avec des maturités contrastées en fonction des cépages et des situations parcelaires. Le choix de la date des ven-

danges a été déterminant pour la qualité des vins. Il a fallu être patient pour récolter au moment optimal. Les journées chaudes et les nuits fraîches ont cependant permis de préserver les arômes.

Les premières dégustations révèlent des vins marqués par la fraîcheur, l'élégance et la finesse.

La dégustation est capitale pour décider des choix de vinification. L'acidité élevée de certains blancs a nécessité, au cas par cas, une fermentation malolactique. Cette année, le travail des lies revêt toute son importance pour structurer les vins. Les vins blancs sont particulièrement frais et friands avec une jolie tension en finale qui leur donne un côté aérien.

Les vins rouges présentent des robes très colorées et attractives. Les acidités et la trame tannique sont très variables d'un cépage à l'autre en fonction des maturités obtenues. Le bouquet est expressif sur les épices et les fruits rouges et noirs. Les tanins sont fermes, bien présents et enrobés. Des vins rouges de plaisir et de fraîcheur.

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 5 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 encaveur) 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. 8 cas ont été transmis 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 2016, 59 des 211 distributeurs d'eau potable en Valais ont été contrôlés. 16 des 77 inspections réalisées ont fait l'objet d'une contestation.

Les principales causes de contestation sont décrites ci-après :

- Dans le domaine de l'autocontrôle, 9 contestations ont été prononcées. La raison principale des contestations dans ce domaine est une documentation incomplète par rapport aux exigences de la SSIGE. Un point soulevé à plusieurs reprises est le manque de connaissance de la com-

mune des propriétaires de sources privées sur leur territoire.

- La qualité de l'eau a été contestée à 3 reprises. Le faible taux de contestation dans ce domaine montre que la qualité de l'eau est bien surveillée par les communes et que les mesures en cas de pollutions sont, en règle générale, prises correctement dans le but de protéger le consommateur.
- 11 contrôles ont montré des irrégularités au niveau des processus. Les causes sont des travaux de contrôles 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, 10 inspections ont fait l'objet de contestation dans ce domaine. Les motifs de contestations sont très variés. Il s'agit entre autre de sources et réservoirs vétustes et mal entretenus, ou bien, des défauts sur les installations de traitement comme par exemple, un rejet insuffisant en cas de turbidité de l'eau.

Pour la surveillance officielle des eaux, 1484 prélèvements ont été réalisés par les inspecteurs et contrôleurs du SCAV valaisan, tant dans le cadre des contrôles officiels bactériologiques que dans celui de l'évaluation tri annuelle de routine destinée à connaître la structure chimique normale des eaux distribuées à la population valaisanne. De plus, les teneurs en arsenic, composés organiques volatils et substances actives ont été étudiées en 2016 sur une partie des eaux distribuées en Valais. Les résultats de ces analyses peuvent être consultés dans la première partie du rapport annuel.

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

- Une commune a dû mettre à ban l'eau distribuée car la pompe d'injec-

tion de l'eau de javel était tombée en panne. Une analyse de routine effectuée à ce moment-là, a montré que des colonies de bactéries fécales avaient colonisé le réseau dès que le point de chlore n'était plus actif. Le personnel communal a directement réagi par une chloration énergétique du réseau de distribution.

- Le puits d'une personne privée a été mis hors service à cause du dépassement de la valeur limite de dioxane dans l'eau potable.
- Suite à une pollution d'eau potable par des germes fécaux dans une commune, des investigations ont été effectuées dans le but de rétablir la situation et il a été identifié que plusieurs des sources utilisées dans la commune présentaient une turbidité trop élevée. Le problème n'est pas encore résolu et l'eau ne peut être évacuée car celle-ci est turbinée. Par conséquent, des solutions sont en cours d'étude et l'eau distribuée aux habitants, provient de la commune voisine.

Les communes concernées par des teneurs en arsenic naturel trop élevées ont continué à rechercher des solutions pour répondre aux attentes de la législation, elles ont jusqu'au 31 décembre 2018 pour se mettre en conformité. Des communes ont déjà installé un traitement par adsorption pour amener la teneur en arsenic en dessous de la valeur limite légale.

Inspectorat des eaux de baignade

Surveillance des piscines

Il y a en Valais 257 établissements de bain ouverts avec 481 bassins, pataouïres, jacuzzis et bassins sauna.

Au cours de l'année 2016, il y a eu 16 nouveaux établissements et 4 qui ont fermés.

L'inspecteurat des eaux de baignade a effectué 63 inspections d'établissement pour la délivrance et/ou le renouvellement de l'autorisation d'exploiter (valable 5 ans). 45 autorisations ont été délivrées.

Dans le tableau ci-dessous, la répartition des établissements, avec ou sans autorisation d'exploiter, est résumée.

La situation du nombre d'établissement sans autorisation d'exploiter valable s'améliore d'année en année. En 2014, 66% n'avaient pas d'autorisation d'exploiter valable, en 2015 59.4% et en 2016 47%. En effet, un accent particulier a été mis sur les installations de baignade ces dernières années.

Les principales non conformités relevées lors de ces inspections sont les suivantes : le non-contrôle systématique journalier des paramètres (chlore libre, chlore combiné et pH) des eaux de baignades, le manque de formation du personnel technique (pas de permis biocide), le manque d'information aux baigneurs (piscine non surveillée, profondeur des bassins) et la vétusté ou le mauvais entretien des systèmes de désinfection ainsi que des locaux. Ces manquements sont cependant en diminution suite à nos inspections.

Surveillance eaux de baignade de lacs et des rivières

Il y a 17 plages, au bord d'étangs, gouilles ou de lacs, utilisées régulièrement durant l'été par la population pour la baignade en Valais. Il y a 2 nouveaux plans d'eau qui ont été analysés en 2016. Il s'agit d'une plage au Bouveret

Etablissement		Inspection effectuée	Rapport d'ingénieur	Autorisation en vigueur	Sans autorisation
Nombre	%				
135	53%	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
64	25%	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
58	22%				<input checked="" type="checkbox"/>

Etablissements de bains

et d'une gouille dans le Val de Bagnes prévue pour des épreuves de triathlon.

Le nombre d'analyses est de 2 par saison et varie en fonction de la météo. Nous procédons seulement à des analyses lorsque la température de l'eau est proche ou supérieure à 20°C.

En 2016, le SCAV a effectué 57 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 2016 nous avons contrôlé 24 établissements scolaires et nous avons ciblés ceux qui n'avaient jusqu'à présent pas été contrôlés. Il y a eu 6 (25%) de résultats non conformes.

En outre, nous avons contrôlés 5 établissements non scolaires et 3 privés qui étaient tous conformes.

Inspectorat des produits chimiques

LChim (loi sur les produits chimiques)

Le Grand Conseil n'a pas octroyé en 2016 de ressources supplémentaires pour la mise en application de la « Loi d'application de la loi fédérale sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (loi sur les produits chimiques) » adoptée en 2014.

Surveillance du marché

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

- 8 à la demande d'autorités tierces (Police cantonale, autres Cantons et/ou OFSP) ou plaintes;
- 6 pour la vente de produits chimiques à des particuliers ;
- 4 divers

En plus nous avons contrôlé les compétences (permis) de 79 entreprises/personnes de contact des entreprises utilisant des produits chimiques.

- 60 permis biocide piscine dont 30 (50%) non conformes;
- 19 entreprises et/ou vente de produits chimiques à des particuliers. 100 % conforme ;

Nous n'avons pas participé en 2016 à des campagnes de l'Office Fédéral de la Santé Publique (OFSP) par manque de ressources.

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. La plus grande partie de ces thématiques n'est pas sous la responsabilité du SCAV et pour cette raison, nous les conseillons et leur donnons l'adresse de spécialistes externes.

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 douzaine d'entreprises pour des problèmes d'homologation, d'importation de produits et d'étiquetage de produits (principalement les huiles essentielles).

Santé et Sécurité au travail

Trois laboratoires de cycles d'orientation et un collège ont été inspectés dans le cadre de la « Santé et sécurité au travail ». Lors de ces inspections une grande quantité de vieux produits chimiques ou interdits dans les écoles en

raison de leurs toxicités ont été éliminés.

Campagne de radon 2015-2016

188 dosimètres ont été posés en Valais dont 25 par le SCAV pendant la campagne « Radon hiver 2015-2016 » dont 93 dans des pièces habitées (salon, chambre d'enfants ou à coucher, ...). Dans 12 (13%) de ces pièces les valeurs mesurées sont supérieures à 1'000 Bq/m³ et ces bâtiments devraient être assainis. Les valeurs dépassants la norme sont comprises entre 1'043 Bq/m³ à 8'259 Bq/m³.

Formations données par l'inspecteurat des denrées alimentaires

L'inspecteurat 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 2016, 128 heures de cours ont été données dans ce cadre.

Les apprentis cuisiniers et alimentation ont également bénéficié de 6 heures de cours en 2016.

L'inspecteurat a aussi donné des cours à l'école d'agriculture. Les candidats pour le cours de fromager ont suivi 11 h de cours.

Les étudiants de 3^{ème} année à la Haute école Valaisanne, filière technologie 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 -alimentation	Centre professionnel, Sion	6
Cours fromagers (vache et chèvre)	Ecole d'agriculture, Châteauneuf et Viège	11
Etudiants technologie du vivants HEVs	HES-SO Valais-Wallis, Sion	2
Total		147

Cours de formation

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 santé publique, pour l'élaboration de ce certificat d'exportation. 81 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2016.

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 santé publique (OFSP).

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 2016 nous avons fournis 58 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 affaires vétérinaires. En 2016, 54

dossiers concernant l'eau potable (construction ou règlements communaux concernant l'eau potable) ont été soumis à notre service pour approbation.

82 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 9 dossiers concernant des piscines/sauna/wellness ont été préparés.

Coopération internationale et inter-cantonale / 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 santé publique, 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 3 cas, l'inspectorat des denrées alimentaires du canton du Valais a été concerné par une annonce RASFF. 2 de ces trois cas concernaient du fromage au lait cru de la France contenant des E.Coli ou des listeria. Ces fromages ont du être retirés du marché. Les importateurs ont été informés par l'inspectorat des denrées alimentaires pour que les mesures nécessaires soient prises. Le troisième cas concernait Physalis Peruviana (Coqueret de Peru). Dans ces fruits la valeur limite pour le Carbofuran (un insecticide) était dépassée. Si une valeur limite est dépassée dans une denrée alimentaire, celle-ci est considérée comme dangereuse pour la santé des consommateurs et ne doit plus être mise sur le marché.

Comme il s'agissait de cas touchant la Suisse entière, ceux-ci ont été coordon-

nés 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 16 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 2016, 23 cas ont été dénoncés au chimiste cantonal au travers des polices cantonales ou municipales. 11 de ces 23 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 2016, nous avons reçu au total 5 oppositions pour un nombre de 796 contestations des établissements publics et 807 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 10 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 2016, il n'y a pas eu de recours déposé 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 2016, 26 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 2016, 4 audits internes ont été effectués par le SCAV (SIS-0023 inspectorat et STS-0152 laboratoires).

Office vétérinaire

Ressources humaines

En 2016, l'Ovet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 8,8 (9) EPT (emploi à plein temps), 0.8 EPT auxiliaire du secrétariat. Ces 9,6 EPT sont occupés par 13 (13) collaborateurs. Aucun changement dans la composition du personnel. Une stagiaire MPC a été engagée pour une période de 12 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.

En outre, des cours ont été dispensés aux gérants des centres de collecte des sous-produits animaux, aux futurs bergers et aux élèves de l'Ecole cantonale d'agriculture et aux aspirants de l'Académie de Police de Savatan.

Nombre de cours dispensés : 33

Nombre de séances d'information:13

Santé animale

Surveillance des épizooties par prélèvement d'échantillons et analyses

Maladie		2016	2015
IBR	Analyses	1192	1490
Leucose bovine enzootique	Analyses	816	919
Brucellose ovine et caprine	Analyses	1627	1479
Aujeszkzy / SDRP/PRRS	Analyses	20	15
CAE	Analyses	743	233
ESB	Analyses	138	132
Salmonellose (sauf volaille)	Analyses	86	94
Salmonellose surveillance volaille	Troupeaux	28	37
Salmonellose surveillance volaille	Analyses	48	189
Langue bleue	Analyses	161	15
BVD	Analyses	2139	2807
Avortements bovins	Sérologie Brucellose/IBR	329	352
Banque de serums	Prélèvements	91	
Rage	Analyses	2	0
Grippe aviaire	Analyses	8	0

Surveillance des épizooties

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

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 12 et 15 mois, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité. 8 (6) centres de collecte ont été inspectés.

Sur le territoire cantonal, nous comptons 4 (3) installations de production de biogaz (installation dans laquelle certains sous-produits animaux (catégorie 3) ou autres produits organiques sont biodégradés pour produire du gaz). 2 ont été contrôlées en 2016. 1 nouvelle autorisation a été octroyée.

554'769 kg (554'602 kg) de sous-produits animaux issus de cadavres d'animaux ont été éliminés pour le canton dans l'usine GZM Extraktionswerke AG (BE). Le coût a été de Fr. 203'916.- (Fr. 196'000.-) pour le canton. Transport

Fr. 119'130.40 et élimination Fr. 84'785.85.

Santé animale en apiculture

En VS, 1267 (1204) apiculteurs s'occupent de 1536 (1459) ruchers. 2/3 dans le Bas-Valais et 1/3 dans le Haut-Valais.

L'année 2016 restera dans les annales du Haut Valais comme une année particulièrement favorable. Dans le Bas-Valais les pertes de colonies pendant l'hiver 2015/2016 peuvent être classées comme modérées (15%). La récolte de miel fut supérieure à la moyenne des autres années.

L'apiculture valaisanne se rajeunit. Beaucoup de nouveaux apiculteurs élèvent des d'abeilles, quand bien même les contraintes pratiques et administratives ont beaucoup augmenté ces dernières années. Il est donc important que les débutants se forment correctement, apprennent les bonnes pratiques et les mettent d'entrée en vigueur pour le bien de l'apiculture de notre canton.

L'inspecteur cantonal Monsieur Jean-Paul Viredaz a remis, comme annoncé, son mandat pour la fin 2016. Nous l'avons remercié comme il se doit pour l'excellent travail fourni pendant un peu plus de 10 ans.

Feu bactérien

Des limitations de déplacements furent appliquées à 25 communes situées entre la Lizerne et la Raspille.

Maladies des abeilles

Selon les rapports établis par les inspecteurs cantonaux Jean-Paul Viredaz et Franz-Josef Salzman, nous dénombrons les cas de maladies suivants:

Dans le Bas-Valais, 3 (6) cas de loque européenne et 6 (1) cas de loque américaine ont été constatés.

Dans le Haut-Valais, pour la deuxième année consécutive, aucun cas de loque n'est à déplorer. Les campagnes de prévention des années passées portent leurs fruits.

Aethina tumida

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.

6 (9) apiculteurs ont procédé à cette surveillance en plaçant 2 fois par mois des pièges pendant 48 heures dans leurs ruchers. Ces mesures étaient également imposées sur les ruchers en surveillance suite à une importation d'abeilles.

Tous les ruchers contrôlés en Suisse étaient négatifs.

Inspectorat

Dans le cadre de la restructuration de l'inspecteur cantonal des ruchers, le futur inspecteur cantonal en formation Bastien Nobs a intensément collaboré sur le terrain pour les tâches pratiques avec les 2 inspecteurs cantonaux en fonction. Il a également réorganisé l'administration de l'inspecteur. Il a pris contact avec les sociétés d'apiculture du Haut- et du Bas-Valais.

2 nouveaux candidats ont suivi la formation de base d'inspecteur des ruchers.

3 inspecteurs des ruchers ont suivi avec succès la formation complémentaire pour devenir assistant officiel en production primaire. Ils sont désormais aptes à réaliser les contrôles de production primaire en apiculture.

Démissions : 5 inspecteurs.

Cas d'épizooties détectés et annoncés selon l'Ordonnance sur les épizooties

Ci-après, le tableau des épizooties décelées en VS et annoncées à l'OSAV selon les prescriptions légales.

Indemnisation pour pertes dues à des épizooties

Pour 2016, le montant d'indemnisation est de Fr. 10'149.- (Fr. 8'868.-).

Groupe de maladies	Nom	Espèce	Commune	
Epizooties hautement contagieuses	Peste aviaire (influenza aviaire)	oiseaux sauvages	Port-Valais	
			Monthey	
Epizooties à éradiquer	Diarrhée virale bovine / Mucosal Disease (BVD / MD)	bovin	Lax	
			Collombey-Muraz	
Epizooties à combattre	Arthrite encéphalite caprine	chèvre	Gampel	
	Laryngotrachéite infectieuse aviaire	poule	Conthey	
	loque américaine des abeilles	abeilles	Sembrancher	
			Orsières	
			Orsières	
			Orsières	
	Loque européenne des abeilles	abeilles	Bagnes	
			Bagnes	
	paratuberculose	bovin	Loèche	
			Törbel	
Salmonellose	bovin	Orsières		
Salmonellose	mouton	Vionnaz		
		Val-d'Illiez		
Epizooties à surveiller	Avortement enzootique des brebis et des chèvres	mouton	Bellwald	
			Collombey-Muraz	
			Collombey-Muraz	
	Campylobactériose	chien	Zermatt	
	Listériose	chèvre	Troistorrents	
	Maedi-Visna	mouton	Zermatt	
			Blatten	
				Steg
		chèvre	Vionnaz	
			Vionnaz	
		Martigny		
Pseudotuberculose des moutons et des chèvres	chèvre	Zeneggen		
Maladie hémorragique virale du lapin	lapin	Stalden (VS)		
		Vionnaz		

Epizooties

Ces indemnités sont à mettre en relation avec

- loques des colonies d'abeilles:
Fr. 5'733.- (Fr. 7'668.-)
- diarrhée virale bovine (BVD) :
Fr. 2'796.- (Fr. 1'200.-)
- CAE (arthrite-encéphalite caprine)
Fr. 1'620.- (Fr. 0.-)

Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation

3 (4) autorisations pour l'insémination à titre privé dans sa propre exploitation ont ainsi été accordées en 2016. 102

personnes possèdent actuellement cette autorisation.

1 (0) autorisation pour un technicien-inséminateur a été délivrée.

Affaires internationales/importation et exportation

Notre Office a contrôlé les documents et les processus d'importation de diverses catégories. 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.

A noter un nombre particulièrement important d'importations d'équidés lié aux concours hippiques.

Importation	2016	2015
Certificats Traces UE	273	244
Surveillances vétérinaires	21	21
Bovins	12	23
Ovins	6	3
Chevaux	112	75
Volaille	3	3
Poissons	70	64
Chien/chats	60	67
Certificats TRACES de pays tiers	4	11

Exportation	2016	2015
Certificats Traces UE	141	80
Bovins	36	23
Ovins	0	0
Chevaux	56	19
Volaille	51	37
Poissons	3	1
Chien/chats	0	6

Importation/exportation

Protection des animaux

Nous avons à déplorer en 2016 deux cas particulièrement regrettables survenus en région d'estivage. Dans chaque cas, plusieurs bêtes ont péri de soif, de faim ou de froid par manque de surveillance. Sans entrer dans le détail des circonstances ayant conduit à ces drames, nous pouvons affirmer qu'une meilleure observation du troupeau comme prescrit dans la législation aurait permis d'épargner à ces animaux beaucoup de souffrances. Certains éleveurs doivent mieux prendre conscience de leurs obligations en la matière. Comme il se doit, ces cas ont été dénoncés à la justice.

Contrôles de détention d'animaux

Campagne de contrôles pour une détention conforme des chiens en chenils

Suite à une campagne d'information et de sensibilisation menée en 2015 sur la détention de chiens en chenils, l'Office vétérinaire a procédé en 2016 à une centaine de contrôles annoncés, répartis de manière aléatoire sur l'ensemble du territoire cantonal. Un peu moins de la moitié des détentions inspectées (47 %) n'ont présenté aucun manquement ou des manquements mineurs ne nécessitant aucune mesure particulière. Le solde (53 %) présentait des manquements importants nécessitant un suivi de l'office. Un cas a été dénoncé pénalement au Ministère public.

Contrôles		2016	2015
Procédures ouvertes animaux de rente	total	122	142
	Bovins	20	28
	Ovins, caprins	29	30
	Equidés	41	35
	Autres	32	49
Décisions administratives		92	44
Interdictions de détention totale ou partielle		3	7
Procédures ouvertes animaux de compagnie	total	298	198
	Chiens	258	162
	Chats	13	10
	Rongeurs	7	4
	Autres	20	22
Décisions administratives		250	189
Interdictions de détention totale ou partielle		12	5
Procédures pénales (animaux de rentes et animaux de compagnie)	Ordonnances pénales	129	0
	Dénonciations pénales	11	61

Détention d'animaux

Animaux sauvages

La législation sur la protection des animaux soumet à autorisation la détention de certaines espèces d'animaux sauvages. Dans ce cadre, nous avons délivré 18 (16) autorisations et effectué 16 (10) contrôles.

Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)

Nous avons délivré 30 (40) autorisations, y compris combats de reines, et effectué 10 (13) contrôles sur place.

Préavis pour la Commission cantonale des constructions après examen des plans des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux

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, notre office a examiné 79 (70) projets. 40 (53) 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 2016, 49 (36) étables ont été contrôlées, 5 (3) n'étaient pas conformes.

Expérimentation sur animaux

Toute expérience sur des animaux et toute détention d'animaux de laboratoire en Suisse sont soumises à autorisation. Cette procédure stricte a pour objectif de protéger les animaux de souffrances injustifiées.

Procédures ouvertes : 10 (14)

Autorisations spécifiques au canton : 2 (7)

Autorisations intercantionales : 2 (7)

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 45 (87) annonces qui ont été mises en ligne sur la banque de données www.tierdatenbank.ch, dont:

De plus en plus le public recherche les animaux perdus par l'utilisation des réseaux sociaux plutôt que par une banque de données officielle.

Coûts pour les animaux séquestrés

Les coûts pour deux chevaux s'élèvent à Fr. 1'749.— (en comparaison à Fr. 3'790.— pour trois chiens en 2015)

Animaux	Nombre
Chiens	9
Chats	25
Reptiles	1
Tortues	1
Oiseaux	9

Animaux trouvés

Affaires canines

Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsures

Chiens sans détenteurs (abandonnés)

Notre office est tenu de prendre en charge les chiens trouvés sans détenteur pendant une période de 2 mois, avant de pouvoir les replacer. Les frais de pension sont donc assurés dès lors que les chiens ne sont pas identifiables et que leur détenteur n'est pas connu.

En 2016 nous n'avons eu aucun cas. (En 2015 3 chiens pour Fr. 4'382.90).

Nombre de procédures ouvertes		2016	2015
Cas d'agressions sur humains		121	168
	Identité du détenteur non communiquée	40	63
	Par son propre chien	13	29
	Par un chien connu de la victime	44	53
	Par chien inconnu	57	78
	Non communiqué	7	8
Lieu de l'agression	Espace privé	20	44
	Espace publique	85	100
	Non communiqué	16	24
Aggression fait par chien de race interdite		0	0
Chien de race interdite refoulé		4	3
Chien ayant fait preuve d'un comportement agressif		24	29
Cas d'agression sur des animaux		55	63
Autres signalements		5	
Cas traités en relation avec chiens problématiques		175	
	Pas de mesures (p. ex. chiens inconnus, provenance d'un autre pays etc.)	68	
	Clôture de dossier avec avertissement	66	
	Mesures administratives diverses (p.ex. tenue en laisse permanente, des mesures éducatives, mesures sécuritaires)	41	
	Décisions: restriction /interdiction	3	
	Décisions: euthanasie	0	
	Décision expertise	5	
	Traitement pénal	5	
	Annonce au canton compétent	9	

Affaires canines

Subventions de remplacement

Selon contrat, le refuge de la Société de protection des animaux a été subventionné pour un montant de Fr. 39'000.- (Fr. 17'600.-) à savoir 39 (44) remplacements de chiens.

Le programme de prévention PAM (Prévention des accidents par morsure)

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.

Le montant des intervenants du programme PAM est de Fr. 85'809.60 (Fr. 73'331.50).

Pour les contrôles annuels de santé et de comportements des chiens qui y participent, les coûts se montent à Fr. 4'833.60 (Fr. 5'377.60). Il y a eu 152 (140) visites de classe; la répartition cantonale est la suivante: 43 (47) HtVS et 109 (93) BsVS.

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. Ces contrôles permettent de cibler les exploitations probléma-

Contrôles vétérinaires officiels		2016	2015
	Nombre d'exploitations contrôlées	449	376
	Nombre de manquements	2062	2036
	% d'exploitations avec manquements importants	37	39
	% d'exploitations avec manquements graves	5	1
Manquements (%)	Hygiène dans la production primaire	13	11
	Médicaments vétérinaires	25	35
	Protection des animaux	34	27
	Trafic des animaux	28	27
Décisions administratives		116	131

Contrôles vétérinaires officiels

tiques et d'en améliorer le suivi. Un mandat de prestation a été signé entre l'Office vétérinaire (SCAV), l'Office des paiements directs (SCA) et le Service de l'environnement d'une part et les organisations de contrôle AVPI et OLK d'autre part.

Notre office soutient, instruit et contrôle les assistants officiels (AO) mandatés.

Contrôle de la qualité du lait

En 2016, ont été prononcées 12 interdictions temporaires de livrer le lait à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques; 0 (2) à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation); 1 (2) à cause du nombre de germes trop élevé (signe d'une hygiène de traite insuffisante).

Programme national d'analyses de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale

Cette campagne est menée annuellement. La recherche sur la présence de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale permet, d'une part de veiller à la sécurité du consommateur, mais également de garantir le respect des conditions d'exportation des animaux et des denrées en étant issues vers les pays européens.

Les prélèvements ont été effectués par les vétérinaires officiels dans les abattoirs lors des séances d'abattage. Font exception les prélèvements du lait (effectués dans les laiteries).

Analyse de substances étrangères					
	Chèvres	Veaux	Génisses	Vaches	Total
Antibiotique: LC-MS-MS (foie)	0	0	0	2	2
Benzimidazole (foie)	0	1	1	2	4
Tranquillisants	0	0	2	0	2
Chloramphenicol (sang)	0	3	2	7	12
Substances inhibitrices (muscle et rein)	2	0	0	0	2
Multi-TAM/LC-TOF (lait)	0	0	0	4	4
Multi-TAM/LC-TOF (muscle)	0	0	0	2	2
Anti-inflammatoires non stéroïdiens (foie)	0	1	0	1	2
Pb, Cd (rein)	0	5	0	0	5
Resorcylsäurelactone (sang)	0	5	0	0	5
Stéroïde (sérum)	0	2	2	3	7
Stilbène (sang)	0	2	0	0	2
Thyreostatica (urine)	0	0	1	4	5
Total	2	19	8	25	54

Analyses de substances étrangères

Toutes les analyses concernant la recherche des résidus de substances étrangères se sont révélées négatives.

Contrôle des viandes en abattoirs

Le canton dispose de 14 (15) établissements dits de faible capacité, ainsi que 1 abattoir de volaille et 4 abattoirs de poissons.

13 (12) abattoirs de faible capacité pour le bétail, 1 (0) abattoir pour la volaille et 2 (3) abattoirs de poissons ont été contrôlés comme ils doivent l'être annuellement selon la législation.

1 petit abattoir pour le bétail à Salvan a été fermé définitivement à la fin de la saison d'abattage au printemps 2016.

Les frais pour les inspections des abattoirs s'élèvent à Fr. 164'857.20.

8 (2) nouvelles autorisations ont été délivrées.

9 vétérinaires bénéficient d'une autorisation de pratique en Valais mais ils 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

Nombre d'abattages	Abattages ordinaires		Abattages sanitaires		TOTAL
	propres	impropres	propres	impropres	
Bovins < 6 semaines	31	1	0	0	32
Bovins > 6 semaines	4'261	5	86	6	4'358
Moutons	4'825	7	6	1	4'839
Chèvres	1'417	1	5	0	1'423
Porcs	3'132	1	2	1	3'136
Chevaux	15	0	4	0	19
Autres	217	0	0	0	217
TOTAL	13'898	15	103	8	14'024

Contrôle des viandes aux abattoirs

Médicaments vétérinaires

5 (2) pharmacies vétérinaires ont été contrôlées par l'organisation de contrôle intercantonale. Ces contrôles sont faits dans le cadre des contrôles périodiques prescrits légalement (chaque 5 ans pour les pratiques soignant les animaux de rente et de 10 ans pour celles soignant les animaux de compagnie).

Surveillance des professions vétérinaires

En Valais sont actuellement actifs 54 (45) vétérinaires praticiens dans 26 cabinets individuels ou de groupe.

Vétérinaires officiels services publics: 6 (6) à savoir 4 EPT.

2 vétérinaires praticiens ont cessé leur activité pour raison d'âge en cours d'année.

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
HES-SO	Haute école spécialisée de Suisse occidentale
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	10
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	17
Provenance des abricots	20
Provenance des asperges	20
Café sans caféine	20
Vin AOC 2015	21
Pesticides dans les vins	21
Matière grasse dans les fromages	21
Produits de salaison crus	21
Bières	22
Châtaignes	22
Mercuré dans les aliments	22
Grains de chaudières	22
Fromage à pâte molle	22
Fromages	23
Pâtisserie	23
Produits salés prêts à la consommation	23
Charcuterie	23
Produits précuits	23
Huiles de friture	24
Analyse chimique de l'eau potable	24
Substances actives dans l'eau potable	25
Dioxane	25
Composés organiques volatils	25
Mercuré dans l'eau potable	25
Arsenic dans l'eau	25
Analyse microbiologique de l'eau	26
Analyse microbiologique des eaux de baignade	26
Analyse microbiologique des gouilles	26
Légionelles dans les bains à remous	26
Légionelles dans les douches	27
Allergènes dans les huiles de massage	27
Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats	29
Motifs de contestation	33
Produits laitiers	34
Boulangeries	34
Boucheries	34
Entreprises de restauration	35
Etablissements de bains	41
Cours de formation donnés par l'inspecteurat	43
Surveillance des épizooties	46
Epizooties	48
Importation / Exportation	49
Détention d'animaux	49
Animaux trouvés	50
Affaires canines	51
Contrôles vétérinaires officiels	52
Analyse de substances étrangères	52

Contrôle des viandes aux abattoirs 53

Liste des illustrations

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires 16
Analyses microbiologiques des eaux de boissons 17
Echantillons non-soumis au contrôle des denrées alimentaires 19
Analyse microbiologique des eaux de baignade 19
Légionelles dans les bains à remous 27
Entreprises inspectées 32
Nombre d'inspections 32
Charançon 36
Truffe noire 37
Tattoo 38



Le Laboratoire cantonal en 1922

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

Sion, juin 2017