



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

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

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

RAPPORT ANNUEL 2020
SERVICE DE LA CONSOMMATION
ET AFFAIRES VÉTÉRIAIRES



Rue Pré-d'Amédée 2, 1950 Sion
Tél. 027 606 49 50 · www.vs.ch/scav

Table des matières

Table des matières	3
Considérations générales	6
Hygiène – « Lavez-vous et désinfectez-vous les mains, portez des masques de protection, gardez vos distances ! »	6
Micropolluants	6
Approvisionnement en eau potable dans le canton du Valais	6
Authenticité des denrées alimentaires	6
Santé animale et système d'enregistrement des exploitations avicoles	7
Remerciements	7
Personnel	8
Direction du service	8
Laboratoire cantonal	8
<i>Laboratoire de chimie</i>	8
<i>Laboratoire de microbiologie</i>	8
Inspectorat des denrées alimentaires	8
<i>Inspectorat des eaux</i>	9
<i>Inspectorat des produits chimiques</i>	9
Secrétariat et réception	9
Office vétérinaire	9
<i>Vétérinaires</i>	9
<i>Experte officielle</i>	10
<i>Collaborateurs spécialisés</i>	10
Echantillons analysés	11
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	11
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	15
Entreprises inspectées	16
Répartition des contestations	16
<i>Autocontrôle</i>	16
<i>Produits</i>	16
<i>Processus et activités</i>	16
<i>Locaux, équipements et appareils</i>	16
Gravité des manquements	16
Activités du laboratoire cantonal et de l'inspectorat cantonal des denrées alimentaires	19
Denrées alimentaires	19
<i>Produits précuits</i>	19
<i>Glaçons</i>	19
<i>Huile de friture</i>	20
<i>Fromage au lait cru</i>	20
<i>Sérac</i>	21
<i>Matière grasse dans les fromages</i>	21
<i>Eau potable</i>	22
<i>Exemples de pollution d'eau potable</i>	23
<i>Vins</i>	25
<i>Contrôle de la déclaration « sans caféine » dans les cafés décaféinés</i>	26
Contaminants chimiques	26
<i>Pesticides dans l'eau potable</i>	26
<i>Benzidine et analogues dans l'eau potable</i>	27
<i>1,4-dioxane dans l'eau potable</i>	27
<i>Autres polluants organiques dans l'eau potable</i>	28
<i>Amitraze dans le miel</i>	28
<i>Métaux lourds dans les eaux potables</i>	28

<i>Métaux lourds dans les vins</i>	29
<i>Mercure dans les aliments issus du Valais</i>	29
<i>Arsenic inorganique dans les produits à base de riz</i>	29
<i>Toxines alimentaires</i>	29
Lutte contre la tromperie et informations aux consommateurs	30
<i>Authenticité des œufs</i>	30
<i>Authenticité et édulcoration du vin</i>	31
<i>Authenticité des abricots valaisans</i>	31
<i>Adultération du miel</i>	31
<i>Identification des espèces animales dans les denrées alimentaires</i>	31
Objets usuels.....	32
<i>Contrôle et inspections des installations de baignade</i>	32
<i>Contrôle des eaux de baignade et de douche</i>	32
<i>Contrôle des eaux de baignade naturelles</i>	33
<i>Légionelles dans les jacuzzis et les installations de douche</i>	34
Cosmétiques et objets entrant en contact avec les muqueuses ou la peau	34
<i>Paraphénylènediamine dans les cosmétiques</i>	34
<i>Tatouage, piercing, maquillage permanent et pratiques apparentées</i>	34
Campagnes d'inspection nationales	35
<i>Food Contact Materials (FCM) - Autocontrôle dans les entreprises de produits alimentaires</i>	35
<i>Fourniture d'informations dans le commerce de denrées alimentaires en ligne</i>	36
<i>OPSON IX : contrôle des parts de lait étranger dans le fromage</i>	37
<i>Campagne d'inspection nationale – vente à la ferme</i>	37
<i>Ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage », ODMA</i>	38
<i>AOP/IGP</i>	38
<i>Contrôle de la surveillance des Listeria dans les fromageries</i>	38
Produits chimiques	39
<i>Surveillance du marché</i>	39
<i>Solutions désinfectantes pour les mains et les surfaces</i>	40
<i>Conseils aux entreprises</i>	40
<i>Conseils à la population</i>	40
Tâches administratives	41
Certificats d'exportation	41
Préavis.....	41
Coopération internationale et intercantonale	41
Remise d'alcool aux mineurs	42
Oppositions et recours	42
Dénonciations à l'autorité pénale	42
Assurance qualité	42
Formations données par l'Inspectorat des denrées alimentaires	42
Affaires vétérinaires	43
Ressources humaines.....	43
Cours donnés et information au public.....	43
Santé animale	43
<i>Surveillance des épizooties par prélèvements d'échantillons et analyses</i>	43
<i>Élimination des sous-produits animaux</i>	44
<i>Santé animale en apiculture</i>	45
<i>Cas d'épizooties détectés et annoncés selon l'Ordonnance sur les épizooties</i>	46
<i>Indemnisation pour pertes dues à des épizooties</i>	46
<i>Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle</i>	46
Affaires internationales – importation et exportation	46
Protection des animaux.....	47
<i>Révision de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA)</i>	47
<i>Contrôles de détention d'animaux</i>	47
<i>Animaux sauvages</i>	48
<i>Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)</i>	48

<i>Préavis pour la Commission cantonale des constructions après examen des plans des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux</i>	48
<i>Attestations de conformité d'étables par rapport à la législation sur la protection des animaux</i>	48
<i>Expérimentation animale</i>	48
<i>Banque de données des animaux trouvés</i>	48
<i>Coûts pour les animaux séquestrés par l'office</i>	49
Affaires canines	49
<i>Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsure</i>	49
<i>Subventions de remplacement</i>	50
<i>Programme de prévention des accidents par morsure</i>	50
Sécurité alimentaire	50
<i>Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevage dans l'agriculture</i>	50
<i>Contrôle de la qualité du lait</i>	51
<i>Programme national d'analyses de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale</i>	51
<i>Contrôle des viandes en abattoirs</i>	51
<i>Médicaments vétérinaires</i>	52
Surveillance des professions vétérinaires	52
Liste des abréviations	53
Liste des tableaux	54
Liste des illustrations	55
Liste des liens internet	55

Considérations générales



Avec ce rapport annuel, nous informons le public des activités du Service de la consommation et affaires vétérinaires du canton du Valais. Nos tâches principales sont la sécurité alimentaire, c'est-à-dire la protection des consommateurs contre les tromperies et contre les denrées alimentaires et les objets usuels dangereux pour la santé, ainsi que la santé animale, le bien-être des animaux, les affaires canines et la législation sur les produits chimiques en ce qui concerne le contrôle du marché des produits chimiques.

important de se rappeler que nos interactions avec les animaux en général ont une influence sur notre santé.

Micropolluants

Les produits chimiques, les médicaments et les pesticides que nous utilisons tous les jours affectent notre environnement et donc aussi la nourriture produite dans notre écosystème. Un exemple est celui des métabolites (produits de dégradation) du pesticide (fongicide) chlorothalonil, dont l'utilisation est interdite depuis le début de l'année 2020, mais dont les produits de dégradation se retrouvent maintenant en traces dans l'eau potable. Les concentrations dans les puits, utilisées pour l'approvisionnement en eau potable, sont généralement moins élevées dans notre canton que sur le plateau suisse, par exemple. Grâce à une très bonne collaboration avec les communes concernées, les résultats détaillés de cette campagne ont été publiés dans un [communiqué de presse](#) durant l'été 2020.

Sur le sujet des micropolluants, vous trouverez plusieurs articles dans notre rapport annuel, par exemple dans les domaines des légumes, du vin et de l'eau potable.

Hygiène – « Lavez-vous et désinfectez-vous les mains, portez des masques de protection, gardez vos distances ! »

L'année 2020 a été une année très spéciale pour toute l'humanité. Un petit morceau d'ADN appelé COVID-19 nous a montré à quel point notre société moderne peut être vulnérable. Lavez-vous les mains, désinfectez-vous les mains, gardez vos distances, portez des masques de protection ! Ces règles d'hygiène simples ont activement été portées à notre attention par les médias. Elles s'appliquent depuis toujours à la production alimentaire, lors de laquelle il est important que les aliments ne soient pas un vecteur de maladie. Dans le cas du COVID-19, la transmission par l'alimentation n'est heureusement guère possible en l'état actuel des connaissances. L'OSAV (Office fédéral pour la sécurité alimentaire et les affaires vétérinaires) a déclaré que le nouveau coronavirus n'a pas révélé de propagation à l'homme par l'intermédiaire de la nourriture, de l'eau potable ou des objets de la vie quotidienne. Dans le cadre du COVID-19, de nombreuses demandes ont été formulées concernant les aliments, les solutions de désinfection des mains (produits chimiques) et le thème « animaux et COVID ». Le rôle que jouent les animaux de compagnie dans la transmission du COVID-19 est insignifiant par rapport aux relations entre humains. Cependant, il est

Approvisionnement en eau potable dans le canton du Valais

La denrée alimentaire la plus importante et la plus précieuse, l'eau potable, est fournie à la population par 130 entreprises (principalement les communes). A cette fin, 624 réseaux publics et 371 réseaux privés sont en fonction. Ils approvisionnent en eau les 360 000 habitants du canton du Valais et jusqu'à un demi-million de consommateurs pendant la haute saison touristique. D'autres faits intéressants concernant les inspections et les analyses dans le secteur de l'eau potable sont présentés dans ce rapport.

Authenticité des denrées alimentaires

Dans le domaine de la tromperie et de la déclaration d'origine, plusieurs campagnes ont été menées, par exemple concernant l'origine du vin, des abricots, l'authenticité des œufs ou la déclaration des espèces animales dans les saucisses et dans la viande hachée. Les résultats de toutes ces enquêtes, qui ont été menées grâce à l'excellente collaboration entre l'Inspectorat des denrées alimentaires et

le Laboratoire cantonal, figurent également dans le rapport annuel 2020. Dans le domaine des œufs, la nouvelle méthode introduite permet de vérifier la déclaration d'origine, l'âge des œufs et le type de production (biologique ou conventionnelle).

Santé animale et système d'enregistrement des exploitations avicoles

Dans le domaine de la traçabilité animale, outre la base de données sur les mouvements d'animaux pour les petits ruminants, l'Office vétérinaire a mis en place un [nouveau système d'enregistrement des exploitations avicoles](#) en collaboration avec le Service de la géoinformation et le Service de l'agriculture. Un tel système d'enregistrement est également très utile et important dans le cadre de la grippe aviaire, qui redevient d'actualité.

Dans le domaine de la santé animale, la lutte contre la diarrhée virale bovine se poursuit également et continue de mobiliser des ressources considérables, tant à l'Office vétérinaire que sur le terrain. Jusqu'à présent, ces efforts n'ont pas encore porté leurs fruits, car la situation en Valais reste l'une des plus instables de Suisse. Les éleveurs ont donc aussi un rôle important à jouer en respectant les directives en matière de traçabilité et de biosécurité dans leurs exploitations.

Remerciements

Je voudrais profiter de cette occasion pour remercier notre cheffe de département, Mme Esther Waeber-Kalbermatten, pour son soutien et sa confiance. J'adresse également mes plus sincères remerciements au personnel des sections Laboratoire cantonal et Inspectorat des denrées alimentaires ainsi qu'à l'Office vétérinaire du Service de la consommation et affaires vétérinaires pour leur excellente collaboration et leur engagement infatigable en faveur des consommateurs et des animaux.

Je remercie enfin tous les responsables de la sécurité alimentaire, de la protection des animaux, de la sécurité des eaux de baignade, de la sécurité chimique et du bien-être des chiens, ainsi que les communes et tous les autres partenaires pour leur bonne et extrêmement 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
Eric KIRCHMEIER	vétérinaire cantonal adjoint au chef de service

Laboratoire cantonal

Laboratoire de chimie

Dr Christian ABBET	chimiste cantonal adjoint, responsable du Laboratoire cantonal
Dr Patrick FURRER	chimiste, responsable de l'accréditation
Alexandre DÉFAYES	chimiste (à 60 %)
Bertrand BESSE	ingénieur chimiste HES, coordinateur du laboratoire de chimie
Nicolas FLURY	laborant en chimie spécialisé
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée (à 90 %)
Pascal WILLA	laborant en chimie spécialisé
Logan ROH	apprenti laborant en chimie (jusqu'au 31.07.2020)
Jean-Marc STUDER	apprenti laborant en chimie
Orlane VALMAGGIA	apprentie laborantine en chimie
Mathis VOUILLAMOZ	apprenti laborant en chimie (depuis le 01.08.2020)

Laboratoire de microbiologie

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

Inspectorat des denrées alimentaires

Thomas ZENHÄUSERN	ingénieur en technologie alimentaire, responsable de l'Inspectorat des denrées alimentaires
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Michel REY	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Alain SCHMID	inspecteur cantonal des denrées alimentaires et des produits chimiques (depuis le 01.05.2020)
Alain ABBÉ	contrôleur des denrées alimentaires
Michel CINA	contrôleur des denrées alimentaires (jusqu'au 05.02.2020)
Yves DEFLEUR	contrôleur des denrées alimentaires
Christoph HEYNEN	contrôleur des denrées alimentaires (depuis le 01.08.2020)
Christian KÖHLI	contrôleur des denrées alimentaires (depuis le 01.06.2020)

Stephan MARTY	contrôleur des denrées alimentaires (jusqu'au 31.01.2020 – départ à la retraite)
Jean REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires
David RUDAZ	contrôleur des denrées alimentaires
Ulrich SCHNEITER	contrôleur des denrées alimentaires (jusqu'au 31.08.2020 – départ à la retraite)

Inspectorat des eaux

Pierre-Michel VENETZ	inspecteur des eaux (jusqu'au 30.04.2020 – départ à la retraite)
Yann SIRISIN	inspecteur des eaux potables et des eaux de baignade (à 80 %)

Inspectorat des produits chimiques

Dr Guy DÉFAYES	inspecteur des eaux de baignade et des produits chimiques
----------------	---

Secrétariat et réception

Isabelle ALBRECHT	collaboratrice spécialisée (à 80 % jusqu'au 31.05.2020 – à 100 % depuis le 01.06.2020) responsable de l'administration
Gerda ALLET MADBAR	secrétaire (à 80 %)
Corinne BERGUERAND	secrétaire (à 50 % depuis le 01.12.2020)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 30 %)
Vérène SIERRO PRALONG	secrétaire (à 80 % jusqu'au 31.10.2020 – départ à la retraite)
Valérie TACCHINI	secrétaire (à 50 % jusqu'au 14.10.2020 – à 80 % du 15.10.2020 au 31.12.2020)
Mattia BRIGGER	stagiaire MP-E (jusqu'au 31.07.2020)
Adrien DESTEFANI	stagiaire MP-E (depuis le 01.08.2020)
Aida IBRAIMOSKA	apprentie employée de commerce (depuis le 01.02.2020)
Sylvie LUGON	apprentie employée de commerce (jusqu'au 30.06.2020)

Office vétérinaire

Eric KIRCHMEIER	vétérinaire cantonal adjoint au chef de service
-----------------	--

Vétérinaires

Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 80 %)
Julien CASAUBON	vétérinaire officiel (à 80 % depuis le 01.01.2020)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire officielle (à 50 %)
André DEWARRAT	vétérinaire officiel (à 20 % depuis le 01.05.2020)
Maria FERNANDES	vétérinaire officielle (à 80 % depuis le 01.08.2020)
Pascal ZUFFEREY	vétérinaire officiel (à 50 %)

Experte officielle

Elodie DEBONS

experte officielle (à 80 %)

Collaborateurs spécialisés

Denise AFFOLTER

collaboratrice spécialisée (à 60 %)

Albert ALTER

collaborateur spécialisé

François BERTHOLET

collaborateur spécialisé (depuis le 01.06.2020)

Roméo LATTION

collaborateur spécialisé

Yves PERRUCHOUD

collaborateur spécialisé
(jusqu'au 31.05.2020 – départ à la retraite)



1 : Laboratoire de microbiologie. © SCAV

Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 46 711 analyses sur 9402 échantillons :

- 8861 échantillons étaient soumis à la législation sur les denrées alimentaires
- 541 échantillons n'étaient pas soumis à la législation sur les denrées alimentaires

ⓘ Avertissement important ⓘ

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

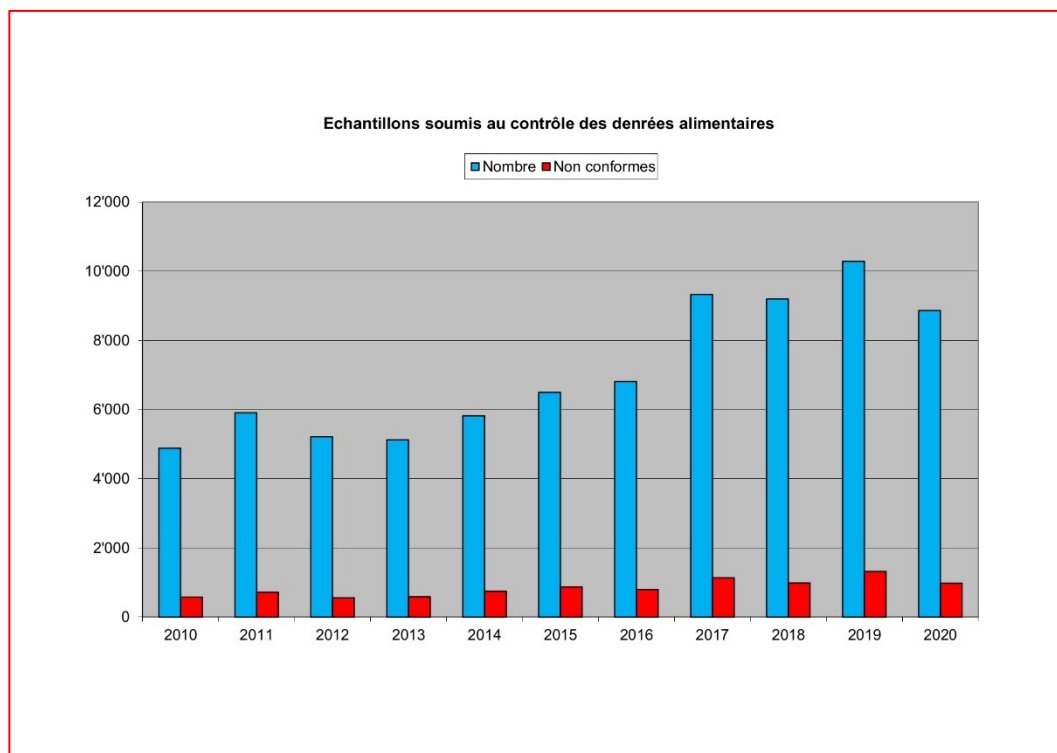
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	3384	5492	8876
Echantillons conformes (C)	3061	4837	7898
Echantillons non conformes (NC)	323	655	978

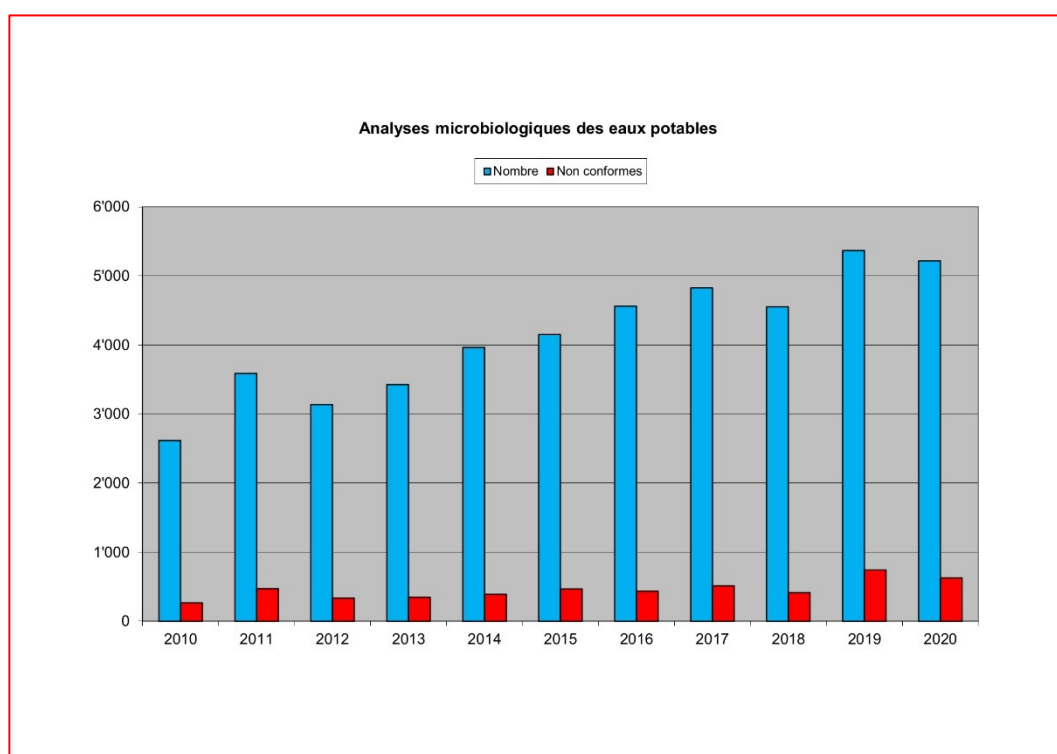
Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
01	LAIT									
011	Sortes de lait	5	5					5	5	
012	Laits partiellement déshydratés, laits déshydratés	1	1					1	1	
013	Lait d'autres mammifères, mélanges				1	1		1	1	
02	PRODUITS LAITIERS									
022Z	Babeurre, babeurre acidulé, babeurre en poudre, autre	7	7					7	7	
03	FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE									
031	Fromage	109	101	8	6	6		115	107	8
033	Produits additionnés de fromage, de sérac, de mascarpone	26	21	5				26	21	5
034	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	6	6		3	3		9	9	
05	HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES									
051	Huiles comestibles	10	8	2				10	8	2
052	Graisses comestibles	1		1				1		1
08	VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE									
081	Viande	52	50	2	8	8		60	58	2
082	Produits à base de viande	27	22	5				27	22	5
11	CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE									
111	Céréales	11	11					11	11	
113	Produits de la minoterie	16	14	2				16	14	2
12	PAIN, ARTICLES DE BOULANGERIE, ARTICLES DE BISCUITERIE ET DE BISCOTTERIE									
122	Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie	10	10					10	10	
15	PÂTES									
151	Pâtes	2	2					2	2	
15Z	Pâtes, autres	1	1					1	1	
16	ŒUFS, OVOPRODUITS									
161	Œufs de poule, entiers	40	39	1				40	39	1
163	Ovoproduits	2	2					2	2	
17	ALIMENTS SPÉCIAUX									
175	Autres denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	12	12					12	12	
176	Denrée alimentaire de complément	1		1				1		1
177	Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	10		10	1	1		11	1	10

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
18	FRUITS, LÉGUMES									
181	Fruits	41	41		2	2		43	43	
182	Légumes	9	9					9	9	
184	Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales	1	1					1	1	
20	MIEL, MÉLASSE, GELÉE ROYALE, POLLEN									
201	Sortes de miel	17	16	1				17	16	1
23	GLACE COMESTIBLE									
231	Sortes de glaces comestibles	8	6	2				8	6	2
24	JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT									
241	Sortes de jus de fruit	2		2	5	5		7	5	2
26	JUS DE LÉGUMES									
261Z	Jus de légumes, pur, autres	1		1				1		1
27	CONFITURE, GELÉE, MARMELADE, CRÈME DE MARRONS, PRODUIT À TARTINER									
275	Crème de marrons	3	3					3	3	
28	EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE									
281	Eau de boisson	1190	1127	63	5252	4616	636	6442	5743	699
282	Glace, vapeur d'eau	38	30	8	1	1		39	31	8
283	Eau minérale naturelle				41	41		41	41	
30	CAFÉ, SUCCÉDANÉS DE CAFÉ									
303	Café traité	16	14	2				16	14	2
36	VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN									
361	Moût de raisin				1	1		1	1	
362	Vin	69	61	8	95	95		164	156	8
39	BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES									
392	Sortes de boissons spiritueuses				7	7		7	7	
51	DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES									
514	Plats à consommer après réchauffage	100	78	22				100	78	22
515	Plats prêts à la consommation	30	23	7				30	23	7
57	COSMÉTIQUES									
575	Produits de soins capillaires	6	6					6	6	
58	OBJETS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES MUQUEUSES, LA PEAU OU LE SYSTÈME PILEUX ET CAPILLAIRE ; PRODUITS TEXTILES									
582	Objets métalliques entrant en contact avec les muqueuses ou la peau	9		9				9		9
68	DOCUMENTS PUBLICITAIRES									
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	1		1				1		1
70	DOCUMENTS D'ENTREPRISE									
702	Documents de fabrication	132	132					132	132	
70Z	Documents d'entreprise, autres	48	46	2				48	46	2
76	TABAC									
764	Succédanés de tabac	15	13	2				15	13	2
81	EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
814	Eaux de baignade	1288	1137	151	57	41	16	1345	1178	167
817	Eau de douche	11	6	5	12	9	3	23	15	8
	Total	3384	3061	323	5492	4837	655	8876	7898	978

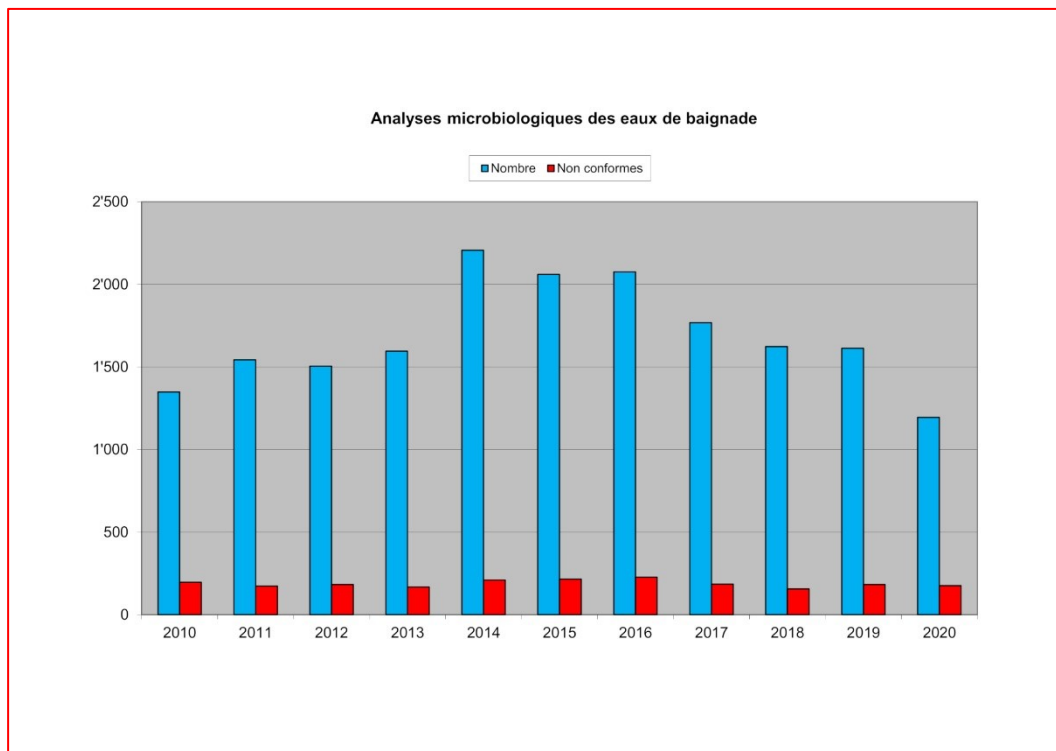
1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



2 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



3 : Analyses microbiologiques des eaux potables.



4 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.



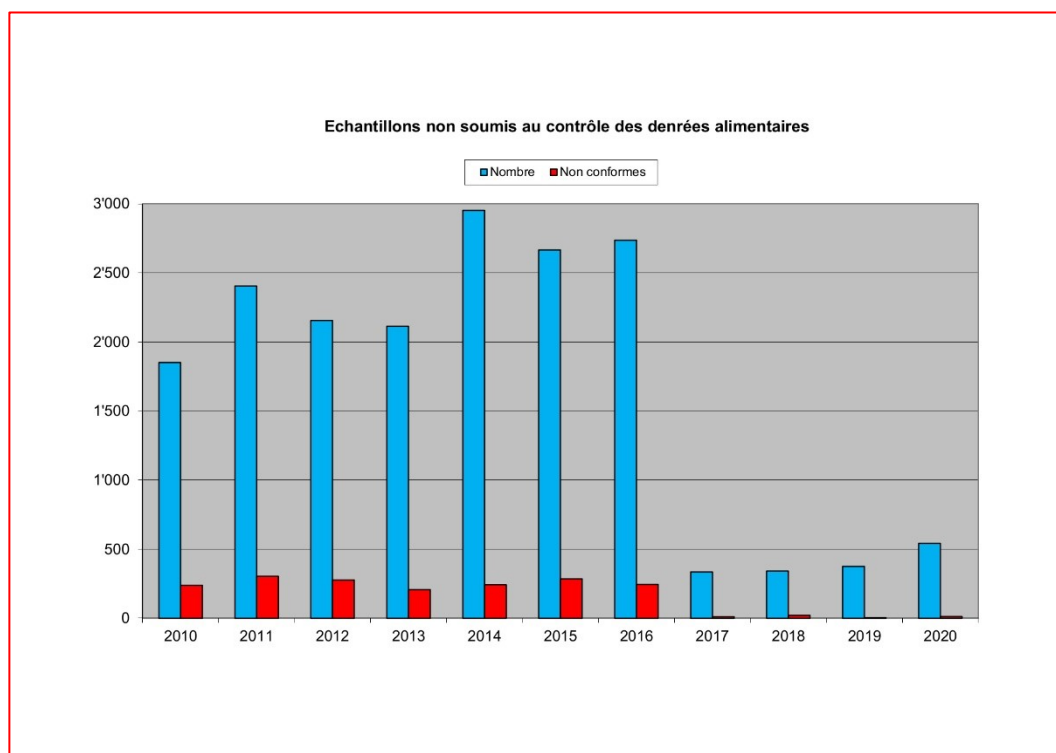
5 : Contrôle de l'eau potable. © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	35	506	541
Echantillons conformes (C)	31	498	529
Echantillons non conformes (NC)	4	8	12

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
77	OBJETS POUR ANALYSES SPÉCIALES									
772	Echantillons pour essais interlaboratoires				79	75	4	79	75	4
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres				8	8		8	8	
81	EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
811	Eaux superficielles	3	3		18	18		21	21	
812	Eaux souterraines	29	25	4	324	323	1	353	348	5
813	Eaux polluées				10	10		10	10	
81Z	Eaux, non considérées comme denrée alimentaire, autres	3	3		67	64	3	70	67	3
	Total	35	31	4	506	498	8	541	529	12

2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.



6 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.

Entreprises inspectées

Parmi les 8099 entreprises soumises au contrôle, 1733 (21 %) ont été inspectées, pour un total de 2201 inspections. Il en résulte un nombre d'inspections nettement inférieur à celui des années précédentes. Ceci est dû à la situation COVID-19 d'une part et d'autre part à deux départs à la retraite au niveau de la section inspecteurat. Dans le cadre d'un départ à la retraite, la personne de remplacement, soit le nouveau collaborateur, doit d'abord être formée et durant cette période de formation (y.c. l'examen théorique et pratique) ne peut effectuer de contrôles de manière autonome. Lors de ces 1203 inspections (55 %), des non-conformités ont été constatées, et des mesures immédiates pour un rétablissement à une situation normale ont été ordonnées. Sur les 1006 entreprises incriminées, 38 ont été dénoncées au Ministère public, soit pour des manquements répétés, soit pour mise en danger de la santé du consommateur.

Parmi les décisions administratives prises par le SCAV, on compte notamment la fermeture temporaire d'entreprises pour permettre le rétablissement de l'hygiène, la limitation du menu et l'obligation de consulter un conseiller et de former le personnel. Les cas particulièrement graves ou les infractions répétées à la législation sur les denrées alimentaires sont dénoncés au Ministère public.

Répartition des contestations

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

Autocontrôle

Tous les établissements doivent avoir une documentation adaptée à leur type

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

Produits

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

Processus et activités

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 et la documentation du contrôle sont inspectées. La manipulation des denrées alimentaires est un point important de cette rubrique.

Locaux, équipements et appareils

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

En regardant en détail le tableau de la répartition des motifs de contestation, on observe que les quatre rubriques font fréquemment l'objet de mesures notifiées. Toutefois, les rubriques les plus contestées sont le contrôle du processus de fabrication et des produits. Fréquemment, nous constatons sur ces points une application lacunaire de l'autocontrôle ainsi qu'une hygiène, une désignation et une traçabilité insuffisantes.

Gravité des manquements

Il est impératif de préciser que dans 150 inspections sur 2201, de graves manquements ont été constatés, tels qu'un très mauvais état d'hygiène, la

Catégories d'entreprises	Autocontrôle	Produits	Processus	Equipements
A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	6	16	4	2
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente	105	125	131	86
C Commerces (sans fabrication ou transformation)	75	155	134	55
D Entreprises de restauration et distribution de mets	159	395	414	251
E Eau potable	32	1	21	19
F Eau de baignade et de douche	60	29	45	46
Total	437	721	749	459
% des contestations (1203)	36,3	59,9	62,3	38,2

3 : Motifs de contestation.

vente de denrées alimentaires susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur, la vente de denrées alimentaires frauduleuses ou la tromperie ciblée du consommateur. Dans ce cadre, le SCAV a fait fermer temporairement au total 8 entreprises en 2020.

Manquements	Nombre	%
Graves	150	6,8
Moyens	1056	48,0
Mineurs	1456	66,2

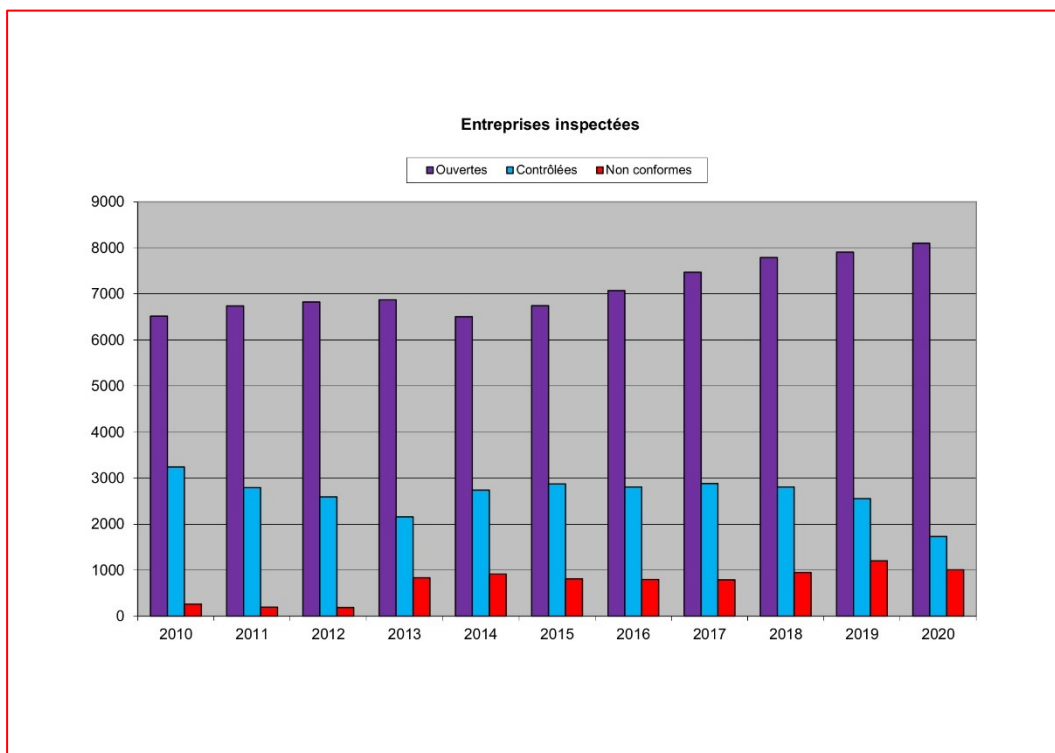
5 : Gravité des manquements contestés lors des inspections.

Lors de 1056 inspections, des manquements systématiques ont été constatés, tels qu'une mauvaise hygiène dans l'établissement, des locaux vétustes ou inadaptés aux denrées produites, des dates limites de consommation dépassées ou l'absence de directives ou de documentation. Enfin, lors de 1456 inspections, seuls de légers manquements ont été constatés, tels qu'un étiquetage incorrect ou incomplet, des dates de consommation recommandée dépassées, des directives ou une documentation incomplète,

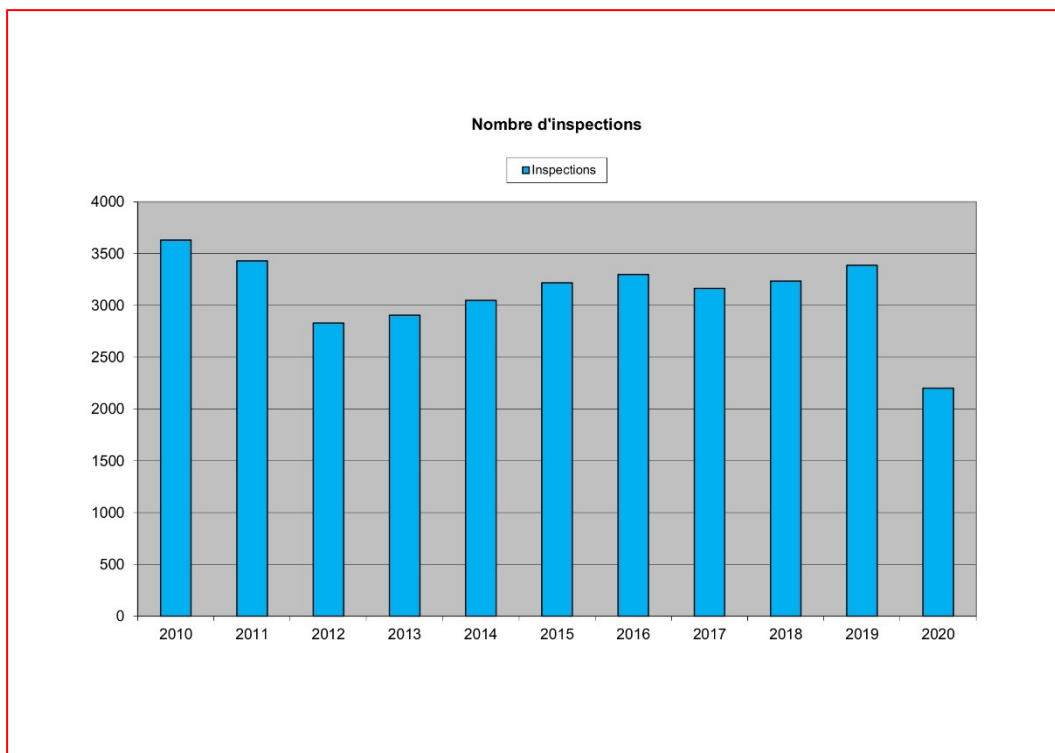
Catégories d'entreprises		Actives	C	NC	Total
A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation					
A1	Transformation industrielle de matières premières d'origine animale	19	6	17	23
A2	Transformation industrielle de matières premières d'origine végétale	15	5	4	9
A3	Industrie des boissons	38		3	3
A4	Industrie des objets usuels	5	1	1	2
A5	Autres industries alimentaires	6	2		2
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente					
B1	Boucheries, poissonneries	137	23	55	78
B2	Fromageries, laiteries	195	38	57	95
B3	Boulangeries, confiseries	137	30	67	97
B4	Fabrication de boissons	525	3	16	19
B5	Production et vente à la ferme	141	15	15	30
B6	Autres entreprises artisanales	102	5	12	17
C Commerces (sans fabrication ou transformation)					
C1	Commerce en gros	243	12	17	29
C2	Marchés des consommateurs et supermarchés	260	86	82	168
C3	Petits commerces et commerces de détail, drogueries	785	128	108	236
C4	Vente par correspondance	20		6	6
C5	Commerces d'objets usuels	162	13	18	31
C6	Autres commerces	421	18	18	36
D Entreprises de restauration et de distribution de mets					
D1	Entreprises de restauration collective	3147	483	505	988
D2	Entreprises de <i>catering</i> /de restauration pour événements festifs	256	14	14	28
D3	Hôpitaux, homes	253	35	11	46
D4	Locaux de restauration de l'armée	8			
D5	Autres entreprises de restauration	47	11	7	18
E Eau de boisson					
E1	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	183	8	56	64
F Installations de baignade					
F1	Installations de baignade	400	6	88	94
F2	Bains avec régénération biologique	1			
F3	Installations de baignade – plages	15			
G Production primaire					
G1	Production primaire	202	16	4	20
M Marchés et manifestations temporaires					
M2	Marchés	1	1		1
M3	Manifestations temporaires	4			
PC Produits chimiques					
PC	Produits chimiques	371	39	22	61
Total général		8099	998	1203	2201

4 : Nombre d'établissements ouverts et nombre d'inspections avec résultats.

des manquements relatifs aux locaux ou à l'hygiène qui n'ont pas ou que peu d'influence sur les denrées alimentaires.



7 : Entreprises inspectées.



8 : Nombre d'inspections.

Activités du laboratoire cantonal et de l'inspectorat cantonal des denrées alimentaires

Le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) vérifie la qualité et les conditions de transformation des denrées alimentaires et des objets usuels (p. e. cosmétiques, eaux de baignade ou de douche) mis sur le marché. Il s'occupe également du champ des produits chimiques remis aux consommateurs.

Le SCAV a effectué 685 prélèvements officiels de denrées alimentaires et objets usuels, 15 succédanés de tabac, 1190 eaux potables et 1299 eaux de baignade et de douche. Les prélèvements se font de manière ciblée, si bien que les résultats statistiques ne doivent pas être considérés comme représentatifs de la situation générale sur le marché. En 2020, pour les denrées alimentaires, 15 % des échantillons prélevés ont conduit à une contestation ; un échantillon sur vingt pour l'eau potable était non conforme (5%).

Résultats	Total	C	NC
Denrées alimentaires et objets usuels	685	579	106
Eaux potables	1190	1127	63
Eaux de baignade et douche	1299	1143	156
Succédanés de tabac	15	13	2
Total	3189	2862	327

6 : Prélèvements officiels.

Denrées alimentaires

Le présent chapitre relate les aspects qualitatifs des denrées alimentaires dans différents secteurs de production tels que les restaurants, les entreprises de produits laitiers et les fabricants de boissons. Des campagnes concernant l'origine du vin, des abricots, l'authenticité des œufs et la déclaration d'espèces animales pour les saucisses ainsi que les produits à base de viande hachée ont été réalisées dans le cadre de la lutte contre la tromperie. Un sous-chapitre est également consacré aux micropolluants dans les denrées alimentaires comprenant les pesticides, les substances organiques et les métaux lourds.

Produits précuits

Le SCAV continue ses contrôles dans le domaine de la restauration. Certaines denrées, comme 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 soient contaminés durant la période de stockage. Parmi les 119 échantillons prélevés, 29 étaient des produits à base de *bolognese* (lasagnes, sauces), 21 des légumes, 15 des garnitures de chasse et 54 des précuits (riz, pâtes, etc.). 29 % des légumes, 20 % des garnitures de chasse et 330 % des divers précuits étaient non conformes. En revanche, tous les produits à base de *bolognese* respectaient les normes en vigueur. Parmi les autres causes, on trouve un temps de stockage trop long ou une utilisation d'ustensiles pas propres. Un seul établissement, qui a montré à plusieurs reprises des précuits non conformes aux normes en vigueur durant 2020, n'a été autorisé à remettre des denrées alimentaires précuites que si ces denrées avaient été préparées et cuites le jour même du service.

Résultats	
Analysés	21 légumes 29 produits à base de <i>bolognese</i> 15 garnitures de chasse 54 précuits divers
Contestés	6 légumes (29 %) 0 produit à base de <i>bolognese</i> (0 %) 3 garnitures de chasse (20 %) 18 précuits divers (33 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (16) Enterobacteriaceae (24) Staphylocoques (1) <i>Bacillus cereus</i> (6)

7 : Produits précuits.

Glaçons

L'utilisation de glaçons dans les commerces peut poser des problèmes microbiologiques. Ces derniers résultent notamment d'un mauvais nettoyage de la machine à glaçons ou d'une manipulation inadéquate. Durant cette année, 47 prélèvements ont été effectués et 10 échantillons ont été contestés (21 %). Ce taux a diminué significativement en comparaison avec les années précédentes, où le taux de contestation s'élevait à 35 %.

Résultats	
Analysés	47
Contestés	10 (21 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (0) Enterococcus spp (6) <i>Escherichia coli</i> (2) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (4)

8 : Glaçons.

Huile de friture

Les huiles de friture doivent être contrôlées régulièrement et renouvelées en cas de besoin. Le contrôle peut être effectué dans le cadre de l'autocontrôle à l'aide de languettes de mesure spécifiques ou au moyen de testeurs électroniques. La dégradation d'une huile de friture peut conduire à la formation de composés polaires, qui sont nocifs pour la santé. 402 mesures ont été effectuées sur place pour la conformité des huiles de friture. 41 mesures (10%) ont conduit à changer l'huile.

Onze prélèvements ont été effectués et analysés au laboratoire. 3 étaient non conformes (27 %). Le taux de contestation a augmenté par rapport aux années précédentes. Un suivi doit être assuré.

Résultats	
Analysés	11
Contestés	3 (27 %)
Raisons	Composition

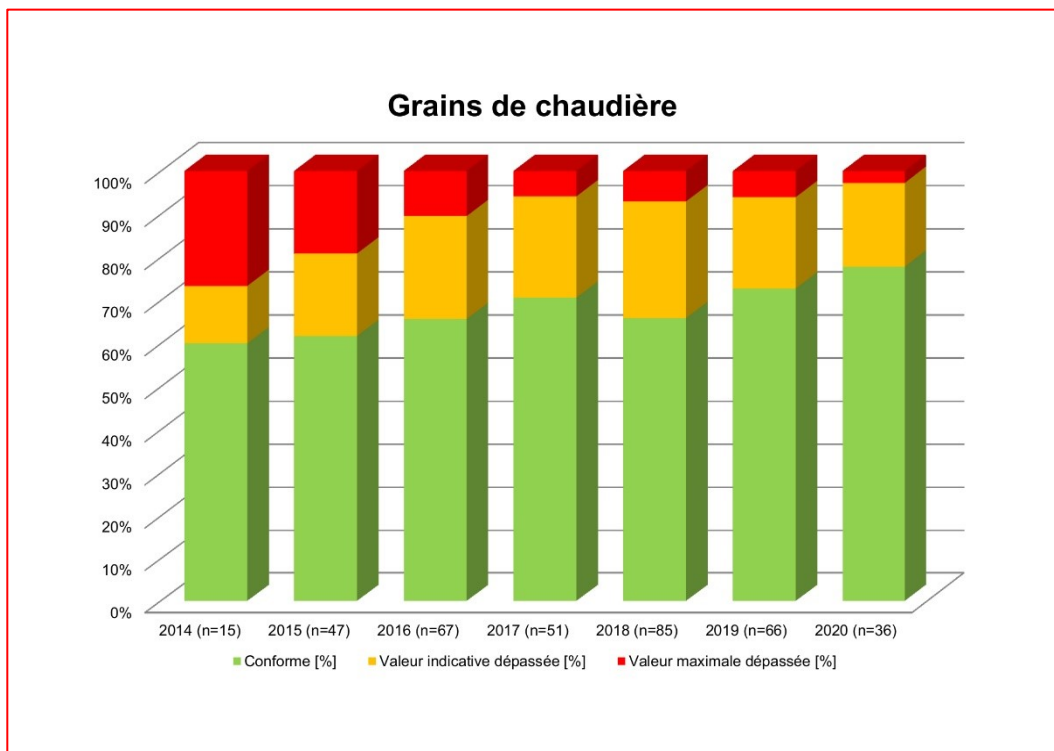
9 : Huile de friture.

Fromage au lait cru

L'inspection des fromageries s'accompagne régulièrement de prélèvements d'échantillons de grains de chaudière. Le

grain de chaudière est le lait caillé qui conduit à la fabrication du fromage. Ce grain de chaudière est particulièrement révélateur de l'état de santé du bétail, notamment en ce qui concerne la présence d'infection dans les mamelles (mastite) due à des staphylocoques. Deux valeurs sont définies dans l'Ordonnance sur l'hygiène : la première s'élevant à 10 000 UFC/g pour les staphylocoques est une valeur cible. Un dépassement de cette norme conduit le fabricant à revoir son processus de fabrication. La seconde valeur s'élevant à 100 000 UFC/g est appelée valeur maximale. Un dépassement de cette valeur représente un risque potentiel pour la santé du consommateur. Si cette norme est dépassée, le lot de fromage incriminé est bloqué, mûri et, avant la mise sur le marché, une analyse confirmant l'absence de la toxine de staphylocoque doit être effectuée.

En 2020, sur 36 échantillons analysés, 7 ont dépassé la valeur de 10 000 UFC/g, et un seul a dépassé la valeur maximale. L'absence de toxine après mûrissement a été confirmée, et les fromages incriminés ont pu être mis sur le marché.



9 : Evolution des analyses de grains de chaudière.



10 : Grain de chaudière. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy

Les contrôles concernent autant la santé du bétail (production primaire) que la conformité du produit (sécurité alimentaire). Les marqueurs d'hygiène durant la fabrication doivent être impérativement suivis afin de garantir la qualité et l'innocuité du produit pour la santé des consommateurs.

Les mesures de sensibilisation ordonnées par notre service, aussi bien d'un point de vue vétérinaire que des technologies alimentaires, ainsi que les conseils livrés par le Service de l'agriculture ont contribué à une prise de conscience des milieux concernés. Ces mesures ont certainement contribué à la diminution significative du nombre de cas contestés depuis 2014. Le nombre d'échantillons de grains de chaudière dépassant la valeur maximale a diminué de 27 % à 3 %. De même, le taux d'échantillons au-dessous de la valeur cible de 10 000 UFC/g a augmenté de 60 à 78 % de 2014 à 2020.

Résultats	
Analysés	36
Contestés	1 (3 %)
Raisons	Vmax staphylocoques dépassée

10 : Grains de chaudière.

Sérac

Lors de la fabrication de cette denrée, le petit-lait est prélevé et chauffé à 90° C. Les protéines sont ensuite précipitées dans de l'eau glacée acidifiée.

Le 1^{er} juillet 2020, un changement législatif a eu lieu, redéfinissant les paramètres à contrôler pour le sérac. Actuellement, seule *Escherichia coli*, une bactérie fécale, est analysée dans ce type de denrée alimentaire. Auparavant, la denrée alimentaire était contrôlée quant à sa teneur en germes aérobies mésophiles, en bacilles, en staphylocoques et en entérobactéries.

Ainsi, 12 échantillons ont été prélevés selon l'ancienne législation et 14 selon la législation actuelle. Respectivement 3 (25 %) et 2 (14 %) échantillons n'étaient pas conformes aux normes en vigueur. Aucun produit n'a montré la présence de *Listeria monocytogenes*.

Les résultats obtenus selon l'ancienne législation permettent de comparer la situation de 2020 avec celle des années précédentes. En 2019 par exemple, 40 % des échantillons ne répondaient pas aux normes en vigueur. Les producteurs ont pris conscience de l'importance de l'hygiène lors de la fabrication de sérac et du respect des températures lors du stockage.

En 2020 l'Inspectorat des denrées alimentaires a continué de réaliser la campagne sur le sérac afin de vérifier le respect des bonnes pratiques (processus et autocontrôle) en vigueur pour ce type de produit.

Au total, 29 producteurs de sérac ont été inspectés dont 14 ont été contestés.

Résultats	
Analysés	12 (ancienne législation) 14 (législation actuelle)
Contestés	3 (25 %) (ancienne législation) 2 (14 %) (législation actuelle)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (3) Entérobactéries (2) Staphylocoques (1) Bacilles (0) <i>Escherichia coli</i> (2) <i>Listeria monocytogenes</i> (0)

11 : Séracs.

Matière grasse dans les fromages

Le fromage est à coup sûr une denrée alimentaire importante pour le Valais. Suivant sa teneur en graisse, le fromage sera classé dans des catégories différentes. La désignation sur l'emballage de la catégorie doit correspondre à la réalité. En 2018, sur 26 échantillons de fromages valaisans ou étrangers, 4 étaient non conformes (15 %).

Une nouvelle campagne a été réalisée en 2020 qui a conduit à 6 contestations (25 %).

Résultats	
Analysés	24
Contestés	6 (25 %)
Raisons	Composition/déclaration

12 : Matière grasse dans les fromages.

Eau potable

Selon l'Ordonnance cantonale concernant les installations d'alimentation en eau potable, les communes sont responsables de la qualité de l'eau potable distribuée sur le territoire valaisan, que ce soit dans les réseaux publics ou privés. La distribution de l'eau potable en Valais dans les réseaux publics est assurée par 130 distributeurs dont la plupart sont des services communaux des eaux. Au total, il existe 995 réseaux d'eau potable dont 624 réseaux publics et 371 réseaux privés. L'ensemble de ces réseaux alimente en eau potable les 360 000 habitants du canton. Cependant, en haute saison touristique, on peut estimer que le nombre de personnes (habitants et touristes) consommant de l'eau potable sur le sol valaisan avoisine les 500 000.

Les distributeurs d'eau doivent disposer d'un concept d'autocontrôle (assurance qualité) conforme aux exigences légales. Cette obligation d'autocontrôle implique que les équipements, les ouvrages, les conditions de travail et de procédures ainsi que l'organisation du travail soient conçus de façon à garantir la sécurité alimentaire à tout moment. Les mesures prises dans le cadre de l'autocontrôle doivent être consignées par écrit et être traçables. Outre les exigences fixées par les législations fédérale et cantonale sur les denrées alimentaires et l'eau potable, l'état de la technique (bonnes pratiques de la fabrication) est défini dans les directives de la Société suisse de l'industrie du gaz et de l'eau (SSIGE) applicables aux systèmes d'approvisionnement en eau.

Le SCAV procède à des inspections régulières des distributeurs d'eau potable, planifiées sur la base d'une analyse de risques et des prescriptions du plan de contrôle national (fréquence minimale fédérale : tous les quatre ans). En 2020, le SCAV a procédé à un total de 64 inspections, dont 57 ont débouché sur une contestation.

Résultats	
Inspections effectuées	64
Inspections contestées	57 (89 %)

13 : Inspections des services des eaux.

Le taux élevé de contestations (89 %) peut être expliqué par l'entrée en vigueur récente (mai 2017) de la directive SSIGE W12 « Guide des bonnes pratiques des-

tiné aux distributeurs d'eau potable » augmentant le niveau d'exigence en matière d'assurance qualité, mais également par la focalisation sur les inspections de suivi. Ces inspections sont particulièrement importantes à effectuer au sein des services des eaux ayant révélé d'importants manquements lors d'une inspection régulière. Elles permettent de s'assurer que les mesures ordonnées soient mises en œuvre dans les délais impartis. Les non-conformités révélées lors des inspections sont principalement :

- Absence d'une analyse de risques ou analyse de risques incomplète ;
- Systèmes de désinfection non maîtrisés en permanence ;
- Manque de traçabilité pour les opérations de contrôle et de maintenance ;
- Plan de maintenance incomplet ;
- Absence de plan d'urgence en cas de pollution de l'eau potable ;
- Nombre de prélèvements d'autocontrôle insuffisant ;
- Ouvrages (captages, réservoirs, puits, etc.) ne répondant plus à l'état de la technique.

Une collecte de données détaillées auprès de tous les distributeurs d'eau potable valaisans a été réalisée lors des années 2019 et 2020. La compilation et le traitement statistique des données récoltées a permis au SCAV d'étendre ces connaissances sur la distribution de l'eau potable en Valais, parmi lesquelles figurent les informations importantes suivantes :

- 58 % des employés travaillant dans un service des eaux possèdent une formation spécifique dans l'eau potable (surveillant réseau SSIGE ou brevet fédéral de fontainier) ;
- 42 % de la population valaisanne boivent de l'eau ne subissant aucun traitement de désinfection ;
- Le principal traitement utilisé pour rendre potables les eaux brutes est la chloration (32 %), suivie par l'ultrafiltration (14 %) et la désinfection aux UV (9 %). Le pourcentage restant (3 %) correspond à d'autres traitements marginaux tels que l'ozonation ;
- L'eau potable est obtenue principalement à partir de l'eau de source (~75 %), mais aussi à partir des eaux souterraines (~20 %) et de surface (~5 %).

- Plus de 3300 km de conduites et près de 2500 ouvrages dont 696 réservoirs et 1034 chambres de captage/réunion permettent d'assurer l'approvisionnement et la distribution de l'eau potable sur l'ensemble du territoire valaisan.

Le SCAV procède également au contrôle et à l'approbation des projets relatifs à la construction ou à la modification d'installations de distribution d'eau : ouvrages de captage, de traitement, de pompage, de turbinage, d'adduction, de stockage, de télégestion et de distribution proprement dits (conduites nouvelles ou remplacement de conduites). De plus, tout projet de modification ou de nouveau règlement doit être soumis pour examen avant son entrée en vigueur.

Comme exigé par la loi, les services des eaux communaux effectuent régulièrement des prélèvements d'autocontrôle de leurs eaux. 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 et du traitement d'eau (UV, chloration, ultrafiltration, etc.). Parallèlement à ces auto-contrôles, l'inspecteur des eaux procède à des prélèvements spontanés sur les différents réseaux d'eau des communes valaisannes.

En 2020, 4511 prélèvements d'échantillons d'eau pour analyses microbiologiques ont été effectués par les fontainiers dans le cadre de leur autocontrôle et 790 prélèvements officiels ont été effectués par les inspecteurs des eaux et les contrôleurs de denrées alimentaires. Au total, 5301 analyses microbiologiques dans le domaine de l'eau potable, tous types d'eaux confondus (eau du réseau, eau brute avant traitement, eaux souterraines, eau de source, etc.) ont été réalisées.

La proportion des petites pollutions représente 5,1 % du total des analyses effectuées sur les réseaux, alors que les pollutions nécessitant des mesures obligeant les exploitants à informer la population de la nécessité de bouillir l'eau avant de la consommer (ordre d'ébullition) représentent 1,0 %. En termes de population, on estime que les ordres d'ébullition en 2020 ont touché environ 13 070 personnes dont 725 alimentées par des réseaux privés et 12 345 alimentées par des réseaux publics. Au total, 43 réseaux

ont été touchés par des ordres d'ébullition dont 21 réseaux privés et 22 réseaux publics.

Le nombre de personnes touchées par les ordres d'ébullition a sensiblement diminué par rapport à 2019 (-70 %). Les raisons de cette diminution sont notamment une amélioration des systèmes de surveillance et de désinfection chez les distributeurs et des conditions météorologiques plus favorables qu'en 2019 (par ex. diminution des forts orages estivaux). De plus, la majeure partie des réseaux touchés par ces ordres d'ébullition étaient des réseaux n'alimentant qu'un nombre restreint de consommateurs (≤ 200 habitants).

Résultats	
Analysés	5301 (dont 4399 eaux potables du réseau)
Contestés	555 prélèvements d'auto-contrôle (privé) 48 prélèvements officiels
Ordres d'ébullition	43 (1,0 %)

14 : Analyses microbiologiques (eau).

Exemples de pollution d'eau potable

L'exemple suivant, vécu au cours de l'année 2020, relate l'importance des pollutions d'eau et de leur gestion dans notre canton. Un dimanche après-midi de juillet, plusieurs consommateurs d'une station de montagne se sont plaints au service des eaux communal d'un goût et d'une odeur désagréables (purin) de l'eau potable. A la suite de ces plaintes, le service des eaux a averti le SCAV et a décrété préventivement un ordre d'ébullition pour le village en question. Le lundi matin, en collaboration avec le SCAV, plusieurs prélèvements ciblés ont été effectués afin de confirmer la pollution et de mieux cerner son étendue. De plus, les sources incriminées ont été rapidement identifiées grâce à des analyses organoleptiques effectuées sur place par le fontainier et l'inspecteur des eaux. Une fois identifiées, les sources contaminées ont été mises en décharge. Le lendemain, les résultats des prélèvements de la veille ont révélé que la contamination avait non seulement atteint la station de montagne mais aussi le village de plaine en aval alimenté en partie par les sources de montagne ainsi que la commune voisine connectée par la plaine avec le réseau contaminé. Sur la base de ces résultats, le SCAV a immédiatement décrété un ordre d'ébullition pour tous les secteurs touchés. Après des purges intensives avec de l'eau non contaminée, puis

un nettoyage et une désinfection des principaux réservoirs souillés, tous les réseaux touchés ont été mis sous chloration continue en suivant les directives de l'inspecteur des eaux. Une succession de purges intensives à l'eau chlorée et de chocs chlore ont ensuite permis de venir à bout de la pollution. Les jours suivants, les ordres d'ébullition ont donc été graduellement levés lorsque plusieurs analyses consécutives sur le réseau concerné ont démontré des résultats conformes aux exigences légales.

A la suite de cette pollution, les échanges d'eau avec la commune voisine ont été interdits jusqu'à nouvel ordre, et le SCAV a exigé que les deux services des eaux en question se munissent d'un plan d'urgence complet en cas de pollution des eaux, incluant notamment la stratégie et les moyens de communication, la procédure de confinement du réseau et la procédure de désinfection des réseaux. Le système de surveillance de la qualité des eaux de source a également dû être revu et adapté. De plus, en collaboration avec un bureau d'ingénieurs, le service des eaux exploitant les sources polluées a entrepris une investigation hydrogéologique approfondie pour comprendre les causes de cette pollution. Les conclusions du rapport mettent en cause un mauvais drainage des eaux de ruissellement s'écoulant par la place d'attente/de traite du bétail de l'alpage situé juste au-dessus des sources et de leurs zones de protection. Des travaux d'assainissement ont donc été entrepris à l'alpage pour construire notamment un collecteur d'eaux de ruissellement, pour dévier celles-ci et les infiltrer hors des zones de protection des sources. Ces travaux ont été réalisés courant novembre 2020. De plus, des améliorations structurelles complémentaires (par ex. étanchéification de la fosse à purin) seront exécutées au printemps 2021 afin de sécuriser définitivement ce point faible, conformément aux prescriptions présentées dans le rapport d'investigation hydrogéologique.

Cette pollution a mis en évidence l'importance pour les services des eaux de posséder un plan d'urgence complet afin de gagner en réactivité. De plus, en cas de suspicion de pollution dans une commune possédant des connexions avec des communes voisines, il est impératif

d'adopter une stratégie préventive en ordonnant des ordres d'ébullition étendus pour protéger tous les consommateurs potentiellement touchés par une pollution. La surveillance de la qualité des eaux brutes et du système de désinfection doit également être toujours adaptée aux eaux brutes et aux risques connus. Enfin, il est également primordial que les services des eaux prennent toutes les mesures nécessaires (y compris les améliorations structurelles) afin de protéger la ressource en eau, même pour les services des eaux utilisant un traitement de désinfection.

Les germes pathogènes le plus souvent observés dans les réseaux d'eau potable sont amenés via les sources. En conséquence, nous observons pendant la fonte des neiges et après de fortes précipitations de grandes quantités de germes dans les réseaux d'eau potable. Outre les actions importantes réalisées pour protéger les zones où se situent les sources, une action ciblée consiste à mesurer, avant l'arrivée dans le réservoir, la turbidité de l'eau de source afin de la mettre en décharge lorsque la turbidité est élevée. Pour les turbidités, la règle est que l'eau dont la turbidité est supérieure à 1 NFU est qualifiée de non conforme. Dans ce contexte, il convient de noter qu'une turbidité détectable à l'œil nu (par ex. à travers un verre d'eau) correspond à une valeur de 5-10 NFU, soit 5 à 10 fois la valeur maximale admise (1 NFU). Il n'est pas impossible non plus qu'une eau avec une turbidité inférieure à 1 NFU contienne également des germes pathogènes. Par conséquent, il est important que le distributeur d'eau potable connaisse les caractéristiques des différentes sources, en particulier le seuil de turbidité à partir duquel les germes pathogènes sont potentiellement introduits. Si ceci ne peut être garanti, l'eau de source nécessitera alors un traitement adéquat visant à satisfaire aux exigences de qualité.

Un approvisionnement en eau est souvent alimenté par plusieurs sources. L'échantillon prélevé dans le réseau d'eau potable est de l'eau mixte. Ainsi, il est possible qu'une source véhicule de grandes quantités de germes pathogènes dans le système d'eau potable sans que le consommateur puisse s'en apercevoir à l'œil nu. En 2020, des ordres d'ébullition ont dû être décrétés pendant la fonte des neiges et après de violentes précipitations

entre la fin novembre et le début du mois de décembre 2020. Nous avons constaté à plusieurs reprises que des germes avaient été introduits par le biais de différentes sources. En cherchant à identifier les causes, nous avons constaté plusieurs fois que des mesures de turbidité étaient réalisées uniquement sur des eaux mélangées (et non sur les différentes sources/alimentations), et que les valeurs d'alarme étaient paramétrées sur la norme 1 NFU sans tenir particulièrement compte des différentes sources. Pendant l'inspection, nous contrôlons systématiquement les prélèvements d'autocontrôle visant à déterminer la corrélation entre la valeur de turbidité et l'introduction de germes pathogènes. Ce point a une fois de plus donné lieu à des contestations en 2020.



11 : Mesure de turbidité. © SCAV

Nous n'avons pratiquement aucune influence sur les conditions météorologiques. En revanche, il existe des moyens auxiliaires techniques adaptés permettant d'accroître la sécurité de l'eau potable. Dans notre fonction d'inspecteurs de l'eau potable, nous accorderons à l'avenir une attention particulière à ce point.

Les eaux naturelles contiennent toujours un mélange de substances d'une grande diversité. Ces dernières peuvent parvenir dans les eaux superficielles ou souterraines par des voies naturelles, notamment par la dissolution des roches ou par le biais d'une activité humaine. La composition de l'eau varie fortement selon sa provenance. Certaines substances, comme l'arsenic, peuvent atteindre spontanément des concentrations dangereuses pour l'homme. Mais nombre d'entre elles n'intègrent le cycle de l'eau qu'au travers de l'activité humaine. Il peut s'agir de substances déjà présentes naturellement dans l'eau (comme le sel), et

dont l'activité humaine ne fait qu'accroître la concentration ; il peut s'agir également de substances synthétiques (comme les pesticides ou des solvants organiques) dont l'origine est exclusivement humaine. Beaucoup d'entre elles peuvent nuire à la santé de l'homme. L'Ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessible au public (OPBD) fixe les valeurs maximales de certaines substances indésirables. Idéalement, ces substances ne devraient pas s'introduire dans l'eau brute. Lorsqu'elles y parviennent malgré tout, des mesures appropriées doivent être mises en œuvre pour les en extraire ou les transformer. Le programme d'analyse standard de chimie permet de mesurer généralement 15 paramètres : la conductivité électrique, le pH, la dureté totale, la dureté carbonatée, le calcium, l'ammonium, les sulfates, les nitrites, les nitrates, l'oxydabilité, le magnésium, le sodium, le potassium, le carbone organique total et la turbidité. Ces paramètres permettent de caractériser l'eau analysée et d'en connaître les principaux composants. En 2020, 941 analyses chimiques standard ont été effectuées par le SCAV, dont 648 analyses d'autocontrôle et 293 analyses officielles. Le taux de non-conformité s'élève à 4,4 % répartis à hauteur de 1,1 % pour les prélèvements officiels et 3,3 % pour les privés.

Résultats	
Analysés	941 (dont 293 eaux prélevées officiellement)
Contestés	3,3 % prélèvements d'autocontrôle (privé) 1,1 % prélèvements officiels

15 : Analyses des paramètres chimiques.

Vins

Une des missions du SCAV est de contrôler que les vins mis sur le marché remplissent les exigences légales fixées par la Confédération et/ou le canton.

Afin de contrôler la qualité des vins sur le marché, le SCAV a effectué cette année trois campagnes. Deux d'entre elles se sont concentrées sur le païen/heida (22 vins) et sur des vins AOC ou vin de pays issus du millésime 2019 (20 vins). La troisième campagne a été dédiée à l'analyse de vins non AOC (10 échantillons).

La maîtrise du processus de fabrication des vins a été évaluée par la teneur en al-

cool, la teneur en sulfites, en acides benzoïque, citrique et sorbique. Une quantification des pesticides et de la teneur en métaux lourds a aussi été effectuée. Un contrôle de la provenance du vin (authenticité) ainsi que de l'ajout éventuel de moût concentré rectifié (MCR) ou autre sucrage après fermentation (pratique interdite pour certains vins AOC) a été effectué.



12 : Vins. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais

Résultats	Vins non AOC-Valais
Analysés	10
Contestés	0 (0 %)
Raisons	–

Résultats	Heida
Analysés	22
Contestés	1 (5 %)
Raisons	Teneur en alcool

Résultats	Millésime 2019
Analysés	20
Contestés	6 (30 %)
Raisons	Teneur en alcool (4) Etiquetage (2)

16 : Vins.

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 leur demande. Des cafés ou expressos décaféinés ont été demandés à l'emporter par nos préleveurs et amenés au laboratoire de chimie pour analyse. Ce type de campagne a été réalisé en 2013 avec un taux de 8 % de non-conformité et en 2014, où aucun échantillon sur 24 ne s'est révélé non conforme. En 2017, 33 échantillons ont été prélevés, incluant 3 cafés non conformes (11 %).

Une campagne a été réalisée en 2020 : 16 échantillons ont été analysés et deux non-conformités ont été constatées (13 %).

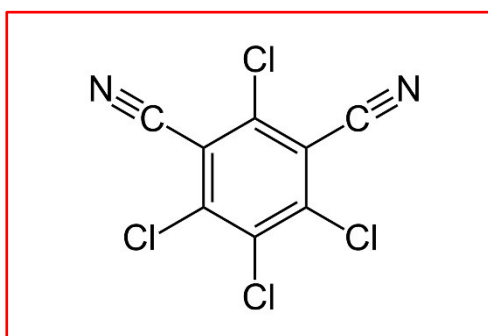
Résultats	
Analysés	16
Contestés	2 (13 %)
Raisons	Taux de caféine trop élevé

17 : Cafés décaféinés.

Contaminants chimiques

Pesticides dans l'eau potable

L'année 2020 a été marquée par le chlorothalonil et ses métabolites. Le chlorothalonil est une substance active admise depuis les années 1970 dans les produits phytosanitaires en tant que fongicide et utilisé dans l'agriculture. De nouvelles découvertes scientifiques ont conduit l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) à classer, en avril 2019, le chlorothalonil comme « potentiellement cancérigène ». C'est pourquoi l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a interdit son utilisation dans toute la Suisse à compter du 1^{er} janvier 2020. A partir de janvier 2020, tous les produits de dégradation du chlorothalonil (métabolites) sont considérés comme pertinents et sont donc légalement soumis à une limite de concentration maximale de précaution de 0,1 µg/l.



13 : Chlorothalonil.

En raison de la nouvelle classification du chlorothalonil et de ses métabolites au niveau fédéral, le canton du Valais a effectué des analyses de l'eau potable et des eaux souterraines dans la plaine du Rhône.

Les analyses effectuées sur les prélèvements par le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) concernant le chlorothalonil dans les puits d'eau potable en Valais ont montré la présence de métabolites dans 13 puits sur les 25 examinés. Les services communaux concernés doivent prendre les mesures qui s'imposent. Dans des puits de cinq communes (Fully, Monthey, Sierre, Sion, Vétroz), la valeur maximale de 0,1 µg/l a été dépassée. Trois puits des communes

de Fully, Sierre et Saint-Léonard ont montré une concentration de métabolites proche de la valeur maximale, et dans quatre puits des communes de Rarogne, Saillon, Saxon et Sion, des métabolites inférieurs à la valeur maximale ont été détectés. Enfin, dans 12 puits d'eau potable, les concentrations des métabolites analysés étaient inférieures à la limite de détection analytique. Les distributeurs d'eau doivent continuer à contrôler et à analyser ces substances dans le cadre de leur autocontrôle (monitoring). Si cette valeur maximale est dépassée, les distributeurs d'eau concernés doivent prendre des mesures telles que l'abandon d'un puits d'eau potable contaminé, le mélange de l'eau en question, l'utilisation d'autres sources d'eau potable ou l'obtention d'eau potable auprès de communes voisines.

Avec l'accord de toutes les communes concernées, les résultats concernant les métabolites du chlorothalonil ont pu être publiés lors d'un [communiqué pour les médias](#) le 17 août 2020.

Hormis le chlorothalonil et ses métabolites, le Laboratoire cantonal a analysé lors de différentes campagnes la concentration de nombreux pesticides dans une vingtaine d'eaux de réseau distribuées dans le Haut-Valais et dans une dizaine de puits de plaine. Les échantillons prélevés ont indiqué une teneur en pesticides au-dessous des valeurs maximales en vigueur pour les paramètres analysés.

Résultats	
Analysés	25
Contestés	4 (16 %)
Raisons	Valeur maximale d'un métabolite dépassée R471811

18 : Chlorothalonil et métabolites.

Résultats	
Analysés	35
Contestés	0
Raisons	–

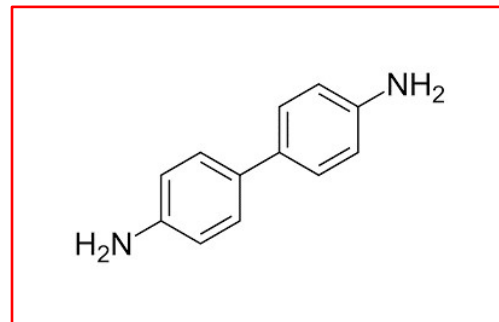
19 : Pesticides dans l'eau potable.

Benzidine et analogues dans l'eau potable

La benzidine est un composé organique dont la présence a été révélée en Valais.

Des investigations ont en effet mis en évidence la présence de benzidine dans la nappe phréatique entre Gamsenried et le site chimique de la Lonza AG. La benzidine présente en Valais constitue vraisemblablement un produit secondaire

issu de la production par le passé de phénylhydrazine.



14 : Benzidine.

La benzidine a été classée comme cancérogène certain pour l'homme (catégorie 1A) par l'IARC (International Agency for Research on Cancer). Sur la base des connaissances scientifiques actuelles, nous pouvons affirmer que la benzidine peut représenter un risque pour la santé si elle est retrouvée dans l'eau potable.

Ainsi, 25 échantillons d'eaux issues de nappes phréatiques via les puits d'eau potable le long du Rhône ont été analysés pour leur teneur en benzidine à des périodes différentes de l'année. La benzidine, le 3-aminobiphényle, le 4-aminobiphényle, le 2-aminobiphényle et le 4-amino-4-hydroxybiphényle n'ont pas été décelés dans les échantillons analysés.

Cinq échantillons issus de puits à proximité de Gamsenried ont été à nouveau analysés en automne lors des pompages relatifs aux travaux de la 3^e correction du Rhône. Les différentes substances n'ont à nouveau pas été décelées.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	0
Raisons	–

20 : Benzidine et dérivés dans l'eau potable.

1,4-dioxane dans l'eau potable

Le 1,4-dioxane est une substance organique incolore très hydrosoluble. C'est un solvant ayant de multiples usages industriels. Bien que son nom fasse penser aux dioxines, il n'a rien à voir avec ces substances.

Le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) classe le 1,4-dioxane dans la catégorie 2B « Possibly carcinogenic to humans » (potentiellement cancérogène pour l'être humain). Depuis le 1^{er} mai 2017, la valeur maximale de

1,4-dioxane dans l'eau potable est fixée à 6 µg/l.

En 2020, sur les 25 échantillons d'eaux souterraines destinées à devenir potables, tous ont révélé des teneurs en 1,4-dioxane inférieures à 0,4 µg/l. Les résultats d'analyses des années passées ont toutefois montré que la contamination de l'eau potable pour cette substance n'était pas constante. C'est pourquoi une observation régulière des pompes d'eaux souterraines en fonction du risque est indiquée.

Résultats	
Analysés	25
Contestés	0
Raisons	–

21 : 1,4-dioxane dans l'eau potable.

Autres polluants organiques dans l'eau potable

D'autres micropolluants résultant de l'activité industrielle ont été analysés. Il s'agit notamment des dérivés de l'aniline, des BTEX (benzène, toluène, éthylbenzène et xylène), du MTBE (Methyl-tertbutylether) et du fluorure. Tous les échantillons analysés respectaient les normes en vigueur.

Amitraze dans le miel

Le varroa est un acarien parasite des abeilles adultes, des larves et des nymphes. Le contrôle de ce parasite est nécessaire à la bonne santé de la ruche. Plusieurs traitements existent, tel l'acide oxalique ou l'acide formique. En revanche, le traitement à l'aide d'amitraze est interdit en Suisse. Le Laboratoire cantonal de Fribourg a analysé 17 miels valaisans afin de déterminer si un traitement à l'amitraze avait été appliqué. Un échantillon a montré des résidus d'amitraze.

Résultats	
Analysés	17
Contestés	1 (6 %)
Raisons	Présence d'amitraze

22 : Amitraze dans le miel.

Métaux lourds dans les eaux potables

Le SCAV a décidé depuis 2017 de réaliser une vaste campagne sur la teneur en métaux lourds contenus dans l'eau potable de plaine et de montagne. Le but, à terme, est de contrôler l'ensemble des réseaux du Valais. Les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous.

690 prélèvements ont été effectués à travers tout le Valais entre 2017 et 2020.

410 (65,7 %) réseaux sur les 624 réseaux d'eau potable officiels ouverts ont ainsi été analysés, ce qui correspond à 73 % de la population valaisanne. Il reste dès lors 214 réseaux officiels à investiguer pour un quart de la population.

Dans 148 réseaux, des teneurs en métaux lourds dépassant les valeurs des BPF ou les valeurs directrices ont été mesurées. Cela concerne 60 communes.

25 réseaux dans 22 communes ont eu une valeur maximale dépassée. Ces 25 réseaux d'eau présentent une teneur en fer, en manganèse, en aluminium, nickel ou antimoine dépassant les limites maximales autorisées et nécessitent un suivi dans les années à venir.

D'autres ont révélé des taux d'arsenic au-dessus de la valeur maximale légale. La norme pour la teneur en arsenic dans l'eau potable est de 10 µg/L. Les communes responsables de ces réseaux ont eu jusqu'au 31 décembre 2018 pour trouver une solution afin de réduire la teneur en arsenic de leurs eaux. Avant la fin de l'année, les communes qui n'ont pas réussi à réduire le taux d'arsenic au-dessous de la valeur maximale en vigueur ont averti la population que l'eau était impropre à la consommation et lui ont mis à disposition de l'eau en bouteilles dès le 1^{er} janvier 2019. Elles se sont attelées en 2019 et 2020 à trouver des solutions afin de fournir dans un délai raisonnable une eau conforme aux normes en vigueur.

En résumé, selon les analyses effectuées, la population valaisanne bénéficie d'une eau potable de bonne qualité en ce qui concerne les métaux lourds.

Résultats	2017-2020
Analysés	690
Contestés	41 (5,9 %)
Raisons	Fer (10) Manganèse (6) Arsenic (22) Aluminium (1) Nickel (1) Antimoine (1)

23 : Métaux lourds dans les eaux potables.

Métaux lourds dans les vins

Une méthode chimique pour quantifier les métaux lourds dans le vin a été validée dans notre laboratoire. Tous les échantillons de vin analysés étaient conformes en ce qui concerne la teneur en plomb, en cadmium et en cuivre.

Résultats	
Analysés	52
Contestés	0
Raisons	–

24 : Métaux lourds dans les vins.

Mercuré dans les aliments issus du Valais

Parmi les 20 échantillons prélevés (3 laits, 9 viandes, 4 céréales, 3 pommes de terre et 1 fromage), 13 échantillons ont montré moins de 1 µg/kg de mercure. Pour des échantillons de pommes de terre, les valeurs obtenues se situaient entre 1,3 et 3,2 µg/kg.

Les échantillons restants issus de foies ou de reins regroupaient des valeurs comprises entre 1,2 et 4,7 µg/kg.

Les valeurs obtenues ne présentent pas de danger pour la santé.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0
Raisons	–

25 : Mercure dans les aliments issus du Valais.

Arsenic inorganique dans les produits à base de riz

La présence d'arsenic dans les aliments et l'eau est imputée à une accumulation normale attribuable à la présence d'arsenic dans l'environnement. Des teneurs relativement élevées de ce métalloïde ont été trouvées et rapportées dans le riz et les produits à base de riz. Dans une campagne intercantonale menée par l'OFCO du canton de Vaud, quatre échantillons de riz et de produits à base de riz ont montré des valeurs conformes en ce qui concerne l'arsenic.

Résultats	
Analysés	4
Contestés	0
Raisons	–

26 : Arsenic inorganique dans les produits à base de riz.

Toxines alimentaires

Les trichothécènes sont des mycotoxines sécrétées par certaines espèces de champignons du sol qui peuvent coloniser certains végétaux et y produisent une maladie appelée fusariose. La contamination des céréales peut survenir avant, pendant et après la récolte. Ces mycotoxines sont des composés toxiques qui peuvent se retrouver dans la chaîne alimentaire à la suite d'une contamination des cultures. Dans le cadre d'une campagne intercantonale organisée par le SAAV de Fribourg, les quatre échantillons d'aliments pour bébé et produits à base de céréales prélevés en Valais étaient conformes aux exigences légales.

Les dibenzodioxines polychlorées et les dibenzofuranes polychlorés sont des composés organiques chlorés, plus communément appelés dioxines. Des quantités infimes de dioxines sont dégagées durant les processus de combustion (par ex. lors de la combustion de déchets ménagers et industriels) et se propagent dans l'environnement par voie aérienne. Les PCB ont aussi été utilisés à différentes fins, par exemple sous forme de fluides non inflammables dans les échangeurs thermiques, les transformateurs et les condensateurs électriques ou sous forme de plastifiants dans les enduits, les produits d'étanchéité et les plastiques. Les animaux de rente agricoles sont exposés aux dioxines et aux PCB via les particules du sol. Ils peuvent également absorber ces substances par contact avec des matériaux contenant des PCB, utilisés par exemple dans les étables. Les expériences sur les animaux ont montré que les dioxines et les PCB avaient pour effets chroniques des troubles des fonctions reproductives, du système immunitaire, du système nerveux et de l'équilibre hormonal. Certaines dioxines et certains PCB sont connus pour augmenter le risque de cancer.

Comme les dioxines et les PCB sont liposolubles, ils s'accumulent dans les tissus adipeux des animaux. La viande, le poisson, les œufs et le lait contiennent donc une quantité plus élevée de ces substances. C'est pourquoi les aliments d'origine animale représentent la principale source de dioxines et de PCB pour l'homme.

Sur les 9 échantillons de fromages analysés jusqu'à présent, tous respectaient les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	13
Contestés	0
Raisons	–

27 : Toxines dans les denrées alimentaires.

Lutte contre la tromperie et informations aux consommateurs

Une des missions du Service de la consommation et affaires vétérinaires est de protéger le consommateur contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires et aux objets usuels. Les cas de tromperie peuvent avoir lieu notamment quant à la provenance, au mode de fabrication, à la désignation ou à la description du produit.

Authenticité des œufs

En 2019, les poules suisses ont pondu pour la première fois plus d'un milliard d'œufs. La tendance du marché montre un attrait pour ces œufs indigènes. Le potentiel de fraude pour vendre des œufs étrangers estampillés comme œufs suisses est donc bien présent.

Le Laboratoire cantonal a développé une méthode pour déterminer la provenance des œufs. En résumé, il est connu que le rapport isotopique de l'oxygène dans l'eau est différent d'une région à une autre. Considérant que la consommation d'eau d'un poulet est d'environ deux fois la consommation d'aliments, il existe une corrélation directe entre le rapport isotopique de l'oxygène de l'eau ingurgitée et celui de l'œuf. Cette méthode permet ainsi de tirer des conclusions sur l'origine des œufs et leur âge. Une base de données recensant des œufs provenant de toute la Suisse a été établie par le Laboratoire cantonal du Valais en partenariat avec les chimistes cantonaux d'autres cantons. Une campagne a ensuite été organisée en Valais sur 27 échantillons d'œufs désignés comme œufs suisses. Tous les échantillons analysés ont montré des résultats concordant avec la base de données en ce qui concerne la provenance.



15 : Œufs. © SCAV

Selon la loi, les œufs doivent être vendus dans les 21 jours et consommés dans les 28 jours. Les analyses isotopiques ont montré une différence dans le rapport isotopique de l'oxygène en fonction de l'âge de l'œuf. Ainsi, il peut être possible de différencier deux lots d'œufs pondus à des jours différents. Parmi les 27 échantillons prélevés, un échantillon a révélé qu'il contenait des œufs pondus avec des jours de ponte différents. La différence de date de ponte des œufs dans le même lot était d'environ 15 jours.

Enfin, il faut noter qu'en 2019, la part des œufs d'élevage au sol est passée pour la première fois au-dessous des 15 % (14,4 % exactement), au profit des œufs d'élevage en plein air et des œufs bio, les uns et les autres totalisant plus de 85 % de la collecte. La part du bio dans la production a même atteint 17,7 %, un nouveau record.

L'agriculture biologique se caractérise par la gestion naturelle de l'exploitation. Cela comprend non seulement la renonciation aux ressources chimiques, telles que les engrais artificiels ou les pesticides, mais aussi le développement de systèmes fermés et d'un élevage adapté aux espèces. Les aliments utilisés sont spécifiques.

L'élevage approprié à l'espèce peut difficilement être décrit en termes de paramètres chimiques ou physiques. En règle générale, les produits agricoles issus de l'agriculture biologique peuvent difficilement être distingués des produits de l'agriculture conventionnelle par des moyens analytiques. Une possibilité, cependant, est l'examen des rapports isotopiques du carbone ($\delta^{13}\text{C}$) et de l'azote ($\delta^{15}\text{N}$). Ces rapports pourraient en effet être influencés par les aliments utilisés dans l'élevage de poulets. Parmi les échantillons

prélevés, tous ont été correctement étiquetés en fonction du type de production et tous ont été jugés adaptés au type d'élevage.

Résultats	
Analysés	27
Contestés	1
Raisons	Oeufs pondus à différentes dates dans le même lot

28 : Authenticité des œufs.

Authenticité et édulcoration du vin

Les appellations d'origine contrôlée fixent de nombreuses exigences garantissant la qualité du vin. Pour les vins AOC du Valais, de Vaud, de Genève et de Fribourg, l'édulcoration à l'aide de moût de raisin, de moût de raisin concentré, de moût de raisin concentré rectifié ou tout autre produit similaire est interdite. Sur 36 vins AOC Valais et dont l'édulcoration est interdite, aucun vin n'a pu être décrit comme édulcoré.

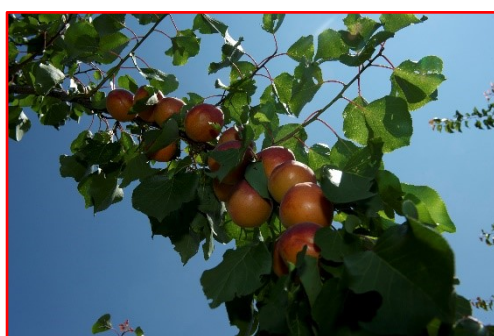
Des contrôles d'authenticité des vins ont également été effectués afin de garantir la provenance des raisins. Aucune fraude n'a été constatée pour les vins analysés lors des différentes campagnes.

Résultats	
Analysés	36
Contestés	0
Raisons	–

29 : Edulcoration et provenance des vins AOC-Valais.

Authenticité des abricots valaisans

Les producteurs valaisans sont reconnus dans toute la Suisse comme des fournisseurs importants d'abricots.



16 : Abricots valaisans. © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin

Afin de protéger contre la tromperie le marché des abricots valaisans, nos producteurs ainsi que les consommateurs, le Service de la consommation et affaires vétérinaires contrôle que les déclarations des abricots vendus comme valaisans

correspondent à la réalité, notamment en ce qui concerne le pays de production.

Une campagne cantonale de contrôle de l'authenticité et de la traçabilité des abricots valaisans sur le marché valaisan a été mise en place en 2020.

Les 14 échantillons prélevés n'ont mis aucun cas de fraude en évidence.

Résultats	
Analysés	14
Contestés	0
Raisons	–

30 : Authenticité des abricots.

Adultération du miel

En Suisse, chaque année sont produites selon les aléas de la météo entre 1000 et 7000 tonnes de miel. Les Suisses restent friands de cet aliment puisque chaque habitant en consomme plus d'un kilogramme par an. Le Laboratoire cantonal a piloté une campagne concernant le sucrage illégitime du miel. Les analyses ont montré que la composition de sucres (fructose, glucose et saccharose) répondait aux normes légales en vigueur. Le laboratoire a développé une méthode isotopique EA-IRMS afin de détecter des sucrages illégitimes. En effet, les valeurs isotopiques ¹³C/¹²C dans les protéines du miel et celles du miel entier sont normalement comparables. Si une différence significative est observée entre ces deux valeurs, elle suggère que le miel a été sucré. Les 17 échantillons analysés étaient conformes.

En revanche, un miel étiqueté comme miel suisse contenait un acaricide dont l'emploi est interdit en Suisse. Il s'est alors révélé que le miel vendu comme miel suisse provenait de colonies traitées en France avec cet acaricide.

Résultats	
Analysés	17
Contestés	1 (6 %)
Raisons	Présence d'amitrazé

31 : Adultération du miel.

Identification des espèces animales dans les denrées alimentaires

En matière d'authenticité des aliments, il y a lieu de contrôler les espèces animales ciblées contenues dans les produits. En 2020, le Laboratoire cantonal a effectué des analyses d'identification des espèces animales dans les saucisses mises sur le marché pour tous les cantons romands.

12 échantillons ont été prélevés dans le canton du Valais. Un échantillon contenait en plus des espèces déclarées sur l'emballage de la viande de porc et de cheval. Un autre cas a montré la présence de bœuf et d'agneau non indiquée. Ces deux cas semblent plus provenir d'un manquement dans le processus de fabrication que d'une intention de tromperie.

Résultats	
Analysés	12
Contestés	2 (17 %)
Raisons	Espèces pas déclarées correctement

32 : Identification des espèces animales dans les saucisses.

Une autre campagne intercantonale organisée par le SCAV de Neuchâtel a contrôlé l'authenticité des espèces contenues dans des produits à base de viande hachée. Sur les 18 échantillons prélevés en Valais, trois (17%) contenaient de la viande de cheval en plus de la viande de bœuf.

Résultats	
Analysés	18
Contestés	3 (17 %)
Raisons	Espèces pas déclarées correctement

33 : Identification des espèces animales dans les produits à base de viande hachée.

Objets usuels

Le SCAV s'est intéressé cette année à deux catégories d'objets usuels : les eaux de baignade et de douche ainsi que les cosmétiques.

Contrôle et inspections des installations de baignade

Il y a en Valais 259 établissements de bain avec 501 bassins, pataugeoires, jacuzzis, bassins d'eau froide pour sauna. Au cours de l'année 2020, un nouvel établissement a été ouvert et cinq ont fermé définitivement, dont les bassins ont été désaffectés ou qui ne tombent plus sous la législation de l'OPBD. En outre, huit établissements sont en rénovation, fermeture provisoire, cours d'ouverture, etc.

Dans le cadre de la procédure de consultation, l'inspectorat a préavisé 3 demandes pour la construction ou la rénovation de piscines, spas.

En 2020, nous avons effectué 94 inspections d'établissements, ce qui nous a permis de délivrer 47 autorisations/renouvellements.

Nous avons ainsi 208 établissements conformes et 51 (20 %) sans autorisation d'exploiter valable (31 dont la date de renouvellement est dépassée et 20 sans autorisation). Il faut relever que parmi ces 20 établissements sans autorisation d'exploiter valable, 10 ont été inspectés en 2020, pour lesquels il manque le rapport de sécurité et/ou le détenteur du permis biocide nécessaires pour pouvoir délivrer l'autorisation d'exploiter valable cinq ans.

Les principales non-conformités relevées sont toujours : le non-contrôle systématique journalier des paramètres (chlore libre, chlore combiné et pH) des eaux de baignade, le manque de formation du personnel, l'absence d'un titulaire 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 après nos inspections de suivi.

En 2020, le SCAV a procédé à la fermeture provisoire de 72 bassins, pataugeoires, jacuzzis et bassins d'eau froide pour sauna à cause de non-conformités.

- 37 à cause de la présence d'Escherichia coli (13 cas) et/ou de Pseudomonas (24 cas) ;
- 12 jacuzzis à cause de la présence de légionelles ;
- 23 à cause d'un fort dépassement des normes pour le chlore combiné*, le pH ou le chlore libre.

Ces valeurs sont très inférieures (environ un tiers) à une année normale et sont dues au COVID-19 car passablement d'installations ont dû fermer à la suite des différents confinements.

* Dans la majorité des cas, les valeurs du chlore combiné dépassaient la valeur de 0,4 mg/l, ce qui entraîne une fermeture immédiate du bassin. La présence de chlore combiné vient du fait que l'eau dans les bassins n'est pas suffisamment renouvelée et du manque d'hygiène (des baigneurs pas douchés avant le bain).

Contrôle des eaux de baignade et de douche

1274 échantillons ont été prélevés en 2020 pour des analyses microbiologiques. Parmi ces derniers, 136 (11 %) 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. Lorsqu'une fermeture du bassin a été ordonnée pour des raisons microbiologiques, une analyse de suivi a été effectuée avant de permettre la réouverture dudit bassin.

Une autre campagne a été réalisée auprès des piscines extérieures (ouvertes). Il s'agissait d'une campagne de suivi après celles menées de 2017 à 2019. La campagne s'est concentrée sur les paramètres chimiques tels que le THM (trihalométhane), les chlorates, les bromates et l'urée (carbamide) contenus dans les bassins. Plusieurs études scientifiques mentionnent les risques pris par les nageurs qui sont régulièrement exposés aux substances nocives résultant des réactions de désinfectant avec la matière organique présente dans les eaux de baignade. Notre campagne de 2020 a montré que 44 % des piscines possédaient un taux de THM trop élevé.

Par ailleurs, 60 % des eaux de piscines analysées dépassaient la valeur maximale autorisée de chlorates, et 16 % celle de bromates, deux substances qui sont des dérivés des désinfectants.

Les valeurs non conformes peuvent s'expliquer par un renouvellement des eaux insuffisant, un manque d'hygiène des baigneurs (p. e. oubli de se doucher avant d'entrer dans le bassin) ou un stockage inadéquat des désinfectants.

Ainsi, le taux de contestations (80 %) pour la campagne 2020 est nettement supérieur à celui de 2017 (63 %), 2018 (45 %) et 2019 (32 %). Un suivi doit absolument être réalisé en 2021 dès que les piscines seront de nouveau ouvertes.

Résultats	
Analysés	25
Contestés	20 (80 %)
Raisons	THM (11) Chlorates (15) Bromates (4) Urée (5)

34 : Eaux de baignade – chimie.

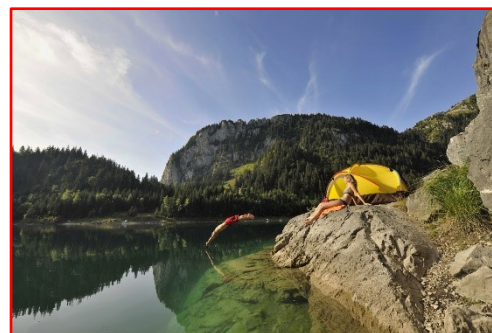
Résultats	
Analysés	1274
Contestés	136 (11 %)
Raisons	Germe aérobies mésophiles (98) <i>Escherichia coli</i> (31) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (59)

35 : Eaux de baignade – microbiologie.

Contrôle des eaux de baignade naturelles

Actuellement, il y a 19 plages publiques, étangs et gouilles utilisés régulièrement durant l'été par la population pour la baignade. Il y a aussi 3 plages privées mais accessibles au public.

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 moyenne de l'eau est proche ou supérieure à 20° C.



17 : Eau de baignade naturelle. © Valais/Wallis Promotion – Valais Tourisme

En 2020, le SCAV a effectué 72 analyses. La qualité des eaux de baignade était bonne dans les différentes étendues d'eau contrôlées en ce qui concerne les paramètres microbiologiques étudiés. Sur une plage, une contamination passagère a été identifiée lors de la première analyse. Un contrôle de suivi a montré la bonne qualité de l'eau pour les paramètres analysés.

Dans les lacs d'altitude utilisés très occasionnellement pour la baignade, nous n'effectuons pas de contrôle systématique.

Les cyanobactéries sont naturelles et prolifèrent à l'instar des algues lorsque l'environnement favorise leur développement (chaleur et température de l'eau élevée). Elles se retrouvent surtout dans les eaux stagnantes. Les cyanobactéries produisent des toxines (cynotoxines) telles les microcystines. La santé humaine peut être affectée par les cyanotoxines par contact direct (irritation des muqueuses ou de la peau), par ingestion (troubles gastro-intestinaux, vomissements, diarrhées, troubles neurologiques). Les enfants sont potentiellement plus concernés dans la mesure où ils sont plus susceptibles de boire de l'eau du lac par inadvertance. 4 eaux de plage ont été analysées

en 2020 et montraient des taux de microcystines inférieurs à la limite de quantification.

Résultats	
Analysés	72
Contestés	0
Raisons	–

36 : Eaux de baignade naturelles.

Résultats	
Analysés	4
Contestés	0
Raisons	–

37 : Microcystines dans l'eau de baignade naturelles.

Légionelles dans les jacuzzis et les installations de douche

La maladie du légionnaire est une maladie due à une infection par des légionelles. Elle se manifeste, sur le plan clinique, par une pneumonie. Le nombre de cas de la maladie du légionnaire augmente régulièrement en Suisse depuis 2008. Au total, il a plus que doublé ces dix dernières années, passant de 219 cas enregistrés en 2008 à 544 en 2018. 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. En moyenne, 5 % à 10 % des malades décèdent, malgré un traitement antibiotique. 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 sont des milieux propices à la présence et à la prolifération de ces bactéries pathogènes.

Les bains à remous (jacuzzis) exigent une attention particulière à cause de leur température élevée (>30° C) et de l'agitation de l'eau combinée à l'injection d'air qui offrent des conditions favorables à la prolifération des légionelles, la formation d'aérosols et l'inhalation par les baigneurs. Le SCAV a mené une campagne dans les jacuzzis ouverts au public. Sur 93 analyses effectuées pour les légionelles incluant les contrôles de suivis, 14 ont montré une contamination significative (15 %).

Résultats	
Analysés	93
Contestés	14 (15 %)
Raisons	Légionelles

38 : Jacuzzis.

En ce qui concerne les légionelles, 11 eaux de douche ont été analysées parmi lesquelles 5 dépassaient les normes légales en vigueur. Il s'agissait de contrôles de suivi relatifs à des installations de douche qui avaient déjà montré des non-conformités les années précédentes.

Résultats	
Analysés	11
Contestés	5 (45 %)
Raisons	Légionelles

39 : Eaux de douche.

Cosmétiques et objets entrant en contact avec les muqueuses ou la peau

Paraphénylènediamine dans les cosmétiques

Le henné (*Lawsonia inermis*) est un arbuste originaire d'Inde ou d'Arabie. Ses feuilles sont séchées et broyées et utilisées pour colorer les cheveux. La teinte va du cuivré au rouge en passant par l'acajou. Il se peut que des produits du type henné contiennent de la paraphénylènediamine (PPD ou 1,4-diaminobenzène), une substance aux propriétés sensibilisantes et mutagènes. Le SAAV de Fribourg a analysé 6 cosmétiques prélevés en Valais. Tous les échantillons étaient conformes.

Résultats	
Analysés	6
Contestés	0 (0 %)
Raisons	–

40 : Cosmétiques.

Tatouage, piercing, maquillage permanent et pratiques apparentées

Le piercing, le tatouage, le maquillage permanent (PMU), le microblading (MB) et les pratiques apparentées sont réglementés dans l'Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain (RS-817.023.41). Néanmoins, le droit de niveau supérieur doit également être pris en considération, à savoir la Loi sur les denrées alimentaires (RS-817.0) et l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS-817.02), en particulier les articles 5, 15, 26, 27 et 30 LDAI et les articles 47, 61, 62, 73, 74, 75 et 77 ODAIOUs.

En 2020, 22 entreprises de ce domaine ont été inspectées. Les activités de ces 22 entreprises étaient réparties comme suit :

- 9 entreprises pratiquant uniquement le tatouage.
- 1 entreprise pratiquant le tatouage et le piercing.
- 12 entreprises pratiquant le maquillage permanent ou microblading.

Au total, 26 inspections ont été effectuées dans ces 22 établissements. Le fait que le nombre d'inspections soit supérieur au nombre d'établissements inspectés peut s'expliquer par des inspections de suivi ciblées.

Sur les 22 établissements inspectés, 14 établissements au total ont fait l'objet d'une contestation. Le taux de contestations est donc de 64 %.

Les principaux motifs de contestations sont les suivants :

- Etiquetage incorrect des couleurs.
- Défaut de traçabilité des couleurs et des ustensiles/appareils stérilisés.
- Dépassement de la date limite d'utilisation des aiguilles, manchons, couleurs.
- Absence de séparation claire entre les zones propres et sales (zones d'hygiène).

Dans le cas de 4 établissements, ou plutôt personnes, une interdiction immédiate d'exercer l'activité a été prononcée sur place lors de l'inspection (3 établissements dans le secteur du tatouage et 1 établissement dans le secteur du microblading). Ces interdictions sont limitées dans le temps dans chaque cas. La personne peut reprendre son activité dès qu'elle peut fournir au SCAV la preuve qu'elle la maîtrise réellement en toute sécurité et que les conditions requises ont toutes été mises en œuvre. Il convient de mentionner que ces 4 entreprises étaient des personnes qui exerçaient cette activité à titre accessoire. Il s'agit d'un aspect important à préciser et, en même temps, cela soulève une question centrale et intéressante, à savoir :

- Quels sont les critères à prendre en compte par les clients pour trouver un prestataire de qualité et sûr (tatouage, piercing, PMU, MB) ?

Le client doit également se responsabiliser : le bon sens est de rigueur. Dans ce contexte, il incombe au consommateur de se poser des questions critiques et de les poser directement au prestataire. Par exemple :

- Depuis combien de temps l'entreprise est-elle en activité ?
- S'agit-il d'un magasin qui fait cela à temps plein ou à temps partiel ?
- L'endroit est-il propre et bien rangé ?
- Y a-t-il du désordre ?
- Quelle est la qualité de l'entretien préliminaire ?
- Existe-t-il un questionnaire concernant les allergies, les médicaments ou les problèmes de santé ?

Sur la base de ces questions, le client peut déjà évaluer lui-même le professionnalisme du prestataire.



18 : Tatouage. © SCAV

Campagnes d'inspection nationales

Food Contact Materials (FCM) - Auto-contrôle dans les entreprises de produits alimentaires

Les FCM sont des matériaux ou objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires dans le cadre de la fabrication, de l'utilisation ou de l'emballage de celles-ci. La diversité des matériaux qui sont utilisés comme FCM est énorme, (matières plastiques, papier, carton, encres d'impression, verre, céramique, métal ainsi que leurs combinaisons).

Les emballages ne protègent pas seulement la denrée alimentaire, ils peuvent également l'influencer négativement en cas d'utilisation de matériaux inappropriés. Il est important de tenir compte des emballages de denrées alimentaires lors des inspections.

Dans ce contexte, une campagne d'inspection nationale a été organisée en 2020 dans des entreprises de production de denrées alimentaires afin de vérifier si elles tiennent suffisamment compte de cette thématique dans le cadre de leur autocontrôle. Les types d'emballages suivants ont été contrôlés : films composites multicouches, emballages en plastique ou en papier imprimés.

Lors de cette campagne d'inspection, le SCAV du canton du Valais a inspecté au total 6 entreprises de moyenne et grande tailles dans notre canton. Sur ces 6 entreprises, 2 ont été jugées conformes, et 4 ont fait l'objet de contestations pour non-respect d'exigences importantes et/ou capitales.

Les aspects suivants ont été abordés dans le cadre de ces inspections :

Autocontrôle

- Les FCM sont-ils ancrés dans l'autocontrôle (p. ex. dans l'analyse de risques) ?
- Les responsabilités au sujet des FCM sont-elles définies ?
- Les bases légales sont-elles connues ?
- Des écarts par rapport aux FCM sont-ils observés ?

Déclaration de conformité

- Existe-t-il une déclaration de conformité relative au FCM inspecté ?
- La déclaration de conformité peut-elle être attribuée au FCM (par exemple dénomination spécifique, numéro d'article) ?
- La déclaration de conformité est-elle actuelle ?
- Le but d'utilisation du FCM (spécification) est-il clairement défini dans la déclaration de conformité ?
- La traçabilité du FCM (indication du fournisseur du FCM) est-elle garantie ?

Processus

- Le FCM est-il clairement marqué (traçabilité) ?
- Le FCM est-il utilisé conformément à la déclaration de conformité (spécification) ?
- La durée de conservation – si existante – est-elle respectée ?

- Le FCM est-il correctement stocké, y compris selon le principe « premier entré premier sorti » ?

Fourniture d'informations dans le commerce de denrées alimentaires en ligne

De plus en plus d'entreprises de production de denrées alimentaires exploitent une boutique en ligne sur l'internet en plus de leur magasin traditionnel. Elles sont nombreuses à ne pas savoir, ou seulement de manière insuffisante, que même sur l'internet, il faut fournir des informations sur les produits. En effet, avec l'entrée en vigueur de la nouvelle Loi sur les denrées alimentaires (paquet LARGO du 1^{er} mai 2017), de nouvelles exigences s'appliquent concernant la fourniture d'informations en cas d'utilisation de techniques de communication à distance (désignées ci-après par « commerce en ligne ») telles que l'internet. Désormais, lorsqu'ils se voient proposer des denrées alimentaires préemballées dans le commerce en ligne, les consommateurs doivent obtenir les mêmes informations que s'ils achetaient les produits sur place. Seuls le lot et la date limite de conservation ne tombent pas sous le coup de cette règle. Le délai de transition d'un an est arrivé à échéance le 1^{er} mai 2018. L'article 44 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) constitue la base légale.

Les consommateurs qui se procurent leurs denrées alimentaires via des canaux de communication à distance doivent ainsi être informés et protégés de la même manière que ceux qui achètent les produits en magasin. Dans ce contexte, il est important qu'ils aient déjà accès aux informations pertinentes avant la conclusion du contrat. Ces informations doivent être fournies avant que les consommateurs ne passent commande auprès du vendeur.

Le SCAV du canton du Valais a participé à la campagne d'inspection nationale et inspecté 11 entreprises au total.

Ces inspections de l'offre en ligne avaient pour but de savoir si des informations fondamentales telles qu'elles figurent sur le produit préemballé étaient également disponibles sur l'internet. De plus, il s'agissait de vérifier si ces informations étaient fondamentalement plausibles. Les éléments suivants font notamment partie

des informations fondamentales : dénomination spécifique, liste des ingrédients, allergènes, conditions de stockage, pays de production, etc.

Sur ces 11 entreprises, 1 seule était conforme et les 10 autres ont fait l'objet de contestations.

Ce taux élevé de contestations (91 %) montre qu'il reste encore beaucoup à faire en ce qui concerne l'information aux clients dans les entreprises qui proposent de la vente en ligne.

OPSON IX : contrôle des parts de lait étranger dans le fromage

Contexte : Interpol et Europol coordonnent depuis 2011 les opérations OPSON à l'échelle internationale. Le terme *opson* vient du grec et décrit l'élément qui donne sa valeur à la nourriture. En tant que nom donné aux opérations menées dans le monde entier pour lutter contre les pratiques fallacieuses et trompeuses, OPSON désigne la collaboration intersectorielle entre les autorités compétentes aux niveaux national et international.

Chaque pays est libre de choisir le thème de l'opération. La Suisse participe à ces campagnes depuis OPSON VI (2016-2017), et le Liechtenstein depuis OPSON VII (2017-2018).

On entend généralement par « lait » le lait de vache, qui représente actuellement 99 % du lait consommé. Le lait de bufflonne, de brebis et de chèvre ne représente que 0,5 % de la production totale de lait en Suisse. On observe par exemple avec la mozzarella de bufflonne qu'en raison de l'importante demande et des différences de prix, l'adjonction de lait de vache dans des produits à base de lait de bufflonne pourrait être considérée comme économiquement avantageuse. La plateforme Coordination Food Fraud (COFF), créée par la Confédération pour lutter contre la fraude alimentaire en Suisse, a décidé d'exploiter davantage dans le cadre d'OPSON IX ce potentiel de tromperie et de fraude dans le domaine du fromage en Suisse. Cette plateforme est composée de divers offices fédéraux (OSAV, OFAG, DGD, Fedpol) et d'autorités cantonales chargées de l'exécution du droit alimentaire.

Le contrôle de l'adjonction de lait de vache dans du fromage de bufflonne, de

brebis ou de chèvre déclaré comme du fromage 100 % lait de bufflonne, de brebis ou de chèvre est censé montrer s'il y a tentative de viser un gain économique injustifié.

Le canton du Valais a également participé au contrôle coordonné des parts de lait étranger, et ce avec 2 échantillons de fromages fabriqués par des producteurs valaisans. Il s'agissait ici d'un fromage de chèvre et d'un fromage de brebis, fabriqués respectivement avec 100 % de lait de chèvre et 100 % de lait de brebis. Les deux échantillons étaient conformes.

Campagne d'inspection nationale – vente à la ferme

Les familles paysannes cherchent de plus en plus de nouveaux moyens de commercialiser directement leurs produits afin d'augmenter la valeur ajoutée sur l'exploitation et obtenir ainsi de meilleurs prix. La transformation directe à la ferme de produits agricoles en denrées alimentaires augmente elle aussi, avec des produits tels que pain, marmelades, confitures, sirops, jus, yogourts, divers produits laitiers, fromage ou encore viande et préparations à base de viande.



19 : Vente à la ferme. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy

Les dispositions du droit sur les denrées alimentaires s'appliquent également à ces exploitations. Ces dernières années, avec les ressources en personnel dont dispose l'Inspectorat des denrées alimentaires, ce segment n'a fait l'objet d'inspections « que » sur signalement. En raison de l'augmentation du nombre d'entreprises dans ce domaine, également liée à la crise du COVID-19, le SCAV a organisé une campagne d'inspection en 2020. Pendant le semi-confinement, la fermeture provisoire d'entreprises a libéré des ressources qui ont été employées dans le domaine « vente à la ferme ».

Lors de cette campagne d'inspection cantonale, 39 entreprises ont été inspectées, et 19 ont fait l'objet de contestations, soit un taux de contestations de 48,7 %. La gamme des motifs de contestation est très large : autocontrôle absent ou insuffisant, manque de traçabilité, propreté/hygiène insuffisantes, etc. On retiendra notamment que sur ces 39 entreprises, certaines présentaient également de graves lacunes.

Cette campagne d'inspection sera poursuivie en 2021 en raison des résultats obtenus et des lacunes constatées.

Ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage », ODMA

L'Ordonnance ODMA régit l'utilisation des dénominations « montagne » et « alpage » pour les produits agricoles et les denrées alimentaires qui en sont issues. Il s'agit d'une ordonnance de la Loi sur l'agriculture. Si les denrées alimentaires sont concernées, les organes cantonaux du contrôle des denrées alimentaires exécutent cette ordonnance conformément à la Loi sur les denrées alimentaires (tromperie des consommateurs). Si les denrées alimentaires ne sont pas concernées, c'est l'OFAG (Office fédéral de l'agriculture) qui exécute cette ordonnance conformément à la Loi sur l'agriculture.

La dénomination « montagne » peut être utilisée uniquement pour les denrées alimentaires dont tous les ingrédients d'origine agricole satisfont aux exigences de l'article 4, alinéa 1 de l'ODMA. La dénomination « alpage » peut être utilisée uniquement pour les denrées alimentaires dont tous les ingrédients d'origine agricole satisfont aux exigences de l'article 4.

Les produits agricoles et les denrées alimentaires qui comportent la dénomination « montagne » ou « alpage », doivent être certifiés à tous les niveaux de production, de commerce intermédiaire et de fabrication, jusqu'à l'étiquetage et au préemballage inclus. Sont exonérés de l'obligation de certification :

- Les produits au niveau de la production primaire qui ne sont ni préemballés, ni étiquetés ;
- Les produits agricoles propres aux exploitations et les denrées alimentaires qui sont fabriquées à partir de ces pro-

duits dans l'exploitation ou dans la région d'estivage, et qui sont remises directement aux consommateurs.

En se fondant sur cette ordonnance, le SCAV émet régulièrement des contestations et prend des mesures s'il s'agit de denrées alimentaires. En 2020, cela a débouché sur 15 contestations.

AOP/IGP

Le contrôle des appellations d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) de produits agricoles sont une composante importante du travail du SCAV du canton du Valais. L'Ordonnance sur les AOP et les IGP confie ici l'exécution au contrôle cantonal des denrées alimentaires au sens de la Loi sur les denrées alimentaires. La Loi sur les denrées alimentaires protège également les consommateurs de la tromperie. Cela signifie notamment que l'Inspektorat des denrées alimentaires intervient lorsque les dénominations AOP/IGP sont utilisées à tort sur des étiquettes, des menus, dans la publicité, etc., pour des denrées alimentaires commercialisées. Des contestations ont été émises en conséquence et des mesures décidées.



20 : Produits AOP/IGP du Valais. © Valais/Wallis Promotion – Valais Tourisme

En 2020, 136 manquements à la protection contre la tromperie avec des produits AOP/IGP ont été constatés. Les contrôles dans le domaine AOP/IGP sont nécessaires et importants, et ils seront toujours organisés à l'avenir en fonction des ressources disponibles.

Contrôle de la surveillance des Listeria dans les fromageries

Comme cela avait déjà été évoqué dans le rapport annuel 2019, les Listeria sont des bactéries qui sont présentes partout dans la nature (de façon ubiquitaire). En

raison de leur vaste diffusion dans l'environnement, on retrouve également des *Listeria* dans de nombreuses denrées alimentaires, entraînant potentiellement une intoxication alimentaire chez l'homme. Parmi les différents types de *Listeria*, les *Listeria monocytogenes* sont responsables de maladies chez l'homme, qui peuvent parfois être graves, en particulier chez les personnes âgées. Même si l'incidence est faible, le taux de mortalité est élevé, notamment chez ces personnes.

Les exploitations dans lesquelles sont retrouvées des *Listeria monocytogenes* font l'objet d'exigences particulières. Pour les fromageries d'alpage, une interruption de la production est souvent inévitable. La logistique en cas de rappels de marchandises et l'organisation de l'affinage du fromage en cave, notamment, posent problème. Le nettoyage et la désinfection des installations d'entreposage sont quasiment incompatibles avec une production en cours. Dans les cas concernés, le service a pour tâche de mener une enquête et d'exiger qu'aucun fromage contaminé par des *Listeria monocytogenes* n'accède au consommateur.

Dans le cadre du contrôle des denrées alimentaires réalisé en 2020, une attention particulière a été accordée à la surveillance de ces germes. L'élément crucial est en l'occurrence la surveillance des *Listeria* sur les installations et les moyens auxiliaires, de façon à pouvoir identifier précocement toute contamination. La Loi sur les denrées alimentaires exige aux entreprises concernées un contrôle dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication. Lors de l'inspection, on évalue notamment la planification et la réalisation des autocontrôles. Ainsi, par exemple, la version actuelle de la directive selon l'art. 80 ODAIOUs exige une surveillance de la morge sur la croûte des fromages à pâte mi-dure fabriqués avec du lait cru (fromage à raclette du Valais) au moins tous les deux mois. En 2020, des contestations autour de la thématique des *Listeria* ont dû être émises pour près de la moitié des 23 entreprises contrôlées. Ces dernières années, le service a dû traiter peu de cas avérés de *Listeria monocytogenes* dans des fromageries d'alpage. Pour maintenir cette situation, la mise en œuvre des mesures préventives et leur surveillance sont cruciales.

Produits chimiques

Surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché et du COVID-19, cette année, nous avons mis la priorité sur le contrôle des solutions désinfectantes pour les mains qui sont des produits biocides en vente libre.

Les buts de ces contrôles étaient :

- Le numéro d'enregistrement du produit en Suisse (CHZNxxxx, CHZBxxxx) ;
- Ou la conformité avec la « Décision de portée générale de l'organe de réception des notifications des produits chimiques relative à l'autorisation de produits biocides lors de situations exceptionnelles selon l'article 30 de l'ordonnance du 18 mai 2005 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides du 28 février 2020 », en bref la conformité avec la recette de l'OMS ;
- Sur les étiquettes, l'adresse et le numéro de téléphone du fabricant ou de l'importateur en Suisse.

61 inspections de commerces et entreprises ont été effectuées dont :

- 51 drogueries et pharmacies ;
- 10 divers.

Sur les 51 drogueries et pharmacies contrôlées, 34 (66 %) étaient conformes, 17 (33 %) ont été contestées pour un ou plusieurs motifs :

- 12 problèmes d'étiquetage ;
- 6 produits du groupe 2 en libre-service ;
- 2 vieux logos interdits ;
- 2 absences d'enregistrement comme produit biocide.

Pour les 10 divers, il s'agissait principalement de dénonciations d'une autre autorité pour la mise sur le marché de produits non conformes. C'est le canton de domicile du siège social ou de l'importateur qui doit intervenir en cas de contestation.

- 5 de ces produits n'étaient pas conformes à la décision de portée générale ;
- 1 produit n'était pas conforme à la législation sur les produits biocides ;
- 1 produit n'était pas prévu comme désinfectant pour les mains.

Nous avons dû faire retirer :

- Quelques produits chimiques du groupe 2, interdits à la vente en libre-service (biocides/désinfectants pour piscine, produits pour déboucher les éviers, produits phytosanitaires) car ils doivent être sous clé. Pour ces produits, le critère de classification est souvent la mention de danger H314 ;
- Eliminer/détruire quelques produits chimiques qui étaient encore étiquetés avec les anciens symboles de danger orange, interdits depuis le 1^{er} juin 2017.

Solutions désinfectantes pour les mains et les surfaces

Avec la pandémie du COVID-19 et l'obligation de se désinfecter les mains ainsi que la pénurie de solutions désinfectantes au début du confinement en février 2020, l'Inspectorat des produits chimiques a été souvent contacté concernant la préparation de ces solutions.

- Fabrication autorisée jusqu'au 31 août 2020 ;
- Vente autorisée jusqu'au 28 février 2021.

Conseils aux entreprises

Dans le cadre de la coordination de l'application de la LChim, le SCAV a aussi aidé et accompagné dans leur démarche une dizaine d'entreprises pour des problèmes d'homologation, d'importation directe de produits, d'étiquetage de produits et de commerce déloyal. Nous avons eu cette année beaucoup de demandes (24) par des particuliers qui souhaitent se lancer dans le commerce des solutions hydroalcooliques, à base d'éthanol.

Cette année, nous avons terminé le contrôle des installateurs ou monteurs de piscines valaisans qui vendent des produits biocides et du groupe 2 au public. Ils sont aussi soumis à la législation concernant le permis pour les connaissances techniques.

Conseils à la population

Le SCAV est constamment 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'élimination de certains déchets spéciaux, radon, etc. Ces thématiques ne sont pas sous la responsabilité du SCAV mais nous conseillons et orientons les demandeurs vers des spécialistes externes.

**Solution désinfectante
pour les mains et surfaces
à base d'éthanol 80%**

Mention de danger:
Liquide et vapeurs très inflammables. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Tenir hors de portée des enfants. Ne pas avaler. Provoque une sévère irritation des yeux.

Domaine d'application :
Désinfection des mains, désinfection des surfaces.


Mode d'emploi :
Utiliser une quantité suffisante afin que les mains ou les surfaces traitées restent humides pendant toute la durée d'action. Ne traiter que des petites surfaces.

Durée d'application : au moins 30 secondes

Composition:
Ethanol 75.0% - Glycérol 2.2% - H2O2 0.15 % (w/w)

Expiration 31.03.2021

Produit par Clariant International Ltd.
Rothausstrasse 61,
4132 Muttenz
pour Armeeapotheke – DDPS
Etat du Valais – Service de la santé publique



Danger

21 : Solution désinfectante.

La Confédération a, sur la base de l'article 30 (autorisation de produits biocides lors de situations exceptionnelles), fait des dérogations et permis la mise sur le marché de produits non enregistrés :

- Pas besoin d'enregistrer le produit ;
- Production et composition selon la recette de l'OMS à base d'éthanol ou de propanol ;

Tâches administratives

Certificats d'exportation

Les instances cantonales compétentes de contrôle des denrées alimentaires délivrent des certificats pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation selon l'article 35 de l'Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS-817.042). 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. 64 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2020.

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

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

Cependant, différents pays exigent pour l'importation de produits cosmétiques en provenance de Suisse qu'une « Attestation for Exportation » accompagne la marchandise ou qu'un « Free Sale Certificate » soit fourni préalablement pour enregistrement dans le pays cible. En 2020, nous avons fourni 68 certificats d'exportation pour des produits cosmétiques fabriqués en Valais.

Préavis

Selon les articles 11 et 12 de l'Ordonnance cantonale concernant les installations d'alimentation en eau potable, les projets visant à la construction, l'installation ou la modification d'une infrastructure d'approvisionnement en eau potable d'une commune ne peuvent être exécutés sans préavis positif du Service de la consommation et affaires vétérinaires. En 2020, 25 dossiers concernant l'eau potable (construction ou règlements communaux concernant l'eau potable) ont été soumis à notre service pour approbation.

123 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 11 dossiers

concernant des piscines, saunas ou spas ont été préparés.

Coopération internationale et inter-cantonale

Bien que la Suisse ne soit pas membre de l'UE, elle peut profiter des systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) étant chargé de la coordination, les autorités d'exécution cantonales sont averties lorsque des produits mettant en danger la santé doivent être retirés du marché.

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

Dans plusieurs cas, l'Inspectorat des denrées alimentaires du canton du Valais a été concerné par un signalement RASFF ou RAPEX.

Voici quelques exemples où une intervention du SCAV a été nécessaire :

- Dépassements de la valeur maximale d'oxyde d'éthylène dans des graines de sésame, des mélanges d'épices et un produit à tartiner ;
- Contamination dans des moules ;
- Moisissures dans des wraps ;
- Gluten (allergène) non déclaré dans des pâtes ;
- Sulfite (allergène) non déclaré dans un complément alimentaire ;
- Listeria dans un fromage à pâte molle ;
- Protéines du lait (allergènes) non déclarées dans une décoration au chocolat ainsi que dans des rouleaux de printemps ;
- Fromage à base de lait cru fabriqué en France qui était massivement contaminé par des Escherichia coli ;
- Savon avec une publicité déloyale et mensongère concernant le COVID-19 ;
- Bougie suspectée de présenter un risque d'incendie ;
- Salade mêlée et de la dinde contenant des salmonelles.

Lorsqu'il s'agissait de cas qui concernaient toute la Suisse, ceux-ci étaient coordonnés par l'OSAV.

Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 14 de la Loi sur les denrées alimentaires (RS-817.0), les boissons alcooliques ne doivent pas être remises 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 2020, aucun cas n'a été dénoncé. En raison du COVID-19, les achats de test ont été annulés.

Oppositions et recours

Conformément à la législation sur les denrées alimentaires, les décisions portant sur la contestation d'une marchandise prononcée à l'encontre des responsables d'une entreprise de denrées alimentaires peuvent faire l'objet d'une opposition, dans un délai de dix jours, auprès de l'autorité qui a rendu la décision. En 2020, nous avons reçu au total 3 oppositions pour un nombre de 1203 contestations d'établissements publics et 327 contestations concernant des échantillons de 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 trente jours auprès du Conseil d'Etat. La base légale est la Loi fédérale sur les denrées alimentaires. En 2020, 2 recours ont été déposés auprès du Conseil d'Etat.

Dénonciations à l'autorité pénale

Conformément à l'article 37 de la Loi sur les denrées alimentaires (RS-817.0), les autorités d'exécution dénoncent à l'autorité de poursuite pénale les infractions à la législation sur les denrées alimentaires. Dans les cas de gravité de faible importance, elles peuvent renoncer à dénoncer l'acte.

En 2020, 38 manquements majeurs à la législation sur les denrées alimentaires ont été dénoncés au procureur chargé de ces affaires.

Assurance qualité

Les laboratoires officiels (laboratoires cantonaux) doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17025 :2017 « Prescriptions générales concernant la

compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais ». L'Inspectorat des denrées alimentaires est accrédité et exploité conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17020 :2012 « Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection ».

En 2020, l'Inspectorat cantonal des denrées alimentaires et le Laboratoire cantonal ont été évalués avec succès pour une prolongation de l'accréditation pour cinq ans relative à la surveillance de l'accréditation par l'organe SAS (Service d'accréditation suisse). En plus, 4 audits internes ont été effectués par le SCAV (SIS 0023 Inspectorat des denrées alimentaires et STS 0152 Laboratoire cantonal).



22 : Certificat d'accréditation du SCAV.

Formations données par l'Inspectorat des denrées alimentaires

Six heures de cours au total ont été conçues pour la formation des apprentis gestionnaire et assistant de commerce de détail à l'école professionnelle. L'offre de cours proposée habituellement à l'école agricole pour former des fromagers ainsi que la présentation de l'Inspectorat des denrées alimentaires à la HES dans le cadre de la formation d'ingénieur ont exceptionnellement été annulées cette année en raison du COVID-19.

Affaires vétérinaires

Cette année 2020, la situation sanitaire, ainsi que la circulation de l'influenza aviaire en Europe ont rappelé l'importance de nos interactions avec les animaux pour notre santé. Ainsi, l'Office vétérinaire cantonal (Ovet) a répondu à de nombreuses demandes à ce sujet ainsi que sur le thème toujours très actuel de la protection des animaux. De même, sa mission de surveillance de la santé animale et de lutte contre l'épizootie de la diarrhée virale bovine (BVD) s'est poursuivie, et son engagement s'est renforcé dans le domaine de la traçabilité des animaux (notamment en ce qui concerne les détentions de volailles), jalon essentiel pour la prévention des risques sanitaires.

Malgré les nombreuses restrictions liées à la pandémie, le nombre d'annonces dans le domaine de la protection des animaux et de demande de médias à ce sujet n'ont que légèrement diminué, preuve que ce domaine demeure très sensible auprès de la population. 2020 aura vu l'entrée en vigueur de la révision de la LALPA (loi d'application de la loi fédérale sur la protection des animaux), avec notamment la réintroduction de l'obligation de formation pour les nouveaux détenteurs de chiens.

Finalement, comme le vaste domaine d'action de l'Ovet qui s'étend de la protection des animaux à la sécurité des denrées alimentaires, en passant par la santé animale comprend souvent des cas présentant des intérêts et émotions diverses et donc un potentiel de conflit élevé, les collaborateurs de l'Ovet ont relevé le défi que constitue l'accomplissement de leurs tâches conformément aux directives sanitaires, éthiques et économiques en vigueur.

Ressources humaines

En 2020, l'Ovet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 10,6 (9,6)¹ EPT (emploi à plein temps). Ces 10,6 EPT sont occupés par 15 (14) collaborateurs. Le nouveau poste de vétérinaire officiel octroyé à notre service par le Grand Conseil, notamment pour renforcer la surveillance exercée dans les abattoirs, a été attribué aux vétérinaires Mme Maria Fernandes (pour 80 %) et M. André Dewarrat (pour

20 %). Deux départs à la retraite sont à relever : ceux du collaborateur spécialisé M. Yves-Michel Perruchoud et de la secrétaire Mme Vèrene Siéro Pralong, qui ont tous deux fait valoir leur droit à la retraite. Ils ont été remplacés par M. François Bertholet et Mme Corinne Berguerand. Un stagiaire MP-E a été engagé pour une période de douze mois depuis le mois d'août. Enfin, le Conseil d'Etat a accepté la démission de l'inspecteur cantonal des ruchers pour le Valais romand M. Bastien Nobs, qui a souhaité mettre un terme à son activité sur mandat après cinq ans. Il a été remplacé par M. Rémy Chambovey, jusqu'alors inspecteur régional des ruchers.

Cours donnés et information au public

Les informations et cours dispensés ont été moins nombreux en 2020 qu'en 2019, en raison des nombreuses annulations dues à la situation sanitaire dès le mois de mars 2020. Même si l'Office vétérinaire a joué un rôle de coordination de l'information au sujet de la gestion des animaux et des activités avec ces derniers en période de restriction due à la pandémie, les demandes de médias ont été moins nombreuses qu'en 2019 : 37 (50) réponses ont été apportées à des questions de la part de différents médias (concernant tous les domaines d'activité de l'Office vétérinaire : principalement au sujet de la protection des animaux, mais aussi de la santé animale, ainsi que des affaires canines, des médicaments vétérinaires ou de l'apiculture).

Santé animale

Surveillance des épizooties par prélèvements d'échantillons et analyses

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

Globalement, 2020 aura vu la poursuite de l'augmentation du nombre d'analyses effectuées à l'égard de la diarrhée virale bovine, de la leucose bovine et IBR (en raison de l'intensification de la lutte contre la BVD). L'évolution du nombre d'analyses concernant les autres maladies

¹ Les chiffres entre parenthèses sont ceux de l'année précédente, 2019.

Maladies		2020	2019
IBR	Analyses	2980	2367
Leucose bovine enzootique	Analyses	2555	1899
Brucellose ovine et caprine	Analyses	1078	808
Aujeszký/SDRP/PRRS	Analyses	18	23
CAE	Analyses	13	57
ESB/BSE	Analyses	108	131
Salmonellose (sauf volaille)	Analyses	240	273
Salmonellose surveillance volaille	Analyses	175	63
Langue bleue	Analyses	183	225
BVD	Analyses	9289	8754
Avortements bovins	Sérologie/Brucellose/IBR	503	418
Rage	Analyses	2	8
Grippe aviaire	Analyses	1	0

41 : Surveillance des épizooties.

s'explique principalement par le caractère aléatoire des sondages effectués dans le cadre des programmes de surveillance.

Élimination 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.

Les centres de collecte sont inspectés dans un intervalle entre douze et quinze mois, en fonction du type et de l'ampleur

Groupe de maladies	Nom	Espèce	Commune
Epizooties à éradiquer	Diarrhée virale bovine Mucosal Disease (BVD/MD)	Bovins	Arbaz
			Eggerberg
			Leuk
			Naters
			Saint-Martin
			Sankt Niklaus
			Stalden
			Turtmann-Unterems
Epizooties à combattre	Laryngotrachéite infectieuse aviaire	Oiseaux	Dorénav
	Loque américaine des abeilles	Abeilles	Bagnes
			Salvan
			Vernayaz
	Loque européenne des abeilles	Abeilles	Obergoms
			Naters
			Goms
			Nendaz
	Salmonellose	Moutons	Collombey-Muraz
			Chiens
Oiseaux		Niedergampel	
		Sion	
Paratuberculose	Moutons	Unterbach	
Epizooties à surveiller	Adénomatose pulmonaire	Moutons	Martigny
			Täsch
			Zeneggen
	Campylobactériose	Chiens	Sion
	Pseudotuberculose des moutons et des chèvres	Chèvres	Salvan
Moutons		Martigny	

42 : Cas d'épizooties annoncés à l'OSAV.

de leur activité. 3 (2) centres de collecte ont été inspectés en 2020.

Sur le territoire cantonal, nous comptons quatre installations de production de bio-gaz (installation dans laquelle certains sous-produits animaux [catégorie 3] ou autres produits organiques sont biodégradés pour produire du gaz).

574 458 kg (584 341 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. 194 999.47 (Fr. 205 081.77) pour le canton, dont Fr. 121 479.00 pour le transport et Fr. 73 520.47 pour l'élimination.

Santé animale en apiculture

En Valais, 1365 apiculteurs s'occupent de 1720 ruchers. La moyenne suisse étant de 10 ruches par apiculteur, nous pouvons estimer que le canton du Valais accueille plus de 17 000 colonies d'abeilles. Ces chiffres nous placent parmi les cinq cantons ayant la plus forte densité d'abeilles domestiques en Suisse. Deux tiers des ruchers se trouvent dans le Bas-Valais et un tiers dans le Haut-Valais.



23 : Abeilles. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais

En 2020, une centaine de nouveaux apiculteurs se sont enregistrés en Valais, signe de l'intérêt porté à cette activité et de sa vitalité.

La saison 2020 a été dans l'ensemble bonne : un début de printemps chaud a permis aux colonies de bien se développer. S'est ensuivie une météo régulière, alternant humidité et soleil, permettant à la végétation d'offrir une belle récolte de miel aux abeilles et aux apiculteurs.

Les apiculteurs et leurs abeilles doivent également s'adapter aux changements climatiques de ces dernières années.

Inspectorat

L'inspectorat cantonal des ruchers se compose de 20 inspecteurs régionaux, et de 2 inspecteurs cantonaux (Bastien Nobs et son successeur Rémy Chambovey pour le Valais romand, et Franz-Josef Salzman pour le Haut-Valais).

L'activité des inspecteurs des ruchers s'est limitée aux interventions absolument nécessaires ou urgentes, en raison de la pandémie de COVID-19 ; si bien que le nombre de contrôles effectués en 2020 est nettement inférieur à ceux effectués en 2019. De plus, une réorganisation a été rendue nécessaire par la démission de Bastien Nobs, inspecteur cantonal des ruchers, dont l'activité s'est réduite, pour totalement cesser au 31 décembre 2020. Il a été remplacé début décembre par M. Rémy Chambovey, déjà inspecteur des ruchers pour le cercle de Saint-Maurice auparavant.

Maladies des abeilles

Selon les rapports établis par les inspecteurs cantonaux, nous dénombrons les cas de maladies suivants :

- Dans le Bas-Valais et dans le Valais central, 1 cas de loque européenne a été constaté, ainsi que 4 cas de loque américaine. Dans le Haut-Valais, 5 cas de loque européenne ont été constatés.

Les séquestres dus à la loque américaine dans la région de Vernayaz/Salvan restent en vigueur jusqu'au printemps 2021.

Aethina tumida

A la suite de la menace venant du sud de l'Italie, la Suisse poursuit le programme de ruchers sentinelles Apinella pour la surveillance d'Aethina tumida. 5 apiculteurs ont procédé à cette surveillance en plaçant deux fois par mois des pièges durant quarante-huit heures dans leurs ruchers. Tous les ruchers contrôlés en Valais étaient négatifs.

Feu bactérien

Sur le plan agricole, plusieurs foyers de feu bactérien ayant été découverts en Valais, des mesures de limitation des déplacements des colonies d'abeilles sont de nouveau en vigueur.

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

Des efforts particuliers ont été portés sur la surveillance et le dépistage de la BVD (diarrhée bovine virale) ; malgré cela, la situation reste préoccupante dans notre canton, où l'incidence de la maladie (le taux de contaminations par rapport au nombre d'animaux) est restée parmi les plus élevées du pays en 2020. De nombreuses bêtes ont été exposées à la contamination lors de séjours à l'alpage, où la discipline de notification et d'annonce des cas de suspicion et des avortements est particulièrement importante dans ce contexte. Le respect des mesures de séquestre et de biosécurité en présence d'animaux suspects ou contaminés est également indispensable au succès de la lutte contre cette épizootie.

Cette situation a engendré un travail considérable de notre office à la fois sur le plan de l'épidémiologie et de la gestion, mais aussi de l'information aux détenteurs d'animaux. De même, de nombreuses restrictions au niveau du trafic du bétail ont été nécessaires. Les vétérinaires praticiens ont été fortement sollicités pour des centaines de prélèvements sanguins dans le cadre des enquêtes épidémiologiques subséquentes.

En page 44, le tableau des épizooties décelées en Valais et annoncées à l'OSAV selon les prescriptions légales.

Indemnisation pour pertes dues à des épizooties

Pour 2020, le montant d'indemnisation est de Fr. 11 955.– (Fr. 16 216.10), et est dû aux épizooties suivantes :

- Les loques des colonies d'abeilles : Fr. 10 755.– (Fr. 270.–).
- La diarrhée virale bovine (BVD) : Fr. 1200.– (Fr. 13 786.10).
- L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) : 0.– (Fr. 2160.–).

Ces montants varient non seulement selon le nombre de cas d'épizooties, mais aussi selon la valeur des animaux ayant dû être éliminés. De plus, les indemnisations étant généralement effectuées à la demande des propriétaires des animaux concernés, une certaine latence est possible entre l'événement épizootique et le versement de l'indemnisation.

Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle

Lorsque l'on procède à des inséminations artificielles ou à des transferts d'embryons, il y a un risque de transmission de maladies. Pour maintenir ce risque aussi faible que possible, ces activités sont soumises à autorisation.

8 (11) autorisations pour l'insémination à titre privé dans sa propre exploitation ont été accordées en 2020. 105 personnes possèdent actuellement cette autorisation.

15 personnes étaient au bénéfice d'une autorisation pour technicien-inséminateur en 2020.

Affaires internationales – importation et exportation

Notre office a contrôlé les documents et les processus d'importation de diverses catégories d'animaux. Des visites sur place et des prélèvements pour analyses sont effectués pour éviter d'introduire de nouvelles épizooties ou des maladies que nous avons déjà éradiquées.

A noter que la notification dans le système TRACES des importations d'équipés varie selon les années, ce qui influence les données relevées à cet égard.

Importations	2020	2019
Certificats TRACES UE	199	293
Surveillances vétérinaires	18	23
Bovins	26	23
Ovins	0	4
Chèvres	0	1
Chevaux	50	169
Porcs	1	0
Volaille/poussins d'un jour	5	3
Poissons	50	53
Chiens/chats	56	23
Abeilles	2	1
Œufs de poissons à éclore	0	3
Spermes	4	7
Escargots	1	0
Oiseaux de proie	0	3
Œufs de poissons	4	3

43 : Importations.

Importations pays tiers	2020	2019
Certificats TRACES pays tiers	11	2
Chiens/Chats	11	1
Chevaux	0	0

44 : Importations pays tiers.

Exportations	2020	2019
Certificats TRACES UE	94	150
Bovins	28	24
Ovins	2	2
Chèvres	25	0
Chevaux	25	61
Tortues	0	1
Alpagas	0	1
Oiseaux de proie	0	2
Volaille	38	40
Poissons	0	18
Chiens	1	1

45 : Exportations.

Protection des animaux

Révision de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA)

La révision de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA) qui comporte notamment la [réintroduction de l'obligation de suivre des cours pour les nouveaux détenteurs de chiens](#) est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2020.

A cette occasion, l'Office vétérinaire cantonal a tenu des séances d'information destinées aux partenaires d'exécution que sont les autorités et polices communales dans les trois régions du canton (Bas-Valais, Valais central et Haut-Valais). Les nouveaux détenteurs de chiens ayant fait l'acquisition de leur premier animal durant l'année 2020 disposent d'un délai de 24 mois pour suivre la

nouvelle formation obligatoire, objet principal de cette révision législative.

Contrôles de détention d'animaux

La sensibilité et l'intérêt à la cause animale restent marqués, même si la situation sanitaire particulière de cette année 2020 a eu un impact non négligeable sur les activités de notre office. Ainsi, de nombreux contrôles considérés comme non urgents n'ont pas pu être effectués au printemps ainsi qu'en automne. De même, les demandes d'autorisation de manifestations en lien avec des animaux (dont le déroulement a été souvent interdit en 2020) ont fortement diminué : il faut par conséquent considérer les statistiques 2020 en tenant compte de ce contexte exceptionnel.

Nous relevons également une nette diminution du nombre d'annonces dans le domaine des animaux de compagnie. Il convient de préciser à ce propos que cette diminution est spécifique aux annonces par les communes des détenteurs n'ayant pas rempli leur devoir de propriétaire de chiens (présentation assurance RC, annonces à la banque de données). Pour le reste, les annonces portant sur les mauvais traitements aux animaux n'ont que légèrement diminué, ce qui pourrait être également explicable par l'année difficile traversée par chacun.

Dans le domaine des agressions par les chiens, que ce soit sur des animaux ou des humains, une augmentation des cas

Contrôles		2020	2019
Procédures ouvertes animaux de rente ¹	Bovins	29	33
	Ovins, caprins	24	45
	Equidés	29	44
	Autres	31	38
	Total	113	160
Décisions administratives ¹		36	35
Interdictions de détention totale ou partielle		9	15
Procédures ouvertes animaux de compagnie ¹	Chiens	189	363
	Chats	16	30
	Rongeurs	2	5
	Autres	15	10
	Total	222	395²
Décisions administratives ¹		110	225
Interdictions de détention totale ou partielle		12	18
Procédures pénales (animaux de rente et animaux de compagnie)	Ordonnances pénales	43	75
	Dénonciations pénales	12	18

¹ Une procédure administrative peut concerner plusieurs espèces d'animaux.

² En 2019, 110 procédures ont été initiées sur la base d'annonces communales erronées.

46 : Contrôles de détention d'animaux.

est à relever, mais contrairement à 2019, aucune n'a nécessité de mesure d'euthanasie.

Animaux sauvages

La législation sur la protection des animaux soumet à autorisation la détention de certains animaux sauvages. Avec la réorganisation interne du secteur dédié aux animaux sauvages, les contrôles se sont intensifiés en 2020. Le traitement des diverses demandes d'autorisation et annonces liées à la détention de ce type d'animaux a été optimisé. De nombreux dossiers dans ce domaine ont été traités, à savoir des visites de contrôle sur place et des renouvellements d'autorisation. Pour certaines catégories d'animaux, notre office a fait appel à des experts spécialisés. De même, la tenue d'un registre cantonal des animaux sauvages, également assurée depuis 2020 par l'Office vétérinaire, répond à une demande des administrations communales et des premiers intervenants (polices, corps de sapeurs-pompiers et secouristes).

Détention animaux sauvages	2020	2019
Procédures ouvertes	67	6
Autorisations	26	15
Contrôles	41	2

47 : Détention d'animaux sauvages.

Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)

Aussi bien la législation sur les épizooties que celle sur la protection des animaux soumet l'organisation de certaines manifestations ou activités avec des animaux à une autorisation préalable, qui fixe les conditions à respecter. Nous avons délivré 15 (58) autorisations, dont notamment celles concernant les combats de reines, et effectué 3 (1) 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 68 (41) projets. Tous 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 2020, 40 (63) étables ont été contrôlées, toutes étaient conformes.

Expérimentation animale

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.

Les expérimentations ont une durée moyenne de 36 mois, toutefois elles peuvent être prolongées ou arrêtées avant leur terme.

Chaque modification de l'expérimentation doit faire l'objet d'une nouvelle demande au canton. Au début de chaque année civile, le canton demande un rapport intermédiaire aux responsables des expérimentations, qui permet de vérifier son déroulement.

Expériences sur animaux	2020
Procédures ouvertes	33 (46)
Autorisations cantonales en cours	7 (13)
Autorisations cantonales établies en 2020	2 (2)
Autorisations intercantionales	26 (33)
Autorisations intercantionales établies en 2020	7 (9)
Autorisations intercantionales rejetées	1 (0)

48 : Expérimentation animale.

Banque de données des animaux trouvés

Les communes ont, depuis la modification de la législation cantonale de protection des animaux de septembre 2015, le devoir légal de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés.

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

Coûts pour les animaux séquestrés par l'office

En 2020, 15 (30) chiens et 16 (11) chats ont été séquestrés, ainsi que 60 (39) animaux de rente :

- 22 moutons ;
- 17 lapins ;
- 4 chèvres ;
- 17 poules.

Frais payés	2020	2019
Chiens	3714.-	20 125.-
Chats	4300.-	770.-
Animaux sauvages	541.80	n.c.
Animaux de rente	5508.85	n.c.

50 : Coût pour les animaux séquestrés.

Affaires canines

Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsure

Aussi bien les législations fédérales que cantonales prévoient que les vétérinaires, médecins, responsables de chenils ou de refuges, éducateurs canins ainsi que les autorités douanières sont tenus d'annoncer à l'Office vétérinaire cantonal tout accident causé par un chien qui a blessé un être humain ou un animal ainsi que les chiens qui présentent un comportement d'agression supérieur à la norme.

Les statistiques ci-dessous ne font état que des procédures nouvellement ouvertes. Notre office traite en plus de nombreuses procédures déjà ouvertes les années précédentes car certaines mesures éducatives doivent être reconstruées et certains cas restent en traitement durant plusieurs années.

Dans 49 cas d'agressions sur humains, les coordonnées concernant le détenteur ne nous ont pas été communiquées.

Description	2020	2019
Nombre de procédures ouvertes		
Cas d'agression sur humains	177	155
identité du détenteur non communiquée	49	51
par son propre chien	20	17
par un chien connu de la victime	38	38
par chien inconnu	64	40
non communiqué	6	9
Lieu de l'agression		
espace privé	44	29
espace public	153	165
non communiqué ou inconnu	52	47
Aggression faite par chien de race interdite sur humain	0	1
Cas d'agression sur des animaux	85	81
Autres signalements	15	10

Mesures	2020	2019
Pas de mesures (chiens inconnus, provenance d'un autre pays, etc.)	93	118
Envoi de droit d'être entendu	187	182
Clôture de dossier avec avertissement	72	76
Mesures administratives diverses (p. ex. tenue en laisse permanente, mesures éducatives, mesures sécuritaires)	26	31
Décisions restriction/interdiction	0	0
Décisions euthanasie	0	3
Décisions expertise	2	4
Traitement pénal	4	2
Annonce au canton compétent	26	12
Chien de race interdite refoulé	8	3
Cas traités en relation avec chiens importés	57	60

49 : Affaires canines.

En plus de cas spécifiques à la sécurité publique, notre office traite également la problématique de chiens importés de façon inadéquate ; il s'agit de lacunes sanitaires ou en termes de protection des animaux (queues et oreilles coupées). Nous relevons la tendance croissante d'acquiescer un chien sur l'internet et de le faire venir de l'étranger.

Subventions de remplacement

Selon contrat, le refuge de la Société de protection des animaux a été subventionné pour un montant de Fr. 60 000.– (Fr. 36 000.–), à savoir 60 (36) remplacements de chiens.

Soucieux de contribuer à la protection des animaux, l'Etat du Valais a décidé, par le DSSC, de subventionner dès 2018 également le remplacement des chats par le refuge, ainsi, le montant de Fr. 8 800.– (Fr. 10 750.–) a été versé pour le remplacement de plus de 176 (215) chats.

Programme de prévention des accidents par morsure

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens (PAM) 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. Il y a eu 152 (170) visites de classes effectuées en 2020 ; la répartition cantonale est la suivante : 57 (60) dans le Haut-Valais et 95 (110) dans le Bas-Valais.

Le montant versé pour les interventions du programme PAM est de Fr. 95 548.95 (Fr. 117 871.85). Pour les contrôles annuels de santé et de comportements des chiens qui y participent, les coûts se montent à Fr. 3 334.20 (Fr. 1 602.30). Cette augmentation est due à l'amélioration du suivi des participants et de leurs chiens, qui est un soutien nécessaire au maintien d'un nombre suffisant d'intervenants à moyen terme, au vu du succès de ce programme.

Sécurité alimentaire

Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevage 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.



24 : Vache d'Hérens. © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher

Ils sont effectués selon l'organisation mise en place en 2014 et reconduite en 2017 (mandat de prestation 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 BVO d'autre part).

Il est difficile dans notre canton d'atteindre le minimum légal requis de contrôles non annoncés en matière de bien-être animal, en raison d'une part de la structure des exploitations (souvent de petite taille et disséminées sur tout le territoire). De plus, de nombreux exploitants exercent une autre profession et ne sont donc pas présents pendant la journée sur leur exploitation, ce qui rend un contrôle particulièrement difficile à réaliser sans annonce préalable. Malgré cela, l'effort particulier à atteindre cet objectif a porté ses fruits puisqu'en 2020 le nombre de contrôles effectués sans annonce préalable a continué d'augmenter.

Notre office soutient, instruit et supervise les assistants officiels (AO) mandatés. Même si le nombre de contrôles effectués peut varier annuellement, principalement pour des raisons de planification annuelle par le bureau de coordination des contrôles, et d'organisation de nos partenaires mandataires, il reste conforme aux exigences légales fédérales : environ un quart des exploitations détenant des animaux sont contrôlées chaque année, chaque exploitation du canton étant donc contrôlée en moyenne une fois tous les quatre ans. Globalement, on observe une amélioration de la situation avec une diminution de la proportion

d'exploitations où des lacunes sont relevées. De même, le nombre de manquements importants est en baisse, ce qui nécessite également la prise de moins de mesures correctives.

Contrôles vétérinaires officiels	2020	2019
Nombre d'exploitations contrôlées	502	439
% d'exploitations avec manquements importants	21	41
% d'exploitations avec manquements graves	1	2
Hygiène dans la production primaire	7	8
Médicaments vétérinaires	43	41
Protection des animaux	26	25
Trafic des animaux	25	20
Décisions administratives	45	144
Procédures pénales	0	2

51 : Contrôles vétérinaires officiels.

Un grand nombre de lacunes concernent l'application des dispositions de l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires (43 % des manquements). Il s'agit principalement des visites d'exploitations non déclarées dans le cadre des conventions sur les médicaments vétérinaires, de listes d'inventaire manquantes pour les médicaments en stock ou d'étiquettes supplémentaires manquantes sur les préparations, et également de journal de traitement pas ou seulement incomplètement tenu.

Contrôle de la qualité du lait

En 2020 ont été prononcées 12 (21) interdictions temporaires de livrer le lait :

- 5 (21) à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques ;

- 5 (0) à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation) ;
- 2 (0) 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

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).

Au total, 46 (26) analyses ont été effectuées dans la musculature, le foie, le sang, l'urine et le lait de chèvres, de poissons, de bovins, et d'ovins. Toutes les analyses concernant la recherche des résidus de substances étrangères (notamment des antibiotiques tels le chloramphénicol ou les nitrofuranes, des substances thyrostatiques ou des pesticides) se sont révélées négatives.

Contrôle des viandes en abattoirs

Le canton dispose de 14 établissements dits de faible capacité, 1 grand établissement, ainsi que 1 abattoir de volaille et 4 abattoirs de poissons. Tout le bétail abattu dans les abattoirs autorisés du canton est systématiquement contrôlé, tant sur le plan de la protection des animaux que sur celui de l'hygiène des denrées alimentaires. En plus de ces contrôles systématiques, 6 (7) contrôles dans les abattoirs dits de faible capacité (bétail de boucherie) ont été effectués.

Nombre d'abattages	Abattages ordinaires		Abattages sanitaires		Total
	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	
Bovins <6 semaines	9	3	0	0	12
Bovins >6 semaines	5141	0	57	3	5201
Chevaux	11	0	0	0	11
Chèvres	1576	4	10	0	1590
Moutons	4712	2	9	1	4724
Porcs	3865	3	12	3	3883
Lamas	3	0	1	0	4
Lapins	85	0	0	0	85
Gibier détenu en enclos	13	0	0	0	13
Volaille	1978	0	0	0	1978
Total	17 393	12	89	7	17501

52 : Contrôle des viandes en abattoirs.

Lacunes constatées lors du transport des animaux à l'abattoir – Mesures		2020	2019	
Avertissements oraux	Protection des animaux	63	122	
	Traçabilité	11	0	
Avertissements écrits	Protection des animaux	Bovins et ruminants	27	58
		Autres	3	n.c.
	Traçabilité	Bovins et ruminants	9	29
		Autres	0	13
Ordonnances pénales	Protection des animaux	1	0	
	Traçabilité	0	1	

53 : Transport d'animaux à l'abattoir.

En 2020, le nombre de volailles (surtout) et d'ovins abattus a diminué, ce qui a conduit à un léger recul du nombre total d'animaux abattus, alors même que plus de bovins, de porcs et de caprins ont été abattus qu'en 2019.

La **surveillance renforcée** de certains processus d'abattage mise en place en 2019 a été maintenue et a pu être pérennisée par l'engagement d'une vétérinaire officielle supplémentaire durant l'été 2020.

Parallèlement, les contrôles lors de la livraison des animaux aux abattoirs se sont également poursuivis. Ainsi, différentes lacunes ont été constatées ; notamment en matière de protection des animaux (non-conformité du véhicule, absence de litière, durée du transport) ou de traçabilité des animaux (identification ou déclaration sanitaire).

Médicaments vétérinaires

5 (3) pharmacies vétérinaires ont été contrôlées par l'organisation de contrôle intercantonale mandatée. Trois de ces contrôles ont été effectués dans le cadre des contrôles périodiques prescrits légalement (tous les cinq ans pour les pratiques soignant les animaux de rente et tous les dix ans pour celles soignant les animaux de compagnie). Les deux autres contrôles se sont déroulés dans le cadre de la délivrance de l'autorisation d'exploiter une pharmacie vétérinaire privée, pour deux vétérinaires nouvellement installés.

Tous les vétérinaires actifs en Valais sont désormais inscrits et saisissent leurs prescriptions d'antibiotiques dans la banque de données fédérale sur les antibiotiques.

Surveillance des professions vétérinaires

L'année 2020 aura vu l'ouverture de 3 nouveaux cabinets vétérinaires, 2 pour des animaux de compagnie, et 1 pour des animaux de rente. En Valais sont actuellement actifs 56 (53) vétérinaires praticiens dans 31 (28) cabinets individuels ou de groupe.

7 vétérinaires officiels sont en fonction dans le service public (à l'OVet), à savoir 4,6 EPT.

7 (9) nouvelles autorisations de pratiquer en Valais ont été délivrées.

12 (9) vétérinaires bénéficient d'une autorisation de pratiquer en Valais mais sont domiciliés dans d'autres cantons. Ils pratiquent dans des domaines très spécifiques tels que l'aquaculture, la volaille ou la médecine équine.

Eric Kirchmeier
vétérinaire cantonal

Liste des abréviations

AVPI	Association valaisanne de production intégrée
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BT	Maladie de la langue bleue
BVD	Diarrhée virale bovine
CCC	Commission cantonale des constructions
DA	Denrées alimentaires
EPT	Equivalent plein temps
IRMS	Isotopic ratio mass spectrometry
MCR	Moût concentré
OFAG	Office fédéral de l'agriculture
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
OVet	Office vétérinaire
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SCAV	Service de la consommation et affaires vétérinaires
TRACES	Trade Control and Expert System
UFC	Unité formant une colonie
UV	Ultraviolet

Liste des tableaux

1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.	12
2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.	15
3 : Motifs de contestation.....	16
4 : Gravité des manquements contestés lors des inspections.	17
5 : Nombre d'établissements ouverts et nombre d'inspections avec résultats.	17
6 : Prélèvements officiels.....	19
7 : Produits précuits.....	19
8 : Glaçons.	19
9 : Huile de friture.	20
10 : Grains de chaudière.	21
11 : Séracs.	21
12 : Matière grasse dans les fromages.	21
13 : Inspections des services des eaux.....	22
14 : Analyses microbiologiques (eau).	23
15 : Analyses des paramètres chimiques.....	25
16 : Vins.....	26
17 : Cafés décaféinés.....	26
18 : Chlorothalonil et métabolites.	27
19 : Pesticides dans l'eau potable.	27
20 : Benzidine et dérivés dans l'eau potable.....	27
21 : 1,4-dioxane dans l'eau potable.	28
22 : Amitraze dans le miel.	28
23 : Métaux lourds dans les eaux potables.....	28
24 : Métaux lourds dans les vins.	29
25 : Mercure dans les aliments issus du Valais.	29
26 : Arsenic inorganique dans les produits à base de riz.....	29
27 : Toxines dans les denrées alimentaires.	30
28 : Authenticité des œufs.....	31
29 : Edulcoration et provenance des vins AOC-Valais.	31
30 : Authenticité des abricots.	31
31 : Adultération du miel.....	31
32 : Identification des espèces animales dans les saucisses.	32
33 : Identification des espèces animales dans les produits à base de viande hachée.....	32
34 : Eaux de baignade – chimie.	33
35 : Eaux de baignade – microbiologie.	33
36 : Eaux de baignade naturelles.....	34
37 : Microcystines dans l'eau de baignade naturelles.....	34
38 : Jacuzzis.....	34
39 : Eaux de douche.....	34
40 : Cosmétiques.....	34
41 : Surveillance des épizooties.	44
42 : Cas d'épizooties annoncés à l'OSAV.	44
43 : Importations.....	46
44 : Importations pays tiers.	46
45 : Exportations.....	47
46 : Contrôles de détention d'animaux.....	47
47 : Détention d'animaux sauvages.	48
48 : Expérimentation animale.....	48
49 : Affaires canines.....	49
50 : Coût pour les animaux séquestrés.....	49
51 : Contrôles vétérinaires officiels.	51
52 : Contrôle des viandes en abattoirs.....	51
53 : Transport d'animaux à l'abattoir.	52

Liste des illustrations

1 : Laboratoire de microbiologie. © SCAV	10
2 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	13
3 : Analyses microbiologiques des eaux potables.....	13
4 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.....	14
5 : Contrôle de l'eau potable. © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin.....	14
6 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	15
7 : Entreprises inspectées.....	18
8 : Nombre d'inspections.....	18
9 : Evolution des analyses de grains de chaudière.....	20
10 : Grain de chaudière. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy.....	21
11 : Mesure de turbidité. © SCAV.....	25
12 : Vins. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais.....	26
13 : Chlorothalonil.....	26
14 : Benzidine.....	27
15 : Œufs. © SCAV.....	30
16 : Abricots valaisans. © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin.....	31
17 : Eau de baignade naturelle. © Valais/Wallis Promotion – Valais Tourisme.....	33
18 : Tatouage. © SCAV.....	35
19 : Vente à la ferme. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy.....	37
20 : Produits AOP/IGP du Valais. © Valais/Wallis Promotion – Valais Tourisme.....	38
21 : Solution désinfectante.....	40
22 : Certificat d'accréditation du SCAV.....	42
23 : Abeilles. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais.....	45
24 : Vache d'Hérens. © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher.....	50
25 : Le Laboratoire cantonal en 1922.....	56

Liste des liens internet

Tous les liens indiqués ci-dessous se trouvent sur notre site à l'adresse :

<https://www.vs.ch/fr/web/scav/rapports-annuels>

- [Campagne sur la présence de chlorothalonil dans l'eau potable et les eaux souterraines.](#)
- [Recensement obligatoire des détentions de volailles - Un nouveau système d'enregistrement online.](#)
- [Grippe aviaire : Mesures de précautions et recensement obligatoire pour les détenteurs de volailles.](#)
- [De la source à l'eau potable.](#)



25 : Le Laboratoire cantonal en 1922.

Etat du Valais
Service de la consommation et affaires vétérinaires
Rue Pré-d'Amédée 2
1950 Sion
www.vs.ch/scav

Sion, avril 2021