



**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**

Département des finances, des institutions et de la santé
Service de la consommation et affaires vétérinaires

Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit
Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

RAPPORT ANNUEL 2009 SERVICE DE LA CONSOMMATION ET AFFAIRES VÉTÉRINAIRES



Rue Pré-d'Amédée 2, Case postale 478, 1951 Sion / Rue Pré-d'Amédée 2, Postfach 478, 1951 Sitten
Tél./Tel. 027 606 49 50 • Télécopie/Fax 027 606 49 54 • e-mail: laboratoire@admin.vs.ch • www.vs.ch/scav

Table des matières

| | |
|---|----|
| Liste des abréviations | 5 |
| Considérations générales | 6 |
| Contrôle des denrées alimentaires : les contrôles sont désormais cantonaux | 6 |
| Affaires vétérinaires | 6 |
| Remerciements | 7 |
| Personnel | 8 |
| Echantillons analysés | 10 |
| Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires | 10 |
| Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires | 13 |
| Statistiques décennales | 14 |
| Denrées alimentaires | 15 |
| Analyses des denrées alimentaires | 15 |
| Eaux de boisson | 15 |
| Produits laitiers | 16 |
| Fruits | 17 |
| Epices | 19 |
| Farines, maïs, céréales pour petit-déjeuner à base de maïs | 19 |
| Viandes et poissons | 19 |
| Spiritueux | 19 |
| Vins | 19 |
| Vendanges | 19 |
| Denrées alimentaires précuites | 20 |
| Authenticité des denrées alimentaires | 20 |
| Certificats et préavis | 22 |
| Certificats d'exportation | 22 |
| Préavis | 22 |
| Annonces RASFF | 22 |
| Inspectorat | 23 |
| Evaluation du danger, de l'ampleur et du risque | 25 |
| Danger global | 25 |
| Ampleur | 26 |
| Risque | 27 |
| Entreprises valaisannes | 27 |
| Eaux de boisson | 27 |
| Contrôle des caves | 27 |
| Evénements particuliers | 27 |
| Fermeture d'une boulangerie | 27 |
| Fromager récalcitrant | 28 |
| Etablissements insalubres | 28 |
| Surveillance des piscines, des substances et des préparations dangereuses | 29 |
| Eaux de baignade | 29 |
| Produits chimiques | 30 |
| Radon | 30 |
| Autres campagnes | 30 |
| Groupes de travail | 30 |
| Office vétérinaire | 31 |

| | |
|--|-----------|
| Epizooties | 31 |
| Vaccination contre la maladie de la langue bleue | 31 |
| Eradication de la BVD | 31 |
| Inspectorat des ruchers | 31 |
| Cas d'épizooties | 32 |
| Surveillance des épizooties | 32 |
| Importations et exportations | 32 |
| Protection des animaux | 32 |
| Dénonciations, plaintes et récidives | 32 |
| Contrôle des unités d'élevages dans l'agriculture | 33 |
| Préavis sur les projets de construction d'étables | 33 |
| Animaux sauvages | 33 |
| Banque de données des animaux trouvés | 33 |
| Remarques concernant la Protection des animaux | 34 |
| Affaires canines | 34 |
| Cas d'agressions | 34 |
| Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement | 35 |
| Programme de prévention antimorsure | 35 |
| Sécurité alimentaire | 35 |
| Contrôle bleu | 35 |
| Inspection de l'hygiène dans la production laitière | 35 |
| Contrôle de la qualité du lait | 36 |
| Contrôle des viandes en abattoirs | 36 |
| Surveillance de la salmonellose dans les exploitations de volaille | 37 |
| Formation qualifiante des vétérinaires officiels | 37 |
| Médicaments vétérinaires | 37 |
| Table et index | 38 |
| Liste des illustrations | 38 |
| Liste des tableaux | 38 |

Liste des abréviations

| | |
|---------------|---|
| AVPI | Association valaisanne de production intégrée |
| BT | Maladie de la langue bleue |
| BVD | Diarrhée virale bovine |
| CCC | Commission cantonale des constructions |
| CSCV | Contrôle suisse du commerce des vins |
| DA | Denrées alimentaires |
| HEVs | Haute Ecole valaisanne |
| IRMS | Isotopic ratio mass spectrometry |
| LVA | Ligue valaisanne pour la protection des animaux |
| ND | Non décelé |
| OFSP | Office fédéral de la santé publique |
| OLK | Oberwalliser Landwirtschaftskammer |
| OIC | Organisme intercantonal de certification |
| OVet | Office vétérinaire |
| PER | Prestations écologiques requises |
| RASFF | Rapid Alert System for Food and Feed |
| REE | Registre des entreprises enregistrées |
| SCAV | Service de la consommation et affaires vétérinaires |
| SISVet | Système d'information du Service vétérinaire suisse |
| TRACES | Trade Control and Expert System |
| UFC | Unité formant une colonie |
| UV | Ultra violet |
| VOC | Volatil organic compounds |

Considérations générales



Contrôle des denrées alimentaires : les contrôles sont désormais cantonaux

Les modifications de la loi d'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 21 mai 1996 sont entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2009. La cantonalisation du contrôle des denrées alimentaires est ainsi effective dans la pratique.

Dans le courant de l'année 2009, l'inspecteurat des denrées alimentaires s'est étoffé de quatre nouveaux contrôleurs des denrées alimentaires, qui ont repris les contrôles effectués jusqu'ici par les contrôleurs engagés par les communes. Sur les 6'539 entreprises soumises au contrôle, 3'180 (48,6 %) ont été contrôlées et 3'710 inspections ont été effectuées. Dans 242 établissements (3,7 %) des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale.

Neuf établissements ont été fermés temporairement pour cause d'hygiène désastreuse et mise en danger de la santé des consommateurs.

Quelques communes ont eu leurs eaux potables polluées à cause d'un mauvais fonctionnement des installations de traitement.

Le SCAV a analysé 6'880 échantillons provenant de 34 sortes de denrées alimentaires différentes et 6 catégories d'échantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires. 12,3 % de ces échantillons ont conduit à des contestations. Ces échantillons sont le reflet de diverses campagnes de prélèvement. Parmi celles-ci et à titre d'exemple marquant, l'analyse microbiologique des plats prêts à la consommation nous indique un fort pourcentage (39,5 %) de non-conformités.

L'analyse chimique des trihalométhanes dans 30 échantillons d'eaux de piscines a mis en évidence que la moitié des échantillons posait un problème à ce niveau. Le suivi de ces problèmes sera effectué en 2010.

Le rapport de vendange 2009 peut être consulté sur le site : www.vs.ch/scav

Affaires vétérinaires

La vaccination obligatoire contre la maladie dite de la langue bleue s'est poursuivie. La planification, la vaccination, l'enregistrement des données dans le système centralisé SISVet et la facturation ont nécessité un gros travail. L'OVet a fait vacciner l'an dernier 19'669 bovins, 35'178 moutons et 2'641 chèvres. Ce haut taux de vaccination a bien protégé le bétail et ainsi, nous n'avons à déplorer aucun cas de BT en Valais en 2009. Ceci démontre l'efficacité du vaccin et le bien-fondé de l'effort consenti.

Le programme d'éradication de la BVD qui a débuté en janvier 2008 s'est poursuivi en 2009. La mise en évidence et l'élimination des bovins dits « infectieux permanents » se sont bien déroulées. La complexité du mode de transmission de la maladie a rendu la stratégie d'éradication également complexe. Ceci a nécessité un gros travail d'information, de coordination, de recherches de solution au cas par cas en relation avec les différents partenaires (éleveurs, vétérinaires, laboratoires). Le timing a été respecté. L'opération est jusqu'à présent un succès. L'éradication définitive devrait être obtenue en 2010.

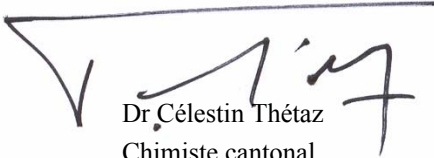
La législation fédérale de protection des animaux a été modifiée avec entrée en vigueur au 1^{er} septembre 2008. Les nouvelles prescriptions ont entraîné en 2009 un surcroît de tâches important. Les ressources humaines actuellement à disposition à l'Office sont largement insuffisantes. Nous avons traité en priorité les cas graves, notamment ceux signalés par le public. Par contre, nous n'avons pas eu les moyens de procéder à la majorité des contrôles de surveillance prescrits par la législation.

Depuis le début 2009, le contrôle des viandes en abattoirs a été cantonalisé et professionnalisé. Nous avons engagé des vétérinaires officiels dans la quasi-totalité des abattoirs. Le processus s'est déroulé conformément à la planification. A noter que l'investissement humain et financier qu'impliquent ces changements se révèle disproportionné dans les très petits abattoirs. Il devra être réapprécié.

Remerciements

Que le personnel du Service de la consommation et affaires vétérinaires se voie ici remercié pour le travail fourni, sa disponibilité et son engagement au service de la population valaisanne et de ses hôtes. Que toutes les personnes ayant accompli les tâches que le Vétérinaire cantonal leur a confiées soient chaleureusement remerciées.

Ma reconnaissance va également aux responsables et au personnel des communes et de toutes les entreprises alimentaires pour leur indispensable collaboration.



Dr. Célestin Thétaz
Chimiste cantonal

Personnel

Direction du service

Dr Célestin THÉTAZ chimiste cantonal

Service de la consommation

Laboratoire de chimie

Dr Elmar PFAMMATTER chimiste cantonal adjoint
 Dr Patrick FURRER chimiste
 Alexandre DÉFAYES ingénieur chimiste ETS, licencié en sciences forensiques (à 50 %) laborantine en chimie (à 40 %)
 Laetitia COURTINE laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
 Claire-Isabelle HÉRITIER laborantine en chimie spécialisée
 Valérie MAURY laborant en chimie spécialisé (à 80 %)
 Alwin MEICHTRY laborant en chimie
 Pascal WILLA laborant en chimie
 Angeline JOLLIEN apprentie laborantine en chimie (jusqu'au 31.07.2009)
 Blaise MOIX apprenti laborant en chimie
 Marc VRUGGINK apprenti laborant en chimie
 Romain AYMON apprenti laborant en chimie (depuis le 01.08.2009)

Laboratoire de microbiologie

Pierre-Alain RODUIT laborant en chimie spécialisé, responsable du laboratoire
 Geneviève BRUNNER laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
 Alwin MEICHTRY laborant en chimie spécialisé (à 20 %)

Inspection des denrées alimentaires

Hans-Peter HEYNEN inspecteur cantonal
 Michel REY inspecteur cantonal
 Alain ABBÉ contrôleur
 Yves DEFLEUR contrôleur
 Bernard GUEX contrôleur (depuis le 01.08.2009)
 Stephan MARTY contrôleur (depuis le 01.08.2009)
 Ulrich SCHNEITER contrôleur (depuis le 01.06.2009)
 Stéphane VOLLUZ contrôleur (depuis le 01.06.2009)

Inspection des eaux

Pierre-Michel VENETZ inspecteur (à 50 %)

Inspection des produits chimiques

Firmin PANNATIER inspecteur

Secrétariat et réception

Sandrine WINTEREGG collaboratrice administrative (à 50 %)

Gerda ALLET secrétaire (à 80 %)

Muriel BUMANN apprentie employée de commerce

Céline NAVEZ apprentie employée de commerce

Office vétérinaire**Direction de l'office**

Dr Jérôme BARRAS vétérinaire cantonal

Vétérinaires

Claire ZEN RUFFINEN vétérinaire cantonale adjointe (à 70 %)

Dr Margot CHASTONAY vétérinaire (à 30 %)

Hansruedi FURRER vétérinaire officiel (à 50 %)

(depuis le 15.07.2009)

Cristina VILLIGER vétérinaire officielle (à 80 %)

(depuis le 15.07.2009)

Secrétariat et collaborateurs spécialisés

Yves PERRUCHOUD collaborateur spécialisé

Jeannette BITTEL collaboratrice spécialisée (à 40 %)

Denise AFFOLTER collaboratrice spécialisée (à 60 %)

Carole BRAUN-GERMANN secrétaire (à 60 %)

Mélanie HEINZMANN secrétaire (à 40 %)

Hélène BONVIN apprentie employée de commerce

Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 30'660 analyses sur 6'880 échantillons :

4'816 échantillons étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires

2'064 échantillons n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

| | Officiel | Privé | Total |
|---------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Nombre d'échantillons analysés | 3'411 | 1'362 | 4'816 |
| Echantillons conformes | 2'994 | 1'193 | 4'230 |
| Echantillons contestés en raison de : | 417 | 169 | 586 |
| A : Désignation | 7 | 32 | 39 |
| B : Composition | 11 | 20 | 31 |
| C : Anomalie microbiologique | 387 | 102 | 489 |
| D : Résidus et contaminants | 12 | 14 | 26 |
| E : Propriétés physiques | 0 | 0 | 0 |
| F : Autres raisons | 0 | 1 | 1 |

| OFSP | Désignation | Motifs de contestation | | | | | | Conforme | Total |
|-----------|--|------------------------|---|---|---|---|---|----------|-------|
| | | A | B | C | D | E | F | | |
| 01 | Lait | | | | | | | | |
| 011 | Sortes de lait | | | | | | | 25 | 25 |
| 013 | Lait d'autres mammifères, mélanges | | | | | | | 1 | 1 |
| 02 | Produits laitiers | | | | | | | | |
| 021 | Lait acidulé, produit à base de lait acidulé | | | | | | | 6 | 6 |
| 025 | Crème, produits à base de crème | | | | | | | 1 | 1 |
| 03 | Fromage | | | | | | | | |
| 0312 | Fromage dur | | | | | | | 3 | 3 |
| 0313 | Fromage mi-dur | 4 | 1 | 8 | | | | 133 | 146 |
| 0314 | Fromage à pâte molle | | 1 | | | | | 12 | 13 |
| 0315 | Fromage frais, séré, caillé de fromage frais | | | 3 | | | | 6 | 9 |
| 0332 | Sérac | | | 1 | | | | 2 | 3 |
| 0341 | Fromage de brebis | | | | | | | 1 | 1 |
| 0342 | Fromage de chèvre | | | | | | | 6 | 6 |
| 04 | Beurre | | | | | | | | |
| 041 | Sortes de beurre | | | | | | | 1 | 1 |
| 05 | Huiles et graisses comestibles | | | | | | | | |
| 051 | Huiles comestibles | | | | | | | 3 | 3 |
| 052 | Graisses comestibles | | | | 1 | | | | 1 |
| 07 | Mayonnaise, sauce à salade | | | | | | | | |
| 071 | Mayonnaise, mayonnaise à salade | | | | | | | 5 | 5 |
| 08 | Viande | | | | | | | | |
| 0812 | Viande de la volaille domestique | | | | | | | 53 | 53 |
| 0817 | Viande de poisson | | | 1 | | | | 133 | 134 |
| 082 | Produits à base de viande | | | 3 | | | | 7 | 10 |
| 0821 | Produits à base de viande hachée | | | | | | | 4 | 4 |

| OFSP | Désignation | Motifs de contestation | | | | | | Conforme | Total |
|-----------|---|------------------------|----|-----|----|---|---|----------|-------|
| | | A | B | C | D | E | F | | |
| 0823 | Produits de salaison crus | | 14 | | | | | 44 | 58 |
| 0824 | Produits de salaison cuits | | | 1 | | | | 2 | 3 |
| 0825 | Produits de charcuterie crus | | 1 | | | | | 15 | 16 |
| 10 | Condiment, bouillon, potage, sauce | | | | | | | | |
| 101 | Condiment | | | | | | | 4 | 4 |
| 11 | Céréales, légumineuses, produits de la minoterie | | | | | | | | |
| 111 | Céréales | | | 1 | | | | 10 | 11 |
| 113 | Produits de la minoterie | | | | | | | 8 | 8 |
| 12 | Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie | | | | | | | | |
| 121 | Sortes de pains | | | | | | | 1 | 1 |
| 16 | Œufs, ovoproduits | | | | | | | | |
| 161 | Œufs de poule, entiers | | | | | | | 2 | 2 |
| 17 | Aliments spéciaux | | | | | | | | |
| 175 | Autres denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge | 2 | | | | | | | 2 |
| 18 | Fruits, légumes | | | | | | | | |
| 181 | Fruits | | | | 14 | | | 149 | 163 |
| 182 | Légumes | | | | | | | 48 | 48 |
| 183 | Conserves de fruits et de légumes | | | | | | | 1 | 1 |
| 20 | Miel, mélasse, gelée royale, pollen | | | | | | | | |
| 201 | Sortes de miel | | | | | | | 78 | 78 |
| 22 | Articles de pâtisserie et de confiserie | | | | | | | | |
| 22Z | Articles de pâtisserie et de confiserie, autres | | | | | | | 3 | 3 |
| 23 | Glace comestible | | | | | | | | |
| 231 | Sortes de glaces comestibles | | | | | | | 3 | 3 |
| 24 | Jus de fruits, nectar de fruits | | | | | | | | |
| 241 | Sortes de jus de fruits | | | | | | | 6 | 6 |
| 27 | Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner | | | | | | | | |
| 271 | Sortes de confitures | 4 | | 1 | | | | 1 | 6 |
| 28 | Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau minérale artificielle et eau gazeuse | | | | | | | | |
| 281 | Eau de boisson | | 7 | 388 | 9 | | | 2'988 | 3'392 |
| 282 | Glace, vapeur d'eau | | | | | | | 1 | 1 |
| 283 | Eau minérale naturelle | | 1 | | | | | 16 | 17 |
| 287 | Eau de source | | | | | | | 3 | 3 |
| 31 | Thé, maté, plantes et fruits à infusion | | | | | | | | |
| 311 | Sortes de thés | | | | | | | 1 | 1 |
| 34 | Cacao, chocolat, autres produits à base de cacao | | | | | | | | |
| 341 | Produits à base de cacao | | | | | | | 3 | 3 |
| 35 | Epices, sel comestible, moutarde | | | | | | | | |
| 351 | Epices | | | | | | | 8 | 8 |
| 36 | Vins, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons contenant du vin | | | | | | | | |
| 362 | Vin | 12 | 1 | | | | 1 | 186 | 200 |
| 365 | Boissons à base de vin | | | | | | | 2 | 2 |
| 38 | Bière | | | | | | | | |
| 382 | Bière spéciale | | | | | | | 2 | 2 |
| 39 | Boissons spiritueuses, boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses | | | | | | | | |
| 392 | Sortes de boissons spiritueuses | 2 | 4 | | | | | 41 | 47 |
| 393 | Sortes de liqueurs | 1 | 1 | | | | | 7 | 9 |

| OFSP | Désignation | Motif de contestation | | | | | | Conforme | Total |
|-----------|--|-----------------------|-----------|------------|-----------|----------|----------|--------------|--------------|
| | | A | B | C | D | E | F | | |
| 40 | Absinthe | | | | | | | | |
| 401 | Absinthe | | | | | | | 1 | 1 |
| 41 | Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible | | | | | | | | |
| 411 | Sortes de vinaigres de fermentation | | | | | | | 4 | 4 |
| 51 | Denrées alimentaires préparées | | | | | | | | |
| 511 | Denrées alimentaires prêtes | | | | | | | 6 | 6 |
| 514 | Plats à consommer après réchauffage | | | 5 | | | | 16 | 21 |
| 515 | Plats prêts à la consommation | | | 76 | 1 | | | 118 | 195 |
| 52 | Auxiliaires technologiques pour la préparation de denrées alimentaires | | | | | | | | |
| 521 | Auxiliaires technologiques pour la préparation de denrées alimentaires | | | | | | | 2 | 2 |
| 56 | Objets usuels et matériaux pour la fabrication d'objets usuels | | | | | | | | |
| 562 | Matériaux et objets en matière plastique | | | | | | | 1 | 1 |
| 564 | Matériaux et objets en céramique, verre, émail ou autres matériaux analogues | | | | | | | 6 | 6 |
| 57 | Cosmétiques | | | | | | | | |
| 571 | Produits pour les soins de la peau | | | | | | | 2 | 2 |
| 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 | | | | 1 | | | | 1 |
| 66 | Echantillons pour les contrôles d'hygiène | | | | | | | | |
| 661 | Echantillons pour les contrôles d'hygiène | | | | | | | 2 | 2 |
| 68 | Documents publicitaires | | | | | | | | |
| 681 | Documents publicitaires pour denrées alimentaires | 1 | | | | | | | 1 |
| 69 | Etiquetage | | | | | | | | |
| 691 | Etiquetage des denrées alimentaires | 11 | | 1 | | | | 36 | 48 |
| 692 | Etiquetage des objets usuels | 2 | | | | | | | 2 |
| 69Z | Etiquetage, autres | | | | | | | 1 | 1 |
| | Total | 39 | 31 | 489 | 26 | 0 | 1 | 4'230 | 4'816 |

Tableau 1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

| | Officiel | Privé | Total |
|---------------------------------------|------------|--------------|--------------|
| Nombre d'échantillons analysés | 621 | 1'443 | 2'064 |
| Echantillons conformes | 607 | 1'197 | 1'804 |
| Echantillons contestés en raison de : | 14 | 246 | 260 |
| A : Désignation | 0 | 0 | 0 |
| B : Composition | 0 | 57 | 57 |
| C : Anomalie microbiologique | 12 | 189 | 201 |
| D : Résidus et contaminants | 1 | 0 | 1 |
| E : Propriétés physiques | 1 | 0 | 1 |
| F : Autres raisons | 0 | 0 | 0 |

| OFSP | Désignation | Motifs de contestation | | | | | | Conforme | Total |
|-----------|--|------------------------|-----------|------------|----------|----------|---|--------------|--------------|
| | | A | B | C | D | E | F | | |
| 77 | Objets pour analyses spéciales | | | | | | | | |
| 771 | Objets pour enquêtes criminalistiques | | 32 | | | | | 13 | 45 |
| 772 | Echantillons pour essais interlaboratoires | | | | | | | 61 | 61 |
| 77Z | Objets pour analyses spéciales, autres | | | | | 1 | | 29 | 30 |
| 81 | Eaux non considérées comme denrées alimentaires | | | | | | | | |
| 811 | Eaux superficielles | | | 1 | | | | 72 | 73 |
| 812 | Eaux souterraines | | | | 1 | | | 20 | 21 |
| 813 | Eaux polluées | | | 1 | | | | 18 | 19 |
| 814 | Eaux de baignade | | 25 | 198 | | | | 1'135 | 1'358 |
| 815 | Eaux de précipitations | | | | | | | 15 | 15 |
| 81Z | Eaux non considérées comme denrées alimentaires, autres | | | 1 | | | | 414 | 415 |
| 83 | Sol, terre, roches et sédiments | | | | | | | | |
| 831 | Sol de forêts | | | | | | | 2 | 2 |
| 84 | Dépôt, (poussières) sur surface | | | | | | | | |
| 84Z | Dépôts, (poussières) sur surface, autres | | | | | | | 2 | 2 |
| 89 | Plantes non destinées à l'alimentation humaine ou animale | | | | | | | | |
| 893 | Arbres | | | | | | | 1 | 1 |
| 91 | Déchets | | | | | | | | |
| 915 | Déchets animaux | | | | | | | 20 | 20 |
| 91Z | Déchets, autres | | | | | | | 2 | 2 |
| | Total | | 57 | 201 | 1 | 1 | | 1'804 | 2'064 |

Tableau 2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

Statistiques décennales

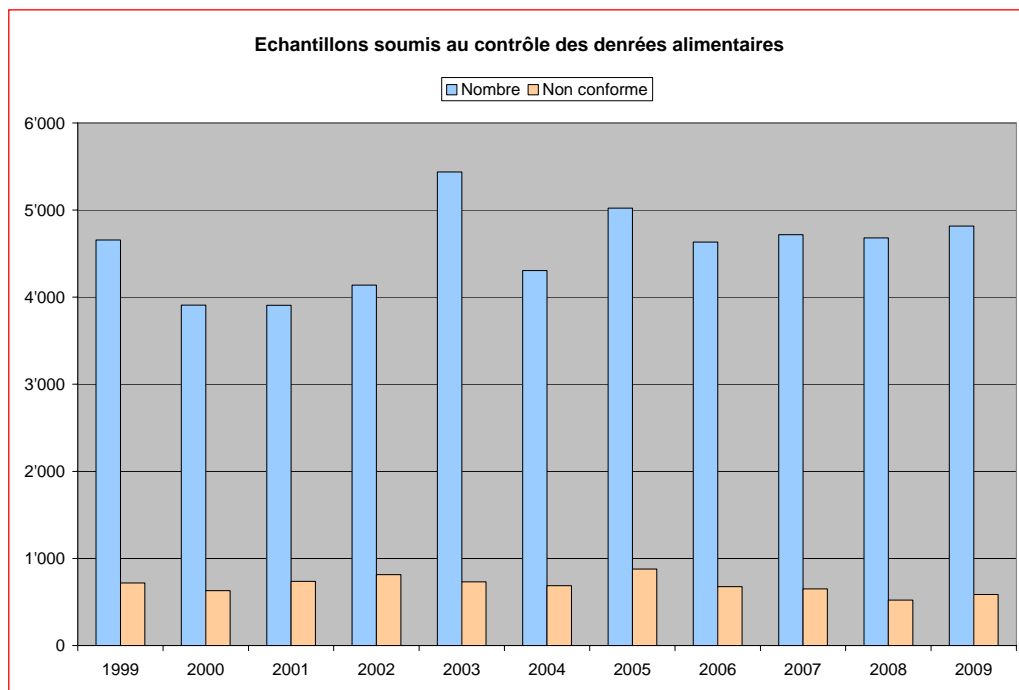


Figure 1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

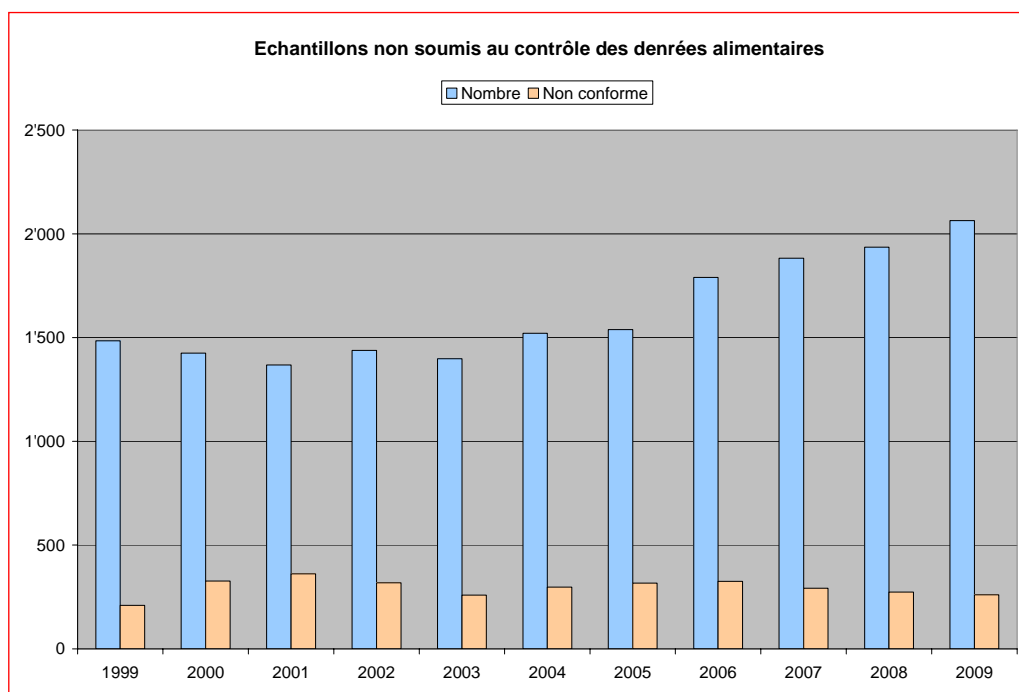


Figure 2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

Denrées alimentaires

Le Service de la consommation a effectué 30'660 analyses microbiologiques et chimiques sur 6'880 échantillons. 846 échantillons (12,3 %) n'étaient pas conformes aux diverses législations en vigueur, et ce pour des motifs allant du mauvais étiquetage à la mise en danger de la santé par des marchandises avariées en passant par la tromperie des consommateurs.

ⓘ Avertissement important ⓘ

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

Analyses des denrées alimentaires

Eaux de boisson

Selon l'arrêté cantonal concernant les installations d'alimentation en eau de boisson (RS 817.101), les communes ont l'obligation de faire procéder périodiquement aux prélèvements de l'eau de chaque réseau, en vue d'analyses microbiologiques. Les eaux des réseaux publics doivent être analysées au moins deux fois par an. L'eau alimentant à titre temporaire ou régulier plus de 4'000 habitants doit être analysée au moins 6 fois par an et les eaux traitées au moins 1 fois par mois.

3'392 eaux potables, provenant entre autres des réseaux publics et privés, ont été analysées chimiquement et/ou microbiologiquement. 404 (11,9 %) d'entre elles, dont une partie importante provenant d'adductions d'eau privées, ne satisfaisaient pas aux normes microbiologiques et chimiques. Parmi ces eaux potables, 2'910 ont été analysées microbiologiquement et 388 étaient non conformes (13,3 %).

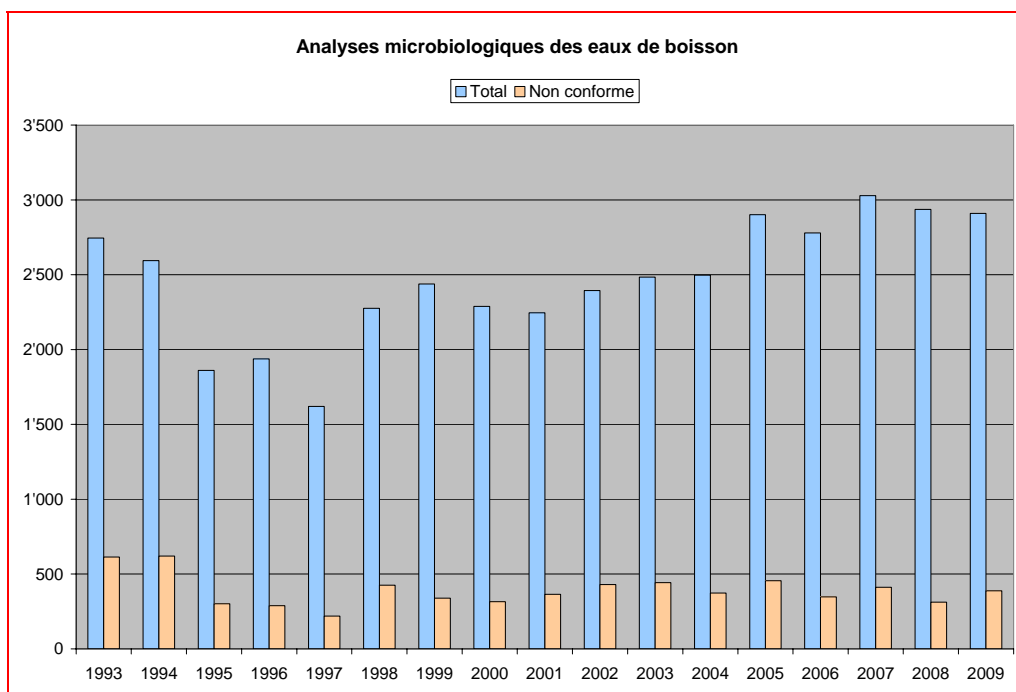


Figure 3 : Analyses microbiologiques des eaux de boisson

Pesticides dans l'eau de nappes

12 échantillons d'eau de puits (eau de la nappe phréatique) alimentant les réseaux d'eaux potables de notre canton ont été prélevés par l'inspecteur des eaux puis analysés.

Dans 8 échantillons (66,7 %), des pesticides ont été décelés en traces, 1 échantillon dépassait la valeur de tolérance fixée dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants. L'origine de ces contaminations est certainement l'activité humaine (rejets industriels, solvants, produits de nettoyage).

qué à partir de lait cru. 39 échantillons de fromage sous presse ou de caillé dans le chaudron ont été prélevés dans des fromageries. Dans 10 fromages, la valeur de tolérance fixée dans l'OHyg pour les staphylocoques à coagulase positive (100'000 ufc/g) était dépassée. Presque dans tous ces cas, l'autocontrôle de la matière première (lait) n'était pas fait correctement. Le test de Schalm n'était, par exemple, pas systématiquement effectué. Ainsi, le lait des vaches ayant des inflammations mammaires n'était pas écarté de la production. Les lots avec une teneur en staphylocoques trop élevée ont été bloqués.

| Pesticides | Moyenne ng/l | Moyenne sur positif ng/l | Valeur minimale ng/l | Valeur maximale ng/l | Norme : valeur limite ng/l |
|-----------------------|--------------|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------|
| Atrazine | 22.1 | 53.0 | 20 | 152 | 100 |
| Déséthylatrazine | 18.3 | 27.4 | 16 | 70 | 100 |
| Déisopropylatrazine | 2.0 | 24.0 | 24 | 24 | 100 |
| Simazine | 1.6 | 19.0 | 19 | 19 | 100 |
| Terbuthylazine | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | 100 |
| 2,6-Dichlorobenzamide | 3.3 | 20.0 | 20 | 20 | 100 |

Tableau 3 : Pesticides dans l'eau de nappes

Un suivi des pesticides dans les eaux de nappes sera réalisé en 2010-2011.

Produits laitiers

Déclaration de la matière grasse

Une campagne concernant la déclaration de la teneur en matière grasse dans les fromages a été entreprise. 19 fromages à pâte mi-dure et 8 fromages à pâte molle ont été analysés. Pour 2 échantillons, l'analyse a mis en évidence une déclaration non conforme. Sur 3 étiquettes de ces 27 échantillons la déclaration de la teneur en matière grasse n'était pas présente. Ces échantillons ont été contestés.

Déclaration de la teneur en graisse

21 laits (9 laits entiers, 10 laits partiellement écrémés, 1 lait écrémé et 1 lait de chèvre) ont été prélevés et la teneur en graisse analysée. Pour tous ces échantillons la déclaration de la teneur en graisse était conforme.

Contrôle d'hygiène durant la fabrication

L'annexe 3 de l'Ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1) définit des critères d'hygiène des procédés concernant les staphylocoques à coagulase positive dans le fromage fabri-

Avant la mise sur le marché de ces lots, une analyse des entérotoxines (toxines formées par les staphylocoques à coagulase positive et provoquant des nausées) a été effectuée. Dans tous ces échantillons l'entérotoxine n'a pas été mise en évidence. Ces échantillons avaient été prélevés dans 11 laiteries (1 échantillon non conforme), 2 fermes (2 échantillons non conformes), 22 alpages (7 non conformes) et 1 production industrielle (conforme).

Sérac

Dans 2 alpages, 5 fermes et 1 fromagerie, 8 échantillons de sérac ont été prélevés. 5 de ces 8 échantillons ont été contestés. La valeur de tolérance pour les entérobactériacées était dépassée. Ces résultats indiquent un manque d'hygiène (mains ou ustensiles) lors de la manipulation des séracs après la fabrication.

Fruits

Le laboratoire a analysé la teneur en pesticides (principalement les fongicides) dans 102 échantillons de différentes sortes de fruits. La valeur de tolérance a été dépassée dans 3 cas. 2 échantillons de fraise conte-

naient du mychlobutanyl qui dépassait la valeur de tolérance et 1 échantillon d'abricot avait une concentration en captane au-delà de la valeur légale.

| Fongicides | Nombre d'échantillons avec présence de fongicides | | | | | Moyenne mg/kg | Echelle de concentration mg/kg |
|---------------------|---|-----------------|--------------|--------|-------|---------------|--------------------------------|
| | pomme poire | abricot pruneau | baies fraise | raisin | Total | | |
| Azoxystrobine | | | 6 | 1 | 7 | 0,15 | 0,02-0,56 |
| Bromopropylate | 1 | | 2 | | 3 | 0,43 | 0,03-1,02 |
| Captane | 24 | 17 | 12 | 7 | 60 | 0,37 | 0,02-7,99 |
| Chlorpyrifos éthyl | 5 | | | 1 | 6 | 0,06 | 0,02-0,14 |
| Chlorpyrifos méthyl | | | | 1 | 1 | 0,04 | 0,04-0,04 |
| Chlozotinate | | | 2 | 1 | 3 | 0,05 | 0,04-0,06 |
| Dichlofluamide | 2 | | 3 | 4 | 9 | 0,02 | 0,02-0,04 |
| Difenoconazol | | | | | 2 | 0,65 | 0,60-0,70 |
| Fenhexamid | | | | 3 | 3 | 1,40 | 0,63-2,91 |
| Folpet | 14 | | 3 | 5 | 17 | 0,26 | 0,03-1,27 |
| Iprodion | | | 3 | 1 | 4 | 0,16 | 0,06-0,30 |
| Kresoxim-méthyl | 7 | | 6 | | 13 | 0,06 | 0,02-0,20 |
| Mychlobutanyl | 1 | | 8 | 2 | 11 | 0,47 | 0,02-1,79 |
| Penconazol | | | 2 | 1 | 3 | 0,06 | 0,03-0,10 |
| Phosalone | 1 | 8 | | | 9 | 0,26 | 0,03-0,98 |
| Procymidone | | | 1 | | 1 | 0,02 | 0,02-0,02 |
| Tolyfluamid | 1 | 1 | 2 | 2 | 6 | 0,03 | 0,03-0,03 |
| Trifloxystrobine | 4 | 8 | | 3 | 15 | 0,14 | 0,02-0,71 |

Tableau 4 : Fongicides dans les fruits

| | Nombre de fongicides | | | | | | Somme des échantillons |
|--------------------------|----------------------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|------------------------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Fruits étrangers | 3 | 10 | 10 | 4 | 4 | 2 | 33 |
| Fruits suisses | 16 | 11 | 21 | 17 | 4 | 0 | 69 |
| Fruits | 19 | 21 | 31 | 21 | 8 | 2 | 102 |
| Légumes | 21 | 7 | 9 | 6 | 1 | 1 | 45 |
| Fruits et légumes | 40 | 28 | 40 | 27 | 9 | 3 | 147 |

| | % échantillons | | | | | |
|--------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Fruits étrangers | 9,1 | 30,3 | 30,3 | 12,1 | 12,1 | 6,1 |
| Fruits suisses | 23,2 | 15,9 | 30,4 | 24,6 | 5,8 | 0,0 |
| Fruits | 18,6 | 20,6 | 30,4 | 20,6 | 7,8 | 2,0 |
| Légumes | 46,7 | 15,6 | 20,0 | 13,3 | 2,2 | 2,2 |
| Fruits et légumes | 27,2 | 19,0 | 27,2 | 18,4 | 6,1 | 2,0 |

Tableau 5 : Nombre de fongicides par échantillon

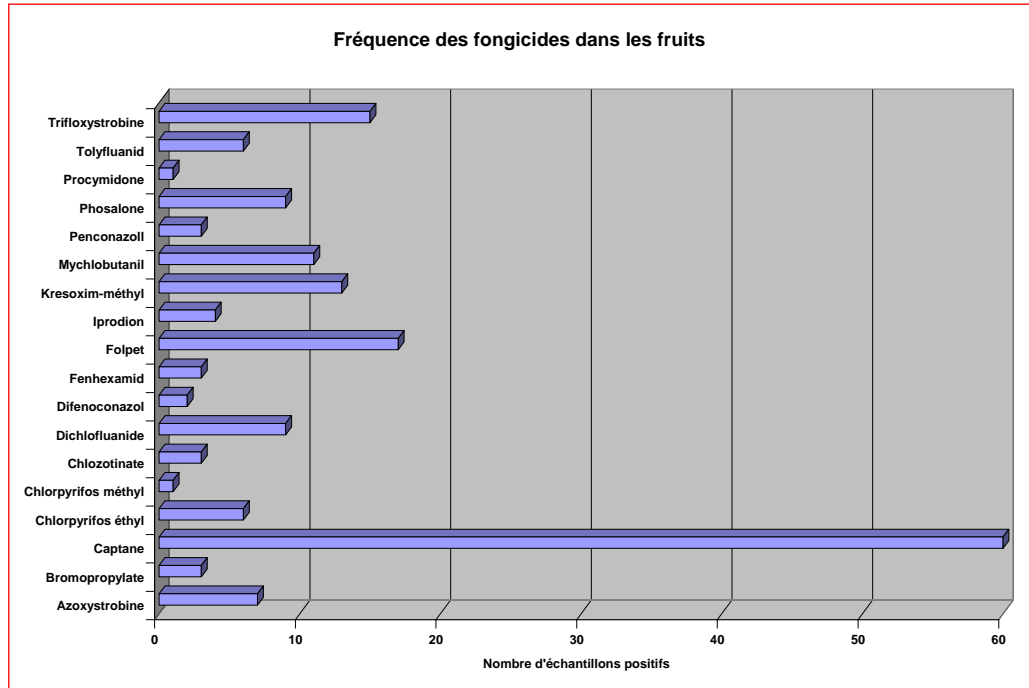


Figure 4 : Fréquence des fongicides dans les fruits

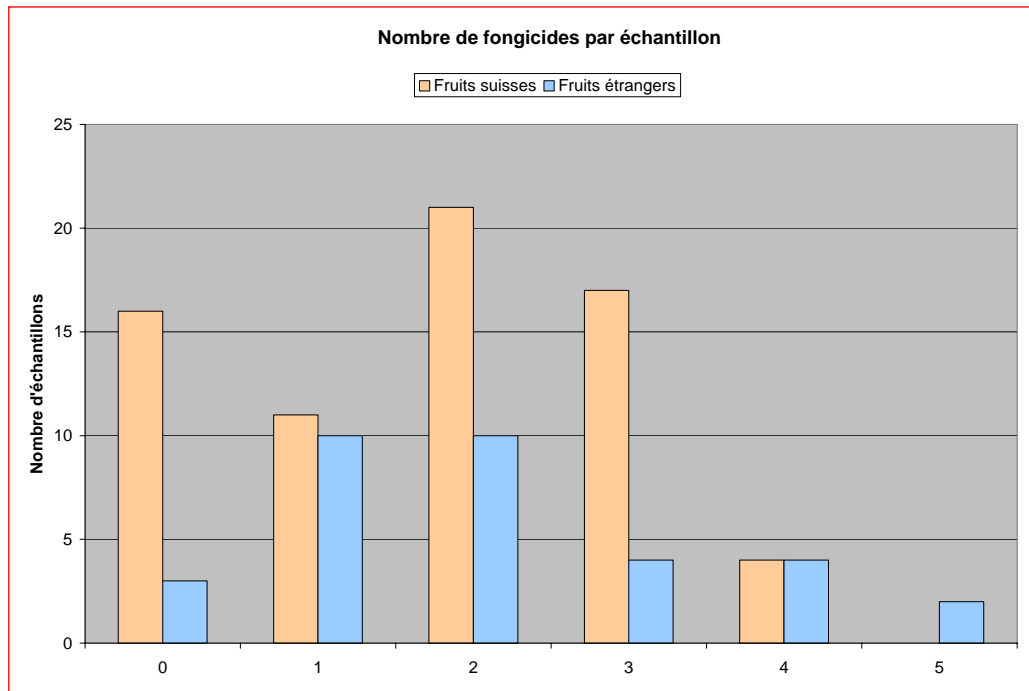


Figure 5 : Nombre de fongicides par échantillon

Fruits à coque

Suite aux mauvais résultats de la campagne 2008 (pour rappel : 25,7 % de contestés), une nouvelle campagne a été programmée pour 2009. Ainsi, 23 échantillons de châtaignes ont été prélevés dans 22 établissements. 11 échantillons n'étaient pas conformes (47,8 %). Ils contenaient plus de 15 % de fruits véreux, desséchés ou moisissés. Les mauvais résultats sont souvent liés à l'absence de la mise en application de l'autocontrôle (vérification de la marchandise à la livraison). Ce pourcentage de 47,8 % est inadmissible ! Les entreprises ont reçu notification de ces non-conformités et une nouvelle campagne de vérifications est programmée pour 2010.

17 échantillons de sachets de fruits secs contenant des fruits exotiques et des fruits à coque ont été prélevés et analysés quant à leur teneur en aflatoxine. Aucune valeur limite n'a été dépassée.

Épices

7 échantillons d'épices (noix de muscade) ont été prélevés, afin d'y rechercher la présence d'aflatoxine. Ils étaient tous conformes. 4 échantillons étaient positifs. Un échantillon avait une valeur en aflatoxine de 10,6 µg/kg (valeur limite : 20 µg/kg).

Farines, maïs, céréales pour petit-déjeuner à base de maïs

13 échantillons de céréales pour petit-déjeuner à base de maïs ont été analysés quant à la présence de fumonisine et de désoxyvalénol. L'ensemble des échantillons s'est avéré conforme. La valeur limite est fixée respectivement à 800 et 500 µg/kg. 3 échantillons contenaient de la fumonisine et 7 du désoxyvalénol. La valeur moyenne sur l'ensemble des échantillons est respectivement de 40,8 et 75 µg/kg. Sur les échantillons positifs, elle se situe respectivement à 176,8 et 140 µg/kg. Il faut signaler qu'un échantillon se trouvait à 440 µg/kg de fumonisine.

Viandes et poissons**Produits de salaison crus**

La teneur en nitrates et nitrites a été analysée dans 74 prélèvements de produits à base de viande (33 échantillons de viande séchée,

9 de jambon cru, 16 de lard cru et 16 de saucisse crue). Sur l'ensemble de ces échantillons, 15 étaient non conformes (10 viandes séchées, 1 saucisse crue, 1 jambon cru et 3 lards crus). Il faut signaler que la campagne a été en partie dirigée : les établissements ont été ciblés sur la base des résultats 2008. Un taux de non-conformité de 20,3 % (15 sur 74) pour les produits de salaison crus est trop haut. On constate cependant une diminution par rapport aux années précédentes. Un suivi, avec prélèvements, de ces établissements non conformes va de nouveau être réalisé en 2011.

Saumon

24 échantillons de poissons ont été prélevés dans le commerce. La listeria monocytogène a été recherchée dans ces échantillons. Tous les échantillons étaient conformes à l'Ordonnance sur l'hygiène.

Spiritueux

57 boissons spiritueuses ont été analysées, 8 d'entre elles (14,0 %) n'étaient pas conformes à la législation. Sur les 8 échantillons contestés, 3 l'étaient pour des problèmes d'étiquetage, et 5 avaient des teneurs en méthanol et/ou en alcools supérieurs qui dépassaient les valeurs de tolérance.

Vins

53 vins ont été analysés afin de suivre la composition moyenne des principaux paramètres et d'alimenter notre base de données. 14 échantillons (7,0 %) n'étaient pas conformes à la législation. Sur les 14 échantillons contestés, 12 l'étaient pour des problèmes d'étiquetage.

147 échantillons de pinot noir ont été prélevés dans le cadre d'une étude réalisée à la HEVs sur l'authenticité des cépages.

Vendanges

Le Valais a encavé 45,3 millions de litres de vin : 27,2 millions de rouges et 18,1 millions de blancs. Notre service a engagé 88 contrôleurs, qui ont effectué 78'339 mesures de la teneur en sucre et du poids des apports de vendange. Le rapport annuel des vendanges se trouve sur le site internet du service à l'adresse : www.vs.ch/scav.

Denrées alimentaires précuites

Lors de cette campagne, 187 échantillons de denrées alimentaires précuites (93 pâtes, 68 riz, 8 risottos, 5 sauces) ont été prélevés par les inspecteurs et contrôleurs de denrées alimentaires dans les cuisines des restaurants de notre canton. 67 échantillons (35,8 %) ont été contestés pour manque d'hygiène. Dans tous les échantillons contestés la valeur de tolérance pour les germes aérobies mésophiles (1'000'000 ufc/g) était dépassée. Dans 61 échantillons la valeur de tolérance pour les entérobactériacées (100 ufc/g) et dans 5 échantillons la valeur de tolérance pour les staphylocoques à coagulase positive (100 ufc/g) était dépassée. Les bacillus cereus ont aussi été analysés dans ces échantillons. Ces bactéries n'ont été décelées dans aucun échantillon. Ces mauvais résultats sont certainement liés à un temps de stockage trop long de ces denrées alimentaires précuites. Les températures de stockage sont en général assez bien respectées. Les contaminations avec les entérobactériacées sont dues à une mauvaise hygiène des mains. Cette campagne va être prolongée en 2010. Des contrôles suivis seront effectués dans les restaurants contestés.

Authenticité des denrées alimentaires

La déclaration de provenance de certaines denrées alimentaires sensibles est contrôlée au moyen d'analyses isotopiques. Cette méthode utilise un IRMS qui détermine le rapport isotopique de l'isotope d'oxygène lourd ^{18}O et de l'isotope d'oxygène léger ^{16}O . Ce rapport est donné en valeur delta ($\delta\text{-}^{18}\text{O}$).

Abricots du Valais

Durant l'été, 25 échantillons d'abricots ont été prélevés et analysés (détermination du rapport isotopique $\delta\text{-}^{18}\text{O}$) afin d'en vérifier la déclaration de provenance. Tous les échantillons prélevés étaient déclarés correctement. 12 échantillons ont été prélevés dans des stands vendant des abricots le long des routes valaisannes, 9 dans des magasins et 4 dans un dépôt de fruits. 9 autres échantillons ont été prélevés officiellement dans les vergers d'abricots valaisans. Les valeurs $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ de ces échantillons ont été utilisées pour nourrir notre base de données d'abricots.

Poissons

Une méthode a été développée pour déterminer le rapport isotopique $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ dans la chair de poissons. Le poisson frais ou congelé est homogénéisé et mis sous vide. Ensuite, il est chauffé à 95 °C et refroidi. Le liquide libéré durant ce processus est prélevé pour déterminer le rapport isotopique $\delta\text{-}^{18}\text{O}$.

Tous les services suisses responsables de l'application de la législation sur les denrées alimentaires ont été sollicités, en décembre 2008, pour participer à des prélèvements officiels d'échantillons de poissons dans les rivières, les lacs et les piscicultures de leur canton. Le but de cette campagne était d'élaborer une base de données des $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ pour les poissons et les eaux de leurs milieux naturels. A partir de cette base de données, la déclaration de provenance des poissons prélevés sur les marchés pouvait être contrôlée.

12 des 20 laboratoires et/ou inspectorats officiels ont participé à cette campagne de prélèvements. 106 échantillons de poissons et 69 échantillons d'eau ont été prélevés et acheminés à notre laboratoire.

Dans le cadre des tests préliminaires effectués les années précédentes, nous avons constaté que les rapports isotopiques $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ du jus du filet de poisson correspondaient très bien au rapport isotopique $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ de l'eau dans laquelle le poisson vivait.

Grâce aux résultats de cette campagne nationale, cette hypothèse a pu être confirmée. La corrélation des rapports isotopiques $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ des échantillons d'eau et de poissons dans un même lieu est très bonne. Le coefficient de corrélation est de 0,96.

Lorsqu'on regarde la carte de la Suisse avec les rapports isotopiques $\delta\text{-}^{18}\text{O}$, on constate qu'avec cette méthode on ne peut pas déterminer avec exactitude la provenance des poissons de toutes les eaux de Suisse. Par exemple le rapport isotopique du lac Léman, du lac des Quatre-Cantons et du lac de Constance a des valeurs comparables. Par contre, d'autres échantillons de poissons se différencient très bien, comme les poissons du lac de Neuchâtel et ceux du lac Léman.

Les valeurs $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ des poissons provenant de l'étranger (par exemple du Vietnam, de la Chine, de Tanzanie, des eaux douces ainsi que des eaux de mer) sont en règle générale beaucoup plus positives que les valeurs $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ déterminées dans les poissons suisses. Par conséquent, les poissons étrangers peuvent être relativement bien différenciés des poissons suisses.

de Neuchâtel et le lac de Constance) il est apparu des différences significatives au niveau des valeurs $\delta\text{-}^{18}\text{O}$. En cas de doute lors du prélèvement d'échantillon de poissons suisses, il serait très utile de prélever en parallèle l'eau du lac/pisciculture d'où l'échantillon provient.

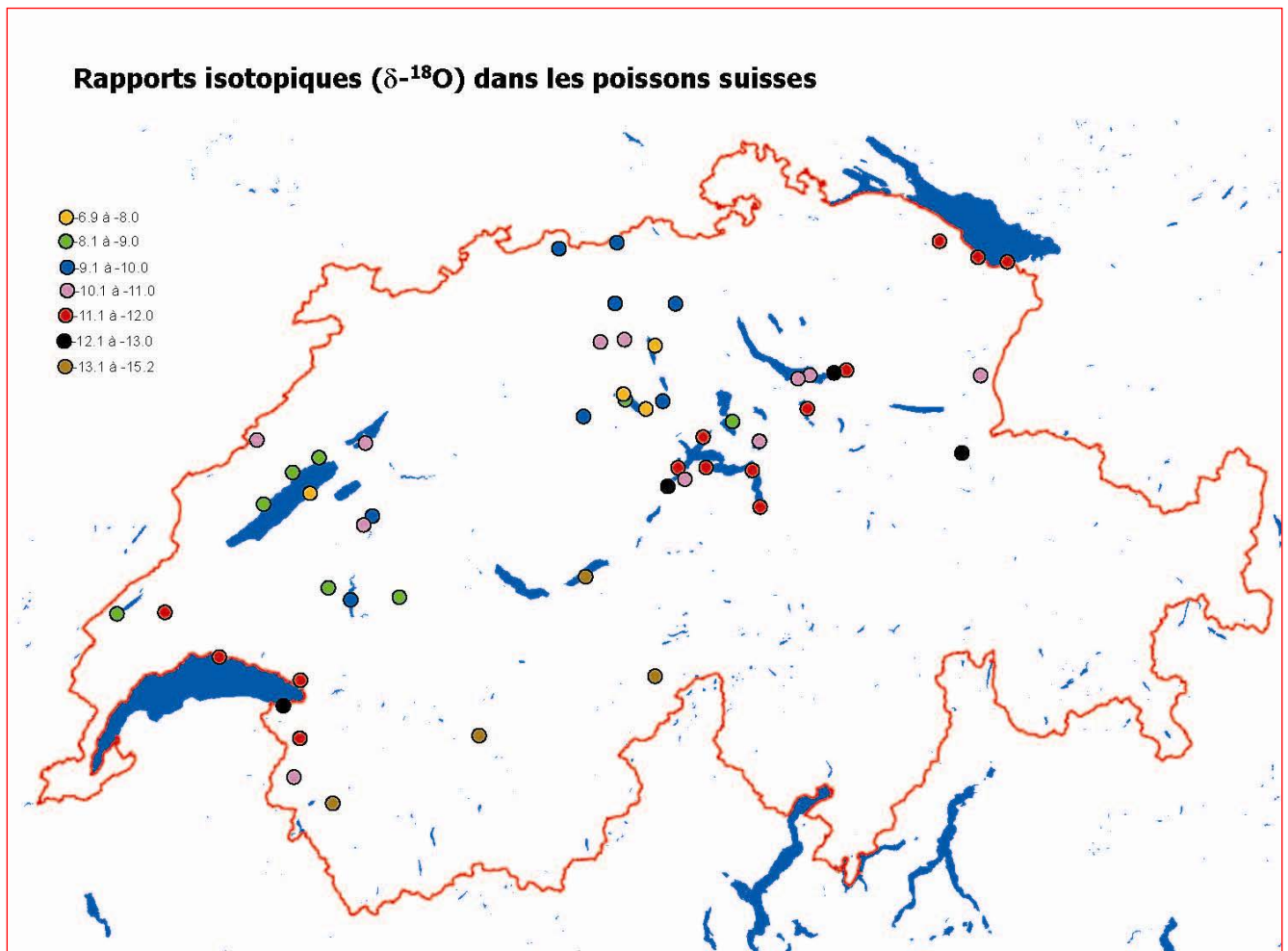


Figure 6 : Carte, rapports isotopiques des poissons

Utilisation dans le contrôle des denrées alimentaires

La vérification de la bonne déclaration de provenance des filets de poisson peut être faite à l'aide de cette base de données. En particulier les poissons provenant de l'étranger peuvent être différenciés des poissons suisses par cette méthode. Aussi, entre certains lacs suisses (par exemple entre le lac

Certificats et préavis

Certificats d'exportation

Les instances cantonales compétentes de contrôle des denrées alimentaires délivrent les certificats pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation selon l'article 73 de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.025.21). L'Association des chimistes cantonaux de Suisse met à disposition un formulaire unifié, développé en accord avec l'Office fédéral de la santé publique, pour l'élaboration de ce certificat d'exportation. 45 certificats d'exportation pour des denrées alimentaires produites en Valais ont été établis en 2009. 16 pour de l'eau minérale, 14 pour des boissons alcooliques (12 vins et 2 spiritueux) et 15 pour la viande séchée.

Préavis

Selon l'article 12 de l'arrêté cantonal concernant les installations d'alimentation en eau potable du 8 janvier 1969 (RS 817.101), les projets visant à l'installation ou à la modification d'un captage ou d'une dérivation d'eau destinée à l'alimentation humaine ne peuvent être exécutés sans l'approbation du SCAV. En 2009, 14 dossiers concernant l'eau potable ont été soumis à notre service pour approbation.

13 préavis concernant des modifications ou constructions dans des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires ont été émis.

Annonces RASFF

Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux permet d'annoncer rapidement, à travers toute l'Europe, les problèmes graves rencontrés par les Etats membres.

Les deux exemples ci-dessous résument des cas typiques annoncés par l'OFSP à notre service.

Le RASFF a informé la Suisse qu'une droguerie valaisanne avait reçu des algues ayant une teneur en iode beaucoup trop élevée (558 mg/kg). En Allemagne ces produits ont été classifiés comme dangereux pour la santé de l'homme et retirés du marché. L'inspection de la droguerie a mis en évidence que 6 sachets de ce produit ont été

achetés par cette droguerie. 5 sachets étaient encore sur place. Ces sachets ont été renvoyés au producteur.

Le deuxième cas concernait des spatules de cuisine en nylon noir produites en Chine. Une migration trop élevée d'amines aromatiques primaires a été mise en évidence dans ces ustensiles dans un laboratoire en Belgique. Une maison dans notre canton a vendu 124 de ces spatules à ses clients. L'inspecteur des denrées alimentaires a demandé d'informer la clientèle par des affiches dans le magasin et par internet pour que ces articles soient rapportés au magasin.

Inspectorat

Dans le courant de l'année 2009, l'inspecteurat des denrées alimentaires s'est étoffé de 4 nouveaux contrôleurs de denrées alimentaires, qui ont repris les contrôles effectués jusqu'ici par les contrôleurs engagés par les communes. Sur les 6'539 entreprises soumises au contrôle,

3'180 (48,6 %) ont été contrôlées et 3'710 inspections ont été effectuées. Dans 242 établissements (7,6 %) des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale.

| Catégorie | Type d'établissement | Ouvert | Conforme | Contesté | Contrôlé |
|---|---|--------|----------|----------|----------|
| A Entreprise industrielle de fabrication ou transformation | | | | | |
| A1 | Fabrication, transformation de matières premières animales | | | | |
| | Boucherie industrielle, fabrique de viande séchée (REE) | 5 | 2 | 1 | 3 |
| | Fromagerie, laiterie industrielle | 3 | 1 | 1 | 2 |
| A2 | Fabrication, transformation de matières premières végétales | | | | |
| | Boulangerie industrielle | 7 | 2 | 1 | 3 |
| A3 | Industrie des boissons | | | | |
| | Marchand de vin avec encavage > 500'000 kg | 24 | | | |
| A5 | Autre industrie alimentaire | | | | |
| | Distillerie | 6 | | | |
| | Fabrique de denrées alimentaires | 16 | 2 | 1 | 3 |
| B Entreprise artisanale, avec ou sans vente | | | | | |
| B1 | Boucherie, poissonnerie | | | | |
| | Abattoir | 17 | | | |
| | Boucherie : magasin | 115 | 64 | 3 | 67 |
| | Boucherie : laboratoire | 81 | 34 | 6 | 40 |
| | Pisciculture | 12 | 1 | | 1 |
| | Poissonnerie | 14 | 4 | | 4 |
| B2 | Laiterie, fromagerie | | | | |
| | Centre de coulage du lait | 9 | 1 | | 1 |
| | Fromagerie : alpage, ferme | 157 | 29 | 15 | 44 |
| | Fromagerie : laiterie (REE) | 42 | 18 | 8 | 26 |
| | Production d'œufs | 11 | 6 | | 6 |
| B3 | Boulangerie, confiserie | | | | |
| | Boulangerie : magasin | 209 | 149 | 7 | 156 |
| | Boulangerie : laboratoire | 121 | 69 | 8 | 77 |
| B4 | Production de boissons | | | | |
| | Marchand de vin avec encavage < 500'000 kg | 80 | 3 | | 3 |
| | Production artisanale de boissons alcooliques | 7 | | | |
| | Propriétaire-encaveur | 475 | 15 | | 15 |
| B5 | Production et vente à la ferme | | | | |
| | Ferme agricole | 25 | | | |
| | Vente directe à la ferme | 34 | 5 | | 5 |
| B6 | Autre entreprise artisanale | | | | |
| | Fabrication artisanale de denrées alimentaires | 37 | 12 | 1 | 13 |

| Catégorie | Type d'établissement | Ouvert | Conforme | Contesté | Contrôlé |
|--|--|--------------|--------------|------------|--------------|
| C Commerce (sans fabrication ou transformation) | | | | | |
| C1 | Commerce en gros (sans fabrication ou transformation) | | | | |
| | Commerce en gros de boissons | 17 | 8 | | 8 |
| | Commerce | 13 | 2 | | 2 |
| | Dépôt de denrées alimentaires | 76 | 27 | 2 | 29 |
| | Importation de viandes | 15 | | | |
| | Marchand de vin sans encavage | 130 | 1 | | 1 |
| C2 | Supermarché | | | | |
| | Hypermarché > 2500 m ² | 5 | 1 | | 1 |
| | Supermarché > 400 m ² , < 2500 m ² | 132 | 93 | 3 | 96 |
| C3 | Commerce de détail, marchés | | | | |
| | Droguerie, vente aliments spéciaux | 55 | 5 | | 5 |
| | Epicerie, petit magasin | 408 | 275 | 13 | 288 |
| | Fitness, centre sportif | 17 | 5 | | 5 |
| | Kiosque (uniquement denrées alimentaires préemballées) | 219 | 130 | 2 | 2 |
| | Pharmacie | 101 | 1 | | 1 |
| | Vente ambulante (stand de foire, marché, colporteur) | 188 | 11 | | 11 |
| C5 | Commerce d'objets usuels | | | | |
| | Commerce d'objets usuels | 18 | 2 | | 2 |
| C6 | Autre commerce | | | | |
| | Transport de denrées alimentaires | 3 | | | |
| D Entreprise de restauration et de distribution de mets | | | | | |
| D1 | Restauration collective | | | | |
| | Bar, café sans restauration | 437 | 229 | 3 | 231 |
| | Bed & Breakfast, garni | 80 | 6 | | 6 |
| | Cabanes (type CAS) | 61 | 5 | | 5 |
| | Carnotzet | 13 | 4 | | 4 |
| | Restaurant, café avec restauration | 2'454 | 1'529 | 153 | 1'682 |
| D2 | Catering, party-services | | | | |
| | Traiteur, catering | 35 | 14 | 1 | 15 |
| | Vente à l'emporter (kebab, pizza...) | 34 | 23 | 1 | 24 |
| D3 | Hôpital, home | | | | |
| | Colonie, cantine, école, jardin d'enfants | 240 | 59 | 3 | 62 |
| | Home, hospice | 70 | 47 | 2 | 49 |
| | Hôpital | 16 | 4 | | 4 |
| D4 | Restauration de l'armée | | | | |
| | Militaire | 14 | 4 | | 4 |
| E Eau de boisson | | | | | |
| E1 | Captage et distribution d'eau | | | | |
| | Service des eaux | 181 | 39 | 5 | 44 |
| | Total | 6'539 | 2'940 | 240 | 3'180 |

Tableau 6 : Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats

Evaluation du danger, de l'ampleur et du risque

Afin de déterminer la fréquence des inspections dans les entreprises de denrées alimentaires, 3 paramètres sont évalués lors de chaque contrôle. Il s'agit du danger que représente une entreprise en fonction de son activité, de l'ampleur de l'entreprise en fonction de sa taille, et du risque qu'elle représente pour le consommateur. Le risque est calculé avec les paramètres « danger » et « ampleur ».

L'évaluation du danger global est faite depuis plusieurs années, par contre c'est la deuxième année que nous évaluons l'ampleur et le risque. Ces évaluations vont nous permettre de mieux cibler nos contrôles pour les années à venir.

Danger global

Le danger global est évalué lors de l'inspection. Il montre la qualité du travail effectué dans l'entreprise. Quatre paramètres sont pris en considération :

- autocontrôle
- denrées alimentaires
- processus et activité
- locaux et appareils

Ils sont notés « bon », « suffisant », « insuffisant » ou « mauvais ». En fonction de ces évaluations, les entreprises sont classées dans quatre catégories de danger global (insignifiant, faible, élevé, très élevé). La Figure 7 montre une statistique du danger global en fonction des types d'entreprises de denrées alimentaires.

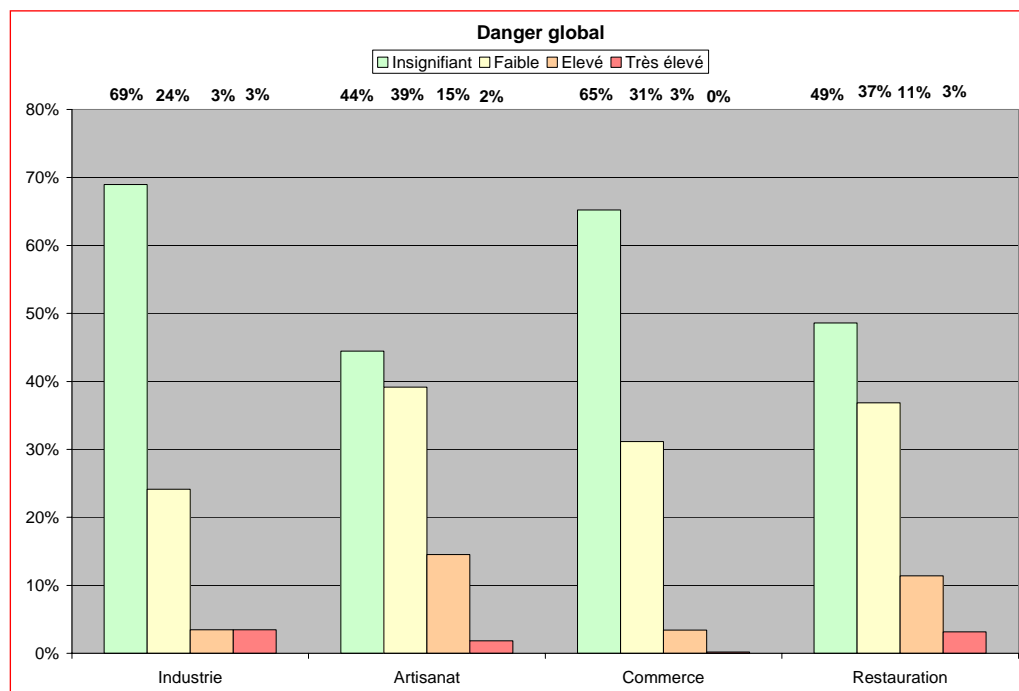


Figure 7 : Danger global

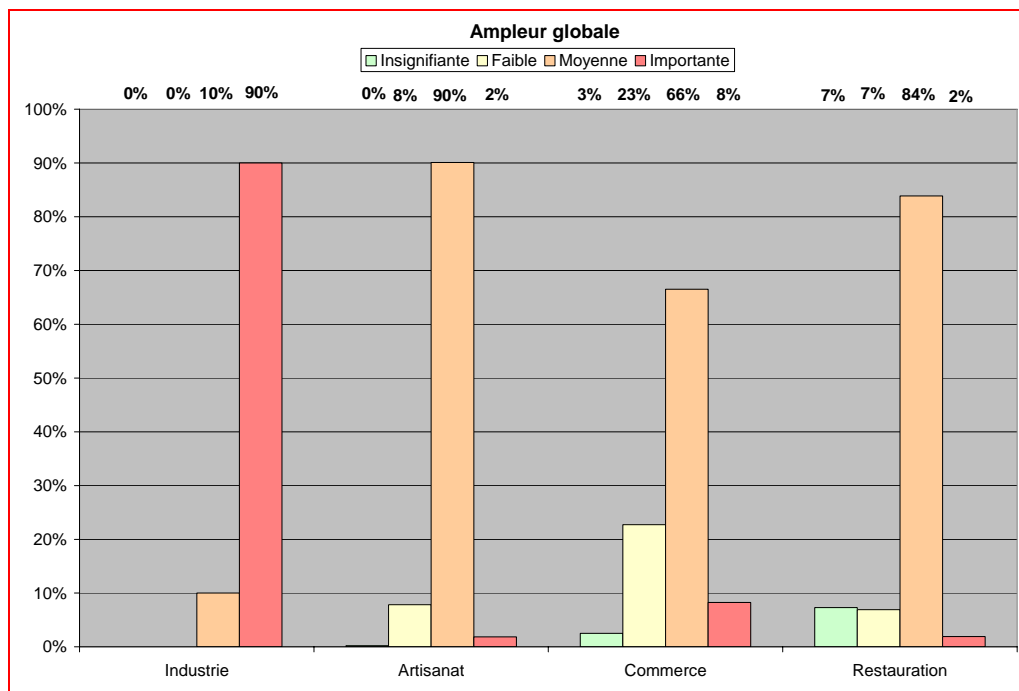


Figure 8 : Ampleur globale

Ampleur

L'ampleur est évaluée en fonction du type de denrées alimentaires (DA périssables,

autres DA, objets usuels) et de la taille de l'entreprise (importance nationale, cantonale, régionale, locale).

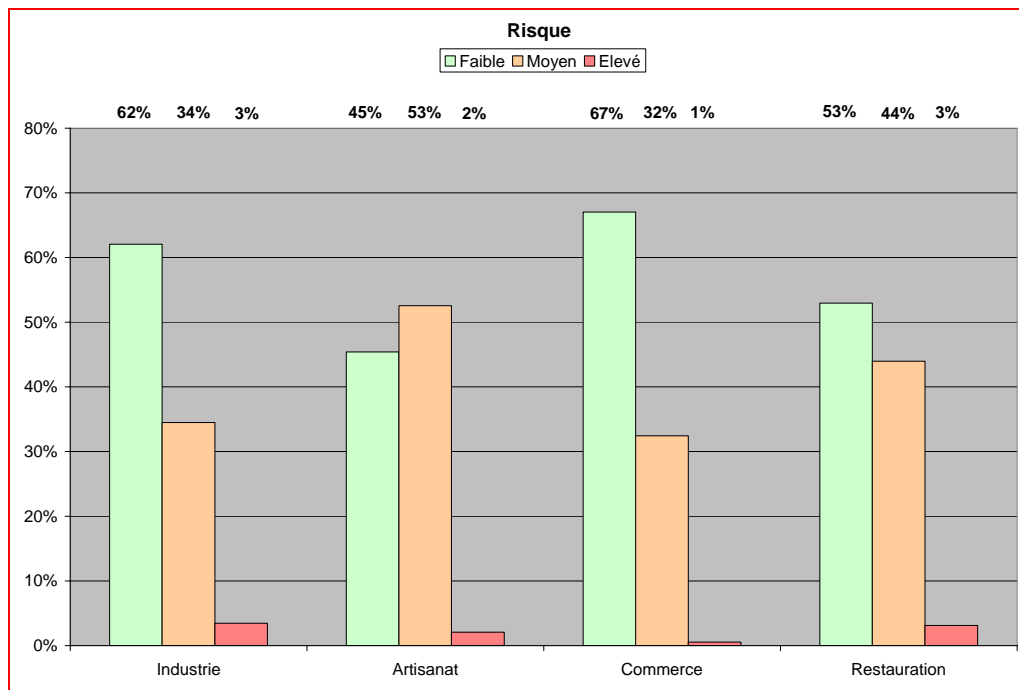


Figure 9 : Risque

Risque

L'évaluation du danger et de l'ampleur donne le risque (faible, moyen, élevé). Le risque détermine la fréquence des contrôles à faire dans les entreprises. Plus le risque est élevé, plus les contrôles seront effectués souvent.

Entreprises valaisannes

En analysant en détail les 3 tableaux ci-dessus, on remarque que les industries et les commerces ont moins de problèmes liés aux travaux sur les denrées alimentaires que les entreprises artisanales et de restauration.

En revanche, l'ampleur des industries est bien plus importante que pour les 3 autres types d'entreprises. Il en découle que le risque est plus élevé pour les industries que pour l'artisanat, les commerces et les entreprises de restauration.

Eaux de boisson

Les inspecteurs des eaux ont inspecté 30 réseaux et 44 services des eaux, et ont procédé à 5 contestations.

Un effort particulier a été fait pour connaître au mieux les adductions d'une grande vallée touristique. A cet endroit beaucoup d'établissements disposent de leur propre alimentation en eau potable.

Quelques événements particuliers ont émaillé la distribution et le contrôle de l'eau potable dans notre canton.

- Deux communes ont eu leurs eaux potables polluées à cause d'un mauvais fonctionnement d'une installation de désinfection UV. Il faut souligner que cet appareil avait été installé très peu de temps auparavant. Une intégration dans l'autocontrôle des systèmes de traitement de l'eau ainsi qu'une surveillance adaptée sont indispensables.
- Suite à des pollutions de réseaux communaux, deux administrations municipales, malgré l'injonction du SCAV, n'ont pas averti leurs populations respectives.
- Suite aux intempéries de la fin décembre, du limon a souillé le principal réseau de distribution d'une commune.

- Avant la venue du Tour de France 2009, l'inspecteur des eaux a prélevé des échantillons d'eau potable dans les différents villages et communes traversés par cette grande manifestation et ce à deux reprises, la première fois une dizaine de jours avant l'épreuve et la deuxième fois directement avant la compétition. Il est à relever que des anomalies ont été constatées. Lors de la venue du tour cycliste, la situation était conforme aux attentes.

Contrôle des caves

362 marchands de vin et propriétaires-encaveurs ont été contrôlés en 2009 par le Contrôle suisse du commerce des vins ou par l'Organisme intercantonal de certification. Dans 40 cas, des non-conformités mineures ont été découvertes et dans 15 cas plus graves, des mesures administratives ont été prises.

Evénements particuliers

Fermeture d'une boulangerie

Au cours des années passées, une petite boulangerie a été contestée plusieurs fois pour des problèmes d'hygiène. De plus, le SCAV recevait régulièrement des réclamations de clients. Le responsable de l'entreprise n'accomplissait pas les travaux de nettoyage réguliers exigés par l'inspecteur des denrées alimentaires, si bien qu'une interdiction de production de pâtisseries a été ordonnée. Le responsable de l'entreprise a menacé l'inspecteur des denrées alimentaires lors de la dernière inspection. Un contrôle suivi a été exécuté avec le soutien de la police cantonale. Etant donné que ni les demandes concernant l'hygiène ni l'interdiction de production n'ont été respectées, l'inspecteur des denrées alimentaires a fermé sur-le-champ l'entreprise et a détruit la production de pâtisseries.

Le responsable a été dénoncé auprès du Juge d'instruction. Après un nettoyage en profondeur de la boulangerie, la fermeture de l'entreprise a été levée.

Fromager récalcitrant

Depuis de nombreuses années, un fromager est l’auteur de diverses infractions au droit alimentaire et vétérinaire sur les cantons de Vaud et du Valais. Dans le courant de l’année, des fromages qu’il a produits ont montré des contaminations par des listeria monocytogènes. Ce fromager s’est vu signifier une interdiction de fabrication par le Chimiste cantonal vaudois. Malgré cette interdiction, il a continué à fabriquer des fromages, qui ont été acheminés en Valais pour être stockés et soignés.

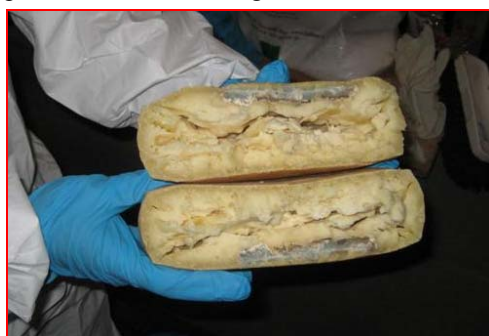


Figure 10 : Fromage confisqué

Nos inspecteurs sont intervenus dans 2 caves et ont confisqué plusieurs pièces de fromages qui ont été détruites. Ce fromager a été dénoncé à l’autorité de poursuite pénale.

Etablissements insalubres

Les images ci-dessous montrent des situations qui ne devraient jamais se produire.



Figure 11 : Huile de friture



Figure 12 : Ordre et propreté dans la cuisine



Figure 13 : Blattes



Figure 14 : Machine à glaçons

Surveillance des piscines, des substances et des préparations dangereuses

Eaux de baignade

En vertu du règlement du 20 décembre 2000 relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de bains publics, nous avons procédé au contrôle microbiologique et chimique des eaux de baignade. Le SCAV effectue des contrôles périodiques selon les normes SIA. 1'358 échantillons d'eaux de baignade ont été analysés microbiologiquement et/ou chimiquement, et 223 (16,4 %) n'étaient pas conformes.

31 échantillons d'eaux de baignade provenant de piscines ouvertes ont été prélevés par l'inspectorat et analysés chimiquement (trihalométhanes, urée, oxydabilité et consommation en acide). Dans 27 échantillons nous avons trouvé 16 fois des valeurs en trihalométhanes trop élevées, 1 fois la présence d'urée, 9 fois une oxydabilité trop élevée et 15 fois une consommation en acide trop faible. Ces échantillons ont été prélevés dans 24 établissements. 19 établissements de bains étaient non conformes.

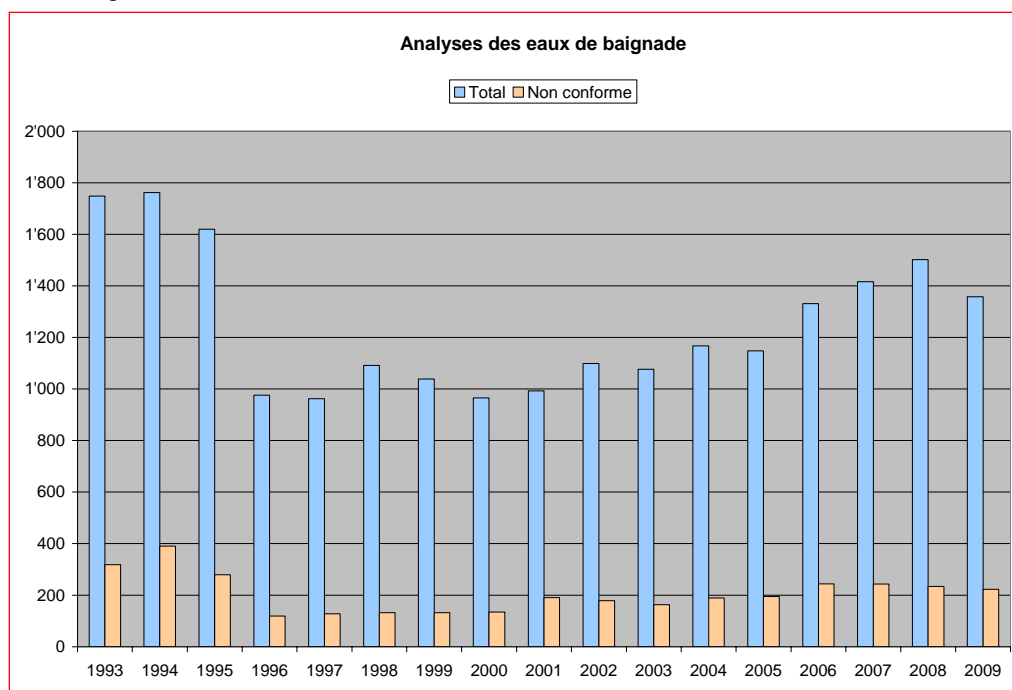


Figure 15 : Analyses des eaux de baignade

VOC dans l'eau de piscine

L'analyse chimique des trihalométhanes dans 30 échantillons d'eaux de piscines a permis de trouver que 51,6 % d'échantillons dépassaient les valeurs de référence.

| Paramètre | Moyenne | Valeur minimale | Valeur maximale | Norme : valeur de référence | Norme : valeur tolérable mg/l |
|--|-----------|-----------------|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Trihalométhane en tant que chloroforme | 49,5 µg/l | 7,9 µg/l | 149,3 µg/l | 30 µg/l | - |
| Dureté passagère | 4,11 °F | 0,4 °F | 11,1 °F | > 3,5 °F | - |
| Consommation maximale en KMnO ₄ | 2,8 mg/l | 1 mg/l | 7,8 mg/l | 3 mg/l | 5 |
| Urée | 0,84 mg/l | 0,1 mg/l | 8,6 mg/l | < 2,0 mg/l | - |

Tableau 7 : Analyse des eaux de piscines

Autorisations d'exploiter, préavis

23 établissements de bain ont reçu une prolongation de l'autorisation d'exploiter pour une durée de cinq ans.

7 préavis concernant des modifications de piscines, sauna, wellness ont été émis.

Le contrôle, commencé en 2008, des établissements de bain utilisant du chlore gazeux a été terminé. A la fin de l'année 2009, il restait encore 6 établissements avec traitement au chlore gazeux. Parmi ces 6 établissements, 3 ne remplissent toujours pas les conditions de sécurité nécessaires.

Pendant la saison des baignades, l'inspecteur des eaux a prélevé à deux reprises les gouilles et lacs qui accueillent des nageurs dans notre canton.

Produits chimiques

Dans le cadre de la surveillance du marché, 35 visites de commerces ont été faites dans des grandes surfaces, des quincailleries, des locaux de vente de produits chimiques ainsi que des drogueries. 2 laboratoires d'écoles ont été visités dans le cadre de la Santé et sécurité au travail, et divers produits chimiques ont été évacués.

Dans le cadre de l'application de l'art. 25, alinéa 2 de la loi sur les produits chimiques, 35 « personnes de contact » de diverses entreprises ont été enregistrées ou contrôlées.

Radon

154 dosimètres ont été posés dans tout le canton, principalement dans les communes à risque élevé en radon.

Autres campagnes

11 prélèvements d'échantillons de produits acides ont été effectués en collaboration avec l'OFSP. Dans le cadre de cette campagne, un contrôle des étiquettes et des fiches de données de sécurité a également été effectué.

Groupes de travail

L'inspecteur des produits chimiques participe à différents groupes de travail et a pris part à plusieurs séances :

- membre de la Cellule amiante du canton du Valais : 2 séances
- président de la Chemsuisseromande (responsables cantonaux de l'application de la loi sur les produits chimiques) : 7 séances
- correspondant de Santé et sécurité au travail : 4 séances de formation.

Office vétérinaire

Epizooties

Les programmes en cours en 2008, c'est-à-dire l'éradication de la diarrhée virale bovine et la vaccination contre la maladie de la langue bleue, se sont poursuivis en 2009.

Vaccination contre la maladie de la langue bleue

Afin d'éviter la propagation de la maladie de la langue bleue en Suisse (75 cas en 2008), l'Office vétérinaire fédéral a décidé la vaccination en 2009 de tous les bovins et ovins de plus de 3 mois. Notre Office a organisé et mandaté la vaccination de 19'669 bovins et de 35'178 moutons. La vaccination des chèvres étant facultative, le canton a décidé de subventionner leur vaccination aux mêmes conditions que celle des moutons : ainsi, 2'641 chèvres ont été vaccinées. Ce sont au total 1'427 étables qui ont été visitées par une vingtaine de vétérinaires praticiens entre les mois de février et de juin. Les données vaccinales ont été introduites dans le programme vétérinaire suisse centralisé SISVet par une collaboratrice de l'OVet, permettant d'attribuer un statut vaccinal individuel à chaque animal vacciné, ce qui facilite le trafic des animaux, notamment pour l'exportation.

Eradication de la BVD

Ce programme a débuté en janvier 2008 et se terminera en 2011. En 2009 tous les veaux nouveau-nés ont été analysés par prélèvement automatique lors de la pose de la marque auriculaire par leur éleveur.

L'OVet a surveillé la bonne exécution des prélèvements, a procédé à l'annonce des éventuels cas positifs à l'éleveur, à la mise sous séquestre des troupeaux où un veau positif a été décelé, a contrôlé l'élimination des bêtes positives et enfin a indemnisé le détenteur. En 2009, nous avons fait tester au total plus de 11'444 bovins, dont 35 se sont révélés positifs. Dans 423 cas le prélèvement réalisé par l'éleveur s'est révélé vide et a dû être refait, parfois avec l'aide du vétérinaire délégué.

La campagne d'éradication de la BVD au plan suisse est un succès mais l'éradication

totale n'est pas encore acquise. Le programme va se poursuivre en 2010.

Inspectorat des ruchers

Cette année fut une année noire pour l'apiculture valaisanne. Celle-ci n'échappe pas aux maux frappant le monde des abeilles à l'échelle mondiale. Un assainissement important a dû être entrepris en Valais. L'obligation de fixer un cercle de séquestre dans les cas de loque européenne a été nouvellement instaurée. Les ruchers situés dans la zone doivent tous faire l'objet d'un contrôle. Au total 72 cas de loque européenne ont été découverts dans tout le canton (65 cas dans le Haut-Valais). De plus, 11 cas de loque américaine ont été diagnostiqués dans le Valais central, principalement dans la région du val d'Hérens.

Pour finaliser la lutte contre ces deux maladies, 698 ruches ont dû être détruites et indemnisées. A titre de comparaison, la Caisse cantonale des épizooties a versé des indemnités pour 37'000 francs en 2008 et pour plus de 60'000 francs en 2009 aux apiculteurs touchés. Cette situation provoque des tensions dans le monde de l'apiculture valaisanne.

Les visites doivent être effectuées dans un laps de temps court et demandent un investissement maximal de l'inspecteur. Le travail des inspecteurs a été important, à la limite du réalisable pour des mandataires non professionnels, qui ont peu de disponibilité pendant la journée.

Deux nouveaux inspecteurs ont été recrutés pour le Bas-Valais ; un inspecteur est décédé et un autre a suspendu son activité en raison de problèmes de santé. Il devient difficile de recruter des gens compétents ayant la motivation, les disponibilités et les aptitudes à remplir les tâches de la police sanitaire.

Dans le Haut-Valais, une personne s'est montrée intéressée à suivre la formation d'inspecteur.

La Confédération met sur pied un Service sanitaire apicole ; un inspecteur du Haut-Valais représente notre canton au sein du comité et participera ainsi à la mise en place de nouvelles stratégies de lutte.

Cas d'épizooties

L'OVet a traité 108 cas d'épizooties. Chacun de ces cas a été traité selon les prescriptions de l'Ordonnance des épizooties (RS 916.401).

La répartition en est la suivante :

- 72 cas de loque européenne des abeilles
- 11 cas de loque américaine des abeilles
- 10 cas d'arthrite encéphalite caprine
- 3 cas de maedi visna
- 3 cas de salmonellose
- 2 cas de laryngotrachéite aviaire
- 2 cas de toxoplasmose
- 1 cas de coxiellose
- 1 cas de pseudo-tuberculose des moutons et des chèvres
- 1 cas de varroa jacobsoni
- 1 cas de cryptosporidiose
- 1 cas de chlamydiose

Heureusement, nous n'avons eu à déplorer aucun cas de maladies classées comme hautement contagieuses.

A l'exception des abeilles, l'état de santé du cheptel valaisan peut être considéré comme très bon.

Surveillance des épizooties

Les tâches nous incombant dans ce domaine ont été accomplies comme chaque année. Nous avons surveillé en collaboration avec les vétérinaires praticiens et selon les prescriptions légales les avortements des ongulés et fait procéder à des analyses sérologiques et bactériologiques.

- 236 avortements de bovins analysés
- 16 avortements d'ovins ou de caprins

Toutes les analyses se sont révélées négatives.

Nous avons également effectué la campagne de surveillance commanditée par l'Office vétérinaire fédéral concernant :

- caprins, encéphalite caprine des chèvres : 1'652 prélèvements et analyses
- bovins, rhinotrachéite bovine : 542 prélèvements et analyses
- bovins, leucose bovine : 542 prélèvements et analyses

- bovins, encéphalite spongiforme bovine : 271 prélèvements et analyses
- ovins, brucellose : 993 analyses

En ce qui concerne la rage, 4 analyses ont été effectuées, dont celle de 1 chien suspect et 3 animaux sauvages à titre de sondage.

Toutes ces analyses se sont révélées négatives.

Importations et exportations

L'OVet a fait procéder à 54 contrôles vétérinaires avant exportation d'animaux vivants. Il a fallu procéder aux analyses exigées par le pays destinataire. Sur cette base, nous avons édicté 35 certificats TRACES garantissant aux pays destinataires la bonne santé de ces animaux, en particulier à l'égard d'épizooties.

Notre Office a reçu 31 certificats TRACES d'importation (11 chevaux, 4 poissons, 6 volailles, 3 alpagas, 6 vaches et 1 ovin). Nous avons procédé, lorsque c'était nécessaire, à des surveillances vétérinaires après importation. L'importation d'animaux représente toujours un risque de propagation d'épizooties. Ainsi, il est prévu selon la provenance et l'espèce d'isoler les animaux, de vérifier leur état de santé et dans quelques cas d'effectuer des analyses sanguines.

Protection des animaux

Le domaine de la protection des animaux continue à prendre de l'ampleur dans les offices vétérinaires.

Les nouvelles exigences législatives en sont en grande partie responsables. Mais l'évolution des mentalités, de plus en plus soucieuses du bien-être des animaux domestiques, y contribue grandement aussi.

Dénonciations, plaintes et récidives

Nous avons traité 246 cas relatifs à la protection des animaux. Tous les cas ont été investigués par l'OVet à des degrés divers. Un ou plusieurs collaborateurs de l'OVet ont procédé aux inspections des détentions d'animaux sur place dans 88 cas. Les interventions se sont déroulées à différents niveaux selon la gravité et l'urgence des situations. La police a procédé à des contrôles sur notre mandat dans 131 cas. La collaboration des polices cantonales, régionales et des administrations communales nous est indis-

pensable et précieuse. D'une manière générale cette collaboration fonctionne bien.

Toutes les détentions contrôlées ont fait l'objet d'un rapport, et le cas échéant, soit d'une sommation, soit d'une décision administrative avec frais pour exiger la correction des lacunes constatées.

Dans 4 cas, des plaintes pénales ont été déposées pour maltraitance (1 chien battu, 1 rat jeté par la fenêtre, 1 cas de moutons négligés et 1 cas de chevaux maltraités). Nous avons prononcé pour 5 personnes l'interdiction de détenir des animaux suite à des maltraitements de chiens (3), de chevaux (1) de rongeurs (1).



Figure 16 : Maltraitance d'animaux

Une telle négligence de soins a des conséquences sur le bien-être de l'animal (eczéma, dermatites, parasitoses cutanées) et aussi sur l'hygiène du lait, donc sur la sécurité du consommateur.

Contrôle des unités d'élevages dans l'agriculture

Les contrôles ont été coordonnés avec les contrôles PER (Prestations écologiques requises) de l'AVPI (Association valaisanne de production intégrée) et de l'OLK (Oberwalliser Landwirtschaftskammer). 318 détentions d'animaux à onglons ont ainsi été contrôlées.

L'OVet a réalisé de son côté le contrôle d'environ 40 étables supplémentaires.

Préavis sur les projets de construction d'étables

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, nous avons examiné 65 projets sur plan. 32 ont fait l'objet de remarques ou demandes d'informations supplémentaires de notre part.

Animaux sauvages

Toute détention professionnelle d'animaux sauvages requiert une autorisation. Même la détention d'animaux sauvages par des particuliers

nécessite une autorisation cantonale lorsque des exigences particulières doivent être satisfaites, que ce soit en matière de détention ou de soins.

Ainsi, l'OVet a traité 27 demandes d'autorisation. Nous avons procédé à 17 contrôles sur place et dispensé 19 autorisations. Nous avons également traité 25 requêtes concernant la détention

d'animaux sauvages, dont 4 concernant des importations.

Banque de données des animaux trouvés

Nous avons le devoir légal de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés. En 2009, l'OVet a procédé à 91 validations sur le site mis à la disposition du public (www.tierschutz.ch) : 16 chiens et 75 chats. Ce système est encore trop peu connu dans la population. Mais le refuge de la LVPA, sur notre recommandation, en fait usage et contribue ainsi à le faire connaître.

Remarques concernant la Protection des animaux

Par manque de moyens et de ressources humaines, nous n'avons pu réaliser les activités légalement prescrites suivantes :

- contrôle périodique des commerces zoologiques
- contrôle par sondage des bourses d'animaux
- contrôle par sondage des expositions d'animaux
- contrôle par sondage de l'utilisation d'animaux à des fins publicitaires
- contrôle périodique des pensions et refuges
- contrôle de détention d'animaux sauvages
- séances d'information aux administrations communales et aux polices
- contrôle par sondage avec la police du transport d'animaux

Dès 2010 s'ajouteront à toutes ces tâches le contrôle de la possession d'attestation de compétence pour détenteurs d'animaux, comme les détenteurs de chiens, de plus de 5 chevaux, etc., ainsi que le contrôle d'attestations de formations pour différentes activités en relation avec des animaux, comme le personnel d'abattoirs, les gérants de chenils, refuges et chatteries, etc.

Une augmentation substantielle des ressources humaines pour ce domaine devient inévitable.

Affaires canines

Celui qui détient son chien correctement garantit autant le bien-être de son animal que la sécurité des hommes et des autres animaux. L'OVet, en collaboration avec les polices et les autorités communales, a la charge de le surveiller. De plus, depuis le 2 mai 2006, les accidents par morsure sur l'être humain ou sur un animal doivent obligatoirement nous être annoncés.

Cas d'agressions

Cette année, l'OVet a dû traiter 191 cas d'agressions canines ou de comportements de chiens anormalement agressifs. Le déroulement de ces agressions a été évalué, analysé et si nécessaire décrypté. De ces annon-

ces, 105 cas concernaient des agressions sur humains et 15 chiens ont été expertisés suite à ces annonces. 6 de ces chiens agresseurs sur humains ont été euthanasiés par leur détenteur spontanément ou après discussion. L'OVet n'a pas dû imposer d'euthanasie. 2 chiens se sont vu imposer une thérapie comportementale chez un vétérinaire spécialiste. La majorité se sont vu imposer des mesures éducatives et/ou de sécurité ciblées et adaptées à leur problème comportemental. Des conseils ont été prodigués à leurs détenteurs pour empêcher de nouveaux incidents.

A noter qu'aucune des agressions par morsure n'a provoqué de lésions graves chez les humains. Quand bien même, chaque agression doit être a priori prise au sérieux.

Il est à relever également qu'aucune morsure sur humain en 2009 n'a été provoquée par un chien des races interdites. Par contre, 17 agressions sur autres chiens sont à mettre au compte de chiens de races interdites et ceci sur un total de 86 cas de cette nature annoncés.

Dans 40 cas sur 105 cas d'agressions sur humain, le nom de la personne agressée n'apparaît pas sur le formulaire d'annonce du médecin. Le patient fait valoir son droit au secret médical. Sur ces formulaires manque aussi l'identification du chien. De toute évidence, ce sont des cas de morsures du chien de la famille de l'individu mordu ou d'un proche. Ainsi, ces gens évitent une procédure de l'OVet. Malheureusement, si rien n'est entrepris, ce même chien mis une nouvelle fois dans la même situation que celle qui a provoqué la morsure va probablement agresser à nouveau.

Nous avons exceptionnellement autorisé 6 nouveaux chiens des races interdites à résider en Valais. Chacun d'entre eux a fait l'objet d'une expertise. Il s'agit de chiens adultes appartenant à des personnes ayant déménagé en Valais en 2009. Par contre, 1 chien importé illégalement a été expulsé.

Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement

Notre Office a dû prendre en charge les frais de pension pendant 45 jours par chien (délai légal minimal) de 6 chiens non identifiables malgré l'obligation légale d'identification électronique. Les propriétaires n'ont pas pu être retrouvés. Il en a coûté au contribuable 8'100 francs.

L'OVet, conformément à une convention entrée en vigueur en 2009, a subventionné le refuge de la LVPA pour le remplacement de chiens sans détenteurs. Ce subventionnement est lié à des conditions assez strictes, qui ont été remplies dans 41 cas pour un montant de 16'400 francs.

Programme de prévention antimorsure

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens est déployé dans les classes de deuxième enfantive et de première primaire. Le programme semble bien installé dans le rythme scolaire, 162 classes ont été visitées dont 51 dans le Haut-Valais.

Nous rencontrons des difficultés dans le recrutement de nouveaux mandataires adaptés aux rôles que prévoit la prestation. Les intervenants, au nombre de 4 par classe, doivent être accompagnés de 2 chiens. Les critères que doivent remplir les chiens sont très précis et rendent leur sélection délicate.

Notre Office fonctionne actuellement avec 18 intervenants. Suite à 2 démissions et afin de renouveler les participants, nous avons testé 13 chiens. Seuls 2 d'entre eux ont été qualifiés d'aptes aux visites de classe (1 chien de race saint-bernard et 1 labrador). Dans le Haut-Valais, il est difficile de trouver les intervenants. Nous avons publié une annonce-reportage dans la presse afin de stimuler des vocations. 5 personnes ont manifesté leur intérêt. Leurs chiens feront l'objet d'un test en 2010.

Sécurité alimentaire

Contrôle bleu

Un service vétérinaire moderne doit intervenir au niveau de la production dite « primaire », qui, à la base de l'ensemble, doit être irréprochable ; c'est là qu'il joue son rôle

de service spécialisé pour le bien-être de l'animal et pour la santé de l'animal ainsi que celle de l'homme. Ces contrôles permettent de garantir la traçabilité des animaux et un usage responsable des médicaments.

L'OVet procède au contrôle des exploitations de rente (production laitière et de viande). L'obligation légale prévoit de contrôler 10 % des détentions d'animaux de rente dans le canton (2'813 détentions d'ongulés, pas de chiffres pour les chevaux, lapins, poissons et volaille). Cette année, 4 vétérinaires à temps partiel (dont 2 sur mandats) ont effectué 98 contrôles bleus dans des exploitations d'animaux de rente. Pour l'anecdote, 3 piscicultures ont également subi ce contrôle.

Sur les 35 points contrôlés dans chaque exploitation, 94,4 % des points étaient en ordre. De façon générale, les lacunes concernaient le stockage, l'étiquetage et la notification des médicaments employés, ainsi que la conservation du test Schalm et l'identification des animaux. Les lacunes principales constatées sont liées au stockage des médicaments sur l'exploitation. Des délais ont été accordés afin que les corrections soient effectuées, et un nouveau contrôle a été programmé au terme du délai.

Il est à noter que le quota d'exploitations à contrôler n'a, comme en 2008, de loin pas été satisfait en 2009 par manque de personnes compétentes pour le faire (vétérinaires officiels).

Inspection de l'hygiène dans la production laitière

Les producteurs suisses de lait doivent veiller à ce que leurs vaches soient propres et en bonne santé et à ce que le lait soit produit en respectant les règles d'hygiène prescrites. Les autorités effectuent régulièrement des inspections pour vérifier que la production laitière est réalisée en respectant les dispositions relatives à l'hygiène. Cette inspection a lieu pour chaque producteur de lait tous les quatre ans. Notre Office a repris du Service cantonal de l'agriculture le mandat de cette inspection à fin 2009. Nous avons pu préparer l'engagement d'une personne pour le 1^{er} février 2010. Dans l'attente de l'obtention de ce poste fixe, nous avons dû travailler sur mandat.

Depuis novembre 2009, 12 exploitations ont fait l'objet d'une visite de leur local de traite, de l'hygiène de l'affouragement, de la qualité du fourrage. Il y a eu 6 contestations, soit dans un cas sur deux. Les points suivants se révèlent souvent lacunaires : tenue du journal des traitements, établissement de conventions vétérinaires. Les rapports détaillés des lacunes sont envoyés aux éleveurs dans un délai de deux semaines.

Les contrôles sont généralement bien acceptés, toutefois les agriculteurs se plaignent du nombre important de contrôles dans la production primaire.

La principale difficulté organisationnelle réside dans le fait que les exploitants d'une même région commencent à livrer dans les laiteries de manière décalée à cause du système de vêlage saisonnier. Il n'est donc pas possible de faire un contrôle systématique de toutes les exploitations d'une seule commune en même temps.

Contrôle de la qualité du lait

En Suisse, le contrôle de la qualité du lait est effectué en déterminant 14 fois par an (analyses mensuelles et 2 analyses supplémentaires) la charge en germes, le nombre de cellules, de substances inhibitrices et le point de congélation du lait de chaque producteur. Ce contrôle du lait a également été repris depuis octobre 2009 par l'OVet. 2 producteurs se sont vu interdire temporairement la livraison du lait suite à une charge trop grande en germes (2) et en cellules (1).

Contrôle des viandes en abattoirs

Le Valais compte 14 abattoirs, ainsi que 1 abattoir de volaille et 3 abattoirs de poisson.

L'année 2009 a été celle de la mise en œuvre de la nouvelle loi cantonale d'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels. Depuis début 2009, le contrôle des viandes est cantonalisé. La mise en œuvre de cette nouvelle législation a conduit l'OVet à prendre en charge toute l'organisation du contrôle des viandes depuis le recrutement des contrôleurs en passant par la planification de leurs jours de travail jusqu'à leur indemnisation. Notre Office a aussi perçu les émoluments auprès des gérants d'abattoirs. A cet effet, nous avons pu engager 2 vétérinaires officiels à 50 %.

Nous avons procédé à 4 contrôles approfondis d'abattoirs.

Une formation continue d'une demi-journée a été donnée aux contrôleurs des viandes non vétérinaires par notre vétérinaire officielle inspectrice des viandes.

| Espèce animale | Nombre abattages | Abattages ordinaires | | Abattages d'animaux malades ou accidentés | |
|-------------------|------------------|----------------------|-----------|---|-----------|
| | | propre | impropre | propre | impropre |
| Veaux < 6 mois | 1'585 | 1'583 | 1 | 1 | |
| Jeunes 7-24 mois | 1'302 | 1'294 | | 6 | 2 |
| Adultes > 24 mois | 1'274 | 1'228 | 9 | 31 | 6 |
| Moutons | 5'610 | 5'604 | 3 | 1 | 2 |
| Chèvres | 645 | 644 | | 1 | |
| Porcs | 2'852 | 2'849 | 2 | 1 | |
| Chevaux | 27 | 26 | | 1 | |
| Autres | 101 | 101 | | | |
| Total | 13'396 | 13'329 | 15 | 42 | 10 |

Tableau 8 : Abattage d'animaux



Figure 17 : Contrôle des viandes

Le contrôle des viandes nécessite de la part du vétérinaire officiel de la concentration, de bonnes connaissances en anatomie et en pathologie clinique et de l'autorité pour imposer les règles d'hygiène aux utilisateurs des abattoirs.

Surveillance de la salmonellose dans les exploitations de volaille

La salmonellose fait partie des zoonoses à combattre et elle est soumise à déclaration obligatoire. Il est utile d'effectuer des contrôles réguliers du troupeau en ce qui concerne les salmonelles. Lorsque les animaux contractent la salmonellose, il faut découvrir la source d'infection et les porteurs.

Le Valais compte 7 exploitations de poules avec plus de 1'000 places, qui se composent de 12 entités et de 1 exploitation de poules d'élevage de plus de 250 places composées de 10 entités.

Grâce à la collaboration des contrôleurs des denrées alimentaires du SCAV, nous avons procédé à 65 prélèvements et analyses. Tous les résultats se sont révélés négatifs.

Formation qualifiante des vétérinaires officiels

Suite à l'entrée en vigueur de l'obligation d'une formation qualifiante pour les vétérinaires travaillant dans la fonction publique,

2 vétérinaires de notre Office ont suivi le cursus de cours à l'Office vétérinaire fédéral. Les 2 ont réussi brillamment leurs examens et deviennent ainsi vétérinaires officielles diplômées.

Médicaments vétérinaires

Selon l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires, chaque année 10 % des pharmacies vétérinaires privées doivent être contrôlées.

L'OVet a procédé, en présence du vétérinaire cantonal valaisan, à l'inspection de 3 pharmacies vétérinaires privées conformément aux obligations légales.

Dans 1 pharmacie des lacunes majeures ont été constatées. Le responsable a été sommé par décision administrative d'apporter les corrections nécessaires dans le délai imparti.

Table et index

Liste des illustrations

| | |
|---|----|
| Figure 1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires | 14 |
| Figure 2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires | 14 |
| Figure 3 : Analyses microbiologiques des eaux de boisson | 15 |
| Figure 4 : Fréquence des fongicides dans les fruits | 18 |
| Figure 5 : Nombre de fongicides par échantillon | 18 |
| Figure 6 : Carte, rapports isotopiques des poissons | 21 |
| Figure 7 : Danger global | 25 |
| Figure 8 : Ampleur globale | 26 |
| Figure 9 : Risque | 26 |
| Figure 10 : Fromage confisqué | 28 |
| Figure 11 : Huile de friture | 28 |
| Figure 12 : Ordre et propreté dans la cuisine | 28 |
| Figure 13 : Blattes | 28 |
| Figure 14 : Machine à glaçons | 28 |
| Figure 15 : Analyses des eaux de baignade | 29 |
| Figure 16 : Maltraitance d'animaux | 33 |
| Figure 17 : Contrôle des viandes | 37 |

Liste des tableaux

| | |
|--|----|
| Tableau 1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires | 12 |
| Tableau 2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires | 13 |
| Tableau 3 : Pesticides dans l'eau de nappes | 16 |
| Tableau 4 : Fongicides dans les fruits | 17 |
| Tableau 5 : Nombre de fongicides par échantillon | 17 |
| Tableau 6 : Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats | 24 |
| Tableau 7 : Analyse des eaux de piscines | 30 |
| Tableau 8 : Abattage d'animaux | 36 |