



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Département des transports, de l'équipement et de l'environnement
Laboratoire cantonal et affaires vétérinaires

Departement für Verkehr, Bau und Umwelt
Kantonales Laboratorium und Veterinärwesen

C LABORATOIRE

N
T
O
N
A
L



A
F
F
A
I
R
S

VÉTÉRINAIRES S

RAPPORT ANNUEL
2007

Table des matières

Considérations générales	4
Observations générales	4
Contrôle des denrées alimentaires.....	4
Affaires vétérinaires	4
Remerciements.....	4
Personnel	5
Direction du service	5
Laboratoire cantonal	5
Office vétérinaire.....	6
Echantillons analysés au Laboratoire cantonal	7
Objets soumis au contrôle des denrées alimentaires	7
Objets non soumis au contrôle des denrées alimentaires	10
Denrées alimentaires et objets usuels	12
Analyses des denrées alimentaires	12
Eau de boisson	12
Produits laitiers.....	13
Fruits	15
Fruits à coque	17
Légumes	17
Epices	17
Céréales.....	17
Miel	17
Viande et poisson.....	18
Viande de gibier	18
Viande de volaille	18
Denrées alimentaires précuites.....	19
Spiritueux	19
Vins	19
Vendanges	19
Authenticité des denrées alimentaires	19
Asperges.....	19
Abricots	20
Analyses des objets usuels.....	20
Campagne de nickel	20
Evénements particuliers	20
Eau potable	20
Inspectorat des denrées alimentaires	22
Contrôle des denrées alimentaires en Valais.....	23
Evaluation du danger global	24
Surveillance des piscines, des toxiques et des substances dangereuses	25
Eaux de baignade	25
Produits chimiques	25
Radon	25
Cas pratique.....	25
Santé animale et protection des animaux	27
Haute surveillance / police des épizooties	27
Maladie de la « langue bleue »	27

Eradication de la diarrhée virale bovine (BVD).....	27
Apiculture	27
Grippe aviaire.....	27
Autres épizooties (rapport non exhaustif).....	27
Protection des animaux	28
Sécurité alimentaire	28
Banque de données des animaux trouvés.....	29
Import-export	29

Considérations générales

Observations générales

Contrôle des denrées alimentaires

Parmi les denrées alimentaires, l'eau potable a été le thème majeur d'investigations. Une campagne sur la teneur en uranium de l'eau potable a mis en évidence des teneurs dépassant la valeur indicative de 30 µg/l dans l'eau de deux communes. Ces communes ont été informées. Elles doivent soit supprimer les sources contenant des teneurs trop élevées, soit traiter l'eau pour éliminer l'uranium.

Une campagne sur la présence de composés organiques volatils dans l'eau potable issue de la nappe phréatique a été réalisée. Des substances organiques chlorées ont été décelées dans cinq communes, mais toujours en dessous des valeurs de tolérance ou des valeurs limites fixées dans la législation. L'activité humaine (industrie, solvants, produits de nettoyage) est à l'origine de ces contaminations.

Plusieurs localités (Salvan, Collombey-Muraz, Sierre/Grône, Monthey et Leytron) ont subi des pollutions importantes de leurs réseaux d'eau potable. Les services des eaux communales ont réagi en conséquence et permis un retour rapide à la normale. Chacun de ces incidents a pu être géré grâce à une collaboration étroite avec les communes et un suivi analytique serré. Dans la plupart des cas, les pollutions sont d'origine fécale. La très forte pluviométrie de l'été a été un facteur aggravant et incontrôlable. L'étendue des zones de protection est parfois insuffisante.

Affaires vétérinaires

Quatorze abattoirs de faible capacité sont concernés par l'adaptation de la législation suisse à la législation européenne en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Des réunions d'information ont été organisées avec les autorités de chaque commune concernée ainsi qu'avec les représentants des abattoirs afin de déterminer la mise en pratique de nouvelles prescriptions. Chaque abattoir a fait l'objet d'un contrôle. Lors de constats de lacunes, des délais ont été fixés et un contrôle de vérification entrepris.

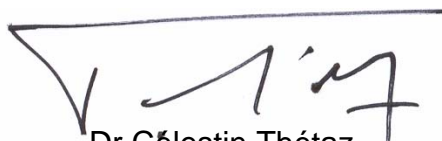
Diverses séances d'information ont été organisées pour les contrôleurs de viandes, notamment sur les conséquences pratiques.

Remerciements

Que le personnel du Laboratoire cantonal et affaires vétérinaires ainsi que les contrôleurs engagés par les communes se voient ici remerciés pour le travail fourni, leur disponibilité et leur engagement au service de la population valaisanne et de ses hôtes.

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

Sion, mai 2008



Dr Célestin Thétaz
Chimiste cantonal

Personnel

Direction du service

Dr THÉTAZ Célestin chimiste cantonal

Laboratoire cantonal

Laboratoire de chimie

Dr PFAMMATTER Elmar chimiste cantonal adjoint
Dr FURRER Patrick chimiste
DÉFAYES Alexandre ingénieur chimiste ETS, licencié en sciences forensiques (à 50 %)
KARLEN Hubert* laborant en chimie spécialisé
HÉRITIER Claire-Isabelle laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
MAURY Valérie laborantine en chimie spécialisée
MEICHTRY Alwin laborant en chimie spécialisé (à 70 %)
COURTINE Laetitia laborantine en chimie (à 50 %)
FAVROZ Patrick apprenti laborant en chimie (jusqu'au 31.07.2007)
GOLDSCHMIDT Johnny apprenti laborant en chimie
JOLLIEN Angeline apprentie laborantine en chimie
MOIX Blaise apprenti laborant en chimie (depuis le 01.08.2007)

Laboratoire de microbiologie

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

Inspection des denrées alimentaires

HEYNEN Hans-Peter inspecteur cantonal
REY Michel inspecteur cantonal
DEFLEUR Yves inspecteur
ABBÉ Alain contrôleur

Inspection des eaux

VENETZ Pierre-Michel inspecteur (à 50 %)

Inspection des toxiques et application de l'ordonnance sur les substances dangereuses pour l'environnement

PANNATIER Firmin inspecteur

Secrétariat et réception

WALDE Angelika collaboratrice administrative (à 80 %)
WINTEREGG Sandrine secrétaire (à 50 %)
FAVRE Eva apprentie employée de commerce (jusqu'au 15.06.2007)
BÉGUELIN Sophie apprentie employée de commerce
BUMANN Muriel apprentie employée de commerce (depuis le 01.08.2007)

Office vétérinaire

Direction de l'office

Dr BARRAS Jérôme

vétérinaire cantonal

Vétérinaires

ZEN RUFFINEN Claire

vétérinaire adjointe (à 70 %)

VILLIGER Christina

vétérinaire (à 30 %)

Dr CHASTONAY Margot

vétérinaire (à 30 %)

Secrétariat et collaborateurs spécialisés

PERRUCHOUD Yves

collaborateur spécialisé

BITTEL Jeanette

collaboratrice spécialisée (à 40 %)

AFFOLTER Denise

collaboratrice spécialisée
(à 60 % depuis le 01.11.2007)

BRAUN-GERMANN Carole

secrétaire (à 60 %)

BINER Sylvie

secrétaire (à 40 % depuis le 01.06.2007)

* M. Hubert Karlen a pris sa retraite après 39 ans de travail au Laboratoire cantonal.

Echantillons analysés au Laboratoire cantonal

Le Laboratoire cantonal du Valais a analysé 6'600 échantillons :

4'718 objets étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires

1'882 objets n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

Objets soumis au contrôle des denrées alimentaires

Nombre d'échantillons analysés	4'718
Echantillons conformes	4'069
Echantillons non conformes en raison de :	649
A : Désignation	68
B : Composition	42
C : Anomalie microbiologique	466
D : Résidus et contaminants	69
E : Propriétés physiques	2
F : Autres raisons	2

Provenance des échantillons

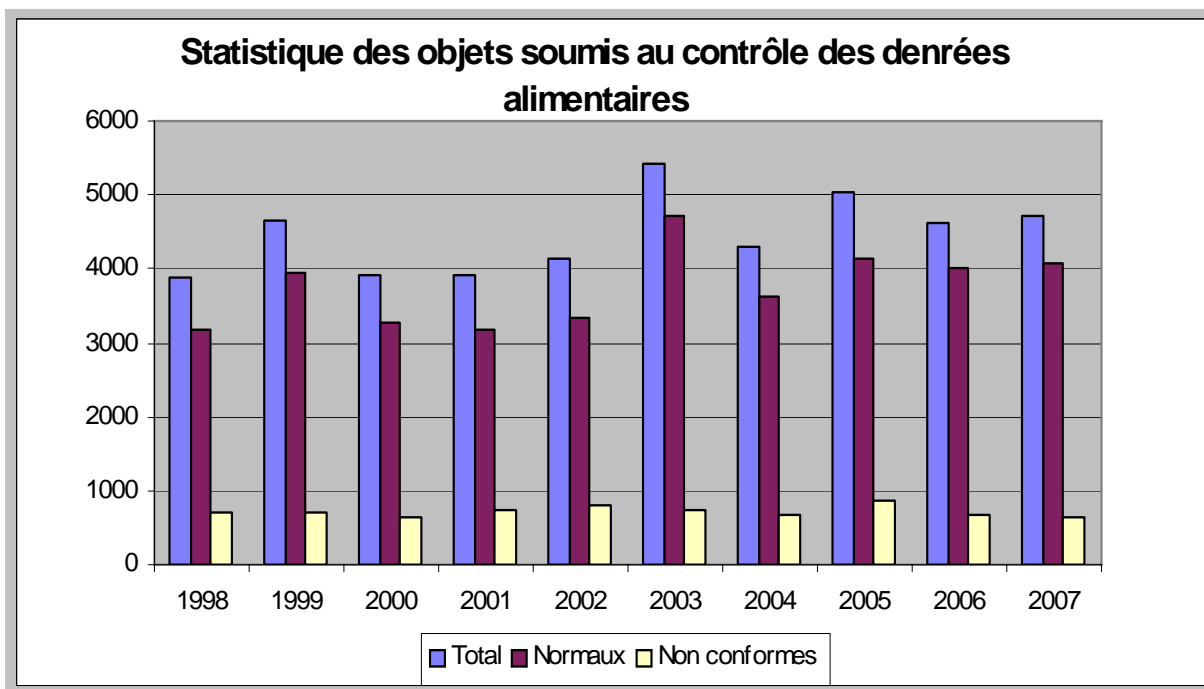
	Nombre	Non conforme	en %
Douanes	56	0	0.0
Inspecteurs cantonaux	1'549	201	13.0
Contrôleurs de DA	1'064	87	8.2
Particuliers	2'049	361	17.6
Total	4'718	649	13.8

Nombre, nature des échantillons et motif de non-conformité

OFSP	Désignation	Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
01	Lait								
011	Sortes de lait	12	6			6			
013	Lait d'autres mammifères, mélanges	2							
02	Produits laitiers								
021	Lait acidulé, produits à base de lait acidulé	6							
025	Crème, produits à base de crème	2							
03	Fromage								
0311	Fromage extra dur	3							
0313	Fromage mi-dur	93	9	1		8			
0314	Fromage à pâte molle	5	2			2			
0315	Fromage frais, caillé de fromage frais	1							
0316	Mélanges de fromage	3							
032	Produits à base de fromage	1							

OFSP	Désignation	Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
0332	Sérac	1							
0341	Fromage de brebis	10	6			6			
0342	Fromage de chèvre	7	2			2			
04	Beurre								
041	Sortes de beurre	8	5			5			
05	Huiles et graisses comestibles								
052	Graisses comestibles	4	2				2		
07	Mayonnaise, sauce à salade								
072	Sauce à salade	1							
08	Viande								
0812	Viande de volaille domestique	46							
0814	Viande de gibier	29		1			1		
0817	Viande de poisson	20							
0823	Produits de salaison crus	60	18	2	16				
0824	Produits de salaison cuits	1	1			1			
0825	Produits de charcuterie crus	29	5		5				
082Z	Produits à base de viande, autres	1	1		1				
10	Condiment, bouillon, potage, sauce								
104	Potage, sauce	2							
11	Céréales, légumineuses, produits de la minoterie								
111	Céréales	1							
113	Produits de la minoterie	18							
12	Pain, article de boulangerie								
122	Articles de boulangerie	1							
15	Pâtes								
151	Pâtes	2							
16	Œufs, ovoproduits								
161	Œufs de poule entiers	1							
18	Fruits, légumes								
181	Fruits	154	14	2		11		1	
182	Légumes	96	1			1			
183	Conserves de fruits et légumes	1							
20	Miel, mélasse								
201	Sortes de miel	112	27	14		13			
22	Articles de pâtisserie et de confiserie								
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	7							
24	Jus de fruits								
241	Sortes de jus de fruits	1							
25	Sirop, boisson de table, limonade								
251	Sirop de fruits ou arôme	1							
28	Eau de boisson								
281	Eau de boisson	3'573	458		9	411	36	2	
283	Eau minérale naturelle	21							
287	Eau de source	14							
30	Café, succédanés de café								
302	Café torréfié	3							
34	Cacao, chocolat, autres produits à base de cacao								
341	Produits à base de cacao	1	1					1	
35	Epices, sel comestible, moutarde								
351	Epices	25							
352	Sortes de sel comestible	1							
36	Vins, bourru, jus de raisin, boissons contenant du vin								
362	Vin	73	12	7	1		4		
39	Boissons spiritueuses								
392	Sortes de boissons spiritueuses	53	12	3	8		1		
393	Sortes de liqueurs	3							
393	Sortes d'apéritifs	1							
39Z	Boisson contenant de l'alcool	3							

OFSP	Désignation	Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
40	Absinthe								
401	Absinthe	1							
41	Vinaigres de fermentation, acide acétique comestible								
411	Sortes de vinaigres de fermentation	3	1		1				
413	Aceto balsamico	3	1		1				
51	Denrées alimentaires préparées								
511	Denrées alimentaires prêtes	70	20			20			
512	Plats instantanés	2							
514	Plats à consommer après réchauffage	12	3			3			
515	Plats prêts à la consommation	10	2			2			
53	Additifs et préparations d'additifs pour denrées alimentaires								
531	Additifs	1							
57	Cosmétiques								
575	Produits de soins capillaires	1							
58	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire								
582	Objets métalliques entrant en contact avec les muqueuses ou la peau	15							
67	Impuretés								
672	Impuretés dans des produits non alimentaires	1							
69	Etiquetage								
691	Etiquetage des denrées alimentaires	87	39	39					
		Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
	Total	4'718	649	68	42	466	69	2	2



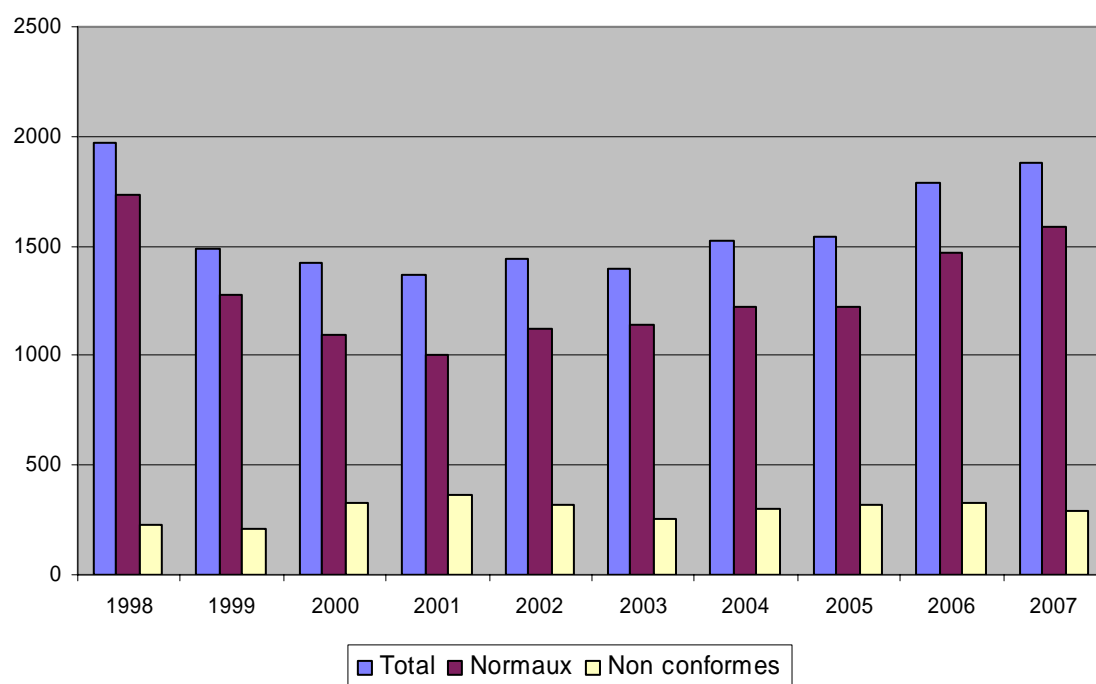
Objets non soumis au contrôle des denrées alimentaires

Nombre d'échantillons analysés	1'882
Echantillons conformes	1'590
Echantillons non conformes en raison de :	292
A : Désignation	28
B : Composition	238
C : Anomalie microbiologique	26
D : Résidus et contaminants	
E : Propriétés physiques	
F : Autres raisons	

Nombre, nature des échantillons et motif de non-conformité

OFSP	Désignation	Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
70	Documents d'entreprise								
70Z	Documents d'entreprise	2							
77	Objets pour analyse spéciale								
771	Objets pour enquêtes criminalistiques	64	26		26				
772	Echantillons pour essais interlaboratoires	49							
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres	60							
78	Médicaments								
78Z	Médicaments	3							
81	Eau, pas en tant que denrée alimentaire								
811	Eaux superficielles	159	1			1			
812	Eaux souterraines	44	22				22		
813	Eaux polluées	21	6		2		4		
814	Eaux de baignade	1'416	234			234			
815	Eaux de précipitations	13							
81Z	Eaux, non considérées comme denrées alimentaires, autres	40	3			3			
83	Air et polluants de l'air								
836	Sédiments de rivières et de lacs	1							
83	Dépôts (poussières) sur surfaces								
841	Dépôts sur des surfaces au sol	2							
84Z	Dépôts (poussières) sur surfaces, autres	4							
91	Déchets								
913	Déchets spéciaux	1							
91Z	Déchets, autres								
92	Matériaux de construction								
924	Matériaux de construction en matière minérale	2							
93	Produits chimiques et techniques								
931	Produits de traitement de surfaces	1							
		Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
	Total	1'882	292		28	238	26		

Statistique des objets non soumis au contrôle des denrées alimentaires



Denrées alimentaires et objets usuels

Le Laboratoire cantonal a effectué des analyses microbiologiques et chimiques sur 6'600 échantillons. 941 échantillons (14,3 %) 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

Eau de boisson

Selon l'Arrêté cantonal concernant les installations d'alimentation en eau de boisson, 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 4'000 habitants ou plus doit, dans la règle, être analysée au moins six fois par an et les eaux traitées au moins une fois par mois.

De plus, un certain nombre de particuliers soucieux de connaître la qualité de leur source ou celle du réseau nous ont apporté des échantillons pour analyse.

3'573 eaux potables, provenant des réseaux publics et privés, ont été analysées chimiquement et/ou microbiologiquement. 458 (12,8 %) d'entre elles, dont une partie importante provenait d'adductions d'eau privées, ne satisfaisaient pas aux normes microbiologiques et chimiques.

Exemples d'installations

bon exemple



mauvais exemple



Campagne d'uranium 2007

Dans le cadre d'une collaboration entre l'Office fédéral de la santé publique et le Laboratoire cantonal du Valais, 1309 eaux de boisson ont été prélevées en 2003, pour effectuer des analyses d'oligo-éléments. Un des éléments analysés était l'uranium. En 2006, l'Office fédéral de la santé publique a fixé une valeur indicative de 30 µg/l pour la teneur en uranium dans les eaux de boisson. En 2007, toutes les

eaux de boissons présentant une teneur en uranium plus élevée que 10 µg/l ont été à nouveau prélevées dans le cadre de la campagne mentionnée ci-dessus. 136 échantillons ont été prélevés par les fontainiers communaux, les inspecteurs et les contrôleurs des denrées alimentaires. Les teneurs en uranium décelées dans ces eaux de boisson en 2007 correspondaient très bien aux résultats obtenus en 2003. Dans six échantillons de deux communes, les teneurs en uranium dépassaient la valeur indicative de 30 µg/l. Les responsables de ces communes ont été informés. Une des solutions pour corriger ce problème serait de supprimer les sources contenant trop d'uranium. Si une commune n'a pas cette possibilité, des systèmes de traitement pour éliminer l'uranium dans l'eau de boisson existent et devront être mis en place.

VOC (Volatile Organic Compounds) dans l'eau de boisson

41 échantillons de puits (eau de la nappe phréatique) alimentant les réseaux d'eaux potables de notre canton ont été prélevés par l'inspecteur des eaux et analysés. Dans huit échantillons (19,5 %), des substances organiques chlorées comme trichloréthylène, chloroforme, perchloréthylène, tetrachlorométhane, dichlorométhane ont été décelées en traces, mais toujours en dessous de la valeur de tolérance ou de la valeur limite fixée dans l'Ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC). L'origine de ces contaminations est certainement due à l'activité humaine (industrie, solvants, produits de nettoyage).

Produits laitiers

Chaque année, une campagne nationale d'analyse du lait et des produits laitiers est effectuée en collaboration avec l'Office vétérinaire fédéral.

Sur 79 sites de fabrication inspectés, 17 (21,5 %) présentaient des non-conformités par rapport à la législation, et sur 87 fromages à pâte mi-dure analysés, huit (9,2 %) dépassaient les valeurs de tolérance microbiologiques.

L'eau utilisée pour la fabrication des fromages a aussi été prélevée et analysée. Sur 62 échantillons, treize (21,0 %) étaient microbiologiquement non conformes.

	Inspecté		Analyse d'eau		Analyse de fromages	
	Contrôlé	Non conforme	Contrôlé	Non conforme	Contrôlé	Non conforme
Ferme	13	3 (23 %)	19	3 (16 %)	9	2 (22 %)
Laiterie	15	2 (13 %)			20	2 (10 %)
Alpage	51	12 (23 %)	43	10 (23 %)	58	4 (7 %)
Total	79	17 (22 %)	62	13 (21 %)	87	8 (9 %)

Les prélèvements étant effectués de façon ciblée, les résultats statistiques ne sont pas représentatifs de la situation générale.

Exemples de sites de fabrication
bon exemple



mauvais exemple

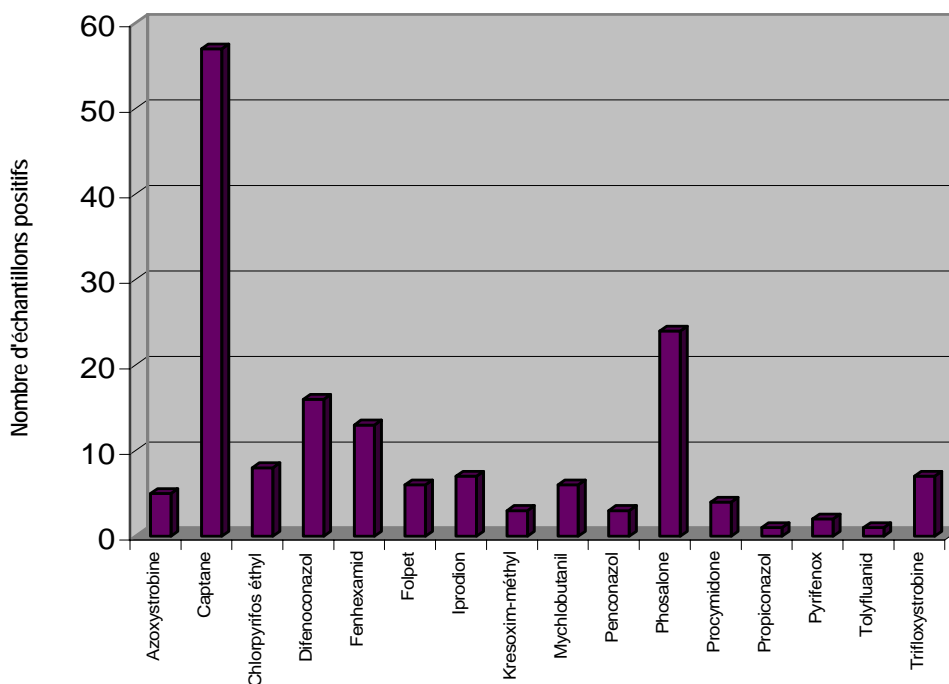


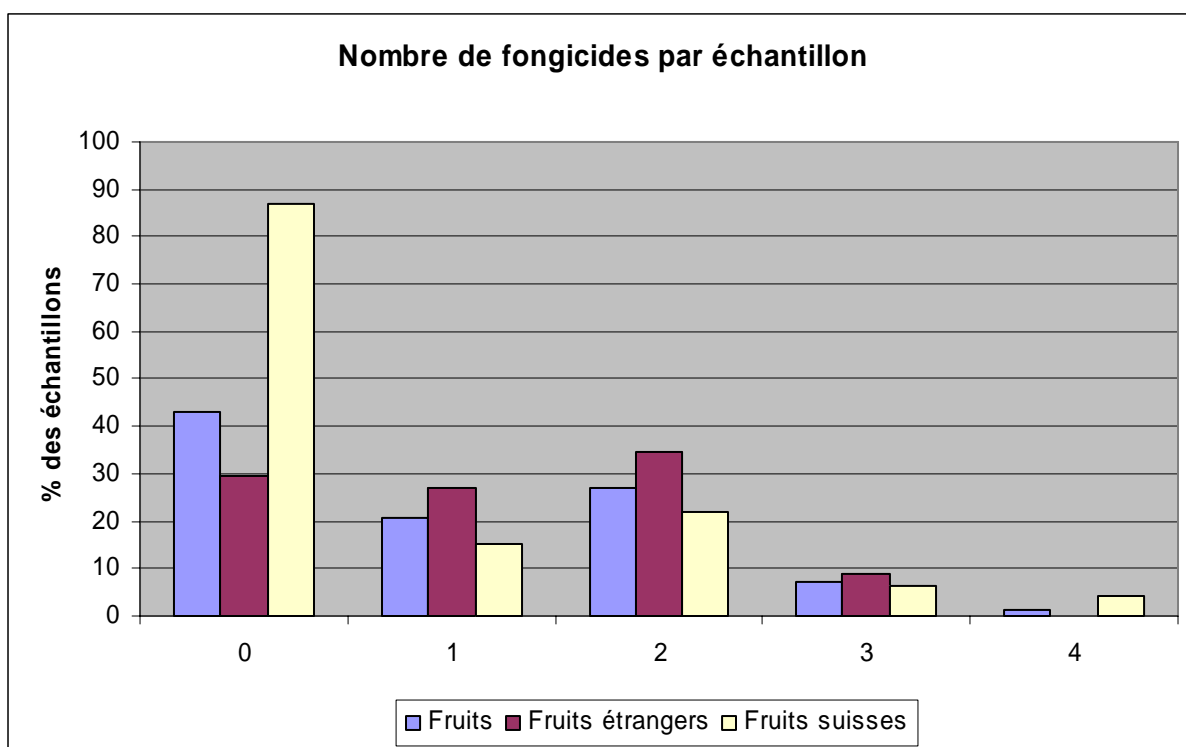
Fruits

Dans 155 échantillons de différentes sortes de fruits, le laboratoire a analysé la teneur en pesticides, principalement les fongicides. La valeur de tolérance n'a jamais été dépassée.

Fongicides	Nombre d'échantillons avec présence de fongicides						
	pomme poire	abricot pruneau	baies	raisin	total	moyenne mg/kg	échelle de concentration mg/kg
Azoxystrobine	0	0	5	0	5	0.08	0.02-0.26
Captane	11	39	7	0	57	0.21	0.03-1.25
Chlorpyrifos éthyl	2	3	0	3	8	0.12	0.03-0.27
Difenoconazol	1	2	10	3	16	0.04	0.02-0.08
Fenhexamid	0	2	9	2	13	0.11	0.03-0.33
Folpet	2	1	0	3	6	0.04	0.02-0.06
Iprodion	0	2	4	1	7	0.32	0.02-0.65
Kresoxim-méthyl	1	0	2	0	3	0.06	0.03-0.09
Mychlobutanil	0	0	6	0	6	0.12	0.03-0.28
Penconazol	0	0	2	1	3	0.03	0.02-0.04
Phosalone	2	21	0	1	24	0.23	0.02-1.27
Procymidone	0	0	3	1	4	0.13	0.07-0.25
Propiconazol	1	0	0	0	1	0.05	0.05
Pyrifénox	0	2	0	0	2	0.02	0.02-0.02
Tolyfluanid	0	0	1	0	1	0.32	0.32
Trifloxystrobine	0	6	1	0	7	0.12	0.02-0.50

Fréquence des fongicides dans les fruits





	Nombre de fongicides						Somme des échantillons
	0	1	2	3	4	5	
Fruits	67	32	42	11	2	1	155
Fruits étrangers	27	25	32	8	0	1	92
Fruits suisses	40	7	10	3	2	0	46
Légumes	18	8	1	0	0	0	27
Fruits et légumes	85	40	43	11	2	0	182

	% échantillons					
	0	1	2	3	4	5
Fruits	43.2	20.6	27.1	7.1	1.3	0.6
Fruits étrangers	29.3	27.2	34.8	8.7	0.0	1.1
Fruits suisses	87.0	15.2	21.7	6.5	4.3	0.0
Légumes	66.7	29.6	3.7	0.0	0.0	0.0
Fruits et légumes	46.7	22.0	23.6	6.0	1.1	0.0

Fruits à coque

Lors de cette campagne de prélèvement, 26 échantillons (18 châtaignes et 8 noix) ont été prélevés et leurs qualités vérifiées. 11 échantillons (7 châtaignes et 4 noix) n'étaient pas conformes. 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 42 % est inadmissible. Les entreprises ont reçu notification de ces non-conformités et une nouvelle campagne de vérifications est programmée pour 2008.

Légumes

Parmi les 251 échantillons de fruits et légumes prélevés, 27 échantillons de légumes divers ont été analysés quant à leur teneur en fongicide. Aucune valeur de tolérance pour les fongicides n'a été dépassée.

Epices

26 échantillons d'épices diverses (paprika, curry, etc.) ont été prélevés et analysés quant à leur teneur en mycotoxine (aflatoxine et ochratoxine A). Aucune valeur de tolérance n'a été dépassée.

Céréales

18 échantillons de semoules de maïs (5 de provenance suisse et 12 de provenance étrangères) ont été prélevés et analysés quant à leurs teneurs en mycotoxine (fumonisine B1+B2). La valeur limite de 1 mg/kg n'a jamais été dépassée. La concentration maximale mesurée est de 0.17 mg/kg.

Miel

Sucragerie interdite du miel

Dans le cadre d'une campagne nationale (cantons participants : VD, GR, TI, TG, GE, Urkantone, AG, VS), le rapport isotopique $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de 105 échantillons de miel a été analysé. 5 de ces échantillons venaient de l'étranger, les 100 autres provenaient de Suisse. Le but de cette campagne était de mettre en évidence une nourriture interdite pour les abeilles préparée avec des solutions de sucre.

Dans 18 échantillons sur les 105 analyses, une différence positive trop élevée ($> 1 \text{‰}$) de la fraction protéine sur miel a été déterminée. 2 échantillons sur ces 18 venaient de l'étranger, les 16 autres de Suisse. Un échantillon provenant de l'étranger montrait une différence négative trop élevée ($> -1 \text{‰}$) de la valeur $\delta\text{-}^{13}\text{C}$ de la fraction. Les résultats étaient anormaux.

Les résultats montrent que les abeilles sont nourries avec des solutions interdites de sucre de betterave dans 16 % des miels suisses analysés. Dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication du miel, nous avons sensibilisé les apiculteurs à ce problème, car il représente une tromperie pour le consommateur au sens de l'article 10 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) du 23 novembre 2005.

Viande et poisson

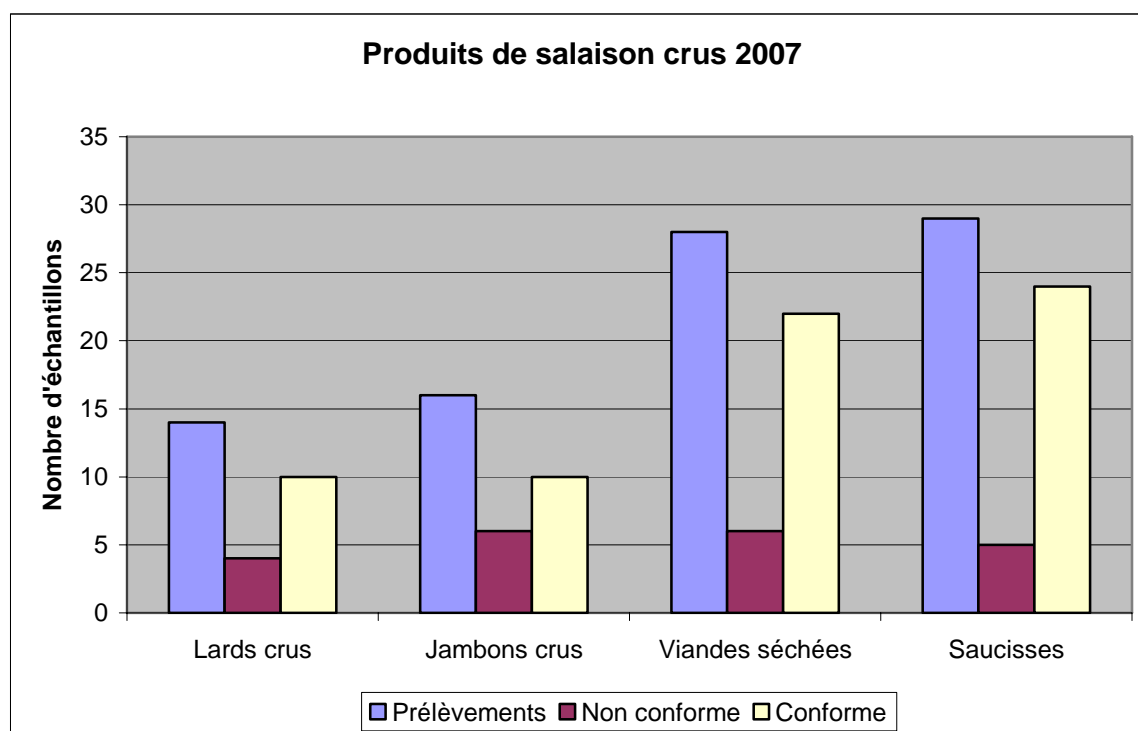
Poisson

18 échantillons de poissons de mer (thon, saumon) ont été prélevés et analysés quant à leurs teneurs en histamine. Les normes légales étaient toutes respectées.

Produits de salaison crus

6 viandes séchées sur 28, 6 jambons sur 16, 4 lards sur 14 et 5 saucisses sur 29 prélevés dans des boucheries présentaient une teneur en nitrates et nitrites supérieure à la valeur de tolérance prescrite dans l'ordonnance sur les additifs qui est de 250 mg/kg (NaNO_3) et 50 mg/kg (NaNO_2) respectivement.

Un taux de non-conformité de 23.8 % (21 sur 88) pour les produits de salaison crus est beaucoup trop haut. Une nouvelle campagne sera prévue en 2008 avec un suivi particulier pour chaque non-conformité.



Viande de gibier

Déclaration correcte de l'espèce animale

29 échantillons de gibier ont été prélevés par les inspecteurs sur le marché valaisan. Dans un cas (3,4 %) nous avons dû intervenir, car une viande de chevreuil a été déclarée comme viande de chamois (tromperie du consommateur).

Viande de volaille

Microbiologie – prévalence des *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp.

12 cantons ont participé à la campagne « Surveillance des zoonoses et de la résistance aux antibiotiques dans la viande de poulet vendue au détail en 2007 ». Les inspecteurs ont prélevé 43 échantillons de viande de volaille en Valais, selon des instructions précises de l'Office vétérinaire fédéral (OVF). Les salmonella spp. et les

campylobacter spp. ont été recherchés dans ces échantillons, dans notre laboratoire microbiologique. Dans 18 échantillons (41,8 %) la présence des campylobacter spp. a été décelée. Des salmonella spp. n'ont pas été trouvés dans les échantillons analysés en Valais. Le rapport de synthèse, concernant les douze cantons participant à cette campagne, va être présenté en 2008.

Denrées alimentaires précuites

70 denrées alimentaires précuites (riz, pâtes ou autres) ont été prélevées dans des restaurants ou sur des stands de marché. 20 échantillons (28,6 %) étaient non conformes pour manque d'hygiène. Ces non-conformités sont dues à un manque d'hygiène des mains, à des températures de stockage trop élevées ou à un temps de stockage trop long. Dans le cadre d'une inspection suivie, les responsables ont été invités à respecter les bonnes pratiques de fabrication.

Spiritueux

59 boissons spiritueuses ont été analysées, 12 d'entre elles (20,3 %) n'étaient pas conformes à la législation.

Vins

29 vins AOC du Valais du millésime 2006 ont été analysés afin de suivre la composition moyenne des principaux paramètres et d'alimenter notre base de données. Dans 5 échantillons (17,2 %), la déclaration de la teneur en alcool n'était pas correcte.

Vendanges

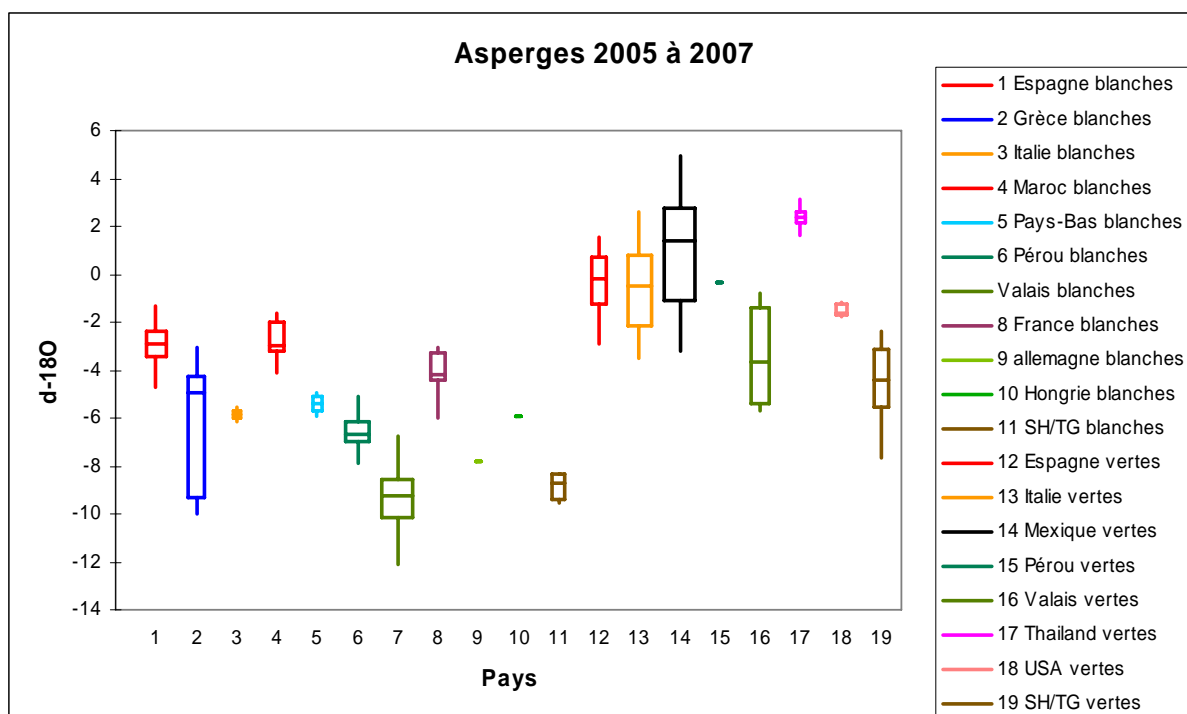
Le Valais a encavé 39,5 millions de litres de vin : 23,4 millions de rouges et 16,1 millions de blancs. Notre service a engagé 126 contrôleurs qui ont effectué 75'405 mesures de la teneur en sucre et du poids des apports de vendange. Le rapport annuel des vendanges se trouve sur le site internet du service à l'adresse : www.vs.ch/lav

Authenticité des denrées alimentaires

La déclaration de provenance de certaines denrées alimentaires sensibles est contrôlée au moyen d'analyses isotopiques. Les résultats de ces analyses sont introduits depuis trois ans dans une base de données.

Asperges

Avec l'aide des douanes, des asperges blanches et vertes ont été prélevées et analysées. Ces résultats d'analyses ont été ajoutés à la base de données existante.



Abricots

Pour permettre une meilleure identification de l'origine des abricots, des paramètres supplémentaires ont été analysés en collaboration avec le Service de la protection de la consommation de Genève. Des analyses de cuivre, de strontium, de calcium et de magnésium ont été ajoutées à la base de données en plus du rapport isotopique $\delta\text{-}^{18}\text{O}$.

Analyses des objets usuels

Campagne de nickel

Dans le cadre d'une campagne nationale, la présence du nickel dans des bijoux a été contrôlée. Les inspecteurs ont prélevé quinze échantillons (boucles d'oreilles, bagues, ceintures) sur le marché valaisan. La teneur en nickel a été déterminée par le Service de la protection de la consommation de Genève. Dans quatre échantillons, la présence du nickel, toutefois en dessous de la valeur de tolérance, a été décelée.

Événements particuliers

Eau potable

En 2007, plusieurs localités ont subi des pollutions importantes de leurs réseaux de distribution d'eau potable. Les principales communes gravement touchées ont été Salvan, Collombey-Muraz, Sierre/Grône, Monthey et Leytron.

Les incidents ont été gérés de la manière suivante :

- la population a été avertie ;
- les réseaux d'eau ont été très fortement chlorés ;
- les adductions souillées ont été éliminées et les conduites de distribution ont été purgées ;
- les eaux ont été échantillonnées de manière intensive.

Il faut souligner que les pollutions ont été découvertes dans le cadre de l'application de l'autocontrôle des communes. Il s'agissait de pollutions d'origine fécale sauf pour Leytron. D'une manière générale, les zones de protection étaient insuffisantes ou sous-dimensionnées. De plus, la très forte pluviométrie enregistrée en 2007 a été un facteur aggravant et incontrôlable. La population a subi de très regrettables désagréments, mais heureusement, il n'y a pas eu de conséquences fâcheuses pour les consommateurs.

Salvan

En date du 5 mars, une pollution a été décelée suite à un prélèvement d'un inspecteur du Laboratoire cantonal. Des mesures d'urgence ont été appliquées directement. Le 14 mars, la situation était redevenue normale. L'origine de la pollution était située dans le vallon de Van.

Collombey-Muraz

En date du 13 juin, une très forte pollution a été décelée suite à un prélèvement d'un inspecteur du Laboratoire cantonal. Les mesures d'urgence ont été appliquées. Le 15 juin, la situation était redevenue normale. L'origine de la pollution était située dans la région de l'alpage de Chemenu.

Sierre/Grône

En date du 6 juillet, une grosse pollution a été décelée suite à un prélèvement effectué par le service des eaux de la commune. Les mesures d'urgence ont été appliquées directement. Le 11 juillet, la situation était redevenue normale. L'origine de la pollution fécale était située dans le vallon de Réchy.

Monthey

En date du 13 juillet, une pollution importante a été décelée suite à un prélèvement du service des eaux de la commune. Les mesures d'urgence ont été appliquées rapidement. Le 16 juillet, la situation est redevenue acceptable. L'origine de la pollution était située dans le secteur de Chindonne.

Leytron

Pour Leytron, le cas est très différent, il s'agit d'une pollution physique. Un très violent orage a touché le secteur des hauts d'Ovronnaz. Pendant la nuit du 20 au 21 juillet, l'eau potable a été troublée par du limon. Une purge énergique et une forte chloration ont été effectuées. La situation a très vite été rétablie, et dès le 21 juillet au soir, elle était à nouveau normale.

A l'issue de cette grave série noire, on peut tirer les conclusions suivantes :

- des zones de protection « limites » ne remplissent pas leurs fonctions lors de très fortes intempéries ;
- des contrôles réguliers permettent de suivre la qualité des eaux potables distribuées ;
- lorsque l'accident est là, la collaboration de tous est nécessaire pour rétablir une situation normale.

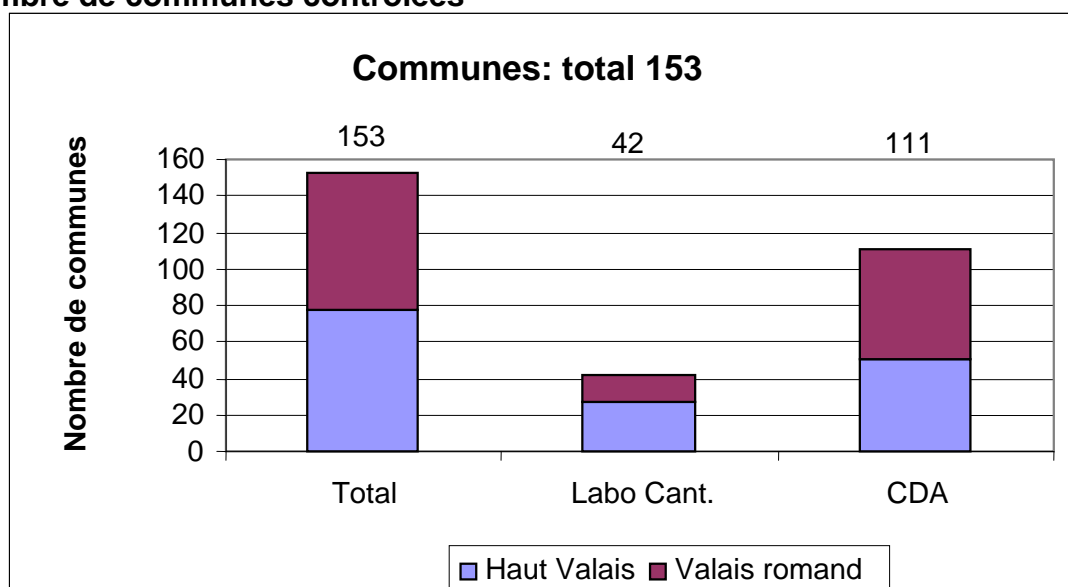
Dans le futur, il faudra impérativement continuer à sécuriser et contrôler au maximum les réseaux de distribution des eaux potables de notre canton.

Inspectorat des denrées alimentaires

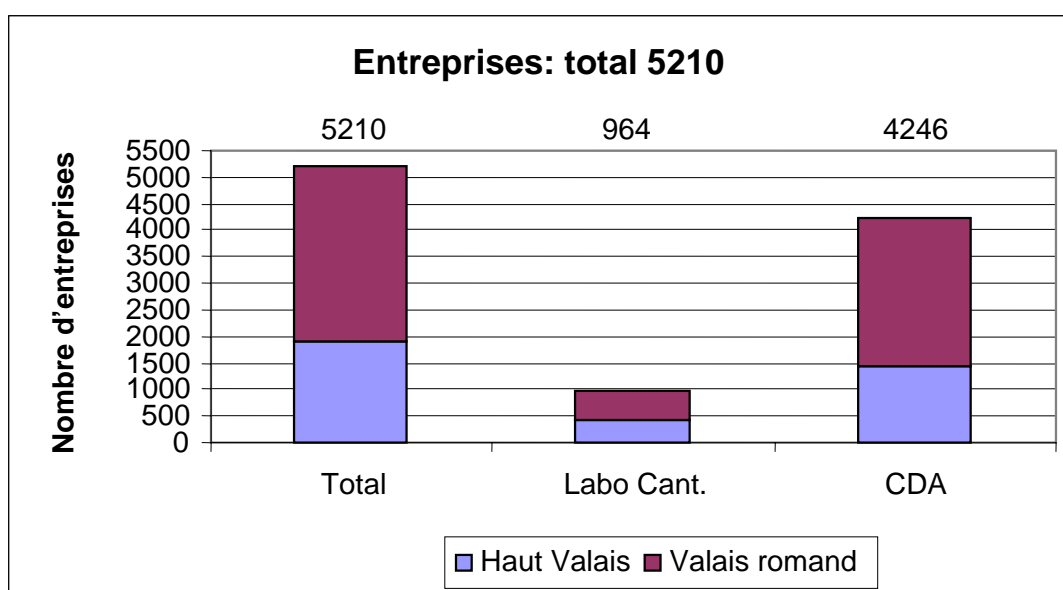
Le contrôle des denrées alimentaires est exécuté par 4 collaborateurs de notre inspectorat et 25 contrôleurs communaux (douze dans le Haut-Valais et treize dans le Valais romand). Une séance de coordination entre les inspecteurs du Laboratoire cantonal et les contrôleurs a lieu toutes les six semaines, afin de garantir, autant que faire se peut, un contrôle uniforme et unifié dans tout le canton.

La structure décentralisée demande un surplus d'investissement en temps considérable pour l'inspectorat. Une économie de temps peut être réalisée en réduisant le nombre de contrôleurs communaux et en leur attribuant des régions plus grandes.

Nombre de communes contrôlées



Nombre d'établissements de denrées alimentaires à contrôler



Sur 5'210 entreprises, 964, dont les industries, les grandes entreprises, les hôpitaux et les homes, sont contrôlées par les inspecteurs du Laboratoire cantonal.

Contrôle des denrées alimentaires en Valais

Sur 5'210 entreprises de denrées alimentaires inscrites (non compris : vente ambulante, vente d'objets usuels, pharmacies, drogueries, fermes agricoles, piscicultures, productions d'œufs, marchands de vins, propriétaires-encaveurs et réseaux d'eau), 3'374 ont été contrôlées (65 %) lors de 3'602 contrôles. Dans 164 cas (4,9 %), des non-conformités ont été constatées.

Genre d'entreprises contrôlées

Catégorie	Entreprises inspectées	Non conformes	%
Entreprises de restauration et de distribution	2'230	116	5.2
Commerces	619	10	1.6
Entreprises artisanales	459	34	7.4
Service des eaux	54	4	7.4
Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	12	0	0
Total	3'374	164	4.9

Entreprises non conformes

Type d'entreprises	Nombre d'entreprises inspectées	Nombre de constats de non-conformité
Restaurant, café avec restauration	1'800	104
Epicerie, petit magasin	304	7
Bar, café sans restauration	247	3
Boulangerie, magasin	150	5
Supermarché > 400 m ² < 2500 m ²	109	3
Boucherie, magasin	91	2
Laiterie – fromagerie – alpage	88	16
Colonie – école – jardin d'enfants	75	4
Boulangerie, laboratoire	54	8
Service des eaux	54	4

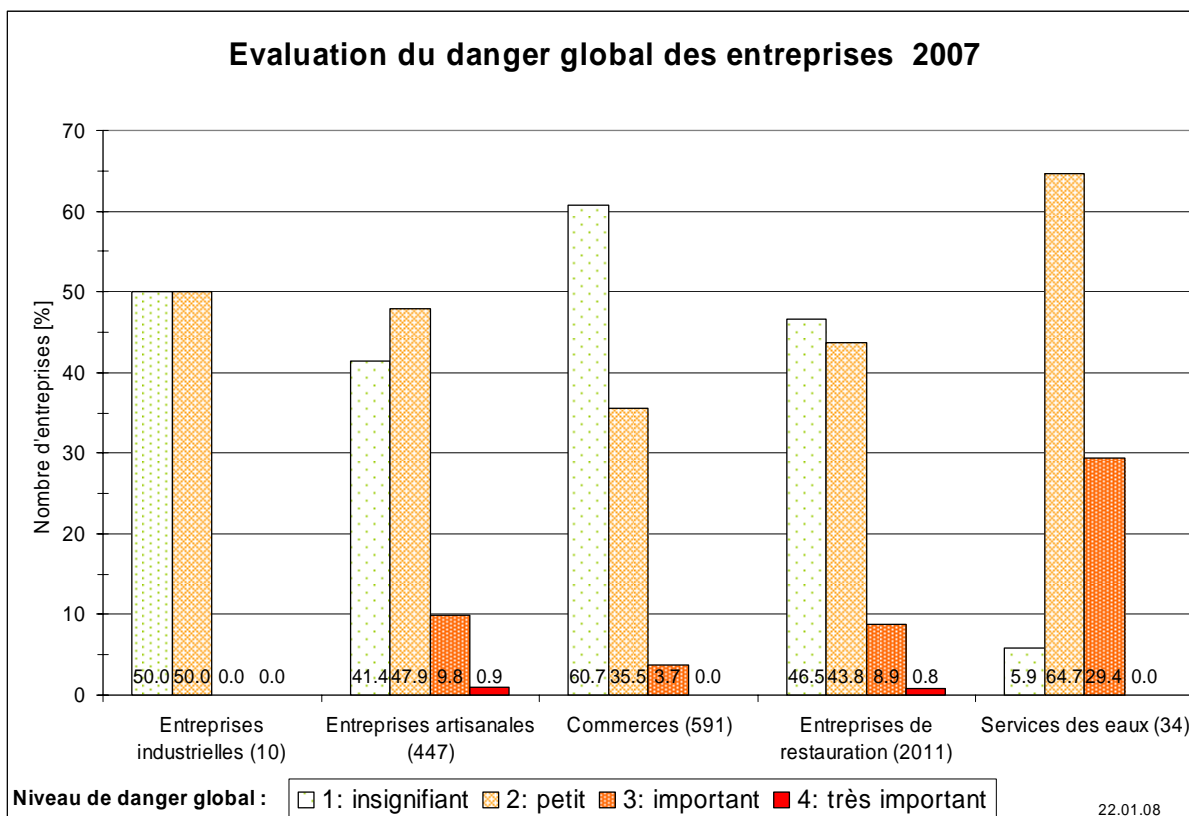
Boucherie, laboratoire	50	3
Home – hospice	48	2
Vente à l'emporter (kebab, pizza)	19	1
Traiteur – catering	15	1
Militaire	2	1

Evaluation du danger global

Depuis le 1^{er} janvier 2001, toutes les entreprises suisses doivent être classées en fonction d'une évaluation du danger global. Quatre paramètres sont pris en considération :

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

Il sont notés « bon », « suffisant », « insuffisant » ou « mauvais ». En fonction de cette évaluation, les établissements sont classés dans quatre catégories de danger global (danger : 1 = insignifiant, 2 = petit, 3 = important, 4 = très important). Ces données sont saisies et interprétées sous forme de statistique. 3'093 établissements du canton du Valais ont été évalués en 2007.



Surveillance des piscines, des toxiques et des substances 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 périodiquement au contrôle microbiologique des eaux de baignade selon les normes SIA. 1'416 échantillons d'eau de baignade ont été analysés, 234 (16,5 %) n'étaient pas conformes du point de vue microbiologique.

De plus, afin de renouveler des autorisations d'exploiter pour les piscines, 31 inspections d'établissements de bains ont été effectuées.

Produits chimiques

Dans le cadre de la surveillance du marché, 28 visites, dont des quincailleries, des locaux de vente de produits de nettoyage ainsi que des laboratoires d'écoles ont été effectuées par l'inspecteur des toxiques.

Selon l'art. 25 al. 2 de la loi sur les produits chimiques (Lchim), les entreprises et les établissements d'enseignement dans lesquels des substances ou des préparations dangereuses sont utilisées, à titre professionnel ou commercial, doivent désigner une personne qui réponde d'une utilisation réglementaire et soit capable de fournir aux autorités d'exécution tous les renseignements nécessaires (art. 42, al. 2). Cette personne doit posséder les qualifications nécessaires tant sur le plan technique qu'en matière d'exploitation. Son nom doit être communiqué à l'autorité cantonale compétente. 25 personnes de contact de diverses entreprises ont été enregistrées dans nos dossiers.

L'inspecteur a également procédé à des détections de formaldéhyde dans des appartements à Sierre, Martigny et Fully.

Diverses campagnes de prélèvement ont été effectuées en collaboration avec l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) :

- campagne produits de nettoyage et lessives (10 échantillons prélevés) ;
- campagne huiles essentielles (planification) ;
- campagne produits ignifuges bromés (planification).

Radon

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

De plus la campagne de pose de dosimètres prévue pour 2008 sur tous les bâtiments de la commune d'Orsières (environ 1'600 dosimètres) a été préparée.

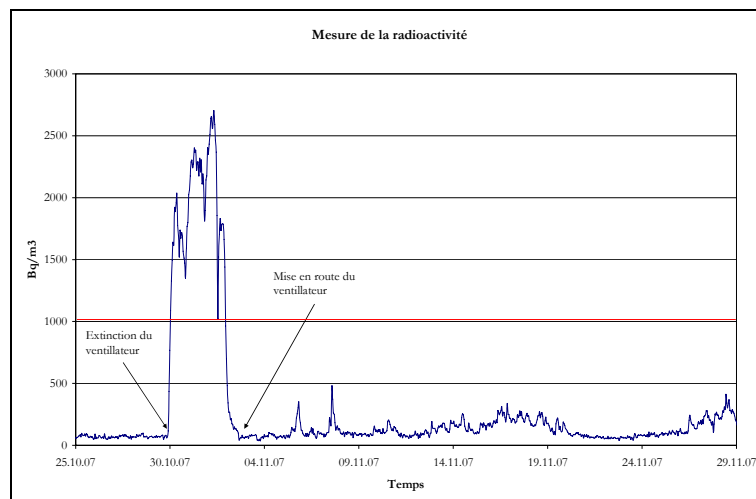
Cas pratique

Lors d'analyses effectuées en 2005/2006 dans une maison, des valeurs d'environ 2'000 Bq/m³ ont été mesurées. En hiver 2006/07, plusieurs mesures effectuées dans différents locaux du sous-sol de cette maison, ont montré des valeurs allant de 4'000 à 19'500 Bq/m³. La valeur limite pour un local habité est de 1000 Bq/m³.

Afin de réduire ces concentrations, une petite installation de ventilation a été posée dans le local où la valeur la plus haute a été mesurée.



Afin de vérifier le bon fonctionnement de cette installation, des mesures en continu ont été réalisées en hiver 2007. La ventilation a été arrêtée le 31 octobre 2007 et remise en service le 3 novembre 07. Le graphique ci-dessous montre qu'un petit système de ventilation suffit à diminuer de manière significative la concentration en radon.



Santé animale et protection des animaux

Haute surveillance / police des épizooties

4 épizooties ont préoccupé intensivement l'Office vétérinaire en 2007.

Maladie de la « langue bleue »

L'apparition de la maladie dite de la langue bleue en Suisse. Elle touche les ruminants et nous a contraints à mettre en place un programme de recherches pour établir l'éventuelle présence du moucheron responsable de la transmission de la maladie dans notre canton. Sept échantillons ont été prélevés par le biais de pièges à moucheron placés dans le Valais central.

En outre, un cas avéré a été découvert en décembre dans une des douze exploitations sentinelles du canton (surveillance de l'apparition d'anticorps chez les bovins de l'exploitation).

Eradication de la diarrhée virale bovine (BVD)

La préparation du programme d'éradication de la BVD nous a passablement accaparés. L'office a mis en place les structures informatiques, participé activement aux programmes d'information des éleveurs, formé techniquement les vétérinaires et échantillonneurs, estimé et commandé le matériel indispensable à la mise en œuvre de cette éradication en 2008.

Il a élaboré et défini le planning et le financement pour la poursuite du projet en 2008.

Apiculture

L'office a investigué sans grand succès pour essayer d'expliquer la perte inexplicable de nombreuses colonies d'abeilles dans le Valais romand. Ce phénomène est étendu mondialement s'agissant de maladies identifiées. S'agissant des maladies infectieuses, nous avons détecté l'an dernier chez les abeilles 5 cas de loque américaine et 3 cas de loque européenne.

Grippe aviaire

La grippe aviaire n'a pas causé de problèmes particuliers en Valais. Nous avons effectué l'an dernier 5 prélèvements dont les résultats des analyses se sont avérés tous négatifs sur des oiseaux sauvages suspects. Notre canton ne participe pas à la surveillance systématique mise en place dans certaines régions de Suisse.

Autres épizooties (rapport non exhaustif)

6 exploitations ont été mises sous séquestre suite à la découverte de 2 chèvres positives et 4 non interprétables en matière de CAE (arthrite encéphalite caprine).

20 animaux abattus et provenant de notre canton ont été diagnostiqués au contrôle des viandes comme porteur de cysticerque (stade intermédiaire du ver solitaire chez l'homme). 186 avortements de bovins ont fait l'objet d'une visite vétérinaire et d'une analyse en matière d'épizootie.

Nous poursuivons la surveillance, pilotée par l'Office vétérinaire fédéral, de diverses maladies, comme la CAE (arthrite encéphalite caprine), l'IBR (rhinotrachéite infectieuse des bovidés), et la brucellose.

Protection des animaux

Notre office a dû traiter 112 cas d'agressions sur humains par des chiens (soit un peu plus que deux cas par semaine). Tous les déroulements de ces agressions ont été analysés et évalués par la personne responsable des affaires canines.

34 chiens ont été expertisés suite à ces annonces, un a fait l'objet d'une décision d'euthanasie ; un autre s'est vu imposer le port permanent de la muselière et quatre l'obligation de suivre des cours avec un comportementaliste canin. La plupart s'est vu imposer des mesures de sécurité plus ciblées et adaptées à leur problème comportemental. Des conseils ont été prodigués à leurs détenteurs pour empêcher de nouveaux incidents. Plusieurs propriétaires, conscients de ne pouvoir maîtriser le problème, ont préféré se séparer de leurs chiens soit par remplacement, soit par élimination.

Nous avons poursuivi les expertises des chiens appartenant aux douze races interdites en Valais ; 18 ont été expertisés en 2007. La majeure partie de ces expertises concerne des chiens importés suite au déménagement en Valais de leur détenteur.

La prévention contre les accidents par morsure de chien dans les classes de 2^{ème} enfantine et de 1^{ère} primaire s'est poursuivie avec succès pour un total de 172 prestations. Le questionnaire transmis aux enseignants lors de la visite nous a permis d'apprécier les attentes concernant la poursuite du programme.

Notre Office a dû prendre en charge la pension de 6 chiens non identifiables pendant 45 jours (délai légal minimal). Les propriétaires n'ont pas pu être retrouvés.

Deux autres chiens ont fait l'objet de séquestre suite à des maltraitements.

Nous avons reçu 125 plaintes relatives à la protection des animaux. Tous les cas ont été examinés à différents degrés, souvent avec la collaboration des polices locales.

La plupart des cas ont fait l'objet d'un avertissement ; quatre plaintes pénales ont été déposées pour maltraitance (deux chiens, un chat et un abandon de reptiles).

Nous avons réalisé 124 contrôles de conformité des détentions d'animaux de rente (contrôle vétérinaire dit contrôle bleu) selon la législation sur la protection des animaux, sur l'emploi des médicaments vétérinaires et sur les épizooties. Ces contrôles ont été coordonnés avec les contrôles de prestations écologiques (PER) de l'AVPI (Association valaisanne pour la production intégrée).

Sécurité alimentaire

Selon les dernières statistiques du contrôle des viandes en 2007, le nombre d'animaux contrôlés s'élevait à 12'344 dont 32 étaient impropres. Actuellement, notre canton compte quinze petits abattoirs.

Nous avons procédé à vingt inspections d'abattoir suite à l'engagement à l'Office d'une inspectrice des viandes. Six autorisations arrivant à terme ont pu ainsi être renouvelées. De nombreuses séances et soirées d'information ont été organisées pour informer les communes, les gérants d'abattoir et les contrôleurs des viandes afin de mettre en application le nouveau droit en matière d'abattage. De même, deux installations de collecte de cadavres et autres déchets d'animaux ainsi qu'une installation de biogaz ont également été inspectées.

Banque de données des animaux trouvés

Nous avons la responsabilité de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés. Notre office a conclu un contrat avec une société protectrice des animaux de Zürich ; cette société fournit gratuitement un site internet et notre tâche se limite au contrôle de la plausibilité de l'annonce et à la validation des données introduites par les particuliers.

En 2007, notre office a procédé à 39 validations.

Import-export

Notre Office a la responsabilité de procéder à des surveillances vétérinaires lors d'importations d'animaux présentant un risque de propagation d'épizootie ; 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. Nous avons procédé à douze surveillances.

Nous avons également assisté les vétérinaires exportateurs lors des procédures complexes permettant l'exportation d'animaux, notamment à la Foire agricole de Paris.