



CANTON DU VALAIS

Département des transports, de l'équipement et de l'environnement

C
L A B O R A T O I R E
N
T O N A L




**Rapport annuel
2005**


RAPPORT ANNUEL 2005

Contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels

Ce rapport contient également des informations concernant :

 Le contrôle des eaux de baignade

 L'application de la législation sur
les toxiques

 L'application de l'ordonnance sur
les substances dangereuses pour
l'environnement

 Le contrôle de la vendange

 La statistique des vendanges

S O M M A I R E

	<u>Pages</u>
1 CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES.....	1
+ OBSERVATIONS GÉNÉRALES	1
+ REMERCIEMENTS	2
2 PERSONNEL	3
3 ACTIVITÉS DU LABORATOIRE	4
4 NOM ET NATURE DES ÉCHANTILLONS ANALYSÉS	5
5 OBJETS NON SOUMIS AU CONTRÔLE	15
6 TABLEAU RÉCAPITULATIF	19
+ STATISTIQUE DES ANALYSES DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET OBJETS USUELS	19
+ STATISTIQUE DES ANALYSES DES OBJETS NON SOUMIS AU CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES	20
7 RENSEIGNEMENTS SUR CERTAINES CATÉGORIES.....	21
DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET SUR D'AUTRES	
CONTRÔLES EFFECTUÉS	
+ PRODUITS LAITIERS	21
+ VIANDES, PRODUITS À BASE DE VIANDE.....	21
+ FRUITS ET LÉGUMES.....	22
- Fruits	22
- Légumes.....	23
+ MIEL	24
+ AUTHENTICITÉ	24
- Asperges	24
- Abricots.....	25
- Fraises.....	26
- Pommes	26
- Campagne « déclaration de la provenance »	26
- Eau de boissons, fromage d'alpage et lait d'alpage du Valais.....	26
+ EAUX DE BOISSON.....	27
- Analyses microbiologiques	27
- Cubes de glace / Glace pilée pour des boissons.....	28
- Métaux lourds dans l'eau potable issus de la robinetterie	28
- Légionelles dans l'eau chaude	28

✚ VIN	28
- Vins valaisans du millésime 2004.....	28
- Vendanges 2005	28
✚ SPIRITUEUX	28
- Analyse et dégustation des spiritueux AOC.....	28
- Campagne d'analyse des eaux-de-vie.....	28
✚ EAUX DE BAINADE.....	29
8 PARTICIPATION À DES ESSAIS COMPARATIFS.....	30
INTERLABORATOIRES	
9 INSPECTORAT DES DENRÉES ALIMENTAIRES.....	31
✚ CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES EN VALAIS EN 2005.....	32
✚ EVALUATION DU DANGER GLOBAL	34
✚ AUTRES TRAVAUX	34
10 APPLICATION DE LA LOI SUR LE COMMERCE.....	35
DES TOXIQUES ET DE L'ORDONNANCE SUR LES	
SUBSTANCES DANGEREUSES POUR L'ENVIRONNEMENT	
11 CONTRÔLE DES VENDANGES	36
✚ PARFAITE MAÎTRISE.....	36
✚ MATURITÉS IDÉALES.....	36
✚ VENDANGES TARDIVES : C'EST BIEN PARTI.....	37
✚ VENDANGES 2005 EN CHIFFRES	38
✚ RÉPARTITION DES CÉPAGES	39
✚ QUANTITÉ ET DEGRÉ MOYEN PAR CÉPAGE	40
✚ STATISTIQUE DES VINS AU 31 DÉCEMBRE 2005	41

1 CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES :

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Le 1^{er} août 2005, la loi sur les produits chimiques (LChim) et l'ordonnance sur la réduction des risques liés à l'utilisation de substances, de préparations et d'objets particulièrement dangereux (ORRChim) sont entrées en vigueur.

Les classes de toxicité sont supprimées. La classification et étiquetage se font selon les directives de l'UE.

La législation sur les produits chimiques prescrit pour la plupart de ces produits un contrôle autonome du fabricant ou de l'importateur.

Les entreprises n'ont plus besoin d'autorisation pour le commerce des toxiques. Elles peuvent être tenues de communiquer aux autorités cantonales le nom d'une personne de contact pour les produits chimiques.

L'UE a entrepris en 2005, une grande modification de son *droit sur l'hygiène des denrées alimentaires*. Le 23 novembre 2005, le Conseil fédéral a adopté les textes reprenant la législation européenne en matière d'hygiène des denrées alimentaires. A l'occasion de cette révision, le droit suisse d'application de la législation sur les denrées alimentaires a également été restructuré.

Le Conseil fédéral souhaite ratifier le protocole de l'OMS sur *l'eau et la santé*. Il s'agit d'un accord international destiné à promouvoir la protection de la santé et du bien-être de l'être humain, en améliorant la gestion de l'eau et en luttant contre les maladies liées à l'eau.

Le Gouvernement valaisan soutient la ratification du protocole de l'eau et de la santé telle que proposée aux Chambres fédérales.

Grippe aviaire : En Suisse, jusqu'à fin 2005, le virus de la grippe aviaire ne s'est manifesté ni parmi les populations de volaille ni chez les oiseaux vivant en liberté. Actuellement, il s'agit avant tout d'une épizootie, même si dans de rares cas, le virus Influenza A (H5N1) a également été transmis à des êtres humains qui se trouvaient en contact étroit avec la volaille contaminée. Si le virus de la grippe aviaire se transmettait un jour d'un être humain à l'autre, il y aurait risque de pandémie. Le Laboratoire cantonal collabore avec le vétérinaire cantonal et le médecin cantonal et se prépare à d'éventuelles futures interventions. Deux collaborateurs du laboratoire habitués à manipuler les produits toxiques ont été formés pour intervenir en cas de besoin.

Seuls 3 cas d'*ESB* (vache folle) ont été diagnostiqués en Suisse en 2005 dont aucun en Valais. Le très net recul observé en 2004, année durant laquelle également 3 cas d'*ESB* avaient été répertoriés, se confirme donc cette année. La maladie de la vache folle semble toucher à sa fin.

L'eau de boisson des réseaux publics est contrôlée systématiquement par des analyses microbiologiques. L'art. 275d de l'ODAI, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002, exige que tout distributeur d'eau potable informe les consommateurs de la qualité de l'eau distribuée au moins une fois par année de manière exhaustive. L'association des chimistes cantonaux a précisé ces exigences. Les responsables doivent préparer cette annonce et la faire parvenir aux abonnés.

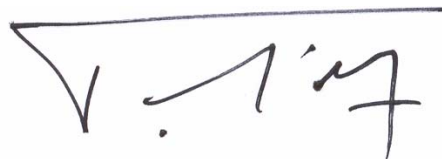
Le Conseil fédéral a fixé la levée de l'interdiction de *l'absinthe* qui a duré presque cent ans au 1^{er} mars 2005. L'absinthe est donc assimilée aux autres spiritueux, taxée et contrôlée de la même manière que les autres boissons alcoolisées.

En 2005, l'interprofession de la vigne et du vin, a établi un règlement sur l'organisation et le fonctionnement de la commission de *dégustation des vins* d'appellation d'origine contrôlée (AOC) Valais et un règlement de *contrôle sur la vigne*. Ces deux règlements ont été homologués par le Conseil d'Etat le 8 juillet 2005.

REMERCIEMENTS

Que le personnel du Laboratoire cantonal et 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 de toutes les entreprises alimentaires pour leur indispensable collaboration.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. Thétaz', written over a horizontal line.

Sion, août 2006

Dr Célestin Thétaz
Chimiste cantonal

2 PERSONNEL

DIRECTION DU SERVICE

Dr THETAZ Célestin CHIMISTE CANTONAL

LABORATOIRE DE CHIMIE

Dr PFAMMATTER Elmar CHIMISTE CANTONAL ADJOINT
Dr FURRER Patrick CHIMISTE
DÉFAYES Alexandre INGÉNIEUR CHIMISTE ETS, LICENCIÉ EN SCIENCES FORENSIQUES
KARLEN Hubert LABORANT EN CHIMIE SPÉCIALISÉ
HÉRITIER Claire-Isabelle LABORANTINE EN CHIMIE SPÉCIALISÉE (à 80%)
MAURY Valérie LABORANTINE EN CHIMIE SPÉCIALISÉE
COURTINE Laetitia LABORANTINE EN CHIMIE (à 50%)
MEICHTRY Alwin LABORANT EN CHIMIE SPÉCIALISÉ (à 70%)
NAVARRA Eric APPRENTI LABORANT EN CHIMIE (jusqu'au 31.07.05)
REVAZ Justine APPRENTIE LABORANTINE EN CHIMIE
FAVROZ Patrick APPRENTI LABORANT EN CHIMIE
GOLDSCHMIDT Patrick APPRENTI LABORANT EN CHIMIE (depuis 01.08.05)

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 DENREES ALIMENTAIRES

HEYNEN Hans-Peter INSPECTEUR CANTONAL
DEFLEUR Yves INSPECTEUR
REY Michel INSPECTEUR CANTONAL
ABBE 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

SECRETARIAT ET RECEPTION

WALDE Angelika COLLABORATRICE ADMINISTRATIVE (à 80%)
MATHYS Corine SECRÉTAIRE (à 50%)
MARIETHOZ Sophie APPRENTIE EMPLOYÉE DE COMMERCE
FAVRE Eva APPRENTIE EMPLOYÉE DE COMMERCE
BEGUELIN Sophie APPRENTIE EMPLOYÉE DE COMMERCE (depuis 01.08.05)
DOS SANTOS Antonio PRÉPARATEUR (programme d'occupation, du 21.03 au 24.05.05)
FERRERO Madeleine PRÉPARATRICE et AIDE DE BUREAU (programme d'occupation, dès le 26.09.05)
JACQUOD Danièle AIDE DE BUREAU (programme d'occupation jusqu'au 15.08.05, auxiliaire du 10.10 au 31.12.05)

3 ACTIVITES DU LABORATOIRE

Le Laboratoire a effectué 6'562 analyses, dont :

1. Objets soumis au contrôle des DA 5'024
2. Objets non soumis au contrôle des DA 1'538

*RELEVÉ DES ANALYSES DES MARCHANDISES CONTRÔLÉES
SOUMISES AU CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET
OBJETS USUELS*

Provenance des échantillons	Nombre	Non conformes	en %
Douane	102	3	2.9
Inspecteurs cantonaux	1'305	226	17.3
Contrôleurs de DA	1'807	316	17.5
Particuliers	1'810	334	18.5
Total	5'024	879	17.5

(NB : pour comparaison avec les années précédentes voir p. 19-20)

4 NOM ET NATURE DES ÉCHANTILLONS ANALYSÉS

LEGENDE :

1. Nombre d'échantillons contrôlés

2. Echantillons non conformes

3. Motif de non-conformité :

A = Désignation

B = Composition

C = Anomalie microbiologique

D = Résidus et contaminants

E = Propriétés physiques

F = Autres raisons

Code	Description	Nombre analysé	Nombre Contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
1	Lait								
11	Sortes de lait	70	6	0	2	2	1	0	1
12	Laits partiellement déshydratés, laits déshydratés								
13	Lait d'autres mammifères, mélanges	4	1	0	0	1	0	0	0
14	Lait maternel								
2	Produits laitiers								
21	Lait acidulé, produits à base de lait acidulé	9	1	0	0	1	0	0	0
22	Babeurre, babeurre acidulé, babeurre en poudre								
23	Petit-lait, lactosérum, petit-lait en poudre, protéines du lait								
24	Boissons à base de lait, préparations à base de produits laitiers								
25	Crème, produits à base de crème	5	3	0	0	3	0	0	0
3	Fromage, produits à base de fromage, produits additionnés de fromage, sérac, mascarpone								
31	Fromages	191	39	0	0	39	0	0	0
32	Produits à base de fromage								
33	Produits additionnés de fromage, de sérac, de mascarpone	3	0	0	0	0	0	0	0
34	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	25	12	0	0	12	0	0	0
4	Beurre, préparations au beurre, fractions de graisse de lait								
41	Sortes de beurres	8	4	0	0	4	0	0	0
42	Préparations au beurre								
43	Fractions de graisse de lait								
44	Beurre de lait ou de crème de lait d'autres mammifères								

Code	Description	Nombre Analyisé	Nombre Contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
5	Huiles comestibles, graisses comestibles								
51	Huiles comestibles	2	0	0	0	0	0	0	0
52	Graisses comestibles	1	1	0	0	0	1	0	0
53	Graines oléagineuses								
6	Margarine, minarine								
61	Margarine								
62	Minarine, margarine demi-grasse								
7	Mayonnaise, sauces à salade								
71	Mayonnaise, mayonnaise à salade	1	0	0	0	0	0	0	0
72	Sauces à salade								
8	Viande, produits à base de viande								
81	Viandes								
811	Viande des animaux domestiques de la famille des Bovidae, Cervidae, Camelidae, Suidae et des Equidae	2	0	0	0	0	0	0	0
812	Viande de la volailles domestiques	1	0	0	0	0	0	0	0
813	Viande de lapin domestique								
814	Viande de gibier	8	1	1	0	0	0	0	0
815	Viande de grenouilles								
816	Viande de reptiles d'élevage								
817	Viande de poissons								
818	Viande de crustacés	1	1	0	0	1	0	0	0
819	Viande de mollusques								
82	Produits à base de viande								
821	Produits à base de viande hachée								
822	Saucisse à rôtir crue	2	2	2	0	0	0	0	0
823	Produits de salaison crus	18	13	0	4	0	9	0	0
824	Produits de salaison cuits	2	0	0	0	0	0	0	0
825	Produits de charcuterie crus	17	0	0	0	0	0	0	0
826	Produits de charcuterie échaudés	1	1	0	0	0	1	0	0
827	Produits de charcuterie à chair cuite	1	0	0	0	0	0	0	0
828	Produits à base de viande de poissons								
829	Produits à base de viande de crustacés ou de mollusques								
082Z	Produits à base de viande, autres								

Code	Description	Nombre Analysé	Nombre Contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
9	Extraits de viande, bouillons de viande, consommés de viande, gelées de viande								
91	Extrait de viande								
92	Bouillon de viande								
93	Consommé de viande								
94	Gelée de viande								
10	Condiments, bouillons, potages, sauces								
101	Condiment								
102	Sauce au soja								
103	Bouillon								
104	Potage, sauce	2	0	0	0	0	0	0	0
105	Extrait de levure								
106	Sauce pour rôti								
11	Céréales, légumineuses, produits de la minoterie								
111	Céréales								
112	Légumineuses pour la fabrication de produits de la minoterie								
113	Produits de la minoterie								
114	Sortes d'amidon								
115	Produits à base de malt								
12	Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et biscotterie								
121	Sortes de pains								
122	Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie	1	1	0	0	0	1	0	0
13	Levures de boulangerie								
131	Levure pressée								
132	Levure de boulangerie sèche								
133	Levure de boulangerie sèche instantanée								
134	Levure de boulangerie liquide								
14	Poudings, crème								
141	Pouding et crème, prêts à la consommation								
142	Poudre pour pouding, poudre pour crème								
1421	Poudre pour pouding, poudre pour crème, sans ingrédients								
1422	Poudre pour pouding, poudre pour crème, avec ingrédients								

Code	Description	Nombre analysé	Nombre Contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
15	Pâtes								
151	Pâtes	1	0	0	0	0	0	0	0
152	Pâtes aux oeufs								
153	Pâtes au lait								
15Z	Pâtes, autres								
16	Oeufs, ovoproduits								
161	Oeufs de poule, entiers	50	6	0	0	6	0	0	0
162	Oeufs ne provenant pas de poules								
163	Ovoproduits	6	2	0	0	2	0	0	0
17	Aliments spéciaux								
171	Succédanés du sel comestible								
172	Succédanés du sucre, polydextrose								
173	Denrées alimentaires de remplacement pour contrôle du poids								
174	Préparations pour nourrissons et préparations de suite								
175	Autres denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge								
176	Denrées alimentaires de complément								
17Z	Aliments spéciaux, autres								
18	Fruits, légumes								
181	Fruits	229	4	0	0	0	2	0	2
182	Légumes	131	1	0	0	0	1	0	0
183	Conserves de fruits et de légumes								
19	Champignons comestibles								
191	Champignons comestibles sauvages								
192	Champignons comestibles de culture								
20	Miel, mélasse								
201	Sortes de miels	39	9	6	0	0	3	0	0
202	Mélasse								
21	Sucres								
211	Sucrose								
212	Sortes de sucres								
213	Préparations à base de sucre								

Code	Description	Nombre Analyisé	Nombre Contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
22	Articles de pâtisserie et de confiserie								
221	Massepain								
222	Pâte brute de noyaux								
223	Truffes et pâte pour truffes								
224	Bonbons, friandises								
225	Coques de meringues								
226	Gomme à mâcher								
227	Produits intermédiaires de pâtisserie et de confiserie								
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	1	0	0	0	0	0	0	0
23	Glace comestible								
231	Sortes de glaces comestibles								
232	Préparations liquides pour la fabrication de glace								
24	Jus de fruits, nectar de fruits								
241	Sortes de jus de fruits	1	0	0	0	0	0	0	0
242	Sortes de nectars de fruits								
25	Sirop de fruits, sirop avec arômes, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool								
251	Sirops de fruits, sirop avec arômes	4	4	3	0	1	0	0	0
252	Boissons de table avec des sortes de jus de fruits								
253	Limonades								
254	Boissons de table au lait, au petit-lait, au lactosérum ou aux autres produits laitiers								
255	Poudre et concentrés pour la préparation de boissons sans alcool								
26	Jus de légumes								
261	Jus de légumes, pur								
262	Mélange de différents jus de légumes								
27	Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner								
271	Sortes de confitures								
272	Sortes de gelées								
273	Marmelades								
274	Marmelades-gelées								
275	Crème de marrons								
276	Produits à tartiner								
277	Marmelade de boulangerie								

Code	Description	Nombre analysé	Nombre Contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
28	Eau de boisson, glace, eau minérale naturelle et artificielle, eau gazeuse								
281	Eaux de boisson	3554	533	0	1	455	77	0	0
282	Glace	76	17	0	0	17	0	0	0
283	Eau minérale naturelle	37	9	0	0	7	2	0	0
284	Eau minérale artificielle								
285	Eau gazeuse								
286	Poudre pour l'enrichissement en sels minéraux d'eau de boisson								
29	Vermouth sans alcool, bitter, cidre, bière sans alcool								
291	Vermouth sans alcool								
292	Vermouth sans alcool dilué								
293	Bitter sans alcool								
294	Bitter sans alcool dilué								
295	Cidre sans alcool								
296	Bière sans alcool								
30	Café, succédanés du café								
301	Cafés verts								
302	Cafés torréfiés								
303	Cafés traités								
304	Extraits de café								
305	Succédanés du café, modificateurs du café								
306	Extraits de chicorée								
307	Extraits d'autres succédanés du café								
31	Thé, maté, plantes et fruits à infusion								
311	Sortes de thé								
3113	Plantes à infusion								
32	Guarana								
33	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base d'ingrédients tels que le café, le thé, les plantes, les fruits ou le guarana								
331	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation	1	0	0	0	0	0	0	0
34	Cacao, chocolat, autres produits à base de cacao								
341	Produits à base de cacao								

Code	Description	Nombre Analyisé	Nombre Contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
35	Epices, sel, comestible, moutarde								
351	Epices	15	0	0	0	0	0	0	0
3512	Mélanges d'épices								
352	Sortes de sel comestible								
353	Moutarde								
36	Vins, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons contenant du vin								
361	Moût de raisin								
362	Vin	107	23	14	5	0	0	0	4
363	Bourru								
364	Jus de raisin et moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation								
365	Boissons à base de vin								
37	Cidre, vin de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de fruits et de vins de fruits								
371	Cidre								
372	Cidre dilué								
373	Jus de fruits à pépins en cours de fermentation								
374	Vin de fruits								
375	Boissons à base de cidre ou de fruits de vin								
38	Bière								
381	Bière normale								
382	Bière spéciale								
383	Bière forte	1	1	1	0	0	0	0	0
384	Bière légère								
385	Bière pauvre en hydrates de carbone								
39	Boissons spiritueuses, boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses								
391	Alcool de bouche								
392	Sortes de boissons spiritueuses	80	35	1	30	3	1	0	0
393	Sortes de liqueurs	1	0	0	0	0	0	0	0
394	Sortes d'apéritifs								
395	Boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses	1	0	0	0	0	0	0	0
40	Interdiction de l'absinthe								
401	Absinthe	3	0	0	0	0	0	0	0
402	Imitations de l'absinthe								

Code	Description	Nombre analysé	Nombre contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
41	Vinaigres de fermentation, acide acétique comestible								
411	Sortes de vinaigres de fermentation	1	0	0	0	0	0	0	0
412	Mélanges de vinaigres de fermentation								
413	Aceto balsamico								
414	Vinaigre aux plantes aromatiques								
415	Vinaigre aux épices								
416	Sortes d'acide acétique comestible								
51	Denrées alimentaires préparées								
511	Denrées alimentaires prêtes	149	68	0	0	68	0	0	0
512	Plats instantanés								
513	Plats à cuisson rapide								
514	Plats à consommer après réchauffage								
515	Plats prêts à la consommation								
52	Auxiliaires technologiques pour la préparation de denrées alimentaires								
521	Auxiliaires technologiques pour la préparation de denrées alimentaires								
53	Additifs et préparations d'additifs pour denrées alimentaires								
531	Additifs								
532	Préparations d'additifs								
56	Objets usuels et matériaux pour la fabrication d'objets usuels								
561	Matériaux et objets en métal ou en alliage métallique								
562	Matériaux et objets en matière plastique								
563	Matériaux et objets en cellulose régénérée								
564	Matériaux et objets en céramique, verre, émail ou autres matériaux analogues	2	0	0	0	0	0	0	0
565	Matériaux et objets en papier ou en carton								
566	Produits textiles pour la production de denrées alimentaires								
567	Matériaux pour la fabrication d'objets usuels								
56Z	Objets usuels et matériaux pour la fabrication d'objets usuels, autres								
57	Cosmétiques								
571	Produits pour les soins de la peau	1	0	0	0	0	0	0	0
572	Produits pour le nettoyage de la peau								
573	Produits de décoration								
574	Produits contenant des substances odorantes								
575	Produits de soins capillaires								

Code	Description	Nombre Analysé	Nombre contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
576	Produits pour soins dentaires et buccaux	1	1	1	0	0	0	0	0
577	Adhésifs pour prothèse								
578	Produits pour les soins et le maquillage des ongles								
579	Produits agissants sur la coloration de la peau								
57A	Produits de protection de la peau								
58	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire, produits textiles								
581	Objets pour le nettoyage mécanique des dents								
582	Objets métalliques entrant en contact avec les muqueuses ou la peau	4	4	0	0	0	3	0	1
583	Langes								
584	Produits textiles								
58Z	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire, autres								
59	Jouets, objets usuels destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, couleurs pour la peinture, matériel de dessin et de peinture								
591	Jouets, objets usuels destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge								
592	Jouets destinés aux enfants jusqu'à 14 ans								
593	Couleurs pour la peinture, matériel de dessin et de peinture								
60	Autres objets usuels								
601	Générateurs d'aérosols								
602	Bougies et objets analogues								
603	Allumettes								
604	Attrapes								
66	Echantillons pour les contrôles d'hygiène								
661	Echantillons pour les contrôles d'hygiène, prélevés dans des industries alimentaires								
662	Echantillons pour les contrôles d'hygiène, prélevés dans des industries non alimentaires								
67	Impuretés								
671	Impuretés dans des produits alimentaires								
672	Impuretés dans des produits non alimentaires								
68	Documents publicitaires								
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	1	0	0	0	0	0	0	0
682	Documents publicitaires pour objets usuels								
68Z	Documents publicitaires, autres								

Code	Description	Nombre analysé	Nombre contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
69	Etiquetage								
691	Etiquetage des denrées alimentaires	139	64	64	0	0	0	0	0
692	Etiquetage des objets usuels	8	8	8	0	0	0	0	0
69Z	Etiquetage, autres	5	4	4	0	0	0	0	0
70	Documents d'entreprise								
701	Documents de l'autocontrôle								
702	Documents de fabrication								
70Z	Documents d'entreprise, autres								
76	Tabac								
761	Tabac brut								
762	Tabac reconstitué								
763	Produits du tabac								
764	Succédanés du tabac								
	TOTAL	5024	879	105	42	622	102	0	8

1. OBJETS NON SOUMIS AU CONTRÔLE

LEGENDE :

1. Nombre d'échantillons contrôlés

2. Echantillons non-conformes

3. Motif de non conformité :

A = Désignation

B = Composition

C = Anomalie microbiologique

D = Résidus et contaminants

E = Propriétés physique

F = Autres raisons

Code	Description	Nombre analysé	Nombre contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
77	Objets pour analyses spéciales								
771	Objets pour enquêtes criminalistiques	5	1	0	0	0	1	0	0
7711	Drogues et stupéfiants	39	35	0	0	0	35	0	0
772	Echantillons pour essais interlaboratoires	55	3	0	0	3	0	0	0
77Z	Objets pour analyse spéciales, autres	57	1	0	0	0	0	0	1
78	Médicaments								
781	Médicaments soumis à ordonnance médicale non renouvelable (liste A)								
782	Médicaments soumis à ordonnance médicale (liste B)								
783	Médicaments en vente en pharmacies (liste C)								
784	Médicaments en vente en pharmacies et drogueries (liste D)								
785	Médicaments en vente libre (liste E)								
78Z	Médicaments, autres								
79	Médicaments vétérinaires								
791	Médicaments vétérinaires soumis à ordonnance vétérinaire non renouvelable (liste A)								
792	Médicaments vétérinaires soumis à ordonnance vétérinaire (liste B)								
793	Médicaments vétérinaires en vente en pharmacies (liste C)								
794	Médicaments vétérinaires en vente en pharmacies et drogueries (liste D)								
795	Médicaments vétérinaires en vente libre (liste E)								
79Z	Médicaments vétérinaires, autres								

Code	Description	Nombre analysé	Nombre contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
81	Eaux, pas en tant que denrée alimentaire								
811	Eaux superficielles	71	32	0	0	1	31	0	0
8111	Eaux de cours d'eau	29	3	0	0	3	0	0	0
812	Eaux souterraines	13	5	0	0	0	5	0	0
813	Eaux polluées	11	3	0	0	1	2	0	0
8132	Eaux industrielles								
814	Eaux de baignade	1158	204	0	0	198	6	0	0
815	Eaux de précipitations								
816	Eaux de sites pollués								
81Z	Eaux, pas en tant que denrée alimentaire, autres	80	25	0	0	25	0	0	0
82	Air et polluants de l'air								
821	Air de l'environnement								
822	Air de locaux d'habitation								
823	Air de locaux de travail								
824	Emissions dues aux entreprises et aux usines								
825	Gaz d'échappement des moteurs								
82Z	Air et polluants de l'air, autres								
83	Air et polluants de l'air								
831	Sol de forêts	8	1	0	0	0	1	0	0
832	Sol de cultures intensives								
833	Sol de cultures extensives								
834	Sol et revêtements de sol d'installations sportives et de places de jeux								
835	Roches								
836	Sédiments de rivières et de lacs								
84	Dépôts (poussières) sur surfaces								
841	Dépôts sur des surfaces au sol								
842	Dépôts sur des véhicules								
843	Dépôts sur des avions								
844	Dépôts sur des bâtiments								
845	Dépôts sur des surfaces de recouvrement dans le domaine agricole								
846	Dépôts sur des personnes								
84Z	Dépôts (poussières) sur surfaces, autres	3	1	0	0	0	1	0	0

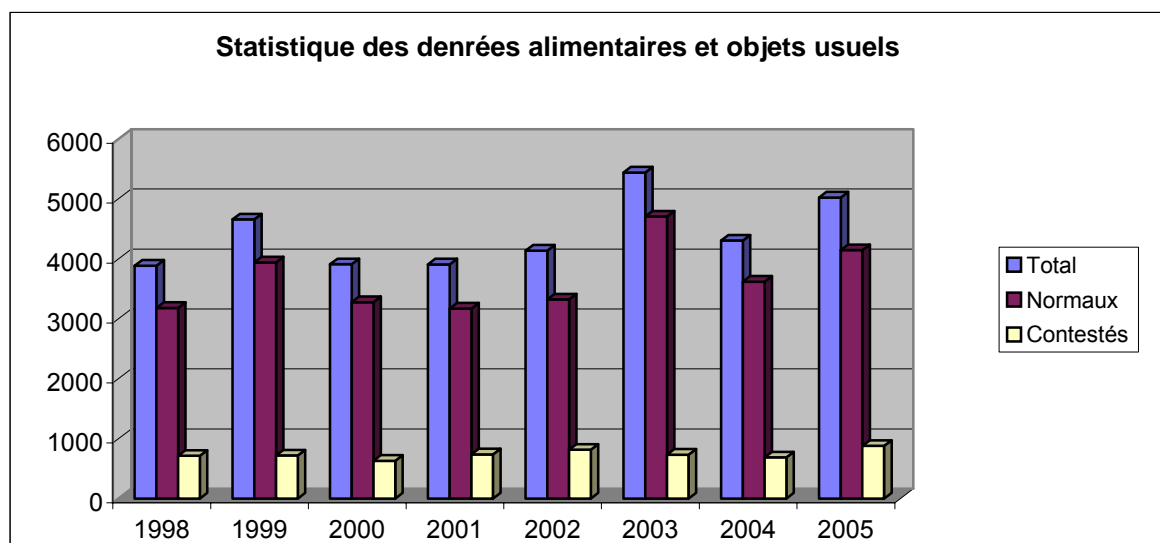
Code	Description	Nombre Analyisé	Nombre contesté	Motifs de contestation						
				A	B	C	D	E	F	
85	Corps humain, parties corporelles, membres, sécrétions humaines									
851	Corps humain									
852	Parties corporelles et membres humains									
853	Sécrétions humaines	1	1	0	0	1	0	0	0	0
86	Corps d'animaux, parties corporelles, membres, sécrétions animales									
861	Corps animal									
862	Parties corporelles et membres d'animaux									
863	Sécrétions animales									
87	Aliments pour animaux									
871	Aliments pour animaux d'origine végétale									
8711	Fourrage grossier									
8712	Céréales fourragères									
871Z	Aliments pour animaux d'origine végétale, autres	3	0	0	0	0	0	0	0	0
872	Aliments pour animaux provenant de la production animale									
873	Aliments pour animaux mélangés (d'origine végétale et animale)									
874	Aliments pour animaux à base de déchets de l'industrie alimentaire									
875	Aliments pour animaux à base de déchets de préparation de denrées alimentaires									
876	Additifs pour l'alimentation animale									
88	Produits pour l'agriculture									
881	Semences et cultures végétales									
882	Engrais									
883	Produits pour le traitement des plantes									
884	Produits de désinfection pour l'élevage des animaux									
88Z	Produits pour l'agriculture, autres									
89	Plantes, non destinées à l'alimentation humaine ou animale									
891	Herbe									
892	Fleurs									
893	Arbres									
894	Arbustes, arbrisseaux									
895	Plantes aquatiques									
89Z	Plantes, non destinées à l'alimentation humaine ou animale, autres									

Code	Description	Nombre Analyisé	Nombre contesté	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
91	Déchets								
911	Déchets urbains	1	1	0	0	0	1	0	0
912	Déchets compostables								
913	Déchets spéciaux								
914	Déchets de chantier								
915	Déchets animaux								
9152	Cadavres d'animaux								
91Z	Déchets, autres								
92	Matériaux de construction								
921	Matériaux de construction en bois								
922	Matériaux de construction en matière synthétique								
923	Matériaux de construction en métal								
924	Matériaux de construction en matière minérale	2	1	0	0	0	1	0	0
92Z	Matériaux de construction, autres								
93	Produits chimiques et techniques								
931	Produits de traitement de surfaces	1	0	0	0	0	0	0	0
932	Solvants								
933	Carburants et combustibles								
934	Lubrifiants								
935	Produits de désinfection								
936	Produits chimiques pour l'entretien des piscines								
937	Produits chimiques pour le développement photographique								
938	Produits à dégeler								
939	Batteries, accumulateurs								
93A	Condensateurs, transformateurs								
93B	Articles en plastique à usage technique								
93C	Colles								
93Z	Produits chimiques et techniques, autres	1	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL		1538	317	0	0	232	84	0	1

5 TABLEAU RECAPITULATIF

Désignation	Echantillons analysés	Echantillons non conformes
Denrées alimentaires, Objets usuels	5024	879
Objets non soumis au contrôle	1538	317
TOTAL	6562	1196

Statistique des analyses de denrées alimentaires et objets usuels		
NOMBRE D'ECHANTILLONS ANALYSES	TOTAL	5'024
ECHANTILLONS CONFORMES	NORMAUX	4'145
ECHANTILLONS NON CONFORMES	CONTESTE	879
MOTIFS DE NON CONFORMITE		
DESIGNATION	A	105
COMPOSITION	B	42
ANOMALIE MICROBIOLOGIQUE	C	622
RESIDUS ET CONTAMINANTS	D	102
PROPRIETES PHYSIQUES	E	0
AUTRES RAISONS	F	8

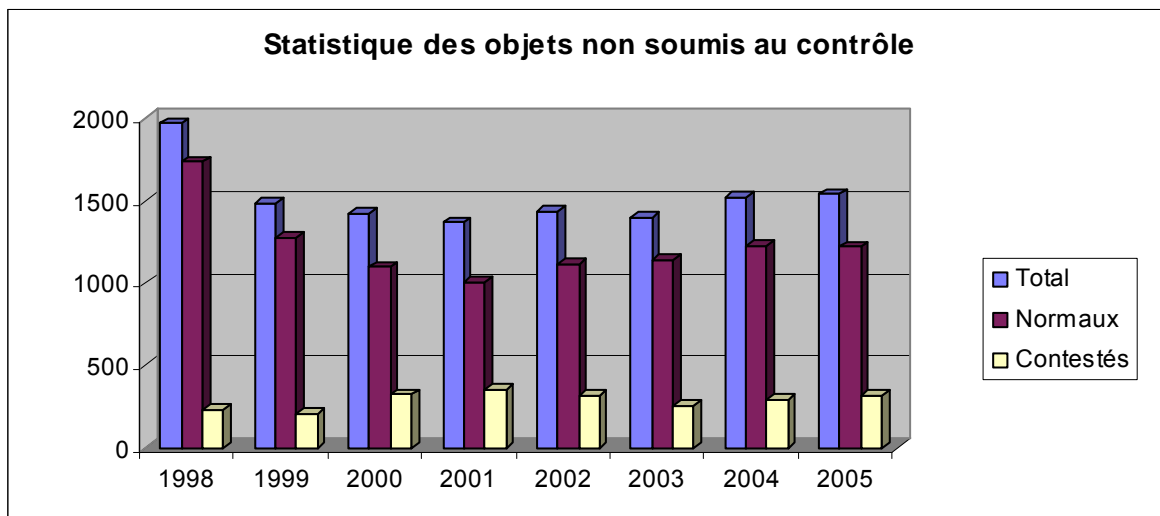


Statistique des analyses des objets non soumis au contrôle des denrées alimentaires

NOMBRE D'ECHANTILLONS ANALYSES	TOTAL	1'538
ECHANTILLONS CONFORMES	NORMAUX	1'221
ECHANTILLONS NON CONFORMES	CONTESTE	317

MOTIFS DE NON CONFORMITE

DESIGNATION	A	0
COMPOSITION	B	0
ANOMALIE MICROBIOLOGIQUE	C	232
RESIDUS ET CONTAMINANTS	D	84
PROPRIETES PHYSIQUES	E	0
AUTRES RAISONS	F	1



7. RENSEIGNEMENTS SUR CERTAINES CATÉGORIES DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET SUR D'AUTRES CONTRÔLES EFFECTUÉS

Le laboratoire a effectué des analyses microbiologiques et chimiques sur 6562 échantillons. 18,2% des échantillons n'étaient pas conformes aux diverses législations applicables et ce pour des motifs allant de l'étiquetage à la mise en danger de la santé par des marchandises avariées en passant par les tromperies des consommateurs. Il faut noter que les prélèvements se font de manière ciblée si bien que les résultats statistiques ne doivent pas être considérés comme représentatifs de la situation générale, mais ils mettent néanmoins en évidence les problèmes.

Nous relevons notamment les points suivants :

A) Produits laitiers

Chaque année, un programme national d'analyses du lait et des produits laitiers est effectué en collaboration avec l'Office vétérinaire fédéral. Pour 2005, le plan d'échantillonnage a prévu que le 50% des entreprises choisies au hasard devaient être contrôlées. Le programme d'analyses correspond aux exigences de la directive européenne en matière de programme de contrôle. Grâce aux contrôles effectués dans le cadre du programme d'analyses, l'exportation du lait et des produits laitiers est garantie.

Sur 89 sites de fabrication inspectés, 14 (16%) présentaient des non conformités inadmissibles. 137 échantillons de fromages à pâte mi-dure ont été prélevés et 24 (17%) provenant principalement de tommes commercialisées entre 2 semaines et 2 mois après la fabrication dépassaient les valeurs de tolérance microbiologique. Dans 5 échantillons, la valeur limite pour les staphylocoques pathogènes était dépassée.

Dans les alpages, l'eau utilisée pour la fabrication de fromage a également été analysée. Sur les 76 eaux prélevées dans les alpages, 18 contenaient plus de 10 E. coli par ml (valeur de tolérance 0 E. coli par ml). Un nombre important de réseaux d'alpages ne bénéficie d'aucune zone de protection. Dans plusieurs cas, l'eau provient de bisses à ciel ouvert. Dans d'autres cas, les captations et installations ne sont pas entretenues.

70 échantillons de lait ont été analysés. 2 cas de mouillage ont été mis en évidence.

B) Viandes, produits à base de viande

149 denrées alimentaires traitées thermiquement, prêtes à consommer, froides ou chaudes (pâtes précuites, riz) ont été prélevées. 68 échantillons (45.6%) ont été contestés pour manque d'hygiène. Les mauvais résultats de l'année 2004 sont confirmés. Dans le cadre des contrôles suivis, les inspecteurs ont informé les responsables que ces résultats déplorables étaient dus à un manque d'hygiène en cuisine ou/et des mains ou/et au niveau des produits (températures de stockage trop élevées, durée de stockage trop longue).

C) Fruits et légumes

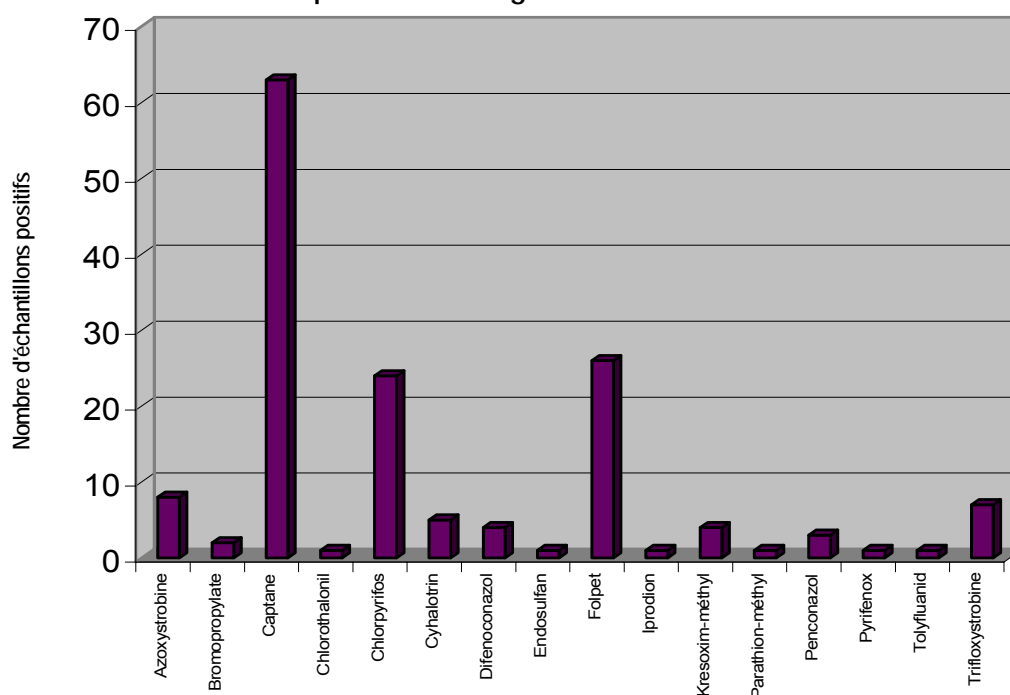
Fruits

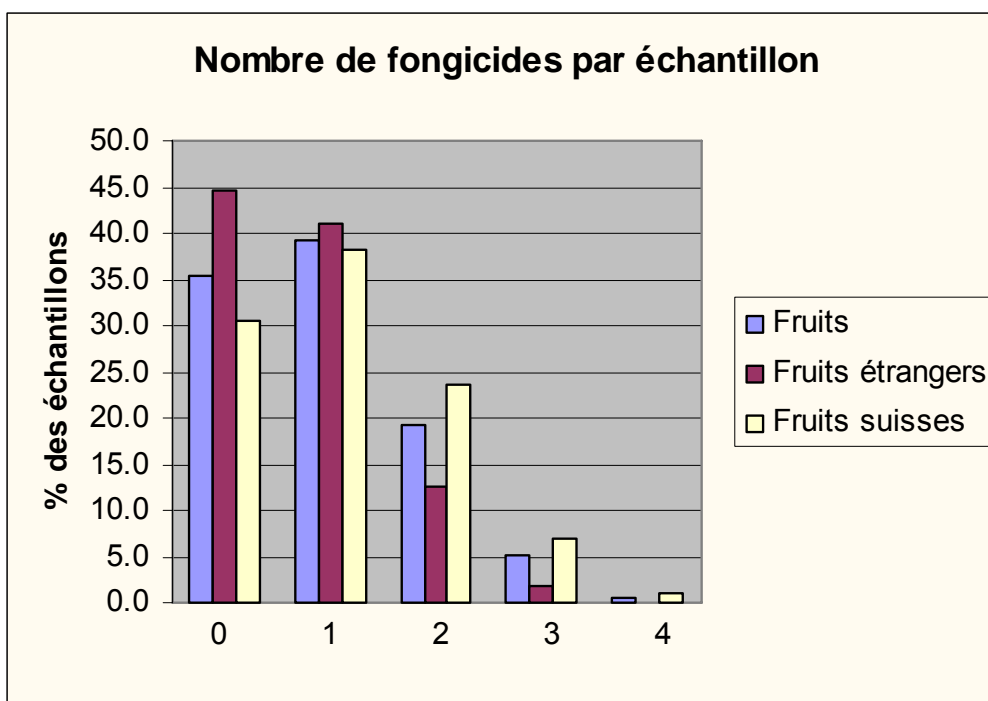
Dans 158 échantillons de différentes sortes de fruits, le laboratoire a analysé la teneur en pesticides, principalement les fongicides. La valeur de tolérance était dépassée dans un seul échantillon. La présence de résidus dans un échantillon bio a conduit à une non conformité.

Pesticides :

Fongicides	Nombre d'échantillons avec présence de fongicides						
	pomme-poire	abricot-pruneau	baies	raisins	Total	Moyenne mg/kg	Echelle de concentration mg/kg
Azoxystrobine	0	0	6	2	8	0.26	0.05-0.66
Bromopropylate	1	0	1	0	2	0.05	0.02-0.07
Captane	24	28	10	1	63	0.33	0.03-1.5
Chlorothalonil	0	1	0	0	1	0.51	0.51
Chlorpyrifos	12	3	6	3	24	0.19	0.01-2.76
Cyhalotrin	0	5	0	0	5	0.04	0.02-0.15
Difenoconazol	0	0	4	0	4	0.19	0.02-0.50
Endosulfan	0	0	1	0	1	0.00	<0.05
Folpet	24	0	1	1	26	0.70	0.05-2.74
Iprodion	0	0	0	1	1	0.00	0
Kresoxim-méthyl	0	0	4	0	4	0.02	0.01-0.03
Parathion-méthyl	0	1	0	0	1	0.00	0
Penconazol	0	0	3	0	3	0.20	0.08-0.44
Pyrifénox	0	1	0	0	1	0.00	0
Tolyfluanid	0	0	1	0	1	0.05	0.05
Trifloxystrobine	3	3	1	0	7	0.13	0.01-0.44

Fréquence des fongicides dans les fruits





	Nombre de fongicides					Somme des échantillons
	0	1	2	3	4	
Fruits	56	62	31	8	1	158
Fruits étrangers	25	23	7	1	0	56
Fruits suisses	31	39	24	7	1	102
Légumes	37	1	2	0	0	40
Fruits et légumes	93	63	33	8	1	198

	% échantillons				
Fruits	35.4	39.2	19.2	5.1	0.6
Fruits étrangers	44.6	41.1	12.5	1.8	0.0
Fruits suisses	30.4	38.2	23.5	6.9	1.0
Légumes	92.5	2.5	5.0	0.0	0.0
Fruits et légumes	47.0	31.8	16.7	4.0	0.5

En collaboration avec les stations de recherches agricoles et le service de l'agriculture, le Laboratoire effectue les contrôles de la production intégrée (PI) valaisanne. Cette collaboration nous permet d'avoir un suivi régulier de la production fruitière de notre canton. Tous les échantillons avaient une teneur en résidus inférieure aux normes.

Légumes

Sur 32 échantillons de légumes divers, aucune valeur de tolérance pour les fongicides n'a été dépassée.

D) Miel

Dans 21 échantillons de miel de la production valaisanne la teneur en p-DCB (para-Dichlorobenzène) a été déterminée et l'étiquetage contrôlé. Dans 2 échantillons (9.5%) la valeur de tolérance de 10 µg/kg p-DCB était fortement dépassée. Ces échantillons ont été contestés. 6 échantillons ont été contestés pour un étiquetage non conforme. 16 miels étrangers ont été contrôlés pour sucrage (nourriture des abeilles avec du sucre) et pour leur teneur en eau. Un échantillon a été contesté pour sucrage et donc tromperie du consommateur.

E) Authenticité

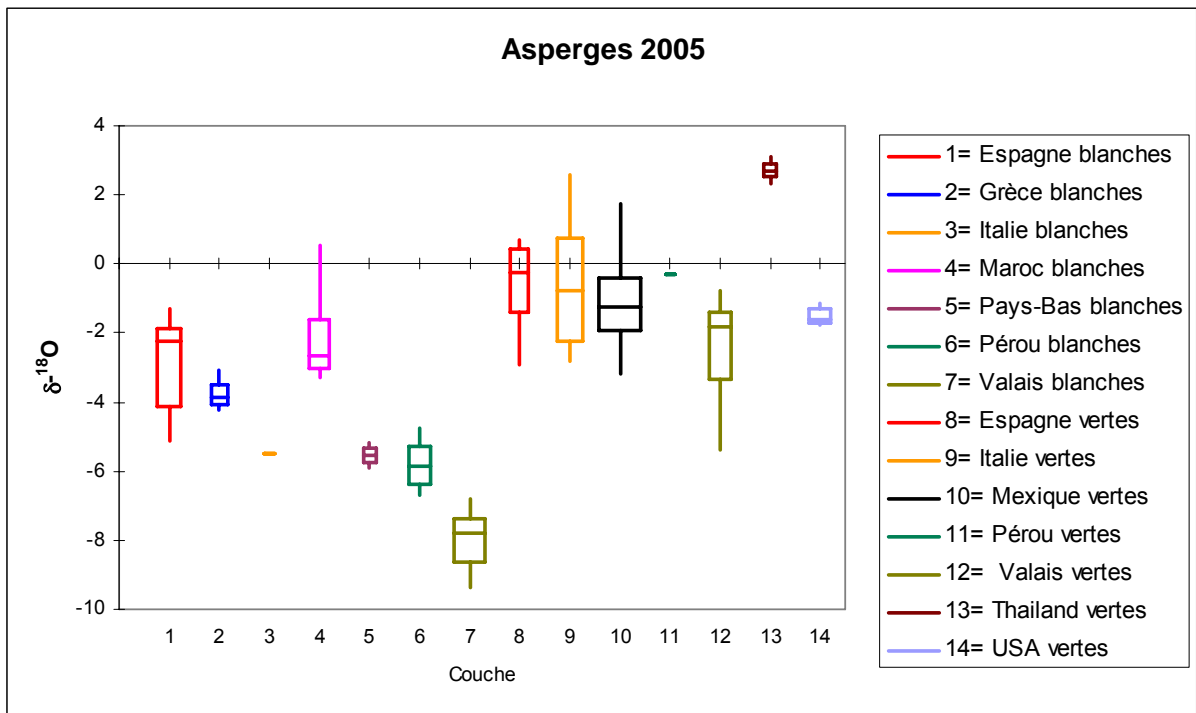
Durant l'année 2005, les douanes, l'IFELV (interprofession fruits et légumes du Valais) et le Laboratoire cantonal ont prélevé des échantillons de fruits et légumes sur les marchés, aux douanes et dans les champs. Le rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ a été déterminé dans ces jus de fruits et légumes au moyen de l'IRMS (isotope ratio mass spectrométrie). Les résultats sont indiqués en valeurs- δ . Ci-dessous, les bases de données, actualisées avec les résultats de 2005, sont résumées.

Asperges.

Les douanes suisses ont prélevé 60 échantillons d'asperges importés en Suisse en 2005. Les asperges provenaient d'Espagne, de Grèce, du Maroc, de Hollande, du Pérou, du Mexique, de Thaïlande et des USA.

Les inspecteurs des denrées alimentaires ont prélevé en Valais 16 échantillons d'asperges de la production de notre canton. Le rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ a été déterminé dans les jus des 76 échantillons au moyen de l'IRMS. Les conclusions sont les suivantes :

- Les valeurs δ des asperges blanches sont plus basses que celles des asperges vertes. Les « Boxplots » 1-7 dans le diagramme ci-dessous résument les résultats des asperges blanches, les « Boxplots » 8-14 ceux des asperges vertes. Les valeurs δ des asperges vertes sont plus compactes que celles des asperges blanches, ce qui signifie que la déclaration de la provenance des asperges vertes ne peut pas être contrôlée avec la méthode Gasbench-IRMS.
- La situation pour les asperges blanches est beaucoup plus intéressante. Les asperges produites au Pérou peuvent être différenciées des Asperges récoltées en Espagne, en Grèce et au Maroc.
- Les valeurs δ des asperges blanches produites en Valais sont très différentes des autres valeurs. En déterminant un seul paramètre, nous pouvons contrôler la déclaration des asperges blanches « valaisannes ».

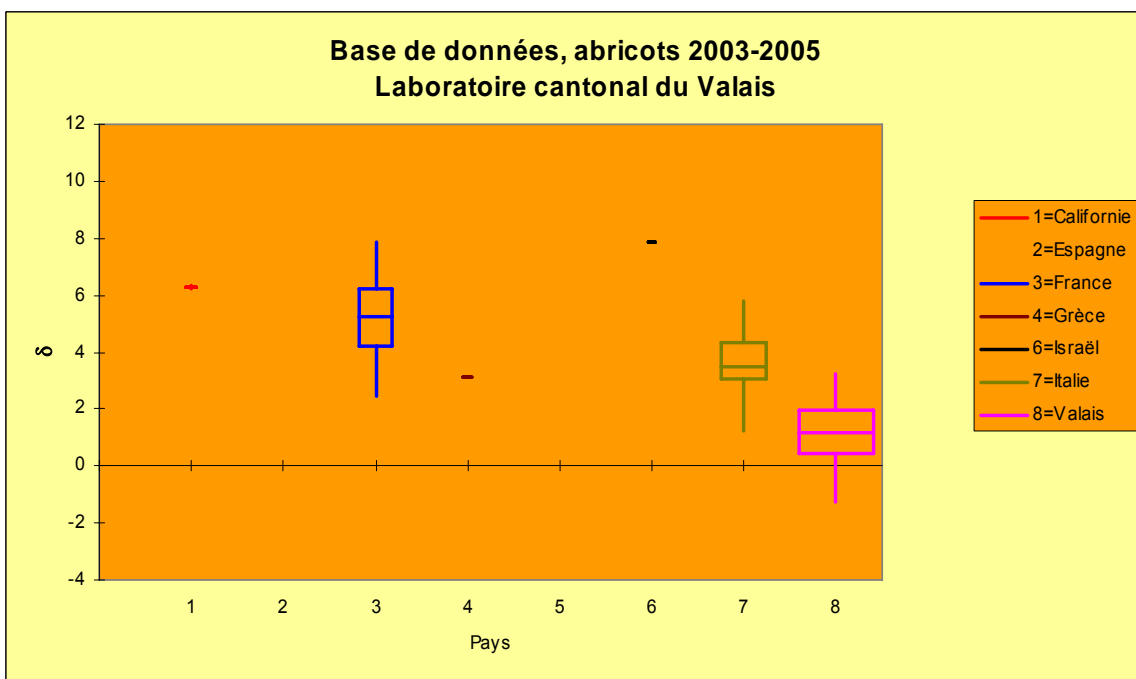


Les résultats des asperges confirment les observations faites avec des autres légumes ou fruits. Les légumes et fruits produits en Valais peuvent être bien différenciés des légumes et fruits élevés dans d'autres régions en déterminant les valeurs δ dans les jus des échantillons.

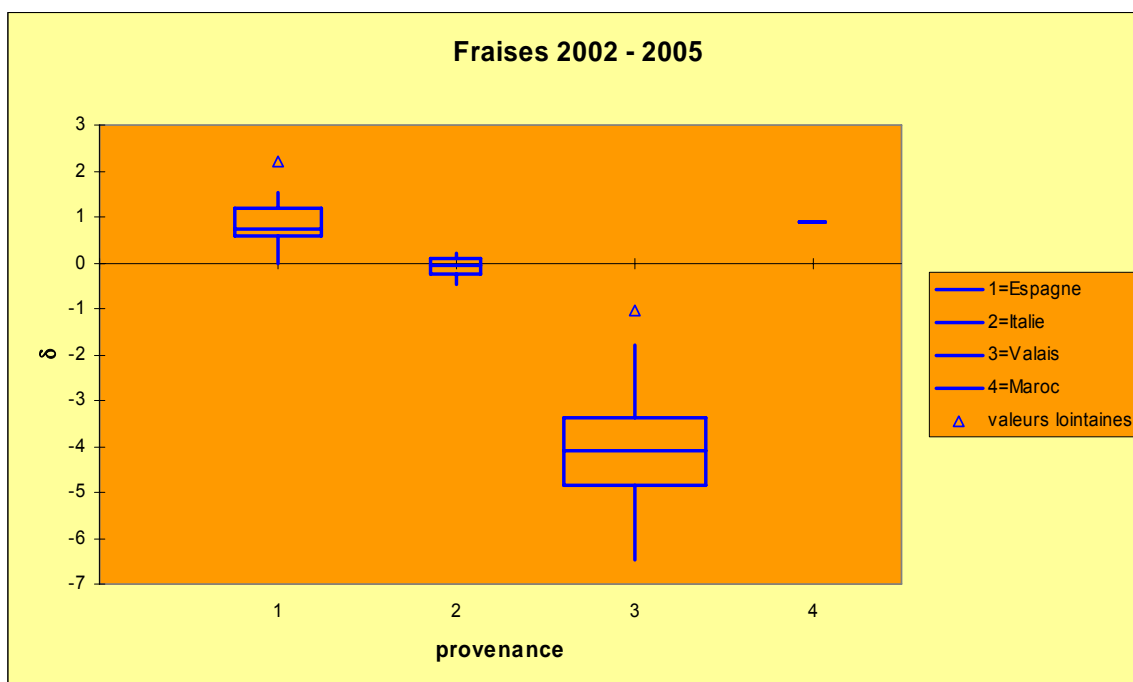
La base de données pour le contrôle de la déclaration correcte de l'origine des aliments a été élargie en 2005 en mesurant 4 échantillons de tomates, 36 échantillons d'abricots, 20 échantillons de fraises et 23 échantillons de pommes prélevés officiellement dans le canton du Valais. Les douanes ont prélevé, pour le canton du Valais, 36 échantillons d'abricots importés en Suisse.

Les diagrammes des bases de données pour 2005 sont présentés ci-dessous.

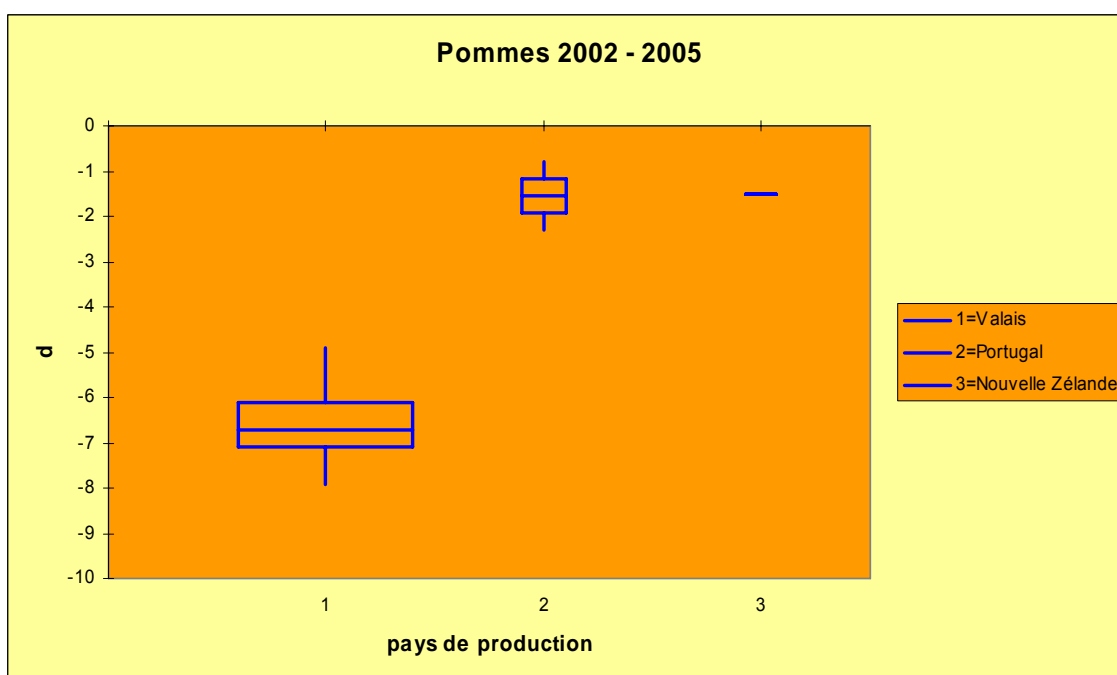
Abricots



Fraises



Pommes



Campagne « déclaration de la provenance »

Deux campagnes concernant la déclaration correcte des abricots et des tomates ont été faites en 2005. Sur 22 échantillons d'abricots prélevés sur le marché, 3 échantillons ont été contestés. 9 échantillons de tomates ont été prélevés. La provenance de tous les échantillons était correctement déclarée.

Eau de boissons, fromage d'alpage et lait d'alpage du Valais

29 eaux de boissons, 27 fromages d'alpages et 30 laits d'alpages de notre canton ont été mesurés. Nous n'avons pas mis en évidence des différences significatives des valeurs δ d'une région à l'autre du Valais.

F) Eaux 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 bactériologiques. Les eaux des réseaux publics doivent être analysées au moins deux fois par an. L'eau alimentant à titre temporaire ou régulier 4000 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 d'analyses ont été effectuées sur des eaux prélevées par des particuliers soucieux de connaître la qualité de leur source ou celle du réseau.

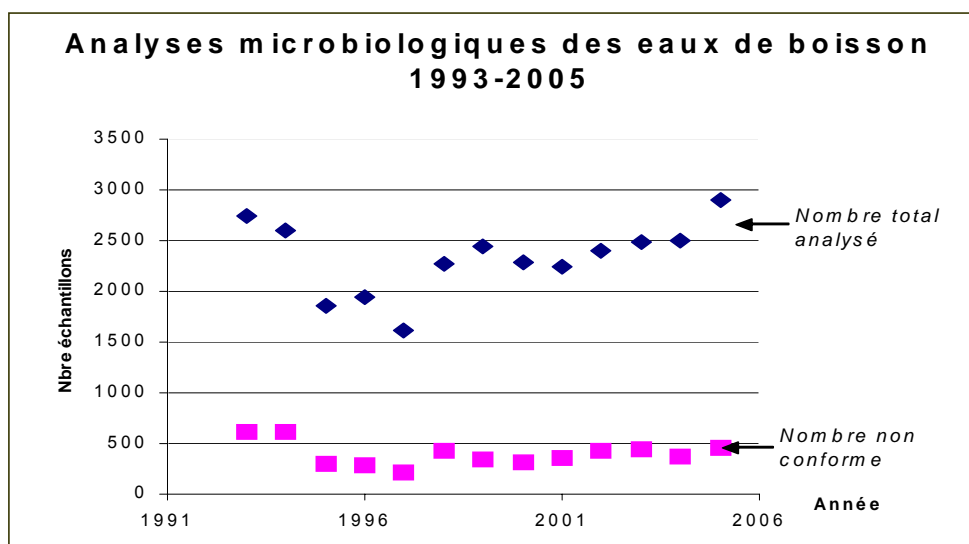
3554 eaux potables, provenant des réseaux publics et privés, ont été analysées chimiquement et bactériologiquement. Le 15.7% de celles-ci, dont une partie importante provenait d'adductions d'eau privées, ne satisfaisaient pas aux normes microbiologiques et chimiques. 12.1 % des réseaux publics ont présenté, au moins une fois dans l'année, une teneur en germes anormale.

Analyses microbiologiques

Réseaux off./priv.	Année	Echantillons analysés	Echantillons non conformes	% Echantillons non conformes
Officiel	2005	2398	382	15.9
Privé	2005	503	73	14.5
Total	2005	2901	455	15.7

Motifs de non conformité								
Officiel/privé	Année	A	C	E	AC	AE	CE	ACE
Officiel	2005	46	65	103	1	13	91	63
Privé	2005	9	21	18	0	0	18	7

Légende :
 A = Nombre de germes trop élevé (>300/ml)
 C = Nombre d'Escherichia Coli trop élevé (>0/100ml)
 E = Nombre d'Entérocoques trop élevé (>0/100ml)



Cubes de glace / Glace pilée pour des boissons

76 échantillons de glace ont été prélevés dans des établissements différents. 17 (22.3%) ont été contestés pour manque d'hygiène. L'état hygiénique des cubes de glace est un bon indicateur du respect ou non de la bonne pratique de fabrication dans un établissement.

Métaux lourds dans l'eau potable issus de la robinetterie

Dans une campagne nationale faite par 11 laboratoires cantonaux, la contamination de l'eau potable par des métaux lourds provenant de la robinetterie a été recherchée. Dans 17% des échantillons au niveau national la teneur en nickel était en dessus de la valeur limite européenne. La valeur limite suisse pour la teneur en plomb dans l'eau potable était dépassée dans 8% des échantillons. 4 échantillons par robinet ont été prélevés dans 12 appartements dans le canton du Valais selon un protocole de prélèvement très strict. Dans 7 échantillons, la teneur en nickel était trop élevée, de même dans un échantillon pour la teneur en plomb. Les producteurs de robinetterie, l'association des chimistes cantonaux et la Société Suisse de l'industrie du Gaz et des Eaux (SSIGE) recherchent activement des solutions à ce problème.

Légionelles dans l'eau chaude

61 échantillons d'eau chaude ont été prélevés dans des homes, écoles et piscines. Dans 11 échantillons (18.0%) le nombre des légionelles était trop élevé. Dans 2 écoles, un nombre de légionelles très élevé a été constaté (>10'000 CFU/ml). Les responsables des écoles concernées ont été contactés et les mesures nécessaires ont été prises. Les contrôles continueront en 2006.

G) Vins

Vins valaisans du millésime 2004

30 vins AOC du Valais ont été analysés afin de suivre la composition moyenne des principaux paramètres et d'alimenter notre base de données. Dans 4 échantillons (13,3%), la déclaration de la teneur en alcool n'était pas correcte.

Vendanges

Le Valais a encavé 37,7 millions de litres de vin : 22,1 millions de rouges et 15,6 millions de blancs. Les éléments les plus remarquables de la récolte 2005 sont la qualité parfaite de la vendange, une maturité magnifique, de belles acidités et une faible quantité.

H) Spiritueux

Analyse et dégustation des spiritueux AOC

L'analyse chimique et la dégustation des spiritueux en vue de l'obtention du label AOC sont effectuées par le Laboratoire cantonal. 8 eaux-de-vie de poire williams représentant 96'773 l à 100 % vol. et 4 abricotines représentant 33'330 l à 100 % vol. nous ont été soumises.

Campagne d'analyse des eaux-de-vie

Une campagne d'analyse officielle des eaux-de-vie a été effectuée en 2005. Suite au changement de législation survenu le 27 mars 2002, la valeur de tolérance pour la teneur en méthanol dans les eaux-de-vie de poire williams est passée de 16'000 mg/l AA à 13'500 mg/l AA, respectivement de 16'000 mg/l AA à 10'000 mg/l AA dans l'eau-de-vie d'abricot. Le délai transitoire était fixé au 30 avril 2004. Au total

28 échantillons ont été prélevés et analysés (15 eaux-de-vie de poire williams et 13 eaux-de-vie d'abricot). Les producteurs ont été informés des changements de la législation et priés de s'adapter aux nouvelles exigences légales.

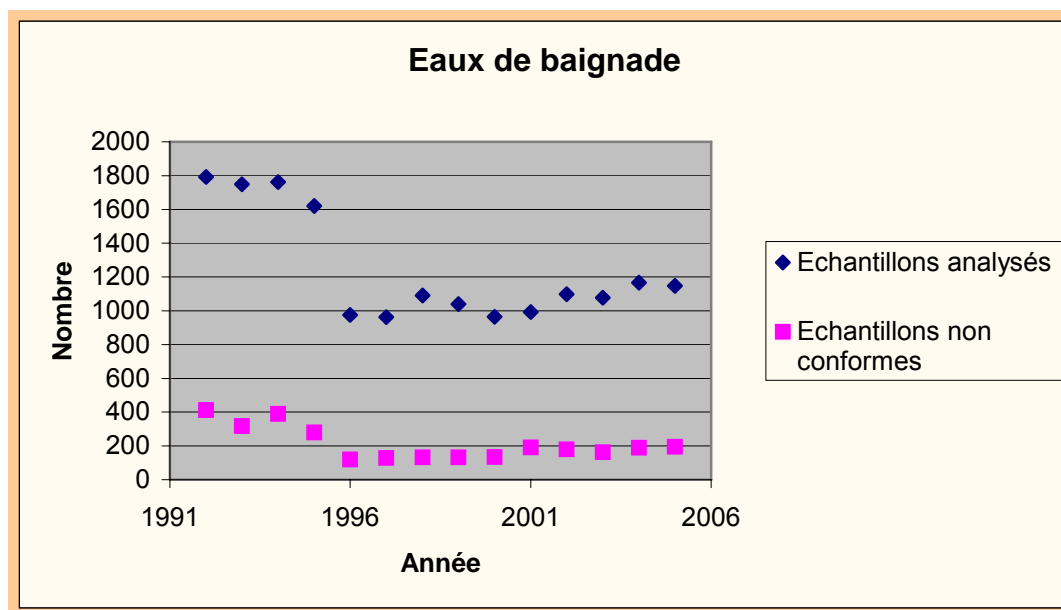
I) Eaux de baignade

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 bactériologique des eaux de baignade. Le Laboratoire effectue en principe, un contrôle mensuel.

Année	Echantillons analysés	Echantillons non conformes	% Echantillons non conformes
2005	1148	195	17.0

Motifs de contestation							
Année	A	C	E	AC	AE	CE	ACE
2005	75	17	21	13	10	22	37

Légende :
 A = Nombre de germes trop élevé (>1000/ml)
 C = Nombre d'Escherichia Coli trop élevé (>0/100ml)
 E = Nombre d'Entérocoques trop élevé (>0/100ml)



Pendant les mois de juin, juillet et août 2005, nous avons contrôlé des lieux de baignade en milieu naturel : lac Léman à St-Gingolph et au Bouveret, lac de Géronde, lac de la Moubra, ainsi que diverses gouilles situées entre Martigny et Sierre.

Toutes les analyses effectuées ont donné de bons résultats. Les recommandations pour l'évaluation de la qualité hygiénique des eaux de baignade de lacs et de rivières, émises par l'Office fédéral de la santé publique, attribuent les eaux à une des quatre classes de qualité A à D. Les eaux de lacs et de nappes, analysées en 2005 sont à ranger dans la classe de qualité A (14 analyses), dans une eau le résultat était C. En principe il n'y a aucun préjudice pour la santé n'est à craindre.

8. PARTICIPATION A DES ESSAIS COMPERATIFS INTERLABORATOIRES

Les essais collaboratifs dans le secteur microbiologique ont été réalisés en 2005. Tous les paramètres analysés se sont révélés en ordre à l'exception du campylobacter pour lequel un rapport de réclamation a été créé. Les bactéries suivantes ont été recherchées :

Clostridium perfringens, Salmonella spp, Staphylococcus aureus, Germes aérobies mésophiles, Escherichia. coli, Listéria monocytogenes, Enterobacteriaceae, Campylobacter, Bacilus Cereus, Escherichia. coli O157, Legionella.

Un essai sur les entérotoxines du staphylococcus aureus.

Les essais collaboratifs dans le secteur chimique ont été réalisés en 2005:

- analyse de paramètres chimiques dans l'eau (oxydabilité, calcium, magnésium, potassium, pH, ammonium, nitrate, manganèse, plomb, nitrite, chlorure, sulfate, bicarbonate, fer, fluorure, sodium, chlore libre, cuivre, conductivité et arsenic)
- analyse de paramètres chimiques dans du vin (pH, masse spécifique, alcool, extrait total, sucres réducteurs, acidité totale, acidité volatile, SO₂ libre, SO₂ total et glycérine).
- analyse d'ochratoxine dans le vin
- analyse d'aflatoxine dans les cacahuètes
- analyse de nitrites/nitrates dans la viande
- analyse de méthanol, acétate d'éthyle, propanol, %vol dans Rhum
- analyse de vin
- analyse ¹³C/¹²C dans le miel
- analyse IR-MS gas bench ¹⁸O/¹⁶O dans le jus d'orange et le jus de pomme
- analyse de drogues (cocaïne, héroïne, amphétamines et THC)
Ceux-ci ont conduit à 5 réclamations pour les différents paramètres d'analyses : arsenic dans l'eau, campylobacter, héroïne, cocaïne et THC.

La décision a été prise de réaliser d'autres essais collaboratifs pour :

- l'eau potable
- le vin
- ochratoxine A dans le vin
- méthanol, acétate d'éthyle, propanol, %vol dans Rhum
- drogues (héroïne, cocaïne, amphétamines et THC)
- ¹⁸O/¹⁶O dans jus d'orange et jus de pommes
- viandes (nitrites et nitrates)
- microbiologie
- légionelles

9. INSPECTORAT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Le **contrôle des denrées alimentaires** est exécuté par 4 collaborateurs de notre inspectorat et 25 contrôleurs des communes (12 dans le Haut-Valais et 13 dans le Valais romand). Les séances de coordination mensuelle visent à garantir un contrôle uniforme dans le canton. Un inspecteur du Laboratoire accompagne chaque contrôleur un jour par année. Les contrôles des industries, des grandes entreprises, des hôpitaux et des homes sont effectués par les inspecteurs du Laboratoire cantonal.

Diagramme 1 : Nombre de communes contrôlées par le Laboratoire cantonal ou par les contrôleurs communaux (CDA).

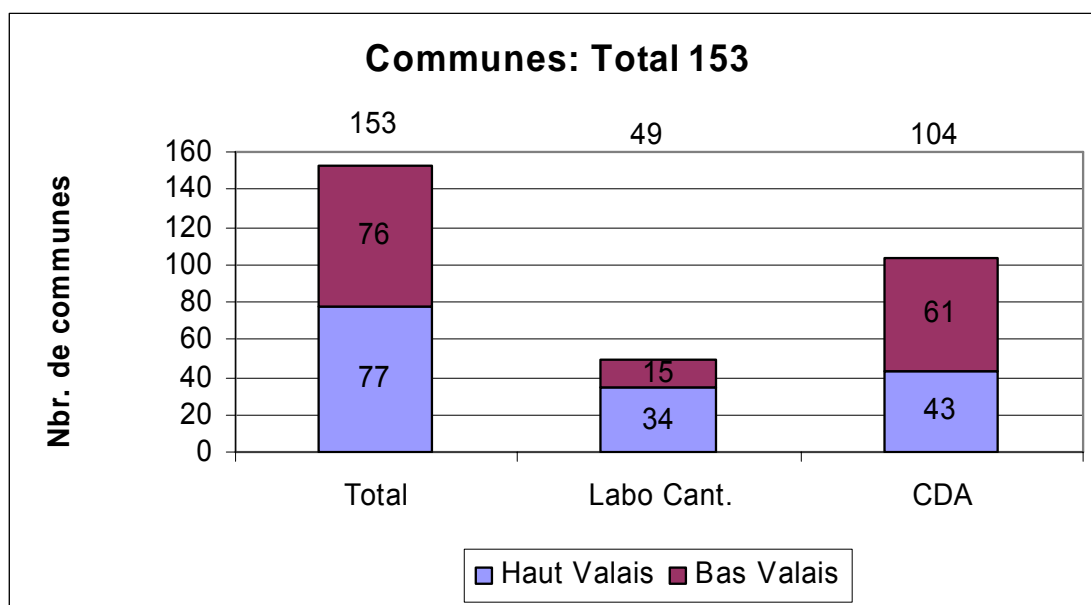
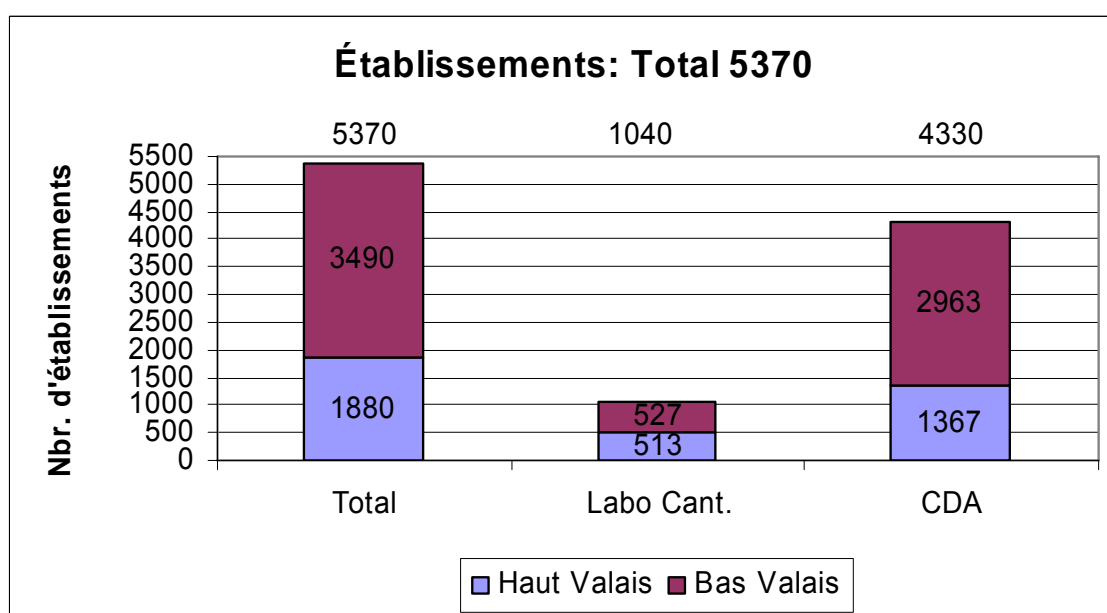


Diagramme 2 : Nombre d'établissements de denrées alimentaires à contrôler par le Laboratoire cantonal ou par les contrôleurs communaux (CDA).



Sur 5370 entreprises, 1040 sont contrôlées par les inspecteurs du Laboratoire cantonal.

Une séance de coordination a lieu chaque mois entre le Laboratoire cantonal et les contrôleurs de denrées alimentaires, afin de garantir autant que faire se peut un contrôle uniforme et unifié dans tout le canton.

Les conditions changeantes et la structure décentralisée demandent un surplus d'investissement en temps considérable pour l'inspectorat. Une économie de temps peut être obtenue en réduisant le nombre de contrôleurs communaux et en leur attribuant des régions plus grandes.

Contrôle des denrées alimentaires en Valais en 2005

En 2005, sur 5'370 entreprises de denrées alimentaires inscrites (marchands de vins et propriétaires-encaveurs non compris), 3368 ont été contrôlées (63%) et 3622 contrôles effectués (tableau 3). Dans 198 cas (5,9%), des non conformités ont été constatées (tableau 4).

Genre d'entreprises contrôlées (Tableau 3)

Catégorie	Entreprises inspectées	contestées	%
Entreprises de restauration et distribution	2'200	138	6.3
Commerces	663	25	3.8
Entreprises artisanales	447	31	6.9
Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	13	1	7.7
Services des eaux	45	3	6.7
Total	3'368	198	5.9

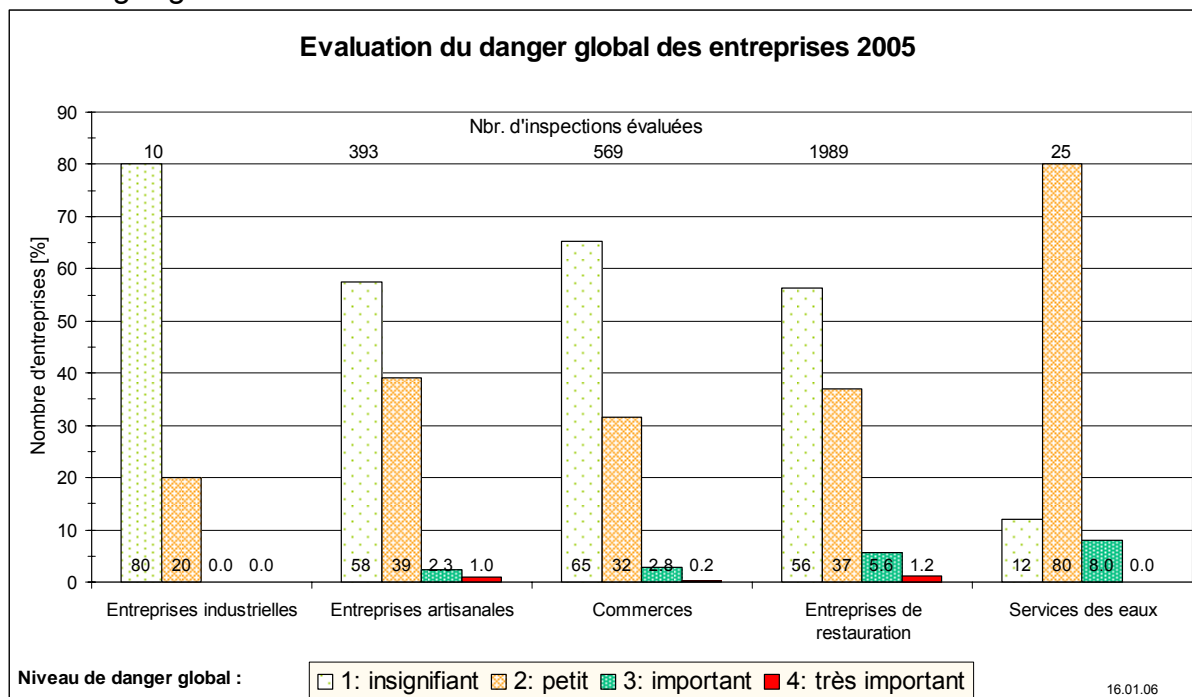
Entreprises contestées (Tableau 4)

Type d'entreprises	Nombre d'entreprises inspectées	Nombre d'inspections non conformes
Restaurant, café avec restauration	1783	119
Supermarché, épicerie, petit magasin	414	16
Bar, café sans restauration	232	11
Boulangerie: laboratoire + magasin	192	12
Kiosque (uniquement denrées préemballées)	143	4
Boucherie: laboratoire + magasin	125	5
Laiterie – fromagerie - alpage	106	14
Colonie / école / jardin d'enfants	76	2
Vente ambulante (stand de foire/marché)	52	3
Service des eaux	45	3
Home / hospice	44	1
Dépôt de denrées alimentaires	32	1
Vente à l'emporter (kebab, pizza)	15	1
Traiteur / catering	12	4
Importation de viandes	6	1
Laiterie ou fromagerie industrielle	1	1

Evaluation du danger global

Moyennant une évaluation du danger global, les entreprises sont classées dans une catégorie de risque, depuis le 1er janvier 2001, dans toute la Suisse. Les 4 paramètres « autocontrôle, denrées alimentaires, processus et activité ainsi que locaux et appareils » sont évalués. Selon cette évaluation, l'établissement est, par la suite, classé dans les catégories à risque de 1 à 4 (1 = bon; 2 = suffisant; 3 = insuffisant et 4 = mauvais). Ces données sont saisies et interprétées sous forme de statistique. 2986 établissements du canton du Valais ont été évalués en 2005 (Diagramme 3).

Diagramme 3 : Evaluation des catégories d'établissements selon le système du danger global



Autres travaux

Plusieurs événements en relation avec l'alimentation en eau potable se sont produits :

- La rupture d'une conduite d'égout en amont d'une captation d'eau a provoqué la pollution de l'eau d'un établissement. Une douzaine de personnes sont tombés malades et trois ont développé une hépatite virale.
- Grâce à la solidarité intercommunale, les désagréments dus à un manque d'eau causé par plusieurs facteurs conjoints (le froid, les fuites, l'utilisation abusive, le manque de précipitation, etc.) ont été partiellement limités. Il a malheureusement fallu injecter dans le réseau de l'eau brute fortement chlorée pour résoudre temporairement ce cas.
- Plusieurs pollutions des eaux, causées par un manque de respect des zones de protection, ont été constatées. Des installations de chloration de secours ont dû être installées.
- Près de l'épicentre du tremblement de terre de septembre, l'eau de la région s'est troublée pendant quelques jours.

A l'**Open-Air de Gampel**, 40 stands ont été inspectés et 3 étaient non conformes. 9 mets préculés ont été prélevés, 6 étaient non conformes.

400 kg de fromage de brebis dépassant la valeur limite pour les staphylocoques ont été détruits.

5'200 l de vins ont été détruits pour non conformité.

10. APPLICATION DE LA LOI SUR LE COMMERCE DES TOXIQUES ET DE L'ORDONNANCE SUR LES SUBSTANCES DANGEREUSES POUR L'ENVIRONNEMENT

Dans le cadre de la surveillance du marché, l'inspecteur des toxiques a procédé à diverses inspections, notamment des drogueries, des commerces de produits phytosanitaires, des locaux de vente de produits de nettoyage, etc.

Dans le cadre des renouvellements des autorisations d'exploiter les piscines, il a procédé à 20 inspections.

Vu le changement de législation, il n'a plus délivré d'autorisations générales ou des livrets de toxiques. Par contre, en collaboration avec les communes et les postes de police, 154 fiches de toxiques ont été délivrées jusqu'au 31 juillet 2005. Ces autorisations représentent :

- 1836 litres de toxiques de la classe 2
- 1322 kilos de toxiques de la classe 2

1500 kg et 900 l de déchets spéciaux ont été éliminés chez CRIDEC.

Dans le cadre d'une campagne nationale d'analyses, l'inspecteur a prélevé 5 échantillons de produits biocides.

Afin de compléter la carte valaisanne du « radon », l'inspecteur a procédé à la pose et à la récupération de 111 dosimètres, principalement dans les communes de Mex, St-Maurice, Arbaz et Rarogne. Ces dosimètres ont été analysés et les valeurs introduites dans la banque de données.

Le Conseil d'Etat a nommé l'inspecteur de toxiques membre du groupe de travail Amiante.

11. CONTRÔLE DES VENDANGES 2005

De magnifiques maturités, des acidités remarquables : le millésime 2005 fait la synthèse des qualités des deux récoltes qui l'ont précédé. Ces vendanges – petites en quantité – ne font pas mentir l'adage qui veut que les années terminées par 5 permettent d'élever des vins splendides.

Les vendanges 2005 sont sous toit. Elles se sont déroulées dans des conditions exceptionnelles, sous un magnifique soleil d'automne que bien peu de nuages et de très rares pluies sont venus perturber. Des vendanges idylliques qui venaient après une année viticole très équilibrée, comme le confirme le vigneron-encaveur sierrois Denis Mercier qui estime que « la vigne n'a manqué de rien ; les pluies sont arrivées au bon moment et l'état sanitaire était parfait au moment des vendanges ». Dans ces conditions, ce millésime devrait rester dans les mémoires comme celui de l'équilibre entre maturité et acidité, équilibre gage d'une récolte de haut niveau qualitatif.

PARFAITE MAÎTRISE

On le sait depuis longtemps : qualité a bien de la peine à rimer avec quantité. 2005 ne transgressera pas la règle puisque la récolte de 47,55 millions de kilos (37,7 millions de litres) se situe 15% en dessous de la moyenne décennale 1996-2005. Le gel de printemps qui a frappé un certain nombre de parcelles de plaine dans le Valais central en est en partie responsable. Mais il faut surtout saluer l'effort des vignerons qui ont parfaitement su maîtriser la production de leurs parcelles pour atteindre l'objectif fixé par l'Interprofession (un cep - une bouteille). On en veut pour preuve les rendements des grandes spécialités valaisannes qui s'inscrivent dans une fourchette allant de 750 g/m² pour la Malvoisie (Pinot gris) à 995 g/m² pour la Syrah, en passant par 800 g/m² pour le Cornalin, 875g/m² pour la Petite Arvine, 960 g/m² pour le Johannisberg (Rhin) et 980 g/m² pour l'Humagne rouge. A noter que les cépages les plus présents dans notre vignoble affichent aussi des chiffres très modestes : 980 g/m² pour le Chasselas, 935 g/m² pour le Pinot noir et 835 g/m² pour le Gamay, cépage le plus touché par le gel. Les rouges représentent 59 pour cent de la récolte contre 41 pour cent pour les blancs. Les spécialités constituent désormais près d'un quart de la récolte (23%), le solde de l'encavage étant composé de Fendant, Pinot noir et Gamay.

MATURITÉS IDÉALES

Le climat particulièrement clément de cet automne a permis aux viticulteurs de choisir soigneusement la date de leurs récoltes. « Tous les cépages étaient idéalement mûrs », lâche Gérard Carrupt, responsable du secteur « œnologie » chez Provins Valais. « Comme en 2003, nous avons parfois eu des sondages assez hauts avant que la maturité phénolique ne soit atteinte. Mais nous avons pu attendre que tout soit parfait », renchérit Denis Mercier. Les chiffres parlent d'eux-mêmes puisqu'ils correspondent ou dépassent légèrement ceux de 2003, année de la canicule. Ils se montent à 79,1° Oechsle pour le Chasselas (contre 79° en 2003), 96° (93°) pour le Rhin, 94,5° pour le Pinot noir et 91,6° pour le Gamay.

Les premières dégustations confirment la valeur du millésime 2005. « Nous avons la puissance et la maturité de 2003 avec, en plus, la nervosité du 2004. On ne peut qu'être emballé. C'est un grand millésime d'équilibre », commente Gérald Carrupt. Son collègue Denis Mercier partage cet avis : « Ce sera un millésime expressif, avec une belle matière et un joli fruité. Les vins sont assez droits. Les rouges ont de belles couleurs, de la matière et une bonne acidité. Cela devrait normalement nous donner de beaux vins de garde. »

VENDANGES TARDIVES : C'EST BIEN PARTI

Les vendanges tardives s'annoncent bien ! Nombre de vigneron ont déjà récolté leurs surmaturés. C'est le cas notamment de l'orfèvre Marie-Thérèse Chappaz qui a effectué plusieurs vendanges partielles entre la fin octobre et le début novembre. Objectif avoué : trouver le juste équilibre entre la sucrosité et la fraîcheur. Le botrytis (pourriture noble) était bien présent. Les premières tries composées uniquement de raisins « rôtis » avouaient des sondages impressionnants situés aux alentours de 195° Oechsle, tant pour l'Arvine que pour l'Ermitage. L'apport de grappes moins touchées par le botrytis a permis d'atteindre des maturités moyennes dépassant légèrement les 170° Oechsle et de conserver une belle vivacité.

Son collègue Philippe Darioli a effectué un premier passage en fin novembre. « Je n'ai cueilli que les grappes botrytisées. L'Arvine sondait 185° Oechsle, et l'Ermitage un peu moins. » L'encaveur de Martigny attend maintenant les effets de l'humidité des premières neiges pour récolter le reste « en un ou deux passages, en fonction de l'évolution de la pourriture noble ».

Certains cépages attendent encore. C'est le cas des Amignes. Chez Jean-René Germanier SA, la récolte devrait cependant avoir lieu peu avant la mi-décembre. « C'est un millésime légèrement botrytisé, mais avec un très beau flétrissement. Cela s'annonce très bien », confirme l'œnologue Gilles Besse.

VENDANGES 2005

	TOTAUX EN KILOS	
	BLANCS	ROUGES
Commerce	15'166'025	21'875'588
Propriétaires-Encaveurs	4'253'700	6'258'153
Total en kg	19'419'725	28'133'741
Total des vendanges en kg	47'553'466	
Y compris hors canton Blanc et Rouge resp.	62'243	203'090

	TOTAUX EN LITRES	
	BLANCS	ROUGES
Commerce	12'132'820	17'353'891
Propriétaires-Encaveurs	3'402'960	4'799'551
Total en litres	15'535'780	22'153'442
Total des vendanges en litres	37'689'222	
Y compris hors canton Blanc et Rouge resp.	49'794	162'472

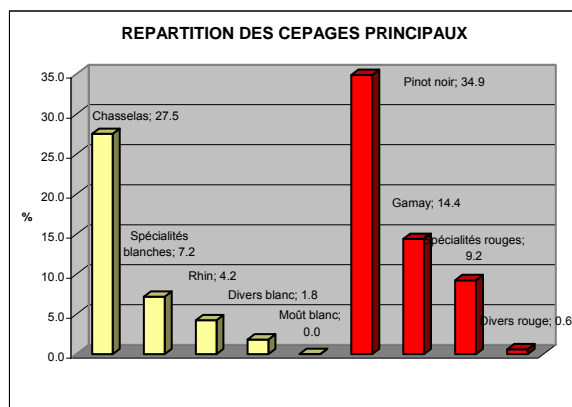
NOMBRE DE SONDAGES :	74'820
-----------------------------	--------

Nombre de commerces de vins contrôlés :	115
Nombre de propriétaires-encaveurs :	506
Nombre de contrôleurs :	135

RÉPARTITION DES CÉPAGES

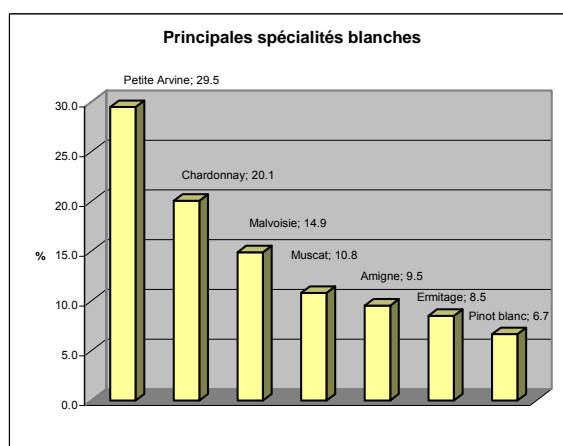
Répartition des cépages principaux

CEPAGES BLANCS+ROUGE	%	KILOS
Chasselas	27.5	13'091'050
Spécialités blanches	7.2	3'418'475
Rhin	4.2	2'016'298
Divers blanc	1.8	874'322
Moût de blanc	0.0	19'580
<hr/>		
Pinot noir	34.9	16'592'821
Gamay	14.4	6'852'079
Spécialités rouges	9.2	4'397'358
Divers rouge	0.6	290'965
<hr/>		
Total	100.0	47'553'466



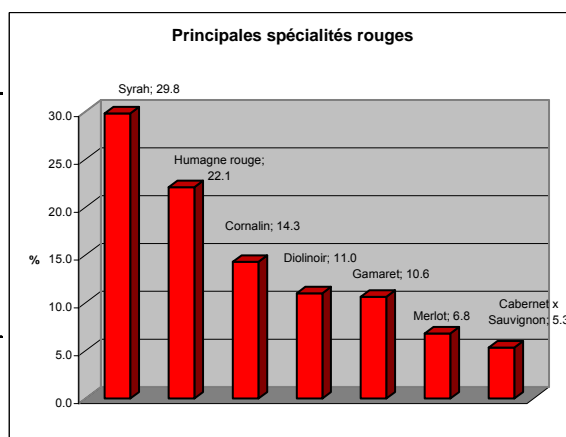
Principales spécialités blanches

CEPAGES BLANCS	%	KILOS
Petite Arvine	29.5	1'007'291
Chardonnay	20.1	685'572
Malvoisie	14.9	508'959
Muscat	10.8	369'471
Amigne	9.5	326'170
Ermitage	8.5	290'872
Pinot blanc	6.7	227'798
<hr/>		
Total	100.0	3'418'475



Principales spécialités rouges

CEPAGES ROUGES	%	KILOS
Syrah	29.8	1'311'405
Humagne rouge	22.1	971'891
Cornalin	14.3	628'699
Diolinoir	11.0	483'957
Gamaret	10.6	467'851
Merlot	6.8	299'239
Cabernet x Sauvignon	5.3	234'316
<hr/>		
Total	100.0	4'397'358



LES CÉPAGES VALAISANS – QUANTITÉ ET DEGRÉ MOYEN PAR CÉPAGE

CEPAGES BLANCS	KILOS	LITRES	BRIX MOYEN	OECHSLE MOYEN
Chasselas	13'091'050	10'472'840	19.13	79.1
Rhin / Sylvaner	2'016'298	1'613'038	22.89	96.0
Petite Arvine	1'007'291	805'833	23.62	99.4
Chardonnay	685'572	548'458	22.25	93.1
Malvoisie	508'959	407'167	25.22	106.7
Muscat	369'471	295'577	20.46	85.0
Amigne	326'170	260'936	25.26	106.9
Heida/Païen	301'867	241'494	24.26	102.3
Ermitage	290'872	232'698	25.12	106.2
Pinot blanc	227'798	182'238	23.23	97.5
Humagne blanc	191'417	153'134	21.43	89.4
Sauvignon blanc	147'863	118'290	22.79	95.6
Riesling x Sylvaner	79'532	63'626	20.66	86.0
Riesling	41'672	33'338	21.96	91.8
Gewürztraminer	26'103	20'882	24.99	105.6
Viognier	14'123	11'298	24.00	101.1
Sémillon	13'075	10'460	22.42	93.9
Lafnetscha	12'864	10'291	22.07	92.3
Chenin blanc	8'629	6'903	22.11	92.5
Rèze	8'334	6'667	21.97	91.8
Aligoté	5'218	4'174	21.46	89.5
Altesse	4'254	3'403	25.01	105.7
Charmont	4'108	3'286	22.00	92.0
Doral	3'987	3'190	21.48	89.6
Bernarde	3'308	2'646	20.50	85.2
Roussanne	2'342	1'874	26.37	112.0
Gouais	1'809	1'447	19.34	80.1
Nobling	1'059	847	20.99	87.4
Himbertscha	819	655	20.60	85.7
Traminer	450	360	23.20	97.4
Autres blancs	3'831	3'065	23.17	97.3
Moût blanc	19'580	15'664	19.59	81.2
TOTAL	19'419'725	15'535'780		

CEPAGES ROUGES	KILOS	LITRES	BRIX MOYEN	OECHSLE MOYEN
Pinot noir	16'592'821	13'106'124	22.50	94.2
Gamay	6'852'079	5'406'317	21.92	91.6
Syrah	1'311'405	1'017'333	22.23	93.0
Humagne rouge	971'891	752'389	21.84	91.2
Cornalin	628'699	489'401	22.90	96.1
Diolinoir	483'957	375'217	22.79	95.6
Gamaret	467'851	363'494	22.42	93.9
Merlot	299'239	232'483	23.15	97.2
Cabernet x Sauvignon	234'316	184'565	21.97	91.8
Garanoir	102'035	79'127	22.05	92.2
Cabernet franc	83'859	65'006	23.25	97.6
Ancelotta	55'891	43'532	23.59	99.2
Carminoir	17'028	13'071	23.12	97.0
Durize	5'182	3'887	21.87	91.4
Nebbiolo	3'596	2'813	22.67	95.0
Autres rouges	23'374	18'295	22.46	94.1
Moût rouge	518	389	20.97	87.3
TOTAL	28'133'741	22'153'442		

Compris dans ces chiffres :	KILOS	LITRES
Goron	158'104	124'382
Chasselas romand	39'939	31'951
Cépages blancs Catégorie II (y compris Chasselas)	117'219	93'775
Vin blanc	aucun	aucun
Vin rouge	aucun	aucun

STATISTIQUES DES VINS AU 31 DÉCEMBRE 2005

En application du chapitre 13 de l'ordonnance sur la vigne et le vin (OVV) du 17 mars 2004, intitulé « Statistiques des vins », le Laboratoire cantonal a collecté les données d'enquêtes prévues. D'entente avec l'interprofession, il les publie ci-dessous sous forme statistique.

Résultats globaux :

Type de vin	Stocks au 31.12. en millions de litres		Ventes (1) en millions de litres		% vendu en vrac (2)	
	2004	2005	2004	2005	2004	2005
Fendant	14.83	12.08	12.31	11.75	20	20
Johannisberg	2.32	2.28	1.65	1.57	2	4
Spécialités blanches	5.67	5.73	2.18	2.49	3	3
Dôle blanche	2.81	2.78	2.55	2.57	22	29
Pinot + Gamay + Dôle AOC	19.76	19.26	13.25	12.51	17	20
Spécialités rouges	5.32	5.39	2.06	2.31	4	5
Œil de Perdrix	2.40	2.27	2.46	2.06	44	39
Rosé AOC	0.43	0.37	0.35	0.22	0	0
Goron	3.44	2.49	2.99	2.49	11	14
Rosé de Goron	0.78	0.66	0.63	0.58	7	7
Chasselas romand	0.36	0.31	0.32	0.25	8	3

Remarques :

- 1) Pour les chiffres de vente, le Laboratoire cantonal a pris en considération les ventes en vrac effectuées à l'extérieur du canton et le total des ventes en bouteilles.
- 2) La colonne "% vendu en vrac" correspond à la vente en vrac hors canton par rapport à la vente totale.

Sion, août 2006