

LABORATOIRE CANTONAL

MISSIONS :

Les missions du laboratoire cantonal n'ont pas changé en 2005. Elles peuvent se résumer ainsi :

Protéger le consommateur de denrées alimentaires :

Protéger le consommateur contre les denrées alimentaires et les objets usuels pouvant mettre sa santé en danger et contre la tromperie.

Assurer par des inspections, la production et la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène (entreprises alimentaires, commerces, contrôle des vendanges, distributeurs d'eau).

Disposer en permanence des compétences analytiques nécessaires à la protection du consommateur.

Poursuivre le développement du pôle de compétence intercantonal dans le domaine de l'authenticité des denrées alimentaires.

Contribuer au développement des AOC valaisannes et en contrôler la conformité.

Contrôler le commerce des toxiques et des substances dangereuses :

Contrôler le marché des toxiques et substances dangereuses dans le but de protéger l'homme et son milieu de vie.

Assurer par contrôle, délivrance d'autorisations et information, la protection de la population et de son environnement contre les toxiques et les substances dangereuses.

Protéger la santé des baigneurs en garantissant l'hygiène générale des installations de bains publics et en prévenant la transmission d'agents pathogènes.

INFORMATIONS 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.

Dispositions les plus importantes :

Les **classes de toxicité** et la caractérisation avec les bandes de couleur sont supprimées. Classification et étiquetage se font selon les directives de l'UE (symboles de danger, phrases R et S).

Le champ d'application est élargit de «toxique» à «dangereux». C'est à dire que les propriétés physico-chimiques (p.ex. inflammabilité) et dangereuses pour l'environnement sont également prises en considération.

La législation sur les produits chimiques prescrit pour la plupart de ces produits un contrôle autonome du fabricant ou de l'importateur. Les préparations (anciennement produits) ne doivent plus être autorisées, mais sont classées, caractérisées et communiquées par le fabricant à l'Office fédéral de la santé publique (Organe de notification).

Les entreprises n'ont plus besoin d'autorisation pour le commerce des toxiques. Certaines entreprises sont tenues de communiquer aux autorités cantonales le nom d'une personne de contact pour les produits chimiques. Dans certains domaines, des connaissances techniques ou des permis sont exigés.

L'UE a entrepris en 2005, une grande modification de son **droit sur l'hygiène des denrées alimentaires.**

Pour préserver le commerce des denrées alimentaires avec l'Union européenne, la Suisse a préparé depuis 2005, les adaptations de la législation suisse qui seront nécessaires. Les cantons et les milieux intéressés ont approuvé dans leur principe la reprise de la législation européenne en la matière. Le 23 novembre 2005, le Conseil fédéral a adopté les textes reprenant la législation européenne en matière d'hygiène des denrées alimentaires. A partir du 1^{er} janvier 2006, les Etats membres de l'Union européenne (UE) et les pays tiers qui veulent exporter des denrées alimentaires vers l'UE seront soumis à de nouveaux règlements en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Une adaptation de la législation suisse s'imposait afin d'éviter que les exportations de la Suisse vers l'UE ne soient entravées ou bloquées à partir cette date. A l'occasion de cette révision, le droit d'application a également été restructuré. Les travaux ont porté sur 34 ordonnances. Cette refonte du droit suisse facilitera le commerce des denrées alimentaires d'origine animale entre la Suisse et l'UE. De plus, elle renforce de manière significative la sécurité des denrées alimentaires en Suisse.

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. En Suisse, la gestion de l'eau est décentralisée. Chaque distributeur est responsable de la qualité de l'eau livrée aux consommateurs. Les chimistes cantonaux ont reçu le mandat légal de vérifier la qualité de l'eau distribuée. Les résultats des analyses effectuées pourraient servir de base aux statistiques nécessaires à l'établissement d'un rapport national.

Une procédure de consultation a été lancée par le Département fédéral de l'intérieur en mai 2005. Le Gouvernement valaisan soutient la ratification du protocole de l'eau et de la santé telle que proposée aux chambres fédérales.

Grippe aviaire : L'Influenza A (H5N1), plus connue sous le nom de grippe du poulet ou de peste aviaire, est une variante du virus Influenza A, découverte chez les oiseaux. Ce sont surtout les poulets et les oiseaux aquatiques qui peuvent être porteurs du virus. En 1997, le virus fut observé pour la première fois à Hongkong. La décimation de populations entières de volaille semblait avoir éliminé le virus jusqu'au jour où, mi-décembre 2003, la même forme agressive de grippe aviaire refit son apparition en Corée du Sud. La grippe aviaire se répandit par la suite largement dans des régions de l'est de l'Asie. Depuis le début de l'année 2005, la propagation vers l'Ouest de la grippe aviaire a été observée et, en octobre 2005, les premiers cas de H5N1 ont été confirmés en Europe de l'Est. Dans quelques rares cas, le virus a été transmis à l'homme. En Suisse, jusqu'à présent, le virus de la grippe aviaire ne s'est manifesté ni parmi les populations de volaille ni chez les oiseaux vivant en liberté. Aucun cas ne s'est non plus déclaré chez l'être humain. Il ne faut pas confondre la grippe aviaire avec la grippe saisonnière traditionnelle. A l'heure actuelle, il s'agit avant tout d'une épizootie. Dans de rares cas, toutefois, 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 avait la possibilité de se transmettre simplement d'un être humain à l'autre, il y aurait risqué de pandémie de grippe.

Seul 3 cas d'**ESB** (vache folle) ont été diagnostiqués en Suisse en 2005 et 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.

QUELQUES INFORMATIONS SUR LES ANALYSES ET CONTROLES EFFECTUES

Le laboratoire a effectué des analyses microbiologiques et chimiques sur 6562 échantillons. 18,2% des échantillons n'étaient pas conformes aux diverses législations appliquées 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 : ils mettent néanmoins en évidence les problèmes.

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 étaient dépassées.

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.

Viandes, produits à base de viande :

Contrôle de la qualité microbiologique des denrées alimentaires traitées thermiquement, prêtes à consommer, froides ou chaudes :

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 et durée de stockage trop longue).

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 1 échantillon. La présence de résidus dans 1 échantillon bio a conduit à une non conformité.

Légumes

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

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.

Eaux de boisson :

3554 eaux potables, provenant des réseaux publics et privés, ont été analysées. 14,9% de celles-ci, dont une partie importante provenait d'adductions d'eau privées, ne satisfaisaient pas aux normes microbiologiques.

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 dans 1 échantillon celle du plomb. Les producteurs de la 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 des légionelles très élevé a été constaté (>10'000 CFU/ml). Les responsables des écoles concernées ont été contactées et des mesures nécessaires ont été prises. Les contrôles continueront en 2006.

L'authenticité des denrées alimentaires

La base de données pour le contrôle de la déclaration correcte de l'origine des aliments a été élargie 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 par l'IFELV et les inspecteurs des denrées alimentaires. En collaboration avec la douane suisse et l'office fédéral de la santé publique, 2 campagnes ont été réalisées pour élargir la base de donnée. La douane a prélevé pour le canton du Valais 36 échantillons d'abricots et 60 échantillons d'asperges importés en Suisse. Les résultats des abricots ont été utilisés pour l'élargissement de la base de donnée existante. En 2005, les asperges produites en Valais (16 échantillons) et importées ont été mesurées pour la première fois dans notre laboratoire avec la méthode IRMS (Isotopic Ratio Mass Spectrometry). Les asperges blanches de l'étranger peuvent être très bien différenciées des asperges blanches de la production valaisanne avec l'IRMS. Pour les asperges vertes la différence - déterminée avec l'IRMS - entre les asperges valaisannes et les asperges étrangères n'est pas très grande.

Pour les produits laitiers (42 laits, 27 fromages), produits en Valais, les rapports isotopiques entre l'oxygène 18 et l'oxygène 16 ont été mesurés. Nous avons ainsi également dans ce secteur une base de données pour le Valais. 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 et leur provenance était déclarée correctement.

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.

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 poires 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 poires 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'abricots. Le délai transitoire était fixé au 30 avril 2004. Au total 28 échantillons ont été prélevés et analysés (15 eaux-de-vie de poires williams et 13 eaux-de-vie d'abricots). Les producteurs ont été informés des changements de la législation et priés de s'adapter aux nouvelles exigences légales.

Piscines :

1158 eaux d'établissements de bain ont été analysées et 204 (17,6%) ne répondaient pas aux normes en vigueur.

Inspectorat et contrôle 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 un jour par année les contrôleurs. Les contrôles des industries, des grandes entreprises, des hôpitaux et des homes sont effectués par les inspecteurs du laboratoire.

Contrôles effectués

Catégories	Entreprises Contrôlées	Contestations	%
Entreprises de restauration et distribution de denrées prêtes à la consommation	2'200	138	6,3
Commerces (vente)	663	25	3,8
Entreprises artisanales	447	31	6,9
Entreprises industrielles de fabrication ou de transformation	13	1	7,7
Services des eaux	45	3	6,7
Total	3'368	198	5,9

En 2005, sur 5'300 entreprises de denrées alimentaires inscrites, sans les marchands de vins et les propriétaires-encaveurs, 3368 ont été contrôlées (63%) et 3622 contrôles effectués. Dans 198 cas (5.9%), des non conformités ont été constatées.

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 a troublé pendant quelques jours.

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

Toxiques et 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 notre inspecteur de toxiques membre du groupe de travail Amiante.