



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

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

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

RAPPORT ANNUEL 2022
SERVICE DE LA CONSOMMATION
ET AFFAIRES VÉTÉRIAIRES



Table des matières

Table des matières	3
Préambule du chef de service	6
Camp fédéral scout - CaFé 2022.....	6
Livraisons de denrées alimentaires à domicile.....	6
Contrôle des cabanes de montagne.....	6
Santé animale.....	7
Remerciements.....	7
Personnel	8
Direction du service	8
Laboratoire cantonal	8
<i>Laboratoire de chimie</i>	8
<i>Laboratoire de microbiologie</i>	8
Inspectorat des denrées alimentaires.....	8
<i>Inspectorat des eaux</i>	9
<i>Inspectorat des produits chimiques</i>	9
Secrétariat et réception.....	9
Office vétérinaire.....	9
<i>Vétérinaires</i>	9
<i>Experte officielle</i>	9
<i>Collaborateurs spécialisés</i>	10
Echantillons analysés	11
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	11
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	15
Entreprises inspectées	16
Répartition des contestations	16
<i>Autocontrôle</i>	16
<i>Produits</i>	16
<i>Processus et activités</i>	16
<i>Locaux, équipements et appareils</i>	16
Gravité des manquements.....	16
Activités du Laboratoire cantonal et de l'Inspectorat des denrées alimentaires ..	19
Denrées alimentaires.....	19
<i>Sécurité des denrées alimentaires et contrôle du respect des bonnes pratiques</i> ..	19
Dangers microbiologiques	19
<i>Listéria</i>	19
<i>Salmonelles</i>	20
<i>Escherichia coli</i>	20
<i>Entérocoques</i>	21
<i>Staphylocoques</i>	21
<i>Entérobactéries</i>	22
<i>Bacillus cereus</i>	23
<i>Germes aérobies mésophiles</i>	23
<i>Pseudomonas</i>	23
<i>Conclusion concernant les dangers microbiologiques</i>	23
Dangers chimiques	24
<i>PCB et dioxines dans les huiles</i>	24
<i>PFAS dans les poissons</i>	24
<i>Sels de nitrites et de nitrates dans les produits à base de viande</i>	25
<i>Contrôle de la concentration en mercure dans les produits valaisans</i>	25
<i>Métaux lourds dans les denrées alimentaires</i>	25
<i>Mycotoxines dans les épices</i>	25
<i>Coccidiostatiques dans les œufs</i>	26
<i>Pesticides dans les petits fruits</i>	26
<i>Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol dans les graines</i>	26

Qualité intrinsèque des châtaignes	26
Intoxications alimentaires	27
<i>Intoxication suite à l'ingestion d'un menu</i>	27
Lutte contre la fraude	27
<i>Identification d'espèces animales dans les denrées alimentaires</i>	27
<i>Contrôle de l'authenticité du café</i>	28
<i>Contrôle de la provenance des abricots valaisans</i>	28
<i>Contrôle de la provenance des asperges valaisannes</i>	28
<i>Contrôle de la provenance des poissons</i>	28
<i>Contrôle de la déclaration de nanomatériaux dans les denrées alimentaires</i>	29
<i>Contrôle de la provenance et détection de pratiques illicites pour les vins</i>	29
Transmissions de l'information, étiquetage	29
<i>Contrôle d'étiquetage</i>	29
<i>Contrôle de la déclaration de la teneur en alcool</i>	29
<i>Contrôle de la déclaration de l'acidité totale dans les vinaigres</i>	29
<i>Contrôle de la déclaration et analyse d'allergènes</i>	29
Eau potable	30
<i>Distribution en Valais</i>	30
<i>Inspection chez les distributeurs</i>	30
<i>Analyses microbiologiques sur l'eau</i>	31
<i>Exemple d'une pollution microbiologique d'eau potable vécue en 2022</i>	32
<i>Eau potable en récipients ou issue de fontaines à eau</i>	33
<i>Analyses chimiques sur l'eau</i>	33
<i>Pesticides dans l'eau potable</i>	33
<i>1,4-Dioxane dans l'eau potable</i>	34
<i>BTEX et fluorures</i>	34
<i>Métaux lourds dans les eaux potables</i>	34
<i>Exemples d'une pollution aux métaux lourds dans l'eau potable</i>	35
<i>Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS)</i>	36
Objets usuels	36
<i>Contrôle des eaux de baignade et de douche</i>	36
<i>Contrôle des eaux de baignade naturelles</i>	38
<i>Légionelles dans les bains à remous et installations de douche</i>	39
Cosmétiques et objets entrant en contact avec la peau	40
<i>Contrôle microbiologique dans les cosmétiques</i>	40
<i>Migration de substances dans la vaisselle en carton</i>	40
Campagnes d'inspection	40
Cabanés et gîtes de montagne	40
Contrôle des denrées alimentaires lors du camp fédéral scout	43
Services de livraison à domicile de denrées alimentaires ou de repas	44
Produits AOP-IGP suisses	45
Centre de refugies	45
Vente d'alcool en ligne	45
Coopération avec les douanes	46
Coopération internationale et intercantonale	47
Tatouage, piercing, maquillage permanent et pratiques apparentées	47
Tromperie dans le domaine de l'eau minérale et de l'eau de source dans la restauration	48
Cours de formation organisés par l'Inspectorat	48
Caves - Perspectives	49
Loi d'application sur les solariums	49
Jouets	49
Produits avec cannabidiol (CBD)	50
<i>Denrées alimentaires</i>	50
<i>Cosmétiques</i>	50
<i>Produits chimiques</i>	50
Produits chimiques	51
<i>Surveillance du marché</i>	51
<i>Campagnes nationales</i>	51

<i>Santé et Sécurité au travail</i>	52
<i>Conseils à la population</i>	53
<i>Radon</i>	53
Tâches administratives	55
Certificats d'exportation.....	55
Préavis.....	55
Remise d'alcool aux mineurs.....	55
Oppositions et recours.....	55
Dénonciations à l'autorité pénale.....	55
Assurance qualité.....	55
Affaires vétérinaires	57
Ressources humaines.....	57
Santé animale.....	58
<i>Surveillance des épizooties par prélèvements d'échantillons et analyses</i>	58
<i>Epizooties hautement contagieuses</i>	58
<i>Projet pilote d'assainissement du piétin dans les troupeaux de moutons</i>	59
<i>Elimination des sous-produits animaux</i>	59
<i>Santé animale en apiculture</i>	60
<i>Cas d'épizooties détectés et annoncés</i>	61
<i>Indemnisation pour pertes dues à des épizooties</i>	62
<i>Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle</i>	63
Affaires internationales – importation et exportation.....	63
<i>Réfugiés ukrainiens accompagnés de chiens ou de chats</i>	63
Protection des animaux.....	63
<i>Formation obligatoire des nouveaux détenteurs de chiens</i>	63
<i>Contrôles de détention d'animaux</i>	64
<i>Contrôle approfondi pour les détenteurs de volaille - Programme prioritaire 2021-2023</i>	64
<i>Animaux sauvages</i>	64
<i>Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)</i>	65
<i>Préavis pour la Commission cantonale des constructions pour des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux</i>	65
<i>Attestations de conformité d'étables</i>	65
<i>Expérimentation animale</i>	65
<i>Banque de données des animaux trouvés</i>	65
<i>Coûts pour les animaux séquestrés par l'office</i>	66
<i>Refuges officiels sous contrat</i>	66
Affaires canines.....	66
<i>Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsure</i>	66
<i>Subventions de remplacement</i>	66
<i>Programme de prévention des accidents par morsure</i>	67
Sécurité alimentaire.....	67
<i>Contrôles vétérinaires des unités d'élevage dans l'agriculture</i>	67
<i>Contrôle de la qualité du lait</i>	68
<i>Programme national d'analyses de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale</i>	68
<i>Contrôle des viandes en abattoirs</i>	69
<i>Médicaments vétérinaires</i>	70
<i>Surveillance des professions vétérinaires</i>	70
Liste des abréviations	71
Liste des tableaux	72
Liste des illustrations	74

Préambule du chef de service



Avec notre rapport annuel, nous informons le public sur les activités du Service de la consommation et affaires vétérinaires du canton du Valais. Nos tâches

principales sont la sécurité alimentaire, c'est-à-dire la protection des consommatrices et consommateurs contre la tromperie et les denrées alimentaires et objets usuels dangereux pour la santé, ainsi que la santé et le bien-être des animaux, la cynophilie et la législation sur les produits chimiques en ce qui concerne le contrôle du marché des produits chimiques.

L'année 2022 - une autre année spéciale ! Après que la société européenne a lentement appris à vivre avec la pandémie du Covid-19, nous devons regarder comment les horreurs de la guerre en Ukraine affectent en premier lieu la population locale et, en second lieu, comment le marché mondial de l'énergie est sérieusement ébranlé. Un exemple qui montre à la société les dangers de la mondialisation et l'importance d'assurer l'approvisionnement de base de la population avec ses propres ressources.

La pénurie d'énergie entraîne un renchérissement de l'énergie et des services qui en dépendent. Les entreprises du secteur de la production alimentaire, qu'il s'agisse du secteur primaire ou de la transformation des denrées alimentaires, se retrouvent donc encore plus sous pression. Pression signifie économies, notamment en matière de sécurité alimentaire, c'est-à-dire d'hygiène, de gestion de la température, d'installations et d'entretien. Il est donc important d'être attentifs à nos contrôles alimentaires, car les lacunes en matière de sécurité alimentaire ont des répercussions négatives sur la santé des consommateurs, ce qui entraîne une augmentation des coûts de la santé. Tout est donc lié !

Notre travail consiste à être actifs avec les ressources plutôt limitées en fonction des risques, c'est-à-dire là où les risques pour la sécurité alimentaire sont les plus importants.

Camp fédéral scout - CaFé 2022

L'année dernière, Le SCAV a apporté son soutien à cette grande manifestation en amont et est intervenu en tant qu'organe de contrôle officiel pendant l'événement. Afin de garantir la sécurité alimentaire pendant ce camp scout, diverses inspections ont été effectuées et des échantillons de denrées alimentaires et d'eau potable ont été prélevés et analysés. La collaboration très constructive entre le SCAV et les organisateurs a permis d'éviter tout incident notable.

Livraisons de denrées alimentaires à domicile

L'année dernière, la politique et la presse se sont penchées sur les livraisons de denrées alimentaires à domicile. Notre service a également été actif dans ce domaine. De plus en plus de consommateurs commandent des denrées alimentaires (menus complets, pizzas, kebabs, desserts, etc.) directement depuis leur domicile. Dans ce contexte, l'Inspectorat des denrées alimentaires a mené une campagne ciblée. Les coursiers travaillant pour le compte de plateformes de commande en ligne ou mettant leurs services à disposition ont notamment été inspectés.

Les contrôles ont notamment porté sur le mode de livraison (temps, température, séparation des marchandises, hygiène, etc.). Des contestations ont parfois été formulées. Il s'agissait toutefois en majorité de défauts mineurs.

Contrôle des cabanes de montagne

De la petite cabane de montagne à l'auberge ultramoderne, de 1475 à 3507 m d'altitude, le Valais compte environ 80 lieux de restauration et d'hébergement où les randonneurs peuvent se reposer et se restaurer. Une campagne d'inspection de ces refuges a été menée dans le domaine de l'alimentation et de la production d'eau potable. On évolue ici dans un contexte de longues distances de transport, de sécheresse, de changement climatique, de pénurie d'électricité, pour ne citer

que quelques points. Un environnement qui rend difficile la garantie de la sécurité alimentaire. Vous trouverez un résumé détaillé dans ce rapport.

Santé animale

La pandémie de coronavirus n'a eu qu'un impact indirect sur le secteur vétérinaire. Elle nous a toutefois rappelé que la santé humaine et la santé animale interagissent étroitement. Ainsi, de nombreux virus menacent en permanence l'homme et l'animal : l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), ou grippe aviaire, a été particulièrement répandue dans le monde, touchant également les volailles d'élevage en Europe, mais épargnant heureusement largement notre pays.

Nous devons également nous préparer à un autre virus très dommageable pour nos populations d'animaux d'élevage et sauvages : la peste porcine africaine (PPA), dont le taux de létalité chez les porcs est supérieur à 90 %. La maladie a quitté le continent africain depuis longtemps et menace de plus en plus directement l'Europe centrale. Comme pour la Confédération et dans de nombreux autres offices vétérinaires cantonaux, l'année dernière a été mise à profit pour se préparer à l'apparition du premier cas dans notre canton.

La guerre en Ukraine a également influencé l'Office vétérinaire. Celui-ci a été confronté à l'arrivée d'un grand nombre d'animaux de compagnie en provenance d'Ukraine, qui avaient fui la crise avec leur propriétaire. Pour tenir compte du (faible) risque de rage dans ce pays et de la situation d'urgence, un concept a été développé par les différents cantons et la Confédération afin de gérer l'importation d'animaux de manière pragmatique et avec les ressources dont nous disposons.

Protection des animaux

Dans le domaine toujours très sensible de la protection des animaux, le nombre d'annonces est resté élevé, qu'il s'agisse d'incidents avec des chiens ou de dénonciations pour mauvais traitements. De plus en plus souvent, les contrôles ou les interventions se déroulent dans un contexte émotionnel tendu qui ne permet plus qu'ils soient effectués par une seule personne, mais par deux inspecteurs de l'Office vétérinaire et parfois même accompa-

gnés de la police, afin de garantir un déroulement aussi efficace que sûr. Cette situation a bien entendu des répercussions sur la planification de nos interventions, qui doivent être priorisées en conséquence avec des ressources limitées.

Remerciements

Il me tient à cœur de remercier ici notre chef de département, Monsieur Mathias Reynard, pour son soutien et sa confiance. Je remercie également les collaboratrices et collaborateurs des sections Laboratoire cantonal et Inspectorat des denrées alimentaires ainsi que de l'Office vétérinaire pour leur bonne collaboration et leur engagement sans faille en faveur des consommateurs et des animaux.

Je remercie également tous les responsables dans les domaines de la sécurité alimentaire, de la protection des animaux, de la sécurité des eaux de baignade, de la sécurité chimique, des chiens, ainsi que les communes et tous les autres partenaires pour leur bonne et très importante collaboration tout au long de l'année.

Dr. Elmar Pfammatter
Chef de service et chimiste cantonal

Personnel

Direction du service

Dr Elmar PFAMMATTER	chef de service, chimiste cantonal
Eric KIRCHMEIER	adjoint au chef de service, vétérinaire cantonal,

Laboratoire cantonal

Laboratoire de chimie

Dr Christian ABBET	chimiste cantonal adjoint, responsable du Laboratoire cantonal
Dr Patrick FURRER	chimiste, responsable de l'accréditation (jusqu'au 31.12.2022 – départ à la retraite)
Alexandre DÉFAYES	chimiste (à 60 %)
Bertrand BESSE	ingénieur chimiste HES, coordinateur du laboratoire de chimie
Nicolas FLURY	laborant en chimie spécialisé
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Mélanie JOHNER	laborantine en chimie spécialisée (à 100 % jusqu'au 31.05.2022 – à 80 % depuis le 01.06.2022)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée (à 90 %)
Mathieu FOURNIER	apprenti laborantin en chimie (depuis le 01.08.2022)
Nerma OMEROVIC	apprentie laborantine en chimie (jusqu'au 28.02.2022)
Jean-Marc STUDER	apprenti laborant en chimie
Mathis VOUILLAMOZ	apprenti laborant en chimie

Laboratoire de microbiologie

Olivier MABILLARD	laborant en microbiologie spécialisé, coordinateur du laboratoire de microbiologie
Geneviève BRUNNER	laborantine en microbiologie spécialisée (à 80 % – jusqu'au 31.05.2022 – départ à la retraite)
Maëlle CORMINBOEUF	laborantine en microbiologie (depuis le 01.06.2022)
Natacha FLEURY	laborantine en microbiologie

Inspectorat des denrées alimentaires

Thomas ZENHÄUSERN	responsable de l'Inspectorat
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Michel REY	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Alain SCHMID	inspecteur cantonal des denrées alimentaires et des produits chimiques
Alain ABBÉ	contrôleur des denrées alimentaires
Christoph HEYNEN	contrôleur des denrées alimentaires
Christian KÖHLI	contrôleur des denrées alimentaires
Didier REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires
Jean REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires

David RUDAZ	contrôleur des denrées alimentaires
Patrik ZENKLUSEN	contrôleur des denrées alimentaires

Inspectorat des eaux

Yann SIRISIN	inspecteur des eaux potables et des eaux de baignade (à 80 %)
--------------	---

Inspectorat des produits chimiques

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

Secrétariat et réception

Isabelle ALBRECHT	collaboratrice spécialisée responsable de l'administration
Gerda ALLET MADBAR	secrétaire (à 80 %)
Corinne BERGUERAND	secrétaire (à 50 % – jusqu'au 30.09.2022)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 30 %)
Carmen POLONIO-STERREN	secrétaire-assistante (à 50 % depuis le 01.12.2022)
Valérie TACCHINI	secrétaire- assistante (à 60 % jusqu'au 30.09.2022 – à 80% du 01.10.2022 au 31.12.2022)
Philippe ABATE	stagiaire MP-E (jusqu'au 31.07.2022)
Erika DI PIETRO	stagiaire MP-E (depuis le 01.07.2022)
Alex GERMANIER	apprenti employé de commerce

Office vétérinaire

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

Vétérinaires

Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 80 %)
Julien CASAUBON	vétérinaire officiel (à 100 % jusqu'au 31.01.2022 – à 80 % depuis le 01.02.2022)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire officielle (à 50 % jusqu'au 30.09.2022 – départ à la retraite)
André DEWARRAT	vétérinaire officiel (à 20 %)
Maria FERNANDES	vétérinaire officielle (à 80 %)
Philipp SCHNYDRIG	vétérinaire officiel (à 50 % depuis le 01.10.2022)
Pascal ZUFFEREY	vétérinaire officiel (à 50 %)

Experte officielle

Elodie DEBONS	experte officielle (à 80 %)
---------------	-----------------------------

Collaborateurs spécialisés

Denise AFFOLTER	collaboratrice spécialisée (à 60 %)
Albert ALTER	collaborateur spécialisé (jusqu'au 31.07.2022 – départ à la retraite)
François BERTHOLET	collaborateur spécialisé
Bertrand BORGAZZI	collaborateur spécialisé (depuis le 01.06.2022)
Rémy CHAMBOVEY	collaborateur spécialisé (à 60 %)
Markus EYER	collaborateur spécialisé (à 20 %)
Roméo LATTION	collaborateur spécialisé



1 : Laboratoire de chimie. © SCAV

Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 54 264 analyses sur 10 096 échantillons :

- 9455 échantillons étaient soumis à la législation sur les denrées alimentaires
- 641 échantillons n'étaient pas soumis à la législation sur les denrées alimentaires

ⓘ Avertissement important ⓘ

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

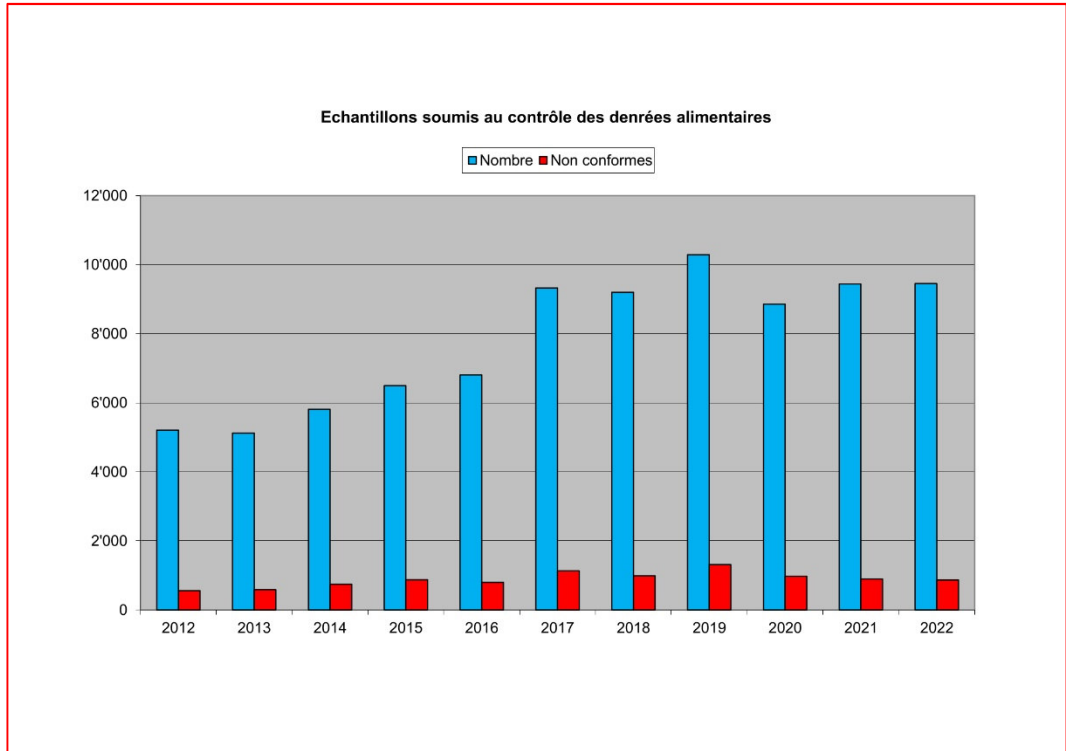
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	3883	5572	9455
Echantillons conformes (C)	3516	5075	8591
Echantillons non conformes (NC)	367	497	864

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
01	LAIT									
011	Sortes de lait	5	5				5	5		
02	PRODUITS LAITIERS									
021	Lait acidulé, produits à base de lait acidulé	2	1	1			2	1	1	
024	Boissons à base de lait, préparations à base de produits laitiers	1	1				1	1		
03	FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE									
031	Fromage	82	75	7	13	13	95	88	7	
033	Produits additionnés de fromage, de sérac, de mascarpone	15	15				15	15		
034	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	5	4	1	1	1	6	5	1	
04	BEURRE, PRÉPARATIONS AU BEURRE, FRACTIONS DE GRAISSE DE LAIT									
041	Sortes de beurre	6	3	3	6	6	12	9	3	
05	HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES									
051	Huiles comestibles	16	16				16	16		
08	VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE									
081	Viande	33	31	2	43	43	76	74	2	
082	Produits à base de viande	86	65	21	1	1	87	66	21	
10	CONDIMENT, BOUILLON, POTAGE, SAUCE									
101	Condiment	1	1				1	1		
11	CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE									
111	Céréales	23	16	7			23	16	7	
12	PAIN, ARTICLES DE BOULANGERIE, ARTICLES DE BISCUITERIE ET DE BISCOTTERIE									
121	Sortes de pains	3	3				3	3		
14	POUDING, CRÈME									
141	Pouding et crème, prêts à la consommation	1	1				1	1		
15	PÂTES									
151	Pâtes	18	9	9			18	9	9	
16	ŒUFS, OVOPRODUITS									
161	Œufs de poule, entiers	12	12				12	12		
163	Ovoproduits	1	1				1	1		
17	ALIMENTS SPÉCIAUX									
174	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	20	20				20	20		
175	Autres denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	16	16				16	16		

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
18	FRUITS, LÉGUMES									
181	Fruits	152	139	13				152	139	13
182	Légumes	42	42					42	42	
22	ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE									
222	Pâte brute de noyaux	1	1					1	1	
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	21	19	2				21	19	2
23	GLACE COMESTIBLE									
231	Sortes de glaces comestibles	2	2					2	2	
24	JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT									
241	Sortes de jus de fruits				2	2		2	2	
25	SIROP DE FRUITS, SIROP AVEC ARÔMES, BOISSON DE TABLE, LIMONADE, POUDRE ET CONCENTRÉ POUR LA PRÉPARATION DE BOISSONS SANS ALCOOL									
251	Sirop de fruits, sirop avec arômes				3	3		3	3	
28	EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE									
281	Eau de boisson	1199	1128	71	5276	4791	485	6475	5919	556
282	Glace, vapeur d'eau	54	37	17				54	37	17
283	Eau minérale naturelle				5	5		5	5	
29	VERMOUTH SANS ALCOOL, BITTER, CIDRE, BIÈRE SANS ALCOOL									
296	Bière sans alcool				1	1		1	1	
30	CAFÉ, SUCCÉDANÉS DE CAFÉ									
302	Café torréfié	21	21					21	21	
34	CACAO, CHOCOLAT, AUTRES PRODUITS A BASE DE CACAO									
341	Produits à base de cacao	30	24	6	3	3		33	27	6
35	ÉPICES, SEL COMESTIBLE, MOUTARDE									
351	Épices	29	8	21				29	8	21
36	VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN									
362	Vin	112	94	18	152	152		264	246	18
38	BIÈRE									
381	Bière normale							2	2	
384	Bière légère							1	1	
38Z	Bière	20	7	13	1	1		21	8	13
39	BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUEES DILUEES A BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES									
392	Sortes de boissons spiritueuses				7	7		7	7	
41	VINAIGRE DE FERMENTATION, ACIDE ACÉTIQUE COMESTIBLE									
411	Sortes de vinaigres de fermentation	19	16	3				19	16	3
51	DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES									
514	Plats à consommer après réchauffage	89	66	23				89	66	23
515	Plats prêts à la consommation	69	7	62				69	7	62
56	OBJETS USUELS ET MATÉRIAUX POUR LA FABRICATION D'OBJETS USUELS									
565	Matériaux et objets en papier ou en carton	3	2	1				3	2	1
57	COSMÉTIQUES									
571	Produits pour les soins de la peau	9	5	4				9	5	4
572	Produits pour le nettoyage de la peau	1		1				1		1
70	DOCUMENTS D'ENTREPRISE									
702	Documents de fabrication	49	49					49	49	
70Z	Documents d'entreprise, autres	60	60					60	60	
81	EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
814	Eaux de baignade	1500	1376	124	52	40	12	1552	1416	136
817	Eau de douche	55	52	3	3	3		58	55	3
	Total	3883	3516	367	5572	5075	497	9455	8591	846

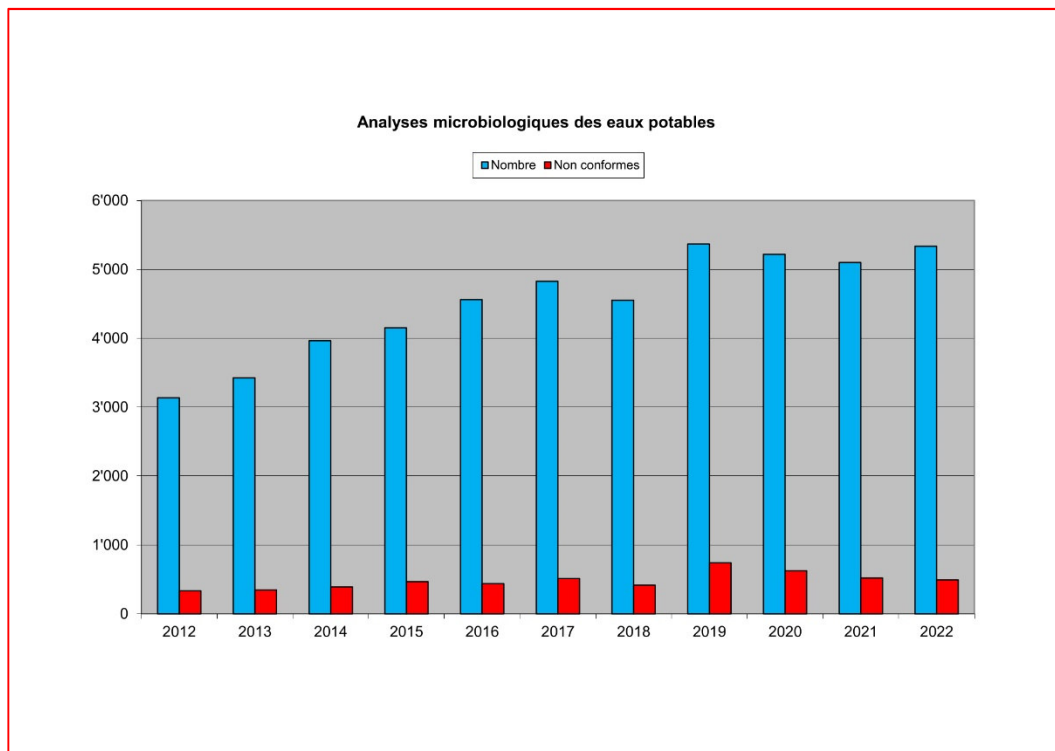
1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



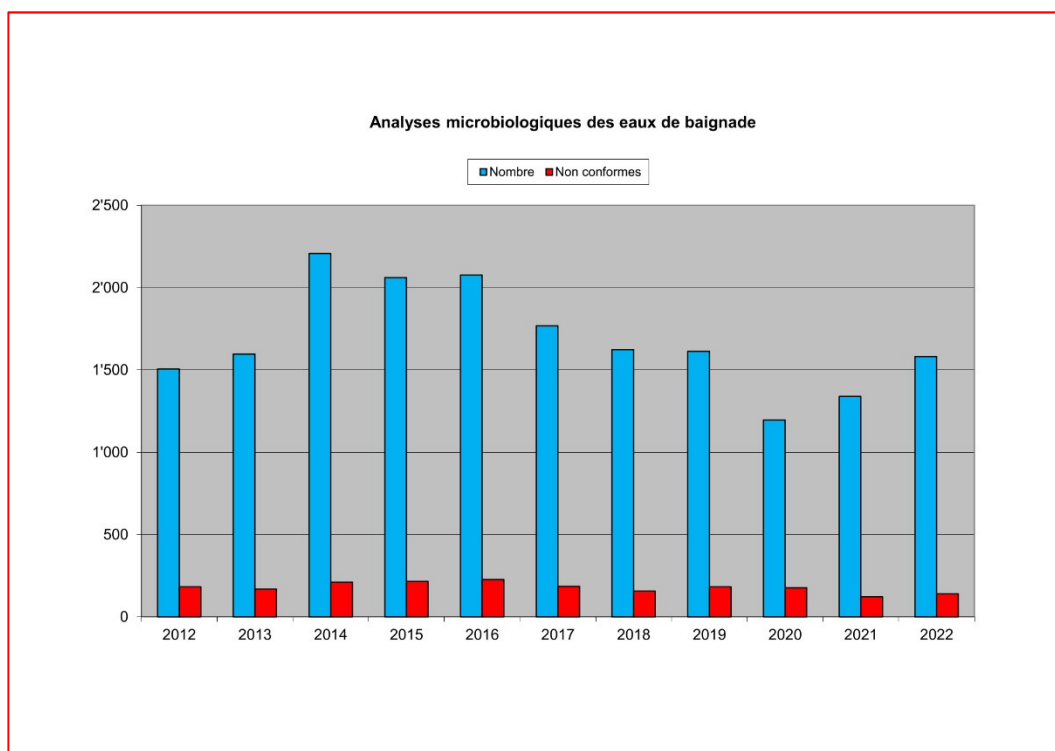
2 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires (eau de baignade relève depuis 2017 du domaine des denrées alimentaires).



3 : Denrées alimentaires. ©Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth



4 : Analyses microbiologiques des eaux potables.



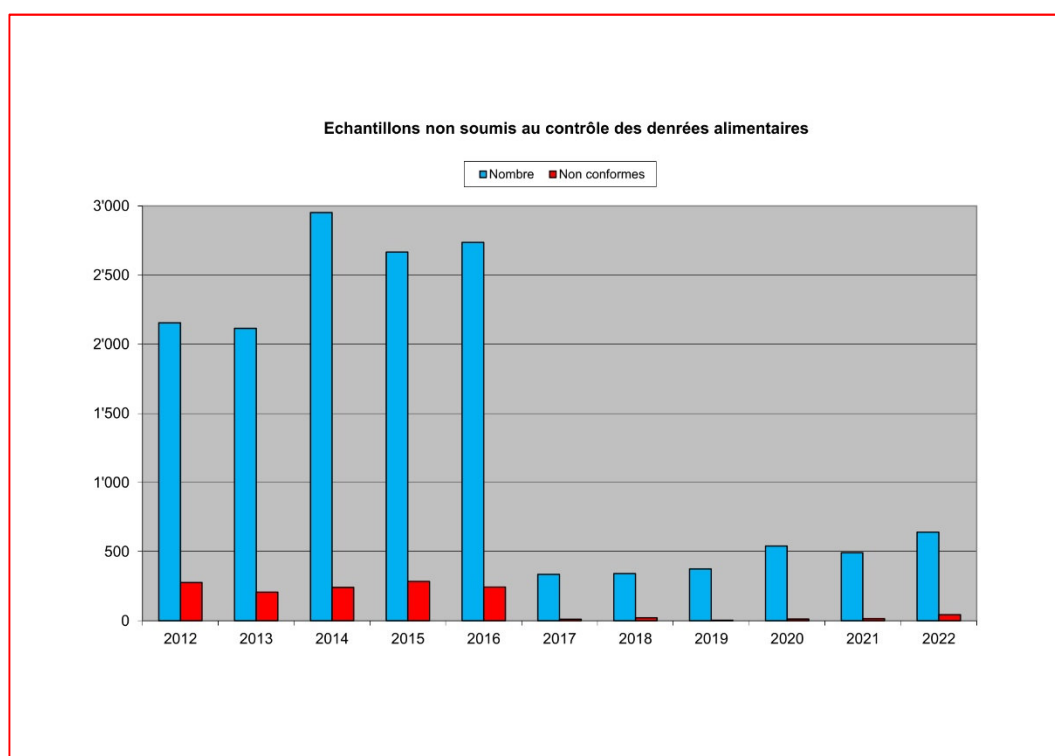
5 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	41	600	641
Echantillons conformes (C)	40	557	597
Echantillons non conformes (NC)	1	43	44

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
77	OBJETS POUR ANALYSES SPÉCIALES									
772	Echantillons pour essais interlaboratoires				65	65		65	65	
81	EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
811	Eaux superficielles	1	1		25	25		26	26	
812	Eaux souterraines	33	32	1	473	435	38	506	467	39
813	Eaux usées				3	1	2	3	1	2
815	Eaux de précipitations	1	1					1	1	
81Z	Eaux, non considérées comme denrée alimentaire, autres	2	2		32	29	3	34	31	3
88	PRODUITS POUR L'AGRICULTURE									
881	Semences et cultures végétales	4	4					4	4	
93	PRODUITS CHIMIQUES ET TECHNIQUES									
93Z	Produits chimiques et techniques, autres				2	2		2	2	
	Total	41	40	1	600	557	43	641	597	44

2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.



6 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.

Entreprises inspectées

Parmi les 7980 entreprises soumises au contrôle, 2788 (34.9 %) ont été inspectées, pour un total de 3514 inspections.

Lors de 2156 inspections (61.4 %), des non-conformités ont été constatées, et des mesures immédiates pour un rétablissement à une situation normale ont été ordonnées. Sur les 1822 entreprises incriminées, 42 ont été dénoncées au Ministère public, soit pour des manquements répétés, soit pour une forte mise en danger de la santé du consommateur.

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

Répartition des contestations

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

Autocontrôle

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

Produits

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

Processus et activités

L'hygiène générale des locaux, des équipements et du personnel ainsi que le flux du personnel, des produits et des déchets est contrôlée. De plus, l'application de l'autocontrôle et la documentation du contrôle sont vérifiées. La manipulation des denrées alimentaires est un point important de cette rubrique.

Locaux, équipements et appareils

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

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

Gravité des manquements

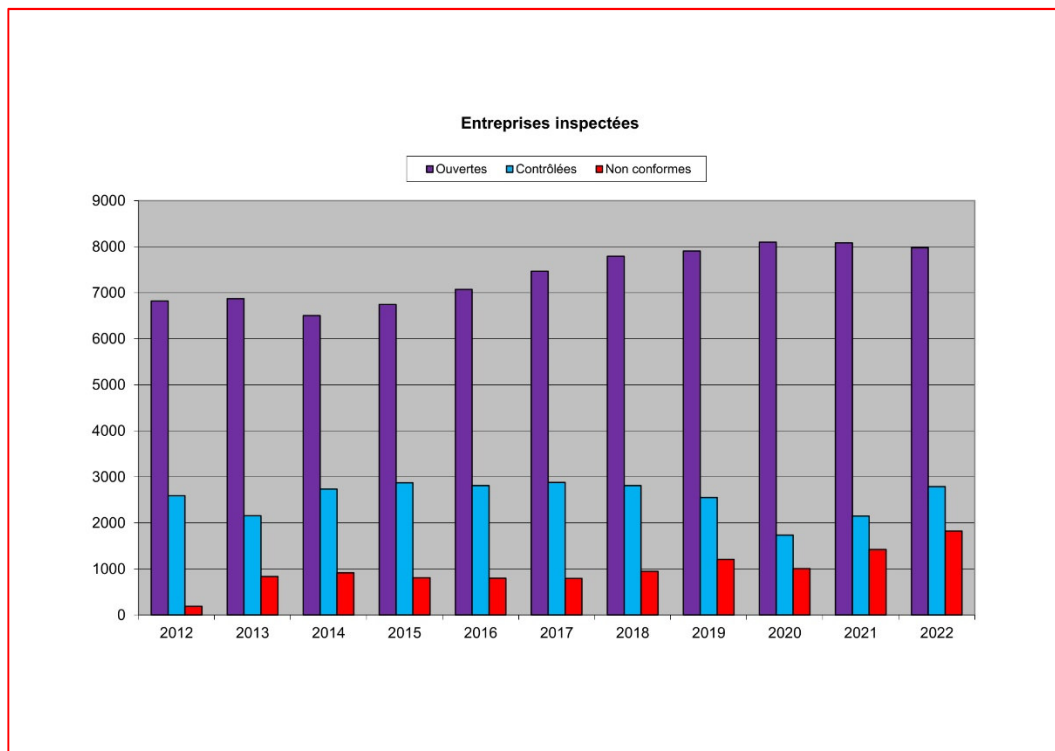
Il est impératif de préciser que dans 184 inspections sur 3514, de graves manquements ont été constatés, tels qu'un très mauvais état d'hygiène, la vente de denrées alimentaires susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur, la vente de denrées alimentaires frauduleuses ou la tromperie ciblée du consommateur. Dans ce cadre, le SCAV a fait fermer temporairement au total 4 entreprises en 2022.

Catégories d'entreprises	Autocontrôle	Produits	Processus	Equipements
A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	11	5	12	10
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente	138	136	163	144
C Commerces (sans fabrication ou transformation)	129	227	182	96
D Entreprises de restauration et distribution de mets	504	836	941	768
E Eau potable	65	11	49	59
F Eau de baignade et de douche	82	52	51	63
Total	929	1267	1398	1140
% des contestations (1822)	51,0	69,5	76,7	62,6

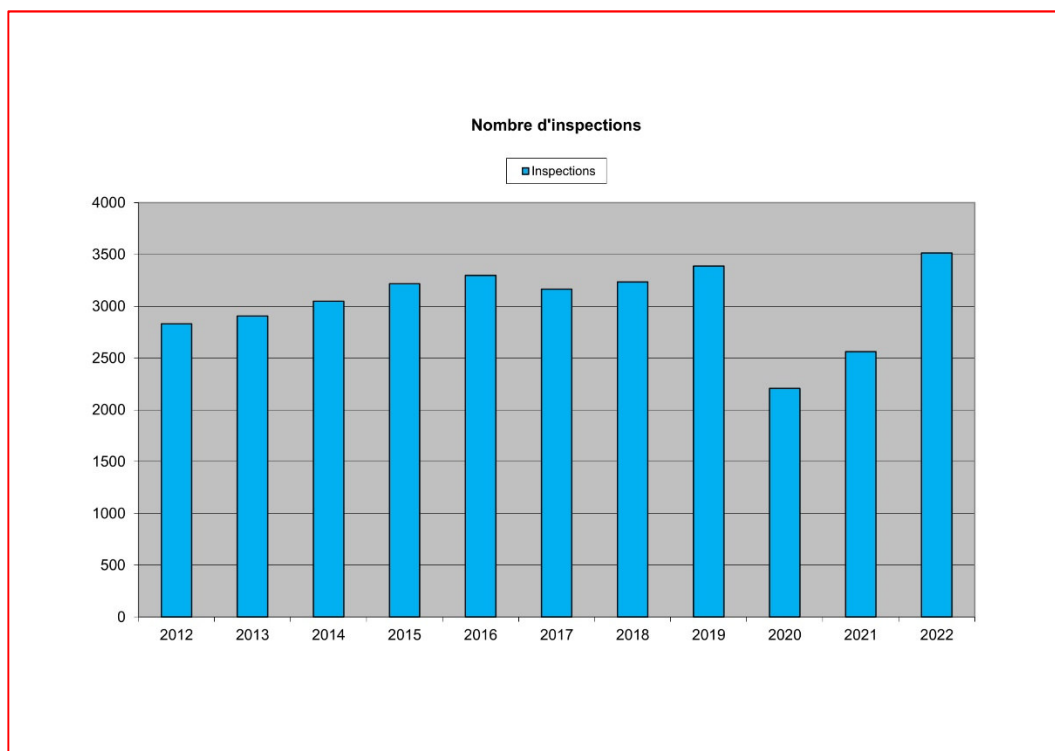
3 : Motifs de contestation.

Catégories d'entreprises		Actives	C	NC	Total
A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation					
A1	Transformation industrielle de matières premières d'origine animale	22	8	12	20
A2	Transformation industrielle de matières premières d'origine végétale	16	2		2
A3	Industrie des boissons	36	4	5	9
A4	Industrie des objets usuels	5	2	1	3
A5	Autres industries alimentaires	5		1	1
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente					
B1	Boucheries, poissonneries	134	29	78	107
B2	Fromageries, laiteries	190	41	75	116
B3	Boulangeries, confiseries	124	37	66	103
B4	Fabrication de boissons	529	11	22	33
B5	Production et vente à la ferme	162	5	9	14
B6	Autres entreprises artisanales	92	8	22	30
C Commerces (sans fabrication ou transformation)					
C1	Commerce en gros	225	13	20	33
C2	Marchés des consommateurs et supermarchés	273	92	122	214
C3	Petits commerces et commerces de détail, drogueries	714	170	155	325
C4	Vente par correspondance	99		9	9
C5	Commerces d'objets usuels	154	19	38	57
C6	Autres commerces	367	35	31	66
D Entreprises de restauration et de distribution de mets					
D1	Entreprises de restauration collective	3003	613	1149	1762
D2	Entreprises de catering et de restauration pour événements festifs	242	105	47	152
D3	Hôpitaux, homes	266	62	61	123
D4	Locaux de restauration de l'armée	8	1	3	4
D5	Autres entreprises de restauration	37	10	15	25
E Eau de boisson					
E1	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	208	12	74	86
F Installations de baignade					
F1	Installations de baignade	446	8	100	108
F2	Bains avec régénération biologique	1			
F3	Installations de baignade – plages	15			
G Production primaire					
G1	Production primaire	213	34	3	37
M Marchés et manifestations temporaires					
M2	Marchés	1			
M3	Manifestations temporaires	3			
PC Produits chimiques					
PC	Produits chimiques	390	35	35	70
Autres					
	Autres	2	3	5	
Total général		7980	1358	2156	3514

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



7 : Entreprises inspectées.



8 : Nombre d'inspections.

Activités du Laboratoire cantonal et de l'Inspectorat des denrées alimentaires

Le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) vérifie la qualité et les conditions de transformation des denrées alimentaires et des objets usuels mis sur le marché. Il s'occupe également du contrôle des produits chimiques remis aux consommateurs.

Le SCAV a effectué 1077 prélèvements officiels de denrées alimentaires et objets usuels, 1235 eaux potables, 1525 eaux de baignade (en collaboration avec les polices communales) et de douche ainsi que 87 prélèvements d'eau de baignade de plages. Les prélèvements se font de manière ciblée, si bien que les résultats statistiques ne doivent pas être considérés comme représentatifs de la situation générale sur le marché.

En 2022, 16 %, 6 % et 8 % des échantillons prélevés officiellement ont conduit à des contestations dans le domaine des denrées alimentaires et objets usuels, le domaine des eaux potables ainsi que le domaine des eaux de baignades et de douche, respectivement.

Résultats	Total	C	NC
Denrées alimentaires et objets usuels	1077	908	169
Eaux potables	1235	1163	72
Eaux de baignade et douche	1612	1485	127
Total	3924	3556	368

5 : Echantillons officiels.

Denrées alimentaires

La Loi sur les denrées alimentaires et objets usuels édicte plusieurs buts, tels que la protection de la santé du consommateur face aux risques présentés par les denrées alimentaires, le contrôle de la manipulation des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène, la protection du consommateur contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires et la mise à disposition aux consommateurs des informations nécessaires à l'acquisition de denrées alimentaires.

Sécurité des denrées alimentaires et contrôle du respect des bonnes pratiques

Les principaux dangers concernant les denrées alimentaires sont notamment microbiologiques ou chimiques.

Dangers microbiologiques

En matière d'alimentation, l'hygiène est primordiale. Le respect de règles d'hygiène sur le lieu de travail permet d'éviter la propagation et la transmission de microorganismes potentiellement dangereux pour la santé humaine. La législation ainsi que les guides de bonnes pratiques validés par l'OSAV prévoient des normes afin de pouvoir évaluer la conformité des denrées alimentaires et le respect des pratiques de manipulation et de stockage des aliments.

Le Laboratoire cantonal a analysé 530 denrées alimentaires en 2022, afin de contrôler que le bon respect des normes microbiologiques était bien respecté. Ces analyses se sont concentrées selon les produits sur différents microorganismes tels les listeria, les salmonelles, les staphylocoques, les entérocoques, les escherichia coli, les germes aérobies mésophiles, les entérobactéries, les pseudomonas.

Listéria

La listeria monocytogène est une bactérie pathogène pour l'être humain. Chez les personnes aux défenses immunitaires normales, la consommation d'aliments contaminés avec des listérias monocytogènes peut provoquer des diarrhées ou des symptômes similaires à la grippe, la plupart du temps bénins. Par contre, les personnes immunodéprimées peuvent développer des complications dangereuses, notamment des méningites, des septicémies ou des pneumonies. Les femmes enceintes sont une population particulièrement à risque puisque l'infection peut entraîner une fausse couche. En 2021, 33 cas de listérioses ont été déclarés à l'OFSP, ce qui correspond à une incidence de 0,4 nouveau cas pour 100 000 habitants. Même si le nombre de cas reste faible en 2021, la mortalité est élevée, en particulier chez les personnes âgées.

Les listérias sont notamment décelées dans les excréments, les eaux usées, l'ensilage et le sol. Le lait cru, la crème crue et tous leurs dérivés n'ayant pas été soumis à un traitement thermique suffisant sont particulièrement exposés à une contamination aux listérias. Les produits les plus sensibles sont par exemple le beurre, les fromages frais, les fromages à pâte molle et les fromages à pâte mi-dure à base de lait cru ou de lait thermisé. La *Listeria monocytogène* est aussi potentiellement présente dans les poissons fumés.

Afin d'éviter les infections, il est particulièrement important que la surveillance se fasse aux différents échelons de la chaîne alimentaire. Par exemple, dans le domaine laitier, afin de prévenir de telles contaminations, l'hygiène de traite, le port de chaussures propres dans la cave ou l'absence de flaques d'eau dans la cave d'affinage sont des exemples de mesures recommandées.

Ce paramètre a été mesuré sur 98 échantillons. Pour les salades de fruits, l'analyse a été répétée 5 fois comme demandé dans l'Ordonnance sur l'hygiène. Tous les échantillons respectaient les normes en vigueur pour la listéria lors de la remise au consommateur.

Échantillons	Nombre	% NC
Produits laitiers	40	0 (0 %)
Produits à base de viande	20	0 (0 %)
Préparation pour nourrissons	20	0 (0 %)
Fruits et légumes	10	0 (0 %)
Divers	8	0 (0 %)

6 : Listeria.

Salmonelles

Les salmonelles sont des bactéries pouvant provoquer des infections appelées salmonellose. La salmonellose est une maladie diarrhéique (entraînant également vomissements et fièvre). En 2021, 1496 cas de salmonellose ont été enregistrés, ce qui correspond à une incidence de 17 nouvelles infections pour 100 000 habitants. Plusieurs espèces animales peuvent servir de réservoir (volaille, porcs, bovins, etc.). L'être humain s'infecte souvent par le biais de denrées alimentaires contaminées (œufs, lait non pasteurisé et viande notamment), mais aussi de denrées alimentaires contaminées d'origine non animale (comme la salade et les légumes). La contamination de

la viande a notamment lieu lors de l'abattage ou du traitement de la carcasse (p. ex. lors de lésions du tube gastro-intestinal). Des contaminations croisées dues à un manque d'hygiène peuvent également contaminer la viande.

Ce paramètre a été analysé sur 75 échantillons. Tous les échantillons étaient conformes à la législation en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Produits laitiers	19	0 (0 %)
Produits à base de viande	20	0 (0 %)
Préparation pour nourrisson	20	0 (0 %)
Fruits et légumes	10	0 (0 %)
Divers	6	0 (0 %)

7 : Salmonelles.

Escherichia coli

Les bactéries *Escherichia coli* font partie de la flore intestinale des humains et des animaux. Elles sont présentes dans les excréments et peuvent ainsi contaminer les denrées alimentaires ou l'eau potable. Ce paramètre d'analyse est un indicateur de contamination fécale.

Les animaux sont généralement des porteurs asymptomatiques et peuvent être des réservoirs d'agents infectieux. La viande de bœuf, de mouton et de chèvre insuffisamment cuite, les produits laitiers non pasteurisés, les pousses de légumes et l'eau souillée par des excréments constituent des sources d'infection typiques pour l'être humain. Les fromages à pâte molle et mi-dure fabriqués à partir de lait cru sont des denrées à risque.

Un non-respect des règles d'hygiène pour la manipulation des aliments dans les fermes, dans les abattoirs et dans la production des denrées alimentaires peut être la cause de la contamination des viandes par des *Escherichia coli*.

La législation ainsi que les guides de bonnes pratiques ont édicté des normes pour les *Escherichia coli*. Sur les 206 échantillons analysés pour ce paramètre, deux beurres, un grain de chaudière, un cocktail de crevettes et une saucisse crue dépassaient les normes en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Fromages	81	1 (1 %)
Beurres	6	2 (33 %)
Produits à base de viande	5	1 (20 %)
Articles de boulangerie	23	0 (0 %)
Plats prêts à la consommation	32	0 (0 %)
Glaçons	55	1 (2 %)
Divers	4	0 (0 %)

8 : *Escherichia coli*.

Entérocoques

Les entérocoques sont utilisés comme indicateurs d'une contamination fécale. Ce paramètre est notamment analysé dans les glaçons. 14 % des glaçons n'étaient pas conformes aux normes en vigueur pour ce paramètre.

Résultats	
Analysés	56
Contestés	8 (14 %)

9 : Entérocoques dans les glaçons.

Staphylocoques

Les staphylocoques peuvent apparaître en grand nombre sur des plaies purulentes chez l'être humain et l'animal. Ils sont également les principaux germes responsables des inflammations du pis (mastites), mais leur présence peut indiquer un traitement insuffisant par la chaleur ou une recontamination des denrées alimentaires traitées par la chaleur. Ils se multiplient facilement dans le lait, la crème et les jeunes fromages à pâte molle ou mi-dure. Certaines souches de staphylocoques peuvent produire des toxines. Une fois produites, ces toxines demeurent dans le fromage pendant des mois. Même la chaleur ne parvient pas à les détruire. La consommation d'une denrée alimentaire contenant des toxines staphylococciques provoque dans les trente minutes à six heures qui suivent des crampes d'estomac souvent accompagnées d'une gastroentérite ou de vomissements sévères.

Dans les alpages, le contrôle des staphylocoques concerne autant la santé du bétail (production primaire) que la conformité du produit (sécurité alimentaire). Les marqueurs d'hygiène durant la fabrication doivent être impérativement suivis afin de garantir la qualité et l'innocuité du produit pour la santé des consommateurs. La présence de ces bactéries peut être limitée en effectuant des contrôles rapides de la qualité du lait de chaque animal 7 jours

après l'inalpe (test de Schalm), en contrôlant la température lors de la transformation du lait (refroidissement rapide du lait p. ex.) ou en assurant une bonne acidification du fromage ou en traitant le lait par la chaleur.

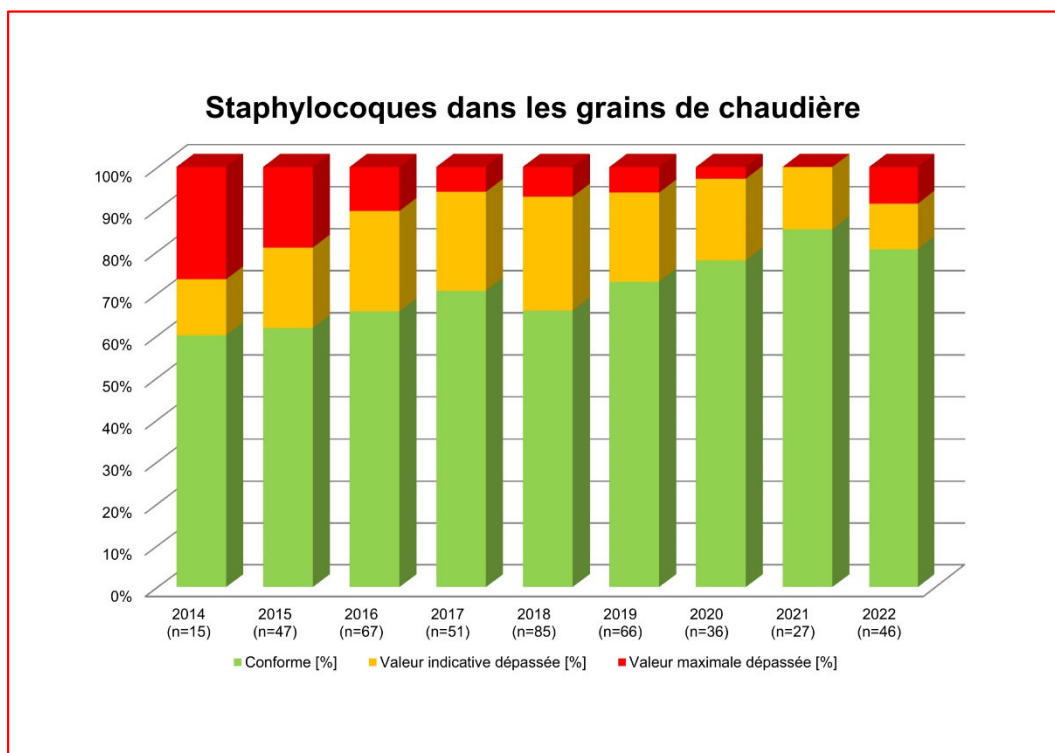
Le grain de chaudière est particulièrement révélateur de l'état de santé du bétail, notamment en ce qui concerne la présence d'infection dans les mamelles (mastite) due à des staphylocoques. Deux valeurs sont définies dans l'Ordonnance sur l'hygiène : la première s'élevant à 10 000 UFC/g pour les staphylocoques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

Sur 46 échantillons analysés, 5 (11 %) ont dépassé la valeur de 10 000 UFC/g, et 5 (11 %) dépassaient la valeur maximale. La toxine de staphylocoque n'a été décelée dans aucun échantillon.



9 : Grains de chaudière. © Valais/Wallis Promotion – Pascal Gertschen

Les analyses effectuées année après année sur les grains de chaudière, les mesures de sensibilisation prises par notre service, aussi bien d'un point de vue vétérinaire que des technologies alimentaires, ainsi que les conseils livrés par le Service de l'agriculture ont contribué à une prise de conscience des milieux concernés.



10 : Evolution des analyses de staphylocoques dans les grains de chaudière.

Ce paramètre a également été mesuré sur 303 autres denrées alimentaires regroupant 26 produits laitiers, 87 articles de boulangerie et desserts, 11 fruits ou légumes, 35 produits à base de viande, 144 denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage. Pour 5 de ces échantillons, le nombre de staphylocoques mesurés dépassait la valeur légale en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Grains de chaudières	46	5 (11 %)
Produits laitiers	26	1 (4 %)
Produits à base de viande	35	0 (0 %)
Articles de boulangerie	87	3 (3 %)
Fruits et légumes	11	0 (0 %)
Plats prêts à la consommation	144	1 (1 %)

10 : Staphylocoques.

Entérobactéries

Les entérobactéries sont une famille de bactéries dont la plupart des espèces vivent dans l'intestin de l'être humain et des animaux. Même si la plupart de ces bactéries ne sont pas pathogènes, leur détection dans les aliments traduit une contamination fécale. Elle augmente la probabilité de la présence de germes pathogènes dans la denrée. D'autre part, leur extrême

fragilité vis-à-vis de la température (destruction rapide à partir de 65 °C) les rend très utiles pour contrôler les points critiques au cours de l'élaboration d'un aliment destiné à être consommé après réchauffage. Leur présence révèle avant tout que le procédé de préparation d'une denrée a été exécuté dans des conditions d'hygiène insuffisantes. La présence d'entérobactéries indique par exemple un traitement insuffisant par la chaleur ou une recontamination des denrées alimentaires traitées par la chaleur, voire une conservation inadéquate ou trop longue. Parmi les 228 échantillons analysés, un yogourt, sept terrines, deux produits à base de viande, 1 chocolat, 15 articles de boulangeries et 18 denrées destinées à être consommées après réchauffage dépassaient les normes en vigueur pour ce paramètre.

Échantillons	Nombre	NC
Produits laitiers	3	1 (33 %)
Produits à base de viande	15	2 (13%)
Terrines, foie gras	33	7 (21%)
Chocolats	30	1 (3%)
Article de boulangerie	64	15 (23 %)
Précuits	123	18 (15 %)
Plats prêt à la consommation	24	3 (13 %)

11 : Entérobactéries.

Bacillus cereus

La présence de bacillus cereus est généralement le signe d'un traitement par la chaleur puis d'un refroidissement pas assez rapide ou d'un trop long maintien au chaud. Cette bactérie résiste à la cuisson grâce à la formation de spores. Lors d'un refroidissement trop lent, les spores germent et les bactéries se multiplient pouvant dès lors provoquer des diarrhées ou des vomissements. Parmi les 182 échantillons analysés, un foie gras ainsi que onze produits destinés à être consommés après réchauffage dépassaient les normes pour le paramètre bacillus cereus.

Échantillons	Nombre	NC
Denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage	120	11 (9%)
Chocolats	30	0 (0%)
Terrines, foie gras	12	1 (8%)
Produits divers prêts à la consommation	20	0 (0%)

12 : Bacillus cereus.

Germes aérobies mésophiles

Les germes aérobies mésophiles regroupent tous les germes, bactéries, levures, moisissures qui se développent en présence d'air (aérobie) à température moyenne (entre 25 et 30 °C). Ils donnent une indication sur l'état général d'un produit. Des valeurs élevées indiquent que ces denrées ne sont pas fraîches et qu'elles ont été stockées trop longtemps. De même, une mauvaise réfrigération entraîne une multiplication importante de ces derniers. Les germes aérobies mésophiles sont transmis par contact avec des appareils mal nettoyés ou des ingrédients déjà contaminés.

Échantillons	Nombre	NC
Chocolats	30	0 (0%)
Beurres	5	3 (60%)
Denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage	118	23 (19%)
Terrines, foie gras	34	8 (24%)
Articles de boulangerie et de pâtisserie	31	1 (3%)
Produits à base de viande	15	3 (20%)
Denrées diverses prêtes à la consommation	34	4 (12%)

13 : Germes aérobies mésophiles.

Parmi les 267 échantillons analysés, 23 denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage, huit terrines, quatre denrées diverses prêtes à la consommation, trois produits à base de viande, trois beurres, un article de boulangerie et pâtisserie dépassaient les normes en vigueur.

Pseudomonas

Les Pseudomonas aeruginosa sont des bactéries pathogènes opportunistes de l'être humain que l'on peut retrouver dans les sols et les milieux aquatiques. La concentration en pseudomonas est un des paramètres utilisés pour évaluer la qualité des glaçons. Ces contaminations résultent notamment d'un mauvais nettoyage des machines ou d'une manipulation inadéquate. Pour les 66 glaçons analysés, 11 dépassaient les valeurs normatives en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Glaçons	66	11 (17%)

14 : Pseudomonas.

Conclusion concernant les dangers microbiologiques

530 échantillons de denrées alimentaires ont été analysés pour les paramètres microbiologiques. 17 % de ces derniers se sont vus contestés.

Il est réjouissant de remarquer que le taux de non-conformités global (23 % en 2020 et 2021, 24 % en 2022) pour les denrées alimentaires prêtes à la consommation ou destinées à être consommées après réchauffage se maintient à une valeur plus basse qu'auparavant. Un suivi du contrôle de ces denrées doit être effectué dans les années à venir afin de confirmer cette tendance. Une attention particulière devra être portée aux féculents qui ont montré un taux de non-conformité de 34 %.

Pour une majorité d'analyses non conformes, un manque d'hygiène manifeste des mains est constaté. Parmi les autres causes citées, on trouve un temps de stockage trop long ou l'utilisation d'ustensiles sales. Les établissements contestés deux fois de suite n'ont été autorisés à remettre des denrées alimentaires précuites que si ces denrées avaient été préparées et cuites le jour même du service.

Dangers chimiques

Les contaminants chimiques peuvent exister naturellement dans les aliments ou y être ajoutés pendant leur traitement. A dose élevée, des produits chimiques nocifs sont associés à des intoxications alimentaires aiguës et, à faible dose et répétitive, ils peuvent être responsables de maladies chroniques.

Les dangers chimiques comprennent notamment les PCB, les dioxines, les allergènes, les toxines et les métaux lourds.

PCB et dioxines dans les huiles

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

Sur les 16 échantillons d'huiles comestibles analysés, tous respectaient les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	16
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

15 : Dioxines et PCB dans les huiles.

PFAS dans les poissons

Les substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) sont un groupe de substances chimiques incluant l'acide perfluorooctanoïque (PFOA), l'acide perfluorooctanoïque sulfonique (PFOS), l'acide perfluorononanoïque (PFNA), l'acide perfluorohexanoïque (PFHxA) et des centaines d'autres substances.

Les substances perfluorées PFOS et PFOA sont des produits chimiques utilisés par l'industrie. Ils ont été utilisés dans de nombreux processus industriels, comme la production de textiles, l'électronique, les enduits pour les papiers, les peintures, les mousses extinctrices ou encore les farts. Ces molécules sont très stables.

Cette stabilité élevée et ces utilisations variées expliquent la longévité de ces substances dans l'industrie. L'utilisation des PFOS est interdite en Europe depuis 2010, celle des PFOA depuis 2020. Malgré ces interdictions, les PFAS sont toujours décelées dans l'environnement ou dans la chaîne alimentaire.

L'être humain absorbe des PFAS notamment par la nourriture et l'eau potable. L'EFSA a réévalué, en 2020, les risques sanitaires liés à la présence des PFAS dans les aliments. Dans son évaluation, elle a redéfini la valeur de référence toxicologique, aussi appelée dose hebdomadaire tolérable DHT (en anglais TWI- tolerable weekly intake) à 4,4 ng/kg de poids corporel et par semaine pour la somme des principaux PFAS (PFOA, PFOS, PFNA et PFHxA).

Les denrées alimentaires qui contribuent le plus à cette exposition sont le poisson, les fruits et les produits à base de fruits, les œufs ainsi que les produits à base d'œufs.

En 2021, le Canton du Valais a mis en œuvre une stratégie de communication et d'action dans le cadre de pollution par les PFAS. Un groupe de travail a également été créé avec des représentants des services concernés. Le Service de la consommation et affaires vétérinaires y a participé pour assurer le lien avec l'OSAV et répondre aux questions toxicologiques. Suite à la forte contamination de poissons dans les étangs des Mangettes et des Chauderets, il a été décidé d'interdire la pêche à ces endroits et de déconseiller la baignade.

Sels de nitrites et de nitrates dans les produits à base de viande

L'ajout de sels de nitrites ou nitrates est réalisé afin d'éviter la contamination possible de la denrée par, entre autres, le clostridium botulinum qui peut métaboliser la toxine botulique. Les sels de nitrites et de nitrates possèdent des normes légales permettant de vérifier la bonne pratique de fabrication et la maîtrise du risque quant à l'adjonction de ces sels.

19 prélèvements de viandes séchées, jambons crus ou lards crus ont été effectués en 2022 afin d'en déterminer la teneur en nitrites et nitrates. Deux échantillons (11 %) étaient non conformes en ce qui concerne le taux de nitrates.

Résultats	
Analysés	19
Contestés	2 (11 %)
Raisons	Composition

16 : Nitrites, nitrates dans les produits à base de viande.

Contrôle de la concentration en mercure dans les produits valaisans

Pour les 10 échantillons prélevés (un fromage, trois laits, deux pommes de terre et quatre céréales), les valeurs obtenues ne présentent pas de danger pour la santé.

Résultats	
Analysés	10
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

17 : Mercure.

Métaux lourds dans les denrées alimentaires

Présents à différents niveaux dans l'environnement (sol, eau ou atmosphère), certains métaux tels que le cadmium, l'arsenic, le plomb ou le mercure peuvent contaminer les animaux et par conséquent exposer le consommateur à un danger par bioaccumulation. Le SCAV de Genève a analysé 18 viandes prélevées en Valais. Tous les échantillons étaient conformes pour les paramètres analysés.

Parmi les 96 échantillons de vin analysés, deux produits contenaient des concentrations en cuivre trop élevées.

29 échantillons d'épices ou de mélanges d'épices ont été analysés par l'OFCO du canton de Vaud en ce qui concerne leur

teneur en cadmium, plomb et arsenic. Tous les échantillons respectaient les normes en vigueur.

Le plomb a été analysé dans 16 huiles comestibles. Tous les échantillons contenaient des valeurs conformes pour ce paramètre.

Résultats	
Analysés	29 épices ou mélanges d'épices 18 viandes 96 vins 16 huiles comestibles
Contestés	2 vins (2 %)
Raisons	Cuivre

18 : Métaux lourds dans les denrées alimentaires

Mycotoxines dans les épices

Les mycotoxines sont des métabolites naturels produits par des moisissures qui, en fonction des conditions (température, humidité, présence des acides gras), se développent pendant la croissance, le stockage ou le transport des denrées alimentaires. L'aflatoxine est une toxine cancérogène potentiellement présente dans les graines et aliments pour animaux. Elle est produite par certaines souches des champignons *Aspergillus flavus* et *Aspergillus parasiticus* et se divise principalement en quatre types appelés B1, B2, G1 et G2.

Les mycotoxines sont particulièrement présentes dans les épices. Leur concentration y est parfois importante en aflatoxines B1, somme des B/G et en ochratoxine A.



11 : Épices. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth

Dans le cadre de campagnes intercantionales, sur les 29 épices et mélanges d'épices prélevés en Valais, deux échantillons n'étaient pas conformes en ce qui concerne pour l'un l'ochratoxine A et

l'aflatoxine B1 et pour l'autre les aflatoxines B/G et l'aflatoxine B1. Un rappel a été organisé pour un des échantillons.

Le Laboratoire cantonal a développé une méthode pour l'analyse de l'ochratoxine A dans le café. Parmi les 11 échantillons analysés, tous étaient conformes aux normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	29 épices ou mélanges d'épices 11 cafés
Contestés	2 (7 %)
Raisons	Ochratoxine A, Aflatoxine B1, Aflatoxines B/G

19 : Mycotoxines dans les épices et mélanges d'épices et cafés

Coccidiostatiques dans les œufs

Parmi les parasitoses qui constituent un problème récurrent dans des élevages avicoles figurent les coccidioses. Ces infections se traduisent par l'accumulation dans l'intestin de coccidies, qui survivent très facilement dans l'environnement. Chez le poulet, la prévention fait appel notamment à des additifs « coccidiostatiques ». Parmi les 13 échantillons d'œufs analysés par le SCAV de Genève, aucun ne dépassait les valeurs maximales fixées dans la loi.

Résultats	
Analysés	13
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

20 : Coccidiostatiques dans les œufs

Pesticides dans les petits fruits

Les traitements phytosanitaires sont souvent utiles pour l'obtention de fruits de qualité et pour assurer la pérennité de la culture. Parmi les 15 échantillons de petits fruits analysés, un seul dépassait les normes autorisées pour les pesticides analysés. Il contenait des traces d'acétamipride, un pesticide non autorisé pour le traitement des groseilles.

Un contrôle de 18 fruits exotiques importés a été également effectué en ce qui concerne les pesticides. Un échantillon de grenadille ne respectait pas les normes en vigueur. La teneur en iprodione dépassait les valeurs légales.

Résultats	
Analysés	15 petits fruits locaux 18 fruits exotiques
Contestés	1 groseille (7 %) 1 grenadille (6%)
Raisons	Présence d'acétamipride dans des groseilles et dépassement de la Vmax d'iprodione dans la grenadille

21 : Pesticides dans les fruits

Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol dans les graines

L'utilisation d'oxyde d'éthylène dans la fabrication de denrées alimentaires n'est pas autorisée en Suisse et dans l'UE. La substance est notamment classée comme probablement cancérigène ; ingérée régulièrement sur une période prolongée, elle peut favoriser l'apparition de cancers. Des teneurs maximales strictes correspondant au seuil de quantification s'appliquent à ces substances interdites. Parmi les 20 échantillons de graines et fruits à coques analysés, tous étaient conformes aux normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	20 graines et fruits à coque
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

22 : Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol dans les graines et fruits à coque

Qualité intrinsèque des châtaignes

Le marché des châtaignes a été contrôlé par notre service cette année. La qualité des produits proposés est souvent hétérogène et nécessite une surveillance par sondage afin de déceler si les châtaignes ne sont pas véreuses ou trop sèches. Un échantillon est contesté si la qualité de plus de 18 % des fruits est intrinsèquement altérée (châtaignes sèches ou véreuses). En 2022, 33 % des lots prélevés ont conduit à une contestation. Le SCAV a également guidé les différents commerces afin de trouver des solutions pour améliorer l'autocontrôle.

Résultats	
Analysés	27
Contestés	9 (33 %)
Raisons	Sèches ou véreuses

23 : Qualité intrinsèque des châtaignes

Intoxications alimentaires

Des soupçons possibles d'intoxications alimentaires sont régulièrement signalés au SCAV que ce soit directement par les consommateurs touchés, par le Service de la santé (Unité cantonale des maladies transmissibles) ou aussi par les exploitations elles-mêmes qui sont suspectées d'avoir causé une intoxication alimentaire. Il est bon de noter que lorsqu'un administré pense qu'il est victime d'une intoxication alimentaire suite à l'ingestion d'un aliment issu d'un établissement, il a la possibilité de contacter le SCAV afin de le signaler. Le service prendra ensuite les mesures nécessaires. Citons dans ce contexte un exemple concret dans lequel le SCAV s'est activement impliqué.

Intoxication suite à l'ingestion d'un menu

Suite à la consommation d'un menu dans un restaurant, les personnes concernées doivent abrégé leur journée de travail faute à des vomissements ainsi que de la diarrhée. Des analyses microbiologiques de la denrée alimentaire consommée lors de leur repas ont montré une forte concentration de bacillus cereus.

Lutte contre la fraude

La protection contre la tromperie en matière de denrées alimentaires est réglementée par l'article 18 de la Loi sur les denrées alimentaires et par l'article 12 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

La législation exige que les indications sur une denrée alimentaire doivent être conformes à la réalité. La présentation, l'étiquetage, l'emballage et la publicité ne doivent pas induire les consommateurs en erreur.

Les tromperies sont notamment des présentations, des marquages, des emballages et de la publicité susceptible d'éveiller chez le consommateur des idées erronées sur la production, la composition, la qualité, le type de production, la durée de conservation, le pays de production, l'origine des matières premières ou des composants, des effets spéciaux ou une valeur particulière du produit.

En fournissant de fausses indications sur la composition et la simulation d'une meilleure qualité, les prestataires peuvent

réaliser des prix plus élevés et ainsi obtenir un avantage financier.

En ce qui concerne la protection contre la tromperie et l'interdiction de la tromperie, le terme de « fraude alimentaire » doit également être expliqué. Il s'agit de la mise sur le marché intentionnelle de denrées alimentaires dont la nature réelle ne coïncide pas avec l'argumentation commerciale. Cette tromperie délibérée vise un avantage financier ou économique. La fraude alimentaire peut, mais ne doit pas nécessairement, s'accompagner d'un risque pour la santé des consommateurs.

Les quatre critères suivants doivent être remplis pour pouvoir parler d'une fraude alimentaire :

- Intention ;
- Violation de la législation sur les denrées alimentaires ;
- Réalisation de bénéfice ;
- Tromperie du consommateur.

À partir de ce qui précède, il est donc important de mentionner que toutes les tromperies ne peuvent pas être assimilées à une fraude alimentaire. À l'heure actuelle, la définition de la fraude alimentaire n'est pas définie dans la législation sur les denrées alimentaires.

La protection des consommateurs contre l'induction en erreur et la tromperie est un domaine classique de l'inspection et de l'évaluation officielles de denrées alimentaires. Cette activité de contrôle peut être effectuée dans le cadre des inspections ou de prélèvements d'échantillons. Le SCAV du canton du Valais est très actif dans ce domaine.

Identification d'espèces animales dans les denrées alimentaires

Les mentions des espèces animales déclarées sur l'étiquette doivent correspondre à la réalité. La recherche de l'ADN (PCR) permet de déterminer quelles espèces animales sont contenues dans un échantillon.

Une campagne PCR a été menée par le Laboratoire cantonal de Neuchâtel dans le cadre des campagnes romandes (identification des espèces animales dans les saucisses).

Parmi les 20 échantillons analysés, trois saucisses ne mentionnaient pas toutes les espèces animales présentes dans la

préparation. Pour tous les autres échantillons, les espèces contenues correspondaient à celles indiquées sur l'emballage.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	3 (15 %)
Raisons	-

24 : Identification des espèces animales.

Contrôle de l'authenticité du café

L'arabica et le robusta sont les deux variétés de café les plus répandues sur le marché. Même si toutes deux appartiennent à la famille des rubiacées, ces variétés se caractérisent l'une de l'autre par la teneur en caféine, la taille des grains ou le goût obtenu en tasse. Deux marqueurs, le kahweol et le 16-O-methylcafestol, sont utilisés pour permettre la distinction d'un café composé exclusivement de l'espèce arabica, d'un mélange de cafés composé des espèces arabica et robusta. Le 16-O-methylcafestol est présent en plus grande quantité dans les cafés d'espèces robusta et le kahweol est présent en plus grande quantité dans les cafés d'espèce arabica. La déclaration comme café arabica 100 % était correcte pour les 10 échantillons de cafés torréfiés analysés.

Résultats	
Analysés	10
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

25 : Authenticités des cafés.

Contrôle de la provenance des abricots valaisans

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

Afin de protéger contre la tromperie le marché des abricots valaisans, nos producteurs ainsi que les consommateurs, le Service de la consommation contrôle que les déclarations des abricots vendus comme valaisans correspondent à la réalité, notamment en ce qui concerne le pays de production.

Une campagne intercantonale de contrôle de l'authenticité et de la traçabilité des abricots valaisans sur le marché romand a été mise en place en 2022.

Parmi les 20 échantillons prélevés sur le marché, aucune tromperie n'a été mise en évidence.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

26 : Authenticité des abricots valaisans.

Contrôle de la provenance des asperges valaisannes

Les asperges valaisannes sont des produits de niche intéressants pour la production et sont convoitées au printemps par la population suisse ; il est aisé d'analyser si la provenance de ces produits est bien valaisanne, à travers l'analyse isotopique de la sève ; en effet, l'asperge étant un produit au contact du sol, l'eau du sol et celle contenue dans l'asperge doivent coïncider.



12 : Asperge. © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth

20 échantillons autochtones ont été analysés en 2022 et aucune tromperie du consommateur n'a été décelée quant à l'origine du produit. Ceci montre que la déclaration de la provenance de ce marché à haute valeur ajoutée est respectée.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

27 : Authenticité des asperges valaisannes.

Contrôle de la provenance des poissons

L'origine géographique des poissons a été vérifiée dans le cadre d'une campagne intercantonale menée par le Laboratoire cantonal du Valais afin de vérifier si les déclarations sur les marchés ou dans les restaurants étaient correctement affichées. Sur 22 échantillons analysés grâce à la méthode isotopique de notre service, aucun échantillon n'a été contesté concernant la déclaration d'origine.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

28 : Authenticité des poissons.

Contrôle de la déclaration de nanomatériaux dans les denrées alimentaires

Les monitorings effectués en 2018 ont permis d'identifier des denrées alimentaires contenant des nanomatériaux (SiO₂ et TiO₂ sous forme nano). Si l'ingrédient d'une denrée alimentaire se présente sous forme de nanomatériau manufacturé, la mention « [nano] » doit être ajoutée sous cette forme dans la liste des ingrédients, après la mention de l'ingrédient concerné. Parmi les trois friandises prélevées, toutes contenaient des nanomatériaux. Il a été rappelé que ceux-ci devaient être déclarés et autorisés.

Résultats	
Analysés	3
Contestés	0 (0 %)
Raisons	Déclaration

29 : Nanomatériaux dans les aliments.

Contrôle de la provenance et détection de pratiques illicites pour les vins

Depuis plusieurs années, une collaboration du SCAV du Valais avec l'OSAV, l'OFAG, Agroscope et le CSCV a permis au SCAV de développer une base de données sur la provenance des vins. Cette collaboration a abouti en 2020 à la publication d'un article dans la Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture. En 2021, une méthode permettant de détecter le mouillage de vin a été développée par le Laboratoire cantonal du Valais. Un contrôle de la provenance et du mouillage de 98 échantillons a été effectué. Un cas de mouillage a été décelé suite probablement à un procédé mal maîtrisé.

L'ajout d'ingrédient sucré dans un vin est une pratique interdite pour les vins AOC Valais. Un des vins analysés a révélé la présence d'un ingrédient non autorisé dans les bonnes pratiques.

Résultats	
Analysés	98
Contestés	2 (2%)
Raisons	mouillage, ajout d'un ingrédient non autorisé

30 : Origine et édulcoration des vins

Transmissions de l'information, étiquetage

Contrôle d'étiquetage

Sur les 175 examens d'étiquetage effectués sur diverses denrées alimentaires ou objets usuels, 46 étaient non conformes (26 %). Ces non-conformités regroupaient notamment l'absence de mentions obligatoires, des allégations de santé non autorisées ou des mentions non autorisées ou trompeuses.

Résultats	
Analysés	175
Contestés	46 (26 %)
Raisons	Divers

31 : Contrôle d'étiquetage.

Contrôle de la déclaration de la teneur en alcool

La teneur en alcool doit être indiquée sur l'emballage dès 1.2 % vol. La marge de tolérance est de 0.5 % vol. Sur les 138 échantillons analysés, des imprécisions sur cette teneur ont été constatées sur l'étiquetage de 4 bières et de 5 vins. Aussi, un vinaigre avait une teneur en alcool dépassant les 1.2 % vol.

Résultats	
Analysés	138
Contestés	10 (7 %)
Raisons	Teneur en alcool

32 : Teneur en alcool.

Contrôle de la déclaration de l'acidité totale dans les vinaigres

Le vinaigre de fermentation est du vinaigre obtenu par la fermentation acétique de liquides alcooliques. Dans un vinaigre de fermentation, l'acidité totale, calculée en acide acétique, doit être de 45 g par litre au moins. Deux échantillons (10 %) ne remplissaient pas cette exigence.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	2 (10 %)
Raisons	Acidité totale

33 : Acidité totale dans les vinaigres

Contrôle de la déclaration et analyse d'allergènes

Les allergies alimentaires peuvent provoquer des réactions relativement bé-

nignes, mais aussi un choc anaphylactique potentiellement mortel. En Suisse, 2 à 8 % des personnes seraient atteintes d'une allergie alimentaire. La législation suisse définit les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et qui doivent être indiqués sur les étiquettes des produits préemballés.

Dans le cadre d'analyses réalisées par le canton de Genève, six produits prélevés en Valais et déclarés sans gluten ont été investigués. La mention sans gluten était correcte pour ces produits.

Résultats	
Analysés	6
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

34 : Teneur en gluten.

Un additif particulièrement utilisé en Valais et pouvant provoquer des réactions allergiques est l'anhydride sulfureux, plus connu sous le nom de sulfites (E220 à E228). Il est utilisé comme antioxydant et antibactérien. Sa déclaration est obligatoire dès 10 mg/kg. Ce paramètre a été analysé dans 21 bières ainsi que dans 63 vins. Tous les échantillons qui contenaient plus de 10 mg/kg de sulfites l'avaient mentionné sur l'emballage. En revanche, un vin rouge dépassait la valeur maximale pour les anhydrides sulfureux édictée dans l'Ordonnance sur les boissons.

Résultats	
Analysés	84
Contestés	1 (1 %)
Raisons	Teneur en anhydrides sulfureux trop élevée

35 : Teneur en sulfites.

Eau potable

Distribution en Valais

Selon l'Ordonnance cantonale concernant les installations d'alimentation en eau potable, les communes sont responsables de la qualité de l'eau potable distribuée sur le territoire valaisan, que ce soit dans les réseaux publics ou privés. En 2022, la distribution de l'eau potable en Valais dans les réseaux publics est principalement assurée par 133 distributeurs dont la plupart sont des services communaux des eaux. Au total, il existe 1060 réseaux d'eau potable, dont 545 réseaux

publics et 515 réseaux privés. L'ensemble de ces réseaux alimente en eau potable les 350 000 habitants du canton. Cependant, en haute saison touristique, le nombre de personnes (habitants et touristes) consommant de l'eau potable sur le sol valaisan avoisine les 500 000.

Inspection chez les distributeurs

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

Le SCAV procède à des inspections des distributeurs d'eau potable, planifiées sur la base d'une analyse de risques et des prescriptions du plan de contrôle national (fréquence minimale fédérale : tous les 4 ans). En 2022, le SCAV a procédé à un total de 86 inspections toute catégorie de distributeurs confondue, dont 74 ont débouché sur une ou plusieurs contestations. Parmi ces 86 inspections, 27 ont été effectuées dans le cadre d'une campagne spécifique (cabanes de montagne).

Résultats	
Inspectés	86
contestées	74 (86 %)

36 : Inspections des services des eaux.

Près du tiers (26) des inspections effectuées en 2022 étaient des inspections de suivi servant à vérifier la mise en œuvre des mesures ordonnées suite à une inspection régulière préalable. Ces inspections sont particulièrement importantes à effectuer au sein des services des eaux ayant révélé d'importants manquements lors d'une inspection régulière. Elles permettent de s'assurer que les mesures ordonnées soient mises en œuvre dans les délais impartis. Souvent, lors de ces sui-

vis, bien qu'une majeure partie des manquements constatés durant l'inspection régulière ait été comblée, il reste toujours des mesures pour lesquelles le distributeur n'a pas respecté le délai ordonné de mise en œuvre. Ces manquements sont donc systématiquement à nouveau contestés avec une prolongation du délai pour leur mise en œuvre. Les non-conformités révélées lors des inspections sont principalement :

- Absence d'un calendrier détaillé pour la mise en conformité des ouvrages ne répondant plus aux exigences de la branche ;
- Absence d'une analyse de risques ou analyse de risques incomplète ;
- Systèmes de désinfection non maîtrisés en permanence ;
- Plan de maintenance et de contrôle incomplet ;
- Plan d'urgence en cas de pollution incomplet ;
- Nombre de prélèvements d'autocontrôle insuffisant par rapport aux exigences de la branche ;
- Ouvrages (captages, réservoirs, puits, etc.) ne répondant plus à l'état de la technique ;
- Manque d'entretien/nettoyage régulier dans les ouvrages difficiles d'accès tels que les chambres de captage.



13 : Installation de distribution de l'eau. © SCAV

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

Analyses microbiologiques sur l'eau

Comme exigé par la loi, les services des eaux communales effectuent régulièrement des prélèvements d'autocontrôle de leurs eaux. Parallèlement à ces autocontrôles, le SCAV procède à des prélèvements et des analyses spontanées sur les différents réseaux d'eau des communes valaisannes ; avec l'expérience, les échantillons sont prélevés en fonction du risque connu qui dépend de la météorologie, de la zone de captage, de la qualité des infrastructures, du traitement d'eau (UV, chloration, ultrafiltration, etc.) et de l'historique des pollutions antérieures.

En 2022, 4568 prélèvements d'échantillons d'eau pour analyses microbiologiques ont été effectués par les fontainiers dans le cadre de leur autocontrôle et 785 échantillons officiels ont été prélevés par les inspecteurs des eaux et les contrôleurs de denrées alimentaires et analysés au sein du laboratoire. Au total, 5353 analyses microbiologiques dans le domaine de l'eau potable, tout type d'eaux confondues (eau du réseau, eau brute avant traitement, eaux souterraines, eau de source, etc.) ont été réalisées.

La proportion des petites pollutions représente 3,9 % du total des analyses effectuées sur les réseaux, alors que les pollutions nécessitant des mesures obligeant les exploitants à informer la population de la nécessité de bouillir l'eau avant de la consommer (ordre d'ébullition) représentent 0,9 %. En termes de population, on estime que les ordres d'ébullition en 2022 ont touché environ 18 655 personnes, dont 700 alimentées par des réseaux privés et 17 955 alimentées par des réseaux publics. Au total, 42 réseaux ont été touchés par des ordres d'ébullition, dont 30 réseaux privés et 12 réseaux publics.

Le nombre de réseaux touchés par des ordres d'ébullition en 2022 (42) est similaire à celui de 2021 (40) et de 2020 (43). Cependant, le nombre de personnes touchées par les ordres d'ébullition a plus que doublé par rapport à 2021. Cette augmentation est attribuable au fait qu'un grand distributeur d'une ville a été exceptionnellement touché par une pollution en juin 2022 obligeant 16 000 personnes à bouillir préventivement leur eau avant de la consommer. A l'exception de cette pollution, les réseaux touchés par un ordre

d'ébullition sont principalement des réseaux de petite taille (≤ 100 habitants).

Résultats	
Analysés	5353 (dont 4419 eaux potables du réseau)
Contestés	441 prélèvements d'autocontrôle (privé) 44 prélèvements officiels
Ordres d'ébullition	42 (0.9 %)

37 : Analyses microbiologiques (eau).

Exemple d'une pollution microbiologique d'eau potable vécue en 2022

Le premier cas de pollution présenté ci-dessous montre l'importance d'avoir une surveillance continue sur les indicateurs de la qualité d'une eau traitée par chloration.

A la fin du printemps 2022, deux prélèvements (sur un total de 9 prélèvements d'autocontrôle) effectués par un grand distributeur sur ses réseaux ont révélé une forte contamination en germes fécaux. Dès la connaissance des résultats, un ordre d'ébullition a été ordonné par le SCAV sur les deux réseaux incriminés. Ne connaissant pas encore l'ampleur exacte ni l'origine de la pollution et par souci de précaution et simplification, le distributeur a décidé, à juste titre, d'étendre l'ordre d'ébullition sur à l'ensemble du territoire communal (~16 000 habitants). Etabli à l'avance par le distributeur dans le cadre de son assurance qualité, le plan d'urgence a également été déclenché.

En parallèle des opérations de chloration et de purges intensives du réseau, des investigations ont été menées pour comprendre la cause de la pollution. Rapidement, une adduction secondaire a été mise en cause. Elle consiste en plusieurs captages de moyenne montagne, proches de zones habitées. Les eaux ainsi captées sont chlorées à la chambre de réunion par injection d'eau de Javel avant de rejoindre le réservoir de tête de la distribution communale. Des manquements sur cette adduction avaient déjà été identifiés par le SCAV lors de précédentes inspections et étaient principalement les suivants :

- Chambres de captage vétustes ne répondant plus aux normes de la branche ;

- Absence d'une sonde avec alarme mesurant en continu la concentration en chlore libre dans les eaux réunies ;
- Absence d'un système de rejet automatique fonctionnant sur les indications de la turbidité de l'eau en amont de la chloration.

Bien que ces manquements aient déjà été mis en évidence dans l'analyse des risques, le distributeur renonçait jusqu'alors d'investir pour la mise en conformité de cette adduction secondaire et de sa désinfection puisque l'installation devait être bientôt remplacée par un pompage additionnel d'eau venant d'une interconnexion voisine. Or, le jour précédent la découverte de la pollution, de violents orages inhabituels avaient éclatés dans la zone des sources. En sus du ruissellement ordinaire dû à ces fortes précipitations, un bisse situé en amont des captages aurait débordé, augmentant le phénomène de lessivage du sol. L'eau captée se serait alors brusquement et fortement chargée de particules en suspension et de matière organique consommant le chlore normalement disponible pour la désinfection. Cette diminution du chlore libre a permis aux germes fécaux de survivre à la désinfection et de se retrouver, par conséquent dans les réseaux de distribution situés en aval.

Grâce à la mobilisation de plusieurs fontainiers formés et expérimentés, les réseaux pollués ont pu être rapidement désinfectés et purgés. Ainsi, sur la base de plusieurs prélèvements conformes, l'ordre d'ébullition a pu être levé deux jours plus tard, ce qui représente une courte période au vu de l'étendue de la pollution. Le SCAV a également ordonné la mise en décharge immédiate des sources jusqu'à nouvel ordre. Suite à cet évènement, le distributeur a accéléré les démarches pour mettre en place le pompage d'eau interconnectée supplémentaire et a décidé de se passer définitivement de l'adduction incriminée.

Au final, cette pollution a mis de nouveau en évidence l'importance pour un distributeur d'exploiter des chambres de captage et des systèmes de chloration qui respectent les exigences de la branche, notamment par la mise en place d'une surveillance continue de la qualité de l'eau et de la concentration en chlore libre. Lors des inspections chez les distributeurs, ces

aspects sont systématiquement vérifiés par les inspecteurs des eaux.

Eau potable en récipients ou issue de fontaines à eau

De plus en plus des fontaines à eau branchées sur le réseau ou de dispositifs de distribution d'eau (par ex. fontaine à eau en bonbonne) sont mises à disposition des consommateurs dans les établissements privés ou publics pouvant générer une attente. Si ce type de fontaine n'est pas fréquemment utilisé et entretenu, la prolifération bactérienne est favorisée. En 2022, une campagne menée conjointement avec les cantons romands a été menée afin vérifier que l'eau ainsi mise à disposition gratuitement des consommateurs réponde aux exigences microbiologiques de l'OPBD (annexe 1) et ne contienne pas de pseudomonas, bactéries indicatrices d'un mauvais entretien du système (biofilm). Seul un prélèvement sur les 13 effectués sur ce type d'installation a révélé une faible présence de pseudomonas, indiquant globalement un bon entretien de ces dispositifs.

Résultats	
Analysés	13 prélèvements
Contestés	1 prélèvement (8 %)

38 : Analyses microbiologiques sur de l'eau en récipients ou issue des fontaines à eau

Analyses chimiques sur l'eau

Les eaux naturelles contiennent toujours un mélange de substances d'une grande diversité. Ces dernières peuvent parvenir dans les eaux superficielles ou souterraines par des voies naturelles, notamment par la dissolution des roches ou par le biais d'une activité humaine. La composition de l'eau varie fortement selon sa provenance. Certaines substances, comme l'arsenic, peuvent atteindre spontanément des concentrations dangereuses pour l'être humain. Mais nombre d'entre elles n'intègrent le cycle de l'eau qu'au travers de l'activité humaine. Il peut s'agir de substances déjà présentes naturellement dans l'eau (comme le sel), et dont l'activité humaine ne fait qu'accroître la concentration ; il peut s'agir également de substances synthétiques (comme les pesticides ou des solvants organiques) dont l'origine est exclusivement humaine. Beaucoup d'entre elles peuvent nuire à la santé de l'être humain. L'Ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de

baignade et de douche accessible au public (OPBD) fixe les valeurs maximales de certaines substances indésirables. Idéalement, ces substances ne devraient pas s'introduire dans l'eau destinée à être consommée. Lorsqu'elles y parviennent malgré tout, des mesures appropriées doivent être mises en œuvre pour les éliminer ou en diminuer leur concentration. Le programme d'analyse standard de chimie permet de mesurer généralement 15 paramètres : la conductivité électrique, le pH, la dureté totale, la dureté carbonatée, le calcium, l'ammonium, les chlorures, les sulfates, les nitrites, les nitrates, le magnésium, le sodium, le potassium, le carbone organique total et la turbidité. Ces paramètres permettent de caractériser l'eau analysée et d'en connaître les principaux composants. En 2022, 953 analyses chimiques standard ont été effectuées par le SCAV, dont 661 analyses d'autocontrôle et 292 analyses officielles. Le taux de non-conformité s'élève à 5,7 % répartis à hauteur de 2,4 % pour les prélèvements officiels et 3,3 % pour les privés.

Résultats	
Analysés	953 (dont 292 eaux prélevées officiellement)
Contestés	3,3 % prélèvements d'autocontrôle (privé) 2,4 % prélèvements officiels

39 : Analyses des paramètres chimiques.

Pesticides dans l'eau potable

Le laboratoire a analysé en 2022 la concentration de nombreux pesticides dans 19 eaux de réseau distribuées dans le district de Sion et dans 27 puits de plaine. Les échantillons prélevés ont indiqué une teneur en pesticides au-dessous des valeurs maximales en vigueur pour les paramètres analysés.

Dans les eaux de réseaux, seules de faibles traces de pesticides ont été décelées dans cinq réseaux, notamment de faibles traces de 2,6-dichlorobenzamide (métabolite d'herbicide et de fongicide), d'atrazine (herbicide) et de son métabolite déséthylatrazine.

Dans les eaux de puits, des traces de pesticides ont été décelées dans 9 des 27 puits analysés. Les pesticides et métabolites trouvés sont principalement le si-

mazine (herbicide), le 2,6-dichlorobenzamide (métabolite d'herbicide et fongicide) et l'atrazine (herbicide) et ses métabolites.

Résultats	
Analysés	19
Contestés	0 (0 %)
Raisons	Principaux pesticides détectés en traces : Atrazine Déséthylatrazine 2,6-Dichlorobenzamide

40 : Pesticides dans l'eau potable du réseau.

Résultats	
Analysés	27
Contestés	0 (0 %)
Raisons	Principaux pesticides détectés en traces : Atrazine Déséthylatrazine Simazine 2,6-Dichlorobenzamide

41 : Pesticides dans l'eau provenant de puits.

Cependant, toutes les eaux analysées sont conformes aux valeurs maximales fixées dans l'ordonnance sur l'eau potable et eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD : 0,1 µg/l par pesticides dans l'eau et 0,5 µg/l pour la somme des pesticides dans l'eau).

La présence de chlorothalonil et de ses métabolites a été surveillée par les communes dans le cadre de leur autocontrôle en 2022.

1,4-Dioxane dans l'eau potable

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

Le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) classe le 1,4-dioxane dans la catégorie 2B (potentiellement cancérogène pour l'homme). Depuis le 1^{er} mai 2017, la valeur maximale de 1,4-dioxane dans l'eau potable est fixée à 6,0 µg/l.

En 2022, sur les 27 échantillons d'eaux souterraines destinées à devenir potables, tous ont révélé des teneurs en 1,4-dioxane inférieures à 0,5 µg/l. Les résultats d'analyses des années passées ont toutefois montré que la contamination de l'eau potable pour cette substance n'était

pas constante. C'est pourquoi une observation régulière des pompes d'eaux souterraines en fonction du risque est donc indiquée.

Résultats	
Analysés	27
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

42 : Dioxane dans l'eau potable.

BTEX et fluorures

Les BTEX (abréviation de Benzène, Toluène, Ethylbenzène et Xylène) sont des composés organiques volatils mono-aromatiques, très toxiques et écotoxiques. Ce sont des sous-produits de la pyrolyse qu'on retrouve souvent ensemble, lors d'accidents industriels, d'incendies et sur des sites pollués par la pétrochimie ou la chimie fine. Sur les 27 eaux de puits prélevés, les BTEX ont été également analysés. Tous les échantillons se sont révélés conformes.

Résultats	
Analysés	27
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

43 : BTEX dans l'eau potable.

L'anion fluorure, qui peut provenir de rejets industriels (engrais, verre, etc.) et qui a une valeur maximale fixée dans l'OPBD de 1.5 mg/l, a également été analysé sur l'eau des puits et dans diverses eaux de réseaux (district de Sion), tous respectaient les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	46
Contestés	0
Raisons	-

44 : Fluorures dans l'eau potable

Métaux lourds dans les eaux potables

Le SCAV réalise depuis 2017 une vaste campagne sur la teneur en métaux lourds contenus dans l'eau potable de plaine et de montagne. Le but, à terme, est de contrôler l'ensemble des réseaux du Valais.

Afin de compléter la base de données sur les métaux lourds dans les réseaux d'eau potable, 96 échantillons ont été officiellement prélevés et analysés en 2022. Seuls 4 échantillons (4 %) ont été contestés, car contenant trop de fer, d'arsenic ou d'uranium.

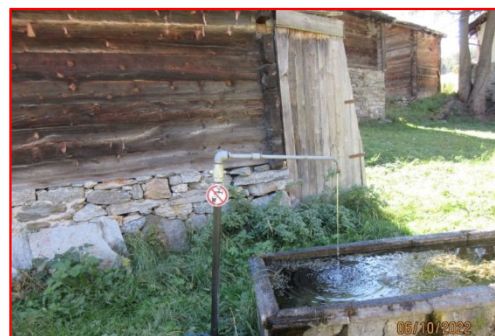
Résultats	
Analysés	96 (prélèvements officiels)
Contestés	4 (4 %)
Raisons	Fer Arsenic Uranium

45 : Métaux lourds dans l'eau potable

L'échantillon dépassant la valeur légale d'arsenic (max. 10 µg/l) et celui dépassant la valeur légale d'uranium (max. 30 µg/l) provenait du même réseau. Ce réseau a donc fait l'objet d'un suivi particulier incluant une inspection des ouvrages et installations incriminés.

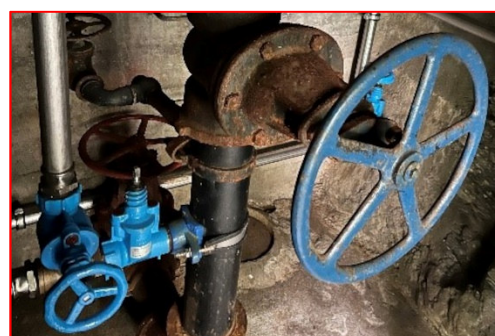
Exemples d'une pollution aux métaux lourds dans l'eau potable

Dans un échantillon d'eau potable prélevé dans le cadre d'un contrôle officiel de routine, le Laboratoire cantonal a détecté des teneurs en arsenic et en uranium nettement supérieures aux valeurs maximales de respectivement 10 µg/l et 30 µg/l. En cas de dépassement des valeurs maximales d'arsenic et d'uranium, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires ordonne aux autorités cantonales de prononcer une interdiction de consommation. L'interdiction de consommation est surtout une mesure préventive visant à protéger la santé des consommateurs. Le cas échéant, il est tout même possible de consentir à une utilisation temporaire de l'eau comme « eau technique » pour le ménage et pour la douche. Dans le cas présent, l'inspecteur de l'eau potable a immédiatement pris contact avec le fontainier du service des eaux. L'ordre a été donné d'informer immédiatement les personnes concernées par ce réseau d'eau potable que l'eau n'était plus propre à la consommation. Une alternative pour l'approvisionnement des abonnés en eau potable a dû être trouvée. L'information et l'approvisionnement de la population concernée relèvent de la responsabilité de l'autorité communale. L'inspecteur de l'eau potable est chargé de vérifier que les mesures ordonnées sont bien appliquées. En outre, le service des eaux doit clarifier la manière dont la contamination a été introduite dans le réseau d'eau potable.



14 : Interdiction de consommer l'eau. © SCAV

Dans le cas décrit ci-dessus, l'inspection sur place a permis de constater que de l'eau contaminée à l'arsenic avait été introduite dans le réseau à partir d'un réservoir. Le réservoir devait servir uniquement de réserve d'urgence en cas d'incendie. La vanne qui devait séparer la réserve de secours du réseau d'eau potable n'était pas étanche et de l'eau contenant de l'arsenic s'est introduite dans le réseau de distribution. L'inspecteur de l'eau potable a donc ordonné de couper la connexion avec le réseau d'eau potable. Il a également été constaté que de l'eau non conforme avait été pompée dans le réseau d'alimentation d'une zone de pression supérieure. Cette alimentation n'était plus utilisée auparavant, car ses teneurs en uranium et en arsenic étaient supérieures aux valeurs maximales autorisées. Avec cette alimentation, le distributeur a essayé de combler une lacune d'approvisionnement résultant de négligences de construction dans le passé.



15 : Vanne non étanche sur une réserve incendie. © SCAV

Ce cas montre l'importance d'un contrôle indépendant et régulier des approvisionnements en eau. Les conditions météorologiques et les motifs de politique financière peuvent modifier une situation d'approvisionnement en l'espace d'un an. Un

contrôle indépendant peut donc contribuer de manière significative à ce que les exigences légales soient respectées.

Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS)

En Suisse, la valeur maximale pour l'acide perfluorooctane sulfonique (PFOS) et l'acide perfluorohexane sulfonique (PFHxS) est de 0.3 µg/l dans l'eau potable. Pour l'acide perfluorooctanoïque (PFOA), un maximum de 0.5 µg/l est autorisé dans l'eau potable.

Sur la base d'une nouvelle réévaluation des risques pour la santé de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), l'Union européenne (UE) a défini de nouvelles valeurs maximales pour les PFAS dans l'eau potable. Ces valeurs maximales seront valables dans tous les pays de l'Union européenne à partir du 12 janvier 2023. Une période de transition est prévue jusqu'au 12 janvier 2026 afin de prendre les mesures nécessaires pour garantir le respect des valeurs maximales. La somme de tous les acides carboxyliques et sulfoniques perfluorés (C4-C13) sera désormais soumise à une valeur maximale de 0.1 µg/l, et la somme de tous les PFAS à une valeur maximale de 0.5 µg/l.

L'OSAV examine actuellement si les valeurs maximales légales pour les PFAS dans les denrées alimentaires doivent être adaptées en Suisse. Il faut s'attendre à l'introduction de nouvelles valeurs maximales dans la loi sur les denrées alimentaires au plus tôt en 2026.

En 2022, les PFAS ont été analysées sur les prélèvements d'eau provenant de puits d'eaux souterraines utilisés comme adduction d'eau potable. En plus des trois PFAS (PFOS, PFHxS, PFOA) régulées par l'OPBD, 13 autres PFAS ont été également déterminées. Sur les 27 échantillons d'eaux souterraines destinées à devenir potables, tous ont révélé des teneurs en PFOS, PFHxS, PFOA inférieures aux limites légales actuelles. Aucune trace de PFAS n'a été détectée dans 6 prélèvements tandis que les 21 autres prélèvements n'ont révélé que de faibles traces de PFAS. Les PFAS détectées le plus régulièrement sont les suivants : acide perfluorobutanoïque, acide perfluorobutan sulfonique, acide perfluoro-

hexane sulfonique (PFHxS), acide perfluorooctanoïque (PFOA), acide perfluorooctane sulfonique (PFOS). Seuls deux échantillons contenaient des PFAS à une concentration supérieure entre 5 et 20 ng/l (PFOS, PFHxS), les autres PFAS détectées étant généralement à une concentration inférieure à 5 ng/l.

Résultats	
Analysés	27
Contestés	0
Raisons	PFAS principalement détectées : Acide perfluorobutanoïque Acide perfluorobutan sulfonique Acide perfluorohexane sulfonique (PFHxS) Acide perfluorooctanoïque (PFOA) Acide perfluorooctane sulfonique (PFOS)

46 : PFAS dans les puits d'eaux souterraines utilisés comme adduction d'eau potable

Objets usuels

Le SCAV s'est intéressé cette année à différentes catégories d'objets usuels : les eaux de baignade et de douche, les cosmétiques, le tatouage, ainsi que les objets en cuir ayant contact avec la peau.

Contrôle des eaux de baignade et de douche

1451 échantillons ont été prélevés en 2022 pour les analyses microbiologiques. Parmi ces derniers, 201 (13 %) présentaient une non-conformité. La présence de bactéries et de germes en trop grand nombre est due soit à une mauvaise maîtrise des procédés de désinfection, soit à des systèmes mal adaptés aux pics de fréquentation.

53 analyses ont conduit à la fermeture d'un bassin. Lorsqu'une fermeture du bassin a été ordonnée, une analyse de suivi a dû être effectuée avant de permettre la réouverture dudit bassin.

Il y a en Valais 283 établissements de bain avec 554 bassins, pataugeoires, jacuzzis, bassins d'eau froide pour sauna. Au cours de l'année 2022, il y a eu 25 nouveaux établissements. 5 établissements ont fermé définitivement. En outre, 5 établissements sont en rénovation, fermeture provisoire, cours d'ouverture, etc.

Dans le cadre de la procédure de consultation, l'inspecteur a préavisé 13 demandes pour la construction ou la rénovation de piscines et de spas.

En 2022, 110 inspections d'établissements ont été effectuées, ce qui nous a permis de délivrer 55 autorisations/renouvellements.

210 établissements étaient ainsi conformes et 68 sans autorisation d'exploiter valable, 44 avec une date de renouvellement dépassée, 9 nouveaux pas encore inspectés et 15 établissements qui ont été inspectés en 2022, mais pour lesquels il manque le rapport de sécurité pour pouvoir renouveler ou délivrer l'autorisation d'exploiter valable 5 ans.

Les principales non-conformités relevées sont toujours les mêmes : le non-contrôle systématique journalier des paramètres (chlore libre, chlore combiné et pH) des eaux de baignade, le manque de formation du personnel, l'absence d'un titulaire de permis biocide, le manque d'information aux baigneurs (piscine non surveillée, profondeur des bassins) et la vétusté ou le mauvais entretien des systèmes de désinfection. Ces manquements sont cependant en diminution chaque année suite à nos inspections de suivi.

Lors de ces inspections, l'Inspecteur des eaux de baignade procède aussi au contrôle systématiquement la qualité « chimique » de l'eau des bassins (253 échantillons en 2022). Les paramètres contrôlés sont le pH et la quantité de désinfectant présents dans l'eau. Ils sont essentiels pour la qualité microbiologique de l'eau, car ils diminuent la quantité de germes et de bactéries dangereuses. Les normes pour ces différents paramètres sont fixées dans les annexes 6 et 7 de l'OPBD.

Ces analyses effectuées sur place permettent de contrôler que l'étalonnage du système de régulation des désinfectants, du pH est correct et que les responsables des baignades effectuent correctement leurs mesures de contrôle. 85 (34 %) analyses présentaient une non-conformité. Elles ont conduit à la fermeture immédiate de 6 bassins.

Résultats	
Analysés	253
Contestés	85 (34 %)
Raisons	Chlore libre (38/105) Chlore combiné (31/105) Brome libre (0/1) Ozone (0/2) pH (14/105) Turbidité (2/40)

47 : Eaux de baignade – chimie sur place.

Résultats	
Analysés	1541
Contestés	201 (13 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (102/1451) Escherichia coli (18/1451) Pseudomonas aeruginosa (66/1451) Légionelles (15/90)

48 : Eaux de baignades – microbiologie.

Désinfectants (biocides)

L'eau de baignade doit avoir un effet désinfectant « rémanent », c'est-à-dire qu'il doit y avoir en permanence une certaine quantité de produit désinfectant dans l'eau. Les 2 produits principaux utilisés pour la désinfection de l'eau sont l'eau de javel (solution liquide ou produite in situ par électrolyse du chlorure de sodium) ou l'hypochlorite de calcium (solide). Dans les anciennes installations, des désinfectants à base de brome sont encore utilisés. Il y a encore en Valais 16 (5 %) d'installations qui fonctionnent avec ce type de désinfectant.

L'ozone est aussi un puissant désinfectant qui est utilisé dans les piscines. Comme il est très toxique pour la santé, il ne peut pas être présent dans l'eau de baignade. Il est utilisé dans « la partie technique » de l'installation et est détruit sur un filtre à charbon avant que l'eau n'arrive dans les bassins. Comme c'est aussi un gaz, les locaux où il est produit doivent être munis d'un détecteur. Par contre, il offre l'avantage de détruire, par oxydation, certains produits dérivés de la chloration et dangereux pour la santé (cf. annexe 7 de l'OPBD). C'est un procédé coûteux. Il y a actuellement en Valais 23 (8 %) d'installations qui fonctionnent à l'ozone.

Le chlore combiné est aussi mesuré, car c'est un moyen rapide et simple de contrôler si le taux de renouvellement de l'eau de baignade (30 l/jour/baigneur pour une

piscine ou 75 l/jour/baigneur pour un jacuzzi) est respecté. Le chlore combiné provient de la réaction du chlore libre avec les matières organiques, dont les composés azotés apportés par les baigneurs via la sueur, la salive, les peaux mortes, l'urine et les cosmétiques (protections solaires). Il est également présent dans l'air. C'est ce qu'on appelle aussi les chloramines dont l'odeur est caractéristique et faussement associée au chlore libre.

Avec une bonne hygiène et une douche avant la baignade l'apport des précurseurs diminue fortement et il n'y a pratiquement plus de production de chloramines.

Le SCAV utilise pour ses mesures sur site un appareil mobile.



16 : MD610. © Lovibond

En 2022, le SCAV a procédé à la fermeture provisoire de 59 bassins, pataugoires, jacuzzis et bassins d'eau froide pour sauna à cause de non-conformités dues aux analyses de l'eau.

- 6 à cause d'une forte présence d'escherichia coli ;
- 33 à cause de pseudomonas ;
- 14 jacuzzis à cause de la présence de légionelles ;
- 6 à cause d'un fort dépassement des normes pour le chlore combiné, le pH ou le chlore libre.

Même avec l'augmentation du nombre d'établissements et des bassins ces fermetures provisoires sont en diminution.

Contrôle des eaux de baignade naturelles

Actuellement, il y a 20 plages publiques, étangs et gouilles utilisés régulièrement durant l'été par la population pour la baignade. Il y a aussi 3 plages privées, mais accessibles au public.

Le nombre d'analyses est de 2 par saison et varie en fonction de la météo. Le service procède seulement à des analyses lorsque la température moyenne de l'eau est proche ou supérieure à 20 °C. Les paramètres escherichia coli et entérocoques permettent d'évaluer la qualité des eaux et de répartir les plages en 4 classes. Pour les catégories A et B, la qualité de l'eau est jugée comme bonne à excellente et aucune mesure ne doit être prise. Par contre, pour les plages en catégorie C, une atteinte à la santé par l'eau de baignade n'est pas à exclure. Des recommandations aux baigneurs de ne pas plonger et de se doucher à fond après le bain doivent être prodiguées. Une analyse de suivi microbiologique de la contamination doit être effectuée.

Nous avons effectué 80 analyses de plages. La qualité des eaux de baignade était bonne à excellente dans la majorité des étendues d'eau contrôlées en ce qui concerne les paramètres microbiologiques précités. Quatre plages ont montré des résultats correspondant à ceux de la catégorie C. Les analyses de suivi, quelques jours plus tard, correspondaient aux exigences des catégories A et B et ont montré qu'il s'agissait de pollutions passagères dues à des orages.

En 2022, la priorité a été mise sur les cyanobactéries qui sont naturellement présentes et qui prolifèrent à l'instar des algues lorsque l'environnement favorise leur développement (chaleur et température de l'eau élevée). Elles se retrouvent surtout dans des eaux stagnantes. Les cyanobactéries produisent des toxines telles les microcystines ou cyanotoxines. La santé humaine peut être affectée par les cyanobactéries par contact direct (irritation des muqueuses ou de la peau) ou par ingestion (troubles gastro-intestinaux, vomissements, diarrhées, troubles neurologiques). Les enfants sont potentiellement plus concernés dans la mesure où ils seraient plus à risque de boire de l'eau du lac par inadvertance. Les animaux, comme les chiens par exemple, sont aussi concernés lorsqu'ils boivent de l'eau contenant des microcystines.

40 eaux de lacs et de gouilles ont été analysées entre juin et août 2022. Quatre échantillons analysés ont montré la présence de microcystines en août (fin de saison). Pour les eaux de ces 2 lacs de montagnes et 1 en plaine, la présence de

ces toxines a été mise en évidence dans les résidus de ces eaux de baignade. Selon le principe de précaution, la baignade (êtres humains et animaux) a fortement été déconseillée. Les communes responsables de ces plages ont rapidement pris les mesures nécessaires et déconseillé la baignade. Avec les étés caniculaires, cette campagne sera reconduite annuellement.

Résultats	
Analysés	40
Contestés	3 (7 %)
Raisons	Cyanotoxines (3)

49 : Cyanotoxines dans l'eau de plage.

Résultats	
Analysés	80
Contestés	7 (9 %) eaux en catégorie C
Raisons	Escherichia coli (4) Entérocoques (3)

50 : eau de baignade naturelle.

Légionelles dans les bains à remous et installations de douche

La maladie du légionnaire est une maladie due à une infection par des légionelles. Elle se manifeste, sur le plan clinique, par une pneumonie. Le nombre de cas de la maladie du légionnaire augmente régulièrement en Suisse depuis 2008. Au total, il a plus que triplé ces 10 dernières années, passant de 219 cas enregistrés en 2008 à 680 en 2022. La bactérie légionelle est potentiellement pathogène et peut provoquer des pneumonies atypiques sévères qui peuvent se solder par des hospitalisations plus ou moins longues et même être fatales pour des personnes souffrant de déficiences immunitaires. En moyenne, 5 % à 10 % des malades décèdent, malgré un traitement antibiotique.



17 : Bains à remous. ©Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen

Ces bactéries sont résistantes à des températures de plus de 40 °C et ont une tolérance au chlore. De ce fait, les bains à remous sont des milieux propices à la présence et à la prolifération de ces bactéries pathogènes.

Les bains à remous exigent une attention particulière à cause de leur température élevée (> 30 °C) et de l'agitation de l'eau combinée à l'injection d'air qui offrent des conditions favorables à la prolifération de légionelles, à la formation d'aérosols et à l'inhalation par les baigneurs. Le SCAV contrôle chaque année les bains à remous ouverts au public. Sur 90 analyses effectuées pour les légionelles, 15 ont montré une contamination significative (17 %) et 14 ont conduit à la fermeture du bassin.

Résultats	
Analysés	90
Contestés	15 (17 %)
Raisons	Légionelles

51 : Bains à remous.

En 2022, une campagne a été effectuée dans les hôtels pour contrôler les eaux de douche. Les légionelles ont été analysées dans 53 échantillons. Trois eaux de douche (6 %) présentaient des teneurs non conformes aux normes en vigueur.

Deux installations de climatisation (tours de refroidissement) ont été contrôlées et les deux n'étaient pas conformes (rejet d'aérosol dans l'air).

Enfin, il faut noter que trois annonces de légionelloses ont été transmises par l'Office du médecin cantonal au Service de la consommation et affaires vétérinaires. Dans un cas, la source de la contamination a pu être identifiée.

Résultats	
Analysés	60
Contestés	5 (8 %)
Raisons	Hôtels (3/53) Habitations / privés (0/5) Climatisations (2/2)

52 : Eaux de douche / climatisation – légionelles.

En cas de non-conformité, les mesures à prendre sont décrites dans les recommandations de l'OFSP et de l'OSAV : « Légionelles et légionellose ».

Cosmétiques et objets entrant en contact avec la peau

Contrôle microbiologique dans les cosmétiques

Les cosmétiques doivent être fabriqués de telle manière à assurer au maximum la protection de la santé humaine. Même si les cosmétiques ne doivent pas être stériles, ils ne doivent pas contenir de quantités excessives en microorganismes qui peuvent affecter la qualité du produit ou la sécurité du consommateur. C'est pourquoi, des valeurs limites microbiologiques ont été établies pour les produits cosmétiques finis et de manière spécifique pour les microorganismes comme les escherichia coli, les pseudomonas, les staphylocoques ou les candida albicans. Dans ce cadre, une campagne a été proposée aux cantons romands et s'est concentrée sur l'analyse de cosmétiques tels que démaquillants, dentifrices, crèmes de jour, etc. Parmi les 60 échantillons analysés prélevés dans toute la Suisse romande, trois ne respectaient pas les normes microbiologiques en vigueur (5 %). Des manquements concernant l'étiquetage ont été remarqués pour 11 échantillons (18 %). Cette campagne montre que les cosmétiques analysés respectent en général bien les normes microbiologiques en vigueur, mais qu'il peut résider des lacunes dans l'étiquetage des produits.

Résultats	
Analysés	60
Contestés	3 (5 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles

53 : Cosmétiques.



18 : Cosmétique artisanal. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth

Migration de substances dans la vaisselle en carton

Les « matériaux en contact avec les denrées alimentaires » représentent l'ensemble des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Il peut s'agir par exemple d'emballages, de récipients, d'ustensiles de cuisine ou de vaisselle.

La sécurité des matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires doit être évaluée, car des substances chimiques peuvent y migrer. Ainsi, le responsable de la mise sur le marché doit garantir, dans le cadre de l'autocontrôle prescrit par la loi, qu'une éventuelle migration dans les denrées alimentaires ne soulève aucun problème de sécurité. Par ailleurs, il faut que les matériaux employés ne puissent ni modifier la composition des denrées alimentaires de façon inacceptable ni en altérer la qualité (en termes de goût ou d'odeur). Les matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent être fabriqués dans le respect des dispositions légales suisses et des bonnes pratiques de fabrication.

Dans le cadre d'une campagne intercantonale, la migration de chloro-3-propanediol-1,2 et de 1,3-dichloropropanol-2 a été mesurée pour trois échantillons d'assiettes en papier ou carton. Pour deux échantillons, la valeur en 3-chlor-1,2-propanediol dépassait la valeur indicatrice édictée.

Campagnes d'inspection

Cabanes et gîtes de montagne

De la petite cabane de montagne à la grande auberge ultra-moderne, de 1475 à 3507 m d'altitude, le Valais abrite près de 80 établissements permettant aux randonneurs de se reposer et de se restaurer. Cela représente près de 4800 lits et d'autant plus de nuitées et un nombre correspondant de repas qui y sont générés chaque année. Ce type d'établissement rencontre un succès populaire croissant depuis quelques années. Comme le montre la description des itinéraires de cabanes, les accès allant de trente minutes à sept heures sont très différents et mènent en partie sur des terrains escarpés et des glaciers. Cela nécessite par conséquent une condition physique et un équipement appropriés pour les atteindre.



19 : Cabane de montagne. © Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen

Dans le passé, seules quelques cabanes ont été contrôlées par notre service. En particulier, lorsque les contrôles étaient nécessaires pour les exploitants de cabanes qui devaient présenter une preuve de contrôle comme exigé par la nouvelle Loi sur l'hôtellerie et la restauration introduite en 2004. Durant une période transitoire, cela concernait principalement les exploitants de cabanes qui étaient déjà en place, mais qui ne disposaient pas de patente de restaurateur.

Afin de contrôler également la sécurité alimentaire de ce type d'établissements, le SCAV a effectué en 2022 une campagne d'inspection spécifique aux cabanes et gîtes de montagne. Son objectif était double : effectuer une inspection « denrée alimentaire » de la partie cuisine et restaurant, mais aussi effectuer une inspection de la partie « distribution de l'eau potable » en sein de l'établissement.

S'agissant du contrôle des denrées alimentaires, il convient de porter l'attention sur les particularités de ce type d'établissement. Ces cabanes disposent en général d'installations limitées pour l'électricité, l'eau et les eaux usées. Les marchandises sont souvent livrées par hélicoptère à des intervalles hebdomadaires. Il en résulte une planification minutieuse de l'approvisionnement et du stockage des marchandises, en particulier avec les denrées alimentaires périssables.

En fonction de leur facilité d'accès et de leur nombre de lits, l'Inspectorat a procédé à une sélection préalable de 27 cabanes à contrôler durant la saison estivale 2022. En tout, cela représente près de 35 % du nombre de cabanes en Valais pour près de 30 % du nombre total de lits disponibles dans les cabanes valaisannes.

Dans le domaine des denrées alimentaires, 21 inspections (78 %) sur les 27 effectuées dans les cabanes ont abouti à des contestations, en dépit de la prise en compte des particularités liées à leur isolement et des difficultés d'approvisionnement.

Résultats	
Inspectés	27
Contestés	21 (78 %)

54 : Inspections des cabanes dans le domaine denrées alimentaires.

Les principaux points contestés étaient les suivants :

- Concept d'autocontrôle incomplet : absence de directives relatives au contrôle à la réception des marchandises (température de conservation, dates limites de consommation, etc.) ;
- Absence d'informations concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies et concernant l'origine de la viande ;
- Absence de traçabilité (notamment le datage) sur les denrées emballées, transformées, congelées et décongelées par l'exploitant ;
- Température de stockage des denrées alimentaires devant être conservées sous réfrigération trop élevée ;
- Absence de dispositif adéquat pour le lavage ou l'essuyage hygiénique des mains.

Bien que les manquements constatés ne soient pas considérés comme directement dangereux pour la santé du consommateur, leur récurrence montre la nécessité d'effectuer plus fréquemment des contrôles dans ce type d'établissements pour éviter une dégradation de la situation.

L'approvisionnement en eau est un défi important et capital pour les exploitants de cabanes. En effet, les besoins en eau sont souvent croissants avec l'augmentation de la fréquentation. Les autres possibilités d'adduction diminuent avec les effets du réchauffement climatique. Ce dernier phénomène a été particulièrement marqué durant cette année avec un faible enneigement durant l'hiver dernier, la fonte précoce au mois de mai et le manque de précipitations durant l'été. En cas de pénurie d'eau, il n'est pas rare que les cabanes doivent rationner l'eau à leurs clients ou

même se fassent livrer de l'eau par hélicoptère. Chaque cabane possède donc son propre concept d'approvisionnement en eau lié à son emplacement géographique, ses besoins et la proximité de ressources en eau. Globalement, l'approvisionnement par de l'eau de fonte (toiture, névé, ruisseau, lac de retenue) ou, pour les plus chanceux, par une source souterraine est le plus répandu.



20 : Captage d'eau en haute altitude. © SCAV

Les panneaux portant le symbole « eau non potable » aux robinets sont bien connus des visiteurs réguliers de cabanes. Si cette pratique est autorisée, l'exigence selon l'ordonnance sur l'hygiène stipulant que chaque établissement du secteur alimentaire doit disposer d'une alimentation en eau potable, s'applique également à une cabane de montagne. En ce sens, la cabane est considérée comme un petit distributeur d'eau. Par conséquent, l'exploitant de la cabane (ou l'entité responsable de la distribution d'eau) doit s'assurer que l'eau utilisée pour la préparation des denrées alimentaires réponde aux exigences légales sur l'eau potable. Si l'eau captée peut être contaminée par des germes pathogènes lors de son captage, acheminement ou stockage, alors elle doit subir un traitement de désinfection avant son utilisation afin de garantir son innocuité. Du plus basique comme l'ébullition dans une marmite au plus sophistiqué comme le traitement aux lampes UV, les systèmes de désinfection utilisés par les cabanes sont aussi variés que nombreux. Dans tous les cas, un concept d'autocontrôle doit être mis en place par l'exploitant et les ouvrages en contact avec l'eau potable doivent répondre aux exigences minimales de la branche.

En 2022, 25 cabanes de montagne ont été spécifiquement inspectées sur leur distribution d'eau potable. Par rapport aux inspections effectuées dans le domaine

alimentaire, 2 cabanes n'ont pas été inspectées sur leur distribution d'eau potable parce qu'entièrement gérées et exploitées par le service des eaux communal correspondant. Avec un taux de contestation de 92 %, seules deux cabanes n'ont pas révélé de manquements.

Résultats	
Inspectés	25
Contestés	23 (92 %)

55 : Inspections des cabanes dans le domaine eau potable

Les principaux manquements constatés ont été les suivants :

- Absence de prélèvements d'autocontrôle réguliers sur la qualité de l'eau ;
- Absence de traçabilité sur l'autocontrôle relatif à l'eau potable ;
- Manque de maîtrise/connaissance sur le système de désinfection ;
- Présence de matériaux inadéquats pour le transport ou stockage de l'eau (risque de migration de substances indésirables) ;
- Manque d'entretien systématique et régulier sur les ouvrages en contact avec l'eau potable ;
- Ouvrages (captage, réservoir, etc.) non étanches et désuets.

Le taux de contestation élevé (92 %) et le nombre élevé de manquements constatés démontrent la nécessité de sensibiliser les exploitants de cabanes de montagne sur l'importance de mettre en place un autocontrôle répondant aux exigences légales pour garantir la qualité de l'eau distribuée. Des inspections additionnelles seront ainsi effectuées en 2023 dans ce type d'établissements.

Résultats	
Analysés	82 prélèvements au total 31 microbiologie 27 métaux lourds 24 chimie
Contestés	8 contestations au total 2 microbiologie 1 métaux lourds 5 chimie
Raisons	Germes fécaux Turbidité Aluminium

56 : Prélèvements d'eau effectués aux cabanes

A chaque inspection, des prélèvements pour analyses chimique, microbiologique et des métaux lourds ont été effectués. Sur 82 échantillons prélevés dans le

cadre de ces campagnes, 8 échantillons (10 %) se sont révélés non conformes.

Globalement, la qualité de l'eau utilisée pour alimenter les cuisines de cabanes est jugée comme bonne. Le nombre de germes fécaux retrouvés dans deux prélèvements était faible, tandis que les non-conformités liées à la turbidité et à l'aluminium étaient surtout imputables aux conditions de stockage et de transport de l'eau. Les exploitants concernés par ces non-conformités ont été informés et ont été priés de rechercher et d'éliminer les causes des non-conformités.

Contrôle des denrées alimentaires lors du camp fédéral scout

Le camp fédéral scout, abrégé CaFé, était un grand événement dans la vallée de Conches, qui a été reporté de l'été 2021 à l'été 2022 en raison de la pandémie du Covid-19. Le camp scout comptait 35 000 participants et bénévoles ainsi que des milliers d'invités. L'infrastructure du camp, de la tente de fête sur l'aérodrome de Münster à la cabane dans les arbres à Oberwald, était répartie sur une distance d'environ 10 km. Les 700 à 800 unités scout, avec des groupes de 20 à 100 personnes, étaient sur place du samedi 23 juillet au 6 août 2022.



21 : Campement. © SCAV

Les premiers contacts entre les organisateurs du camp fédéral et le SCAV ont déjà eu lieu en 2019. De nombreux bénévoles compétents de la branche scout ont été nos interlocuteurs directs avant et pendant l'événement. En amont, le SCAV a discuté avec les responsables de secteurs des mesures préventives concernant la sécurité des aliments et de l'eau potable.

Les unités scout se sont procuré des denrées alimentaires auprès des centres de distribution et les ont ensuite transformées dans leurs propres cuisines. Les

3500 bénévoles ont été approvisionnés dans les cuisines du CaFé. Tout cela a nécessité une importante logistique.

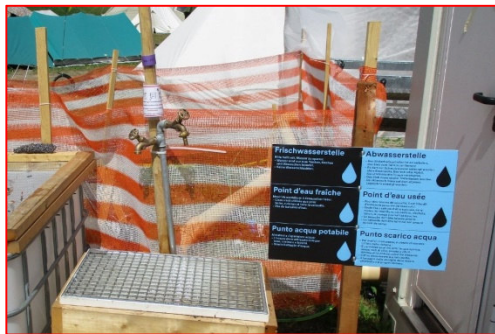
L'Inspectorat des denrées alimentaires du SCAV a effectué un contrôle de réception des cuisines après la mise en place. Pendant les deux semaines de la manifestation principale, soit du 23 juillet au 6 août, les quelque 35 cuisines et centres de distribution ont été inspectés et des échantillons de denrées alimentaires ont été prélevés dans le cadre du contrôle des denrées alimentaires. En cas de réclamations, le SCAV a exigé des mesures correctives sur place et a trouvé rapidement les solutions nécessaires en concertation avec les responsables.



22 : Centre de distribution frigorifique. © SCAV

Dans le domaine de l'eau potable, la collaboration entre les services de distribution d'eau potable communaux et les responsables de l'organisation du CaFé a été discutée en détail plus d'un an avant l'événement. Au préalable, il a été estimé qu'environ 1500 m³ (18 l/s) d'eau seraient nécessaires chaque jour. Cette quantité devait être mise à disposition par les services d'approvisionnement en eau des communes de Goms et Obergoms, en plus de l'approvisionnement ordinaire. Des mesures ultérieures ont révélé que pendant les deux semaines du camp principal, 1000 à 1200 m³/jour ont été nécessaires. Pour le camp, de l'eau potable a été distribuée sur 40 points d'approvisionnement via un réseau d'environ 10 km de conduites temporaires. Les scouts ont ensuite puisé l'eau à ces endroits à l'aide de bidons et de cruches. L'équipe du CaFé responsable de la sécurité de l'eau potable a contrôlé chaque jour la qualité microbiologique de l'eau dans les stations de distribution. En plus des méthodes d'analyse habituelles, une mesure en ligne par cytométrie de flux a été utilisée. L'inspecteur de l'eau potable a procédé à des ins-

pections de la distribution et de la surveillance de l'eau potable après la mise en place et plus tard pendant la manifestation principale. En outre, des échantillons d'eau ont été prélevés aux points de distribution, dans les fontaines à eau des cuisines et dans les réservoirs d'eau potable des scouts. Les résultats des analyses ont confirmé l'utilité et la nécessité d'un tel échantillonnage.



23 : Elimination des eaux usées, point d'approvisionnement en eau potable. © SCAV

Le camp scout CaFé 2022 n'a pas été un travail de routine pour tous les participants. C'était un défi spécial et intéressant. Les connaissances acquises lors des grands événements passés ont pu être mises à profit. De plus, de nouvelles connaissances ont été acquises, qui seront utiles pour les événements futurs.

Services de livraison à domicile de denrées alimentaires ou de repas

De plus en plus de consommateurs commandent des denrées alimentaires ou leur repas directement à leur domicile. Les jeunes, en particulier, profitent de plus en plus de cette offre. Le Covid-19 a également renforcé ce phénomène. Dans ce contexte, le Parlement valaisan a également traité en 2021 un postulat (2021.05.110) intitulé « Services de livraison de repas - à quel prix ? ». Ce postulat mentionne entre autres l'aspect de l'hygiène alimentaire. Ci-dessous, deux extraits de ce postulat :

- Hygiène : A ce sujet, l'émission de la RTS A bon entendeur du 19 janvier dernier a mis en évidence des problèmes d'hygiène. Il a été constaté que la propreté des plateaux de transport des repas livrés laissait à désirer (analyses bactériologiques, mesures de température, etc.). Les résultats des tests sont inquiétants : les normes ne sont régulièrement pas respectées

et peu de contrôles sont effectués. Qui est responsable ?

- Plusieurs cantons ont étudié les conditions de travail des coursiers dans ce domaine, ainsi que les conditions d'hygiène lors de la livraison des repas. Qu'en est-il dans le canton du Valais ? Ne serait-il pas temps de réglementer cette activité ?

Les contrôles alimentaires sont effectués par le SCAV et la question de la compétence est donc déjà résolue. Les entreprises qui proposent des services de livraison de denrées alimentaires à domicile ou des services de livraison de repas sont soumises à des contrôles et sont inspectées dans la mesure du possible.

L'Inspectorat des denrées alimentaires du SCAV a mené en 2022 une campagne cantonale ciblée dans ce contexte. En d'autres termes, le SCAV a contrôlé les entreprises/personnes qui proposent de telles livraisons de denrées alimentaires ou de repas à domicile. Entre autres, des coursiers « externes » (au nombre de 6) travaillant pour le compte de soi-disant plateformes de commande en ligne ou proposant leurs services ont été inspectés.

Les contrôles ont notamment porté sur le mode de livraison proprement dit (heure, température, séparation des marchandises, propreté, boîte de transport, etc.). Il a également été vérifié que l'obligation de notification était respectée. Au total, 26 inspections ont été effectuées lors de cette campagne. Au cours de 11 inspections, 19 contestations ont été formulées concernant le mode de livraison et/ou le non-respect de l'obligation de notification. Le taux de contestation global était donc de 42,3 %. En résumé, les points suivants ont été contestés :

- Pas de séparation entre les plats chauds et les plats froids : 5 contestations ;
- Problème de température : 5 contestations ;
- Obligation de déclaration non remplie : 3 contestations ;
- Absence de boîte de transport : 2 contestations ;
- Boîte de transport insuffisamment nettoyée : 4 contestations ;
- Sur les 6 coursiers contrôlés, 5 ont été contestés.

On peut dire que la plupart des contestations étaient mineures. La sécurité alimentaire a toujours été assurée au niveau de la livraison. Dans ce contexte, il faut également tenir compte du fait qu'il s'agit normalement de délais de livraison relativement courts et que les produits sont toujours emballés dans un emballage primaire.

Produits AOP-IGP suisses

En 2022, une campagne nationale d'inspection a eu lieu sur ce thème. L'objectif de cette campagne était d'évaluer les éventuelles non-conformités (notamment en matière de tromperie) des produits AOP et IGP suisses dans les étapes intermédiaires entre la fabrication et la vente du produit.

Les produits sélectionnés pour cette campagne étaient :

- Viande séchée des Grisons IGP ;
- Viande séchée du Valais AOP ;
- Sbrinz AOP ;
- Fromage d'alpage bernois AOP ;
- Gruyère AOP ;
- Tête de Moine AOP ;
- Fromage à raclette du Valais AOP ;

Les contrôles de cette campagne nationale d'inspection se sont concentrés sur les entreprises dans lesquelles ont lieu le découpage, le reconditionnement ou la transformation des produits comme par exemple chez :

- Des entreprises intermédiaires et de transformation ;
- Des détaillants ;
- Des stands de marché.

Les entreprises de production et les restaurants étaient exclus de cette campagne d'inspection.

Le SCAV a également participé à cette campagne nationale d'inspection. Au total, 25 établissements ont été inspectés en Valais dans le cadre de cette campagne. Un rapport final détaillé avec les évaluations correspondantes de cette campagne nationale sera publié en 2023 par l'ACCS (Association des chimistes cantonaux de Suisse).

Centre de réfugiés

En raison de la guerre en Ukraine, il y a également eu une augmentation des ef-

fectifs dans les centres de réfugiés en Valais ou dans les logements prévus pour ces personnes. Les cuisines de ces centres ont été inspectées en 2022 dans le cadre d'une campagne. Les objectifs de cette campagne étaient de vérifier la sécurité alimentaire, le respect de la législation et de sensibiliser les personnes responsables sur place. Cinq des sept contrôles effectués ont révélé des manquements.

- Vérification du respect des dispositions légales ;
- Sensibilisation des personnes responsables sur place par l'Inspectorat ;
- Fonction de soutien du conseil d'inspection pour les domaines de l'hygiène, de l'autocontrôle, de la sécurité alimentaire ;
- Assurer une fonction de conseil ;
- Et enfin, bien sûr, garantir la sécurité alimentaire.

Les inspections menées se sont révélées très constructives, elles ont été bien perçues et ont permis d'atteindre les objectifs fixés.

Vente d'alcool en ligne

En Suisse, les spiritueux, les apéritifs et les alcoolisés ne peuvent pas être vendus aux jeunes de moins de 18 ans. Le vin, la bière et le cidre ne sont pas vendus aux moins de 16 ans. Les restaurants et les commerces de détail sont tenus de respecter les limites d'âge légales. Les bases légales sont ancrées dans l'article 14 de la Loi sur les denrées alimentaires et dans l'article 41 de la Loi fédérale sur l'alcool.

L'Inspectorat vérifie notamment, dans le cadre des contrôles alimentaires effectués, si l'article 42 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires est respecté dans les types d'entreprises susmentionnés. Cet article stipule que les boissons alcooliques doivent être proposées à la vente de manière à pouvoir être clairement distinguées des boissons sans alcool. Au point de vente, il doit être indiqué de manière bien visible et en caractères bien lisibles que la remise de boissons alcoolisées aux enfants et aux adolescents est interdite. L'âge minimum requis par la législation sur les denrées alimentaires et l'alcool doit être indiqué. L'affiche dite de protection de la jeunesse, dont le contenu est mentionné ci-dessus, doit obligatoirement être apposée sur place.

En juin 2022, le Parlement suisse a reçu l'interpellation suivante (22.3733) à ce sujet. « Taux d'infraction élevé lors d'achats-tests dans le commerce en ligne. Où faut-il agir ? » Voici un extrait de cette interpellation :

« Un test à grande échelle réalisé en 2022 montre qu'il est nécessaire d'agir : entre février et début avril, 25 jeunes âgés de 13 à 17 ans se sont approvisionnés en alcool sur internet. Ils ont commandé 149 fois de la bière, du vin ou des spiritueux pour le compte de la Croix-Bleue. Selon la loi, ces boissons ne peuvent pas être vendues aux jeunes. Les commerçants ont livré plus de 80 % des commandes. Les paquets ont même été remis personnellement aux mineurs, en général à leur domicile. Pour que les commandes fonctionnent, les jeunes devaient simplement indiquer dans la boutique en ligne qu'ils avaient plus de 18 ans. Presque aucun fournisseur ne vérifiait leur âge réel. (Source : Beobachter, mai 2022) ».

Dans la prise de position du Conseil fédéral du 31 août 2022 sur cette interpellation, on peut lire les 4 extraits suivants :

- La situation concernant la vente d'alcool et de tabac aux enfants et aux jeunes est insatisfaisante. L'évaluation des résultats des achats-tests d'alcool 2021 sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité douanière et des frontières (OFDT) confirme l'enquête de la Croix-Bleue mentionnée par l'interpellateur : 93,8 % des jeunes ont obtenu de l'alcool illégalement en commandant sur Internet.
- L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), qui assure la surveillance de l'exécution cantonale, attirera l'attention des services cantonaux de contrôle des denrées alimentaires sur ces résultats insatisfaisants et les invitera à effectuer des contrôles auprès des fournisseurs concernés.
- Les tests de la Croix-Bleue ont montré qu'il existe des systèmes fiables de vérification de l'âge pour le commerce en ligne et qu'ils sont appliqués. Il appartient aux fournisseurs d'implémenter de tels systèmes et de garantir la protection de la jeunesse. Dans le domaine de l'alcool, l'OFAC est depuis longtemps en contact avec la branche. Une application a ainsi été

développée, qui permet de contrôler rapidement l'âge des consommateurs en lisant une carte d'identité au point de vente.

- Dans la législation sur les denrées alimentaires, qui régit entre autres le commerce de l'alcool, il n'existe actuellement pas non plus de base légale qui permettrait de passer une commande sous un nom fictif. Cette possibilité est pourtant fondamentale pour l'exécution cantonale afin d'effectuer un contrôle efficace des boutiques en ligne. Il est prévu d'introduire une telle base légale dans la Loi sur les denrées alimentaires dans le cadre de la révision en cours de la Loi sur les douanes.

Suite à cette interpellation, le SCAV a mené une campagne d'inspection par échantillonnage. Au total, 6 établissements proposant de l'alcool en ligne ont été inspectés. L'objectif de cette campagne était de vérifier si ces entreprises pouvaient ou non garantir un contrôle suffisant et fiable de l'âge (jusqu'à la distribution). Il s'agissait également de vérifier si les établissements avaient consigné par écrit le thème de la protection de la jeunesse dans le cadre de leur autocontrôle. Les 6 établissements contrôlés ont dû être contestés, car ils ne pouvaient pas garantir un contrôle fiable de l'âge et n'avaient pas suffisamment ou pas du tout consigné cette thématique dans leur autocontrôle. Conclusion : le contrôle de l'âge chez les fournisseurs en ligne doit être amélioré. Dans le cadre de leur responsabilité personnelle, il incombe aux fournisseurs d'implémenter des systèmes fiables afin de garantir la protection des mineurs.

Coopération avec les douanes

Les autorités de contrôle des denrées alimentaires sont en contact/échange régulier avec les douanes. Les douanes effectuent des contrôles aléatoires des produits importés (denrées alimentaires, cosmétiques, encres de tatouage, compléments alimentaires, bijoux, produits chimiques, etc.) à la frontière ou dans les aéroports. Si la douane constate des irrégularités, elle consulte les autorités alimentaires cantonales. Celles-ci décident alors de la marche à suivre en concertation avec les douanes. Ces demandes de la douane comprennent a priori des clarifications de conformité (ingrédients interdits,

emballages, déclarations, tromperies, températures, etc.).

Selon les circonstances d'une importation, il se peut que l'Inspectorat du SCAV se déplace à la douane, et évalue la situation et prenne une décision sur place. Ceci en particulier en cas d'infractions graves.

Voici quelques exemples concrets de demandes ou d'interventions sur place en 2022 :

- Des produits cosmétiques qui n'étaient pas suffisamment étiquetés ;
- Un produit chimique qui a provoqué des brûlures chez une employée des douanes et qui n'était pas suffisamment étiqueté ;
- Un produit cosmétique faisant des allégations de santé ;
- Transport non réfrigéré d'une grande quantité de viande et de poisson frais ;
- Transport non réfrigéré d'une grande quantité de frites surgelées ;
- Importation illégale de caviar d'Iran ;
- Importation illégale d'une grande quantité de denrées alimentaires d'origine animale (à base de yaourt) en provenance du Kosovo.

Voici une déclaration supplémentaire concernant les 2 derniers points :

Les denrées alimentaires en provenance de pays tiers contenant à la fois des produits animaux transformés et des produits végétaux doivent respecter les dispositions de l'OITE-PT (RS 916.443.10) ou de l'OITE-PT-DFI (RS 916.443.106) lors de leur importation. L'obligation de contrôle vétérinaire de frontière pour de tels envois est régie par l'article 6 de l'OITE-PT-DFI ainsi que par l'article 47 du règlement (UE) 2017/6258.

Pour ces 2 importations, diverses modalités/conditions n'étaient pas remplies et étaient donc illégales.

Coopération internationale et intercantonale

Bien que la Suisse ne soit pas membre de l'UE, elle peut profiter des systèmes d'alerte rapide RAPEX - RASFF. Coordonnés par l'OSAV, ils informent les autorités cantonales d'exécution lorsque des produits présentant un risque pour la santé doivent être retirés du marché.

Le RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) est un système d'alerte rapide

de la Commission européenne pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Dans plusieurs cas, l'Inspectorat des denrées alimentaires du canton du Valais a été touché par une notification RASFF ou une notification RAPEX. Il est par exemple intervenu lors d'un dépassement de la valeur maximale de l'oxyde d'éthylène dans les glaces.

Les cas suivants ont également été traités : Irradiation non autorisée de deux compléments alimentaires, produits phytosanitaires non autorisés pour le cumin, indication erronée de la date de durabilité minimale pour les fallafels de patates douces, dépassement de la valeur maximale d'aflatoxines pour les figues, teneur trop élevée en acide fumarique dans des gommes aux fruits, listeria dans le saumon fumé, les saucisses et le fromage de chèvre.

Autres cas de figure : Migration d'amines aromatiques primaires (aniline) d'une louche de cuisine, un jouet pour enfant non sûr, un colorant interdit (Soudan) dans des épices.

Lorsqu'il s'agit de cas concernant toute la Suisse, ils ont été coordonnés par l'OFAG (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires).

Tatouage, piercing, maquillage permanent et pratiques apparentées

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

En 2022, 47 entreprises de ce domaine ont été inspectées. Les activités de ces 47 entreprises étaient réparties comme suit :

- 28 entreprises pratiquant uniquement le tatouage ;
- 4 entreprises pratiquant le tatouage et le piercing ;
- 15 entreprises pratiquant le maquillage permanent ou microblading.

Sur les 47 établissements inspectés, 30 établissements au total ont fait l'objet d'une contestation. Le taux de contestations en lien avec les établissements est donc de 63.8 %.

Les principaux motifs de contestations sont les suivants :

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

Dans le cas de 2 établissements, une interdiction immédiate d'exercer l'activité a été prononcée sur place lors de l'inspection (les 2 établissements dans le secteur du tatouage). Dans les deux établissements, les conditions structurelles n'étaient pas conformes pour tatouer dans des conditions hygiéniques. De plus, ces deux établissements n'avaient pas suffisamment de connaissances en matière d'hygiène.

Tromperie dans le domaine de l'eau minérale et de l'eau de source dans la restauration

Une campagne d'inspection cantonale a été menée sur ce thème en 2022. L'objectif de cette campagne d'inspection était de détecter les tromperies dans le domaine de la publicité pour les eaux minérales et les eaux de source. Les articles 4 à 15 de l'Ordonnance sur les boissons règlent les exigences qui doivent être remplies pour que les désignations fonctionnelles eau minérale et eau de source puissent être utilisées.

Par exemple, une eau minérale naturelle doit se distinguer par son origine géologique particulière, la nature et la quantité de ses composants minéraux, sa pureté originelle ainsi que par une composition, une température et une effusion qui restent constantes dans le cadre de variations naturelles. Ces caractéristiques doivent être déterminées par des méthodes scientifiques reconnues selon les critères suivants :

- Géologique et hydrogéologique ;

- Physique, chimique et physico-chimique ;
- Microbiologique.



24 : Eau minérale ou eau potable. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth

Lorsque les consommateurs commandent une eau minérale dans un établissement de restauration, ils doivent également recevoir une eau minérale. Cela s'explique aussi par le fait qu'une eau minérale/de source a une valeur plus élevée que l'eau potable normale et que la clientèle la paie plus cher.

Au total, 28 établissements ont été contestés dans le cadre de cette campagne d'inspection cantonale. Il s'agissait de tromperies dans la publicité (sur la carte des boissons) de leurs produits.

Dans 21 établissements, la carte des boissons vantait les mérites de l'eau minérale, mais vendait en réalité de l'eau potable normale provenant du réseau d'eau potable communal ou d'un réseau d'eau potable privé. Dans 7 cas, l'eau potable normale était présentée comme de l'eau de source ou de l'eau de source de montagne.

Dans ce contexte, il est intéressant de noter qu'au moins 40 % de l'eau minérale produite en Suisse provient du Valais !

Cours de formation organisés par l'Inspectorat

Pour la formation des apprentis dans le domaine de la gestion du commerce de détail et de l'assistance au commerce de détail, six heures de cours au total ont été dispensées à l'école professionnelle. L'Inspectorat a également proposé des cours à l'école d'agriculture pour la formation des fromagers (10 heures). En outre, l'Inspectorat des denrées alimentaires a été présenté à deux reprises à la HES dans le cadre de la formation des ingénieurs.

Caves - Perspectives

Le climat favorable et les propriétés du sol, qui varient d'une parcelle à l'autre, prédestinent le Valais à la culture de nombreux cépages et donc à la production de vins très variés. Il n'est donc pas surprenant qu'environ un tiers de tous les vins suisses soit produit en Valais.

Depuis de nombreuses années déjà, le SCAV prélève des vins dans les supermarchés ou directement chez les producteurs (contrôle des produits). Ces échantillons sont ensuite analysés par le laboratoire cantonal. A partir de 2023, des inspections seront systématiquement effectuées dans les caves, en plus des prélèvements officiels.

Les inspections du SCAV ne doivent pas être un doublon de celles du Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV). Le CSCV contrôle notamment les enregistrements des mouvements de volume et les désignations des vins (comptabilité des caves). L'Inspectorat des denrées alimentaires effectue en revanche des contrôles sur la base de la législation sur les denrées alimentaires. L'accent de ces inspections est mis sur la sécurité alimentaire lors de la vinification, la traçabilité des produits, le concept d'autocontrôle ainsi que la vérification des conditions d'hygiène et de construction dans l'entreprise.

Loi d'application sur les solariums

Dans son rapport annuel 2021, le SCAV a déjà informé sur les risques liés aux solariums mal installés, mal entretenus ou mal utilisés, ainsi que sur la loi fédérale (LIPC) et l'ordonnance (O-LIPC).

La loi d'application de la loi fédérale sur la protection contre les dangers liés aux rayonnements non ionisants et aux sons (LALRNIS) entrée en vigueur que le 01.12.2022, ainsi les contrôles sur place prévus auprès des exploitants de solariums n'ont pas pu être effectués en 2022.

La LALRNIS a chargé le SCAV d'effectuer des contrôles dans les établissements concernés. La campagne d'exécution prévue en 2022 devrait avoir lieu en 2023.

Jouets

Les jouets entrent dans le champ d'application de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

Sont considérés comme des jouets tous les objets destinés ou conçus pour être utilisés à des fins de jeu par des enfants de moins de quatorze ans. Mais aussi les objets qui ne sont pas exclusivement destinés au jeu, ainsi que certains articles pour nourrissons et enfants en bas âge.

L'ordonnance sur les jouets (OSJo) régit notamment les obligations des fabricants et des importateurs, l'autocontrôle, l'exigence de sécurité, les procédures d'évaluation de la conformité et le marquage en rapport avec les jouets.

Un fabricant doit procéder à une évaluation de la sécurité et à une procédure d'évaluation de la conformité avant de mettre un jouet sur le marché pour la première fois. Cette évaluation de la sécurité comprend une analyse des risques potentiels liés aux propriétés chimiques, physiques, mécaniques et électriques du jouet, à son inflammabilité, à ses caractéristiques d'hygiène et à sa radioactivité.

Si la procédure d'évaluation de la conformité a démontré que le jouet répond aux exigences de sécurité, le fabricant établit une déclaration de conformité et assume ainsi la responsabilité de la conformité du jouet aux dispositions de l'OSJo.

L'évaluation de la sécurité ainsi qu'une copie de la déclaration de conformité font partie du dossier technique qui doit être établi et conservé pour chaque jouet.

Les mêmes exigences élevées que celles en vigueur en Suisse s'appliquent à la sécurité des jouets dans l'UE. Les jouets de l'UE sont munis d'un label CE si toutes les dispositions légales européennes sont respectées. Le sigle CE n'a pas de signification juridique en Suisse, mais il peut rester sur le jouet ou sur l'emballage du jouet pour les marchandises importées.

Suite à des réclamations, le SCAV a effectué 2 inspections dans le domaine des jouets et des articles de puériculture en 2022. Les critiques portaient notamment sur l'absence de déclaration de conformité, de documentation technique et d'indications de danger pour les enfants de moins de 3 ans.

Une interdiction de vente a dû être prononcée pour un jouet contrôlé. Cette décision a été prise en raison d'un risque potentiel de détachement des pièces lors de

l'utilisation et de l'absence de documentation technique attestant la conformité de l'article.

Produits avec cannabidiol (CBD)

La plante de chanvre contient plus de 80 cannabinoïdes. Les deux représentants les plus connus sont le THC et le CBD. On attribue souvent au CBD des effets thérapeutiques, mais la plupart des nombreuses applications qui circulent sur internet n'ont pas été scientifiquement prouvées, ou alors de manière insuffisante. C'est d'autant plus préoccupant que des indications d'effets indésirables sur la santé, comme par exemple sur le foie, existent.

Malgré cela, les substances contenant du CBD ont le vent en poupe en Suisse également. Même si le CBD n'a pas d'effet psychoactif et n'est donc pas soumis à la législation sur les stupéfiants, il ne peut pas être ajouté à n'importe quel produit ou faire l'objet d'une publicité arbitraire.

En fonction de la classification et de la mise sur le marché d'un produit en Suisse, la législation suisse correspondante s'applique. En principe, le fabricant doit fournir des informations sur l'utilisation prévue ou l'affectation à une certaine catégorie de produits (p. ex. médicaments, produits médicaux, denrées alimentaires, cosmétiques, produits chimiques). En cas de doute, le produit est classé par l'autorité d'exécution en tenant compte de toutes les caractéristiques telles que la composition, la destination, le dosage, etc. Selon la classification, différentes autorités d'exécution sont compétentes pour le contrôle. Le SCAV est notamment chargé de l'exécution et du contrôle conformément à la législation sur les denrées alimentaires et du contrôle du marché conformément à la législation sur les produits chimiques. Il s'agit entre autres des catégories de produits suivantes, pour lesquelles les déclarations suivantes peuvent être faites en rapport avec le CBD.

Denrées alimentaires

Les aliments qui n'ont pas été utilisés de manière significative pour la consommation humaine avant le 15 mai 1997, que ce soit en Suisse ou dans l'UE, sont considérés comme de nouveaux aliments et ne peuvent être mis sur le marché qu'avec une autorisation de l'OSAV ou une autorisation de la Commission européenne. Les

cannabinoïdes comme le CBD en font partie. La législation actuelle ne permet pas non plus d'indiquer que le CBD est un ingrédient ou un composant de l'aliment.

Les graines de chanvre, l'huile de graines de chanvre, la farine de graines de chanvre, les graines de chanvre dégraissées et les tisanes à base de feuilles de la plante de chanvre *cannabis sativa* ne sont pas autorisées en tant que nouveaux aliments et ne peuvent donc pas être commercialisées en Suisse.

Cosmétiques

En général, un produit cosmétique doit être sûr et l'innocuité de chaque ingrédient doit être prouvée dans un rapport de sécurité. L'utilisation du CBD dans les produits cosmétiques n'est pas interdite de manière générale. Ainsi, le CBD de synthèse, mais aussi le CBD obtenu à partir des graines et des feuilles non mélangées aux inflorescences ou aux fruits peuvent être utilisés pour la fabrication de produits cosmétiques.

En revanche, l'utilisation du cannabis (fleurs et inflorescences non dénudées) et des produits qui en sont issus (p. ex. extraits de chanvre, CBD) ainsi que l'utilisation de la résine de cannabis sont interdites.

Produits chimiques

Les huiles parfumées contenant du CBD qui sont mises sur le marché en tant que produit chimique doivent être clairement identifiables en tant que produit chimique et toute référence à une utilisation trompeuse, telle que l'ingestion, est interdite. En outre, l'Organe de réception des notifications des produits chimiques a émis une décision générale concernant la dénaturation des huiles parfumées contenant du CBD. Depuis le 29 mars 2022, ces produits doivent être mélangés à un dénaturant afin d'éviter qu'ils ne soient ingérés par erreur. Pour les produits non dénaturés déjà sur le marché, la date limite de vente est fixée au 30 septembre 2022.

La tendance aux produits contenant du CBD n'a pas non plus échappé au SCAV et, dans le cadre de leurs tâches d'exécution, les contrôleurs des denrées alimentaires ont été de plus en plus souvent confrontés à ces produits.

En 2022, le SCAV a effectué neuf inspections en rapport avec les produits contenant du CBD. Il a été constaté que les produits n'étaient souvent pas classés ou mal classés par le fabricant ou le responsable de la mise sur le marché.

Les inspections ont notamment permis de constater et de dénoncer les manquements suivants :

Pour les produits alimentaires et cosmétiques :

- Allégations de santé illicites en rapport avec le CBD et les aliments ou les produits cosmétiques ;
- Le CBD en tant qu'ingrédient dans les aliments ou l'indication du CBD en tant qu'ingrédient ou composant de l'aliment ;
- Produits cosmétiques contenant du CBD d'origine illicite.

Pour les produits chimiques et les huiles parfumées au CBD :

- Présentation des produits pouvant prêter à confusion avec des denrées alimentaires ;
- Promotion de produits chimiques avec des indications trompeuses ;
- Les huiles parfumées contenant du CBD vendues sur internet ne sont pas étiquetées comme des produits chimiques et ne sont pas perçues comme telles.

Produits chimiques

Surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché, la priorité a été mise en 2022 sur la vente des produits phytosanitaires aux particuliers suite à la modification de la législation entrée en vigueur en janvier 2021.

En 2022, 140 inspections ont été faites.

- 66 points de vente de produits chimiques et phytosanitaires ;
- 75 établissements de bains (stockage et biocides) ;
- 4 écoles.

Les locaux de stockage des produits chimiques de 75 établissements de bain ont été contrôlés. Ces contrôles concernaient :

- Les prescriptions de sécurité (affichage, séparation des produits, quantités, etc.) ;
- Le matériel de protection individuelle ainsi que les douches oculaires ;
- L'aération, l'identification des conduites d'évacuation et les systèmes de détection ; automatique des gaz suivant les types d'installations (O₃, H₂, Cl₂) ;
- Les numéros d'autorisation (CHZ.....) pour les désinfectants / biocide ;
- Permis pour l'emploi de désinfectants de l'eau des piscines publiques.

Les 66 points de vente se répartissent en :

- 21 agences agricoles, magasins de brico & do it, jardineries, quincailleries ;
- 17 supermarchés ;
- 8 vendeurs de biocides et de produits chimiques pour eaux de baignade ;
- 6 drogueries et pharmacies ;
- 14 autres/divers.

Campagnes nationales

L'Inspectorat a participé en 2022 à la campagne de contrôle au niveau national des produits phytosanitaires.

Les produits phytosanitaires sont des produits qui protègent les végétaux ou les produits végétaux contre les organismes nuisibles, qui régulent la croissance des végétaux, qui conservent les produits végétaux, qui détruisent les végétaux ou parties de végétaux indésirables ou qui empêchent ou freinent une croissance indésirable des végétaux.

Les produits phytosanitaires peuvent être classés dans les catégories suivantes en fonction de leur utilisation :

- Herbicides pour lutter contre la concurrence des mauvaises herbes ;
- Insecticides pour lutter contre les parasites ;
- Fongicides pour lutter contre les maladies.

Les produits phytosanitaires doivent être autorisés par l'OFAG avant leur première mise en circulation. Dans le cadre de la procédure d'autorisation, l'efficacité et les effets secondaires des produits sont contrôlés. La procédure d'autorisation doit

également garantir que les produits phytosanitaires ne mettent pas en danger les consommateurs lorsqu'ils sont utilisés conformément aux prescriptions. Les produits phytosanitaires qui ont été soumis à la procédure d'homologation et dont l'utilisation a été autorisée en Suisse par l'OFAG reçoivent un numéro d'homologation unique (numéro W) et sont inscrits dans la liste des produits phytosanitaires.

Depuis le 1^{er} janvier 2021, de nouvelles restrictions de remise s'appliquent aux PPP et seuls les PPP autorisés pour un « usage non professionnel » peuvent être remis aux utilisateurs non professionnels. La nouvelle restriction de remise concerne de nombreux points de vente tels que les jardineries, les fleuristes ou les magasins de bricolage. Quiconque souhaite utiliser certains produits phytosanitaires à titre professionnel et commercial doit disposer d'un permis et prouver qu'il possède les connaissances techniques nécessaires. Cela doit notamment permettre de garantir une utilisation soignée et respectueuse de l'environnement.

Afin de vérifier le respect de cette nouvelle exigence légale, les services cantonaux de contrôle des produits chimiques ont mené une campagne nationale en 2022.

L'Inspectorat des produits chimiques du canton du Valais a également participé à cette campagne nationale. Dans le cadre de cette campagne, 1629 produits phytosanitaires ont été contrôlés dans 35 points de vente en Valais. Au total, 11 entreprises ont dû être contestées pour les raisons suivantes :

- 26 produits n'étaient pas enregistrés dans le registre fédéral des PPP et n'avaient donc pas d'autorisation valable. Ces produits ont dû être retirés de la vente.
- 38 produits phytosanitaires non autorisés pour un usage non professionnel se trouvaient en libre-service. Ces produits ont dû être retirés du libre-service et leur vente à des utilisateurs exclusivement professionnels disposant des connaissances techniques nécessaires doit être assurée par le point de vente.
- 28 produits portant l'ancien étiquetage de danger se trouvaient encore dans

l'assortiment des points de vente. Ces produits ont dû être retirés de la vente.

Santé et Sécurité au travail

Chimie à l'école

Cette année encore, l'Inspectorat des produits chimiques a participé à la campagne nationale dans les écoles. Il ne s'agit pas d'une campagne d'application de la loi au sens classique du terme. L'objectif est plutôt d'attirer l'attention des enseignants et de la direction des écoles sur les dangers potentiels liés à l'utilisation de produits chimiques et de les sensibiliser. Il s'agit ainsi de minimiser les risques liés aux produits chimiques pour les élèves, mais aussi pour les enseignants.

En 2022, quatre écoles secondaires ont été inspectées par l'Inspection des produits chimiques dans le cadre de cette campagne nationale. Les inspections se basent sur le guide « Utilisation sûre des produits chimiques, des micro-organismes et des sources de rayonnement dans les écoles ». Le contenu de ce guide est très large et peut servir de base aux responsables des écoles pour une utilisation sûre des produits chimiques, des microorganismes et des sources de rayonnement.

Lors des contrôles sur place, les locaux de stockage des produits chimiques et les salles de classe dans lesquelles ils sont utilisés sont particulièrement contrôlés. Le contenu du guide, qui fait donc partie des contrôles, est notamment le suivant :

- Compétences / responsabilités ;
- Informer les élèves des dangers potentiels et de l'utilisation correcte des produits chimiques ;
- Stockage et étiquetage des produits chimiques ;
- Présence de produits chimiques interdits ou inutilement dangereux ;
- Elimination des produits chimiques ;
- Mesures de premiers secours et équipement de protection.

Les quatre inspections ont révélé des lacunes. Celles-ci vont du mauvais stockage, du manque d'équipement de protection, de l'absence d'indication des numéros d'urgence et des issues de secours à l'équipement de laboratoire contenant de l'amiante. Mais l'un des plus grands problèmes est certainement le volume et l'offre de produits chimiques dans les

écoles elles-mêmes. On a souvent constaté que les écoles contenaient de très nombreux récipients de produits chimiques, parfois très anciens. Ces produits chimiques ne sont pas étiquetés conformément à la législation actuelle. On a également trouvé de plus en plus de solides et de liquides dans des récipients non prévus pour les produits chimiques et sans indication de danger. Dans certains cas, il y avait beaucoup de bidons entamés du même produit chimique en stock et/ou le stock de produits chimiques est suffisant pour plusieurs années, si tant est qu'ils soient encore utilisés dans l'enseignement.

L'absence de définition des responsabilités en matière de produits chimiques dans les écoles et l'absence de registre des produits chimiques expliquent en partie les lacunes mentionnées ci-dessus. La quantité et le type de produits chimiques stockés étant souvent inconnus, il n'est guère surprenant que certaines substances interdites dans les écoles soient apparues, comme l'acide picrique, le sodium, l'acide borique et les composés du mercure.

Les produits chimiques anciens, mal ou non étiquetés, en double ou en triple exemplaire, qui ne sont plus utilisés et, bien entendu, les produits chimiques interdits ont dû être éliminés par une entreprise spécialisée.

L'Inspectorat des produits chimiques recommande aux écoles de tenir un registre des produits chimiques et de le mettre à jour. Le registre et le stock ne devraient contenir que des produits chimiques en quantité raisonnable, qui sont effectivement utilisés dans l'enseignement. Les produits chimiques dangereux devraient, dans la mesure du possible, être remplacés par des produits moins dangereux.

Conseils à la population

Le SCAV est de plus en plus consulté par des particuliers pour des questions concernant des problèmes d'amiante, de polluants de l'habitat (qualité de l'air intérieur), de radon, d'élimination de certains déchets spéciaux, etc.

Ces thématiques ne sont pas sous la responsabilité du SCAV, mais nous conseillons et orientons les demandeurs vers des spécialistes externes.

Radon

Suite aux questions récurrentes de la population et de la presse concernant la problématique du radon en Valais et plus particulièrement dans les écoles le Conseil d'Etat a décidé en mai 2021 de créer un groupe de travail, sous la présidence du chimiste cantonal, avec les services cantonaux concernés ainsi que la fédération des communes valaisannes. Ce groupe a été chargé de :

- Créer une base légale cantonale définissant les tâches et les services concernés définir l'autorité de décision ;
- Définir l'autorité de décision ;
- Mettre à jour les procédures ;
- Répondre aux demandes de la population ;
- Définir les éventuelles ressources supplémentaires pour ces tâches.

Le groupe de travail a commencé son travail en automne 2021 et déposé un projet de loi d'application de la loi fédérale sur la radioprotection, (Loi sur le radon, LA-Rad) ainsi que le rapport explicatif accompagnant le projet de la loi d'application de la loi fédérale sur la radioprotection en décembre 2022. Le projet final sera remis début 2023 au département pour la suite du processus législatif.

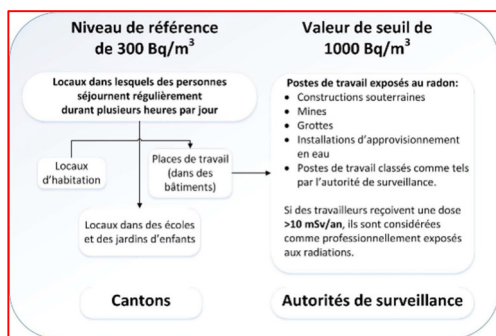
Le radon est un gaz noble radioactif se formant naturellement dans le sol.

Le radon est présent dans la chaîne de désintégration de l'uranium, qui est présent partout dans le sol. La désintégration naturelle de l'uranium engendre entre autres le radium et le radon. Les atomes de radon peuvent se désintégrer à leur tour pour donner du polonium, du bismuth et du plomb. Ces produits de désintégration sont aussi radioactifs et s'associent aux aérosols de l'air que nous respirons. Dans les espaces clos, ils s'accumulent peu à peu. Lors de la respiration, ils peuvent pénétrer dans les poumons, se déposer sur le tissu pulmonaire et l'irradier.

Plus le sol est perméable, plus le gaz radon peut monter à la surface. On trouve une perméabilité élevée dans les cavités les plus fines (pores), dans les cavités importantes (fissures, crevasses, éboulis ou zones d'éboulement) et dans les systèmes karstiques et les réseaux de grottes. Le radon ne traverse pratiquement pas les couches d'argiles étanches.

Pour ces raisons, les différences locales sont très marquées. En Suisse, les zones à concentrations élevées en radon se trouvent principalement dans les Alpes et le Jura. Des bâtiments avec des valeurs élevées ont toutefois aussi été trouvés sur le Plateau suisse. Ainsi, on peut trouver du radon partout.

Le radon fait 200 à 300 victimes chaque année en Suisse et est la cause principale du cancer des poumons après le tabagisme. Le risque du cancer du poumon augmente avec le nombre d'atomes de radon présents dans l'air d'un espace clos et avec la durée pendant laquelle on respire cet air. Les produits de désintégration du radon s'accumulent dans le tissu pulmonaire et l'irradient. Des années, voire des décennies, peuvent s'écouler entre l'irradiation du tissu pulmonaire et l'apparition d'un cancer du poumon.



25 : Valeurs de référence du radon. © OFSP

Tâches administratives

Certificats d'exportation

Les instances cantonales compétentes de contrôle des denrées alimentaires délivrent des certificats pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation selon l'article 35 de l'Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires. L'Association des chimistes cantonaux de Suisse met à disposition un formulaire unifié, développé en accord avec l'Office fédéral de la santé publique, pour l'élaboration de ce certificat d'exportation. 33 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2022.

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

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

Pendant, différents pays exigent pour l'importation de produits cosmétiques en provenance de Suisse qu'une « Attestation for Exportation » accompagne la marchandise ou qu'un « Free Sale Certificate » soit fourni préalablement pour enregistrement dans le pays cible. En 2022, nous avons fourni 15 certificats d'exportation pour des produits cosmétiques fabriqués en Valais.

Préavis

Selon les articles 11 et 12 de l'Ordonnance cantonale concernant les installations d'alimentation en eau potable, les projets visant à la construction, l'installation ou la modification d'une infrastructure d'approvisionnement en eau potable d'une commune ne peuvent être exécutées sans préavis positif du Service de la consommation et affaires vétérinaires. En 2022, 36 dossiers concernant l'eau potable (construction ou règlements communaux concernant l'eau potable) ont été soumis à notre service pour approbation.

116 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 2 dossiers

concernant des piscines, saunas ou spas ont été préparés.

Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 14 de la Loi sur les denrées alimentaires, les boissons alcooliques ne doivent pas être remises aux jeunes de moins de 16 ans. L'article 41, alinéa 1, lettre i, de la Loi fédérale sur l'alcool interdit aux commerces de détail la remise de boissons distillées à des enfants et à des adolescents de moins de 18 ans. En 2022, aucun cas n'a été dénoncé.

Oppositions et recours

Conformément à la législation sur les denrées alimentaires, les décisions portant sur la contestation d'une marchandise prononcée à l'encontre des responsables d'une entreprise de denrées alimentaires peuvent faire l'objet d'une opposition, dans un délai de 10 jours, auprès de l'autorité qui a rendu la décision. En 2022, nous avons reçu au total 5 oppositions pour un nombre de 1629 contestations d'établissements publics et 342 contestations concernant des échantillons de denrées alimentaires.

Si le SCAV rejette l'opposition d'une entreprise de denrées alimentaires, l'entreprise de denrées alimentaires a le droit de déposer un recours dans les trente jours auprès du Conseil d'Etat. La base légale est la Loi fédérale sur les denrées alimentaires. En 2022, aucun recours n'a été déposé auprès du Conseil d'Etat.

Dénonciations à l'autorité pénale

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

En 2022, 42 manquements majeurs à la législation sur les denrées alimentaires ont été dénoncés au procureur chargé de ces affaires.

Assurance qualité

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

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

En 2022, 4 audits internes ont été effectués par le SCAV (SIS 0023 Inspectorat des denrées alimentaires et STS 0152 Laboratoire cantonal). Dans le cadre de ces audits, 26 non-conformités ont été constatées et traitées. Le SCAV a également été audité par le SAS en juin 2022.



26 : Certificat d'accréditation du Laboratoire.



27 : Certificat d'accréditation de l'Inspectorat.

Affaires vétérinaires

Mis à part l'augmentation des acquisitions de chiens à l'étranger, la pandémie de coronavirus n'aura eu que des conséquences indirectes sur le domaine vétérinaire. Mais elle nous aura rappelé que la santé des hommes et celle des animaux sont en étroite interaction. Ainsi, de nombreux virus menacent en permanence les hommes et les animaux : parmi eux, l'influenza aviaire hautement pathogène (HPAI) ou grippe aviaire a particulièrement sévi dans le monde entier, en touchant également les volailles de rente en Europe, mais épargnant heureusement en grande partie notre pays. Nous devons également nous préparer à faire face à un autre virus très nuisible pour nos populations d'animaux de rente et d'animaux sauvages : la peste porcine africaine (PPA) avec un taux de létalité de plus de 90% chez les porcs. Cette maladie a depuis longtemps quitté le continent africain et menace de plus en plus directement l'Europe centrale. Comme au niveau de la Confédération et beaucoup d'autres services vétérinaires cantonaux, l'année écoulée a été mise à profit pour se préparer à affronter le premier cas dans notre canton.

Notre Office a dû faire face à l'arrivée d'un nombre important d'animaux de compagnie en provenance d'Ukraine, accompagnant leur propriétaire fuyant la crise. Pour tenir compte à la fois du (faible) risque sanitaire représenté par la rage dans ce pays, mais aussi de la situation d'urgence, un concept a été développé par les différents cantons et la Confédération afin de parvenir à gérer cet afflux d'animaux de manière pragmatique avec les seules ressources à notre disposition.

Dans le domaine toujours très sensible de la protection des animaux, le nombre d'annonces est resté élevé, aussi bien concernant les incidents causés par des chiens que les dénonciations pour mauvais traitements. De plus en plus souvent, les contrôles ou interventions se déroulent dans un contexte émotionnel tendu qui ne permet plus de les effectuer par une personne seule, mais doivent être réalisés par deux inspecteurs de l'office, et parfois même en compagnie de la police, afin

d'en garantir un déroulement aussi efficace que sûr. Cette situation a bien sûr un impact sur la planification de nos interventions qui doivent être prioritaires pour tenir compte des limites imposées par les ressources à notre disposition.

Ressources humaines

En 2022 l'OVet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec les mêmes ressources que l'année précédente, c'est-à-dire 11,4 EPT (emploi à plein temps). Ces 11,4 EPT sont occupés par 17 collaborateurs. Trois départs sont à relever : ceux de la vétérinaire officielle Dr Margot Chastonay et du collaborateur spécialisé M. Albert Alter, qui ont tous deux fait valoir leur droit à la retraite, ainsi que celui de Mme Corinne Berguerand, qui a souhaité réorienter sa carrière de secrétaire - assistante. Ils ont été remplacés par le vétérinaire Dr. Philipp Schnydrig, le collaborateur spécialisé M. Bertrand Borgazzi, et la secrétaire- assistante Mme Carmen Polonio Sterren. Il faut relever que comme dans d'autres secteurs de l'administration, les ressources à disposition restent stables malgré des tâches en constante augmentation, ce qui rend leur priorisation nécessaire, parfois malheureusement au détriment de la qualité de l'efficacité de notre Office.

Cours donnés et information au public

Les séances et assemblées de sociétés lors desquelles le vétérinaire cantonal a informé le public ont de nouveau été plus nombreuses en raison de la fin des restrictions sanitaires. En outre, des cours ont été dispensés par des vétérinaires officiels et les inspecteurs cantonaux des ruchers, notamment aux futurs bergers, fromagers et aux élèves de l'Ecole cantonale d'agriculture, aux apiculteurs, ainsi qu'à différentes personnes intéressées. Des réponses ont été apportées à plus de 24 (30)¹ sollicitations de la part de différents médias (concernant tous les domaines d'activité de l'Office vétérinaire : principalement au sujet de la protection des animaux, mais aussi de la santé animale, ainsi que des affaires canines, ou des médicaments vétérinaires).

¹ Les chiffres entre parenthèses sont ceux de l'année précédente, 2021.

Santé animale

Surveillance des épizooties par prélèvements d'échantillons et analyses

Les épizooties (épidémies animales) sont classées en quatre catégories, selon le type de maladie :

- Epizooties hautement contagieuses : elles ont le potentiel de se propager massivement et rapidement, en entraînant des conséquences économiques et sanitaires étendues (p. ex. la peste porcine africaine).
- Les épizooties à éradiquer : Ces maladies sont combattues par des programmes de lutte souvent coûteux, au niveau national ou international. Elles ont été éradiquées de Suisse au cours des dernières décennies (p. ex. la tuberculose) ou doivent encore l'être (par ex. la diarrhée virale bovine BVD).
- Epizooties à combattre : Sont concernées les maladies qui ne peuvent être éliminées à un coût raisonnable ni éradiquées. La stratégie de lutte vise à limiter les dégâts (p. ex. la loque européenne et la loque américaine chez les abeilles).
- Epizooties à surveiller : Ces maladies sont uniquement soumises à la déclaration obligatoire (p. ex. la listériose).

Le monitoring des épizooties est piloté par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), et chaque canton est responsable de l'organisation des prélèvements.

Globalement, 2022 aura vu les tendances suivantes se dessiner :

- Une diminution du nombre d'analyses effectuées à l'égard de la diarrhée virale bovine en raison de l'amélioration de la situation ;
- La stabilisation à un niveau élevé du nombre d'analyses effectuées concernant la leucose bovine et IBR ;
- Une augmentation des analyses effectuées afin d'exclure la présence d'épizooties hautement contagieuses comme la grippe aviaire ou la peste porcine africaine ;
- L'évolution du nombre d'analyses concernant les autres maladies s'explique principalement par le caractère aléatoire des sondages effectués dans le cadre des programmes de surveillance.

Epizooties hautement contagieuses

Aucune épizootie hautement contagieuse n'a heureusement été à déplorer en Valais en 2022. Toutefois, des mesures ont été prises par la Confédération afin de protéger la volaille domestique contre une contamination par les oiseaux sauvages et le virus de la grippe (influenza) aviaire. Contrairement à 2021, où ces mesures ne concernaient que les communes de Port-Valais et St-Gingolph, toute la Suisse et donc le Valais ont été concernés en 2022. Ces mesures de prévention ont consisté à éviter tout contact de la volaille domestique avec la faune sauvage. Le système d'enregistrement des détentions de volailles mis en place en 2020 a permis une information et communication des mesures plus ciblée et efficace aux détenteurs concernés. La discipline d'annonce doit pourtant encore

Maladies		2022	2021
IBR	Analyses	3121	2923
Leucose bovine enzootique	Analyses	2660	2556
Brucellose ovine et caprine	Analyses	1016	859
Aujesky/SDRP/PRRS	Analyses	2	0
CAE	Analyses	10	12
ESB/BSE	Analyses	116	127
Salmonellose (volailles et porcs)	Analyses	266	291
Salmonellose (autres espèces)	Analyses	89	12
Langue bleue	Analyses	208	188
BVD	Analyses	6640	7157
Avortements bovins	Sérologie/Brucellose/IBR	476	432
Rage	Analyses	2	2
Grippe aviaire	Analyses	3	0
Peste porcine africaine	Analyses	26	6

57 : Surveillance des épizooties.

être améliorée dans ce domaine, car on estime que seulement deux tiers environ des détenteurs de volailles du canton sont enregistrés actuellement. C'est pourquoi il a été fait appel à la collaboration des autorités et polices communales afin de vérifier d'une part l'enregistrement des détentions de volailles situées sur leurs territoires, mais aussi la bonne mise en œuvre des mesures prescrites.

Parallèlement, après l'exercice national de préparation à la lutte contre la peste porcine africaine « NOSOS 21 », auquel le canton du Valais a participé sous la forme d'un exercice d'état-major placé sous l'égide de l'OCC, une simulation pratique a été organisée sur le terrain par l'Office vétérinaire cantonal. Outre le Service de la consommation et des affaires vétérinaires, quatre autres entités de l'Etat étaient engagées afin de tester la gestion pratique de cas de peste porcine africaine parmi la faune sauvage : le Service de la Chasse, pêche et faune SCPF, le service de la nature, forêt et paysage SNFP, ainsi que la Protection civile, et la Police cantonale, avec le soutien du service de la sécurité civile et militaire SSCM et de l'OCC.

Le scénario de cette simulation qui s'est déroulée dans le bois de Finges, dont l'accès à certains secteurs ont été bouclés, prévoyait la présence de cadavres de sangliers infectés par le virus. Ont été testés notamment le dispositif de recherche, mais aussi de prélèvement et d'élimination, ainsi que les mesures de biosécurité et de désinfection nécessaires à empêcher une propagation de la maladie.



28 : Exercice NOSOS 2022. © SCAV

Projet pilote d'assainissement du pié-tin dans les troupeaux de moutons

Le pié-tin est une maladie bactérienne touchant les ruminants, entraînant une inflammation des onglons et accompagnée de fortes douleurs. Dès 2024, date prévue

pour le lancement de la lutte contre cette maladie au niveau suisse, chaque détenteur de moutons aura l'obligation d'assainir son troupeau.



29 : Moutons. © Valais/Wallis Promotion – Giovanni Castell

Afin de préparer au mieux cette lutte à l'échelle cantonale, l'Etat du Valais, avec l'aide de la Confédération, a décidé de soutenir (principalement au moyen d'indemnités) les détenteurs de moutons qui souhaitent prendre part au projet préliminaire d'assainissement.

Au 31 décembre 2022, 126 (79) détenteurs (sur les 626 exploitants contactés) s'étaient inscrits pour participer à ce programme lancé à la mi-novembre 2021. Parmi eux, 86 exploitants ont atteint le statut « indemne de pié-tin », bénéfique non seulement au bien-être des animaux, mais aussi à la rentabilité de l'exploitation.

Ces exploitants ont été indemnisés pour un montant total de Frs. 29'900.00 en 2022.

Elimination des sous-produits animaux

Par sous-produits animaux (SPA), on entend les cadavres d'animaux ainsi que les carcasses et produits d'origine animale après abattage non destinés à être utilisés comme denrées alimentaires. Les cantons surveillent l'élimination des SPA.

Les centres de collecte sont en principe inspectés dans un intervalle entre douze et quinze mois, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité. Après les 4 centres de collecte inspectés en 2022, aucun contrôle n'a été effectué en 2022, car d'autres secteurs d'activité ont dû être prioritaires.

Sur le territoire cantonal, nous comptons quatre installations de production de biogaz (installation dans laquelle certains sous-produits animaux [catégorie 3] ou

autres produits organiques sont biodégradés pour produire du gaz).

618'036 kg (577'058 kg) de sous-produits animaux issus de cadavres d'animaux ont été éliminés pour le canton dans l'usine GZM Extraktionswerke AG (BE). Le coût a été de Fr. 192'865.25 (Fr. 210'539.20) pour le canton, dont Fr. 122'174.00 pour le transport et Fr. 70'691.25 pour l'élimination.

Santé animale en apiculture

En Valais, 1475 (1435) apiculteurs s'occupent de 1884 (1818) ruchers. La moyenne suisse étant de 10 ruches par apiculteur, nous pouvons estimer que le canton du Valais accueille plus de 18 000 colonies d'abeilles. Ces chiffres nous placent parmi les cantons ayant la plus forte densité d'abeilles domestiques en Suisse. Trois quarts des ruchers se trouvent dans le Bas-Valais et un quart dans le Haut-Valais.



30 : Abeilles. © ValaisWallis Promotion – Agriculture Valais

L'année 2022 a bien débuté avec un printemps prometteur, mais la récolte s'est terminée rapidement (fin juin), due à la sécheresse de l'été. La récolte de miel était moyenne à bonne suivant les régions.

Inspectorat

L'Inspectorat cantonal des ruchers se compose de 20 inspecteurs régionaux, et de 2 inspecteurs cantonaux (Rémy Chambovey pour le Valais romand, et Markus Eyer pour le Haut-Valais). Un groupe d'intervention composé de 6 inspecteurs est également opérationnel sur demande.

Les tâches de l'inspecteur des ruchers sont régies par l'ordonnance sur les épizooties. Il est responsable du contrôle des colonies d'abeilles dans son cercle d'inspection des abeilles et tient un registre

des emplacements des colonies d'abeilles. Tout apiculteur est tenu de déclarer immédiatement à l'inspecteur des ruchers tout soupçon d'apparition d'une épizootie. En cas d'apparition d'une épizootie des abeilles, l'inspecteur des ruchers procède alors à l'examen de la colonie, prélève le cas échéant des échantillons pour des analyses complémentaires et tente d'élucider l'origine de l'épizootie. Sur instruction du vétérinaire cantonal, il met en place les mesures de lutte appropriées. En outre, il effectue des contrôles dans les autres colonies de son arrondissement. Un des défis à l'avenir sera de parvenir à maintenir un nombre suffisant d'inspecteurs régionaux des ruchers qui, bien qu'actifs pendant leur temps libre, doivent pourtant bénéficier aussi bien d'une bonne connaissance du milieu apicole que d'un savoir technique approfondi.

Par ailleurs, les contrôles de la production primaire (PrP) qui sont aussi effectués par les inspecteurs cantonaux des ruchers représentent un moyen supplémentaire pour assurer une production apicole irréprochable également sur le plan de l'hygiène.

Après la réorganisation de l'inspecteur des ruchers initiée avec l'engagement des deux inspecteurs cantonaux au sein de l'Office vétérinaire, un nombre important de contrôles a de nouveau été effectué : 351 (308) contrôles sanitaires et 108 (106) contrôles de la production primaire ont pu être effectués en 2022.

Maladies des abeilles

En 2022, 4 cas de loque américaine et 6 cas de loque européenne des abeilles ont été décelés et un seul séquestre en relation avec ces cas n'avait pas encore été levé à la fin de l'année.

118 ruchers ont été contrôlés dans les zones de séquestres en 2022.

Pour 2 cas de loque américaine, dont l'origine était commune, près de 700 ruches ont été inspectées parmi les 90 ruches des 3 zones de séquestre, ce qui a occasionné un travail considérable de gestion pour l'inspecteur cantonal, mais aussi sur le terrain où plus de 10 inspecteurs sont intervenus durant 5 jours, dont certains venus en renfort depuis le groupe d'intervention.

Aethina tumida

Même si la situation est stable au sud de l'Italie, la Suisse poursuit le programme de ruchers sentinelles Apinella pour la surveillance d'*Aethina tumida*. 5 apiculteurs ont procédé à cette surveillance en plaçant deux fois par mois des pièges durant quarante-huit heures dans leurs ruchers. Tous les ruchers contrôlés en Valais étaient négatifs.

Feu bactérien

Sur le plan agricole, Le canton du Valais n'est plus en zone protégée pour le feu bactérien, mais il est désormais classé en zone à faible prévalence. Il n'y a plus de restriction pour le déplacement des abeilles.

Il est toutefois conseillé aux apiculteurs dont les ruches sont situées sur les communes de Conthey, Sion, St-Léonard, Lens, Grône et Sierre de garder les abeilles enfermées pendant deux jours au moins avant leur déplacement, sauf si elles sont déplacées à une altitude supérieure à 1200 mètres.

Cas d'épizooties détectés et annoncés

Les nombreux efforts portés ces dernières années sur la surveillance et le dépistage de la BVD (diarrhée bovine virale) continuent à porter leurs fruits : le seul cas de contamination à déplorer en 2022 est dû à une bête importée d'un autre canton. Ce cas, de même que la situation toujours assez difficile dans certains cantons suisses, démontre que le succès dans la lutte contre cette épizootie n'est pas en-

core acquis, surtout en raison de l'importance des mouvements et du commerce d'animaux qui constituent indiscutablement un facteur de risque important. C'est pourquoi la vigilance reste de mise, car la situation demeure fragile et de nouvelles contaminations ne peuvent être exclues, sachant que l'immunité générale du bétail est actuellement très faible en raison du stade désormais avancé du programme d'éradication. Dans ce contexte, les détenteurs de bétail, ainsi que les vétérinaires praticiens demeurent fortement sollicités : la discipline de notification et d'annonce des cas de suspicion et des avortements est en effet particulièrement importante. Le respect des mesures de séquestre et de biosécurité en présence d'animaux suspects ou contaminés est également indispensable au succès final de la lutte contre cette épizootie.

La nette hausse des cas de coxiellose relevés en 2022 est bien plus due à la nouvelle méthode de diagnostic prescrite par les directives fédérales révisées que par une aggravation de la situation sanitaire. En effet, la présence de cette bactérie (relativement fréquente, car jusqu'à environ 20% des avortements sont concernés) est désormais systématiquement décelée par la méthode de la PCR, qui n'était pas obligatoire auparavant.

Groupe de maladies	Nom	Espèce	Commune
Epizooties à éradiquer	Diarrhée virale bovine Mucosal Disease (BVD/MD)	Bovins	Troistorrents
	Loque américaine	Abeilles	Crans- Montana
Nendaz			
Noble- Contrée			
Epizooties à combattre	Loque européenne	Abeilles	Brig-Glis
			Ernen
			Naters
			Nendaz
	Laryngotrachéite infectieuse aviaire	Oiseaux	Orsières
			Sembrancher
Myxomatose	Lapin	Lens	
Salmonellose	Chiens	Savièse	
	Oiseaux	Brig-Glis	
Paratuberculose	Moutons	Rarogne	
	Bovins	Icogne	

Groupe de maladies	Nom	Espèce	Commune
Epizooties à surveiller	Adénomatose pulmonaire	Moutons	Orsières
			Val de Bagnes
	Avortement enzootique (Chlamydirose)	Moutons et chèvres	Ayent
			Ernen
			Evolène
			Salvan
			Zeneggen
	Pseudotuberculose des moutons et des chèvres	Moutons	Orsières
			Savièse
			Turtman-Unterems
	Coxiellrose	Chèvres	Ausserberg
		Bovins	Ausserberg
			Bourg-St-Pierre
			Bürchen
			Conthey
			Crans-Montana
			Evolène
			Goms
			Grensiols
			Grimisuat
			Héremence
			Isérables
			Lens
			Leuk
			Liddes
			Nendaz
			Obergoms
Orsières			
Riddes			
Saas-Balen			
Sembrancher			
Sion			
St-Niklaus			
Troistorrents			
Val de Bagnes			
Visp			
Campylobactériose	Chiens	Brig-Glis	
		Lens	
		Val de Bagnes	
Trichinellose	Loup		
Varroase	Abeilles	Nendaz	
		Val de Bagnes	

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

Indemnisation pour pertes dues à des épizooties

Pour 2022, le montant d'indemnisation est de Fr. 3'294.00 (Fr. 9'057.00), et est dû aux épizooties suivantes :

- Les loques des colonies d'abeilles : Fr. 2'889.00 (Fr. 4'617.00)
- La diarrhée virale bovine (BVD) : Fr. 405.00 (Fr. 4'440.00).

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

Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle

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

9 (7) autorisations pour l'insémination à titre privé dans sa propre exploitation ont été accordées en 2022. 100 personnes possèdent actuellement cette autorisation.

14 personnes étaient au bénéfice d'une autorisation pour technicien-inséminateur en 2022.

Affaires internationales – importation et exportation

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

Importations	2022	2021
Certificats TRACES UE (Total)	265	283
Bovins	13	11
Ovins	7	5
Chèvres	1	1
Chevaux	105	92
Porcs	2	0
Volaille/poussins d'un jour	3	2
Poissons	0	0
Chiens/chats	58	101
Abeilles	2	5
Œufs de poissons à éclore	0	0
Spermes	1	7
Escargots	2	0
Oiseaux de proie	2	2
Œufs de poissons	0	2
Surveillances vétérinaires	35	16

59 : Importations.

Exportations	2022	2021
Certificats TRACES UE (Total)	166	202
Bovins	29	27
Ovins	1	8
Chèvres	0	1
Chevaux	98	115
Abeilles	1	1
Alpagas	0	1
Oiseaux de proie	2	2
Volaille	32	38
Poissons	0	2
Chiens	2	6

60 : Exportations.

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

Réfugiés ukrainiens accompagnés de chiens ou de chats

Compte tenu de la crise humanitaire, les conditions d'entrée sur le territoire suisse des chiens et des chats qui accompagnent les réfugiés ukrainiens ont été temporairement assouplies en 2022. Les chiens et chats emportés par leurs propriétaires, et placés sous la responsabilité de ces derniers pouvaient, dans des cas exceptionnels, entrer en Suisse même s'ils ne remplissent pas toutes les conditions d'importation, notamment en relation avec le (faible) risque représenté par la rage. Notre Office a ainsi traité l'importation de plus de 90 animaux de compagnie, essentiellement des chiens et des chats, ce qui a représenté un travail non négligeable, et engendré des frais vétérinaires à la hauteur de Fr. 6'089.95, pris en charge par notre Service.

Protection des animaux

Formation obligatoire des nouveaux détenteurs de chiens

Suite à la révision de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA) de 2020, les nouveaux détenteurs de chiens ayant fait l'acquisition de leur premier animal durant l'année 2020 disposaient d'un délai de deux ans (donc au plus tard jusqu'au 31 décembre 2022) pour suivre la nouvelle formation obligatoire. Le contrôle de l'accomplissement de cette obligation incombe aux communes, et les données transmises à ce jour à notre Office ne

nous permettent encore pas de tirer un premier bilan.

Contrôles de détention d'animaux

Après la nette hausse du nombre d'annonces (portant notamment sur les mauvais traitements aux animaux) observée en 2021, leur maintien à un niveau élevé en 2022 témoigne de la sensibilité et l'intérêt à la cause animale qui demeurent marqués.

Contrôle approfondi pour les détenteurs de volaille - Programme prioritaire 2021-2023

Dès 2021, les services vétérinaires cantonaux suisses chargés des contrôles de la protection des animaux ont mis l'accent sur les exploitations détenant des volailles.

Ces contrôles approfondis ont été effectués dans le cadre d'un programme prioritaire qui vise à s'assurer que les conditions de détention de la volaille soient conformes aux exigences minimales de la législation sur la protection des animaux.

Seules les exploitations avec un certain effectif, par exemple plus de 500 poules pondeuses ou 1500 poulets de chair, font l'objet d'un contrôle. En collaboration avec les services spécialisés, l'OSAV a défini les points de contrôle à vérifier de manière approfondie:

- la densité d'occupation
- la qualité de la litière

- la qualité de l'air
- la manière de traiter les animaux malades et blessés

En Valais nous avons élargi les critères de sélection à des exploitations de plus petite taille, à savoir intégré au programme toutes les exploitations détenant plus de - 50-volailles. En 2022, 2 (20) exploitations restantes ont encore été contrôlées dans ce contexte, et cela sans annonce préalable afin de maximiser la pertinence du contrôle.

Dans les détentions où des lacunes ont ou avaient été relevées, notre Office a procédé en 2022 à des contrôles de vérification. Comme il est d'usage, des procédures ont été ouvertes dans les cas qui l'exigeaient, et certains dossiers sont encore ouverts actuellement.

Animaux sauvages

La législation sur la protection des animaux soumet à autorisation la détention de certains animaux sauvages. Débutée en 2020, la campagne de recensement et de contrôle arrive à son terme. En 2022, les premiers renouvellements d'autorisations ont eu lieu. Les principales détentions d'animaux sauvages sont aujourd'hui connues et la mise en place de contrôles a incité bon nombre de nouveaux détenteurs à s'annoncer spontanément. La baisse dans le nombre de contrôles s'explique par le fait qu'en 2021, il y

Contrôles		2022	2021
Procédures ouvertes animaux de rente	Bovins	47	37
	Ovins, caprins	29	38
	Equidés	37	40
	Autres	50	77
	Total	132	150
Décisions administratives*		24	65
Interdictions de détention totale ou partielle		6	11
Procédures ouvertes animaux de compagnie	Chiens	248	242
	Chats	33	26
	Rongeurs	4	4
	Autres	19	20
	Total	275	277
Décisions administratives*		131	148
Interdictions de détention totale ou partielle		8	8
Procédures pénales (animaux de rente et animaux de compagnie)	Ordonnances pénales	51	47
	Dénonciations pénales	7	12

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

61 : Contrôles de détention d'animaux.

avait encore beaucoup de nouvelles acquisitions d'animaux sauvages et l'échéance de ces autorisations délivrées est fixée en 2023. La collaboration avec les experts spécialisés s'est poursuivie et renforcée, permettant à l'Office vétérinaire d'étoffer son réseau dans le domaine. Le registre cantonal des animaux sauvages est aujourd'hui un outil de travail très apprécié des premiers intervenants et secouristes.

Détention animaux sauvages	2022	2021
Procédures ouvertes	110	123
Autorisations	38	46
Contrôles	74	197

62 : Détention d'animaux sauvages.

Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)

Aussi bien la législation sur les épizooties que celle sur la protection des animaux soumettent l'organisation de certaines manifestations ou activités avec des animaux à une autorisation préalable, qui fixe les conditions à respecter. Si la situation sanitaire particulière de ces dernières années avait eu un impact non négligeable sur les demandes d'autorisation de manifestations en lien avec des animaux, leur nombre a quasiment doublé en 2022 pour bientôt retrouver son niveau d'avant la pandémie. Nous avons délivré 36 (20) autorisations, dont notamment celles concernant les combats de reines, et effectué 2 (2) contrôles sur place.

Préavis pour la Commission cantonale des constructions pour des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux

Tous les nouveaux projets de construction, de transformation ou d'agrandissement d'infrastructures en relation avec la détention animale nous sont soumis par la Commission cantonale des constructions pour approbation. Ainsi, notre office a examiné 47 (88) projets. Tous ont nécessité une intervention de notre part soit pour obtenir des renseignements supplémentaires, soit pour exiger des modifications. Nous contrôlons le respect des prescriptions légales dans le domaine de la protection des animaux.

Attestations de conformité d'étables

Celles-ci sont établies lorsqu'une nouvelle étable est construite ou lorsqu'il y a un changement de propriétaire ou d'affectation. Cette attestation permet à l'exploitant de toucher les paiements directs. En 2022, 31 (70) étables ont été contrôlées, 2 d'entre-elles n'étaient pas conformes.

Expérimentation animale

Toute expérience sur des animaux et toute détention d'animaux de laboratoire en Suisse sont soumises à autorisation. Cette procédure stricte a pour objectif de protéger les animaux de souffrances injustifiées.

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

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

Expériences sur animaux	2022	2021
Procédures ouvertes	39	37
Autorisations cantonales en cours	2	3
Autorisations cantonales établies	0	1
Autorisations intercantionales en cours	37	34
Autorisations intercantionales établies	10	18
Autorisations intercantionales rejetées	0	0

63 : Expérimentation animale.

Banque de données des animaux trouvés

Les communes ont, depuis la modification de la législation cantonale de protection des animaux de septembre 2015, le devoir légal de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés. Elles sont également responsables de gérer les éventuels animaux errants sur leur territoire.

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

Coûts pour les animaux séquestrés par l'office

En 2022, 6 (8) chiens et 30 (1) chat ont été séquestrés, et 26 (37) animaux de rente :

- 18 ovins
- 5 chèvres
- 3 poneys

ainsi que 18 (26) animaux sauvages :

- 2 perroquets
- 2 varans
- 3 tortues
- 4 escargots
- 1 serpent
- 3 lézards
- 1 crapaud
- 2 geckos

Frais payés	2022	2021
Chiens	1'530.00	3'850.00
Chats	800.00	1'300.00
Animaux sauvages	972.00	489.20
Animaux de rente	8'016.50	10'835.55
Total	11'318.50	16'474.75

64 : Coût pour les animaux séquestrés.

Refuges officiels sous contrat

Conformément aux articles 24 et 25 de la Loi cantonale d'application de la loi fédérale sur la protection des animaux du 19 décembre 2014 (LALPA), le contrat de prestation actuellement en cours avec le refuge de la SPA Valais permet de garantir un hébergement et un remplacement des chiens et chats perdus et non identifiants, et leur détention temporaire en cas de séquestre par notre Office. Il n'existait en revanche pas de convention semblable concernant d'autres espèces d'animaux comme les rongeurs, ou les animaux de rente, pour lesquels des solutions devaient être trouvées en cas de nécessité, souvent dans l'urgence et sans garantie de prise en charge. C'est la raison pour laquelle un nouveau mandat de prestations a été conclu avec le refuge pour animaux de rente de la « Bouche qui rit », faisant ainsi de cette entité un refuge officiel. Ce contrat assure ainsi dès 2023 une collaboration pérenne et prise en charge adaptée aux animaux de rente dont notre Office doit ordonner le séquestre.

Affaires canines

Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsure

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

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

L'augmentation des cas constatée ces dernières années se poursuit à un niveau inquiétant (plus de 30% d'augmentation en 2022). Pourtant, un seul d'entre eux a nécessité une mesure d'euthanasie.

Dans 83 (64) cas d'agressions sur humains, les coordonnées concernant le détenteur ne nous ont pas été communiquées.

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

Subventions de remplacement

Selon contrat, le refuge de la Société de protection des animaux a été subventionné pour un montant de Fr. 48'500.00 (Fr. 58'000.00), à savoir 54 (58) remplacements de chiens.

Soucieux de contribuer à la protection des animaux, l'Etat du Valais a décidé, par le DSSC, de subventionner dès 2018 également le remplacement des chats par le refuge : ainsi, le montant de Fr. 15'350.00 (Fr. 5'450.00) a été versé pour le remplacement de plus de 267 (109) chats.

Description	2022	2021
Nombre de procédures ouvertes		
Cas d'agression sur humains	307	229
identité du détenteur non communiquée	83	64
par son propre chien	26	23
par un chien connu de la victime	68	52
par chien inconnu	109	79
non communiqué	21	11
Lieu de l'agression		
espace privé	59	52
espace public	207	178
non communiqué ou inconnu	47	48
Agression faite par chien de race interdite sur humain	3	0
Cas d'agression sur des animaux	88	93
Autres signalements	18	21

Mesures	2022	2021
Pas de mesures (chiens inconnus, provenance d'un autre pays, etc.)	173	133
Envoi de droit d'être entendu	102	176
Clôture de dossier avec avertissement	223	95
Mesures administratives diverses (p. ex. tenue en laisse permanente, mesures éducatives, mesures sécuritaires)	45	24
Décisions restriction/interdiction	0	0
Décisions euthanasie	1	0
Décisions expertise	2	1
Traitement pénal	6	3
Annonce au canton compétent	24	16
Chien de race interdite refoulé	6	5
Cas traités en relation avec chiens importés	71	77

65 : Affaires canines.

Programme de prévention des accidents par morsure

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens (PAM) vise à inculquer aux enfants les règles de base à respecter en présence d'un chien, connu ou non, sur la voie publique ou au domicile. Il y a eu 187 (188) visites de classes effectuées en 2022 ; la répartition cantonale est la suivante : 70 (71) dans le Haut-Valais et 117 (117) dans le Bas-Valais.

A ce jour le programme occupe 21 participantes sur mandat de prestation ainsi que leurs 19 chiens. Afin de former et renouveler les chiens participants, notre Office, a procédé à 13 (10) tests collectifs et individuels ainsi que donné 6 demi-journées de formation.

Le montant versé pour les interventions du programme PAM est de Fr. 115'349.70 (Fr. 129'215.55). Pour les contrôles annuels de santé et de comportements des

chiens qui y participent, les coûts se montent à Fr. 2'486.20 (Fr. 3'545.95). Parmi ces frais sont aussi inclus des montants destinés au suivi des participants et de leurs chiens, qui est un soutien nécessaire au maintien d'un nombre suffisant d'intervenants à moyen terme, au vu du succès de ce programme.

Sécurité alimentaire

Contrôles vétérinaires des unités d'élevage dans l'agriculture

Ces contrôles au niveau de la production primaire permettent d'assurer l'hygiène de la production des aliments d'origine animale, de vérifier le bien-être des animaux, de garantir la traçabilité des animaux en cas d'épizooties et un usage responsable des médicaments vétérinaires.

Ils sont effectués selon l'organisation mise en place en 2014 et reconduite en 2021 (mandat de prestation entre l'Office vétérinaire [SCAV], l'Office des paiements

directs [SCA], et le Service de l'environnement d'une part et les organisations de contrôle AVPI et BVO d'autre part).



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

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

Notre office soutient, instruit et supervise les assistants officiels (AO) mandatés. Même si le nombre de contrôles effectués peut varier annuellement, principalement pour des raisons de planification annuelle par le bureau de coordination des contrôles, et d'organisation de nos partenaires mandataires, il reste conforme aux exigences légales fédérales : environ un quart des exploitations détenant des animaux sont contrôlées chaque année, chaque exploitation du canton étant donc contrôlée en moyenne une fois tous les quatre ans. Globalement, la situation s'est stabilisée après l'amélioration observée ces dernières années. La proportion d'exploitations où des lacunes graves sont relevées demeure très faible.

Un grand nombre de lacunes concernent l'application des dispositions de l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires (42 % des manquements). Il s'agit principalement des visites d'exploitations

non déclarées dans le cadre des conventions sur les médicaments vétérinaires, de listes d'inventaire manquantes pour les médicaments en stock ou d'étiquettes supplémentaires manquantes sur les préparations, et également de journal de traitement pas ou seulement incomplètement tenu.

Contrôles vétérinaires officiels	2022	2021
Nombre d'exploitations contrôlées	707	692
% d'exploitations avec manquements importants	15	11
% d'exploitations avec manquements graves	1	<1
Pourcentage de manquements par domaine		
Hygiène dans la production primaire	1	2
Médicaments vétérinaires	42	38
Protection des animaux	25	20
Trafic des animaux	16	31
Nombre de procédures initiées		
Décisions administratives	51	36
Procédures pénales	1	0

66 : Contrôles vétérinaires officiels.

Contrôle de la qualité du lait

En 2022 ont été prononcées 12 (4) interdictions temporaires de livrer le lait :

- 9 (4) à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques ;
- 3 (0) à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation).

Programme national d'analyses de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale

Les prélèvements ont été effectués par les vétérinaires officiels dans les abattoirs lors des séances d'abattage. Font exception les prélèvements du lait (effectués dans les laiteries).

Au total, 34 (26) analyses ont été effectuées dans la musculature, le foie, le sang, l'urine et le lait d'ovins, de poissons, de bovins, et de porcs. Toutes les analyses concernant la recherche des résidus de substances étrangères (notamment des antibiotiques tels le chloramphénicol ou les nitrofuranes, des substances thyrostatiques ou des pesticides) se sont révélées négatives.

L'augmentation du nombre d'analyses est due à la nécessité pour la Confédération de répondre aux exigences de l'Union

européenne. Il en va de même pour leur coût, qui, suite à la décision de la Confédération, doit être pris en charge par notre service.

Contrôle des viandes en abattoirs

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

- 10 (4) contrôles dans les abattoirs dits de bétail de boucherie.
- 3 (3) contrôles dans les abattoirs de poissons
- 2 (1) contrôle destiné au renouvellement d'une autorisation d'exploiter

En 2022, le nombre d'animaux abattus dans les abattoirs du canton est resté stable, à l'exception des volailles dont les

abattages ont diminué de presque de moitié par rapport à l'an dernier.

Le maintien de la surveillance renforcée mise en place en 2019 constitue un défi organisationnel, qui ne permet pas toujours de répondre positivement aux demandes d'adaptation de la planification de certains établissements d'abattage. Il en ira de même en cas de demandes d'autorisation d'abattage à la ferme par exemple, auxquelles les ressources actuellement à disposition de notre Office ne permettront pas de faire face.

Parallèlement, les contrôles lors de la livraison des animaux aux abattoirs se sont également poursuivis. Ainsi, différentes lacunes ont été constatées ; notamment en matière de protection des animaux (non-conformité du véhicule, absence de litière, durée du transport) ou de traçabilité des animaux (identification ou déclaration sanitaire) (Tableau 68).

Nombre d'abattages	Abattages ordinaires		Abattages sanitaires		Total
	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	
Poulets	1421	0	0	0	1421
Porcs	5274	7	20	0	5301
Bovins de moins de 8 mois	1361	1	1	0	1363
Moutons	4764	4	27	3	4798
Bovins de plus de 8 mois	4533	6	50	3	4592
Chèvres	1630	3	1	0	1634
Lapins	82	0	0	0	82
Chevaux	16	0	1	1	18
Gibier d'élevage	5	0	0	0	5
Alpagas	2	0	0	0	2
Total	19088	21	100	7	19216

68 : Contrôle des viandes en abattoirs.

Lacunes constatées lors du transport des animaux à l'abattoir – Mesures			2022	2021
Avertissements oraux	Protection des animaux		19	18
	Traçabilité		3	3
Avertissements écrits	Protection des animaux	Bovins et ruminants	13	27
		Autres	2	3
	Traçabilité	Bovins et ruminants	15	9
		Autres	2	0
Ordonnances pénales	Protection des animaux		2	2
	Traçabilité		3	2

67 : Transport d'animaux à l'abattoir.

Médicaments vétérinaires

6 (9) pharmacies vétérinaires ont été contrôlées par l'organisation de contrôle intercantonale mandatée. 4 contrôles ont été effectués dans des pratiques ou cabinets vétérinaires dans le cadre des contrôles périodiques prescrits légalement (tous les cinq ans pour les pratiques soignant les animaux de rente et tous les dix ans pour celles soignant les animaux de compagnie). 1 contrôle a été effectué dans le cadre de l'ouverture d'une nouvelle pratique, et 1 autre suite à la reprise d'une pratique existante.

Tous les vétérinaires actifs en Valais sont désormais inscrits et saisissent leurs prescriptions d'antibiotiques dans la banque de données fédérale sur les antibiotiques. Ils contribuent ainsi à alimenter le système permettant de fournir des informations utiles à une optimisation de l'utilisation des antibiotiques, et ont été informés à ce sujet. Spécialement les vétérinaires actifs sur les animaux de rente ont aussi été sensibilisés à leur rôle et responsabilité en matière de transport d'animaux et de conseil aux détenteurs à ce sujet.

Surveillance des professions vétérinaires

En 2022, 1 nouveau cabinet pour animaux de compagnie a débuté son activité. En Valais sont actuellement actifs 64 (59) vétérinaires praticiens dans 31 (30) cabinets individuels ou de groupe.

Clientèle	Nombre
Animaux de compagnie	18
Animaux de rente	3
Animaux de rente et de compagnie (= mixte)	10

69 : Surveillance des professions vétérinaires.

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

11 (4) nouvelles autorisations de pratiquer en Valais ont été délivrées, 5 d'entre-elles ont fait suite au changement de statut ou à des successions au sein de pratiques ou cabinets existants.

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

la médecine équine, ou encore la médecine d'urgence.

Problématique de l'approvisionnement en soins vétérinaires dans les régions périphériques de montagne

L'approvisionnement en soins vétérinaires représente un défi permanent dans certaines régions périphériques, où aucune marge de manœuvre n'existe actuellement en raison du faible nombre de praticiens exerçant sur les animaux de rente. Dans ce contexte tendu, chaque cessation ou interruption d'activité peut conduire à des difficultés aussi bien sur le plan de la lutte ou surveillance des épizooties que celui de la protection des animaux. Si dans de telles situations de pénurie, l'économie privée ne parvient pas à subvenir aux réels besoins régionaux, la législation sur les épizooties (notamment) prévoit que l'Etat doit veiller à une organisation cantonale propre à assurer une exécution efficace des dispositions en vigueur. C'est la raison pour laquelle le Chef du DSSC a approuvé le principe d'une intervention d'urgence dans ce sens : ainsi, si une situation de pénurie aiguë de vétérinaires devait se présenter dans une région de notre canton, et pour autant que les partenaires concernés comme les communes et la Société des vétérinaires valaisans adhèrent au projet, le Conseil d'Etat pourrait décider d'intervenir en débloquent un montant destiné au recrutement d'un praticien et au soutien de son activité aussi bien sur le plan administratif que financier pendant une année, moyennant l'engagement de ce dernier à s'installer de manière durable dans la région.

Eric Kirchmeier
Vétérinaire cantonal

Liste des abréviations

AVPI	Association valaisanne de production intégrée
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BVD	Diarrhée virale bovine
CSCV	Contrôle suisse du commerce du vin
DA	Denrées alimentaires
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
EPT	Equivalent plein temps
IRMS	Isotopic ratio mass spectrometry
OCC	Organe cantonal de conduite
OFAG	Office fédéral de l'agriculture
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
OVet	Office vétérinaire
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SCAV	Service de la consommation et affaires vétérinaires
TRACES	Trade Control and Expert System
UEEA	Union économique eurasiatique
UFC	Unité formant une colonie
UV	Ultraviolet
ZHAW	Zürcher Hochschulen für Angewandte Wissenschaften

Liste des tableaux

1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.	12
2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.	15
3 : Motifs de contestation.....	16
4 : Nombre d'établissements ouverts et nombre d'inspections avec résultats.	17
5 : Echantillons officiels.	19
6 : Listeria.	20
7 : Salmonelles.	20
8 : Escherichia coli.....	21
9 : Entérocoques dans les glaçons.	21
10 : Staphylocoques.	22
11 : Entérobactéries.	22
12 : Bacillus cereus.	23
13 : Germes aérobies mésophiles.....	23
14 : Pseudomonas.....	23
15 : Dioxines et PCB dans les huiles.	24
16 : Nitrites, nitrates dans les produits à base de viande.....	25
17 : Mercure.	25
18 : Métaux lourds dans les denrées alimentaires.....	25
19 : Mycotoxines dans les épices et mélanges d'épices et cafés.....	26
20 : Coccidiostatiques dans les œufs.....	26
21 : Pesticides dans les fruits.....	26
22 : Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol dans les graines et fruits à coque.....	26
23 : Qualité intrinsèque des châtaignes.....	26
24 : Identification des espèces animales.....	28
25 : Authenticités des cafés.....	28
26 : Authenticité des abricots valaisans.....	28
27 : Authenticité des asperges valaisannes.....	28
28 : Authenticité des poissons.....	29
29 : Nanomatériaux dans les aliments.....	29
30 : Origine et édulcoration des vins.....	29
31 : Contrôle d'étiquetage.	29
32 : Teneur en alcool.....	29
33 : Acidité totale dans les vinaigres.....	29
34 : Teneur en gluten.	30
35 : Teneur en sulfites.....	30
36 : Inspections des services des eaux.....	30
37 : Analyses microbiologiques (eau).	32
38 : Analyses microbiologiques sur de l'eau en récipients ou issue des fontaines à eau.....	33
39 : Analyses des paramètres chimiques.....	33
40 : Pesticides dans l'eau potable du réseau.....	34
41 : Pesticides dans l'eau provenant de puits.....	34
42 : Dioxane dans l'eau potable.	34
43 : BTEX dans l'eau potable.	34
44 : Fluorures dans l'eau potable.....	34
45 : Métaux lourds dans l'eau potable.....	35
46 : PFAS dans les puits d'eaux souterraines utilisés comme adduction d'eau potable ..	36
47 : Eaux de baignade – chimie sur place.	37
48 : Eaux de baignades – microbiologie.	37
49 : Cyanotoxines dans l'eau de plage.	39
50 : eau de baignade naturelle.....	39
51 : Bains à remous.....	39
52 : Eaux de douche / climatisation – légionelles.	39
53 : Cosmétiques.....	40
54 : Inspections des cabanes dans le domaine denrées alimentaires.....	41
55 : Inspections des cabanes dans le domaine eau potable.....	42

56 : Prélèvements d'eau effectués aux cabanes.....	42
57 : Surveillance des épizooties.	58
58 : Cas d'épizooties annoncés à l'OSAV.	62
59 : Importations.	63
60 : Exportations.	63
61 : Contrôles de détention d'animaux.	64
62 : Détention d'animaux sauvages.....	65
63 : Expérimentation animale.	65
64 : Coût pour les animaux séquestrés.	66
65 : Affaires canines.	67
66 : Contrôles vétérinaires officiels.	68
67 : Transport d'animaux à l'abattoir.....	69
68 : Contrôle des viandes en abattoirs.	69
69 : Surveillance des professions vétérinaires.	70

Liste des illustrations

1 : Laboratoire de chimie. © SCAV	10
2 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires (eau de baignade relève depuis 2017 du domaine des denrées alimentaires).	13
3 : Denrées alimentaires. ©Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth.....	13
4 : Analyses microbiologiques des eaux potables.	14
5 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.	14
6 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.	15
7 : Entreprises inspectées.	18
8 : Nombre d'inspections.....	18
9 : Grains de chaudière. © Valais/Wallis Promotion – Pascal Gertschen.....	21
10 : Evolution des analyses de staphylocoques dans les grains de chaudière.	22
11 : Epices. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth	25
12 : Asperge. © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth	28
13 : Installation de distribution de l'eau. © SCAV.....	31
14 : Interdiction de consommer l'eau. © SCAV	35
15 : Vanne non étanche sur une réserve incendie. © SCAV	35
16 : MD610. © Lovibond.....	38
17 : Bains à remous. ©Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen	39
18 : Cosmétique artisanal. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth	40
19 : Cabane de montagne. © Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen	41
20 : Captage d'eau en haute altitude. © SCAV	42
21 : Campement. © SCAV	43
22 : Centre de distribution frigorifique. © SCAV	43
23 : Elimination des eaux usées, point d'approvisionnement en eau potable. © SCAV ...	44
24 : Eau minérale ou eau potable. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth.....	48
25 : Valeurs de référence du radon. © OFSP	54
26 : Certificat d'accréditation du Laboratoire.....	56
27 : Certificat d'accréditation de l'Inspectorat.....	56
28 : Exercice NOSOS 2022. © SCAV	59
29 : Moutons. © Valais/Wallis Promotion – Giovanni Castell.....	59
30 : Abeilles. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais	60
31 : Vache d'Hérens. © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher.....	68
32 : Le Laboratoire cantonal en 1922.....	75



32 : Le Laboratoire cantonal en 1922.

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

Sion, mai 2023