



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

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

**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**

**RAPPORT ANNUEL 2012
SERVICE DE LA CONSOMMATION
ET AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**



Table des matières

Considérations générales	6
Personnel	8
Echantillons analysés	10
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	10
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	12
Analyses	14
Chimie	14
Eaux potables	14
Antimoine	14
Arsenic	14
Uranium	15
Micropolluants dans l'eau potable	16
Denrées alimentaires	17
Abricots : l'origine est-elle correctement déclarée ?	17
Asperges	18
Châtaignes	18
Aflatoxines B, G et M (mycotoxines)	19
Patuline	19
Viandes et saucisses séchées	19
Fromage	20
Vin – millésime 2011	20
Caféine	20
Eaux de baignade	20
Microbiologie	21
Eaux potables	21
Glaçons	21
Denrées alimentaires	22
Fromages	22
Viande hachée	22
Poissons fumés	22
Pâtisseries	23
Plats préculés	23
Eaux de baignade	23
Piscines	23
Jacuzzi	24
Douches	24
Campagnes intercantionales	24
Tâches administratives	26
Certificats d'exportation	26
Certificats d'exportation ou d'enregistrement pour des produits cosmétiques	26
Préavis	26
Coopération internationale et intercantonale / Systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASEF	26
Remise d'alcool aux mineurs	26
Oppositions	27
Dénonciations	27
Inspectorat	28
Analyse de risque des entreprises	31

Danger global	31
Ampleur	31
Risque	32
Entreprises valaisannes	32
Eaux potables	33
Service des eaux et réseaux	33
Exemples de pollutions importantes	33
Denrées alimentaires	34
Produits laitiers	34
Fromagerie d'alpage	35
Boulangerie	35
Distribution de denrées alimentaires	36
Supermarché	36
Production de la viande	36
Produits cosmétiques	38
Eaux de baignade	38
Etablissements de bains	38
Plages (lacs et rivières)	38
Produits chimiques	38
Produits chimiques	38
Radon	38
Cours de formation donnés	39
Affaires vétérinaires	40
Ressources humaines	40
Cours donnés et information au public	40
Santé animale	40
Eradication de la CAE	40
Eradication de la BVD	41
Inspectorat des ruchers	41
Maladies des abeilles	41
Inspectorat des ruchers, formation continue	42
Inspecteurs des ruchers	42
Cas d'épizooties	42
Surveillance des épizooties	43
Surveillance de la salmonellose chez la volaille	43
Indemnisation	44
Elimination des sous-produits animaux	44
Exercices de préparation à la lutte contre les épizooties	44
Importation et exportation	44
Importation	44
Exportation	45
Protection des animaux	45
Dénonciations, plaintes et récidives	46
Contrôles des unités d'élevages dans l'agriculture	46
Préavis après examen des plans des projets de construction d'étables	46
Attestations de conformité d'étables	47
Animaux sauvages	47
Détentions par des privés	47
Détentions professionnelles	47
Contrôle de piscicultures	47

Banque de données des animaux trouvés _____	48
Affaires canines _____	48
Cas d'agressions _____	48
Importations illégales de chiens _____	49
Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement _____	49
Le programme de prévention des accidents par morsure de chien _____	49
Sécurité alimentaire _____	50
Contrôles bleus (contrôles vétérinaires officiels) _____	50
Inspection de l'hygiène dans la production laitière _____	50
Contrôle de la qualité du lait _____	50
Analyse de substances étrangères _____	51
Contrôle des viandes en abattoirs _____	51
Médicaments vétérinaires _____	51
Autorisation de pratiquer la médecine vétérinaire _____	52
Liste des abréviations _____	53

Considérations générales



LIMSOPHY – un logiciel pour tous les SCAV romands

Dans le domaine des laboratoires analytiques et des inspectorats des denrées alimentaires, un nouveau système informatique (SIGARE – Limsophy) a été développé et introduit en collaboration entre tous les cantons de la Romandie en 2012. C'est un projet qui est basé sur l'accord intercantonal entre ces six cantons, signé par les chefs des départements responsables fin 2010. Les cantons romands ont conclu cet accord qui jette les bases d'une coopération régionale renforcée dans les domaines du contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels ainsi que des affaires vétérinaires. Cette collaboration garantit une utilisation optimale des moyens humains, techniques et financiers à la disposition des chimistes et vétérinaires cantonaux de Suisse romande. Elle permet ainsi une meilleure protection des consommateurs et des animaux sur le territoire.

Le projet Limsophy renforce cette collaboration. L'utilisation d'un même logiciel garantit une meilleure harmonisation des différents processus appliqués par les Services de la consommation et des affaires vétérinaires en Romandie dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires.

Eau de baignade et légionelles

Les légionelles sont des bactéries ubiquitaires, bactéries que l'on trouve partout dans la nature. Elles se développent très bien à une température de 30°C à 45°C, température typique des bains à remous et des bains thermaux en général. Avec

une injection d'air provoquant la formation d'aérosols, les baigneurs affaiblis dans leur système immunitaire ou dans leur santé ont un certain risque d'attraper une infection par les légionelles (pneumonie). De par la présence accrue d'installations telles que jacuzzi dans les établissements de bain mais également dans les hôtels valaisans, il a été nécessaire d'entreprendre une campagne d'analyses à large échelle de détection de légionelles dans ces installations. La contamination est importante puisque plus du tiers des analyses (43 échantillons positifs sur 124) ont conduit à un dépassement de la norme SIA en vigueur concernant cette bactérie. Cependant, il est à constater que lorsqu'un cas a été décelé dans une installation de bain d'un hôtel et que celui-ci a procédé à une désinfection selon les normes, plus de 90 % des contrôles suivis ont conduit à un retour en conformité de l'installation. Cette constatation est intéressante et motive le SCAV à continuer cette campagne en 2013.

Eau de boisson

L'eau potable constitue un point fort des analyses du SCAV comme de ses inspections. Dans le canton du Valais se pose notamment la question de la limite des taux d'arsenic et d'uranium dans l'eau potable. L'Office fédéral de la santé publique a mis en consultation plusieurs projets d'ordonnance, notamment l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants, qui prévoit de nouvelles limites de 0,03 mg/l pour l'uranium et 0,01 mg/l pour l'arsenic. Si ces nouvelles limites sont acceptées, cela aura des conséquences dans le canton du Valais, notamment en ce qui concerne le taux d'arsenic dans l'eau. La nouvelle limite serait dépassée dans les réseaux d'eau potable de plusieurs communes. La Confédération accorde aux communes concernées un délai de cinq ans pour prendre les mesures nécessaires en cas d'abaissement des limites pour l'arsenic.

Eradication de la maladie BVD

L'année 2012 a été la dernière année du programme d'éradication de la maladie BVD chez le bétail bovin. Cette éradication aura duré cinq ans au lieu des trois initialement prévus. Nous sommes passés de 1,5 % de veaux naissant infectés au début de l'éradication à un taux actuel de 0,03 %. L'éradication totale souhaitée n'a pas pu être encore entièrement réalisée. Ce taux infime de veaux infectés s'avère difficilement compressible. C'est presque toujours le cas avec les maladies virales surtout lorsqu'elles ont un mode de contagion complexe. Nous avons dû mener de véritables enquêtes de « police » pour essayer de repérer les derniers « coupables ». Quelques-uns nous échappent encore. Nous allons entrer en 2013 dans la phase dite de surveillance pour éviter une résurgence de cette maladie. Heureusement, cette maladie n'est pas transmissible à l'homme. Mais il est du plus grand intérêt pour les éleveurs de finir le travail commencé et de ne pas relâcher notre vigilance trop tôt.

Chiens de protection

La protection des troupeaux de moutons contre les attaques du loup par des chiens de protection est un moyen efficace. Hélas, nous avons dû déplorer quelques accidents par agression sur des humains qui nous ont obligé à ordonner le retrait de plusieurs chiens. Il faudra à l'avenir trouver des solutions permettant de garantir une cohabitation optimale des randonneurs et des chiens de protection.

Vous trouverez des informations plus détaillées sur ces questions et sur d'autres thèmes d'intérêt dans le présent rapport annuel.

Je tiens à remercier ici cordialement le chef de département, Monsieur Maurice Tornay, pour sa confiance et son soutien, ainsi que les collaborateurs du Service de la consommation et affaires vétérinaires pour leur importante contribution et leur engagement constant tout au long de l'année 2012, condition première pour atteindre nos objectifs communs.

Je tiens également à remercier les responsables de la sécurité alimentaire des communes et des entreprises du secteur alimentaire, ainsi que tous nos autres partenaires, pour leur indispensable collaboration.

Dr Elmar Pfammatter
 Chef de service et
 Chimiste cantonal

Personnel

Direction du service

Dr Elmar PFAMMATTER

chef de service, chimiste cantonal

Dr Jérôme BARRAS

adjoint du chef de service, vétérinaire cantonal

Service de la consommation

Laboratoire de chimie

Dr Joël ROSSIER

chimiste (jusqu'au 31.08.2012)
chimiste cantonal adjoint (depuis le 01.09.2012)

Dr Patrick FURRER

chimiste

Alexandre DÉFAYES

ingénieur chimiste ETS,
licencié en sciences forensiques (à 50 %)
(depuis le 01.03.2012) (à 60 %)

Claire-Isabelle HÉRITIER

laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)

Valérie MAURY

laborantine en chimie spécialisée

Alwin MEICHTRY

laborant en chimie spécialisé (à 80 %)

Pascal WILLA

laborant en chimie

Romain AYMON

apprenti laborant en chimie
(jusqu'au 31.07.2012)

Michaël FUMEAUX

apprenti laborant en chimie

Gwénolé FOSTIER

apprenti laborant en chimie

Gaëtan LOUSAO-AYMON

apprenti laborant en chimie
(depuis le 01.08.2012)

Laboratoire de microbiologie

Olivier MABILLARD

laborant en chimie spécialisé
responsable du laboratoire

Geneviève BRUNNER

laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)

Natacha FLEURY

laborantine (à 80 %)
(depuis le 01.03.2012) (à 90 %)

Alwin MEICHTRY

laborant en chimie spécialisé (à 20 %)

Inspection des denrées alimentaires

Christine GENOLET-LEUBIN

ingénieur HES en agroalimentaire
responsable inspectorat des DA (à 100 %)
(depuis le 01.03.2012) (à 80 %)

Hans-Peter HEYNEN

inspecteur cantonal

Michel REY

inspecteur cantonal

Alain ABBÉ

contrôleur

Yves DEFLEUR

contrôleur

Bernard GUEX

contrôleur (jusqu'au 30.09.2012)

Stephan MARTY

contrôleur

Jean REYNARD

contrôleur (depuis le 01.11.2012)

David RUDAZ	contrôleur (depuis le 01.08.2012)
Ulrich SCHNEITER	contrôleur
Stéphane VOLLUZ	contrôleur (jusqu'au 31.01.2012)

Inspection des eaux

Pierre-Michel VENETZ	inspecteur
----------------------	------------

Inspection des produits chimiques

Firmin PANNATIER	inspecteur
Guy DÉFAYES	Stagiaire (à 90 %) (depuis le 01.11.2012)

Secrétariat et réception

Sandrine WINTEREGG	collaboratrice administrative (à 60 %)
Gerda ALLET MADBAR	secrétaire (à 80 %)
Sangita EGGENBERGER	apprentie employée de commerce
Noémie FAVRE	apprentie employée de commerce

Office vétérinaire

Dr Jérôme BARRAS	vétérinaire cantonal
------------------	----------------------

Vétérinaires

Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 70 %)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire (à 50 %)
Hansruedi FURRER	vétérinaire officiel (à 50 %)
Cristina VILLIGER	vétérinaire officielle (à 80 %)
Eric KIRCHMEIER	vétérinaire officiel (à 80 %) (depuis le 01.06.2012)

Secrétariat et collaborateurs spécialisés

Denise AFFOLTER	collaboratrice spécialisée (à 60 %)
Albert ALTER	collaborateur spécialisé
Jeannette BITTEL	collaboratrice spécialisée (à 40 %)
Yves PERRUCHOUD	collaborateur spécialisé
Carole BRAUN-GERMANN	secrétaire (à 60 %)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 40 %)
Vérène SIERRA PRALONG	secrétaire auxiliaire (à 80 %)
Héloïse TORNAY	apprentie employée de commerce (jusqu'au 17.08.2012)

Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 28'495 analyses sur 7'365 échantillons :
5'210 échantillons étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires
2'155 échantillons n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés			5'210
Echantillons conformes			4'654
Echantillons contestés en raison de :			
A : Désignation			45
B : Composition			45
C : Anomalies microbiologiques			435
D : Résidus et contaminants			24
E : Propriétés physiques			1
F : Autres raisons			6

OFSP	Désignation	Analysé	Conforme	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
01	Lait								
011	Sortes de lait	5	5						
012	Laits partiellement déshydratés, laits déshydratés	6	6						
02	Produits laitiers								
025	Crème, produits à base de crème	4	4						
03	Fromage, produits à base de fromage, produits additionnés de fromage, sérac, mascarpone								
031	Fromage	140	128		1	11			
032	Produits à base de fromage	3	3						
034	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	5	5						
04	Beurre, préparations au beurre, fractions de graisse de lait								
041	Sortes de beurre	1	1						
05	Huiles comestibles, graisses comestibles								
051	Huiles comestibles	7	7						
052	Graisses comestibles	1	1						
07	Mayonnaise, sauce à salade								
071	Mayonnaise, mayonnaise à salade	12	12						
08	Viande, produits à base de viande								
081	Viande	95	83	12					
082	Produits à base de viande	92	75		12	5			
11	Céréales, légumineuses, produits de la minoterie								
111	Céréales	1	1						
16	Œufs, ovoproduits								
161	Œufs de poule, entiers	12	12						
17	Aliments spéciaux								
177	Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	34	25	6	3				
18	Fruits, légumes								
181	Fruits	178	165	2			11		
182	Légumes	73	71				2		
19	Champignons comestibles								
192	Champignons comestibles de culture	1	1						
20	Miel, mélasse, gelée royale, pollen								
201	Sortes de miel	21	21						

OFSP	Désignation	Analyisé	Conforme	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
22	Articles de pâtisserie et de confiserie								
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	26	30			4			
23	Glace comestible								
231	Sortes de glaces comestibles	6	6						
24	Jus de fruits, nectar de fruits								
241	Sortes de jus de fruits	17	17						
25	Sirop de fruits, sirop avec arômes, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool								
253	Limonade	3	3						
27	Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produits à tartiner								
272	Sortes de gelée	1	1						
28	Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau minérale artificielle et eau gazeuse								
281	Eau de boisson	3847	3494		8	334	11		
282	Glace, vapeur d'eau	72	63			9			
283	Eau minérale naturelle	37	37						
284	Eau minérale artificielle	1	1						
287	Eau de source	2	1			1			
33	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de café, de thé, de plantes, de fruits ou de guarana.								
331	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation	1	1						
35	Epices, sel comestible, moutarde								
351	Epices	3	2			1			
36	Vins, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons contenant du vin								
361	Moût de raisin	2	2						
362	Vin	115	105	6	2			1	1
39	Boissons spiritueuses, boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses								
392	Sortes de boissons spiritueuses	122	115		7				
393	Sortes de liqueurs	4	3		1				
41	Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible								
411	Sortes de vinaigres de fermentation	5	5						
51	Denrées alimentaires préparées								
511	Denrées alimentaires prêtes	176	106			70			
57	Cosmétiques								
571	Produits pour les soins de la peau	6			1				5
572	Produits pour le nettoyage de la peau	2	2						
576	Produits pour soins dentaires et buccaux	2	1	1					
578	Produits pour les soins et le maquillage des ongles	3	3						
58	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire ; produits textiles								
582	Objets métalliques entrant en contact avec les muqueuses ou la peau	4			4				
60	Autres objets usuels								
60	Autres objets usuels	2	2						
68	Documents publicitaires								
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	1	1						
69	Etiquetage								
691	Etiquetage des denrées alimentaires	55	31	18	6				
Sous-total soumis au contrôle		5210	4654	45	45	435	24	1	6

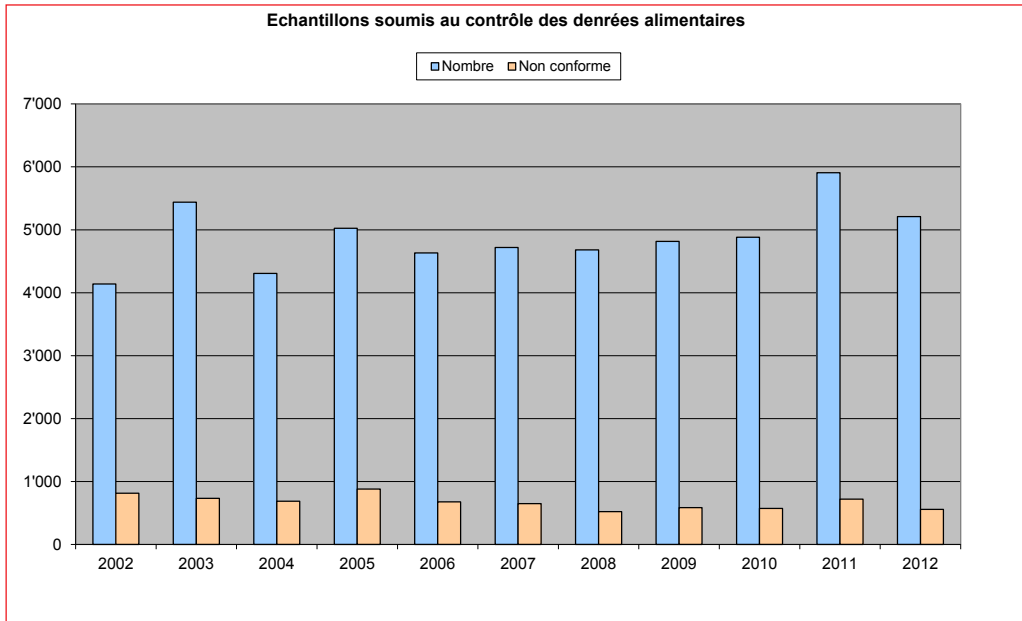
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

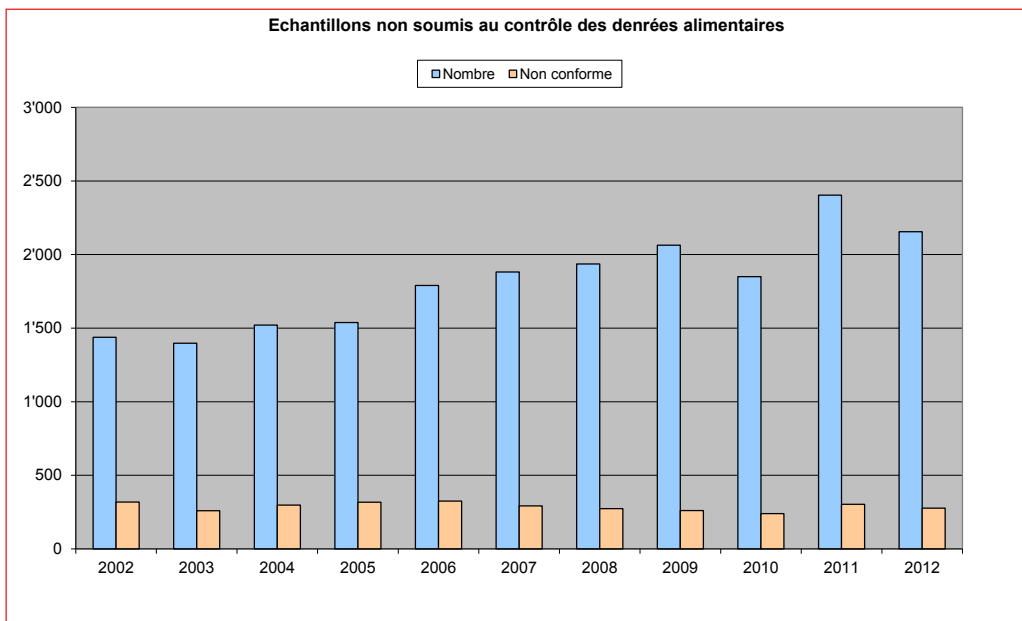
	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés			2155
Echantillons conformes			1878
Echantillons contestés en raison de :			
A : Désignation			
B : Composition			51
C : Anomalies microbiologiques			219
D : Résidus et contaminants			7
E : Propriétés physiques			
F : Autres raisons			

OFSP	Désignation	Analyisé	Conforme	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
77	Objets pour analyses spéciales								
771	Objets pour enquêtes criminalistiques	61	10		51				
772	Echantillons pour essais interlaboratoires	82	82						
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres	10	10						
81	Eaux, non considérées comme denrée alimentaire								
811	Eaux superficielles	42	42						
812	Eaux souterraines	11	11						
813	Eaux polluées	2	2						
814	Eaux de baignade	1684	1466			212	6		
815	Eaux de précipitation	5	5						
81Z	Eaux, non considérées comme denrées alimentaires, autres	243	236			7			
83	Sol, terre, roches et sédiments								
835	Roches	2	1				1		
84	Dépôts (poussières) sur surfaces								
84Z	Dépôts (poussières) sur surfaces, autres	1	1						
87	Aliments pour animaux								
873	Aliments pour animaux mélangés (d'origine végétale et animale)	1	1						
89	Plantes, non destinées à l'alimentation humaine ou animale								
891	Herbe	1	1						
91	Déchets								
915	Déchets animaux	7	7						
92	Matériaux de construction								
924	Matériaux de construction en matière minérale	1	1						
93	Produits chimiques et techniques								
933	Carburants et combustibles	2	2						
Sous-total non soumis au contrôle		2155	1878		51	219	7		

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

Analyses

Le Service de la consommation a effectué 28'495 analyses microbiologiques et chimiques sur 7'365 échantillons. Sur les 5'210 échantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires, 556 (10,7 %) n'étaient pas conformes aux diverses législations en vigueur, et ce pour des motifs allant du mauvais étiquetage à la mise en danger de la santé par des marchandises avariées en passant par la tromperie des consommateurs.

ⓘ Avertissement important ⓘ

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

Chimie

Eaux potables

Antimoine

La présence de métaux lourds dans l'eau potable est une préoccupation constante, spécialement dans un territoire aussi complexe que celui du Valais. En effet, la topologie du canton fait que les eaux des différentes communes sont très différentes et des contaminations géologiques ne sont pas à exclure ; si une telle contamination est identifiée, la commune prendra des mesures pour abandonner la source problématique ou sera à même de traiter l'eau potable. En plus des contaminations naturelles, des activités anthropomorphiques peuvent être à l'origine de contaminations. Comme l'antimoine est un composant des munitions militaires, il a semblé nécessaire de faire une campagne ciblant d'une part les communes qui ont connu des tirs militaires fréquents sur leur territoire, et d'autre part en analysant l'eau des communes qui dessert la grande partie de la population.

Il a été constaté avec satisfaction qu'aucun réseau d'eau ne contient de trace de ce métal.

Résultats	
Analysés	110
Contestés	0
Raisons	aucune

Antimoine

Arsenic

L'Office fédéral de la santé publique a déjà annoncé que les limites et valeurs maximales pour l'arsenic et l'uranium seront modifiées en 2013 dans le cadre de l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC). La limite pour l'arsenic devrait être abaissée de 0,05 mg/l à 0,01 mg/l, ce qui correspond à la valeur de référence de l'Organisation mondiale de la santé et à celle de l'UE. L'OFSP a longtemps supposé qu'une limite de 0,05 mg/l permettait une protection suffisante de la santé des consommateurs, comme le confirme une étude de 2005 portant sur le taux d'arsenic dans l'eau potable du Valais (Brüschweiler, B.J. et al. (2005) : *Occurrence of arsenic in drinking water of the canton of Valais – Part II: Epidemiological comparison between arsenic concentrations and cancer incidence rates*. Mitt. Lebensm. Hyg. 96: 106–117). Aujourd'hui, toutefois, sur la base de nouvelles études, il souhaite fixer une nouvelle limite de 0,01 mg/l pour l'arsenic dans l'eau potable. L'arsenic est un élément naturel, présent dans les roches et qui peut être entraîné dans l'eau potable par lixiviation.

Quelles sont les conséquences de ce changement de limites pour le canton du Valais ? La teneur en arsenic dans l'eau potable du Valais est mesurée et surveillée depuis déjà douze ans. Elle est conforme à la limite actuellement en vigueur de 0,05 mg/l. Si la limite était abaissée à 0,01 mg/l, les réseaux d'eau potable de plusieurs communes du Valais présenteraient un taux d'arsenic trop élevé. L'OFSP accorde aux Services des

eaux concernées un délai de transition de cinq ans pour s'adapter à la nouvelle réglementation par des mesures appropriées. De quelles possibilités disposent les communes concernées ?

- Mise en exploitation de nouvelles sources contenant moins d'arsenic.
- Mélange d'eau ne contenant quasiment pas d'arsenic à l'eau contaminée (la limite de concentration de l'arsenic dans l'eau potable s'applique à l'eau du réseau communal distribuée aux consommateurs, et non aux sources alimentant celui-ci).
- Mise en place d'une installation de traitement pour l'élimination de l'arsenic (précipitation, adsorption ou filtration).

Si ces nouvelles limites entrent en vigueur, le SCAV en informera les communes concernées et accompagnera leurs projets dans le cadre de ses inspections et analyses.

Uranium

L'uranium est un autre élément décelable dans l'eau potable du Valais (et d'autres parties de la Suisse : Tessin, Grisons, Fribourg). Lui aussi est présent naturellement dans les roches et peut être lixivié dans celles-ci pour passer dans l'eau potable. La consommation prolongée d'eau potable contenant un taux trop élevé d'uranium peut causer des problèmes de santé. L'uranium a principalement une action chimiotoxique sur les reins. L'ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC) ne fixe pour l'instant aucune limite maximale pour l'uranium (élément chimique) dans l'eau potable en Suisse. Sa liste 6 définit, pour un groupe donné de radionucléides, une limite maximale de radioactivité de 10 Bq/kg dans les denrées alimentaires liquides. Convertie en concentration d'uranium, cette activité équivaut à 400 µg/l, ce qui est très élevé.

L'OFSP prévoit aujourd'hui d'introduire dans la prochaine révision de l'OSEC une

limite maximale de 30 µg d'uranium par litre d'eau potable. Cette limite est conforme à la valeur de référence de l'OMS et au maximum de l'EPA (Agence de protection de l'environnement des Etats-Unis). En Allemagne, la valeur de référence est très basse, à seulement 10 µg/l. L'OFSP estime, sur la base d'études, qu'un maximum de 30 µg/l est acceptable. Selon l'OFSP, fixer un maximum de 10 µg/l en Suisse poserait d'importants problèmes d'approvisionnement en eau, pour un bénéfice très incertain dans l'état actuel des connaissances.

Des campagnes de mesure des concentrations d'uranium dans l'eau potable ont eu lieu en 2007 en Valais, avec le concours de l'OFSP pour certaines. Elles ont fait apparaître des concentrations accrues dans quelques communes. Une méthode validée de mesure de l'uranium dans l'eau potable a été développée, de sorte que les mesures peuvent être effectuées au laboratoire cantonal du Valais.

Les communes concernées disposent des mêmes moyens pour faire baisser la teneur en uranium dans l'eau potable que pour l'arsenic :

- mise en exploitation de nouvelles sources contenant moins d'uranium ;
- mélange d'eau ne contenant presque pas d'uranium à l'eau contaminée (la limite de concentration de l'uranium dans l'eau potable s'applique à l'eau du réseau communal distribuée aux consommateurs, et non aux sources alimentant celui-ci) ;
- mise en place d'une installation de traitement pour l'élimination de l'uranium (précipitation, adsorption ou filtration).

Le traitement de l'eau potable en vue de l'élimination de l'uranium (adsorption, précipitation, filtration) pose cependant le problème supplémentaire que l'uranium éliminé s'accumule dans l'installation (par exemple dans le filtre) et devient alors un déchet radioactif qui doit être éliminé dans les règles de l'art.

En 2013, l'ordonnance sur les substances étrangères exprimera une valeur pour la concentration en uranium dans les eaux potables. Cette valeur limite de 30 µg/l sera appliquée et dès la fin du délai transitoire, les réseaux d'eaux dont la valeur en uranium dépasse cette valeur seront contestés. En Valais, très peu de réseaux sont contestables selon la nouvelle norme. Un seul réseau est légèrement au-dessus de la norme. Cependant, 14 réseaux ont une concentration entre 10 et 24,5 µg/l. L'eau de ces communes sera régulièrement analysée pour éviter qu'un problème ne survienne dans le futur.

Résultats	
Analysés	84
Contestés	3 (0 %) Norme pas encore en vigueur
Raisons	1 seul réseau d'eau avec des valeurs de 35,7 à 39,6

Uranium

Micropolluants dans l'eau potable

Nous avons contrôlé 22 stations de pompage en Valais en 2012, afin de faire le point sur la présence de micropolluants dans l'eau potable. Nous avons recherché les composés suivants :

- aténolol,
- acétaminoantipyrine,
- acésulfame K,
- acide amidotrizoïque,
- benzotriazole,
- acétylsulfaméthoxazole,
- DI-OH-carbamazépine,
- diclofénac.

Ces molécules ont la particularité de ne pas être entièrement éliminées dans les stations d'épuration, en raison de leur mauvaise biodégradabilité.

Les résultats suivants ont été obtenus (analyses du laboratoire du Service des eaux, sol et assainissement/SESA à Epalinges) :

- aténolol (bêtabloquant) : aucun échantillon positif ;
- acétaminoantipyrine (métabolite du paracétamol, un antalgique) : aucun échantillon positif ;
- acésulfame K : il s'agit d'un additif alimentaire (édulcorant E950) autorisé par l'ordonnance sur les additifs (817.022.31) ; valeur de référence pour l'eau potable, selon l'Office de l'environnement du Land de Bavière : 2,7 mg/l. Décelé dans 11 échantillons sur 22 à une concentration de 15 à 121 ng/l ;
- acide amidotrizoïque (agent de contraste iodé) : mis en évidence dans 4 des 22 échantillons, 8 à 11 ng/l ;
- benzotriazole (inhibiteurs de corrosion, utilisé dans les produits pour lave-vaisselle, les antigels et les dégivrants pour l'aviation) : mis en évidence dans 2 des 22 échantillons, 68 à 107 ng/l ; valeur de référence de l'Office pour l'environnement du Land de Bavière pour l'eau potable : 4,5 µg/l ;
- acétylsulfaméthoxazole (antibiotique) : aucun échantillon positif ;
- DI-OH-carbamazépine (antiépileptique) : aucun échantillon positif ;
- carbamazépine (antiépileptique) : décelée dans 10 échantillons (0,6 ng/l à 10 ng/l) ;
- diclofénac (antalgique, antirhumatismal) : aucun échantillon positif.

Comment interpréter ces résultats ? Il n'existe aucune limite officielle nationale ou internationale en ce qui concerne les molécules de médicaments. Selon l'article 3 de l'ordonnance sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale (RS 817.022.102), l'eau potable doit être salubre sur les plans microbiologique, chimique et physique. L'article 1 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0) a pour but de protéger les consommateurs des

produits alimentaires et objets usuels qui pourraient menacer leur santé. Il faut donc évaluer si les concentrations de micropolluants décelées dans l'eau potable peuvent, dans l'état actuel des connaissances, constituer un risque pour la santé.

En ce qui concerne les composés pour lesquels n'existent ni valeurs de tolérance, ni valeurs limite, on peut utiliser à titre indicatif le concept TTC (threshold of toxicological concern, TTC) pour une évaluation du risque. Selon ce concept, les substances sont réparties en classes (classes I, II et III de la classification de Cramer) en fonction de leurs éléments chimiques structurels. Une dose d'exposition acceptable par jour est fixée pour chaque classe. Cette dose correspond à la quantité qui peut être absorbée pendant toute une vie sans qu'il en résulte, dans l'état actuel des connaissances, un risque notable pour la santé humaine. L'Office de l'environnement de Bavière a publié pour l'acésulfame K une valeur de référence de 2,7 mg/l. La concentration relevée dans l'eau potable du canton du Valais est 40'000 fois inférieure à cette limite.

Pour le benzotriazole, l'Office de l'environnement de Bavière a publié une valeur de référence de 4,5 mg/l. Ici encore, en ce qui concerne le Valais, les concentrations des 2 échantillons positifs sur 22 sont nettement (45 fois) plus basses que cette limite.

L'acide amidotriazole a été mis en évidence dans 4 des 22 échantillons d'eau potable, toujours très en dessous (d'un facteur 450) de la valeur de référence publiée par l'Office de l'environnement bavarois, fixée à 4,5 µg/l.

En résumé, on peut dire que des micropolluants ont été décelés dans des échantillons de sources d'eau potable dans le canton du Valais. Dans l'état actuel des connaissances, les concentrations relevées ne créent aucun risque pour la santé. Toutefois, ces résultats montrent que l'eau de certaines puits de pompage

d'eau potable testées n'est pas suffisamment filtrée par la berge et que les composés médicamenteux et industriels présents dans les cours d'eau n'en sont pas complètement éliminés. Les molécules qui ne sont presque pas biodégradables, par exemple l'acésulfame K, peuvent être utilisées comme traceurs ou indicateurs de la contamination de l'eau potable ou de la filtration des eaux alimentant une station de pompage.

La meilleure solution est évidemment de laisser le moins possible de médicaments entrer dans le cycle naturel, ce qui demande l'action de tous. La deuxième solution consiste à traiter les eaux usées de façon à éliminer ces molécules avant qu'elles ne passent dans les eaux naturelles.

Denrées alimentaires

Abricots : l'origine est-elle correctement déclarée ?

Les abricots vendus pendant l'été le long des routes du Valais continuent à faire parler d'eux et font parfois même les gros titres de la presse locale. La question est simple :

- Le consommateur est-il trompé si des abricots d'origine étrangère sont vendus sur les étals bordant les routes du Valais au début ou au cours de la saison ?
- Que dit la loi sur les denrées alimentaires à propos des vendeurs qui proposent leur marchandise en vrac, sans emballage, sur ces stands ?

Pour les produits alimentaires préemballés, une déclaration complète (y compris d'origine) sur l'étiquette est exigée. Pour la vente en vrac, l'article 27 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels exige (seulement) une information orale donnée par le vendeur. Les abricots sont souvent vendus en vrac sur ces stands. Nous exigeons cependant, lors de nos inspections, que les abricots étrangers soient clairement signalés par

des affiches. Nous ne tolérons pas non plus que pendant la période où l'on ne trouve sur le marché que des fruits étrangers les stands soient décorés de fanions du Valais ou autres symboles typiques du Valais.

Pendant l'été 2012, nous avons contrôlé par sondage 7 stands de fruits dans le Haut-Valais. Deux de ces inspections ont mis en évidence un défaut de protection contre les intempéries et un défaut d'identification des abricots provenant de l'étranger. Il a été décrété que l'origine des abricots devait être clairement indiquée par une affiche bien visible par les consommateurs.

Dans le canton du Valais, l'inspecteur des denrées alimentaires a officiellement prélevé 56 échantillons d'abricots, dont 18 directement chez les producteurs, parfois dans le verger. Ces échantillons avaient pour but d'étoffer la base de données contenant les rapports isotopiques ($\delta-^{18}O$) pour les abricots produits en Valais. Ces rapports dépendent des conditions météorologiques et sont donc déterminés pour chaque millésime d'abricots. Nous avons prélevé 38 échantillons d'abricots directement sur le marché. Les rapports isotopiques de ces abricots ont été déterminés en laboratoire et comparés à la base de données contenant les valeurs de référence de l'année 2012 pour les abricots du Valais. Pour un échantillon, il s'est avéré que l'indication d'origine « Abricots du Valais » n'était pas correcte. Cet échantillon a fait l'objet d'une contestation et le vendeur a reçu un avertissement.

Dans le cadre des campagnes intercantionales, 108 échantillons d'abricots portant l'appellation « Abricots du Valais » ont été recueillis en Suisse romande. L'un de ces échantillons a fait l'objet d'une contestation, car il ne provenait pas du Valais, contrairement aux déclarations du vendeur. Suite à cette campagne, on constate que les consommateurs de Suisse romande sont rarement trompés sur l'indication d'origine « Abricots du Va-

lais », que ce soit sur l'étiquette ou sur le stand, pendant la période de récolte des abricots du Valais.

Asperges

Une campagne d'analyse concernant les asperges produites localement et d'importation a été menée en 2012 ; le but de cette campagne était principalement de contrôler si la déclaration d'origine géographique était correcte ou trompeuse. La bonne nouvelle est que la déclaration d'origine valaisanne pour les asperges est bien respectée sur le marché. En effet, les analyses d'authenticité à l'aide de la méthode isotopique n'ont abouti à aucune irrégularité sur les échantillons prélevés. Seul un échantillon d'asperges étrangères était impropre à la consommation, car moisies par des conditions de transport ou de stockage inadéquates.

Résultats	
Analysés	49
Contestés	1 (2,5 %)
Raisons	Moisies

Asperges

Châtaignes

La brisolée à la saison des vendanges est inscrite dans les traditions valaisannes ; autrefois chaque famille bourgeoise allait ramasser les châtaignes après une période de fœhn dans sa châtaigneraie bourgeoise. Aujourd'hui, cette tradition perdure, mais les châtaignes s'achètent dans les commerces et sont souvent importées de pays limitrophes. Selon l'origine et la durée du transport, les châtaignes peuvent être de qualités diverses ; elles peuvent être sèches, véreuses, moisies et donc impropres à la consommation. Les chimistes cantonaux ont instauré dans une directive que 15 % de châtaignes mauvaises était une valeur au-delà de laquelle le lot ne pouvait plus être considéré comme propre à la consommation. De ce fait, comme chaque année, une campagne a été menée dans notre canton en automne. Sur 16 échan-

tillons prélevés, 4 étaient mauvais et ont été contestés. Cette campagne sera menée en 2013 sur un échantillonnage plus fourni.

Résultats	
Analysés	16
Contestés	4 (25,0 %)
Raisons	Plus de 15 % de châtaignes mauvaises

Châtaignes

Aflatoxines B, G et M (mycotoxines)

La classe de toxine des moisissures d'*aspergillus niger*, appelée aflatoxines, est très toxique et se doit d'être analysée sur les produits du marché. En effet, cette toxine est un des plus forts agents cancérigènes naturels qui soit ; dès lors, sa présence est fortement régulée et recherchée dans les produits à risques. Il existe deux types de produits à risques, d'une part les fruits à coques comme les cacahuètes ou les pistaches pouvant contenir des aflatoxines B et G et d'autre part le lait qui contient une toxine métabolisée par la vache, l'aflatoxine M. Cette dernière n'est présente que si le bétail a été nourri à l'aide de tourteau d'arachide par exemple, ce qui se trouve le plus souvent être le cas dans des produits importés. Pour rechercher cette sorte de toxine, les laits en poudre d'origine étrangère et destinés aux enfants en bas âge ont été ciblés.

De manière satisfaisante, aucune contamination par ces toxines n'a été constatée en 2012. Seuls deux produits ont été contestés pour d'autres motifs qui ont été dans un cas des cacahuètes non torréfiées, moisies, et dans un autre cas un lait en poudre où l'indication de provenance manquait. Même si peu de cas positifs sont trouvés, ce genre de campagne, est cependant nécessaire vu la toxicité des contaminants qui sont analysés.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	2 (6,7 %)
Raisons	Impropre à la consommation Indication de provenance

Aflatoxines

Patuline

Tout comme l'aflatoxine, la patuline est un métabolite toxique d'une moisissure ; cette moisissure est plus fréquente sous nos latitudes et se développe dans des fruits contaminés par de la terre et stockés de manière non appropriée. Pour éviter de retrouver de la patuline dans les jus de pomme ou poire, il faut transformer des fruits sains et enlever ceux qui présentent une pourriture avant pressurage. Cette année, aucun échantillon prélevé ne dépassait la norme en vigueur ; il est à noter que trois échantillons, deux jus de pomme et un jus de poire présentaient une concentration détectable de cette toxine.

Résultats	
Analysés	17
Contestés	0
Raisons	-

Patuline

Viandes et saucisses séchées

Cette campagne a pour but de vérifier la bonne pratique de fabrication chez les bouchers au niveau de l'utilisation des additifs nitrites et nitrates. Ces additifs sont nécessaires pour conserver la viande et leur rôle principal est de bloquer la croissance éventuelle de la bactérie *clostridium botulinum*. En effet, si une viande est contaminée par cette bactérie et qu'elle trouve les conditions favorables à son développement, elle peut métaboliser une toxine qui s'attaque au système nerveux ; les conséquences d'une telle contamination sont très graves et peuvent entraîner une paralysie voire la mort en quelques heures. L'adjonction de sel nitraté à la salaison permet de maîtriser ce risque et est donc essentiel. D'autre part, la bonne pratique limite la concentration de cet additif à 250 mg/kg pour le nitrate et 50 mg/kg pour le nitrite. Dans notre campagne, tous les échantillons contenaient du nitrite selon la norme, 21 % des viandes contenaient une concentration de nitrate dépassant la valeur de tolérance. Plusieurs

bouchers avec une viande dont la norme a été dépassée ont adapté leur recette et refait analyser leur viande dans le cadre de leur autocontrôle.

Résultats	
Analysés	58
Contestés	12 (20,7 %)
Raisons	Composition

Nitrites/nitrates

Fromage

Le but de cette campagne est de vérifier si la classification des fromages selon leur teneur en graisse est respectée. Il existe en effet un risque de tromperie pour le consommateur qui doit suivre une cure pauvre en matière grasse par exemple ; sur les 16 échantillons prélevés en 2012, un seul présentait une teneur en graisse trop élevée à savoir $\frac{3}{4}$ gras au lieu de $\frac{1}{2}$ gras comme indiqué sur l'étiquetage.

Résultats	
Analysés	16
Contestés	1 (6,3 %)
Raisons	Composition et étiquetage

Fromage (matière grasse)

Vin – millésime 2011

Comme chaque année, dans le but de vérifier le respect de la pratique viticole en Valais, 29 vins AOC du millésime 2011 ont été prélevés et analysés. Cinq vins (trois vins blancs et deux vins rouges) ont affiché une déclaration du taux d'alcool non conforme par rapport au contenu de la bouteille. Dans un autre cas, un sucrage illicite après fermentation a été décelé et le vin concerné a été retiré du marché.

Résultats	
Analysés	29
Contestés	5 (17,2 %)
Raisons	Déclaration de la teneur en alcool Sucrage illicite

Vins

Caféine

Le but de cette campagne est de vérifier la composition et l'étiquetage de produits contenant de la caféine et vendus comme compléments alimentaires. Comme en 2011 les boissons contenant de la caféine ont été largement analysées, la campagne de cette année s'est concentrée sur les produits secs (poudre, barre énergétique, compléments alimentaires solides). Sur les 14 échantillons prélevés, 9 sont conformes à la législation sur les denrées alimentaires. Les échantillons contestés avaient une fausse déclaration de teneur en caféine ou des composants non admis dans la législation. Un produit déclare une teneur en glucuronolactone à près de 3 fois la dose maximale autorisée pour ce produit.

Résultats	
Analysés	14
Contestés	5 (35,7 %)
Raisons	Composition et étiquetage

Caféine

Eaux de baignade

Nous avons prélevé 51 échantillons d'eau de baignade dans des piscines couvertes afin d'y mesurer la concentration en trihalométhanes (THM). Le chloroforme est le principal composé appartenant au groupe des trihalométhanes. Il est produit par la réaction du chlore (utilisé pour la désinfection) avec les composés organiques introduits dans l'eau (crème solaire, squames, etc.). Ces composés peuvent être absorbés par voie orale, mais surtout respiratoire ou cutanée, et peuvent provoquer des problèmes de santé pour les baigneurs, à forte concentration. La norme SIA 385/9 fixe une tolérance de 0,02 mg/l de THM dans l'eau des piscines couvertes. Cette tolérance était dépassée dans 12 % des échantillons étudiés.

Que peuvent faire les baigneurs et les exploitants de piscines pour réduire la concentration de THM dans l'eau ? Une bonne douche avant le bain est une me-

sure simple et efficace pour minimiser l'introduction de substances organiques dans l'eau. Quant aux responsables des piscines, ils peuvent garantir une bonne qualité de l'eau de baignade par un traitement optimisé de l'eau (méthode de désinfection adéquate) et des ajouts d'eau fraîche.

Résultats	
Analysés	51
Contestés	6 (11,7 %)
Raisons	Dépassement de la valeur de référence

Trihalométhanes (THM)

Microbiologie

Eaux potables

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

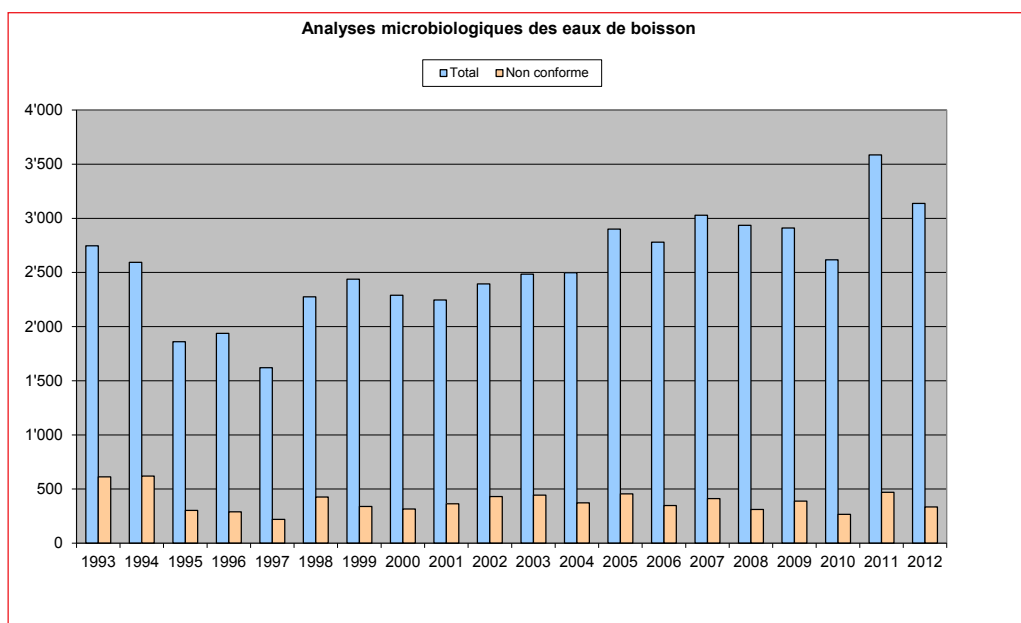
tants doit être analysée au moins six fois par an et les eaux traitées au moins une fois par mois.

Glaçons

Suite à la campagne d'analyse de l'année 2011 qui montrait un fort taux de non-conformité (31,3 %) dans la qualité des glaçons servis dans les établissements publics, une nouvelle campagne de suivi a été organisée en 2012 qui a montré une légère amélioration puisque 20 % des échantillons n'étaient pas conformes. Ces non-conformités sont dues à un entretien ou un nettoyage insuffisant des machines à glaçons mais peuvent également être imputées à un défaut d'infrastructure dans l'établissement public, tel que des filtres d'entrée sur l'eau potable qui ne sont pas propres. Dans certains cas, ces analyses conduisent à une remise en conformité de ces infrastructures.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	6 (20,0 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (3) Entérocoques (5)

Glaçons



Analyses microbiologiques des eaux de boisson

Denrées alimentaires

Fromages

La fabrication et la maturation des fromages artisanaux sont des techniques maîtrisées depuis des générations dans notre canton. Malgré tout, une contamination avec des bactéries pathogènes n'est pas à exclure et de ce fait, notre service exerce une surveillance active dans ce domaine en inspectant et en effectuant des prélèvements dans les alpages de manière régulière ; les échantillons prélevés sont des grains de chaudière et des fromages frais pour un dépistage de staphylocoques et de listéria. Le staphylocoque est une bactérie qui se développe lors de mastite dans le pis de la vache et est donc un marqueur direct de l'état sanitaire du bétail durant sa période de lactation. En cas de dépassement de la norme fixée dans l'Ohyg, à savoir >100'000 germes/g, l'inspecteur de denrées alimentaires informe rapidement l'Office vétérinaire et le Service de l'agriculture et un test systématique des vaches est entrepris en autocontrôle par l'exploitant et en cas de besoin par le vétérinaire. Lorsque la ou les vaches malades sont identifiées, elles sont traitées et leur lait est retiré de la fabrication de denrées alimentaires durant la période de traitement (avec des antibiotiques) et de mise en quarantaine. Enfin, le lot de fromages dont la concentration de staphylocoques est trop élevée est porté à maturation, mais est bloqué jusqu'au moment où il sera testé pour détecter la présence éventuelle de la toxine de staphylocoque. En cas d'absence de celle-ci, le fromage pourra être mis sur le marché. En 2012, sur 166 analyses de staphylocoques, 9 échantillons ont été contestés et ont donné suite à 7 procédures décrites ci-dessus ; il y a lieu de signaler que dans aucun de ces cas la toxine de staphylocoque n'a été détectée. Même si seul 5 % des analyses ont débouché sur une contestation avec une valeur de staphylocoque de >100'000 /g, il

faut remarquer que 27 autres échantillons étaient contaminés avec une charge de 10'000 à 100'000 /g, ce qui est le premier niveau d'alerte fixé dans l'Ohyg.

Concernant le dépistage de la listéria, il n'a donné que des résultats négatifs ce qui est à souligner, vu les problèmes sérieux que ce pathogène peut engendrer.

Il va de soi que cette campagne sera reconduite en 2013, vu l'importance du secteur fromager et des spécificités dans notre canton.

Résultats	
Analysés	166
Non conformes	9 (5,4 %)
Raisons	Staphylococcus aureus

Fromages

Viande hachée

10 prélèvements de viande hachée ont été effectués pour vérifier que les tartares servis dans les grandes manifestations soient conformes aux normes concernant leur flore microbiologique. Ces analyses ont confirmé que, comme l'année passée, ces valeurs étaient dans l'ensemble respectées. Comme il s'agit d'un produit sensible, de nouvelles analyses seront effectuées durant l'année 2013.

Résultats	
Analysés	10
Non conformes	1 (10,0 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (1)

Viande hachée

Poissons fumés

Les poissons fumés tels que saumons ou truites saumonées sont très prisés durant les fêtes de fin d'année. Pour vérifier leur qualité microbiologique, une campagne de marqueurs de contaminations bactériennes a été organisée en fin d'année.

Il est satisfaisant de constater qu'aucun échantillon ne présentait de contamination, ce qui veut dire que les filières de préparation, de transport et de stockage sont organisées dans les règles de l'art.

Résultats	
Analysés	17
Non conformes	0 (0,0 %)
Raisons	-

Poissons fumés

Pâtisseries

Les risques concernant les contaminations des pâtisseries se situent au niveau de l'hygiène de fabrication ainsi que des conditions de stockage des produits. En effet, comme les produits seront consommés sans aucune préparation préalable, il y a lieu de garantir une contamination et une prolifération minimale des micro-organismes pour éviter des intoxications alimentaires. Sur les 29 échantillons, seuls 4 (14 %) étaient hors normes dont 2 qui se trouvaient dans une armoire frigorifique manifestement défectueuse puisque la température des échantillons était de 15 °C. Ceci a été corrigé depuis lors d'une rénovation totale de l'établissement en question.

Résultats	
Analysés	29
Non conformes	4 (13,8 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (2) Escherichia coli (2)

Pâtisseries

Plats précuits

Comme déjà démontré en 2011, les plats précuits sont des milieux propices à la prolifération bactérienne. En effet, dans les restaurants, ces plats sont précuisinés et stockés jusqu'au moment où ils seront commandés. A ce moment, ils sont réchauffés de manière rapide et servis sur assiette au client du restaurant ; ce réchauffage ne suffit cependant pas à éradiquer toute la flore bactérienne et encore moins certaines toxines comme celle du bacillus cereus qui pourraient avoir été produites durant le stockage. Cette pratique est largement répandue mais quelquefois mal maîtrisée par les restaurateurs, notamment en ce qui concerne la durée de garde de ces aliments. Il

convient donc de limiter la durée de stockage au réfrigérateur en optimisant la quantité produite en avance. Or, lors de fluctuation de fréquentation, il n'est pas toujours simple pour un restaurateur de gérer ses produits sensibles. Il est donc nécessaire que le SCAV contrôle de manière intensive ces produits jusqu'à ce que le niveau de contestation baisse à un niveau raisonnable. Cette année encore, le taux de contestation, proche de 40 % des échantillons analysés, est trop élevé et il est attendu qu'une meilleure gestion par les restaurateurs abaisse ce nombre de manière significative dans les années à venir.

Il y a toutefois lieu de prendre ces chiffres avec précaution, car les établissements et les périodes à risque ont été ciblés, ce qui ne donne pas une image de l'état général des pratiques de la profession.

Résultats	
Analysés	175
Non conformes	68 (38,9 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (53) Entérobactériacée (62) Staphylococcus aureus (4) Bacillus cereus (6)

Plats précuits

Eaux de baignade

Piscines

Durant l'année 2012, outre les analyses ciblant spécifiquement la bactérie légionella pneumophila, 1551 échantillons d'eaux de baignade ont été analysés pour cibler les marqueurs de salubrités que sont les germes aérobies mésophiles (GAM), les escherichia coli et les pseudomonas aeruginosa ; 154 échantillons étaient analysés non conformes dont 110 pour un dépassement des GAM, 33 pour l'escherichia coli et 51 pour les pseudomonas aeruginosa ; il est à noter que ce dernier marqueur qui peut également être pathogène a été introduit cette année en lieu et place de la mesure d'entérocoque pour s'adapter à la nouvelle version de la norme SIA 385 ; cette campagne montre

qu'un renforcement de la surveillance des eaux sanitaires est nécessaire encore pour améliorer la situation actuelle qui peut résulter soit de négligence, soit de méconnaissance des normes en vigueur dans la surveillance de petits établissements.

Résultats	
Analysés	1551
Non conformes	154 (9,9 %)
Raisons	Germs aérobies mésophiles (110) Escherichia coli (33) Pseudomonas aeruginosa (51)

Piscines

Jacuzzi

La legionella pneumophila est une bactérie pathogène qui se développe très favorablement à des températures typiques des bains à remous et des bains thermaux en général ; de plus, cette bactérie est très résistante aux traitements de désinfection classique (chloration) ; de par la présence accrue d'installation telles que des jacuzzis dans les établissements de bain, mais également dans les hôtels valaisans, il a été nécessaire d'entreprendre une campagne d'analyse à large échelle de détection de légionelles dans ces installations. La contamination est importante puisque plus du tiers des analyses ont conduit à un dépassement de la norme SIA 385 en vigueur concernant cette bactérie. Cependant, il est à constater que lorsqu'un cas a été décelé dans une installation de bain d'un hôtel et que celui-ci a procédé à une désinfection selon les normes, plus de 90 % des contrôles suivis ont conduit à un retour en conformité de l'installation. Cette constatation est intéressante et motive le SCAV à continuer cette campagne en 2013.

Résultats	
Analysés	124
Non conformes	43 (34,7 %)
Raisons	Legionella pneumophila

Jacuzzis

Douches

La legionella pneumophila peut également contaminer les eaux sanitaires et se retrouver dans les douches où la température de l'eau chaude n'est pas assez élevée. Cela peut induire un risque pour les personnes sensibles, c'est pourquoi l'eau des installations sanitaires de certains établissements publics a été analysée. Si le taux de douches contaminées et dépassant la norme est bas (3 %), 22 % des eaux testées contenaient des traces de cette bactérie. Il y a donc lieu de continuer les efforts de réduction de sa présence en s'assurant que l'eau dans le circuit soit régulièrement purgée avec de l'eau suffisamment chauffée (>55° C au robinet).

Résultats	
Analysés	32
Non conformes	1 (3,1 %)
Raisons	Legionella pneumophila

Douches

Campagnes intercantionales

Dans le cadre de l'accord intercantonal qui prévoit que pour certaines campagnes les échantillons sont analysés par un laboratoire pour les autres cantons romands, le SCAV-VS a procédé à des analyses de vins (37 échantillons), de provenance d'abricots (108 échantillons), d'antimoine dans l'eau potable (10 échantillons), de qualité des châtaignes du marché (11 échantillons) et de légionelles dans les bains à remous et les douches (11 échantillons).

Dans les vins les teneurs en fumonisine (mycotoxine) et SO₂ ont été contrôlées. Tous les échantillons étaient conformes. De même les échantillons d'eau potable dans lesquels l'antimoine a été recherché étaient conformes à la législation en vigueur. 1 % des abricots (déclaration de la provenance) et 35 % des châtaignes (moississures ou altération du produit) ont été contestés par les chimistes cantonaux.

Finalement, il est intéressant de constater que plus de la moitié des échantillons de bains à remous prélevés hors canton contenaient trop de légionelles ; même si l'échantillonnage est trop faible pour être représentatif, cela correspond aux constatations que nous faisons aussi dans notre canton.

Tâches administratives

Certificats d'exportation

Les instances cantonales compétentes de contrôle des denrées alimentaires délivrent les certificats pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation selon l'article 73 de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.025.21). L'Association des chimistes cantonaux de Suisse met à disposition un formulaire unifié, développé en accord avec l'Office fédéral de la santé publique, pour l'élaboration de ce certificat d'exportation. 84 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis.

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 santé publique (OFSP).

Cependant, 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. Nous avons fourni 31 certificats d'exportations pour des produits cosmétiques fabriqués en Valais.

Préavis

Selon l'article 12 de l'arrêté concernant les installations d'alimentation en eau potable du 8 janvier 1969, les projets visant à l'installation ou à la modification d'un captage ou d'une dérivation d'eau destinée à l'alimentation humaine ne peuvent être exécutés sans l'approbation du Service de la consommation et affaires vétérinaires. 11 dossiers concernant l'eau potable ont été soumis à notre service

pour approbation. 31 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 6 dossiers concernant des piscines/sauna/wellness ont été préparés.

Coopération internationale et intercantonale / Systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASEF

Bien que la Suisse ne soit pas membre de l'Union européenne, elle peut profiter des systèmes d'alerte rapide RAPEX et RASEF. Le système RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) est un système d'alerte rapide de la Commission européenne concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Sous la coordination de l'Office fédéral de la santé publique, les autorités d'exécution cantonales sont averties lorsque des produits dangereux pour la sécurité des consommateurs doivent être retirés du marché.

En Valais, l'inspectorat des denrées alimentaires a dû intervenir dans quatre cas à la suite d'une annonce RASFF. Un grand distributeur n'a pas pu vendre de sardines d'un lot contaminé (histamine). Une autre annonce concernait des noyaux d'abricots de Turquie contenant des aflatoxines en trop haute quantité. L'inspection sur place a révélé que les emballages concernés avaient déjà été renvoyés au fournisseur. En ce qui concerne les branches de chocolat, dont une partie des composants du lait n'a pas été déclarée, nous avons pu, grâce à un contrôle sur place, éviter que ces branches de chocolat soient remises aux consommateurs. Une autre annonce RASFF concernait un camembert français contaminé par des salmonelles. L'importateur concerné a dû retirer du marché 570 kg de ce fromage contaminé et ce fromage a été détruit.

Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 11 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02), les boissons alcooliques

ne doivent pas être remises aux enfants ni 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. 21 cas ont été dénoncés au chimiste cantonal au travers des polices cantonale ou municipales. 10 dénonciations ont été déposées par la police cantonale à la suite de contrôles à l'Open Air de Gampel. Toutes ces dénonciations, à l'exception de l'Open Air de Gampel, résultaient d'achats tests organisés par Addiction Valais.

Dans tous les cas, les personnes responsables ont été averties. Les frais de procédure ont été facturés aux personnes averties.

Oppositions

Conformément à la législation sur les denrées alimentaires, les décisions portant sur la contestation d'une marchandise prononcées à l'encontre des responsables d'une entreprise de denrées alimentaires peuvent faire l'objet d'une opposition, dans un délai de cinq jours, auprès de l'autorité qui a rendu la décision. Nous avons reçu au total 4 oppositions pour un nombre de 730 contestations.

Dénonciations

Conformément à l'article 31 de la loi sur les denrées alimentaires (dénonciation et avertissement), l'autorité d'exécution compétente peut dénoncer à l'autorité de poursuite pénale les infractions aux prescriptions du droit sur les denrées alimentaires et peut y renoncer dans les cas de peu de gravité. 4 gros manquements à la législation sur les denrées alimentaires ont été dénoncés au procureur en charge de ces affaires.

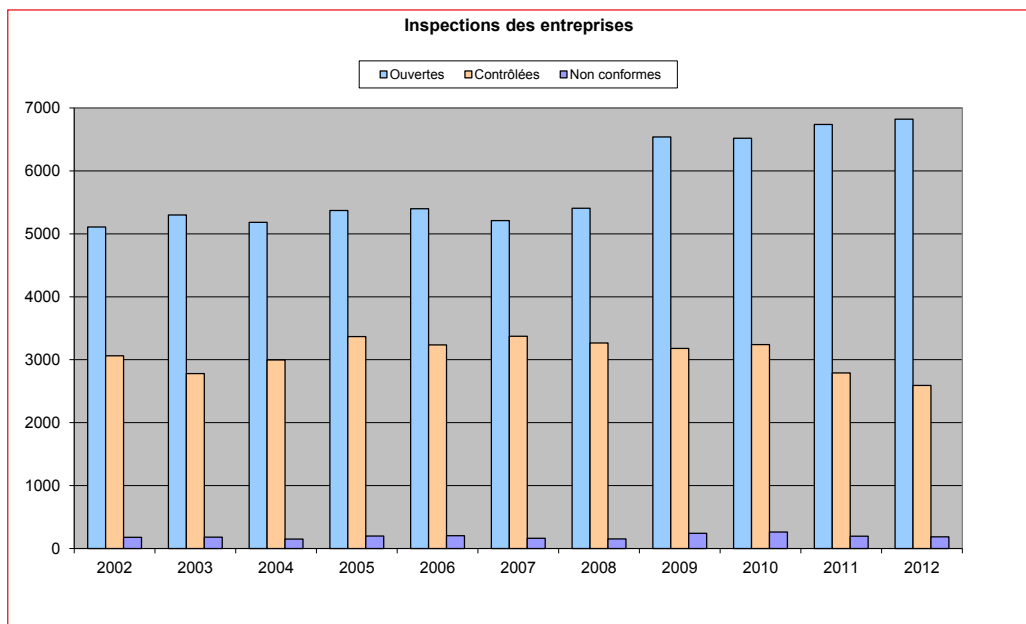
Inspectorat

Sur les 6'822 entreprises soumises au contrôle, 2'591 (38,0 %) ont été contrôlées et 2'830 inspections ont été effectuées. Dans 186 établissements (7,2 %), des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale.

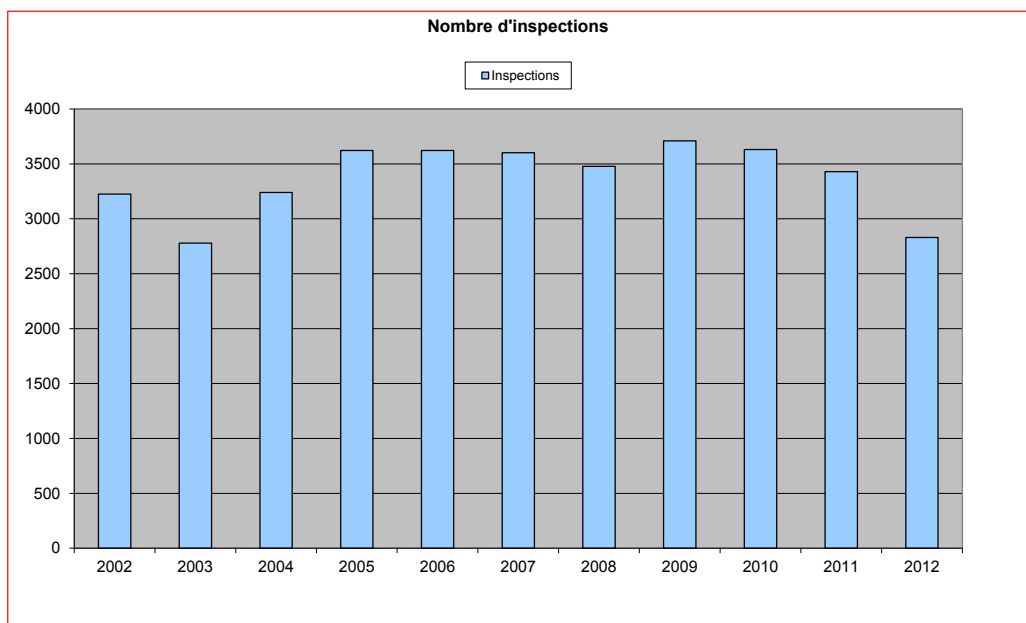
Catégorie	Type d'établissement	Ouvert	Contrôlé	Conforme	Contesté
A	Entreprises industrielles de fabrication ou transformation				
A1	Fabrication, transformation de matières premières animales				
	Boucherie industrielle – fabrique de viande séchée (REE)	8	2	2	
	Fromagerie – laiterie industrielle (REE)	3	2	2	
A2	Fabrication, transformation de matières premières végétales				
	Boulangerie industrielle	9	7	6	1
A3	Industrie des boissons				
	Marchand de vin avec encavage > 500'000 kg	19	1	1	
A5	Autres industries alimentaires				
	Distillerie	6			
	Fabrique de denrées alimentaires	18	5	5	
B	Entreprises artisanales, avec ou sans vente				
B1	Boucheries, poissonneries				
	Boucherie – laboratoire	88	20	18	2
	Poissonnerie (commerce)	18	5	5	
B2	Laiteries, fromageries				
	Centre de coulage du lait	19	8	8	
	Fromagerie – alpage – ferme	156	55	39	16
	Fromagerie – laiterie – alpage (REE)	42	16	11	5
B3	Boulangerie, confiserie				
	Boulangerie – laboratoire	106	57	47	10
B4	Production de boissons				
	Marchand de vin avec encavage < 500'000 kg	73	3	3	
	Production artisanale de boissons alcooliques	9			
	Propriétaire-encaveur	418	4	4	
B5	Production et vente à la ferme				
	Vente directe à la ferme	44	2	2	
B6	Autre entreprise artisanale				
	Fabrication artisanale de denrées alimentaires	58	8	8	
C	Commerce (sans fabrication ou transformation)				
C1	Commerce en gros (sans fabrication ou transformation)				
	Boucherie – magasin	101	50	45	5
	Boulangerie – magasin	199	124	121	3

Catégorie	Type d'établissement	Ouvert	Contrôlé	Conforme	Contesté
	Commerce de gros de boissons	19	2	2	
	Commerces (sans transformation de DA)	25	3	3	
	Dépôt de denrées alimentaires	84	19	17	2
	Importation de viandes (sans transformation de DA)	13	2	1	1
	Marchand de vin sans encavage	134	3	3	
C2	Supermarché				
	Hypermarché > 2500 m ²	6	3	2	1
	Supermarché > 400 m ² < 2500 m ²	148	93	83	10
C3	Commerce de détail, marchés				
	Droguerie – vente aliments spéciaux (coiffeur)	25	1	1	
	Epicerie – petit magasin	432	264	251	13
	Fitness – centre sportif	17	2	1	1
	Kiosque (uniquement DA préemballées)	217	70	69	1
	Pharmacie	115			
	Vente ambulante (stand de foire – marché – colporteur)	224	29	25	4
C5	Commerce d'objets usuels				
	Commerce d'objets usuels	24	1	1	
C6	Autre commerce				
	Transport de denrées alimentaires	3			
D	Entreprise de restauration et de distribution de mets				
D1	Restauration collective				
	Bar-café sans restauration	555	225	221	4
	Bed & Breakfast – Garni	118	4	4	
	Cabanes (type CAS)	60	3	3	
	Carnotzet	20	2	2	
	Restaurant-café avec restauration	2478	1311	1213	98
D2	Catering, party-services				
	Traiteur – catering	39	11	11	
	Vente à l'emporter (kebab – pizza...)	46	17	17	
D3	Hôpital, home				
	Colonie – cantine – école	291	53	47	6
	Crèche – garderie – UAPE	29	6	6	
	Home – hospice	83	50	48	2
	Hôpital	18	9	9	
D4	Restauration de l'armée				
	Militaire	15			
E	Eau de boisson				
E1	Captage et distribution d'eau				
	Service des eaux	190	39	38	1
	Divers				
	Total	6822	2591	2405	186

Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats



Inspections des entreprises



Inspections

Lorsqu'on analyse en détail les chiffres concernant les entreprises contestées, 3 tendances doivent être soulevées.

- Premièrement nous avons un taux de contestation élevé dans la production de produits de boulangerie et de pâtisserie. Cette tendance se retrouve tant au niveau des industries (14,3 %) qu'au niveau des entreprises artisanales (17,5 %). Nous avons même dû fermer temporairement deux laboratoires de production pour des raisons d'hygiène. Les exploitants ont dû nettoyer les établissements et éliminer toutes les marchandises périmées.
- Deuxièmement les boucheries artisanales avec laboratoire ont un taux de contestation de 10 %.
- Pour terminer, ce sont les fromageries artisanales (alpage et village) qui sont le plus touchées par des non-conformités. En effet, 30 % des établissements de ce type sont contestés.

Afin d'assurer un suivi de ces établissements, un accent particulier sera mis en 2013 sur l'inspection d'établissements de ce type.

Il est important de soulever que la grande partie des établissements contrôlés sont les cafés/restaurants avec restauration. Dans cette catégorie nous observons une légère augmentation des contestations par rapport à 2011. Nous passons de 6 % à 7,5 % d'établissements contestés.

Pour terminer, les chiffres sont très réjouissants pour 2012 en ce qui concerne les inspections des bars-café sans restauration et des kisoques, où nous sommes à moins de 2 % d'établissements contestés. Par conséquent, en 2013 les inspections de ces établissements pourront être diminuées.

Analyse de risque des entreprises

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

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

Danger global

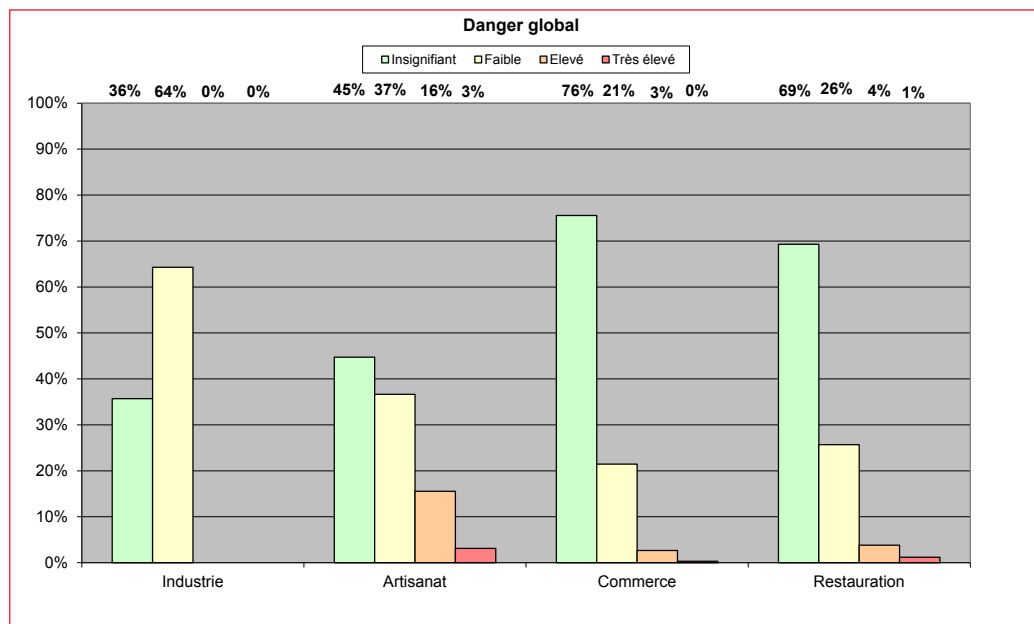
Le danger global est évalué lors de l'inspection. Il montre la qualité du travail effectué dans l'entreprise. Quatre paramètres sont pris en considération :

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

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

Ampleur

L'ampleur est évaluée en fonction du type de denrées alimentaires (DA périssables, autres DA, objets usuels) et de la taille de l'entreprise (importance nationale, cantonale, régionale, locale).



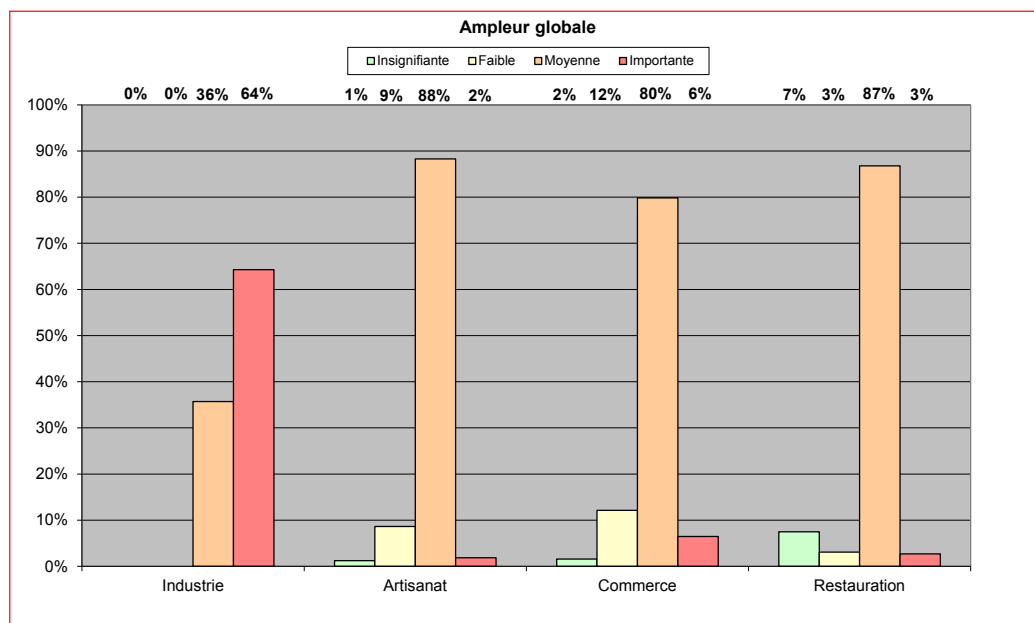
Danger global

Risque

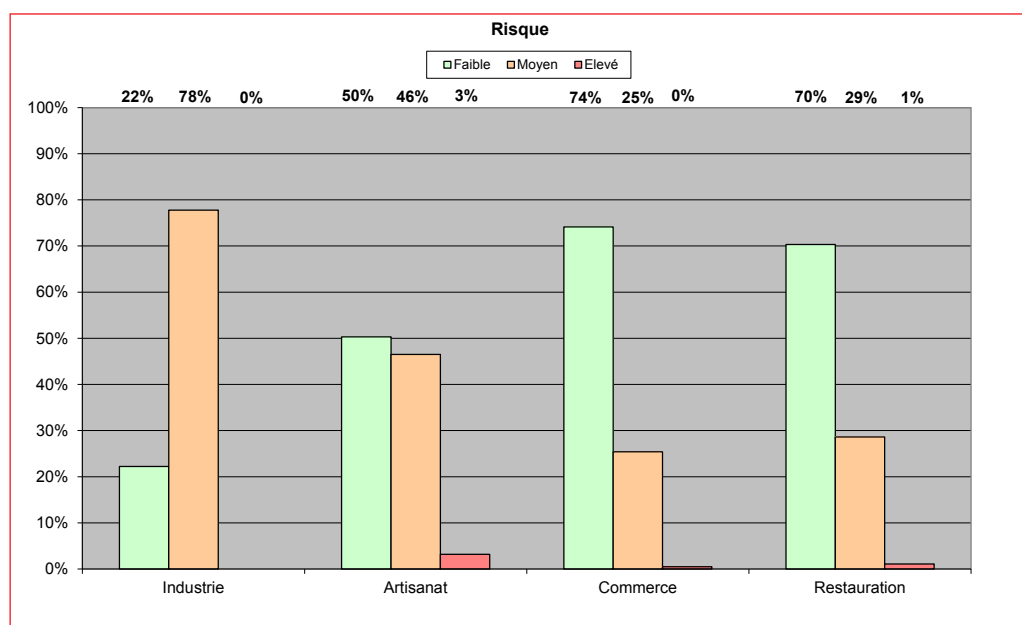
L'évaluation du danger et de l'ampleur donne le risque (faible, moyen, élevé). Le risque détermine la fréquence des contrôles à faire dans les entreprises. Plus le risque est élevé, plus les contrôles seront effectués souvent.

Entreprises valaisannes

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



Ampleur globale



Risque

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

Eaux potables

Service des eaux et réseaux

Durant l'année 2012, 46 services des eaux et 27 réseaux d'eau ont été inspectés. 1 service des eaux et 1 réseau ont été contestés.

Exemples de pollutions importantes

Une forte pollution fécale des eaux d'une commune a été détectée suite à une analyse bactériologique effectuée dans le cadre de l'application de l'autocontrôle. Des restrictions de consommation ont été imposées.

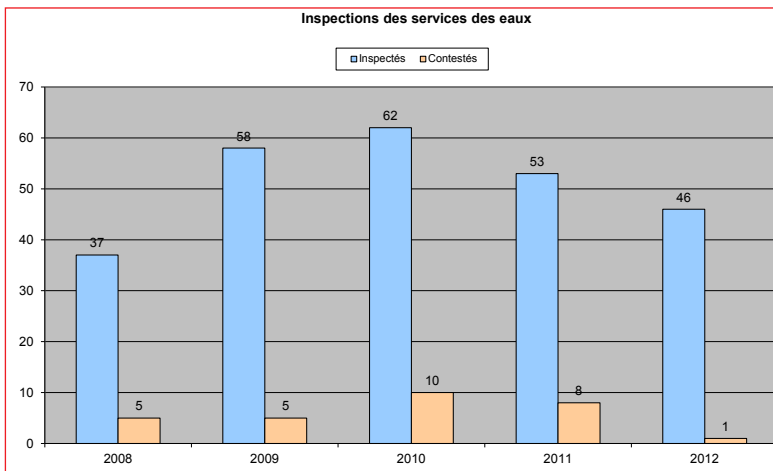
Il s'est avéré qu'un non-respect de la zone de protection était à l'origine de la contamination. Des déjections animales ont été trouvées dans les zones S1 situées en zone de pâture du bétail. Les

fortes pluies enregistrées ont encore aggravé la situation.

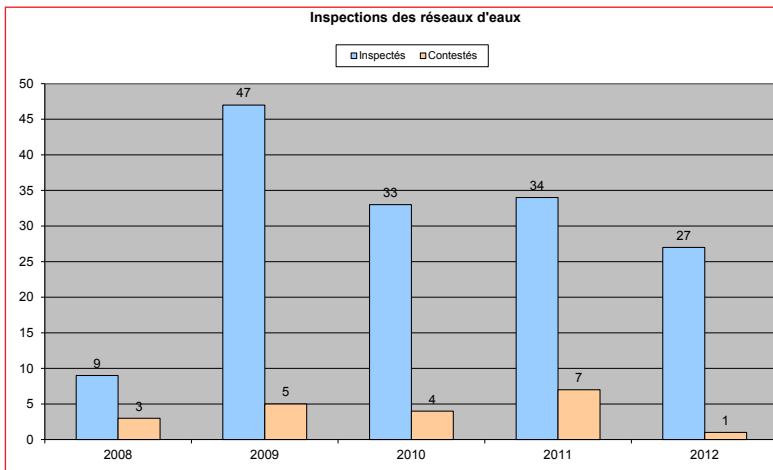
Une deuxième commune a été également confrontée à un problème de qualité d'eau potable. Une pollution a été décelée lors d'un prélèvement d'autocontrôle. La population a été avertie. Il est à relever que l'origine de l'anomalie qualitative n'a pas été trouvée. Les prélèvements ultérieurs effectués n'ont pas confirmé la présence de germes fécaux, tant dans les sources que dans le réseau de distribution ou dans les réservoirs communaux.

Une troisième commune a été également victime d'une pollution importante, des matières fécales qui ont souillé le réseau de distribution. L'origine est à situer dans le secteur d'un alpage. Des eaux brutes issues de ce secteur n'ont pas pu être traitées par l'installation technique car une avarie avait mis hors service l'unité de désinfection de l'eau. La population a été informée. De l'eau a été fournie aux consommateurs.

Lors d'un prélèvement officiel par un collaborateur du SCAV, une forte pollution a été décelée dans une quatrième



Inspections des services des eaux



Inspections des réseaux d'eaux

commune. La population a été informée. Les prélèvements ultérieurs effectués ont confirmé la présence de germes fécaux dans l'eau potable. A cette période, la commune était alimentée uniquement par une station de pompage d'un puits. Les analyses effectuées à cet endroit n'ont pas apporté d'éléments qualitatifs négatifs. Nous subodorons un problème lié à une connexion avec le réseau d'irrigation de la commune.

Il faut relever que cette situation n'est pas propre à cette commune. Ce cas pourrait se pro-

duire dans d'autres communes si la pose d'embranchements n'est pas effectuée soigneusement. Des eaux de surface sont alors susceptibles de faire irruption dans le réseau de distribution et de contaminer durablement les eaux potables. Ces pratiques ne sont pas conformes, mais ce qui se passe dans chaque commune/foyer est difficilement contrôlable.



Déjection animale dans une zone de protection

Denrées alimentaires

Produits laitiers

Nous constatons que 26 % des entreprises de production laitière ne correspondent pas au standard de la sécurité alimentaire en vigueur, notamment dans le domaine de l'AQ (assurance qualité), du respect des BPF (bonnes pratiques de fabrication), des locaux et des installations. Ce chiffre varie fortement par rapport à 2011 où seulement 9 % des entreprises étaient contestées, soit une augmentation de 17 %. Cette augmentation peut d'une part s'expliquer par le fait qu'un accent a été mis sur le contrôle de l'autocontrôle et sur la qualité du lait. D'autre part, le taux

Etablissement	Ouverts	Controlés	Conforme	Contestés
Centre de coulage	19	8	8	0
Fromagerie d'alpage + ferme	156	55	39	16
Fromagerie REE	42	16	11	5
Industrie REE	3	2	2	0
Total	220	81	60	21

Entreprises de production laitière

de contestation élevé dans les fromageries d'alpage peut s'expliquer en partie par un changement relativement fréquent du personnel.

Fromagerie d'alpage

Lors d'une inspection régulière dans un alpage, nous avons constaté que la sécurité alimentaire du consommateur n'était pas garantie. Nous avons dû prendre des mesures de précaution en séquestrant tous les produits laitiers de 2012 et en interdisant d'utiliser le lait des vaches sur l'alpage pour la fabrication de fromage (interdiction de coulage).

Ces mesures ont été prises, parce que nous avons constaté que la fabrication se déroulait sans document d'assurance qualité, ce qui signifie qu'il n'y avait pas de fiches de fabrication, pas de plan d'analyses, ni de cahier des traitements du bétail. Il manquait des résultats sur la qualité du lait qui est également un indicateur

pour la santé des pis des vaches. Lors de l'inspection nous avons constaté que 35 % du troupeau présentait des mammites chroniques aux staphylococcus. Ces résultats ont été confirmés par des analyses sur le produit.

La mauvaise qualité de lait utilisée ainsi que la non-maîtrise de l'ambiance de la cave ont eu pour conséquence que les fromages et les tommes présents dans la cave avaient une valeur intrinsèque amoindrie et présentaient une peau de crapaud et des points noirs.

Boulangerie

Suite à plusieurs contestations, un contrôle de suivi a été effectué dans un laboratoire de boulangerie. Les mesures demandées au niveau des locaux avaient en partie été réalisées, par contre le niveau d'hygiène était insuffisant. Il y avait beaucoup de désordre dans les locaux de stockage et de production, les installa-



Peau de crapaud



Locaux de stockage mal rangés



Points noirs



Aliments passés de date et moisés

tions ainsi que les locaux étaient sales. De plus, la gestion des marchandises n'était pas bonne. Il y avait trop de marchandises périmées, altérées et mal stockées.

Cet établissement a été fermé temporairement. Le propriétaire a dû nettoyer et remettre en ordre les locaux avant de pouvoir rouvrir.

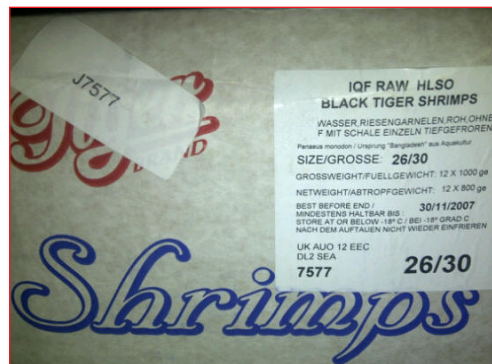
Ce cas a malheureusement dû être dénoncé au juge car il y avait récidive.

Distribution de denrées alimentaires

Suite à une plainte, nous avons appris l'existence de locaux cachés dans une entreprise de distribution de denrées alimentaires. Avec ces informations, nous avons effectué une inspection de ces locaux.

Nous avons identifié plus de 4 tonnes de marchandises surgelées avec des dates de consommation dépassées de quelques mois à plus de 5 ans. Il y avait sur place tout le matériel nécessaire afin de réaliser de nouvelles étiquettes conformes. La personne responsable a avoué qu'elle revendait de la marchandise sur laquelle les dates ont été modifiées en vue d'en prolonger la durée de vie des produits.

Il s'agit d'un cas grave de tromperie du consommateur, cette personne a été dénoncée au Ministère public.



Denrées périmées depuis plus de 5 ans

Supermarché

Suite à une annonce de la part d'un responsable d'une grande surface concer-

nant un problème technique sur les installations de froid, une inspection a été effectuée dans les locaux de vente. Nous avons constaté que tous les frigos affichaient +17 °C et que la marchandise était à +14 °C.

L'entreprise avait son système de froid sous alarme mais l'info de la panne n'avait vraisemblablement pas été retransmise pendant plusieurs heures.

La sécurité alimentaire de ces aliments n'étant plus garantie, toutes les marchandises sensibles ont été séquestrées puis détruites. Le montant total du dégât se chiffre à plus de 120'000 francs.



Marchandise détruite



Marchandise détruite

Production de la viande

En 2011-2012, la presse a rapporté à plusieurs reprises des irrégularités et des problèmes liés au déballage et au reconditionnement de la viande fraîche. Cette médiatisation a considérablement sensi-

bilisé les consommateurs aux questions d'étiquetage et de marquage de la viande fraîche. Dans le cadre d'une campagne d'inspection nationale, nous avons vérifié le marquage de la viande fraîche, en contrôlant en particulier la traçabilité des flux de marchandises, les indications de pays d'origine et l'indication des méthodes de production interdites en Suisse au cours de l'élevage (stimulateurs de performances : hormones, antibiotiques). Des centrales d'achat, des magasins, des boucheries et des restaurants ont été inspectés.

Sur les 13 entreprises contrôlées dans le Valais, 7 ont fait l'objet de contestations concernant des défauts de déclaration.

- Pour la vente à la coupe dans certaines boucheries, le pays d'origine de la viande importée n'était pas indiqué, de sorte que le client se trouvant devant la vitrine ne pouvait que supposer qu'il s'agissait de viande

suisse. Par ailleurs, de la viande de poulet importée du Brésil a été étiquetée comme viande suisse. Du filet d'agneau importé décongelé a été promu en vitrine et vendu comme de la viande fraîche.

- Des filets de poulet décongelés du Brésil ont été reconditionnés et vendus comme « viande suisse ». A noter qu'à la différence de la Suisse, le Brésil autorise l'utilisation d'antibiotiques pour l'élevage des poulets.
- Chez les fournisseurs de viande des restaurants, on a relevé que l'indication d'origine manquait sur les emballages ou les bordereaux de livraison. Le restaurateur ne pouvait ainsi pas déterminer dans quelle mesure la viande livrée était conforme aux indications d'origine de sa carte.



Filet d'agneau décongelé



Rumsteck en provenance des Etats-Unis



Filet d'agneau décongelé



Rumsteck en provenance des Etats-Unis

- Dans une entreprise de restauration, les inspecteurs ont constaté que l'origine indiquée de la viande était « uniquement viande suisse », alors que les bons de livraison faisaient apparaître des achats de bœuf d'Argentine, de cheval des Etats-Unis et de poulet du Brésil.

Globalement, il a été constaté que les boucheries artisanales et les entreprises de restauration étaient moins attentives à l'identification correcte de la viande que les chaînes de centrales d'achat.

Produits cosmétiques

A la suite d'un contrôle et d'une dénonciation des douanes sur une livraison de produits cosmétiques, nous avons suivi un cas. Il a été constaté que les produits incriminés ne correspondaient pas à la législation suisse sur les produits cosmétiques. En effet un des principes actifs dépassait de 50 fois les normes suisses. La marchandise a été séquestrée et éliminée.

Eaux de baignade

Etablissements de bains

18 inspections d'établissements de bains ont été effectuées dans le but de renouveler les autorisations d'exploiter selon l'article 8 du règlement relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de bains publics.

8 inspections de suivi liées à des mesures demandées lors de campagnes de prélèvement ou d'inspections ont été effectuées.

Plages (lacs et rivières)

Pendant la saison estivale, les lieux de baignage lacustre ont aussi été échantillonnés. 24 points situés sur les gouilles et sur le lac Léman ont été prélevés à deux reprises. Il faut relever que nous contrôlons la qualité des eaux de baignade du lac Léman dans le cadre des programmes de surveillance de la CIPEL, à savoir la

Commission internationale de la protection des eaux du Léman.

La qualité des eaux de baignade était bonne dans les différentes étendues d'eau contrôlées.

Produits chimiques

Produits chimiques

L'inspectorat des produits chimiques coordonne actuellement l'élaboration de la nouvelle loi cantonale d'application sur les produits chimiques basée sur la loi fédérale sur les produits chimiques (LChim). Il assure la coordination entre les différents services de l'Etat du Valais.

La Suisse doit également mettre en application le nouveau système général harmonisé (SGH) de classification et d'étiquetage des produits chimiques (substances, mélanges) émanant des Nations Unies. Dans ce cadre, l'inspectorat a effectué vingt visites dans divers commerces et a répondu à de nombreuses questions par rapport à cette nouvelle réglementation.

L'inspectorat des produits chimiques constate une nouvelle tendance de questions. Il reçoit de plus en plus de demandes concernant les polluants de l'habitat.

Radon

Suite à la communication du problème de radon dans la presse durant l'hiver 2011-2012, une importante campagne de radon a été effectuée. 427 dosimètres ont été posés et ce prioritairement dans les communes où il y a un risque moyen à élevé de présence de radon. Sur ces dosimètres posés, 60 (14 %) ont donné, pour des locaux habités, des valeurs plus grandes que 1000 Bq/m³, et 56 (13 %) des valeurs plus grandes que 400 Bq/m³. Les propriétaires ont été avertis et, pour les valeurs plus grandes que 1000 Bq/m³, des mesures d'assainissement ont été ordonnées.

Cours de formation donnés

L'inspectorat des denrées alimentaires participe à la formation des cafetiers-restaurateurs du canton du Valais. Il donne un module où les bases légales et la sécurité alimentaire sont traitées. 144 heures de cours ont été données dans ce cadre.

L'inspectorat a également donné des cours à l'Ecole d'agriculture. Les apprentis de l'Ecole d'agriculture ont été formés (24 h) ainsi que les candidats pour le cours de fromager (12 h).

Pour la première fois, en 2012, une formation sur les produits chimiques (2 h) a été organisée pour les professeurs de sciences du niveau secondaire dans le Haut-Valais. Le but de cette formation était de faire un rappel sur la manipulation des produits chimiques et d'informer sur le nouveau système de classification et d'étiquetage (GSH).

Type de formation	Lieu	Heures
Cafetiers-restaurateurs	Technopôle, Sierre	144
Apprentis cuisiniers	Centre professionnel, Sion	8
Apprentis école d'agriculture	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	24
Cours fromagers (vache et chèvre)	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	12
Cours « Weinbaukurs »	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	2
Boulangers	-	1
Cuisiniers (Zermatt)	-	2
Total		191

Cours de formation donnés par l'inspectorat

Affaires vétérinaires

Ressources humaines

En 2012, l'OVet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 7 EPT (emploi à plein temps) et 0,8 EPT d'auxiliaire du secrétariat. Ces 7,8 EPT sont occupés par 12 collaborateurs. En général un ou une stagiaire en formation ou en recherche d'emploi est intégré à l'équipe.

Cours donnés et information au public

Le vétérinaire cantonal a donné des informations à plusieurs reprises le public par le biais des différents médias ou lors d'assemblées annuelles des fédérations d'élevage.

Un cours a été donné aux aspirants de l'école de police. Un autre cours a été donné aux élus des communes sur la problématique de la détention animale (animaux de rente et de compagnie) en relation avec la sécurité publique dans le cadre de l'école de police de Savatan. Des stratégies de prévention ont été évoquées et expliquées.

Santé animale

Eradication de la CAE

L'éradication de la CAE (arthrite et encéphalite caprine) en Suisse a démarré très fort en 1995 et a permis d'éliminer 70 % des chèvres qui étaient positives. Le taux de chèvres positives à la CAE a ainsi pu être abaissé dès les années 2000 à 1 %. Ces dernières années, malgré la poursuite des contrôles, le taux reste stable. De nouveaux cas sont apparus ici et là de manière totalement inexplicable dans des exploitations saines depuis plusieurs années. Au vu des nouvelles possibilités analytiques et des nouvelles connaissances sur cette maladie, la stratégie de lutte a donc été modifiée pour l'année 2012. Afin de déterminer exactement quelle est encore la présence réelle

de cette maladie en Suisse, tout le cheptel a été contrôlé au niveau suisse sur un laps de temps court de quelques mois durant l'hiver 2011-2012.

Sur les 498 exploitations caprines valaisannes recensées, nous avons analysé le sang de 5579 chèvres.

Nous avons découvert 8 exploitations encore contaminées et 16 chèvres positives. Pour les cas de CAE, hormis l'abattage de l'animal testé positif, un séquestre de 6 mois est mis sur l'exploitation et les descendants de l'animal porteur sont également abattus car la transmission de cette maladie est souvent verticale.

Nous avons également procédé au diagnostic de la MVV (maladie de Maedi-Visna). Cette maladie est provoquée par un virus voisin de celui de la CAE. Son implication dans les cas CAE est ambiguë. Nous avons recommandé, selon les directives fédérales, au propriétaire l'abattage de l'animal concerné. Aucune mesure de séquestre n'a été prise. Nous avons diagnostiqué 23 exploitations avec des cas de MVV concernant 31 chèvres.

Nous sommes très satisfaits de la participation des éleveurs et des vétérinaires de terrain qui a permis de mener cette campagne à bien.

Nous constatons que la différenciation des 2 maladies par l'analyse de laboratoire permet de prendre des mesures ciblées et plus appropriées. La faible prévalence relevée (16 chèvres sur 5579 analyses) est le signe de la réussite des efforts consentis depuis les années 1995. Mais cette campagne globale a également mis en lumière la difficulté de procéder à une enquête épidémiologique qui aboutit. Il est souvent difficile de tracer le parcours des animaux porteurs ou des boucs ayant sailli dans l'exploitation. De plus, les mélanges pendant l'estivage, la période des mayens et des contacts incertains rendent l'enquête sur la source de contamination impossible.

L'Office vétérinaire fédéral étudie actuellement la façon dont sera menée la

prochaine campagne. Celle-ci est prévue en 2016. D'ici là, seules les exploitations ayant eu des cas CAE seront soumises à des mesures de surveillance régulière.

Eradication de la BVD

La BVD (diarrhée virale bovine) est une maladie d'origine virale, qui provoque des avortements dans la population de bovins. La phase d'éradication de la BVD a débuté en janvier 2008 et s'est terminée fin 2012.

La prévalence de la maladie en Suisse tend vers zéro, mais il reste quelques cas isolés qu'il faut détecter pour éradiquer définitivement cette maladie. L'existence de bovins faux négatifs, à savoir des animaux porteurs du virus dont le résultat d'analyse de laboratoire est faussement négatif en est en partie responsable. Globalement l'éradication a été couronnée de succès.

Notre canton a eu cette année 5 nouveaux veaux infectés permanents du virus sur 3 exploitations différentes.

Nous avons également procédé à une étude de séroprévalence sur 118 exploitations. Le jeune bétail ne devrait pas présenter d'anticorps à la BVD car il est né après la campagne d'éradication. Un animal jeune ne devient séropositif que s'il a contact avec un animal sécrétant du virus. La sérologie permet ainsi de localiser les cas résiduels sans tester chaque individu. Certains animaux séropositifs ont été découverts et une enquête épidémiologique a été menée sur l'exploitation. Dans un cas, plusieurs animaux montraient clairement des anticorps à la BVD ; cette séropositivité multiple est un indicateur fort d'un événement en lien avec la BVD. Malgré une enquête approfondie, il n'a pas été possible de déterminer la source de cette séroconversion. Les bêtes portantes, susceptibles de mettre bas un veau contaminé, ont dès lors été mises sous séquestre sur l'exploitation. Ce type de surveillance par prélèvements de sang se poursuivra dans les années à venir ;

elle complète la recherche d'anticorps dans le lait de citerne des exploitations commercialisant du lait.

Inspectorat des ruchers

Etabli selon les rapports annuels des inspecteurs cantonaux des ruchers, MM. Jean-Paul Viredaz et Franz-Josef Salzmann

Le printemps a été particulièrement douloureux pour de nombreux apiculteurs marqués par la perte de 50-60 % de leur cheptel. Les sévices dus au parasite varroa de l'automne 2011 a provoqué ces pertes d'hivernage, chiffrées en milliers de colonies. Les apiculteurs ont tenté de reconstituer leur effectif d'abeilles, mais l'offre de nucléis était bien inférieure à la demande. D'où de nombreuses importations avec le fort risque d'importation d'épizooties (cas de loque européenne) et les problèmes liés à l'adaptation des abeilles.

D'autres causes ont fait périr les abeilles ce printemps, ce sont les empoisonnements par les pesticides. Pour exemple, fin avril sur le coude du Rhône, environ 90 colonies ont été très affaiblies ou décimées par du Thiamethoxam appliqué sur les arbres fruitiers pour contrôler les pucerons.

Les récoltes ont été moindres et plus tardives que l'an dernier, la floraison des châtaigniers a été passablement perturbée.

Les traitements contre la varroase en automne ont été bien appliqués. Il faudra attendre le premier printemps pour constater son efficacité.

Le feu bactérien est une maladie végétale qui a entravé le déplacement des ruches sur le secteur de Sion et communes environnantes.

Maladies des abeilles

Pour le Haut-Valais, un fort et réjouissant recul de 60 % de la loque européenne a été constaté grâce à la formation et à la vigilance des apiculteurs.

Les cas sont en réduction, 11 ruchers sont touchés par la loque européenne et seulement 34 ruches (85) ont dû être éliminées.

Dans le Bas-Valais, nous avons diagnostiqué 2 cas de loque européenne ; 15 ruches ont dû être détruites à cette occasion. 1 cas de loque américaine a été également découvert et la colonie détruite.

Inspectorat des ruchers, formation continue

Sur le plan de l'inspecteur valaisan, la séance de planification avec les inspecteurs bas-valaisans s'est tenue le 16 février à Châteauneuf. Une journée de perfectionnement des inspecteurs romands a été suivie le samedi 3 mars à Grange-neuve dans le canton de Fribourg.

Deux demi-journées de formation continue ont été suivies par l'inspecteur du Haut-Valais, et l'inspecteur cantonal du Haut, M. Franz-Josef Salzmänn, a suivi deux jours de formation continue.

Inspecteurs des ruchers

Comme relevé l'an dernier, le renouvellement des inspecteurs est problématique. Le système de milice pose un problème de disponibilité dans les périodes de printemps et d'été. L'obligation nouvelle de contrôler les ruchers comme toute autre détention d'animaux de rente rendra nécessaire l'évolution de ce mandat vers plus de professionnalisme.

En fin de saison 2012, 3 inspecteurs ont donné leur démission : 2 pour raison d'âge dont M. Savioz sur le cercle de Sierre après quarante ans d'activité, et 1 pour raison professionnelle.

Cas d'épizooties

Nous avons eu à traiter 40 cas d'épizooties. Chacun de ces cas a été traité selon les prescriptions de l'Ordonnance des épizooties.

La répartition des cas diagnostiqués est la suivante :

- 13 cas de loque européenne des abeilles ;
- 3 cas de BVD-MD ;
- 1 cas de loque américaine des abeilles ;
- 8 cas d'arthrite encéphalite caprine ;
- 1 cas de Maedi-Visna sur les ovins ;
- 1 cas de pseudotuberculose des moutons et des chèvres ;
- 4 cas de coxiellose ;
- 1 cas de paratuberculose ;
- 3 cas d'avortement enzootique des brebis et des chèvres ;
- 1 cas de listériose ;
- 1 cas de salmonellose ;
- 1 cas de laryngotrachéite infectieuse aviaire ;
- 1 cas d'adénomatose pulmonaire ;
- 1 cas de nécrose hématopoïétique infectieuse des poissons.

En plus des épizooties mentionnées dans la législation, nous répertorions et prenons des mesures concernant des maladies constatées lors du contrôle des viandes à l'abattoir. Cette année, nous avons répertorié les cas suivants :

- 22 cas de cysticerose (ténia de l'humain formant des kystes dans la musculature des bovins). La viande subit une congélation prolongée qui détruit les kystes et peut ainsi être consommée ;
- 1 cas de sarcosporidiose.

Un certain nombre d'analyses ont été faites lors de suspicion de contamination. La répartition d'analyses sur suspicion ayant rendu un résultat négatif est la suivante :

- 3 suspicions de paratuberculose dont 1 confirmée ;
- 1 suspicion de chlamydiose chez des oiseaux d'ornement ;
- 1 suspicion de peste des écrevisses ;

- 2 suspicions de rage ;
- 196 analyses suite à des avortements de bovins ont rendu des résultats négatifs aux maladies suivantes : l'IBR (rhinotrachéite infectieuse bovine), la brucellose et la coxiellose. Dans le cas où le fœtus était disponible, une analyse BVD a été effectuée ;
- 4 analyses suite à des avortements d'ovins ont rendu un résultat positif dans 3 cas à la chlamydie et dans 1 cas à la coxiellose.

Heureusement, nous n'avons eu à déplorer aucun cas de maladie hautement contagieuse.

Surveillance des épizooties

Les programmes de surveillance consistent à contrôler des effectifs d'animaux par sondage. La finalité de ce monitoring est de démontrer que notre pays est exempt de ces épizooties et permet de conserver ce statut dans le cadre des activités d'exportation de bétail. Nous avons effectué la campagne de surveillance commanditée par l'OVF. Les tâches nous incombant dans ce domaine ont été accomplies comme chaque année en collaboration avec les vétérinaires praticiens.

Notre office a coordonné un certain nombre de prélèvements et validé les résultats des analyses. Le choix des exploitations est fait par l'OVF.

- IBR (rhinotrachéite bovine infectieuse) : 32 exploitations, 567 prélèvements.
- Brucellose des moutons : 48 exploitations, 1031 prélèvements.
- Brucellose des chèvres : 27 exploitations, 249 prélèvements.
- Encéphalopathie spongiforme bovine : 54 prélèvements ont été effectués sur du bétail abattu, 225 sur des bêtes périées et 45 lors des abattages sanitaires et 1 prélèvement a également été effectué sur base volontaire. Tous étaient négatifs.

- Virus Schmallerberg : 18 analyses virologiques et sérologiques ont été effectuées.

Cette maladie virale provoque chez les bovins, les moutons ou les chèvres des symptômes grippaux et chez les femelles gestantes des malformations du fœtus. Le virus est transmis par des moucheron et a été décrit pour la première fois en automne 2011 dans le nord de l'Allemagne. En Suisse, les troupeaux sont surveillés depuis le printemps 2012. La plupart des effectifs de bovins ont déjà été contaminés en Suisse. Seule une petite partie des animaux a présenté une maladie aiguë, bien que l'on puisse entre-temps mettre en évidence des anticorps contre le virus chez presque tous les animaux. C'est la raison pour laquelle il n'est plus judicieux de tester les vaches à l'égard d'une infection due au virus de Schmallerberg au moyen d'analyse d'échantillons de sang. Nous avons d'ores et déjà constaté un nombre anormalement élevé de naissances d'animaux présentant des malformations causées par cet agent. Il faut continuer à analyser les veaux, agneaux et cabris morts-nés ou manquants de vitalité ainsi que ceux qui présentent les malformations typiques.

- Maladie d'Aujesky, syndrome dysgénésique respiratoire du porc : 2 exploitations ont fait l'objet d'analyse afin de démontrer l'absence de ces maladies.

Surveillance de la salmonellose chez la volaille

La salmonellose fait partie des zoonoses à combattre et elle est soumise à déclaration obligatoire. Il est nécessaire d'effectuer des contrôles réguliers à l'égard des salmonelles. Lorsque les animaux contractent la salmonellose, il faut découvrir la source d'infection et les porteurs.

Les exploitations de poules pondeuses du canton comprenant plus de 1000 individus sont tenues de pratiquer un autocontrôle par le biais d'analyse d'œufs,

fientes ou poussières. Les exploitations de souches parentales sont également concernées ; par contre, celles dont le nombre de volailles d'engrais dépasse 2500 sont prélevées uniquement par sondage ; le Valais n'a pas été concerné cette année.

Indemnisation

Un montant de Fr. 36'611,70 a été versé à but d'indemnisation pour perte d'animaux suite à des épizooties. Ce montant est quasiment identique à celui versé l'année précédente. Ces indemnisations sont à reporter entre autres choses :

- sur la destruction des colonies d'abeilles infestées de loque pour un montant de Fr. 10'008.00 ;
- pour les caprins éliminés suite au constat de CAE, Fr. 4'630.50 ;
- pour les abattages des bovins dans le cadre de l'éradication de la BVD, Fr 1'363.20 ;
- pour l'élimination de tous les poissons d'une pisciculture de repeuplement Fr. 20'610.70.

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 établissements (centres de collecte) qui entreposent ou transportent des SPA ainsi que ceux qui produisent des combustibles à partir des SPA doivent avoir une autorisation d'exploitation. L'autorisation est valable dix ans au maximum.

Les cantons surveillent l'élimination des SPA. Ils inspectent les centres de collecte dans un intervalle de 12 à 15 mois, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité.

En Valais 7 centres de collecte sont actifs. 3 (7) ont été contrôlés.

Nous avons traité 1 (1) demande d'au-

torisation pour élimination de restes de repas dans une installation de production de biogaz.

Exercices de préparation à la lutte contre les épizooties

Le 1^{er} mars les vétérinaires officiels ont participé à la journée annuelle de formation pratique et interne sur les épizooties. La première partie a eu lieu au bureau de l'office et avait pour but de répéter les procédures à mettre en place lors d'un appel signalant une suspicion de fièvre aphteuse. La deuxième partie a eu lieu à Grône dans le cadre des bâtiments de la Protection civile. Nous avons déployé notre matériel d'intervention sur un site sinistré et l'avons mis en fonction. Nous avons également pratiqué la procédure réglant le prélèvement d'échantillons à la ferme par le vétérinaire officiel.

Importation et exportation

Importation

Notre office a contrôlé les documents et le processus d'importation de diverses catégories d'animaux.

- 106 importations de l'Union européenne (4 lots d'abeilles, 4 lots de poissons, 8 lots d'ovins, 1 caprin, 5 lots de poules, 22 lots de bovins, 62 lots de chevaux et 1 lot de sperme d'étalon) nous ont été signalées par le biais du système Traces (Trade and Expert Control System). Ce système informatique a été mis en place à l'échelle européenne. Il est utilisé par les autorités vétérinaires pour échanger des informations relatives au trafic transfrontalier d'animaux, de denrées alimentaires et de sous-produits d'origine animale. Le nombre particulièrement important d'importations d'équidés est lié aux concours hippiques de Verbier et Crans-Montana.

- 8 certificats extracommunautaires : 3 provenant des USA, 1 de Colombie, 1 du Brésil, 1 d'Australie, 2 du Canada pour des animaux divers : chevaux, poissons d'ornement, reptiles, chats. Ces annonces ont amené notre office à produire 20 décisions de mise sous surveillance vétérinaire lors de l'arrivée de ces animaux en Valais.
- 6 pour des souches parentales – poussins d'un jour.
- 16 pour des abeilles
- 6 pour des bovins : il est à noter que l'une des surveillances concerne un estivage dans le Bas-Valais de bovins en provenance de France. Un autre concerne le Combat de reines international du mois de mai à Aproz et impliquant des bêtes provenant de France et d'Italie.
- 6 pour des ovins.
- 1 pour des caprins.
- 1 décision annuelle d'importation de volaille à l'engrais.
- 1 importation illégale de 2 perdrix a également fait l'objet d'une décision de séquestre.

Des visites sur place ont dû être effectuées et dans la plupart des cas des prélèvements envoyés en laboratoire à but d'analyse.

Dans le cas des importations d'abeilles, de nombreuses polémiques ont été suscitées. Des inquiétudes quant aux risques de propagation de maladies, de pertes génétiques se sont manifestées ; à cela s'opposaient les pertes nombreuses de l'hiver dernier que l'élevage local ne pouvait compenser.

Exportation

Pour l'exportation d'animaux vivants vers l'UE les vétérinaires officiels ont traité 101 demandes. Ils ont fait les contrôles et édicté les documents nécessaires (certificats Traces).

Certificats d'exportation émis :

- 2 pour chevaux ;
- 5 pour chiens ;
- 34 pour bovins ;
- 8 pour moutons ;
- 4 pour chèvres ;
- 1 pour camélidés ;
- 47 pour volaille d'abattage.

Protection des animaux

Ce domaine est le plus important de notre activité en termes de volume de travail, de visibilité à cause des émotions et réactions qu'il suscite dans la population, dans les médias et même au niveau politique. Le cas « des chevaux d'Ayent » dont le dénouement a eu lieu au printemps 2012 est à cet égard emblématique.

Cette détention présentait des lacunes diverses en matière d'infrastructures (abris), d'entretien des alentours et de soins médicaux donnés aux chevaux. Elle a été surveillée et contrôlée régulièrement par l'Office vétérinaire. Suite à chacune des inspections effectuées, l'Office vétérinaire a établi un rapport et des sommations pour des mesures de corrections qui ont été réalisées en général partiellement, mais pas de manière suffisamment durable. C'est d'ailleurs la chronicité des manquements, les incessantes rechutes et le peu de fiabilité du détenteur notamment suite à des ennuis de santé qui ont incité le vétérinaire cantonal à interdire la détention de chevaux en date du 15 février 2012. Le détenteur a disposé de trente jours pour placer ses 14 chevaux dans des détentions conformes. Il a abattu 3 chevaux et en a remplacé 4. Les 7 restés sur place ont été séquestrés par l'office et placés en pension.

Nous avons été l'objet de critiques sévères de la part d'une certaine presse, alors que nous étions à bout touchant de fermer la détention. La leçon à tirer est d'anticiper encore plus les évolutions négatives de certaines détentions sans toutefois sortir du cadre légal d'action qui doit

se baser sur des faits tangibles. Exercice difficile !

Dénonciations, plaintes et récidives

L'OVet a reçu 260 (250 en 2011) dénonciations ou annonces. Elles émanaient de la population locale, des polices ou administrations locales, de ligues pour la protection de animaux, d'agriculteurs, de touristes.

122 (136) de ces plaintes concernaient des animaux de compagnie :

- 106 (92) chiens ;
- 9 (14) chats ;
- 3 (4) lapins ;
- 1 (1) NAC ;
- 1 (7) oiseaux d'agrément
- 2 mixtes animaux ;
- 1 autres.

138 (114) de ces plaintes concernaient des animaux de rente :

- 31 (33) bovins ;
- 50 (40) chevaux ;
- 6 (5) caprins ;
- 22 (16) ovins ;
- 1 (1) alpaga ;
- 2 (3) porcins ;
- 11 (6) volaille ;
- 1 (2) poissons ;
- 14 (8) mixtes de rente.

Notre office a traité chacune de ces annonces. Les processus d'interventions se sont déroulés à différents niveaux selon la gravité et l'urgence des situations. Cela a donné lieu à 346 (323) interventions dont :

- 196 (140) inspections sur place de notre inspecteur ;
- 60 (127) inspections sur place par la police ;
- 4 (6) auditions ;
- 44 (32) enquêtes téléphoniques ;
- 26 (24) contrôles sur documents de preuve (photographiques ou autres) ;
- 16 autres.

Les mesures administratives imposées aux exploitants ou détenteurs en infraction se basent sur le protocole de contrôle daté et signé par l'inspecteur et l'exploitant, suivi d'un rapport de contrôle qui met en évidence les lacunes et fixe un délai pour les corrections. Un contrôle de vérification est fait soit sur place soit sur document de preuve fourni par l'exploitant lui-même. Si les lacunes n'ont pas été corrigées, une décision administrative avec mesures contraignantes est édictée (séquestre, réduction du cheptel, interdiction de détention), 20 en 2012.

Dans 20 (16) cas, des plaintes pénales ont été déposées pour maltraitance

- 1 détention mixte d'animaux de rente ;
- 5 détentions bovins ;
- 2 ovins ;
- 3 équidés ;
- 8 chiens ;
- 1 porcs.

Nous avons prononcé l'interdiction de détenir des animaux ou une décision de restriction de détention soit en limitant le nombre d'animaux détenus soit en limitant le nombre d'espèces pouvant encore être détenues pour une bonne dizaine de personnes.

Contrôles des unités d'élevages dans l'agriculture

Préavis après examen des plans des projets de construction d'étables

Tous les nouveaux projets de construction, de transformation ou d'agrandissement d'infrastructures en relation avec la détention animale nous sont soumis par la CCC (Commission cantonale des constructions) pour approbation. Ainsi, nous avons examiné 67 (94) projets, 33 dans le Haut-Valais et 34 dans le Bas-Valais. Pour 39 (69) projets nous avons dû demander des corrections ou faire une demande d'informations supplémentaires.

Attestations de conformité d'étables

Les attestations de conformité d'étables visant à attester que ces dernières respectent les prescriptions sur la protection des animaux permettent aux éleveurs de toucher les paiements directs. Celles-ci sont établies lorsqu'une nouvelle étable s'est construite ou lorsqu'il y a un changement de propriétaire ou d'affectation.

Cette tâche est effectuée sous mandat. 33 (22) étables ont fait l'objet d'un contrôle. 4 d'entre elles ont été déclarées non conformes et doivent faire l'objet d'un contrôle de vérification ultérieur.

Animaux sauvages**Détentions par des privés**

Ces détentions sont à l'abri des regards et il est plus que probable qu'un nombre opaque de détentions échappent ainsi à tout contrôle. La détention d'animaux sauvages par des particuliers nécessite une autorisation cantonale.

La durée maximale de validité d'une telle autorisation est de deux ans. A relever que si 2 contrôles consécutifs n'ont donné lieu à aucune contestation, l'intervalle entre les contrôles peut être prolongé à quatre ans au maximum.

Nous avons recensé 95 (113) détentions d'animaux sauvages bénéficiant d'une autorisation.

Nous avons traité 4 (38) nouvelles demandes d'autorisation et avons dispensé des informations à 33 détenteurs potentiels.

20 (52) contrôles sur place pour renouvellement d'autorisation ou nouvelle autorisation ont été effectués. Suite à ces contrôles 18 (48) autorisations ont été délivrées, 1 (8) autorisation n'a pas été octroyée (exigences légales non remplies) et 1 autorisation a été retirée (détention non conforme). 1 (4) autorisation a été délivrée sur la base des documents photos de preuve.

Détentions professionnelles

Toute détention professionnelle d'animaux sauvages (commerces zoologiques, jardins zoologiques, mini-zoos, parcs animaliers comme attraction touristique) requiert une autorisation.

La durée maximale de validité d'une telle autorisation est de dix ans. Les détentions devraient être contrôlées 1 fois par an. A relever que si 2 contrôles consécutifs n'ont donné lieu à aucune contestation, l'intervalle entre les contrôles peut être prolongé à trois ans au maximum.

Nous avons recensé 13 détentions d'animaux sauvages à titre professionnel qui sont au bénéfice d'une autorisation.

Nous avons traité 1 nouvelle demande d'autorisation et avons dispensé des renseignements à 15 personnes intéressées à détenir des animaux à titre professionnel.

9 (12) visites sur place (renouvellement d'autorisation ou nouvelle détention) ont été effectuées. Suite à ces contrôles 5 (5) autorisations ont été renouvelées, 1 nouvelle autorisation a été délivrée et 1 autorisation n'a pas été octroyée (exigences légales non remplies). 2 autorisations ont été renouvelées sur la base des documents de preuve, à savoir les attestations de formations continues prescrites par la législation.

Les manifestations temporaires (expositions, bourses d'animaux) et la publicité au moyen d'animaux sont aussi soumises à un régime d'autorisation. Des contrôles par sondage doivent être effectués. 37 demandes ont été traitées. 29 (20) autorisations ont été délivrées et 2 n'ont pas été octroyées (exigences légales non remplies). Nous avons effectué 9 (6) visites de contrôle.

Contrôle de piscicultures

Les poissons d'élevage font partie des animaux sauvages. Les établissements d'aquaculture commerciaux sont donc considérés comme unités d'élevage professionnelles d'animaux sauvages et sont ainsi soumis à autorisation.

A relever que la législation prescrit des contrôles vétérinaires réguliers dans les exploitations. Des critères comme la santé animale, l'emploi des produits thérapeutiques, la protection des animaux, l'hygiène de la production primaire ainsi que le trafic des animaux sont abordés lors des contrôles.

18 piscicultures ont fait l'objet d'un contrôle dans l'année écoulée. Les inspections ont été faites avec un collaborateur de l'Université de Berne qui en a profité pour mettre sur pied un projet pilote ayant comme but la collecte et la vérification des données dans le secteur des piscicultures.

Ces inspections ont regroupé les 3 points de contrôle cités ci-dessus, à savoir : la production primaire, l'autorisation pour détenir des animaux sauvages et la vérification des données.

Banque de données des animaux trouvés

Nous avons le devoir légal de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés. En 2012, notre office a procédé à 73 (38) annonces validées :

- 47 (29) chats ;
- 25 (8) chiens ;
- 1 (1) oiseau perruche.

Affaires canines

Cas d'agressions

Celui qui détient son chien correctement assure le bien-être de son animal et garantit la sécurité des hommes et des autres animaux. En collaboration étroite avec les polices et les autorités communales, nous avons la charge d'assurer la sécurité publique en relation avec la détention de chiens dans le canton.

En 2012 nous avons dû traiter 245 dossiers (322 en 2011) concernant des chiens. Il y a eu 88 (102) cas d'agressions canines sur des humains. Le déroulement

de ces agressions a été évalué, analysé et si nécessaire décrypté. 1 (2) agression sur humains sans aucune gravité a été faite par un chien de race interdite. 13 (10) annonces ont été faites par des éducateurs canins ou vétérinaires ou policiers pour des chiens n'ayant pas mordu mais dont le comportement était anormalement agressif et potentiellement dangereux envers les humains. Ce genre d'annonces est très utile car il permet une prévention efficace. 67 (49) annonces concernaient des chiens ayant agressé un congénère.

Il faut relativiser les fluctuations annuelles de ces chiffres, mais on peut quand même prudemment en déduire que les cas de morsures de chiens sur humains sont plutôt à la baisse. L'obligation pour tous les nouveaux détenteurs de chiens de suivre des cours théoriques et pratiques y est certainement pour quelque chose.

Dans les cas de morsure sur humains, les mesures suivantes ont été prises:

- 29 (46) éducatives et/ou sécuritaires. Les mesures éducatives sont une obligation de suivre des cours d'éducation ciblés sur le problème comportemental. Les mesures sécuritaires sont multiples. Cela peut être la pose de clôtures infranchissables autour de la propriété et/ou la tenue en laisse permanente ou le port de la muselière sur l'espace public.
- 3 (4) thérapies comportementales. C'est-à-dire obligation de soumettre son chien à une thérapie comportementale chez un vétérinaire spécialisé et d'y participer activement.
- Nous avons replacé 1 chien chez un nouveau maître capable de prendre en charge le problème de ce chien.
- 7 (10) chiens à problèmes ont été euthanasiés par des vétérinaires. 6 détenteurs ont pris cette décision spontanément soit après discussion avec leur vétérinaire de confiance.

Un cas en cours a été ordonné par décision administrative.

- 30 cas ont été considérés comme des morsures bagatelles, c'est-à-dire une réaction défensive mineure et contrôlée du chien à un événement désagréable (p. ex. piétiné ou bousculé). Les propriétaires ont été informés sur les mesures à prendre pour anticiper ces situations.
- 20 cas n'ont pas pu être traités car l'annonce du médecin ne mentionnait ni les coordonnées de la personne mordue, ni celles du détenteur du chien.

9 (18) autorisations exceptionnelles pour détention de chiens de race interdite ont été délivrées à des personnes ayant déménagé en Valais pour des raisons professionnelles ou de nouvelle résidence. A chaque fois le chien a été évalué au préalable par un vétérinaire comportementaliste pour attester la sociabilité de son comportement.

9 (8) chiens de races interdites ont été refoulés hors du Valais.

Importations illégales de chiens

Nous avons traité 30 (122) cas d'importations illégales. Ils ont été investigués et pour les cas les plus graves poursuivis. Cette diminution est due au fait qu'en 2011, nous avons eu un stagiaire vétérinaire qui a pu rechercher davantage les cas d'importations illégales, ce qui en temps normal n'est pas possible par manque de ressources humaines. L'Office vétérinaire du Valais comme les offices vétérinaires des autres cantons est débordé dans ce domaine. La priorité est mise sur les importations illégales commerciales et les filières, sur les importations illégales de pays avec risque de rage et sur l'importation de chiens en infraction avec la protection des animaux (chiots de moins de 3 mois, avec queues coupées et transport dans de mauvaises conditions). Les 30 cas investigués ne représentent vraiment que la pointe extrême de l'iceberg.

Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement

Notre office a l'obligation de prendre en charge les frais de pension pendant 45 jours (délai légal minimal) pour les chiens perdus ou abandonnés et non identifiables. Il y en a malheureusement encore et toujours malgré l'obligation légale d'identification électronique. En 2012 ce fut le cas pour 14 chiens abandonnés ou perdus, pour un montant de Fr. 16'400.00 (10 chiens en 2011).

Nous avons subventionné le refuge de la Ligue valaisanne pour la protection des animaux selon la convention pour le remplacement de chiens abandonnés. Ce subventionnement est lié à des conditions assez strictes qui ont été remplies dans 48 cas à raison de Fr. 400.00 par chien pour un montant total de Fr. 19'200.00 (76 cas en 2011).

Le programme de prévention des accidents par morsure de chien

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens est mené dans les classes de 2^{ème} enfantine et de 1^{ère} primaire. Ce programme 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 en 2011, 155 visites de classe impliquant 17 intervenants et 14 chiens : 57 dans le Haut-Valais et 98 dans le Bas-Valais.

Nous rencontrons actuellement des problèmes de renouvellement des chiens. Les conditions mises à la participation d'un chien au programme sont assez élevées. Les chiens candidats sont souvent de très bons chiens de famille, mais ils ne sont pas adaptés à une introduction dans une classe de 20 élèves. Nous avons testé cette année 16 chiens. 2 se sont révélés aptes à participer au programme.

Les chiens confirmés et en activité vieillissent et l'intérêt des instituteurs pour le programme ne faiblit pas. Un enga-

gement trop important les fatiguerait et les rendrait rapidement réticents. Nous faisons fréquemment appel aux médias afin de susciter un intérêt auprès des propriétaires de chiens. Mais nous ne rencontrons pas le succès escompté. Les bonnes candidatures sont insuffisantes.

Sécurité alimentaire

Contrôles bleus (contrôles vétérinaires officiels)

Le vétérinaire cantonal préside un groupe de travail incluant des représentants du Service de la consommation et affaires vétérinaires, du Service de l'agriculture, du Service de l'environnement et des organisations de contrôles accréditées. En octobre 2013 la réorganisation devrait être terminée. Elle amènera une professionnalisation des contrôleurs, moins de contrôle dans les exploitations, mais de meilleure qualité sans augmenter les coûts pour les éleveurs.

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. Ce domaine est en pleine réorganisation.

Nous procédons au contrôle des exploitations de rente (production de lait et de viande). L'obligation légale prévoit de contrôler 10 % des détentions d'animaux de rente dans le canton. Cette année, 2 vétérinaires officiels de l'OVet ont procédé à 139 (113) contrôles sur les 229 (153) prévus. 30 de ces contrôles ont été faits sur les alpages.

Dans 30 exploitations des manquements ont été relevés. Ces manquements ont été constatés 2 (5) fois dans le domaine de la santé animale, 13 (148) fois dans le domaine de l'usage des médicaments vétérinaires, 15 (14) fois dans le domaine du contrôle du trafic des animaux.

23 contrôles de vérification ont été faits sur présentation de documents de preuve, 5 exploitations avec des manquements sérieux seront contrôlées à nouveau en 2013.

Inspection de l'hygiène dans la production laitière

Les producteurs suisses de lait doivent veiller à ce que leurs vaches soient propres et en bonne santé et à ce que le lait soit produit en respectant les règles d'hygiène prescrites. Les autorités effectuent régulièrement des inspections pour vérifier que la production laitière est réalisée en respectant les dispositions relatives à l'hygiène.

En 2012 et dans toutes les régions du Valais, 85 exploitations ont fait l'objet d'une visite de leur local de traite, de l'hygiène de l'affouragement, de la qualité du fourrage.

Le contrôle de l'hygiène en production primaire sur les alpages et les exploitations agricoles fabriquant du fromage se fait par l'entremise d'autres contrôleurs des denrées alimentaires du SCAV. Cette année 16 alpages ont été visités.

Contrôle de la qualité du lait

En Suisse, 2 fois par mois, le contrôle de la qualité du lait est effectué d'une part en déterminant à l'aide d'une moyenne géométrique basée sur deux analyses mensuelles la charge en germes, le nombre de cellules et d'autre part en recherchant les éventuelles substances inhibitrices (antibiotiques). Ceci est fait pour le lait de chaque producteur.

Durant l'année, 19 interdictions temporaires de couler du lait ont été prononcées dont 9 à cause de substances inhibitrices (antibiotiques), 2 à cause du taux de cellules trop élevé et 8 à cause du taux de germes trop élevé. 3 de ces interdictions ont concerné des exploitations d'alpage.

Analyse de substances étrangères

Utilisées dans la production des denrées alimentaires, les substances étrangères (par ex. médicaments vétérinaires) peuvent se retrouver dans les denrées alimentaires. Dans le cadre du programme de surveillance de la Confédération, le canton a fait procéder à 46 (37) analyses pour recherche de résidus dans les viandes.

nouvelle installation (Martigny, Châble, Charrat, Gampel et SimplonDorf).

2 cours de formation continue pour les vétérinaires officiels (1 journée) et pour les assistants officiels viande (1/2 journée) ont été organisés.

Médicaments vétérinaires

Selon l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires, chaque pharmacie

	Porcs	Moutons	Vaches	Génisses	Veaux	Total
Tétracycline	2	2	1		1	6
Chloramphenicol			1	1	1	3
Nitrofurane / Imidazole		1			2	3
Sulfonamide	2	2	1		3	8
Chinolone	2		1			3
Antibiotiques		1	1		1	3
Stilbene			1	1	1	3
Ss-Agonisten			1	1	1	3
Zeranol			1	1	1	3
Stéroïde			6	1		7
Hormone					1	1
Thyreostatika			1	1	1	3
Total	6	6	15	6	13	46

Analyse de substances étrangères

Contrôle des viandes en abattoirs

Nous avons 14 abattoirs dits de faible capacité autorisés, ainsi que 1 abattoir de volaille et 3 abattoirs de poissons.

12 abattoirs de faible capacité et 3 abattoirs de poissons ont été contrôlés comme ils doivent l'être annuellement selon la législation.

Nous avons traité 5 dossiers d'abattoirs en vue d'une nouvelle affectation et/ou

vétérinaire d'un cabinet soignant des animaux de rente doit être contrôlée au moins tous les cinq ans. Pour les cabinets soignant exclusivement des animaux de compagnie ce délai est de dix ans.

L'OVet a procédé selon la fréquence légale exigée à l'inspection de 3 (10) pharmacies vétérinaires privées. Pour 2 pharmacies vétérinaires, il s'agissait d'un contrôle de vérification suite à des lacunes majeures constatées lors d'un précédent contrôle.

Espèce animale	Total abattages	Abattages ordinaires		Abattages d'animaux malades ou accidentés	
		Propres	Impropres	Propres	Impropres
Décision					
Bovins	3'964	3'902	6	49	7
Moutons	6'270	6'261	3	3	3
Chèvres	832	831	1		
Porcs	2'931	2'924	7		
Chevaux	29	28		1	
Autres	61	61			
Total	14'087	14'007	17	53	10

Contrôle des viandes aux abattoirs

Nous avons également procédé au contrôle de 2 commerces zoologiques en relation avec la vente de médicaments.

Autorisation de pratiquer la médecine vétérinaire

47 vétérinaires sont au bénéfice d'une autorisation de pratiquer attribuée par le Département de tutelle. L'autorisation d'exercer est accordée aux médecins-vétérinaires porteurs d'un diplôme fédéral suisse ou d'un diplôme étranger jugé équivalent conformément à la Loi sur les professions médicales.

4 nouvelles autorisations ont été attribuées en 2012 ; 2 titulaires d'un diplôme fédéral suisse et 2 titulaires d'un diplôme obtenu à l'étranger soit 1 en Italie et 1 en France.

Nous comptons également 4 départs dans le courant 2012. 2 vétérinaires sont partis à la retraite et 2 ont quitté la Suisse (déclaration de départ).

Sur les 47 vétérinaires autorisés, 41 vétérinaires ont exercé leur activité en Valais. 5 pratiquent dans un autre canton et 1 commencera son activité en 2013.

Liste des abréviations

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

Liste des tableaux

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	11
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	12
Antimoine	14
Uranium	16
Asperges	18
Châtaignes	19
Aflatoxines	19
Patuline	19
Nitrites/nitrates	20
Fromage (matière grasse)	20
Vins	20
Caféine	20
Trihalométhanes (THM)	21
Glaçons	21
Fromages	22
Viande hachée	22
Poissons fumés	23
Pâtisseries	23
Plats pré-cuits	23
Piscines	24
Jacuzzis	24
Douches	24
Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats	29
Entreprises de production laitière	34
Cours de formation donnés par l'inspectorat	39
Analyse de substances étrangères	51
Contrôle des viandes aux abattoirs	51

Liste des illustrations

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	13
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	13
Analyses microbiologiques des eaux de boisson	21
Inspections des entreprises	30
Inspections	30
Danger global	32
Ampleur globale	32
Risque	33
Inspections des services des eaux	34
Inspections des réseaux d'eaux	34
Déjection animale dans une zone de protection	34
Peau de crapaud	35
Points noirs	35
Locaux de stockage mal rangés	35
Aliments passés de date et moisiss	35
Denrées périmées depuis plus de 5 ans	36
Marchandise détruite	36
Marchandise détruite	36
Filet d'agneau décongelé	37
Filet d'agneau décongelé	37
Rumsteck en provenance des Etats-Unis	37
Rumsteck en provenance des Etats-Unis	37



Le Laboratoire cantonal en 1922

Etat du Valais
Service de la consommation et affaires vétérinaires
Rue Pré-d'Amédée 2
1951 Sion

Sion, avril 2013

