



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

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

CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS

**RAPPORT ANNUEL 2013  
SERVICE DE LA CONSOMMATION  
ET AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**





## Table des matières

<b>Considérations générales</b>	<b>6</b>
<b>Personnel</b>	<b>8</b>
<b>Echantillons analysés</b>	<b>10</b>
<b>Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires</b>	<b>10</b>
<b>Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires</b>	<b>15</b>
<b>Analyses</b>	<b>17</b>
<b>Secteur authenticité – tromperie du consommateur</b>	<b>17</b>
Contrôle de la déclaration de la provenance des abricots	17
Contrôle de la déclaration de la provenance des asperges	17
Contrôle de la déclaration de la provenance des poissons des lacs suisses	17
Contrôle de l'authenticité des miels	18
Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les produits à base de viande	18
Contrôle de la déclaration de la matière grasse dans les fromages	18
Contrôle de la déclaration « sans caféine » dans les cafés décaféinés	18
<b>Sécurité alimentaire et qualité intrinsèque des produits</b>	<b>19</b>
Analyse de la mycotoxine patuline dans les jus de fruit	19
Analyse de l'additif SO <sub>2</sub> dans les fruits secs	19
Analyse de la présence d'histamine dans les poissons	19
Analyse des composés polaires dans les huiles de friture	19
Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes	20
Analyse de la dose de caféine dans les compléments alimentaires	20
<b>Secteur vins-spiritueux</b>	<b>20</b>
Surveillance des vins AOC du millésime 2012	20
Surveillance du sucrage des raisins lors de la récolte 2013	20
Surveillance des boissons spiritueuses	21
<b>Secteur eaux potables et eaux de piscine</b>	<b>21</b>
Analyse des pesticides dans les eaux de nappes	21
Contrôle officiel de la qualité chimique des eaux potables	21
Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux potables	21
Contrôle des eaux minérales produites en Valais et celles présentes sur le marché valaisan	22
Analyse chimique d'eau de piscine	22
Détections de la bactérie pathogène légionelle dans les jacuzzis et les douches	22
<b>Analyse de contrôle d'hygiène des procédés</b>	<b>22</b>
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les produits précuits de la restauration	22
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les viandes hachées à manger crues	23
Recherche de marqueurs d'hygiène et de santé du bétail dans les grains de chaudière	23
Recherche de marqueurs d'hygiène et de santé du bétail dans les fromages prêts à la consommation	23
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les glaçons	24
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les glaces maison et artisanales	24
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les saumons fumés/saumons frais et huîtres	24
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les terrines précuites et le foie gras	24

<b>Inspectorat</b>	<b>26</b>
<b>Inspection en fonction du risque</b>	<b>30</b>
<b>Répartition des contestations</b>	<b>30</b>
Autocontrôle (L1)	30
Produits (L2)	30
Procédés (L3)	30
Infrastructures (L4)	30
<b>Motifs de contestation</b>	<b>30</b>
<b>Inspection par type d'activité</b>	<b>30</b>
Produits laitiers	30
Inspection d'une fromagerie artisanale	31
Boulangeries	32
Boucheries	33
La viande séchée du Valais : un produit avec indication géographique protégée	33
Entreprises de restauration	34
Etiquetage inadéquat	35
Contrôles suivis	35
Cas de suivi d'inspection suite à une intoxication alimentaire	35
Cas de suivi d'inspection à la suite d'une alerte européenne	35
Campagne nationale d'inspection sur les températures	35
<b>Inspectorat des eaux potables</b>	<b>36</b>
<b>Vendanges 2013</b>	<b>37</b>
<b>Inspectorat des produits chimiques</b>	<b>38</b>
Produits chimiques, surveillance du marché	38
LChim	38
Conseils à la population	38
Santé et sécurité au travail	39
Campagne de radon 2012-2013	39
Eaux de baignade	39
Surveillance des piscines	39
Surveillance eaux de baignade des lacs et des rivières	39
Formations données par l'inspectorat des denrées alimentaires	39
<b>Réapparition de la tuberculose bovine</b>	<b>40</b>
Cas de tuberculose en Suisse et sécurité alimentaire : le canton du Valais est aussi touché	40
<b>Tâches administratives</b>	<b>44</b>
<b>Certificats d'exportation</b>	<b>44</b>
<b>Certificats d'exportation ou d'enregistrement pour des produits cosmétiques</b>	<b>44</b>
<b>Préavis</b>	<b>44</b>
<b>Coopération internationale et intercantonale – Systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF</b>	<b>44</b>
<b>Remise d'alcool aux mineurs</b>	<b>45</b>
<b>Oppositions</b>	<b>45</b>
<b>Dénonciations</b>	<b>45</b>
<b>Manuel d'Assurance Qualité (MAQ)</b>	<b>45</b>
Audits externes	45
<b>Office vétérinaire</b>	<b>46</b>
<b>Ressources humaines</b>	<b>46</b>

<b>Cours donnés et information au public</b>	<b>46</b>
<b>Santé animale</b>	<b>46</b>
Lutte contre l'arthrite et encéphalite caprine (CAE)	46
Eradication de la diarrhée virale bovine (BVD)	47
Inspectorat des ruchers	47
Subventionnement des médicaments antiparasitaires	48
Maladies des abeilles	48
Inspectorat des ruchers, formation continue	48
Inspecteurs des ruchers	48
Cas d'épizooties	49
Surveillance des épizooties (Monitoring)	49
Surveillance de la salmonellose chez la volaille	50
Indemnisation	50
Autorisation de pratiquer l'insémination sur sa propre exploitation	51
Elimination des sous-produits animaux	51
Exercices de préparation à la lutte contre les épizooties	51
<b>Importation et exportation</b>	<b>51</b>
Importation	51
Exportation	52
<b>Protection des animaux</b>	<b>52</b>
Dénonciations, plaintes et récidives	52
Contrôles des unités d'élevage dans l'agriculture	53
Préavis après examen des plans des projets de construction d'étables	53
Attestations de conformité d'étables	53
Animaux sauvages	53
Détentions privées	53
Détentions professionnelles	54
Manifestations temporaires et publicité	54
Banque de données des animaux trouvés	54
<b>Affaires canines</b>	<b>54</b>
Cas d'agressions	54
Importations illégales de chiens	55
Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement	55
Programme de prévention PAM (Prévention des accidents par morsure de chien)	56
<b>Sécurité alimentaire</b>	<b>56</b>
Contrôles bleus (contrôles vétérinaires officiels)	56
Contrôle de la qualité du lait	56
Contrôles des conditions d'hygiène dans la production laitière	57
Analyse de substances étrangères	57
Contrôle des viandes en abattoirs	58
Médicaments vétérinaires	58
Surveillance des professions vétérinaires	59
<b>Liste des abréviations</b>	<b>60</b>

### Considérations générales



#### Le scandale de la viande de cheval

La présence de viande de cheval (moins chère) non déclarée dans des produits alimentaires tels que les lasagnes, les steaks hachés ou les raviolis ne constitue pas, en soi, un problème sanitaire. Il s'agit plutôt d'une tromperie sur la marchandise. Une fois de plus, un scandale dans la chaîne de production alimentaire a éclaté à l'échelle européenne. Les chimistes cantonaux de Suisse ont immédiatement réagi et prélevé 100 échantillons de produits alimentaires, dans le cadre d'une action coordonnée de prélèvements, à la recherche de viande de cheval non déclarée dans les produits à base de viande. Aucun de ces échantillons n'était anormal. Au niveau européen, des traces de viande de cheval non déclarée ont été mises en évidence dans 5 % des 4000 échantillons testés. De tels scandales ne peuvent être dévoilés que par l'analyse des produits à risque, soit par les distributeurs dans le cadre d'un autocontrôle, soit par les autorités dans le cadre de contrôles officiels. Or l'intensification de ces contrôles exigerait davantage de moyens financiers et de personnel à tous les niveaux. Cela semble difficile aujourd'hui, à l'heure où la pression sur les coûts dans l'industrie se fait sentir aussi sur les autocontrôles et où les autorités sanitaires sont soumises à de rigoureux programmes d'économies. Toutefois, le consommateur peut réduire, lui aussi, le risque de tromperie par son comportement d'achat : en achetant des produits régionaux, il s'expose probablement moins à des tromperies aussi systématiques que ce scandale de la viande de cheval.

### Tuberculose : le rôle du SCAV

Un premier cas de tuberculose bovine a été découvert au début du mois de mars 2013 dans le canton de Fribourg. Une étude épidémiologique a révélé que plusieurs autres animaux avaient été infectés, parmi lesquels un bovin de cette écurie fribourgeoise qui avait séjourné durant trois ans en Valais central. Sous l'impulsion de l'Office vétérinaire, le troupeau qui a été en contact avec le bovin fribourgeois a été testé pour détecter la tuberculose. Un animal s'est avéré positif au test. La tâche de l'Office vétérinaire du canton du Valais a été alors de coordonner les mesures exigées pour éradiquer cette épizootie. Plusieurs partenaires ont été mis à contribution : les détenteurs d'animaux concernés, les services cantonaux (agriculture, santé), les organes compétents sur le plan national (l'Office vétérinaire fédéral et l'Office fédéral de la santé publique) ainsi que les médias. Cela a représenté un grand défi pour le Service de la consommation et affaires vétérinaires. L'Office vétérinaire a examiné 765 bovins dans 30 exploitations. Sur ces 765 animaux, 30 ont réagi positivement au test cutané et ont dû être abattus.

Les produits laitiers issus du lait des animaux dont le test s'est révélé positif ont été séquestrés par l'inspecteurat des denrées alimentaires dans le but de réaliser des analyses complémentaires. Les résultats des analyses ont montré qu'aucun risque de contamination ni de prolifération n'était encouru par la population et que les produits laitiers pouvaient être consommés sans risques.

### Sécurité des denrées alimentaires en chiffres

En 2013, 2838 inspections sur site ont été effectuées dans différentes catégories d'entreprises et 818 contrôles ont mis en évidence des problèmes au niveau des normes liées à la sécurité alimentaire. Soit un taux de non-conformité de 28,8 %.

En comparaison avec les dernières années, le nombre de non-conformités révéle en 2013 est largement supérieur. Ce phénomène s'explique ainsi : des régions moins fréquemment contrôlées ces dernières années en raison de manque de personnel ont été inspectées en 2013. D'autre part, la mise en place d'un système harmonisé dans toute la Suisse romande dans le cadre de la collaboration intercantonale a eu lieu en 2013. Les contrôles des denrées alimentaires ont été exécutés pour la première fois avec ce nouveau système, ce qui a permis de déceler des non-conformités sur la base de critères plus précis.

Quelques chiffres enfin, liés aux laboratoires : en 2013, 29229 analyses de chimie et de microbiologie ont été effectuées sur 7237 échantillons ; 794 échantillons analysés n'étaient pas conformes. Cela correspond à un taux de non-conformité de 10,9 %. Ce taux reste stable par rapport à celui des dernières années.

Vous trouverez des informations plus approfondies à ce sujet et à propos d'autres thématiques intéressantes dans le présent rapport annuel.

## Remerciements

Je tiens à remercier ici, pour son soutien et sa confiance, notre cheffe de département, madame Esther Waeber-Kalbermatten, ainsi que les collaborateurs du Service de la consommation et affaires vétérinaires pour leur importante contribution et le dévouement dont ils ont fait preuve pendant toute l'année 2013. C'est la condition la plus importante à la réalisation de nos objectifs communs.

Je remercie tous les responsables de la sécurité alimentaire, de la protection animale, de la sûreté des eaux de baignade et tous nos autres partenaires pour leur excellente et très importante collaboration tout au long de l'année.

Dr Elmar Pfammatter  
 Chef de service et  
 Chimiste cantonal

## Personnel

### Direction du service

Dr Elmar PFAMMATTER	chef de service, chimiste cantonal
Dr Jérôme BARRAS	adjoint du chef de service, vétérinaire cantonal

### Service de la consommation

#### Laboratoire de chimie

Dr Joël ROSSIER	chimiste cantonal adjoint
Dr Patrick FURRER	chimiste
Alexandre DÉFAYES	ingénieur chimiste ETS, licencié en sciences forensiques (à 60 %)
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée (depuis le 01.01.2013) (à 90 %)
Alwin MEICHTRY	laborant en chimie spécialisé
Pascal WILLA	laborant en chimie
Michaël FUMEAUX	apprenti laborant en chimie (jusqu'au 31.07.2013)
Gwénolé FOSTIER	apprenti laborant en chimie
Gaëtan AYMON	apprenti laborant en chimie
Stéphane RAPPAZ	apprenti laborant en chimie (depuis le 01.08.2013)

#### Laboratoire de microbiologie

Olivier MABILLARD	laborant en chimie spécialisé responsable du laboratoire
Geneviève BRUNNER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Natacha FLEURY	laborantine (à 90 %) (depuis le 01.01.2013) (à 100 %)

#### Inspection des denrées alimentaires

Christine GENOLET-LEUBIN	ingénieur HES en agroalimentaire responsable inspectorat des DA (à 80 %)
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal
Michel REY	inspecteur cantonal
Alain ABBÉ	contrôleur
Yves DEFLEUR	contrôleur
Stephan MARTY	contrôleur
Jean REYNARD	contrôleur
David RUDAZ	contrôleur
Ulrich SCHNEITER	contrôleur

**Inspection des eaux**

Pierre-Michel VENETZ                    inspecteur

**Inspection des produits chimiques**

Firmin PANNATIER                    inspecteur (jusqu'au 31.01.2013)  
 Guy DÉFAYES                    stagiaire (à 90 %) (jusqu'au 31.01.2013)  
    inspecteur (à 100 %) (depuis le 01.02.2013)

**Secrétariat et réception**

Sandrine WINTEREGG                    collaboratrice administrative (à 60 %)  
 Gerda ALLET MADBAR                    secrétaire (à 80 %)  
 Sangita EGGENBERGER                    apprentie employée de commerce  
    (jusqu'au 31.07.2013)  
 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 %)

**Secrétariat et collaborateurs spécialisés**

Denise AFFOLTER                    collaboratrice spécialisée (à 60 %)  
 Albert ALTER                    collaborateur spécialisé  
 Jeannette BITTEL                    collaboratrice spécialisée (à 40 %)  
 Patrice BRIGUET                    collaborateur spécialisé (depuis le 01.09.2013)  
 Yves PERRUCHOUD                    collaborateur spécialisé  
 Carole BRAUN-GERMANN                    secrétaire (à 60 %)  
 Mélanie HEINZMANN                    secrétaire (à 40 %)  
 Véréne SIERRO PRALONG                    secrétaire auxiliaire (à 80 %)

## Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 29 229 analyses sur 7 237 échantillons :  
5 123 échantillons étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires  
2 114 échantillons n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

### Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	1972	3151	5123
Echantillons conformes (C)	1704	2832	4536
Echantillons non conformes (NC)	268	319	587

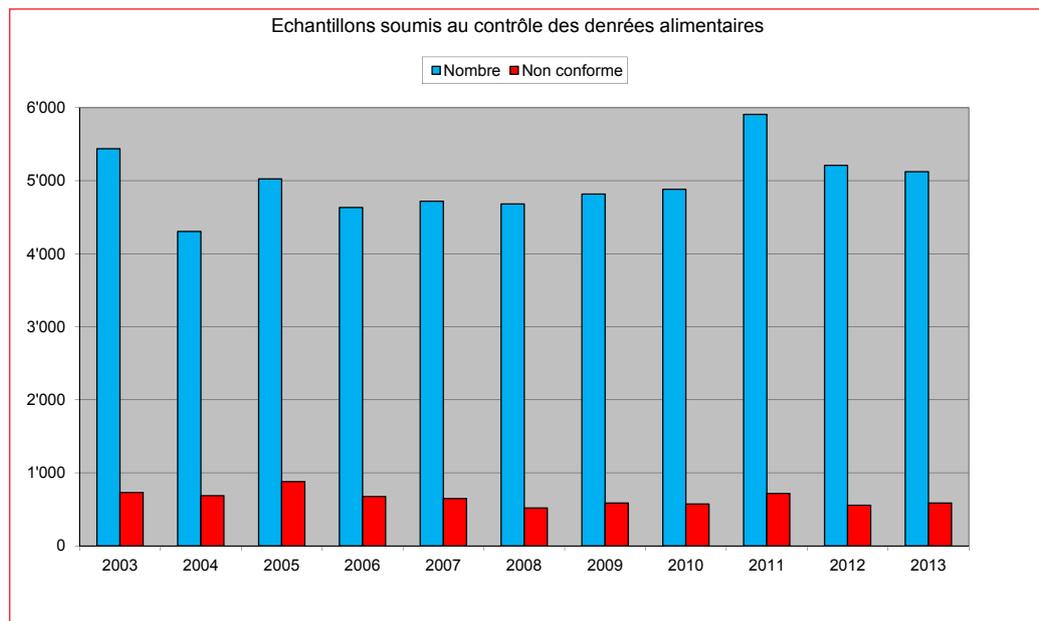
OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>01</b>	<b>LAIT</b>									
01111	Lait entier	1		1	1		1	2		2
011121	Lait cru	3	3		1	1		4	4	
0131	Lait de brebis	2	2					2	2	
0132	Lait de chèvre	3	3					3	3	
02131	Yogourt ou yogourt de lait entier avec ingrédients	4	1	3				4	1	3
<b>02</b>	<b>PRODUITS LAITIERS</b>									
025	Crème, produits à base de crème	8	7	1				8	7	1
02513	Demi-crème, crème à café	1	1					1	1	
<b>03</b>	<b>FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE</b>									
031	Fromage				2	2		2	2	
0312	Fromage dur	4	4					4	4	
03121	Emmental	1	1					1	1	
03122	Gruyère	1	1					1	1	
0313	Fromage mi-dur	124	111	13	6	6		130	117	13
03133	Vacherin fribourgeois	1	1					1	1	
0313Z	Fromage mi-dur, autre				2		2	2		2
0314	Fromage à pâte molle	10	9	1				10	9	1
03142	Vacherin Mont d'Or	1	1					1	1	
03143	Brie	1	1					1	1	
0314Z	Fromage à pâte molle, autre	3	3					3	3	
0315	Fromage frais, séché, caillé de fromage frais	2	2		1		1	3	2	1
03151	Fromage frais, séché	2	2					2	2	
0322	Préparations au fromage frais, au séché, au caillé de fromage frais	1	1					1	1	
0342	Fromage de chèvre	4	4		1	1		5	5	
<b>04</b>	<b>BEURRE, PRÉPARATIONS AU BEURRE, FRACTIONS DE GRAISSE DE LAIT</b>									
0411	Beurre de crème de lait	1		1				1		1
<b>05</b>	<b>HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES</b>									
051	Huiles comestibles	4	2	2				4	2	2
05111	Huile comestible végétale, non mélangée	12	5	7	3	3		15	8	7
052	Graisses comestibles	4	1	3				4	1	3
052131	Graisse de friture	6	5	1				6	5	1
<b>07</b>	<b>MAYONNAISE, SAUCE À SALADE</b>									
071	Mayonnaise, mayonnaise à salade				7	7		7	7	
0711	Mayonnaise	1	1					1	1	

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>08</b>	<b>VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE</b>									
081111	Viande des animaux de l'espèce bovine	1	1					1	1	
0811111	Viande de veau	1	1					1	1	
0811113	Viande de bœuf	6	6					6	6	
0817	Viande de poisson	13	13					13	13	
08171 CE	Viande de poissons d'eau douce	15	13	2				15	13	2
0817111	Truite	5	5					5	5	
0817112	Corégone	1	1					1	1	
081715	Perche	9	9					9	9	
08171Z	Poissons d'eau douce, autres	10	10					10	10	
08172	Viande de poissons de mer	3	3					3	3	
0817211	Saumon de l'Atlantique	2	2					2	2	
0817233	Anchois	5	5					5	5	
08172Z	Poissons de mer, autres	2	2					2	2	
0818	Viande de crustacés	1	1					1	1	
08191	Viande de coquillages	3	3					3	3	
082	Produits à base de viande	10	10					10	10	
0821	Produits à base de viande hachée	24	24					24	24	
08236	Jambon cru	1	1					1	1	
08237	Viande séchée	1	1		3	3		4	4	
08242	Jambon	1	1					1	1	
08251	Saucisses crues avec maturation normale	6	4	2				6	4	2
08276	Terrines	12	9	3				12	9	3
<b>16</b>	<b>ŒUFS, OVOPRODUITS</b>									
1611	Œufs non réfrigérés	3	3					3	3	
1612	Œufs réfrigérés	1	1					1	1	
162Z	Œufs ne provenant pas de poules, autres				1	1		1	1	
<b>17</b>	<b>ALIMENTS SPÉCIAUX</b>									
176	Denrée alimentaire de complément	2		2				2		2
176Z	Denrées alimentaires de complément, autres	3	2	1				3	2	1
177	Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	8	5	3				8	5	3
1776	Compléments alimentaires	20	15	5				20	15	5
<b>18</b>	<b>FRUITS, LÉGUMES</b>									
181	Fruits	10	10					10	10	
18111	Pommes	2	2					2	2	
18112	Poires	2	2					2	2	
18121	Abricots	53	53					53	53	
18125	Prunes	2	2					2	2	
1813	Baies	1	1					1	1	
18132	Fraises	9	9					9	9	
18137	Raisins	6	6					6	6	
1815	Fruits exotiques	1	1					1	1	
1815Z	Fruits exotiques, autres	1	1					1	1	
18161	Châtaignes	24	18	6				24	18	6
182231	Asperges blanches	35	35					35	35	
18283	Ciboulette	1	1					1	1	
<b>20</b>	<b>MIEL, MÉLASSE, GELÉE ROYALE, POLLEN</b>									
201	Sortes de miel	6	6					6	6	
2011	Miel	56	50	6				56	50	6
20112	Miel de miellat	2	2					2	2	

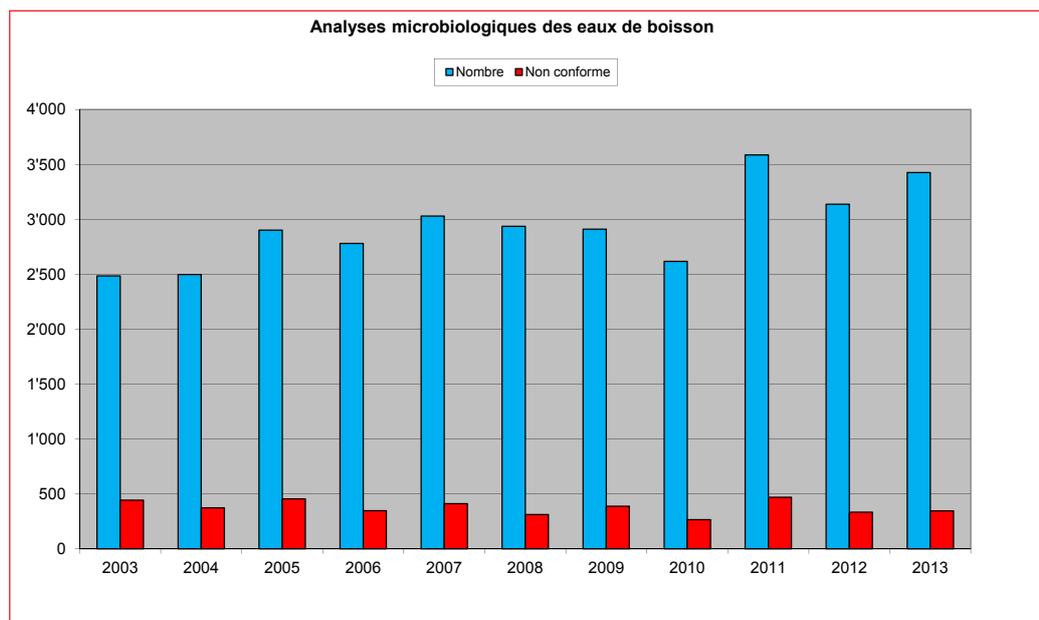
OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>22</b>	<b>ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE</b>									
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	24	16	8				24	16	8
<b>23</b>	<b>GLACE COMESTIBLE</b>									
23111	Crème glacée	1	1					1	1	
2314	Sorbet	5	5					5	5	
2316	Glace	6	5	1				6	5	1
2317	Glace semi-gelée	1		1				1		1
<b>24</b>	<b>JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT</b>									
241	Sorte de jus de fruit	2	1	1				2	1	1
24111	Jus de pomme	13	13		2	2		15	15	
24112	Jus de poire	1	1					1	1	
24116	Jus de raisin	2	2					2	2	
242	Sortes de nectar de fruit	2	2					2	2	
2421	Sortes de nectar de fruit, purs				1	1		1	1	
24212	Nectar de poire	3	3					3	3	
<b>25</b>	<b>SIROP DE FRUIT, SIROP AVEC ARÔMES, BOISSON DE TABLE, LIMONADE, POUDRE ET CONCENTRÉ POUR LA PRÉPARATION DE BOISSONS SANS ALCOOL</b>									
251	Sirop de fruits, sirop avec arômes	2	2					2	2	
2512	Sirop avec arômes				1	1		1	1	
<b>28</b>	<b>EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE</b>									
281	Eau de boisson	4	4		5	1	4	9	5	4
2811	Eau de boisson à la source	24	19	5	585	470	115	609	489	120
2812	Eau de boisson dans le réseau de distribution	871	800	71	2407	2240	167	3278	3040	238
28121	Eau de boisson après traitement	1	1					1	1	
28122	Eau de boisson après une installation intérieure				1	1		1	1	
28123	Eau de fontaine publique	1	1					1	1	
2813	Eau de boisson en récipients	1	1		1	1		2	2	
282	Glace, vapeur d'eau	26	18	8				26	18	8
283	Eau minérale naturelle	41	41		1	1		42	42	
28311	Eau minérale naturelle gazeuse	14	14					14	14	
28313	Eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique	16	16					16	16	
2832	Eau minérale naturelle non gazeuse	24	24		1	1		25	25	
287	Eau de source	2	1	1	2		2	4	1	3
<b>30</b>	<b>CAFÉ, SUCCEDANÉS DU CAFÉ</b>									
302	Café torréfié	25	23	2				25	23	2
<b>36</b>	<b>VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN</b>									
361	Moût de raisin	5	5		1	1		6	6	
362	Vin	1		1				1		1
3621	Vin rouge	33	31	2	7	6	1	40	37	3
3622	Vin blanc	23	20	3	8	8		31	28	3
3623	Vin rosé				1	1		1	1	
3626	Vin mousseux				2	2		2	2	
<b>37</b>	<b>CIDRE, VIN DE FRUIT, JUS DE FRUIT À PÉPINS EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS À BASE DE FRUITS OU DE VINS DE FRUIT, HYDROMEL</b>									
371	Cidre	1	1					1	1	

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>39</b>	<b>BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES</b>									
392	Sortes de boissons spiritueuses	5	3	2	7	7		12	10	2
3922	Eau-de-vie de marc de raisin	1		1				1		1
3923	Eau-de-vie de lies				1	1		1	1	
3925	Sortes d'eaux-de-vie de fruits	3		3	27	26	1	30	26	4
39251	Eau-de-vie de cidre de pomme	1		1				1		1
39254	Eau-de-vie de cerise	11	6	5				11	6	5
39255	Eau-de-vie de prune	13	5	8				13	5	8
392551	Eau-de-vie de mirabelle	7	1	6				7	1	6
392552	Eau-de-vie d'abricot	13	8	5	3	1	2	16	9	7
39256	Eau-de-vie de quetsche	1		1				1		1
39257a	Eau-de-vie de poire Williams	12	7	5	6	3	3	18	10	8
39258	Vieille prune	2	2					2	2	
39259	Eau-de-vie de fruit	3	1	2	1	1		4	2	2
3925Z	Sortes d'eau-de-vie de fruit, autres	2		2	1		1	3		3
3926	Eau-de-vie de marc de fruit	1		1				1		1
392F	Eau-de-vie d'herbes	1	1					1	1	
392Z	Sortes de boissons spiritueuses, autres				2	2		2	2	
3931	Liqueur	2	1	1	2	1	1	4	2	2
3933	Liqueur aux œufs				1		1	1		1
<b>41</b>	<b>VINAIGRE DE FERMENTATION, ACIDE ACÉTIQUE COMESTIBLE</b>									
413	Aceto balsamico				6	6		6	6	
<b>51</b>	<b>DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES</b>									
511	Denrées alimentaires prêtes	19	19					19	19	
514	Plats à consommer après réchauffage	5	1	4				5	1	4
515	Plats prêts à la consommation	103	53	50				103	53	50
<b>56</b>	<b>OBJETS USUELS ET MATÉRIAUX POUR LA FABRICATION D'OBJETS USUELS</b>									
561	Matériaux et objets en métal ou en alliage métallique				3	3		3	3	
<b>58</b>	<b>OBJETS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES MUQUEUSES, LA PEAU OU LE SYSTÈME PILEUX ET CAPILLAIRE ; PRODUITS TEXTILES</b>									
5821	Bijoux	4		4				4		4
<b>69</b>	<b>ÉTIQUETAGE</b>									
691	Étiquetage des denrées alimentaires	1	1		37	20	17	38	21	17
<b>70</b>	<b>DOCUMENTS D'ENTREPRISE</b>									
70z	Documents d'entreprise, autres	2	2					2	2	
<b>Total</b>		<b>1972</b>	<b>1704</b>	<b>268</b>	<b>3151</b>	<b>2832</b>	<b>319</b>	<b>5123</b>	<b>4536</b>	<b>587</b>

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



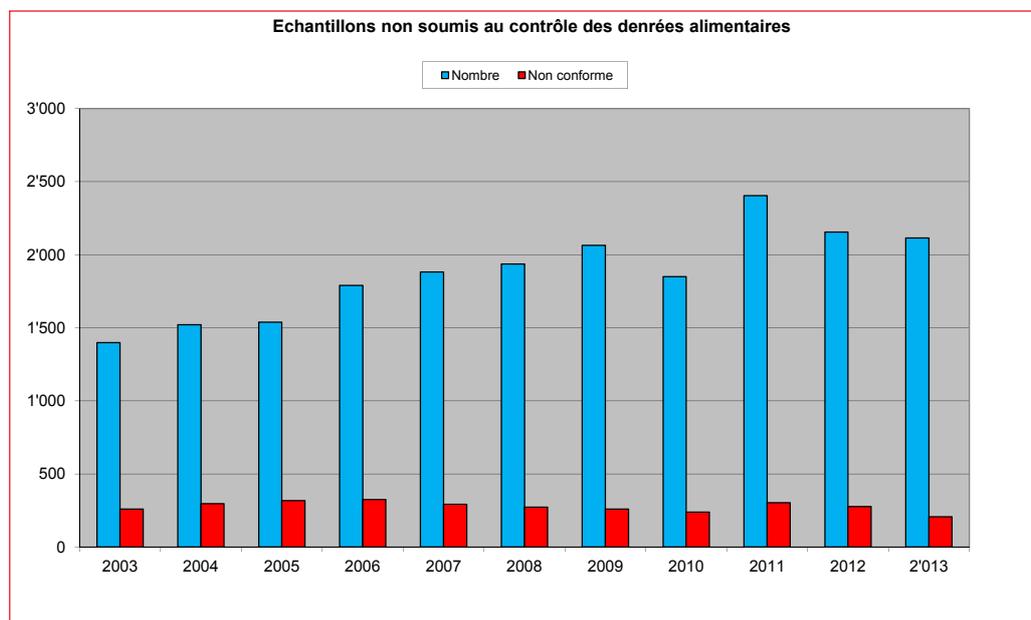
Analyses microbiologiques des eaux de boisson

## Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

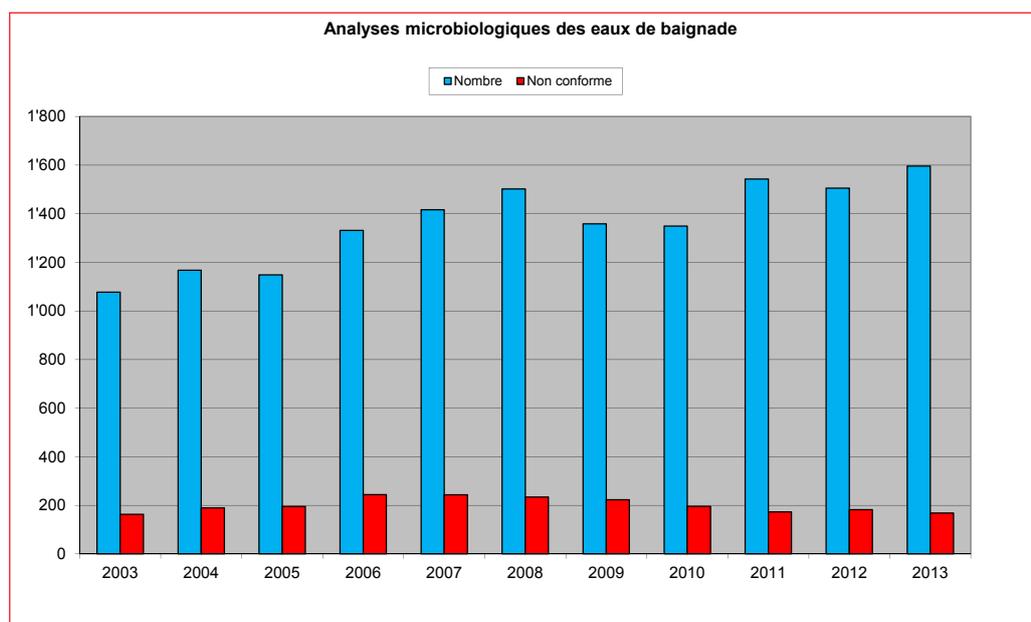
	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	1700	414	2114
Echantillons conformes (C)	1507	400	1907
Echantillons non conformes (NC)	193	14	207

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>77</b>	<b>OBJETS POUR ANALYSES SPÉCIALES</b>									
772	Echantillons pour essais interlaboratoires				61	61		61	61	
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres				11	11		11	11	
<b>81</b>	<b>EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE</b>									
811	Eaux superficielles	1	1		17	16	1	18	17	1
8111	Eaux de cours d'eau	12	12		45	45		57	57	
8112	Etendues d'eau	4	3	1	9	9		13	12	1
812	Eaux souterraines	1	1		3	3		4	4	
8121	Eaux du sous-sol, non utilisées comme eau potable	1	1					1	1	
8122	Eaux du sous-sol, utilisées comme eau potable ou destinées à l'être	9	8	1	1	1		10	9	1
813	Eaux polluées				3	3		3	3	
8131	Eaux polluées communales				1	1		1	1	
81312	Eaux d'infiltration et de ruissellement				3	3		3	3	
8132	Eaux industrielles	1	1					1	1	
8133	Autres eaux polluées				3	3		3	3	
814	Eaux de baignade	1342	1209	133	13	9	4	1355	1218	137
8141	Eaux de baignade avec indications particulières	2	2					2	2	
81413	Eaux de baignade à base d'eau thermale	35	32	3	1	1		36	33	3
8142	Eaux de baignade provenant de bassins pour nageurs	14	13	1				14	13	1
8142c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour nageurs	2	2					2	2	
8143	Eaux de baignade provenant de bassins pour non-nageurs	4	3	1	1	1		5	4	1
8143c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour non-nageurs	10	9	1				10	9	1
8144	Eaux de baignade provenant de bassins avec plongeurs	1	1					1	1	
8145	Eaux de baignade provenant de pataugeoires	4	4					4	4	
8146	Eaux de baignade provenant de bassins d'agrément ou de plaisance	2	2					2	2	
8147	Eaux de baignade provenant de bains thérapeutiques	1	1					1	1	
8148	Eaux de baignade provenant de Whirl-Pools	151	111	40	1	1		152	112	40
8149	Eaux de baignade provenant de bassins de sauna	3	3					3	3	
814A	Eaux de baignade provenant de rivières et de lacs	14	14		1	1		15	15	
814Et	Eaux de baignade provenant d'étangs aménagés	45	45					45	45	
814Z	Eaux de baignade, autres	1	1					1	1	
81Z	Eaux, non considérées comme denrées alimentaires, autres	4	4		173	173		177	177	
81Z2	Eau de fontaine publique non potable	1		1				1		1
81Z3	Eau sanitaire chaude	34	23	11	67	58	9	101	81	20
<b>88</b>	<b>PRODUITS POUR L'AGRICULTURE</b>									
8831	Produits phytosanitaires	1	1					1	1	
	<b>Total</b>	<b>1700</b>	<b>1507</b>	<b>193</b>	<b>414</b>	<b>400</b>	<b>14</b>	<b>2114</b>	<b>1907</b>	<b>207</b>

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires



**Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires**



**Analyses microbiologiques des eaux de baignade**

## Analyses

Le Service de la consommation a effectué 29 229 analyses microbiologiques et chimiques sur 7237 échantillons. Sur les 5123 échantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires, 587 (15,5 %) 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.

## Secteur authenticité – tromperie du consommateur

### Contrôle de la déclaration de la provenance des abricots

Année après année, le Service de la consommation met un grand soin à contrôler que les déclarations des abricots vendus correspondent à la réalité, notamment en ce qui concerne le pays de production ; en 2013, 49 échantillons ont été prélevés dans tout le canton pour calibration et surveillance du marché avec notre méthode isotopique ; chacune des analyses a démontré que les déclarations coïncidaient avec l'origine mesurée par notre technique ; ce bon résultat est à mettre au crédit de plus de dix ans de contrôles intensifs qui ont fait comprendre que le marché est contrôlé et qu'il n'est pas judicieux d'essayer de frauder sur cet aspect.

Résultats	
Analysés	49
Contestés	0
Raisons	–

Provenance des abricots

### Contrôle de la déclaration de la provenance des asperges

Les asperges valaisannes sont des produits de niche intéressants pour la production et sont recherchées au printemps par la population valaisanne ; il est aisé d'analyser si la provenance de ces produits est bien valaisanne, grâce à l'analyse isotopique de l'eau ; en effet, l'asperge étant un produit au contact du sol, l'eau du sol et celle contenue dans l'asperge doivent coïncider. 33 échantillons ont été analysés en 2013 et aucune tromperie du consommateur n'a été décelée ; devant cette situation satisfaisante, le Service de la consommation continuera cette surveillance pour assurer au consommateur valaisan qu'aucune fraude ne se mette en place sur ce marché à haute valeur ajoutée.

Résultats	
Analysés	33
Contestés	0
Raisons	–

Provenance des asperges

### Contrôle de la déclaration de la provenance des poissons des lacs suisses

L'origine géographique des poissons des lacs a été vérifiée dans le cadre d'une campagne intercantonale dans le but de contrôler que les déclarations sur les marchés ou dans les restaurants étaient correctement affichées. Sur 38 échantillons analysés avec la méthode isotopique de notre service, 2 échantillons ont été contestés (5,3 %), car leur provenance différait de la déclaration d'origine.

Ce taux de contestation relativement bas est également à mettre sur le compte des campagnes des années précédentes qui ont fait comprendre qu'il est désormais

Résultats	
Analysés	38
Contestés	2 (5,3 %)
Raisons	Fausse déclaration d'origine

Provenance des poissons

possible de vérifier ce genre de tromperie du consommateur, ce qui incite les distributeurs et restaurateurs à une plus grande vigilance.

#### Contrôle de l'authenticité des miels

Dans le cadre d'une surveillance du marché du miel, une campagne intercantonale a été organisée par le SCAV-VS pour analyser l'authenticité du sucre dans le miel ; pour cette étude, les protéines de miel sont extraites et leur valeur isotopique (delta <sup>13</sup>C) est comparée avec la valeur isotopique du miel. Si les valeurs sont significativement différentes, cela indique que le miel a été produit en nourrissant les abeilles avec des solutions de sucre et non exclusivement avec du pollen comme le demande la législation suisse en la matière. Sur un total de 62 miels prélevés en Romandie, 6 (9,7 %) ont été contrôlés adultérés ; il est à noter qu'aucun de ces miels n'avait été produit ou distribué en Valais. Les miels adultérés constituent une tromperie du consommateur et ne peuvent plus être vendus sur le marché.

Résultats	
Analysés	62
Contestés	6 (9,7 %)
Raisons	Sucrager illicite Nourrissage des abeilles

#### Authenticité des miels

#### Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les produits à base de viande

Les récents scandales sur les lasagnes au cheval ont montré qu'il est intéressant de vérifier si la déclaration reflète la réalité du contenu des produits à base de viande ; une campagne d'analyses basées sur une technique de biologie moléculaire a montré que sur un total de 22 produits prélevés (viandes hachées, saucisses et autres produits mélangés), seuls deux produits (9,1 %) ne déclaraient pas correctement la liste des ingrédients ; dans les deux cas, il s'agissait de négli-

Résultats	
Analysés	22
Contestés	2 (9,1 %)
Raisons	Déclaration de composition incomplète

#### Espèces animales dans les viandes

gence à la déclaration et non d'une tentative de fraude à large échelle.

#### Contrôle de la déclaration de la matière grasse dans les fromages

La matière grasse dans les fromages doit être déclarée pour permettre à des personnes ayant besoin d'une diète de pouvoir surveiller leur consommation en graisse ; en 2013, 17 échantillons de fromages ont été analysés et 3 échantillons étaient non conformes (17,6 %).

Résultats	
Analysés	17
Contestés	3 (17,6 %)
Raisons	Fausse déclaration de la matière grasse

#### Matières grasses dans les fromages

#### Contrôle de la déclaration « sans caféine » dans les cafés décaféinés

Le but de cette campagne est de savoir si les restaurateurs servent du café effectivement décaféiné lorsqu'un consommateur le lui demande ; des cafés ou expressos décaféinés ont été demandés à l'emporter par nos préleveurs et amenés au laboratoire de chimie pour analyse ; sur les 25 échantillons, seuls 2 (8,0 %) contenaient un taux de caféine trop élevé, similaire à un café normal ; nous constatons donc que les restaurateurs respectent relativement bien les exigences de leur clientèle dans ce domaine.

Résultats	
Analysés	25
Contestés	2 (8,0 %)
Raisons	Le café décaféiné contenait de la caféine

#### Caféine dans les cafés décaféinés

## Sécurité alimentaire et qualité intrinsèque des produits

### Analyse de la mycotoxine patuline dans les jus de fruit

La patuline est une toxine produite par des moisissures lorsque les fruits sont moisissés ou pourris ; cette toxine résiste à la pasteurisation et peut donc être présente dans les jus de pomme si la qualité de la matière première est amoindrie ; en Valais, 23 échantillons ont été analysés et aucun d'entre eux n'a dépassé la valeur limite, ce qui montre une bonne prise de conscience de la production locale à ce sujet.

Résultats	
Analysés	23
Contestés	0
Raisons	–

#### Patuline

### Analyse de l'additif SO<sub>2</sub> dans les fruits secs

L'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) est un additif important pour la conservation des fruits secs, dont la dose est cependant limitée ; pour évaluer le respect de cette norme, 24 échantillons de fruits secs ont été analysés ; chacun d'entre eux respectait les normes en vigueur et, de ce fait, aucune contestation n'a été émise en 2013.

Résultats	
Analysés	24
Contestés	0
Raisons	–

#### Additif SO<sub>2</sub>

### Analyse de la présence d'histamine dans les poissons

L'histamine est un produit de l'évolution des acides aminés que l'on trouve chez les poissons manquant de fraîcheur ; ce contaminant peut provoquer des réactions sévères chez des personnes sensibles et il est important de surveiller qu'il ne se re-

trouve pas à haute dose dans les produits de la pêche vendus dans notre canton ; nous avons constaté avec satisfaction que sur les 18 échantillons contrôlés, aucun ne présentait de valeur en histamine au-delà de la norme en vigueur.

Résultats	
Analysés	18
Contestés	0
Raisons	–

#### Histamine

### Analyse des composés polaires dans les huiles de friture

Les huiles de friture dans les restaurants doivent être changées à intervalles réguliers, car elles peuvent se dégrader en se chargeant de composés polaires qui peuvent nuire à la santé ; en 2013, les contrôleurs ont été dotés d'une sonde de criblage rapide qui leur permet d'analyser, dans l'établissement contrôlé, la qualité de l'huile de friture ; si la proportion en composés polaires est trop importante, un prélèvement officiel est effectué et l'échantillon est analysé selon les méthodes accréditées du laboratoire ; avec cette procédure, seuls les échantillons mauvais ou douteux sont prélevés et il faut s'attendre à un haut taux de contestation : sur 26 échantillons analysés au laboratoire, 16 n'étaient pas conformes et ont été contestés, ce qui représente un taux de 61,5 % de contestations ; cependant, si l'on considère que l'inspecteur a criblé 477 échantillons, le taux effectif de contestations tombe à moins de 3,4 % d'huiles contestées en Valais.

Résultats	
Analysés	477
Contestés	16 (3,4 %)
Raisons	Huile dégradée (composés polaires)

#### Composés polaires dans les huiles de friture

### Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes

Comme chaque automne, le marché des châtaignes est contrôlé par notre service ; la qualité des produits proposés est souvent hétérogène et nécessite une surveillance par sondage afin de déceler si les châtaignes ne sont pas véreuses ou trop sèches ; nous appliquons une contestation si plus de 18 % des fruits sont altérés ; en 2013, 24 échantillons ont été prélevés donnant lieu à 6 contestations (25,0 %). Il est à noter qu'un établissement vendait des châtaignes dont 60 % étaient altérées et lors du contrôle de suivi, 100 % étaient mauvaises ; ce genre d'établissement sera bien sûr à nouveau contrôlé en 2014.

Résultats	
Analysés	24
Contestés	6 (25,0 %)
Raisons	Châtaignes véreuses et sèches

#### Châtaignes

### Analyse de la dose de caféine dans les compléments alimentaires

Cette campagne d'analyse de compléments alimentaires a pour but de contrôler d'une part que la teneur en caféine ne dépasse pas les normes légales en vigueur et d'autre part que l'étiquetage respecte le droit alimentaire suisse ; le marché des compléments alimentaires est souvent composé de produits importés qui ne respectent pas forcément les lois suisses ou même européennes ; lors de cette campagne 9 échantillons sur 31 prélèvements (29,0 %) ont été contestés ; la « palme » revient à un produit présentant une dose de vitamine B12 16 000 fois supérieure à la norme helvétique ; de tels produits sont

Résultats	
Analysés	31
Contestés	9 (29,0 %)
Raisons	Taux de caféine trop élevé, étiquetage non conforme, composition impropre à la consommation

#### Caféine dans les compléments alimentaires

évidemment dangereux et doivent être retirés du commerce pour des raisons de sécurité du consommateur.

### Secteur vins-spiritueux

#### Surveillance des vins AOC du millésime 2012

Une des missions du SCAV est de contrôler que les vins valaisans mis sur le marché respectent la législation AOC ; 39 vins du millésime 2012 ont été prélevés et plusieurs paramètres dont la teneur en alcool, la quantité de sucre résiduel, l'acidité fixe ou volatile, la teneur en sulfites, libres ou totaux ont été analysés ; sur les 39 vins, 3 ont été contestés (7,7 %) pour une déclaration erronée du taux d'alcool sur l'étiquette.

Résultats	
Analysés	39
Contestés	3 (7,7 %)
Raisons	Déclaration erronée du taux d'alcool

#### Vin AOC, millésime 2012

#### Surveillance du sucrage des raisins lors de la récolte 2013

L'année 2013 a été particulière quant à la météorologie, ce qui a provoqué une maturation lente des raisins comparée aux années précédentes ; de ce fait, certains auraient pu être tentés d'ajouter du sucre au raisin au moment de l'apport de la vendange ; nous avons contrôlé la récolte par sondage et avons pu exclure une telle pratique durant les vendanges de ce millésime dans notre canton.

Résultats	
Analysés	6
Contestés	0
Raisons	–

#### Sucrage de la vendange

## Surveillance des boissons spiritueuses

Sur les 129 échantillons de boissons spiritueuses analysés en 2013, 66 provenaient d'une campagne intercantonale ayant pour but de contrôler la qualité des eaux-de-vie produites en Romandie. Les échantillons ayant une teneur en alcools supérieurs ou en uréthane dépassant la norme ont été retirés du marché. Dans les autres cas une adaptation de l'étiquetage a souvent été suffisante pour mettre cette marchandise en conformité. Au vu du taux élevé de contestation (40,3 %) cette campagne sera reconduite en 2014.

Résultats	
Analysés	129
Contestés	52 (40,3 %)
Raisons	Alcools supérieurs, uréthane, teneur en alcool, méthanol et étiquetage

### Boissons spiritueuses

## Secteur eaux potables et eaux de piscine

### Analyse des pesticides dans les eaux de nappes

Une campagne d'analyse sur les eaux provenant de la nappe a été entreprise en 2013. Aucun échantillon n'a été considéré comme non conforme. Cependant, nous avons observé deux échantillons dont la teneur en atrazine se rapproche de la valeur de tolérance fixée dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants.

Résultats	
Analysés	26
Contestés	0
Raisons	–

### Eaux de la nappe

### Contrôle officiel de la qualité chimique des eaux potables

Une campagne systématique du contrôle de la qualité chimique des eaux provenant des réseaux d'eaux est réalisée chaque

année par le SCAV. L'ensemble des réseaux sont ainsi analysés chimiquement tous les trois ans. Durant l'année 2013, 171 échantillons ont été prélevés. Aucun échantillon n'a été officiellement contesté. Cependant, 6 échantillons avaient des concentrations élevées en chlorures qui dépassait l'objectif de qualité de moins de 20 mg/l fixé dans le *Manuel suisse des denrées alimentaires* (MSDA) (valeur de tolérance : 200 mg/l). 5 échantillons dépassaient l'objectif de qualité de moins de 0,01 mg/l fixé pour les nitrites par le *Manuel suisse des denrées alimentaires* (valeur de tolérance : 0,1 mg/l) et, finalement, 2 échantillons avaient des valeurs en sodium au-dessus de l'objectif.

Résultats	
Analysés	171
Contestés	0
Raisons	–

### Analyses chimiques des eaux potables

### Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux potables

En parallèle des autocontrôles effectués par les communes, l'inspecteurat des eaux procède à des prélèvements spontanés sur les différents réseaux d'eau des communes valaisannes ; avec l'expérience, les échantillons sont prélevés en fonction du risque connu qui dépend de la météorologie, de la zone de captage, de la qualité des infrastructures de traitement d'eau (UV, chloration, ultrafiltration, etc.) ; sur 455 prélèvements, 51 (11,2 %) se sont révélés non conformes avec la présence de marqueurs d'hygiène trop élevés. Les communes ont été averties et selon la gravité de la contamination, des mesures allant de la désinfection à une interdiction

Résultats	
Analysés	455
Contestés	51 (11,2 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (5) Escherichia coli (21) Entérocoques (41)

### Analyses microbiologiques des eaux potables

de consommer l'eau durant la résolution du problème ont été prononcées.

### Contrôle des eaux minérales produites en Valais et celles présentes sur le marché valaisan

En 2013, le SCAV a procédé à une grande campagne de surveillance du marché et des producteurs d'eaux minérales en Valais ; il est intéressant de rappeler que près de 60 % de l'eau minérale helvétique vient du canton du Valais ; 29 paramètres d'analyses dont les métaux lourds, les minéraux, les pesticides et des paramètres microbiologiques ont été mesurés et aucune des 55 eaux analysées n'a donné lieu à une contestation. Cette conclusion est réjouissante et montre que cette industrie importante pour le Valais est très bien maîtrisée. Nous avons cependant constaté la présence d'ultratraces d'arsenic et d'uranium dans quelques eaux minérales.

Résultats	
Analysés	55
Contestés	0
Raisons	–

#### Eaux minérales

### Analyse chimique d'eau de piscine

Durant l'année 2013, une campagne d'analyse chimique des eaux de baignade a conduit à la découverte de 9 échantillons non conformes par rapport à la norme SIA 385/9 sur les eaux de baignade. 4 échantillons avaient une teneur en urée qui dépassait la valeur de tolérance de la norme (1 mg/l). Les raisons des autres non-conformités sont des valeurs en oxydabilité en  $\text{KMnO}_4$  (indicateur pour la teneur en substances organiques) au-delà de la valeur de tolérance de la

Résultats	
Analysés	27
Contestés	9 (33,3 %)
Raisons	Renouvellement insuffisant de l'eau

#### Analyses chimiques des eaux de piscine

norme et des valeurs de turbidité dépassant la valeur de référence de la norme.

### Détections de la bactérie pathogène légionelle dans les jacuzzis et les douches

La bactérie légionelle est potentiellement pathogène et peut provoquer des pneumonies atypiques sévères qui peuvent se solder par des hospitalisations plus ou moins longues et même être fatales à des personnes souffrant de déficiences immunitaires ; ces bactéries sont de plus résistantes à des températures au-delà de 40 °C et ont une tolérance au chlore ; de ce fait, les jacuzzis et les réseaux d'eau sanitaire sont des milieux propices à la présence de ces bactéries pathogènes ; en 2013, 95 eaux de jacuzzis ont été analysées dont 31 contenaient des légionelles (32,6 %), et sur les 44 eaux de douche, 13 se sont révélées non conformes (29,5 %) ; les mesures pour la décontamination des jacuzzis et des douches sont différentes ; dans le premier cas, selon la charge en bactéries, il faut augmenter le taux de chlore, spécialement dans les filtres, ou changer complètement l'eau ; dans le cas des douches, il faut veiller à obtenir une température au robinet supérieure à 60 °C ce qui peut éliminer les bactéries par la chaleur.

Résultats	
Analysés	139
Contestés	44 (31,7 %)
Raisons	Présence de légionelles

#### Légionelles

### Analyse de contrôle d'hygiène des procédés

### Recherche de marqueurs d'hygiène dans les produits précuits de la restauration

Dans la restauration moderne, certaines denrées comme les pâtes, le riz ou les viandes en sauce sont préparées

à l'avance et réchauffées à la demande avant d'être servies sur assiette ; cette pratique exige une bonne gestion des températures de stockage mais également des flux de marchandises pour éviter que ces produits ne soient contaminés durant la période de stockage qui peut aller, dans la pratique, de quelques heures à plusieurs jours ; 84 échantillons ont été prélevés sur lesquels 43 étaient non conformes (51,2 %) ; cette situation n'est pas satisfaisante ; elle vient principalement du fait que les denrées précuites sont gardées trop longtemps et, pour une minorité de cas, d'un manque d'hygiène manifeste des établissements.

Résultats	
Analysés	84
Contestés	43 (51,2 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (25) Enterobacteriaceae (35) Staphylocoques (3) Bacillus cereus (1)

#### Produits précuits

#### Recherche de marqueurs d'hygiène dans les viandes hachées à manger crues

L'hygiène des produits à base de viande hachée (tartares) est critique, car ceux-ci peuvent être consommés à l'état cru ; de ce fait, 21 échantillons ont été amenés au laboratoire de microbiologie ; aucun produit ne présentait de germes dépassant les normes en vigueur, ce qui est rassurant pour le consommateur.

Résultats	
Analysés	21
Contestés	0
Raisons	–

#### Viande hachée à manger crue (tartares)

#### Recherche de marqueurs d'hygiène et de santé du bétail dans les grains de chaudière

L'inspection des fromageries s'accompagne régulièrement d'une prise d'échantillon de grain de chaudière (lait caillé

conduisant à la fabrication du fromage) ; ce grain de chaudière est particulièrement révélateur de l'état de santé du bétail, notamment en ce qui concerne la présence d'infections dans les mamelles (mastite) par exemple ; la famille des staphylocoques est une famille de bactéries révélatrices ; en 2013, sur 55 échantillons analysés, 9 ont dépassé la norme et ont été contestés ; lors de contestation, le lot de fromages est bloqué, mûri et avant la mise sur le marché, une analyse confirmant l'absence de la toxine de staphylocoque doré doit être effectuée ; aucun de ces lots de fromages ne contenait de toxine en 2013. En ce qui concerne le bétail, lors d'un cas positif, les vaches sont testées individuellement et si l'une d'elles souffre d'une mastite, elle est traitée durant une période où son lait n'est pas utilisé pour la fabrication de denrées alimentaires.

Résultats	
Analysés	55
Contestés	9 (16,4 %)
Raisons	Staphylocoque à coagulase positive

#### Grains de chaudière

#### Recherche de marqueurs d'hygiène et de santé du bétail dans les fromages prêts à la consommation

La contamination bactérienne dans les fromages prêts à la vente peut venir de deux sources principales, d'une part d'une mauvaise hygiène et d'autre part de l'état sanitaire du bétail ; en 2013, aucun des 30 échantillons prélevés ne contenait de bactéries à un taux supérieur aux normes de tolérance.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	0
Raisons	–

#### Fromages

### Recherche de marqueurs d'hygiène dans les glaçons

La qualité microbiologique des glaçons servis avec des boissons froides est un sujet récurrent puisqu'en 2011, 31 % des échantillons étaient contestés contre 20 % en 2012. Dans le but de contrôler si l'hygiène des procédés de fabrication est respectée, le Service de la consommation a procédé à une nouvelle campagne en 2013 ; la situation reste stable puisque sur 37 échantillons prélevés, 9 contenaient des germes au-delà des normes de tolérance (24,3 %). Les mesures à prendre en cas de non-conformité sont le nettoyage de la machine à glaçons et le respect des règles élémentaires d'hygiène lors du service.

Résultats	
Analysés	37
Contestés	9 (24,3 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (1) Escherichia coli (1) Entérocoques (9) Pseudomonas aeruginosa (1)

#### Glaçons

### Recherche de marqueurs d'hygiène dans les glaces maison et artisanales

L'hygiène des glaces maison servies à façon a été contrôlée par sondage en 2013 ; sur 13 échantillons, 2 glaces (15,4 %) ont été contestées pour avoir dépassé la norme de tolérance en ce qui concerne la présence d'enterobacteriaceae ; dans les cas contestés, une meilleure maîtrise des procédés a été demandée et mise en place.

Résultats	
Analysés	13
Contestés	2 (15,4 %)
Raisons	Enterobacteriaceae (2)

#### Glaces artisanales

### Recherche de marqueurs d'hygiène dans les saumons fumés/saumons frais et huîtres

Les saumons fumés peuvent être contaminés par des bactéries si le procédé de fabrication et le transport ne sont pas maîtrisés ; les huîtres et le saumon frais doivent également présenter des taux de contamination bactérienne minimaux lorsqu'ils sont destinés à être consommés sans cuisson ; en 2013, aucun des 26 échantillons analysés ne présentaient de taux de contamination supérieurs aux normes de tolérance.

Résultats	
Analysés	26
Contestés	0
Raisons	–

#### Saumon, huîtres

### Recherche de marqueurs d'hygiène dans les terrines précuites et le foie gras

Les terrines et autres foies gras cuits prêts à être consommés ont été contrôlés par notre service ; sur les 18 échantillons prélevés, 5 (27,8 %) ont montré des taux de germes trop élevés qui viennent d'une part d'une contamination des produits et d'autre part d'une durée de conservation trop longue ; cette campagne sera renouvelée en 2014.

Résultats	
Analysés	18
Contestés	5 (27,8 %)
Raisons	Escherichia coli (3) Enterobacteriaceae (3) Staphylocoques (1)

#### Terrines précuites, foie gras



## Inspectorat

Sur les 6872 entreprises soumises au contrôle, 2157 (31,4 %) ont été contrôlées et 2905 inspections ont été effectuées. Lors de 835 inspections (28,7 %) des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale.

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
<b>A</b>	<b>Entreprises industrielles de fabrication ou transformation</b>				
A11	Production industrielle de viande et produits carnés	5	2	2	
A111	Abattoirs industriels	1			
A112	Ateliers de découpe industriels	1			
A113	Production industrielle de préparations et produits à base de viande	2	3	2	1
A12	Production industrielle de produits de la pêche	3	3	3	
A13	Production industrielle de lait et produits laitiers	2	1		1
A131	Industrie d'affinage et/ou de conditionnement de fromage	2	1	1	
A15	Production industrielle d'œufs et ovoproduits	1			
A22	Production industrielle d'articles de boulangerie-pâtisserie et pâtes et céréales	10	5	3	2
A3	Industrie des boissons	1			
A32	Production industrielle de boissons spiritueuses	6			
A33	Production industrielle de vin (caves)	18			
A41	Production industrielle de cosmétiques	1	1	1	
A5	Autres industries alimentaires	12	1	1	
A55	Production industrielle de compléments alimentaires	1			
<b>B</b>	<b>Entreprises artisanales, avec ou sans vente</b>				
B11	Boucheries artisanales	42	29	13	16
B111	Boucheries artisanales avec abattoir	77	12	9	3
B112	Abattoirs de campagne	2			
B12	Poissonneries artisanales	17	10	6	4
B121	Poissonneries artisanales avec pisciculture	12			
B2	Laiteries et fromageries artisanales	80	61	28	33
B21	Centres collecteurs de lait	16	8	6	2
B22	Fromageries d'alpage	115	58	35	23
B23	Caves artisanales d'affinage	7	8	6	2
B3	Boulangeries et pâtisseries artisanales	109	58	32	26
B31	Confiseries et chocolateries artisanales	2	1	1	
B32	Production artisanale de produits moulus	1	1		1
B4	Production artisanale de boissons	1			
B41	Production artisanale de jus de fruit et de légume et boissons de table	4	1		1
B42	Production artisanale de vin (caves)	73	1	1	
B421	Propriétaire encaveur	448	15	15	
B43	Production artisanale de boissons spiritueuses	17	2	1	1
B5	Vente à la ferme	43	1	1	
B53	Vente à la ferme de fruits et légumes et champignons	3			
B56	Vente à la ferme d'autres produits	2			
B6	Autres établissements artisanaux	58	5	3	2
B61	Production artisanales de cosmétiques	10	1	1	
B62	Production artisanale de bijoux	1			
B66	Production artisanale de produits à base de fruits/légumes	5			

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
<b>C</b>	<b>Commerce (sans fabrication ou transformation)</b>				
C1	Commerces en gros (import, export, stockage, transport)	2	1	1	
C11	Commerces en gros de DA	1	1	1	
C111	Commerces en gros de DA d'origine animale	16	2		2
C112	Commerces en gros de fruits et légumes	3	1	1	
C113	Commerces en gros de boissons (autres que le vin)	36	3	3	
C114	Commerces en gros de vin	130	4	4	
C114b	Commerces de vin (sans dépôt)	1			
C115	Entrepôts de DA	73	6	6	
C116	Transport de DA en vrac/réfrigérées/surgelées	4	1	1	
C118	Importateur de DA/OUs	2			
C119	Commerces de compléments alimentaires	1			
C2	Supermarchés	146	110	73	37
C31	Commerce de détail (petites et moyennes surfaces)	24	24	14	10
C311	Boulangeries (sans production)	174	81	71	10
C312	Commerces de produits laitiers (sans production)	1	1	1	0
C313	Boucheries (sans production)	77	30	25	5
C315	Epicerie et stations-services (sans restauration/production)	432	260	185	75
C32	Kiosques	220	77	72	5
C34	Pharmacies	109			
C35	Drogueries	21	1	1	
C36	Stands (réguliers) de vente (stands fixes et stands réguliers sur les marchés)	157	60	41	19
C361	Stands (occasionnels) de vente (dans manif. temporaires et foires, ou occasionnels sur les marchés)	20	31	26	5
C362	Stands de glaces	2	3	3	
C37	Fitness et centres de bien-être	20	2	2	
C38	Magasins diététiques – bio	3	1	1	
C39	Commerces de boissons	2	1	1	
C5	Commerces d'objets usuels	25			
C51	Vente de cosmétiques	1	1	1	
C57	Coiffeurs	1			
C58	Vente de cigarettes électroniques	1			
C62	Distribution accessoire de DA	1	1	1	
<b>D</b>	<b>Entreprise de restauration et de distribution de mets</b>				
D1	Restauration	9	5	5	
D11	Restaurants et pizzerias et tea-rooms (avec menu/plat du jour)	2405	1395	927	468
D111	Cabanes de montagne (avec restauration)	63	5	5	
D112	Restaurants d'hôtel	3	2	2	
D12	Bars et bars à café (sans restauration/préparation)	546	216	192	24
D14	Établissements d'hébergement (avec petit-déjeuner)	134	23	21	2
D2	Catering et party-service	31	7	5	2
D21	Entreprises de restauration à l'emporter/livrant à domicile	35	15	11	4
D22	Artisan-traiteur	15	7	5	2
D25	Stands (réguliers) de restauration (stands fixes et stands réguliers sur les marchés)	4	7	3	4
D251	Stands (occasionnels) de restauration (dans manif. tempor. et foires, ou occasionnels sur marchés)	4	7	6	1
D3	Restauration dans des collectivités	2	2	2	
D31	Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – avec préparation	100	48	43	5
D32	Crèches et foyers de jour – avec préparation	316	48	42	6
D321	Crèches et foyers de jour – sans préparation	11	10	10	
D331	Restaurants scolaires – sans préparation	1	1	1	

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
D34	Cantines et restaurants d'entreprise – avec préparation	2			
D341	Cantines et restaurants d'entreprise – sans préparation	1			
D4	Installations fixes utilisées par l'armée	12	2	1	1
D5	Autres entreprises de restauration	3	2	2	
<b>E</b>	<b>Eau de boisson</b>				
E1	Captage et distribution d'eau potable	204	74	56	18
<b>G</b>	<b>Production primaire</b>				
G1	Production primaire	1	1	1	
G2	Culture maraîchère	1			
G3	Viticulture	1			
G5	Production primaire de lait	49	35	23	12
G8	Production primaire d'œufs	2	1	1	
	<b>Total</b>	<b>6872</b>	<b>2905</b>	<b>2070</b>	<b>835</b>

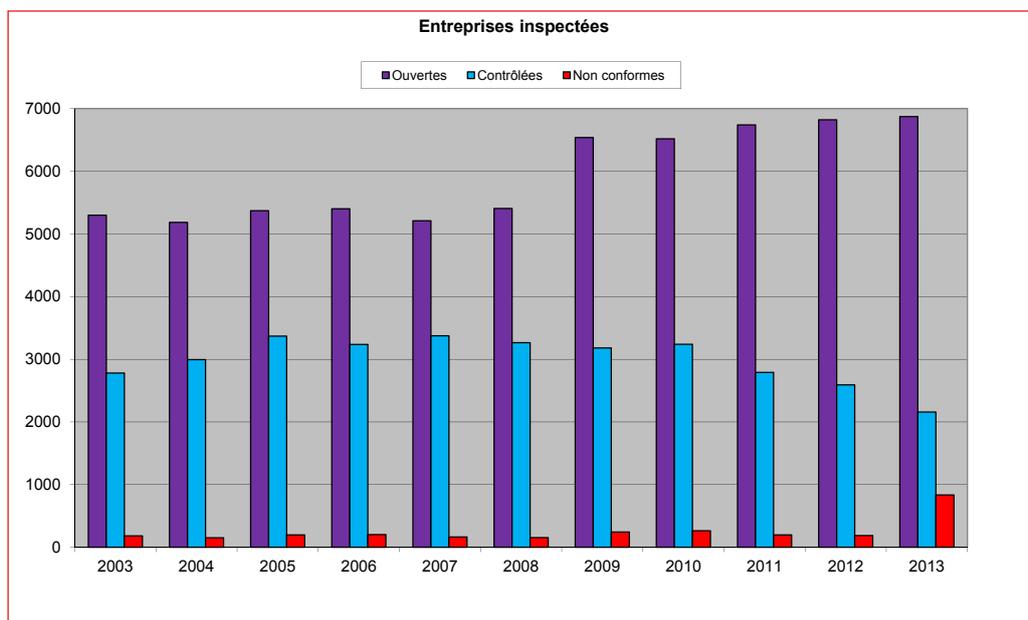
**Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats**

En analysant en détail les chiffres concernant les entreprises contestées, on constate une grande augmentation du taux de contestation par rapport aux années précédentes. Cette augmentation est liée à plusieurs facteurs :

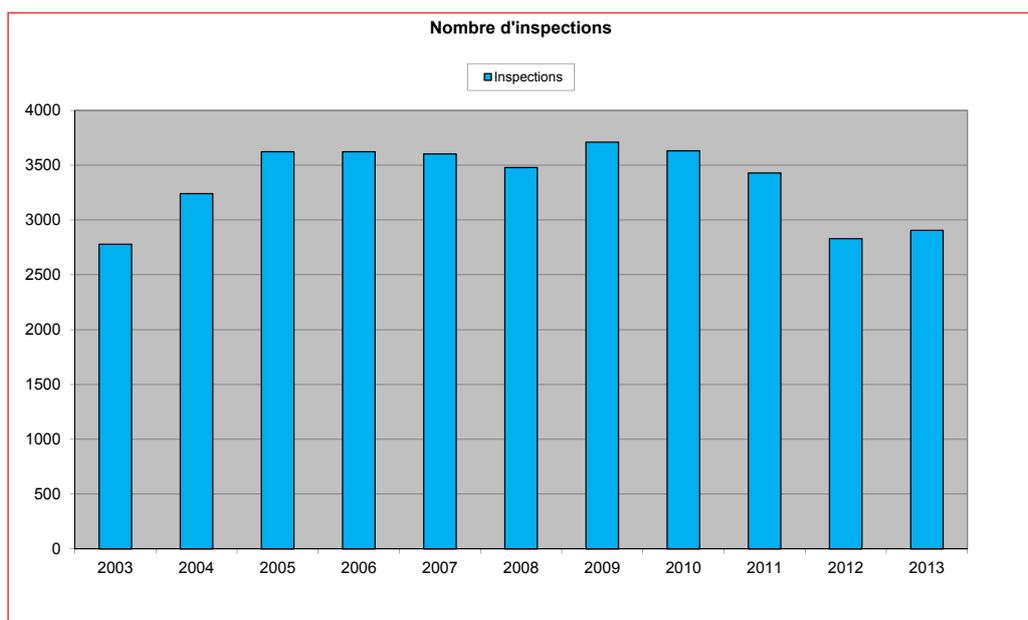
- Premièrement l'inspectorat est depuis avril 2013 au complet. Ceci a pour conséquence que des régions qui ces dernières années étaient moins contrôlées ont fait l'objet d'un rattrapage. Dans ces communes, le taux de contestation est très élevé. Cela nous montre l'importance d'une surveillance régulière des établissements. Un contrôle à des intervalles trop longs, a pour conséquence de baisser la conformité par rapport aux bases légales.
- Deuxièmement des secteurs comme les crèches/UAPE/livraisons à domicile étaient jusqu'à cette année très peu contrôlés. Vu qu'il s'agit d'une clientèle à risque, nous avons décidé d'intensifier les contrôles dans ce domaine.
- Troisièmement, la formation des contrôleurs est devenue plus exigeante. Ceux-ci sont mieux formés et par conséquent ils ont de meilleures connaissances pour contrôler l'hygiène des processus, mais aussi des points concernant la tromperie.

Le contrôle de la tromperie est un souhait de plus en plus d'actualité de la part des consommateurs et des politiques. Par exemple, en Valais nous avons 7 produits portant une appellation AOP (Appellation d'origine protégée) ou IGP (Indication géographique protégée). Le vin du Valais, la viande séchée du Valais, le raclette du Valais, le pain de seigle du Valais, l'abricotine, l'eau-de-vie de poire Williams du Valais et le safran de Mund. Lors de nos inspections, nous avons souvent constaté que des produits non conformes selon des cahiers des charges AOP ou IGP sont vendus comme des produits AOP ou IGP. Dans de tels cas nous intervenons et prononçons une contestation pour tromperie du consommateur.

- Pour terminer, l'accord intercantonal entre les Services de la consommation et affaires vétérinaires a pour but, entre autres choses, d'harmoniser les processus d'inspection en Romandie. Dans le cadre du projet Harmins des procédures plus détaillées ont été mises en place pour l'inspection des établissements publics.



Entreprises inspectées



Inspections

### Inspection en fonction du risque

La fréquence d'inspection des établissements publics est calculée en fonction du risque. Pour le calcul de cette fréquence, deux aspects sont pris en considération : d'une part, la catégorie d'établissement et d'autre part le résultat des inspections précédentes.

Par exemple un bar où il n'y a pas de distribution de repas est inspecté tous les 4 ans, tandis qu'un restaurant sera inspecté tous les 2 ans. Le résultat de l'inspection aura également une influence sur la fréquence définie par la catégorie d'établissement. Une inspection avec contestation aura pour conséquence de rapprocher la date de la prochaine inspection.

### Répartition des contestations

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

Catégorie d'entreprise		L1	L2	L3	L4
A	Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	7	4	17	12
B	Entreprises artisanales, avec ou sans vente	81	147	341	199
C	Commerce (sans fabrication ou transformation)	67	206	381	145
D	Entreprises de restauration et distribution de mets	331	876	2598	1152
E	Eau de boisson	21	5	23	37
Total		507	1238	3360	1545

### Motifs de contestation

#### Autocontrôle (L1)

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

#### Produits (L2)

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

### Procédés (L3)

L'hygiène générale des locaux, des équipements et du personnel ainsi que le flux du personnel, des produits et des déchets sont contrôlés. La manipulation des denrées alimentaires est un point important de cette rubrique.

### Infrastructures (L4)

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

### Motifs de contestation

En regardant dans le détail le tableau ci-dessous, on observe que les quatre rubriques font fréquemment l'objet de mesures notifiées. Le contrôle des procédés est le point le plus fréquemment contesté mais c'est également la rubrique avec le plus de points de contrôles.

### Inspection par type d'activité

#### Produits laitiers

Le contrôle des entreprises transformant des produits laitiers dans notre canton est important du fait qu'une grande partie des produits obtenus sont à base de lait cru. Ces produits n'ont par conséquent pas subi de traitement thermique permettant d'éliminer des contaminations éventuelles (microbiologiques) sur la matière première. Nous constatons que 44,2 % des entreprises de production laitière ne correspondent pas au standard de la sécurité alimentaire en vigueur. Ce chiffre varie fortement par rapport à 2011 où seulement

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	K	NC	% NC
<b>A13</b>					
Production industrielle de lait et produits laitiers	2	1		1	100,0
<b>A131</b>					
Industrie d'affinage et/ou de conditionnement de fromage	2	1	1		0,0
<b>B2</b>					
Laiteries et fromageries artisanales	80	61	28	33	54,1
<b>B21</b>					
Centres collecteurs de lait	16	8	6	2	25
<b>B22</b>					
Fromageries d'alpage	115	58	35	23	39,7
<b>B23</b>					
Caves artisanales d'affinage	7	8	6	2	25
<b>C312</b>					
Commerces de produits laitiers (sans production)	1	1	1		0,0
<b>Total</b>	<b>223</b>	<b>138</b>	<b>77</b>	<b>61</b>	<b>44,2</b>

**Produits laitiers**

9 % des entreprises étaient contestées et à 2012 où 26 % étaient contestées. Cette constante augmentation s'observe surtout dans les fromageries artisanales et des fromageries d'alpage. Ces chiffres s'expliquent par des locaux vieillissants, un changement fréquent du personnel et l'accent mis sur le contrôle de l'autocontrôle et sur la qualité du lait lors des inspections.

Voici ci-dessous un cas concret d'inspection où nous avons jugé qu'il y avait un réel danger pour la santé du consommateur :

**Inspection d'une fromagerie artisanale**

Lors d'une inspection effectuée durant l'été 2013 dans une fromagerie artisanale, nous avons constaté de graves non-conformités au droit alimentaire et vétérinaire. La sécurité alimentaire du consommateur et la santé du bétail n'étaient pas garanties. Nous avons dû prendre des mesures de précaution en faisant éliminer une partie des fromages. Les vaches ont dû être « agoutées » et soignées. La production de cette fromagerie a été interrompue pour le reste de la saison.

Ces mesures ont été prises parce que nous avons constaté que la fabrication se déroulait sans aucun document d'assurance qualité, ce qui signifie qu'il n'y avait



Fromage avec moisissures indésirables de type « points noirs »



Tomme à pâte molle avec mauvais développement de la flore sur la croûte

pas de fiches de fabrication, pas de plan d'analyse, ni de cahier des traitements du bétail. Il manquait des résultats sur la qualité du lait, qui est également un indicateur de santé pour les pis des vaches. Les résultats d'analyse sur les prélèvements effectués sur le produit en cours de fabrication ont montré qu'effectivement il y avait un grave problème de santé du bétail (infections mammaires) et un risque important pour le consommateur. A ces constats s'ajoutent des locaux sales et en mauvais état, ainsi qu'un système de traite sale et défectueux.

En plus de la mise en danger du consommateur, il y a également eu tromperie du consommateur. L'établissement a utilisé pour la commercialisation de ses produits la dénomination « alpage » au sens de l'Ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage », ODMA, sans avoir été certifié, sans certificat correspondant, trompant ainsi le consommateur sur la vraie dénomination du produit.

Pour terminer, le contrôle a démontré que des médicaments à action « gestagène » par injection prévue pour des chiens étaient utilisés pour couper les chaleurs d'une vache (pratique interdite pour les animaux de rente/lait/viande) ainsi que des médicaments de type tube Bonama intermammaire homéopathiques importés de France pour soigner les inflammations mammaires des vaches (médicament interdit en Suisse, non reconnu par Swissmedic).

## Boulangeries

En ce qui concerne l'inspection des boulangeries, on constate deux tendances. D'une part les boulangeries qui effectuent seulement de la vente, avec un taux de contestation de 12,4 %, et d'autre part les boulangeries avec production qui ont un taux de contestation de 44,8 %. Cela démontre que le problème se situe au niveau de la production.

Il est important de mentionner que sur les 7 cas dénoncés au Ministère public en 2013, 4 étaient des boulangeries. Dans ces 4 cas, nous avons dû fermer l'établissement car il y avait un manque grave d'hygiène.

Ci-dessous quelques photos pour illustrer des situations rencontrées sur le terrain.



Emballages endommagés par des rongeurs

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
<b>A22</b>					
Production industrielle d'articles de boulangerie-pâtisserie et pâtes et céréales	10	5	3	2	40,0
<b>B3</b>					
Boulangeries et pâtisseries artisanales	113	58	32	26	44,83
<b>B31</b>					
Confiseries et chocolateries artisanales	2	1	1		0,0
<b>C311</b>					
Boulangeries (sans production)	180	81	71	10	12,35
<b>Total</b>	<b>305</b>	<b>145</b>	<b>107</b>	<b>38</b>	<b>26,2</b>

## Boulangeries



Chambre de pousse moisie, sale et présence de toiles d'araignées

### Boucheries

On observe un taux élevé de contestation dans les boucheries artisanales. En 2011, l'OFSP a approuvé un guide des bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour les boucheries. Ce guide a été édité par la branche pour faciliter la mise en pratique de l'autocontrôle. Lors des inspections dans les boucheries artisanales, nous constatons qu'une partie de l'autocontrôle est appliquée mais que certains points tels que la traçabilité et l'étiquetage des denrées préemballées doivent encore être améliorés.

Les inspections des établissements industriels de transformation de viande sont quant à elles réjouissantes, aucun contrôle n'a donné lieu à contestation.

Ci-dessous, un extrait des contrôles effectués sur des viandes séchées du Valais IGP.

### *La viande séchée du Valais : un produit avec indication géographique protégée*

La viande séchée du Valais est un produit régional dont l'indication géographique est protégée. Les exigences relatives aux matières premières, à la production et au marquage des produits sont fixées dans un cahier des charges dont l'application est réservée aux entreprises certifiées. La viande doit provenir de vaches suisses, seuls les morceaux nobles doivent être transformés, et l'élaboration du produit doit se faire dans le canton du Valais. Le consommateur est en droit d'attendre un produit régional traditionnel de grande qualité.



Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
<b>A11</b>					
Production industrielle de viande et produits carnés	5	2	2		0,0
<b>A113</b>					
Production industrielle de préparations et produits à base de viande	2	2	2		0,0
<b>A5</b>					
Autres industries alimentaires	10	1	1		0,0
<b>B11</b>					
Boucheries artisanales	42	29	13	16	55,1
<b>B111</b>					
Boucheries artisanales avec abattoir	77	12	9	3	25,0
<b>C111</b>					
Commerces en gros de DA d'origine animale	16	2		2	100,0
<b>C313</b>					
Boucheries (sans production)	84	30	25	5	16,7
<b>Total</b>	<b>236</b>	<b>78</b>	<b>52</b>	<b>26</b>	<b>33,3</b>

### Boucheries

Or, qu'il s'agisse de tromperie volontaire ou de simple négligence, l'inspectorat a adressé des avertissements en 2013 à des commerces et des boucheries qui commercialisaient de la viande séchée portant l'IGP « viande séchée du Valais » mais non conforme au cahier des charges. Ainsi, une entreprise n'employait pas les morceaux nobles exigés. Une autre ne

précisait pas le producteur, de sorte qu'il n'était pas possible d'identifier le fabricant de la viande séchée. Une boucherie vendait de la viande séchée du Valais sous son propre nom sans être certifiée.

### Entreprises de restauration

Les entreprises de restauration représentent la grande partie des établisse-

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
<b>D11</b>					
Restaurants et pizzerias et tea-rooms (avec menu)	2409	1394	926	468	33,6
<b>D111</b>					
Cabanes de montagne (avec restauration)	63	5	5		0,0
<b>D112</b>					
Restaurants d'hôtel	3	2	2		0,0
<b>D12</b>					
Bars et bars à café (sans restauration/préparation)	549	216	192	24	11,1
<b>D14</b>					
Établissements d'hébergement (avec petit-déjeuner)	133	24	22	2	8,3
<b>D2</b>					
Catering et party-service	33	7	5	2	28,6
<b>D21</b>					
Entreprises de restauration à l'emporter/livrant à domicile	35	15	11	4	26,7
<b>D22</b>					
Artisan-traiteur	15	7	5	2	28,5
<b>D24</b>					
		2	1	1	50,0
<b>D25</b>					
Stands (réguliers) de restauration (stands fixes et stands réguliers sur les marchés)	4	7	3	4	57,1
<b>D251</b>					
Stands (occasionnels) de restauration (dans manif. tempor. et foires, ou occasionnels sur marchés)	4	7	6	1	14,3
<b>D3</b>					
Restauration dans des collectivités	2	2	2		0,0
<b>D31</b>					
Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – avec préparation	100	28	43	5	10,4
<b>D32</b>					
Crèches et foyers de jour – avec préparation	316	48	42	6	12,5
<b>D321</b>					
Crèches et foyers de jour – sans préparation	11	10	10		0,0
<b>D331</b>					
Restaurants scolaires – sans préparation	1	1	1		0,0
<b>D4</b>					
Installations fixes utilisées par l'armée	12	2	1	1	50,0
<b>D5</b>					
Autres entreprises de restauration	3	2	2		0,0
<b>Total</b>	<b>3693</b>	<b>1799</b>	<b>1279</b>	<b>520</b>	<b>28,9</b>

### Entreprises de restauration

ments contrôlés. En 2013, nous remarquons un taux de contestation de 28,9 %. Comme mentionné dans l'introduction, ce taux élevé s'explique en partie par des contrôles intensifiés dans des régions qui jusqu'à présent étaient mal contrôlées.

Trois établissements ont même dû être fermés temporairement pour des raisons d'hygiène et ont pu rouvrir lorsque l'état sanitaire était conforme aux bases légales. Ces trois cas ont été dénoncés au Ministère public.

Les statistiques nous montrent qu'un effort particulier doit encore être effectué en ce qui concerne les stands de restauration dans les marchés et les foires. Même si nous ne sommes pas dans un restaurant, les règles d'hygiène doivent être respectées.

Cette année des contrôles ont également été effectués dans des établissements faisant des livraisons à domicile.

Ci-dessous, le cas d'un contrôle effectué suite à une dénonciation.

### ***Étiquetage inadéquat***

Notre service a reçu des réclamations selon lesquelles des plats cuisinés de repas livrés à domicile avaient été réétiquetés et les durées de conservation allongées, ce qui constituerait à la fois une tromperie flagrante des consommateurs et un risque pour la santé.

Le contrôle sur site par l'inspecteur des produits alimentaires a révélé qu'il ne s'agissait pas d'une tromperie délibérée mais d'une manière de travailler inadéquate. La société de livraison de repas a reçu l'ordre d'adapter son réétiquetage, d'entente avec le fabricant des produits. La nouvelle étiquette garantit désormais une information transparente au consommateur sur le fait que le plat cuisiné a été congelé dans les limites de la durée de conservation et qu'il doit être transporté et stocké dans le respect de la chaîne du froid jusqu'à la date de péremption indiquée.

### **Contrôles suivis**

#### ***Cas de suivi d'inspection suite à une intoxication alimentaire***

Suite à un téléphone du médecin cantonal pour une possible intoxication alimentaire à l'histamine dans du thon frais ou bonite, nous sommes intervenus dans le cadre d'une inspection et avons constaté, à la suite des investigations effectuées, que les dates de consommation (DLC) des filets de bonite avaient été intervertis. En effet, le poisson plus frais avait été vendu en premier et le plus ancien a été remis en vente plus tard. Cinq personnes ont été intoxiquées à l'histamine.

Ce cas d'école nous montre l'importance de la gestion des stocks/flux dans les établissements publics.

#### ***Cas de suivi d'inspection à la suite d'une alerte européenne***

À la suite d'une alerte du système RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) de l'Union européenne concernant une teneur en mercure trop élevée dans un complément alimentaire, nous sommes intervenus chez les revendeurs de cet article lors d'une inspection. Nous avons dû vérifier que les lots incriminés de ce complément alimentaire avaient bien été retirés de la vente.

### **Campagne nationale d'inspection sur les températures**

L'OFSP a organisé une campagne nationale sur le contrôle des températures dans les commerces. Le but était de contrôler la température des produits devant être réfrigérés. Nous avons effectué 105 contrôles en Valais dont 19 ont été contestés. Cela représente 18,1 % de non conformes. Le tableau ci-dessous résume le détail des chiffres par établissement contrôlé.

Les dépassements élevés de température ont été constatés principalement sur les installations frigorifiques « ouvertes » (vente au détail, take-away, artisans). Les

installations frigorifiques « fermées » (station-service), quant à elles, ont montré de bons résultats. Jusqu'à un dépassement de 6 °C la marchandise stockée était déplacée et la température de l'installation corrigée. Au-delà de 6 °C de dépassement de température, les denrées ont été éliminées.

Genre	Total	Conforme	Non conforme
Vente au détail	39	30	9
Stations-services	16	16	0
Gastronomies	27	26	1
Take-away	8	5	3
Artisans	15	9	6
<b>Total</b>	<b>124</b>	<b>105</b>	<b>19</b>

**Contrôles des températures**

**Inspectorat des eaux potables**

Durant l'année 2013, 74 inspections ont été effectuées dans le domaine des eaux potables. 18 inspections ont fait l'objet d'une contestation dont 3 provenant de réseaux privés.

Les points suivants ont fait l'objet de contestations :

**Autocontrôle** : 12 contestations

- structure déficiente dans l'organisation des documents ;
- manque de documentation sur l'adduction d'eau (plans, schémas, etc.) ;
- manque de planification des travaux de contrôle et d'entretien ;
- manque d'instructions pour les travaux de contrôle et d'entretien ;
- manque de documentation sur l'établissement de procès-verbaux des travaux de contrôle et d'entretien.

**Procédés** : 10 contestations

- travaux de contrôle et d'entretien pas ou mal réalisés, notamment trop peu de prélèvements microbiologiques ;
- travaux de contrôle et d'entretien non consignés ;
- réaction inadaptée à la présence d'impuretés dans l'eau potable ou aucune réaction manifeste.

**Infrastructures** : 7 contestations

- salles de captage et de collecte déficientes : maçonnerie fissurée, aération inexistante ou non conforme, couvercles en affleurement sur le sol, trop-plein sans siphon ;
- réservoirs : aération inexistante ou non conforme, trop-plein sans siphon, maçonnerie fissurée, citerne non étanche ;
- installations mal entretenues, très corrodées, hors d'état de fonctionner ;
- entretien ou recherche de défauts sur les installations de traitement (installations à UV) insuffisants ou inadéquats : par ex. pas de rejet en cas de turbidité de l'eau.

En 2013, plusieurs faits ont émaillé l'actualité, en voici trois exemples :

- Une pollution fécale des eaux dans une commune a été détectée suite à une analyse microbiologique. Des restrictions de consommation ont été imposées. L'origine de cette contamination est à rechercher du côté des intempéries violentes du printemps. Ces fortes pluies ont coïncidé avec la fonte des neiges du secteur de captation des eaux. Une chloration énergique de l'eau a permis de rétablir rapidement une situation acceptable pour la population.
- Dans le cadre de l'application de l'autocontrôle et de la surveillance microbiologique du réseau, une autre pollution fécale des eaux d'une commune a été détectée. Déjà en 2012 il y avait eu une forte pollution dans ce même réseau. Des restrictions de consommation ont été imposées. Dans ce cas, on constate que les sources sont très rapidement influencées par les orages. De plus, le système de traitement à l'ozone actuellement en place n'est plus suffisant. Un traitement provisoire à l'eau de javel a été installé. La com-

mune doit revoir ses zones de protection et l'utilisation des zones de pâture des alpages. Des essais de traçage avec des marqueurs adaptés devront également être entrepris pour réévaluer la gestion de l'espace montagne.

- Une troisième commune a subi une longue et désagréable crise. Lors d'un contrôle de routine de l'assurance de qualité, une pollution d'origine fécale a été découverte. après des recherches, il a été prouvé que les deux sources qui alimentent la commune étaient très fortement souillées. A la suite à cette constatation, et dans l'impossibilité de garantir après un traitement énergique au chlore gazeux une innocuité de l'eau distribuée, il a été décidé que l'eau était non potable. Toute eau consommée devait être cuite au préalable, ce qui permettait d'assurer un apport en eau potable. La commune a essayé d'élucider la cause de ces contaminations en effectuant des visions locales et des prélèvements dans les différents cours d'eau de la région, tant en Suisse qu'en France, car les sources incriminées se trouvent en région frontalière avec la France. Suite à ces incidents, la commune a décidé d'installer un système de traitement adapté à la qualité de l'eau brute.

### Vendanges 2013

Selon l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin, notre service est compétent pour les contrôles quantitatifs et qualitatifs des raisins récoltés au niveau de la vendange valaisanne. Comme chaque année et en collaboration avec l'Office de la viticulture, nous avons préparé un communiqué pour les médias au sujet de la récolte 2013. Ce communiqué est mentionné encore une fois ci-dessous. Notre service élabore aussi un rapport détaillé des vendanges et il se

trouve sur notre site internet à l'adresse : <http://www.vs.ch/scav>.

Les vendanges ont été ouvertes officiellement le lundi 7 octobre 2013. Après une succession de millésimes précoces, 2013 restera dans les mémoires comme une année tardive avec de très faibles rendements.

Le printemps fut maussade, notamment le mois de mai avec des températures inférieures à la norme. Ces conditions défavorables ont fortement ralenti la croissance de la vigne, si bien que la floraison a eu lieu une quinzaine de jours plus tard que la moyenne des dix dernières années. Autre conséquence, la coulure et le millerandage ont été particulièrement marqués.

Juillet et août ont été splendides, hormis quelques violents épisodes orageux accompagnés de grêle localisée. Les dégâts les plus importants ont été enregistrés le 8 juillet dans le vignoble de Saxon. Il s'agit du septième été le plus chaud depuis l'introduction des mesures en 1864 sur le plan national selon Météo Suisse.

Le mois de septembre a été favorable à la maturation du raisin, offrant notamment de très belles conditions en début et fin de mois. Les raisins ont mûri lentement, ce qui se traduit positivement sur le potentiel aromatique et phénolique. Les vendanges ont officiellement débuté le 7 octobre pour s'achever dans les premiers jours de novembre. Il s'agit du millésime le plus tardif depuis 1995.

### La teneur en sucre des raisins reste stable

La teneur en sucre des cépages pinot noir (94,6 °Oe), gamay (91,0 °Oe) et sylvaner/rhin (94,1 °Oe) se trouve dans la moyenne des dix dernières années. Celle du chasselas (78,2 °Oe) se situe légèrement sous la moyenne décennale (79,4 °Oe).

### 32,5 millions de litres encavés en 2013

Jamais depuis la fin des années 1950 une si petite récolte n'avait été encavée en Valais. Cette année, environ 13 % de raisins en moins ont été récoltés par rapport à 2012. La récolte 2013 est inférieure de 19 % par rapport à la moyenne des dix dernières années. La proportion entre raisins blancs (43 %) et rouges (57 %) encavée est restée stable.

Tous les cépages ou groupes de cépages sont concernés par cette baisse de rendement, qui se situe entre 10 % et 20 % par rapport au millésime 2012.

Les différences entre les quantités encavées en 2013 et la moyenne des dix dernières années pour les trois principaux cépages du vignoble valaisan sont les suivantes :

Cépages	Encavé en 2013 [mio de l]	moyenne décennale
Chasselas	8,3	- 17,0 %
Pinot noir	9,7	- 25,7 %
Gamay	3,6	- 35,7 %

#### Encavage 2013

### Concentration, fraîcheur et de belles surprises après les fermentations

Après une série d'années chaudes, ce millésime 2013 se caractérise notamment par une acidité totale plus élevée. Elle apporte une fraîcheur bienvenue dans nos vins. Les vins qui ont fini de fermenter révèlent des profils aromatiques qualitatifs remarquables. La typicité de chaque cépage est très présente.

Les blancs sont frais et vifs. Le fruité est éclatant. La bouche est structurée avec une belle fraîcheur en finale. Les rouges présentent des robes intenses et profondes. Le bouquet est exubérant avec des notes de fruits frais et d'épices. Au palais, on trouve une belle harmonie entre les fruits, les tanins et l'acidité.

### Inspectorat des produits chimiques

#### Produits chimiques, surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché, 24 visites/inspections de commerces et entreprises ont été faites dont :

- 5 pour détergents spéciaux ;
- 4 pour des produits de nettoyage des vitres de cheminée ;
- 4 pour des désinfectants pour les piscines ;
- 3 pour des huiles essentielles ;
- 3 campagnes pour l'OFSP.

Nous avons participé à 3 campagnes de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) (détergents contenant de l'acide fluorhydrique qui servent de nettoyant pour le métal et en particulier les jantes de voiture, phytosanitaire à base de cuivre pour l'agriculture et produits pour déboucher les WC). Dans ce cadre nous avons prélevé 5 échantillons. Tous les échantillons prélevés étaient conformes à la législation.

#### LChim

Après consultation des services cantonaux concernés, le SCAV va soumettre en 2014 au Conseil d'Etat le rapport ainsi que la proposition de Loi d'application de la loi fédérale sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (loi sur les produits chimiques).

#### Conseils à la population

Le SCAV est fréquemment consulté par des particuliers pour des questions concernant des problèmes d'amiante et de polluants de l'habitat. Nous avons été consultés :

- 12 fois pour des problèmes d'amiante ;
- 6 fois pour des cas de moisissures et humidités (dont 2 cas de mэрule) ;

- 4 fois pour des cas de qualité de l'air intérieur.

Ces thématiques ne sont pas sous la responsabilité du SCAV et pour cette raison, nous les conseillons et leur donnons l'adresse d'un spécialiste amiante ou pour le cas des moisissures l'adresse d'un spécialiste effectuant une expertise pour les particuliers. Une vingtaine d'autres conseils concernant les produits chimiques ont également été donnés.

### Santé et sécurité au travail

Deux laboratoires d'écoles ont été inspectés dans le cadre de la Santé et sécurité au travail et divers produits chimiques ont été évacués.

### Campagne de radon 2012-2013

62 dosimètres ont été posés pendant la campagne « radon hiver 2012-2013 ». Dans le cadre de cette campagne la Confédération et le canton du Valais subventionnent le plan d'assainissement des bâtiments où la concentration en radon dépasse les 3000 Bq/m<sup>3</sup> (locaux de séjour). Un montant de Fr. 12'000.– a été attribué aux 10 bâtiments concernés.

### Eaux de baignade

En 2013 un nouveau système informatique de gestion de données a été installé. Les données ont été transférées dans la nouvelle application intercantonale LimsoPHY et nous en avons profité pour mettre à jour et vérifier les informations concernant les établissements de bains.

Actuellement le Valais compte 257 établissements de bains avec 418 bassins, pataugeoires et jacuzzis. En plus nous avons recensé 16 « plages », étangs ou gouilles utilisés régulièrement par la population pour la baignade.

### Surveillance des piscines

34 inspections d'établissements de bains ont été réalisées pour la délivrance ou le renouvellement de l'autorisation d'exploiter (valable cinq ans). 10 autorisations ou

renouvellements ont pu être immédiatement délivrés. Pour 12 établissements le rapport d'ingénieur manque. Pour les 12 autres des mises en conformité ont été demandées et une inspection complémentaire devra avoir lieu. Nous avons ainsi 86 (33,5 %) établissements avec une autorisation d'exploiter conforme et 171 sans autorisations d'exploiter.

### Surveillance eaux de baignade des lacs et des rivières

En 2013, les critères pour l'évaluation des eaux de baignade ont été actualisés et en particulier pour les analyses bactériologiques. Le nombre d'analyses varie entre 2 et 4 par saison et est fortement fonction de la météo. Nous procédons seulement à des analyses lorsque la température de l'eau permet la baignade (~20 °C).

Pendant l'année 2013, la qualité des eaux de baignade était bonne dans les différentes étendues d'eau contrôlées.

### Formations données par l'inspecteurat des denrées alimentaires

L'inspecteurat 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. En 2013, 154 heures de cours ont été données dans ce cadre.

Les apprentis cuisiniers ont également bénéficié de 6 heures de cours.

L'inspecteurat a également donné des cours à l'Ecole d'agriculture. Les apprentis de l'Ecole d'agriculture ont été formés (6 h) ainsi que les candidats pour le cours de fromager (12 h). Le tableau ci-dessous résume les cours donnés.

Type de formation	Lieu	Heures
Cafetiers-restaurateurs	Technopôle, Sierre	154
Apprentis cuisiniers	Centre professionnel, Sion	6
Apprentis école d'agriculture	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	6
Cours fromagers (vache et chèvre)	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	12
<b>Total</b>		<b>180</b>

Cours de formation donnés par l'inspecteurat

## Réapparition de la tuberculose bovine

A la suite de la découverte d'une exploitation de bétail infectée par la tuberculose bovine en mars 2013 dans le canton de Fribourg, l'Office vétérinaire cantonal du Valais a procédé à une enquête épidémiologique sur le territoire valaisan. C'est en juin 2010 que *Frisette*, une vache infectée par la tuberculose bovine en provenance du foyer de Fribourg, est arrivée en Valais, dans le val d'Hérens. Elle a infecté un autre bovin dans cette même exploitation.

Afin de repérer d'éventuels autres foyers, toutes les exploitations du Valais dont le bétail a eu un contact plus ou moins prolongé (notamment alpage) avec les bêtes porteuses de tuberculose ont été examinées par des tests de dépistage. Il faut savoir que la tuberculose bovine est une maladie contagieuse, à propagation lente. Le principal défi consiste à détecter les animaux porteurs du bacille qui souvent ne présentent aucun symptôme de maladie.

La BDTA (Banque de données du trafic des animaux) assure une excellente traçabilité de tous les déplacements du bétail concerné et permet ainsi de retrouver tous les animaux susceptibles d'avoir été contaminés. Ces enquêtes sont laborieuses et nécessitent fréquemment des compléments d'informations. Le travail de tuberculisation effectué par les vétérinaires praticiens demande du temps. Ce dépistage systématique s'est poursuivi jusqu'à ce que tout le cheptel concerné ait obtenu à nouveau le statut sanitaire « libre de tuberculose ».

Le dépistage par tuberculisation (test cutané) a concerné 38 exploitations à des degrés divers et 765 animaux. 4 exploitations ont été déclarées officiellement positives. Selon la législation fédérale sur les épizooties tous les animaux testés non négatifs (c'est-à-dire positifs ou douteux positifs), au nombre de 30, ont été éliminés sans délai. Une autopsie méticuleuse a été effectuée afin de détecter les

éventuelles lésions pathologiques liées à la tuberculose. Des analyses de laboratoire ont ensuite été faites à partir du prélèvement de ganglions lymphatiques pour mettre en évidence par la méthode PCR la présence du bacille. Ces analyses se sont révélées positives chez seulement 2 bêtes.

A terme les écuries concernées ont été désinfectées sous notre surveillance.

Aucune restriction générale n'a été imposée concernant les combats de reines dont la saison battait son plein.

Le risque de transmission de la tuberculose bovine à l'être humain en contact avec du bétail contaminé est faible. Par précaution, une enquête d'entourage a été faite afin d'effectuer les contrôles nécessaires chez les personnes potentiellement contaminées. Aucun cas n'a été mis en évidence.

Le canton est conscient des conséquences importantes pour les paysans touchés. Une coordination entre les différents services a été mise en place pour prendre les mesures de soutien utiles. Une indemnisation est prévue par la législation pour couvrir les pertes relatives aux animaux devant être abattus.

Une soirée d'information a été organisée pour les éleveurs le 14 mai à 20 heures à la grande salle de l'Ecole cantonale d'agriculture.

## Cas de tuberculose en Suisse et sécurité alimentaire : le canton du Valais est aussi touché

Dans ce chapitre, nous abordons le problème de la tuberculose dans le canton du Valais sous le seul point de vue de la sécurité alimentaire. Un cas de tuberculose bovine a été découvert début mars 2013 dans le canton de Fribourg. Une étude épidémiologique a révélé que l'animal malade avait été placé pendant trois ans dans le Valais central, puis dans le canton de Vaud. Sur demande de l'Office vétérinaire, le troupeau concerné a fait l'objet d'un dépistage de la tuberculose (test

à la tuberculine) et il s'est avéré qu'une autre bête était positive. Un contrôle des produits alimentaires fabriqués avec le lait des vaches testées positives s'imposait dès lors. Ces produits constituaient-ils un risque pour les consommateurs ? La bactérie *Mycobacterium bovis*, agent de la tuberculose, survit-elle au processus de production ? Comment se comporte-t-elle pendant le stockage des produits laitiers (par exemple du fromage) ? Ni l'OFSP ni nous-mêmes n'avons pu donner rapidement une réponse ou évaluation claire sur ces questions à ce moment-là. Dans ces conditions, que pouvions-nous faire ? Pour commencer, l'inspectorat a saisi les produits laitiers potentiellement affectés dans la fromagerie qui avait transformé le lait de la vache testée positive.

On trouve dans la littérature quelques travaux consacrés au comportement des mycobactéries dans les produits laitiers (par exemple les fromages frais, à pâte semi-dure ou à pâte dure), entre autres « Fate of *Mycobacterium avium* subsp. paratuberculosis in Swiss Hard and Semihard Cheese Manufactured from Raw Milk », U. Spahr et K. Schafroth, *Applied and Environmental Microbiology*, 4199 – 4205, 2001, et la littérature citée dans cette source.

### Références légales

En vertu de l'article 10 de l'Ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL, RS 916.351.021.1), il est interdit de livrer du lait provenant d'animaux présentant les signes d'une maladie transmissible à l'homme par le lait, notamment la tuberculose et la brucellose.

En revanche, il n'existe aucune disposition interdisant la mise sur le marché de produits fabriqués à partir de ce lait.

Les fromages saisis à titre de précaution sont des fromages à pâte semi-dure au lait cru, fabriqués à une température de cuisson de 33 °C à 40 °C et affinés trois mois avant d'être mis sur le marché, selon le processus de fabrication typique employé pour le fromage à raclette du Valais.

Nous avons procédé à une évaluation des risques en collaboration avec l'OFSP.

On sait que :

- la tuberculose bovine transmise par voie alimentaire n'est pas une maladie très contagieuse. En cas d'absorption par voie orale (transmission par voie alimentaire), une quantité importante de germes est nécessaire pour provoquer une infection (plusieurs millions, sauf chez les enfants) ;
- seules 1 à 2 % des vaches infectées présentent des lésions des pis et produisent du lait infecté ;
- on sait, d'après la littérature, que *Mycobacterium bovis* ne se multiplie pas dans le lait ;
- *Mycobacterium bovis* est éliminé par la pasteurisation ;
- *Mycobacterium bovis* est éliminé dans les fromages à pâte dure au cours de la fabrication et de l'affinage. Pour la production de fromage à pâte dure, la température de cuisson dépasse souvent 55 °C. En outre, la durée de garde de ces fromages est plus longue et l'on peut donc supposer qu'ils ne présentent aucun risque pour le consommateur en relation avec *Mycobacterium bovis*.

Nous n'avons donc pas pu déterminer clairement si les fromages à pâte semi-dure évoqués, fabriqués à partir du lait de vaches testées positives pour *Mycobacterium bovis*, constituaient un risque pour la santé des consommateurs. Afin d'obtenir davantage d'informations sur le lait utilisé pour fabriquer les fromages à raclette saisis, nous avons décidé de faire réaliser une analyse d'ADN, sachant toutefois que si un résultat positif pour le complexe MTB (*Mycobacterium Tuberculosis*) indique bien que le lait a été contaminé par cette bactérie, il ne permet pas de savoir si l'ADN provient de mycobactéries qui ont survécu dans le fromage

ou s'il s'agit « seulement » de l'ADN de bactéries mortes. Si des échantillons de fromage donnent un résultat positif aux tests, la présence de mycobactéries capables de se reproduire devra être confirmée par une mise en culture avant que la mise sur le marché du lot en question soit autorisée. Cette analyse (surveillance de la croissance des bactéries sur un milieu nutritif spécifique) peut prendre jusqu'à huit semaines.

C'est le professeur Wittenbrink, de l'Institut de bactériologie vétérinaire de l'Université de Zurich, qui effectue ces analyses avec son équipe. Nous avons prélevé 6 échantillons de fromage de 6 lots de production dans une première fromagerie concernée, afin de faire rechercher le complexe MTB dans le lait (potentiellement) contaminé. L'ADN de la mycobactérie n'a été trouvé dans aucun de ces échantillons et les fromages à raclette saisis ont donc été autorisés à la vente.

ces bêtes était immédiatement vérifiée. Si ce lait avait été utilisé pour fabriquer des tommes ou des fromages à raclette au lait cru, les fromages auraient été saisis à titre de précaution. S'il avait été utilisé pour des produits laitiers à base de lait chauffé (pasteurisé), ceux-ci n'auraient pas été saisis.

Description d'un « cas » typique : Dans une ferme dont des vaches ont été testées positives, le contrôleur des produits alimentaires prélève 8 échantillons de fromage et 2 de lait. L'ADN du complexe MTB est mis en évidence dans un échantillon de fromage. Tous les fromages produits ont été saisis. Suite à ce résultat positif, on enjoint au producteur de faire analyser les lots de fromage avant mise sur le marché, dans le cadre de l'autocontrôle, pour rechercher le complexe MTB. 12 échantillons groupés sont analysés et l'ADN du complexe MTB est mis en évidence dans 6 d'entre eux. Quatre de ces 6 échantillons groupés positifs sont mis en culture pour rechercher des mycobactéries du complexe MTB. Ces bactéries ne sont détectées dans aucun des échantillons. Sur la foi de ces résultats, la saisie est levée et les fromages peuvent être mis sur le marché.

Au total, 94 échantillons de fromage au lait cru provenant d'exploitations ayant mis en œuvre pour leur fabrication du lait de vaches positives ou non négatives (= suspects) au test à la tuberculine ont été analysés pour rechercher le complexe MTB. De l'ADN a été mis en évidence par PCR dans 29 d'entre eux. Comme nous l'avons expliqué, ce résultat ne prouve pas encore que les fromages étudiés contiennent des mycobactéries vivantes. Il indique toutefois que de l'ADN des mycobactéries provenant de vaches testées positives ou suspectées d'être positives est passé dans ces fromages. 9 de ces échantillons de fromage au lait cru testés positifs ont été mis en culture pour rechercher des mycobactéries capables de se reproduire. Ils ont tous donné un résultat

Fromageries	Nombre d'échantillons	dont échantillons positifs (ADN du complexe MTB)	Mis en culture pour analyse	Résultat de la mise en culture
Cas 1	6	0	Non analysés	-
Cas 2	22	7	2	négatifs
Cas 3	26	3	3	négatifs
Cas 4	36	18	4	négatifs
Cas 5	2	1 (tomme)	Non analysés	-
Cas 6	1	0	Non analysés	-
Cas 7	1	0	Non analysés	-

**Analyses du complexe MTB dans les produits laitiers**

Le tableau ci-dessus résume les résultats des analyses menées sur du fromage à raclette et des tommes. Les échantillons ont généralement été prélevés par les responsables de la sécurité alimentaire des fromageries et envoyés pour analyse à l'Institut de bactériologie vétérinaire de l'Université de Zurich. Si des vaches d'un troupeau contrôlé par le vétérinaire dans le cadre du programme d'inspection réagissaient positivement au test à la tuberculine, l'Inspectorat était informé par l'Office vétérinaire et la traçabilité du lait de

négatif. Sur la base de ces analyses, tous les lots de fromage ont été débloqués et mis sur le marché.

Les analyses susmentionnées se sont déroulées dans le cadre d'une étroite collaboration avec l'OFSP et les autres cantons concernés. Cette collaboration a abouti à l'élaboration de la directive suivante :

« Lait d'un troupeau atteint de tuberculose bovine (*Mycobacterium bovis*) et produits laitiers fabriqués à partir de ce lait. Evaluation des risques pour la santé et recommandations aux autorités d'exécution concernant les mesures possibles »

<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04802/04925/index.html?lang=fr>

### 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 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. 94 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2013.

#### 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. En 2013, nous avons fourni 104 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. En 2013, 13 dossiers concer-

nant l'eau potable ont été soumis à notre service pour approbation.

78 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 8 dossiers concernant des piscines/saunas/wellnesses ont été préparés.

#### Coopération internationale et intercantonale – Systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF

Bien que la Suisse ne soit pas membre de l'Union européenne, elle peut profiter des systèmes d'alerte rapide RAPEX et RASFF. 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.

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.

Dans cinq cas, l'inspectorat des denrées alimentaires du canton du Valais était concerné par une annonce RASFF. Dans le cadre du scandale de la viande de cheval du début de l'année, deux entreprises qui achetaient leurs marchandises à un grand distributeur ont été contrôlées. Deux fois, des compléments alimentaires importés étaient concernés. Dans un cas, celui-ci montrait un taux de mercure élevé, et dans l'autre, une élévation du taux de chloramphénicol (un antibiotique). Le propriétaire de la marchandise dont le taux de chloramphénicol était trop haut utilisait celle-ci pour son usage personnel et il a été informé qu'il devait détruire la marchandise encore disponible. Des compléments alimentaires contaminés par le mercure n'ont pas pu être constatés chez l'importateur et celui-ci n'avait plus commercialisé ces produits depuis 2011. Du fromage frais contenant des listeria a été importé de France. L'importateur de

cette marchandise avait déjà rappelé, auprès de ses clients, le fromage frais qu'il leur avait livré. Enfin, dans un autre cas, de la protéine de soja contaminée avec des salmonelles avait également été importée. Dans ce cas, le propriétaire de la marchandise avait déjà été informé par le fournisseur italien si bien que le produit concerné n'était plus du tout sur le marché.

### 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. En 2013, 28 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 Ad-diction 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. En 2013, nous avons reçu au total 1 opposition pour un nombre de 818 contestations des établissements publiques et 794 contestations concernant des échantillons des denrées alimentaires.

### 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. En 2013, 7 gros manquements à la législation sur les denrées alimentaires ont été dénoncés au procureur en charge de ces affaires.

### Manuel d'Assurance Qualité (MAQ)

A la suite à l'introduction du nouveau système d'information Limsophy, beaucoup de changements ont été entrepris en 2013 dans le cadre du MAQ.

### Audits externes

Le premier a eu lieu le 8 mars 2013. Le résultat de cette surveillance confirme clairement la validité de l'accréditation. Le système de management du service est appliqué quotidiennement et il est régulièrement actualisé et optimisé. Cet audit se situait dans le cadre normal de fréquence des audits externes.

Le deuxième audit concernait la demande d'extension de l'accréditation au secteur vétérinaire. Le résultat de cette évaluation confirme clairement la validité de l'accréditation, y compris pour le domaine des affaires vétérinaires.

En conclusion, l'accréditation de la partie vétérinaire du SCAV est réalisée, ainsi le contrôle primaire dans les laiteries et le contrôle des abattoirs sont accrédités. De plus l'office est entièrement décrit dans le manuel (personnel, compétence, etc.).

Lors de ces audits, nous avons pu présenter le nouveau concept du MAQ ;

- L'ensemble du MAQ a ainsi été introduit dans Limsophy.
- Les procédures ont été simplifiées.
- Tout le manuel est dès lors informatisé.

## Office vétérinaire

### Ressources humaines

En 2013 l'OVet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 7,8 EPT occupés par 13 collaborateurs. Nous saluons l'engagement d'un nouveau collaborateur (depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2013) policier de formation qui sera actif dans le domaine de la protection des animaux et des affaires canines.

Un poste de travail est réservé à une personne en recherche d'emploi pour une durée moyenne de quatre mois. Ce sont donc 3 personnes qui se sont succédé cette année.

### Cours donnés et information au public

Le vétérinaire cantonal a informé à plusieurs reprises le public par le biais des différents médias, lors d'assemblées annuelles de fédérations d'élevage et lors de l'assemblée générale de l'AVPI.

Un cours a été donné aux aspirants de l'Ecole de police en décembre.

Un cours spécifique sur la protection des animaux et la gestion des affaires canines a été donné aux autorités communales, aux polices et aux gardes-faune en novembre. Ce cours a été proposé par 4 collaborateurs lors de 3 soirées organisées dans chaque région du Valais. La fréquentation a été très bonne puisque ce sont au total environ 120 personnes qui y ont participé. Ce cours sera réorganisé tous les 2 ans.

En janvier, des heures de cours ont été dispensées pour les futurs moutonniers sur les maladies et la manière de bien traiter les moutons.

Plusieurs heures de cours ont été données par une collaboratrice vétérinaire officielle pour les élèves de l'Ecole cantonale d'agriculture dans le domaine de la santé animale et de la protection des animaux.

Le vétérinaire cantonal a dispensé un cours sur la bientraitance animale aux futurs bergers en formation en novembre. Il a également présenté l'expérience vécue lors de l'épisode de tuberculose bovine au printemps lors d'une journée de formation pour les vétérinaires officiels suisses. Il a également parlé de ce même sujet lors d'une rencontre interfrontalière des infectiologues organisée à Vétroz par l'Institut central des hôpitaux.

La vétérinaire cantonale adjointe dispense des heures de cours à l'Ecole cantonale d'agriculture sur la santé animale, en particulier, la prévention et la lutte contre les épizooties.

### Santé animale

#### Lutte contre l'arthrite et encéphalite caprine (CAE)

Tout le cheptel caprin suisse avait été contrôlé au niveau suisse durant l'hiver 2011-2012. Nous avons découvert 8 exploitations encore contaminées dont 16 chèvres positives. Pour les cas de CAE, hormis l'abattage de l'animal testé positif, un séquestre de six mois avait été mis sur l'exploitation et les descendants de l'animal porteur. Ceux-ci avaient également été abattus, car cette maladie se transmet souvent de mère à petit.

En 2013, seules les exploitations susmentionnées ont fait l'objet de contrôles par prise de sang sur l'intégralité de leur cheptel. Dans un cas, un animal positif a été découvert et a ainsi dû être abattu. Les autres exploitations ont soit vu la levée de leur surveillance, soit poursuivi la surveillance régulière de leur troupeau. Pour 6 d'entre elles, de nouveaux prélèvements seront effectués au printemps 2014.

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. Nous avons diagnostiqué un cas d'une chèvre porteuse de ce virus.

Notre office finance également une analyse des boucs destinés à la saillie ; de nombreuses analyses ont été effectuées dans ce cadre. Elles complètent les analyses effectuées sur les nouveaux cheptels de chèvres.

Le nombre total d'analyses pour les rubriques susmentionnées se monte pour le canton à 318.

### **Eradication de la diarrhée virale bovine (BVD)**

La BVD 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. Nous sommes actuellement en phase de surveillance.

La prévalence de la maladie en Suisse tend vers zéro mais il reste quelques cas isolés qu'il faut détecter pour éradiquer définitivement la maladie. En est en partie responsable l'existence de bovins faux négatifs, à savoir des animaux porteurs du virus dont le résultat de laboratoire est faussement négatif. Cette campagne est un grand succès en matière de transmission des données, de suivi des cas d'enquêtes. La stratégie d'éradication telle qu'elle a été menée a permis de franchir une étape importante en termes de gestion informatique et d'organisation.

Nous avons eu, en 2013, 2 nouveaux veaux infectés permanents (IP) du virus sur deux exploitations différentes. Des mesures ont été prises dans ces exploitations mais également dans 4 exploitations supplémentaires exposées à la contagion.

La phase de surveillance comporte 3 volets :

- la poursuite des prélèvements systématiques sur des veaux pour les exploitations de moins de 10 bêtes ;
- la recherche d'anticorps par le biais du lait en février et en novembre ; 305 exploitations ont été prélevées lors de la campagne d'octobre-novembre ; les chiffres sont probablement identiques pour la campagne

de février-mars, mais n'ont pu être obtenus ;

- les analyses de sang sur les veaux nouveau-nés dans les petites exploitations.

Dans le cadre de la surveillance des anticorps BVD, toutes les exploitations produisant du lait en Suisse ont été contrôlées en février puis en novembre. Ainsi, 233 exploitations ont fait l'objet d'une étude de séroprévalence sur du jeune bétail. Il s'agit de surveillance de routine dans la majorité des cas, mais pour certaines exploitations, il convient de vérifier des résultats ambigus relevés dans le lait de citerne. 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.

Les analyses menées lors d'avortement portent également et entre autres choses sur la BVD ; dans 1 cas, elles ont permis de découvrir un animal porteur du virus.

Ce type de surveillance par prélèvement 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.*

Un printemps très froid et pluvieux pendant trois mois a ralenti le développement printanier de nos abeilles ; ce n'est qu'à partir de début juin que les conditions météo sont devenues favorables. Pour nos inspecteurs, ces conditions météo ont compliqué l'organisation de leurs visites de contrôles.

### **Subventionnement des médicaments antiparasitaires**

L'année précédente avait débuté avec de nombreuses pertes de population, en grande partie dues au parasite varroa. Conscient de l'importance de cette maladie et de ses conséquences, et à la demande du milieu, notre office a mis en place, début 2013, une mesure de subventionnement des traitements antivarroas.

Les produits ont pu être retirés auprès des commerces apicoles autorisés pour la vente de médicaments ; chaque ruche se voyait accorder une subvention de 4 francs ; le choix du médicament restait libre dans la liste des médicaments autorisés en Suisse.

Des dates de traitements ont été communiquées par le biais de la presse afin que ceux-ci soient synchronisés dans et entre les différentes régions du Valais. Ceci permet d'assurer l'efficacité du traitement et d'éviter une réinfection.

Grâce aux informations récoltées auprès des commerces apicoles, nous pouvons établir le bilan suivant :

628 apiculteurs sur les 1147 répertoriés en Valais ont bénéficié de cette offre, dont 216 dans le Haut-Valais et 412 dans le Bas-Valais. Cela correspond à 54,8 % des apiculteurs. Un montant de Fr. 37 866.– a été utilisé pour cela.

### **Maladies des abeilles**

Les pertes hivernales ont été moindres que l'année précédente. On peut, sur la base des informations obtenues, les estimer à 10 %. Les autres pertes occasionnées sont causées par le varroa, les maladies et d'autres causes.

Les maladies suivantes ont fait l'objet d'un diagnostic :

- La loque européenne : notre office a annoncé 6 cas de loque européenne à l'OVF et a dû éliminer 54 (34 en 2012) ruches.
- La loque américaine : 9 cas ont été découverts ; ces constats de loque

ont été faits, en majorité, dans le val d'Hérens et ont nécessité l'élimination de 72 (1 en 2012) populations d'abeilles.

- Le feu bactérien est une maladie arboricole dont l'abeille est un vecteur important ; de nouveaux secteurs d'arbres fruitiers entre Granges et Chalais ont été contaminés. Cela nécessite des mesures quant au déplacement des ruchers (la pastorale) installés dans ces zones.

### **Inspectorat des ruchers, formation continue**

Chaque année, les directives sont transmises lors de la séance de planification avec les inspecteurs. Celle concernant les inspecteurs régionaux bas-valaisans s'est tenue le 27 février à Châteauneuf. La journée valaisanne s'est déroulée le dimanche 2 juin au Bois-Noir à Saint-Maurice. A cette occasion, Daniel Cherix, entomologiste et homme de radio, a été prié de faire une présentation ; le thème retenu est celui des espèces invasives en Suisse. L'inspectorat du Haut-Valais a tenu deux demi-journées de réunion et d'information. M. Franz-Josef Salzman a suivi deux jours de formation continue.

En septembre dernier, les inspecteurs cantonaux des ruchers de Suisse romande se sont rencontrés à Genève pour partager les préoccupations actuelles et rencontrer les responsables de la Commission sanitaire apicole, organisme d'Apissuisse nouvellement constitué.

### **Inspecteurs des ruchers**

Au printemps 2013, notre office a formé, à titre provisoire, 6 candidats inspecteurs des ruchers. Ces personnes ont ensuite été nommées à titre de suppléantes. Un 7<sup>e</sup> inspecteur est entré en fonctions dans le Haut-Valais après une formation standard. 3 inspecteurs régionaux ont démissionné ; dans 2 cas pour raison d'âge.

### Cas d'épizooties

Nous avons eu à traiter 41 cas d'épizooties, hormis les cas de tuberculose. Chacun d'entre eux a été traité selon les prescriptions de l'Ordonnance des épizooties.

La répartition des cas diagnostiqués est la suivante :

- 6 (13) cas de loque européenne des abeilles ;
- 9 (0) cas de loque américaine des abeilles ;
- 2 (3) cas de diarrhée virale bovine ;
- 1 (8) cas d'arthrite encéphalite caprine ;
- 2 (1) cas de pseudotuberculose des moutons et des chèvres ;
- 3 (4) cas de coxiellose ;
- 2 (1) cas de paratuberculose dont 1 concernant un bovin et 1 concernant un mouton ;
- 2 (3) cas d'avortement enzootique des brebis et des chèvres ;
- 1 (0) cas de salmonellose sur un lézard ;
- 2 (1) cas de laryngotrachéite infectieuse aviaire ;
- 1 (0) cas de charbon symptomatique ;
- 7 (0) cas de campylobactériose dont 6 chez des chiens et 1 sur un chat ;
- 1 (1) cas de nécrose pancréatique des poissons ;
- 1 (1) cas de nécrose hématopoïétique infectieuse des poissons.

Ce dernier cas a été particulièrement dramatique ; il a fallu éliminer l'intégralité des poissons d'une pisciculture. Cette opération a duré plusieurs jours et a dû être suivie d'une désinfection complète des bassins et des locaux. Les frais occasionnés se montent à plus de Fr. 80 000.– dont une grande partie a servi à l'indemnisation des 8000 kg de poissons ayant dû être éliminés.

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 :

- 23 (22) cas de cysticerose (ténia de l'humain transmis par la consommation de viande bovine contenant des kystes). La viande subit une congélation prolongée qui détruit les kystes et peut ainsi être consommée.

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

### Suspensions d'épizooties

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

- 2 (2) suspicions de rage ;
- 175 (196) analyses à la suite d'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. La mère est également contrôlée à l'égard des anticorps à la BVD ;
- 10 (4) analyses à la suite d'avortements d'ovins ont rendu un résultat négatif pour 8 d'entre elles ; comme mentionné plus haut, dans 2 (3) cas, la chlamydiose a été diagnostiquée. Il s'agit d'une maladie à prendre au sérieux car elle est transmissible à l'homme et peut causer des avortements chez les femmes enceintes.

### Surveillance des épizooties (Monitoring)

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.

Pendant l'année 2013, notre office a coordonné un certain nombre de prélèvements et validé les résultats des analyses. Le choix des exploitations est fait par l'OVF.

Rhinotrachéite bovine infectieuse (IBR) et leucose enzootique bovine (EBL) :

- 84 (32) exploitations, 473 (567) prélèvements ; 23 exploitations ont fait l'objet d'analyse par le biais du lait de citerne ;

Brucellose des moutons :

- 75 (48) exploitations, 2319 (1031) prélèvements ;

Brucellose des chèvres :

- 14 (27) exploitations et 163 (249) prélèvements.

Encéphalopathie spongiforme bovine :

- Les bovins de plus de 48 mois doivent, lors d'abattage sanitaire ou de mort prématurée, faire l'objet d'un prélèvement du tronc cérébral permettant la recherche de prion. 213 (225) prélèvements ont été effectués sur des bêtes périées et 47 analyses lors des abattages sanitaires. Tous étaient négatifs ;

Trichine :

- 23 analyses de viande d'équidé et de sanglier effectuées sur des échantillons ont rendu un résultat négatif à la trichine ;

Tuberculose :

- Suite aux cas découverts au printemps en Suisse romande, l'Office vétérinaire fédéral a mis en place un programme de surveillance accru dans les abattoirs (épidémiologie). Notre canton y participe activement et a effectué 3 prises

d'échantillon depuis sa mise en place cet automne.

Maladie d'Aujeszky/Syndrôme dysgénésique respiratoire du porc :

- 1 (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. 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. En Valais, 4 exploitations avec 10 troupeaux sont concernées. Les exploitations de souches parentales sont également concernées ; par contre, celles dont le nombre de volailles d'engrais dépasse 5000 sont prélevées uniquement par sondage ; notre canton n'a pas de détection de ce type.

### Indemnisation

Un montant de Fr. 187 534.– (36 611.70) a été versé à but d'indemnisation pour des pertes d'animaux à la suite des épizooties. Ce montant représente plus du quintuple de celui de 2012 ; il est à expliquer par l'apparition de 2 maladies dans notre canton qui ont engendré de grosses pertes d'animaux.

Il faut signaler que d'autres frais ont été engendrés qui ne sont pas répertoriés ici : des frais d'élimination, de désinfection, ainsi que de prestations de tiers (transport d'animaux et abattage).

Ces indemnisations sont à reporter notamment :

- pour l'élimination des colonies d'abeilles infestées de loque pour un montant de Fr. 15 327.– ;

- pour les caprins éliminés à la suite du constat de CAE, Fr. 267.– ;
- pour les abattages des bovins dans le cadre de l'éradication de la BVD, Fr. 928.– ;
- dans le cadre de la réapparition de la tuberculose, Fr. 98 895.– ;
- pour l'élimination de tous les poissons d'une pisciculture de repeuplement, Fr. 72 117.–.

### **Autorisation de pratiquer l'insémination sur sa propre exploitation**

Notre office est chargé d'attribuer les autorisations de pratiquer l'insémination sur la propre exploitation, les conditions étant que le requérant ait un diplôme reconnu d'inséminateur et qu'il soit en charge d'une exploitation de bétail.

- 7 (7) autorisations ont ainsi été accordées l'an dernier. 113 personnes en bénéficient actuellement.

### **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 entre 12 et 15 mois, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité.

En Valais, 7 centres de collecte sont actifs. 5 (3) ont été contrôlés dans le courant de l'année.

Nous avons traité 1 (1) demande d'autorisation pour la construction d'une installation de production de biogaz.

### **Exercices de préparation à la lutte contre les épizooties**

Le 7 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 a eu pour but d'exercer la tenue d'un journal d'épizootie. Cet exercice, sans que nous le sachions, a été mis en pratique et en situation réelle quelques semaines plus tard avec le cas de tuberculose bovine.

L'après-midi a été consacré à un exercice de prise de sang sur des volailles dans une exploitation avicole des environs de Sion.

### **Importation et exportation**

#### **Importation**

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

Pour l'Union européenne, 133 importations :

- 41 lots de poissons d'ornement ;
- 3 lots d'ovins ;
- 3 lots de caprins ;
- 4 lots de poules ;
- 2 lots de bovins ;
- 77 lots de chevaux (le nombre particulièrement important d'importations d'équidés est lié aux concours hippiques de Verbier et Crans-Montana) ;
- 3 importations de chiens nous ont été signalées par le biais du système TRACES (Trade and Expert Control System). Ce système informatique mis en place à l'échelle européenne 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.

3 certificats extracommunautaires pour des animaux divers tels qu'animaux de compagnie et poissons d'ornement :

- 1 provenant du Canada ;
- 1 d'Afrique du Sud ;
- 1 du Pérou.

Ces annonces ont amené notre office à produire 14 décisions de mise sous surveillance vétérinaire (quarantaine) lors de l'arrivée de ces animaux en Valais.

- 4 pour des souches parentales – poussins d'un jour ;
- 1 pour des abeilles ;
- 2 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. L'autre concerne le Combat de reines international d'automne en Italie ;
- 3 pour des ovins ;
- 1 pour des caprins ;
- 3 importations illégales de chats ont également fait l'objet d'une décision de séquestre à domicile.

Des visites sur place ont dû être effectuées et dans la plupart des cas des prélèvements envoyés en laboratoire à but d'analyse. Ces analyses sont importantes car elles permettent d'éviter d'importer de nouvelles épizooties ou des maladies que nous aurions éradiquées par le passé.

### Exportation

Les vétérinaires du contrôle des exportations ont établi en 2013 un total de 122 certificats sanitaires pour l'exportation d'animaux vivants et ont en parallèle déclaré l'expédition de ces animaux aux autorités vétérinaires des pays de destination à l'aide du système informatique TRACES.

- 16 certificats ont été établis pour l'exportation temporaire de 16 vaches de la race d'Hérens qui allaient participer au combat de reines de l'Espace Mont-Blanc (I, F, CH) à Aoste.
- 8 autres concernaient l'exportation

temporaire de 88 chiens de traîneau pour des compétitions en Suède et au Danemark.

- 74 bovins ont été alpes en France.
- Un total de 94 266 poulets a été acheminé en France pour abattage en 36 transports.
- 65 vaches de la race d'Hérens, 40 moutons nez noir et 9 chèvres col noir ont été exportés vers les pays voisins (France, Italie, Allemagne, Autriche) à des fins d'élevage.

### Protection des animaux

Ce domaine demeure le plus important de notre activité en termes de volume de travail.

Si la situation des animaux dans la très grande majorité des cas est excellente, nous devons déplorer, année après année, de nouveaux cas graves de maltraitance ou de négligence. Ceux-ci sont le plus souvent liés à la négligence. Pourquoi garder des animaux si l'on ne veut ou on ne peut s'en occuper correctement ?

### Dénonciations, plaintes et récidives

L'OVet a reçu 272 (260) 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. 94 (122) de ces plaintes concernaient des animaux de compagnie et 178 (138) de ces plaintes concernaient des animaux 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 323 (346) interventions dont 189 (196) inspections sur place de notre inspecteur. Les contrôles ayant mis en évidence des lacunes sont facturés aux contrevenants.

Les mesures administratives imposées aux exploitants ou détenteurs en infraction se fondent 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 ou 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 21 (20)). Ces décisions sont liées à des frais de procédure administrative.

Dans 24 (20) cas, des plaintes pénales ont été déposées pour maltraitance (11 pour des maltraitements d'animaux de compagnie et 13 pour des maltraitements d'animaux de rente). 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 8 personnes (5 animaux de rente et 3 animaux de compagnie).

### **Contrôles des unités d'élevage dans l'agriculture**

L'année 2013 a été celle de la professionnalisation et de la réorganisation des contrôles dans la production primaire agricole. L'Office vétérinaire, en collaboration avec l'Office des paiements directs (SCA), le Service de l'environnement et les organisations de contrôle AVPI et OLK, a mis en œuvre une collaboration qui a pour but d'améliorer la qualité des contrôles, de regrouper tous les contrôles lors d'une seule séance grâce à une professionnalisation du contrôleur. L'agriculteur ne devrait « subir » plus qu'un seul contrôle au maximum par année dès 2014.

### **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 (67) projets, 33 dans le Haut-Valais et 34 dans le Bas-Valais. 48 (39) projets ont nécessité une intervention de notre part soit pour obtenir des renseignements supplémentaires, soit pour exiger des modifications. C'est le respect des prescriptions légales dans le domaine de la protection des animaux qui exige notre intervention.

### **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. 49 (33) étables ont fait l'objet d'un contrôle. 10 d'entre elles ont été déclarées partiellement conformes et doivent faire l'objet d'un contrôle de vérification ultérieur.

### **Animaux sauvages**

#### **Détentions privées**

La détention d'animaux sauvages par des particuliers requiert une autorisation. La durée maximale de validité d'une telle autorisation est de 2 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 4 ans au maximum.

Nous avons recensé 83 (95) détentions d'animaux sauvages bénéficiant d'une autorisation. A notre connaissance, 12 détentions ont cessé leur activité.

Nous avons traité 2 (4) nouvelles demandes d'autorisation et avons dispensé des informations à 62 détenteurs potentiels. 18 (20) contrôles pour renouvellement d'autorisation ou nouvelle autorisation ont été effectués. A la suite de ces contrôles, 15 (18) autorisations ont été

délivrées, 2 (1) autorisations n'ont pas été octroyées (exigences légales non remplies) et 1 autorisation a été retirée (détention non conforme). 11 (1) autorisations ont été délivrées 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 10 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 3 ans au maximum.

Nous en avons recensé 16 (13) dont 1 zoo, 7 parcs, 8 commerces zoologiques, détentions d'animaux sauvages à titre professionnel qui sont au bénéfice d'une autorisation. 1 nouvelle demande d'autorisation nous a été adressée.

Nous avons informé ou dispensé des renseignements à 33 personnes intéressées à détenir des animaux à titre professionnel. 13 (9) visites (contrôle de routine ou nouvelle détention) ont été effectuées. A la suite de ces contrôles, 2 (5) autorisations ont été délivrées et 1 autorisation provisoire a été octroyée.

#### **Manifestations temporaires et publicité**

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. 34 (37) demandes ont été traitées. 34 (29) autorisations ont été délivrées. Nous avons effectué 10 (9) visites de contrôle, 1 a donné lieu à une contestation.

Nous pouvons constater qu'avec la mise en vigueur des exigences de la législation sur la protection des animaux dans le

secteur animaux sauvages, nous traitons beaucoup de demandes sans aboutir forcément à la délivrance d'une autorisation. Ces exigences sont essentiellement le fait que les futurs détenteurs doivent prouver qu'ils ont en leur possession soit une attestation de compétences relative à l'animal concerné (détention privée), soit une formation plus approfondie dans le cadre d'une activité professionnelle.

#### **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. Notre office a reçu 75 (73) annonces qui ont été mises en ligne sur la banque de données [www.tierdatenbank.ch](http://www.tierdatenbank.ch), dont :

- 56 (47) chats ;
- 16 (25) chiens ;
- 2 (1) oiseaux ;
- 1 furet.

#### **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 2013, nous avons dû traiter 355 (245) dossiers concernant au total 379 chiens. Il s'agissait de la suite de 72 dossiers déjà en cours depuis 2011 et aussi de 283 nouveaux dossiers. Il y a eu 101 (88) cas d'agressions canines sur des humains. Le déroulement de ces agressions a été évalué, analysé et si nécessaire, décrypté. Aucune (1) agression sur humains n'a été faite par un chien de race interdite. 14 (13) annonces ont été faites par des éducateurs canins, des vétérinaires ou des 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. 64 (67) annonces concernaient des chiens ayant agressé un congénère.

Afin de prévenir les accidents par morsure ou d'éviter des récurrences, les mesures suivantes ont été prises à l'égard des binômes détenteur/chien :

- 29 (29) mesures éducatives ou sécuritaires. Les mesures éducatives sont l'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 ou la tenue en laisse permanente ou le port de la muselière sur l'espace public.
- 4 (3) thérapies comportementales. La thérapie comportementale est l'obligation de soumettre son chien à une thérapie comportementale chez un vétérinaire spécialisé et de participer activement à son recadrage.
- 10 (7) chiens à problèmes ont été euthanasiés par des vétérinaires. Les 10 détenteurs ont pris cette décision spontanément après discussion avec leur vétérinaire de confiance. Aucune euthanasie n'a été imposée par décision administrative de notre office.
- 69 (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.
- 33 (20) cas n'ont pas pu être traités car l'annonce du médecin ne mentionnait ni les coordonnées de la personne mordue, ni celle du détenteur du chien.

Il faut relativiser les fluctuations annuelles de ces chiffres, mais on constate que les cas de morsures de chiens sur humains sont relativement stables. Ce qui est encourageant est que nous n'avons pas eu de cas de morsures graves, c'est-à-dire ayant nécessité une hospitalisation, à déplorer cette année. L'obligation pour tous les nouveaux détenteurs de chiens de suivre des cours théoriques et pratiques y est certainement pour quelque chose.

- 1 (9) autorisation exceptionnelle pour détention d'un chien de race interdite a été délivrée à une personne ayant déménagé en Valais pour des raisons professionnelles. Le chien a été évalué au préalable par un vétérinaire comportementaliste pour attester la sociabilité de son comportement.
- 11 (9) chiens de races interdites ont été refoulés hors du Valais

### Importations illégales de chiens

Nous avons ainsi traité 38 (30) cas d'importations illégales. Ils ont été investigués et, pour les cas les plus graves, poursuivis. 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, chiots avec queues coupées et transport dans de mauvaises conditions). Les 38 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 lé-

gale d'identification électronique. En 2013, et c'est à relever, il n'y a eu aucun cas de chiens abandonnés ou perdus (14).

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 25 (48) cas à raison de Fr. 400.– par chien pour un montant total de Fr. 10 000.–.

#### **Programme de prévention PAM (Prévention des accidents par morsure de chien)**

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chien est maintenant bien implanté dans les classes de 2<sup>e</sup> enfantine et de 1<sup>re</sup> 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.

Le succès de cette prestation est constant. Les instituteurs, selon les questionnaires distribués dans les classes visitées, trouvent cette prestation très interactive et instructive. Les visites sont gratuites pour les communes ; notre canton a versé cette année un montant de Fr. 75 000.– pour payer les intervenantes. Un montant de Fr. 5000.– a été utilisé pour les contrôles de santé des chiens (1 contrôle annuel), ainsi que pour les tests d'aptitude au programme, avant tout les attitudes comportementales du chien par rapport à des inconnus (résistance au stress et à la promiscuité).

Il y a eu, en 2013, 132 (155) visites de classes impliquant 21 intervenants et 21 chiens (35 Haut-Valais et 97 Bas-Valais). Au vu de notre problème chronique de renouvellement des chiens, nous avons dû limiter le nombre de classes à visiter. Nous traitons les classes de 2<sup>e</sup> enfantine dans la partie francophone et les classes de 1<sup>re</sup> primaire dans la partie germanophone.

## **Sécurité alimentaire**

### **Contrôles bleus (contrôles vétérinaires officiels)**

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. 3 vétérinaires officiels ont procédé à 107 (139) contrôles. 12 de ces contrôles ont été faits sur les alpages.

Dans 87 exploitations, des manquements ont été relevés. Ces manquements ont été constatés 60 fois dans le domaine de l'usage des médicaments vétérinaires, 41 fois dans le domaine du trafic des animaux, et 20 fois dans celui de la santé animale.

16 contrôles de vérification ont été faits sur présentation des documents de preuve, 12 exploitations avec des manquements sérieux seront à nouveau contrôlées en 2014.

Compte tenu des ressources insuffisantes à disposition, nous n'avons, cette année encore, pas pu contrôler le nombre d'exploitations exigé par la législation fédérale. La délégation d'une partie de ces contrôles à 2 organisations accréditées en 2014 devrait permettre de combler cette lacune.

### **Contrôle de la qualité du lait**

En Suisse, la qualité du lait est vérifiée 2 fois par mois et la moyenne géométrique sur deux analyses mensuelles est utilisée pour contrôler la contamination microbienne et le nombre de cellules, d'une part, et d'autre part rechercher d'éventuelles substances inhibitrices (antibiotiques). Ces contrôles sont effectués sur le lait de chaque producteur.

En 2013, nous avons analysé 7605 échantillons de lait et évalué 4167 moyennes. Sur ces 4167 valeurs

mensuelles, 100 (2,4 %) ont fait l'objet de réclamations en raison d'une teneur en cellules élevée et 112 (2,7 %) à cause d'une contamination microbienne. Des inhibiteurs ont été mis en évidence dans 9 (0,1 %) des 7605 échantillons analysés.

La suspension de la livraison du lait est décidée à la 3<sup>e</sup> contestation du nombre de germes en l'espace de 4 mois et à la 4<sup>e</sup> contestation du nombre de cellules en l'espace de 5 mois, ainsi que pour tout échantillon positif à l'égard des substances inhibitrices. Si les deux échantillons individuels prélevés après une suspension de la livraison du lait (nombre de germes/nombre de cellules somatiques) ne satisfont pas aux exigences, une nouvelle suspension du lait est prononcée. La mise en évidence de substances inhibitrices entraîne toujours la suspension de la livraison du lait. Lorsqu'une suspension de la livraison du lait est prononcée en raison d'un nombre trop élevé de germes ou de cellules somatiques ou lors de la détection de substances inhibitrices, les autorités cantonales sont tenues de vérifier la situation de l'exploitation dans tous les cas. En 2013, 15 suspensions de la livraison de lait ont été prononcées :

- 9 pour un résultat positif aux substances inhibitrices (antibiotiques) ;
- 1 à cause d'un nombre de cellules élevé ;
- 4 à cause d'une charge microbienne trop élevée, plus une nouvelle suspension de livraison en raison d'un nombre de germes toujours élevé.

La suspension de la livraison a été levée dans 13 cas après les vérifications nécessaires. Deux producteurs de lait ont cessé leur production après la suspension de la livraison.

### **Contrôles des conditions d'hygiène dans la production laitière**

Dans le cadre de leur mandat de surveillance, les autorités d'exécution cantonales procèdent à des inspections des exploitations. Les laiteries doivent être

contrôlées tous les 4 ans par un contrôleur officiel qui vérifie le respect des exigences d'hygiène au sens de l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière. Ce contrôleur vérifie l'extraction et le traitement du lait, les installations, les locaux ainsi que leur nettoyage, de même que les différentes documentations. Si des manquements sont constatés, il peut ordonner des mesures correctives et, si nécessaire, procéder ensuite à un nouveau contrôle. Une inspection extraordinaire a lieu lors de la levée des suspensions administratives de livraison de lait.

Suivant les prélèvements administratifs, du lait de 437 fournisseurs a été mis en circulation en hiver (janvier 2013) et du lait de 112 fournisseurs en été (juillet 2013). En 2013, des inspections administratives ont eu lieu dans 69 exploitations pour vérifier les conditions d'hygiène de la production laitière, dont 29 dans les laiteries 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 44 (46) analyses pour recherche de résidus dans les viandes.

### **Analyses de résidus dans le lait**

15 prélèvements pour la recherche de substances médicamenteuses dans le lait ont été effectués.

- 10x anti-inflammatoires non stéroïdiens ;
- 5x chloramphénicol, nitrofurane, nitroimidazole, benzimidazole ;
- 5x avermectine.

	Porcs	Moutons	Vaches	Génisses	Veaux	Total
Tétracyclines	2	2	1		1	6
Chloramphénicol			1	1	1	3
Nitrofuranes/imidazolés		1			2	3
Sulfamides	2	2	1		1	6
Quinolones	2	2	2			6
Substance inhibitrice	2	1	1		1	5
Stilbènes			1	1	1	3
Agonistes de la SS			1	1	1	3
Zéranol			1	1	1	3
Stéroïdes			1	1		2
Hormones					1	1
Thyréostatiques			1	1	1	3
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>11</b>	<b>44</b>

**Analyse de substances étrangères**
**Contrôle des viandes en abattoirs**

Un nouvel abattoir a été autorisé en 2013, celui de Charrat. De ce fait, le nombre d'abattoirs autorisés dits de faible capacité s'élève à 15.

Dans le canton, il y a également 1 abattoir de volaille et 3 abattoirs de poissons.

14 abattoirs de faible capacité, 1 abattoir de volaille et 3 abattoirs de poissons ont été contrôlés comme ils doivent l'être annuellement selon la législation.

Nous avons traité 4 dossiers d'abattoirs en vue d'une nouvelle affectation ou nouvelle installation (Martigny, Charrat, Gampel et Simplondorf).

Un cours de formation continue pour les vétérinaires officiels (1 journée) a été organisé.

**Médicaments vétérinaires**

Il n'y a pas eu de contrôle de pharmacie vétérinaire en 2013. Le contrôle de pharmacies vétérinaires doit être réalisé par un organisme accrédité garantissant une routine en la matière qui ne peut être obtenue que par un volume de contrôles suffisant. C'est pourquoi cette tâche a dû être déléguée contractuellement à un organisme de contrôle intercantonal qui commencera les contrôles dans notre canton en 2014.

Espèce animale	Total abattages	Abattages ordinaires		Abattages d'animaux malades ou accidentés	
		Propres	Impropres	Propres	Impropres
Décision					
Bovins < 6 semaines	14	14			
Bovins > 6 semaines	4100	3994	3	92	11
Moutons	5802	5791	4	5	2
Chèvres	808	808			
Porcs	3254	3250	2		2
Chevaux	41	39		2	
Autres, lapins, alpagas, gibiers	48	48			
<b>Total</b>	<b>14 067</b>	<b>13 944</b>	<b>9</b>	<b>99</b>	<b>15</b>

**Contrôle des viandes aux abattoirs**

### Surveillance des professions vétérinaires

- 54 vétérinaires sont au bénéfice d'une autorisation de pratiquer en Valais.
- 40 vétérinaires sont actifs comme praticiens, 11 ont également une autorisation dans un autre canton dans lequel ils pratiquent actuellement.
- 5 vétérinaires sont employés par le canton dans le service vétérinaire public. Les autres sont soit retraités ou actifs dans d'autres domaines.
- 2 nouvelles autorisations ont été attribuées en 2013 à des titulaires d'un diplôme fédéral suisse. L'octroi d'une autorisation de pratiquer est, depuis l'entrée en vigueur de la loi vétérinaire cantonale, lié à une inspection des locaux par le vétérinaire cantonal et à une participation au système de piquet.
- 1 vétérinaire est parti à la retraite. Nous déplorons malheureusement un décès prématuré.

Dr Jérôme Barras  
Vétérinaire cantonal

### 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	13
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	15
Provenance des abricots	17
Provenance des asperges	17
Provenance des poissons	17
Authenticité des miels	18
Espèces animales dans les viandes	18
Matières grasses dans les fromages	18
Caféine dans les cafés décaféinés	18
Patuline	19
Additif SO <sub>2</sub>	19
Histamine	19
Composés polaires dans les huiles de friture	19
Châtaignes	20
Caféine dans les compléments alimentaires	20
Vin AOC, millésime 2012	20
Sucrage de la vendange	20
Boissons spiritueuses	21
Eaux de la nappe	21
Analyses chimiques des eaux potables	21
Analyses microbiologiques des eaux potables	21
Eaux minérales	22
Analyses chimiques des eaux de piscine	22
Légionelles	22
Produits précuits	23
Viande hachée à manger crue (tartares)	23
Grains de chaudière	23
Fromages	23
Glaçons	24
Glaces artisanales	24
Saumon, huîtres	24
Terrines précuites, foie gras	24
Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats	28
Motifs de contestation	30
Produits laitiers	31
Boulangeries	32
Boucheries	33
Entreprises de restauration	34
Contrôles des températures	36
Encavage 2013	38
Cours de formation donnés par l'inspectorat	39
Analyses du complexe MTB dans les produits laitiers	42
Analyse de substances étrangères	58
Contrôle des viandes aux abattoirs	58

## Liste des illustrations

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	14
Analyses microbiologiques des eaux de boisson	14
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	16
Analyses microbiologiques des eaux de baignade	16
Entreprises inspectées	29
Inspections	29
Fromage avec moisissures indésirables de type « points noirs »	31
Tomme à pâte molle avec mauvais développement de la flore sur la croûte	31
Emballages endommagés par des rongeurs	32
Chambre de pousse moisie, sale et présence de toiles d'araignées	33



Le Laboratoire cantonal en 1922

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

Sion, avril 2014

