



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 2014
SERVICE DE LA CONSOMMATION
ET AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**



Table des matières

Considérations générales	6
Personnel	8
Evolution et petite révolution au laboratoire de microbiologie	10
Activité du SCAV concernant la problématique du mercure dans le Haut-Valais	11
Echantillons analysés	12
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	12
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	17
Analyses	19
Secteur authenticité – tromperie du consommateur	19
Contrôle de la déclaration de la provenance des abricots	19
Contrôle de la déclaration de la provenance des asperges	19
Contrôle de la déclaration de la provenance des poissons des lacs suisses	19
Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les produits à base de viande	20
Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les viandes servies au restaurant	20
Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les fromages	20
Contrôle de la déclaration « sans caféine » dans les cafés décaféinés	20
Contrôle de l'étiquetage des denrées alimentaires	21
Contrôle des aliments spéciaux	21
Sécurité alimentaire et qualité intrinsèque des produits	21
Analyse de la présence de la mycotoxine patuline dans les jus de fruits	21
Analyse de la présence de la mycotoxine aflatoxine dans les cacahuètes	21
Analyse des composés polaires dans les huiles de friture	22
Analyse de la présence de dithiocarbamate dans les salades	22
Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes	22
Analyse de la teneur en nitrite et nitrate dans les produits de salaison crus, viande séchée	22
Sécurité et hygiène dans les fromages prêts à la consommation	23
Secteur vins-spiritueux	23
Surveillance des vins AOC du millésime 2013	23
Contrôle de l'authenticité du CO ₂ ajouté dans les vins mousseux	23
Surveillance des boissons spiritueuses	24
Analyse de contrôle d'hygiène des procédés	24
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les produits précuits de la restauration	24
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les viandes hachées	24
Recherche de marqueurs d'hygiène et de santé du bétail dans les grains de chaudières	25
Recherche de marqueurs d'hygiène et de santé du bétail dans les fromages prêts à la consommation	25
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les glaçons	25
Recherche de marqueurs d'hygiène dans les terrines et les foies gras	25
Produit cru prêt à être consommé (buffet de salades, salade de fruits)	26
Marqueurs d'hygiène dans les pâtisseries	26
Secteur Eaux potables	26

Analyse chimique officielle des eaux potables dans les réseaux d'eau	26
Arsenic dans les eaux potables	27
Dioxane dans les eaux potables	27
Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux potables	28
Secteur eaux de piscines	28
Analyse des trihalométhanes THM dans les eaux de piscine couvertes	28
Analyse des chlorate et bromate dans les eaux de piscine	29
Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux de baignade	29
Détections de la bactérie pathogène légionnelle dans les jacuzzis	30
Inspectorat	32
Répartition des contestations	36
L'autocontrôle (L1)	36
Produits (L2)	36
Processus et activités (L3)	36
Construction, équipements et appareils (L4)	36
Inspection par type d'activité	36
Produits laitiers	36
Inspection d'une fromagerie d'alpage en été 2014	37
Boulangeries	38
Boucheries	38
Entreprises de restauration	39
Inspections sur les marchés	39
Abattage illégal dans une cuisine de restaurant	41
Contrôles suivis	41
Cas de suivi suite à une intoxication alimentaire	41
Cas de suivi suite à une intoxication alimentaire dans un restaurant	42
Annonce d'importation par la douane suisse	42
Rappel de poitrine de bœuf séchée suite à la présence de listéria	42
Séquestre de nicotine destinée aux cigarettes électroniques	43
Campagne nationale d'inspection sur le transport de denrées alimentaires réfrigérées	44
Vendanges 2014	44
Teneurs en sucre légèrement inférieures à la moyenne	44
43,3 millions de kilos de raisins encavés en 2014	44
Un millésime 2014 plein de promesses	45
Contrôle de cave et contrôle du commerce de vin	45
Inspectorat des eaux potables	45
Inspectorat des eaux de baignade	47
Surveillance des piscines	47
Surveillance eaux de baignade de lacs et des rivières	48
Inspectorat des produits chimiques	48
LChim	48
Surveillance du marché	48
Conseils à la population	48
Conseils aux entreprises (LChim)	48
Santé et sécurité au travail	49
Campagne de radon 2013-2014	49
Formations données par l'inspecteur des denrées alimentaires	49
Tâches administratives	50
Certificats d'exportation	50

Certificats d'exportation ou d'enregistrement pour des produits cosmétiques	50
Préavis	50
Coopération internationale et intercantonale – Systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF	50
Remise d'alcool aux mineurs	51
Oppositions et recours	51
Dénonciations à l'autorité pénale	51
Assurance qualité	51
Office vétérinaire	52
Ressources humaines	52
Cours donnés et information au public	52
Santé animale	52
Tuberculose	52
Surveillance de la BVD	52
Inspectorat en apiculture	53
Subventionnement des médicaments antiparasitaires	53
Maladies des abeilles	53
Inspectorat des ruchers, formation continue	54
Cas d'épizooties (toutes espèces animales)	54
Suspensions d'épizooties	55
Surveillance des épizooties par sondage (Monitoring)	55
Surveillance de la salmonellose chez la volaille	55
Indemnisation pour pertes dues à des épizooties	55
Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation	56
Affaires internationales	56
Importation	56
Exportation	56
Protection des animaux	57
Dénonciations, plaintes et récidives	57
Animaux sauvages et activités soumises à autorisation (LPA)	57
Préavis	59
Attestations de conformité d'étables par rapport à la législation sur la protection des animaux	59
Banque de données des animaux trouvés	59
Affaires canines	59
Cas d'agressions	59
Importations illégales de chiens	59
Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement	60
Le programme de prévention des accidents par morsure de chien	60
Sécurité alimentaire	60
Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevages dans l'agriculture	60
Contrôle de la qualité du lait	61
Analyse de substances étrangères	61
Contrôle des viandes en abattoirs	61
Cas particulier de suspicion de dioxine dans une exploitation à proximité de Visp	62
Médicaments vétérinaires	62
Surveillance des professions vétérinaires	62
Liste des abréviations	64

Considérations générales



Authenticité des denrées alimentaires – centre de compétences en Valais

Quelle est la provenance d'une denrée alimentaire ? L'indication d'origine sur son étiquette est-elle correcte ? Des questions toujours d'actualité qui nous rappellent le scandale de la viande de poulet en Suisse orientale. Depuis l'an 2000, le Laboratoire cantonal du Valais a patiemment construit un centre de compétences unique en Suisse dans le domaine des denrées alimentaires. La méthode IRMS (Isotopic Ratio Mass Spectrometry) constitue la base de ces analyses. L'information sur l'origine d'une denrée alimentaire provient de l'eau de pluie dont les atomes d'oxygène ont une composition d'isotope différente selon les régions. Cette empreinte isotopique se retrouve dans les composants des légumes, des plantes ou de la viande d'une région ou d'un pays.

En 2014, nous avons ainsi contrôlé l'exactitude de l'indication d'origine des abricots et des asperges. Sur 100 échantillons analysés, un seul a été contesté. Ce faible taux de contestation est le fruit de plus de dix années de surveillance de ces marchés dont les acteurs ont compris l'intérêt à miser sur le respect strict de l'indication de provenance.

Le rapport isotopique des atomes de carbone nous renseigne sur la composition naturelle ou non d'un ingrédient. Le Laboratoire cantonal a ainsi pour la première fois analysé, dans le vin mousseux, si l'acide carbonique présent provient de la fermentation en bouteille ou s'il a été rajouté sans mention sur l'étiquette. Neuf échantillons analysés sur 37 ont été contestés. Enfin, l'authenticité du miel

peut aussi être contrôlée grâce à cette méthode (alimentation des abeilles par du sucre). Cette méthode est de plus en plus testée dans le domaine du vin ; elle le sera évidemment aussi dans la branche de la viande.

Eau potable en Valais – Arsenic et Uranium

L'arsenic et l'uranium peuvent être présents de manière naturelle dans les roches des Alpes valaisannes et être « dissous », en très petites concentrations, dans l'eau potable. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a fixé, dès le 1^{er} janvier 2014, les valeurs limites à 30 µg/litre pour l'uranium et a réduit cette valeur pour l'arsenic de 50 µg/litre à 10 µg/litre. La détermination de ces limites a été justifiée par de nouveaux résultats toxicologiques.

En ce qui concerne la concentration d'uranium dans l'eau potable, toutes les communes valaisannes sont en mesure de respecter cette valeur limite. Pour l'arsenic, 15 communes, présentant une plus forte concentration d'arsenic que 10 µg/litre ont été informées des mesures pertinentes à prendre, à savoir : de sortir du réseau d'eau potable les sources contenant de l'arsenic, de diluer les sources d'eau potable contenant de l'arsenic avec celles qui n'ont pas d'arsenic, de traiter l'eau contenant de l'arsenic.

La Confédération donne un délai de cinq ans aux communes pour mettre en œuvre ces mesures. L'inspectorat de l'eau potable du Service de la consommation et affaires vétérinaires collabore étroitement avec les communes concernées, soit pour des prélèvements d'échantillons d'eau pour analyse du taux d'arsenic, soit pour trouver des solutions directement sur place. Dans certaines Communes, des investissements relativement importants sont prévus pour l'approvisionnement en eau potable dans le but de baisser le taux élevé d'arsenic dans les réseaux d'eau concernés.

Affaires vétérinaires

Une nouvelle menace se profile pour les ruches de notre canton, il s'agit d'un petit coléoptère nommé *Aethina tumida*. Cette espèce parasite les colonies d'abeilles. Le risque de voir *Aethina tumida* entrer en Suisse est fortement lié aux importations d'abeilles, ainsi qu'aux importations de matériaux divers infestés (fruits, bois). L'abeille européenne reste sans réactions de défense, ce coléoptère constitue donc une menace pour l'apiculture.

Des cas de tuberculose ont été détectés en 2013 aussi en Valais. Suite aux cas découverts en Suisse romande, un programme de surveillance accru dans les abattoirs (épidémiologie) a été mis en place. En 2014, 5 prises d'échantillons dans les abattoirs ont été faites en Valais suite à des ganglions suspects. Tous les résultats ont été négatifs.

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

Remerciements

Il me tient vraiment à cœur de remercier notre Cheffe de département Madame Esther Waeber-Kalbermatten pour son soutien et sa confiance. Je remercie cordialement les collaborateurs et collaboratrices du Service de la consommation et affaires vétérinaires pour leur attachement au travail conséquent et leur engagement généreux au bien des consommateurs et consommatrices.

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 (à 90 %)
Alwin MEICHTRY	laborant en chimie spécialisé
Pascal WILLA	laborant en chimie
Gwénohé FOSTIER	apprenti laborant en chimie (jusqu'au 31.07.2014)
Gaëtan AYMON	apprenti laborant en chimie
Stéphane RAPPAZ	apprenti laborant en chimie

Laboratoire de microbiologie

Olivier MABILLARD	laborant en microbiologie spécialisé responsable du laboratoire
Geneviève BRUNNER	laborantine en microbiologie spécialisée (à 80 %)
Natacha FLEURY	laborantine en microbiologie

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

Dr Guy DÉFAYES	inspecteur
----------------	------------

Secrétariat et réception

Sandrine WINTEREGG	collaboratrice administrative (à 60 %)
Gerda ALLET MADBAR	secrétaire (à 80 %)
Noémie FAVRE	apprentie employée de commerce, (jusqu'au 31.07.2014)
David CASTILHO MARTINS	apprenti employé de commerce, (depuis le 01.08.2014)

Office vétérinaire

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

Vétérinaires

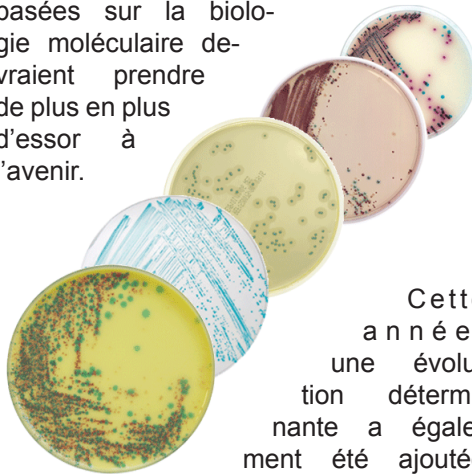
Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 70 %)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire (à 50 %)
Hansruedi FURRER	vétérinaire officiel (à 50 %)
Cristina VILLIGER	vétérinaire officielle (à 50 %)
Eric KIRCHMEIER	vétérinaire officiel (à 80 %)

Secrétariat et collaborateurs spécialisés

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

Evolution et petite révolution au laboratoire de microbiologie

Le laboratoire de microbiologie a vécu une évolution significative ces dernières années. De nouvelles techniques de biologie moléculaire ont été introduites pour permettre de vérifier la conformité des déclarations dans les produits à base de viande ou les fromages ; ces méthodes basées sur la biologie moléculaire devraient prendre de plus en plus d'essor à l'avenir.



Cette année, une évolution déterminante a également été ajoutée aux analyses microbiologiques concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire ; dans ces domaines, le laboratoire est un élément essentiel du bon fonctionnement du service et il remplit une tâche capitale pour la protection du consommateur. Depuis le début de ses activités, le laboratoire de microbiologie fonctionne sept jours sur sept pour garantir l'analyse des marqueurs de sécurité (salmonelles, listeria, etc.) ou d'hygiènes (escherichia coli, entérocoques, etc.) sur des produits aussi essentiels tels que par exemple l'eau potable, les denrées alimentaires précuites ou la viande. Les laborants, s'engageant dans ce laboratoire, ont donc comme condition d'assurer un service organisé par tournus y compris les jours de week-end, consé-

quemment aux techniques et méthodologies utilisées pour détecter les contaminations microbiennes.

Les analyses classiques effectuées pour la détections des bactéries pouvant se développer dans les denrées alimentaires nécessitent des mises en culture qui peuvent durer plus ou moins longtemps selon les paramètres à examiner. Des tests de lecture et d'identification/spécification/confirmation d'espèce sont ensuite réalisés par les laborants à des heures fixées par la durée des cultures ; ainsi, des analyses d'entérobactéries par culture nécessitent une préparation d'échantillon (30 min), puis 48 heures d'incubation sur plaques, suivies d'une lecture pour pouvoir rendre le résultat. Il est évident que si les échantillons ont été amenés au laboratoire le jeudi ou le vendredi, les laborants auront du travail à effectuer sur le week-end (samedi ou dimanche). Les récentes avancées technologiques et méthodologiques ont permis la mise au point de nouveaux tests permettant de réduire l'analyse des principaux marqueurs d'hygiène et de sécurité à 24 heures d'incubation. Le laboratoire a donc concentré ses efforts et investissements sur ce type d'appareillages et des nouvelles méthodes pour permettre une rationalisation du travail au laboratoire. Les résultats ainsi délivrés plus rapidement (24 au lieu de 48 ou 72 heures suivant les paramètres) permettent une plus grande réactivité sur le marché et donc une mise en sécurité plus rapide du consommateur (retrait/rapel).

L'effet collatéral de ces nouveautés apportent de nombreux avantages, à commencer par une meilleure protection du consommateur, mais également une réorganisation bienvenue pour les laborants qui peuvent bénéficier de leur dimanche comme jour de repos, du moins hors cas exceptionnel ; ceci permet finalement à l'employeur de baisser les remboursements des charges liées à ce travail dominical.



Activité du SCAV concernant la problématique du mercure dans le Haut-Valais

Mois après mois, le canton du Valais découvre l'ampleur de la pollution liée au mercure dans la région à l'ouest de Viège. S'il s'agit avant tout d'un problème environnemental, le SCAV est également mis à contribution pour, d'une part, participer au Groupe d'impact sanitaire instauré par le Conseil d'Etat sous l'égide du médecin cantonal et d'autre part, pour vérifier que le mercure n'entre pas dans la chaîne alimentaire. Durant l'année 2014, tous les puits d'alimentation en eau potable de régions potentiellement concernées par une activité industrielle ont été analysés et aucune trace de mercure n'a pu y être décelée. Ce résultat est encourageant, car il exclut pour l'instant la présence de forme soluble de mercure qui serait à prendre en compte dans l'exposition de la population. Le SCAV a également prélevé des denrées alimentaires produites dans la région, tels que du lait, de la viande et des légumes ; l'analyse n'a mis en évidence aucune valeur anormale concernant la teneur en mercure. Un effort particulier a été fourni pour l'analyse du seigle produit entre Viège et le bois de Finges. En effet, il n'était pas à exclure que des céréales ne puissent être contaminées au mercure, soit durant leur croissance, soit par des particules de poussières ; une campagne d'autocontrôle a été mise sur pied avec l'aide du Service de l'agriculture pour analyser la teneur en mercure des céréales de chacune des parcelles situées dans la région potentiellement concernée par cette pollution. Il a été capital de mesurer les céréales avant la récolte pour éviter qu'un lot potentiellement contaminé ne puisse être mélangé à des lots sains dans les silos de collection et de stockage. Aucune des analyses sur les 81 échantillons n'a montré de teneur en mercure s'approchant de la valeur maximale fixée

par l'OSAV à 50 µg/kg. Des contrôles officiels effectués en prélevant 8 échantillons après la récolte au centre de collecte ont confirmé qu'aucune contamination significative n'a été détectée dans les céréales de la région.

Malgré ces nouvelles rassurantes, le SCAV reste vigilant et continuera à analyser les denrées alimentaires produites dans la région et destinées au marché. Concernant les denrées alimentaires des jardins privés, chaque habitant de la région concernée est invité à faire parvenir au SCAV les produits de son jardin pour un auto-contrôle dont les frais ne lui sont pas facturés. En 2014, des échantillons de fruits et légumes (cerise, abricot, poire, raisin, tomate, betterave) ont été soumis à l'analyse qui n'a pas détecté de concentration de mercure inquiétante. Cette offre d'autocontrôle sera bien évidemment poursuivie en 2015.



Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 32 355 analyses sur 8 765 échantillons :
 5 813 échantillons étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires
 2 952 échantillons n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	1977	3836	5813
Echantillons conformes (C)	1672	3398	5070
Echantillons non conformes (NC)	305	438	743

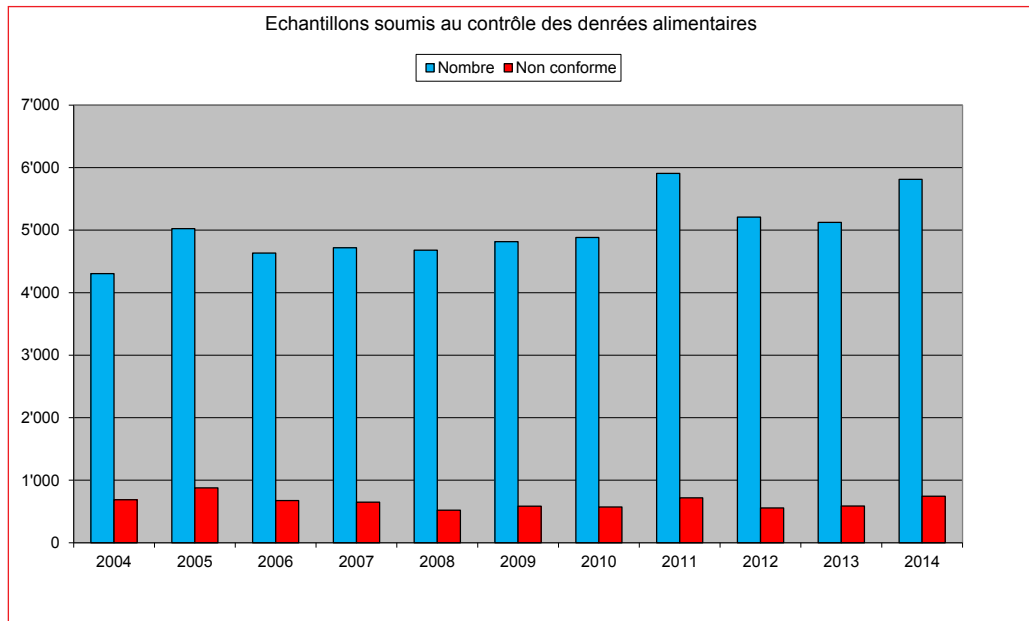
OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
01	LAIT									
011	Sorte de lait	2	2					2	2	
01111	Lait entier	1		1				1		1
011121	Lait cru	1	1					1	1	
01122	Lait partiellement écrémé				1		1	1		1
01221	Lait en poudre				2	2		2	2	
0131	Lait de brebis	2	2					2	2	
02	PRODUITS LAITIERS									
02121	Yogourt ou yogourt de lait entier sans ingrédients	1	1					1	1	
0213	Sortes de yogourt avec ingrédients	1		1				1		1
03	FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE									
031	Fromage	1		1				1		1
0312	Fromage dur	1	1					1	1	
0313	Fromage mi-dur	78	66	12	54	48	6	132	114	18
0313Z	Fromage mi-dur, autre				11	11		11	11	
0314	Fromage à pâte molle	5	3	2	3		3	8	3	5
0314Z	Fromage à pâte molle, autre	2	2					2	2	
0315	Fromage frais, séré, caillé de fromage frais	2	2		1		1	3	2	1
0332	Sérac	1	1					1	1	
0341	Fromage de brebis	5	4	1				5	4	1
0342	Fromage de chèvre	4	4		1	1		5	5	
04	BEURRE, PRÉPARATIONS AU BEURRE, FRACTIONS DE GRAISSE DE LAIT									
041	Sortes de beurre				1	1		1	1	
0412	Beurre de crème de petit-lait	1	1					1	1	
05	HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES									
051	Huiles comestibles	14	2	12	1	1		15	3	12
05111	Huile comestible végétale, non mélangée	7	2	5				7	2	5
052131	Graisse de friture	5	2	3				5	2	3
07	MAYONNAISE, SAUCE À SALADE									
071	Mayonnaise, mayonnaise à salade				10	10		10	10	
08	VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE									
0811111	Viande de veau	1	1					1	1	
0811113	Viande de bœuf	1	1					1	1	
0812	Viande de volaille domestique	13	13		1	1		14	14	
08123	Viande de canard				3	1	2	3	1	2
081414	Viande de cerf				3	3		3	3	

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
0817	Viande de poisson	1	1					1	1	
0817111	Truite	1	1					1	1	
0817112	Corégone	1	1					1	1	
081712	Brochet	1	1					1	1	
081715	Perche	8	8					8	8	
082	Produits à base de viande	1	1					1	1	
0821	Produits à base de viande hachée	18	16	2				18	16	2
08235	Lard cru	1	1					1	1	
08236	Jambon cru	13	12	1				13	12	1
08237	Viande séchée	21	11	10	1		1	22	11	11
0823Z	Produits de salaison crus, autres	1	1					1	1	
08243	Jambon de devant	1	1					1	1	
0825	Produits de charcuterie crus	10	6	4				10	6	4
08251	Saucisses crues avec maturation normale	1	1					1	1	
082515	Gendarme	1	1					1	1	
08251Z	Saucisses crues avec maturation normale, autres	4	4					4	4	
08265	Cervelas, Klöpfer, Stumpfen	2		2				2		2
08268	Saussice de Lyon	1	1					1	1	
08276	Terrines	37	23	14	3	2	1	40	25	15
11	CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE									
11115	Riz	2	2					2	2	
12	PAIN, ARTICLES DE BOULANGERIE, ARTICLE DE BISCUITERIE ET DE BISCOTTERIE									
12112	Pain mi-blanc	1	1					1	1	
12113	Pain bis	5	5					5	5	
1212	Sortes de pain spéciaux	4	4					4	4	
15	PÂTES									
151	Pâtes	2	2					2	2	
16	ŒUFS, OVOPRODUITS									
161	Œufs de poule, entier				1	1		1	1	
17	ALIMENTS SPÉCIAUX									
176	Céréales simples	2	2					2	2	
1776	Compléments alimentaires	10	5	5				10	5	5
18	FRUITS, LÉGUMES									
18111	Pommes				2	2		2	2	
18121	Abricots	62	60	2				62	60	2
18125	Prunes	2	2					2	2	
18151	Ananas	1	1					1	1	
18161	Châtaignes	28	16	12				28	16	12
18162	Cacahuètes	20	20					20	20	
18212	Carottes	6	6					6	6	
18214	Betteraves rouges	1	1					1	1	
182231	Asperges blanches	37	37					37	37	
182232	Asperges vertes	1	1					1	1	
18232	Sortes d'épinards	1	1					1	1	
182321	Epinards	6	6					6	6	
18232Z	Sortes d'épinards, autres	1	1					1	1	
18234	Laitues pommées et autres salades à feuilles	4	4					4	4	
1823411	Laitues pommées	7	7					7	7	
1823412	Batavias	3	2	1				3	2	1
1823414	Lollo	1	1					1	1	
182341Z	Sortes de laitues pommées, autres	2	2					2	2	

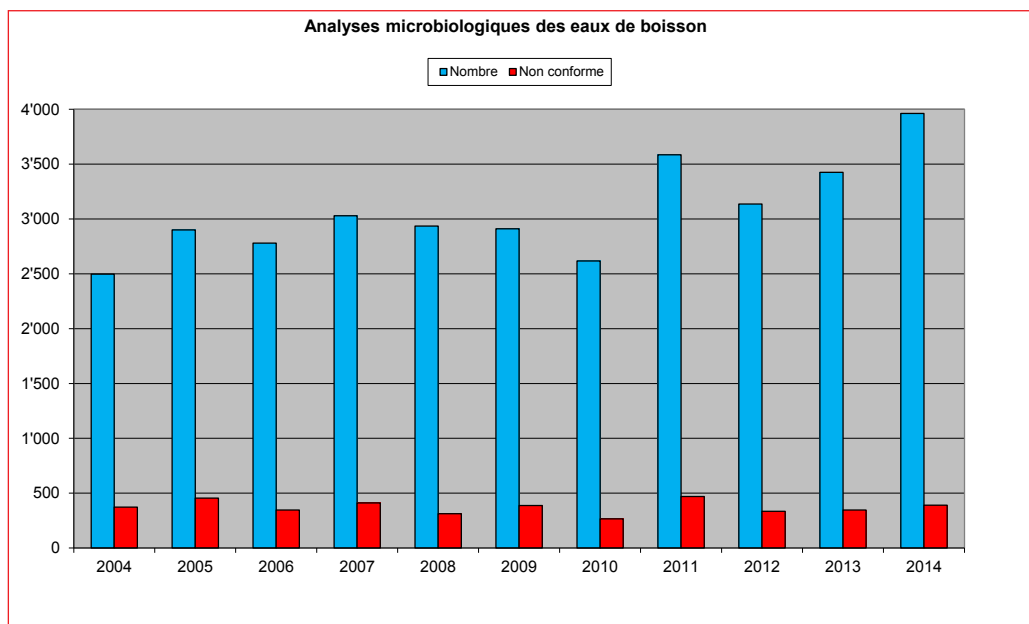
OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
18234Z	Laitues pommées et autres salades à feuilles	1	1					1	1	
18241	Concombres	3	3					3	3	
18242	Tomates	2	2					2	2	
18243	Courgettes	2	2					2	2	
182461	Poivrons	1	1					1	1	
20	MIEL, MÉLASSE, GELÉE ROYALE, POLLEN									
2011	Miel	5	5					5	5	
22	ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE									
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	22	20	2				22	20	2
24	JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT									
241	Sortes de jus de fruit	4	2	2				4	2	2
24111	Jus de pomme	9	8	1				9	8	1
24112	Jus de poire	1	1					1	1	
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	2	2					2	2	
2422	Mélanges de nectar de fruits	1		1				1		1
28	EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE									
281	Eau de boisson	3	3		1	1		4	4	
2811	Eau de boisson à la source	6	6		704	532	172	710	538	172
2812	Eau de boisson dans le réseau de distribution	1111	1007	104	2845	2662	183	3956	3669	287
282	Glace, vapeur d'eau	26	20	6				26	20	6
283	Eau minérale naturelle	2	2		25	25		27	27	
28311	Eau minérale naturelle gazeuse				2	2		2	2	
2832	Eau minérale naturelle non gazeuse	4	4		1	1		5	5	
287	Eau de source	2	1	1	2		2	4	1	3
30	CAFÉ, SUCCÉDANÉS DU CAFÉ									
303	Café traité	24	24					24	24	
35	EPICES, SEL COMESTIBLE, MOUTARDE									
351	Epices	13	13					13	13	
36	VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN									
362	Vin	2	1	1	1	1		3	2	1
3621	Vin rouge	22	13	9	13	11	2	35	24	11
3622	Vin blanc	18	16	2	11	11		29	27	2
3623	Vin rosé	44	43	1	3	3		47	46	1
3625	Vin pétillant, vin perlé	2		2	3		3	5		5
3626	Vin mousseux	13	13		1	1		14	14	
365Z	Boisson à base de vin, autres				1		1	1		1
38	BIÈRE									
382	Bière spéciale				6	6				
39	BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES									
392	Sortes de boissons spiritueuses				1	1		1	1	
3925	Sortes d'eaux-de-vie de fruits				1	1		1	1	
39251	Eau-de-vie de cidre de pomme				2	2		2	2	
39255	Eau-de-vie de prune				1	1		1	1	
392552	Eau-de-vie d'abricot	5	1	4	4	2	2	9	3	6
39257a	Eau-de-vie de poire Williams	12	10	2	9	3	6	21	13	8
3925A	Eau-de-vie de coing				2	1	1	2	1	1
3931	Liqueur				10	8	2	10	8	2
3932	Crème				1	1		1	1	

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
51	DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES									
511	Denrées alimentaires prêtes à la cuisson	12	8	4				12	8	4
514	Plats à consommer après réchauffage	5	5					5	5	
515	Plats prêts à la consommation	95	47	48	5	5		100	52	48
56	OBJETS USUELS ET MATÉRIAUX POUR LA FABRICATION D'OBJETS USUELS									
56Z	Objets usuels et matériaux pour la fabrication d'objets usuels, autres				2	2		2	2	
57	COSMÉTIQUES									
5721	Savons de toilette, sans déodorants	1		1				1		1
58	OBJETS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES MUQUEUSES, LA PEAU OU LE SYSTÈME PILEUX ET CAPILLAIRE ; PRODUITS TEXTILES									
5821	Bijoux	9		9				9		9
58Z	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire, autres	4		4				4		4
68	DOCUMENTS PUBLICITAIRES									
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	2		2				2		2
69	ÉTIQUETAGE									
691	Étiquetage des denrées alimentaires	8	1	7	79	27	52	87	28	59
70	DOCUMENTS D'ENTREPRISE									
70Z	Documents d'entreprise, autres	2	2					2	2	
	Total	1977	1672	305	3836	3398	438	5813	5070	743

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



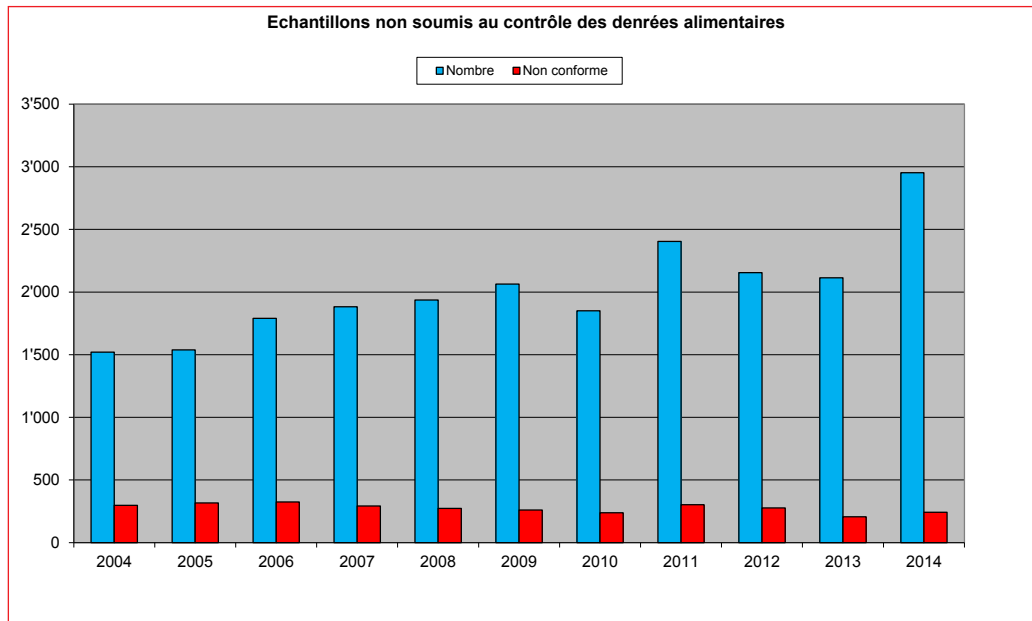
Analyses microbiologiques des eaux de boisson

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

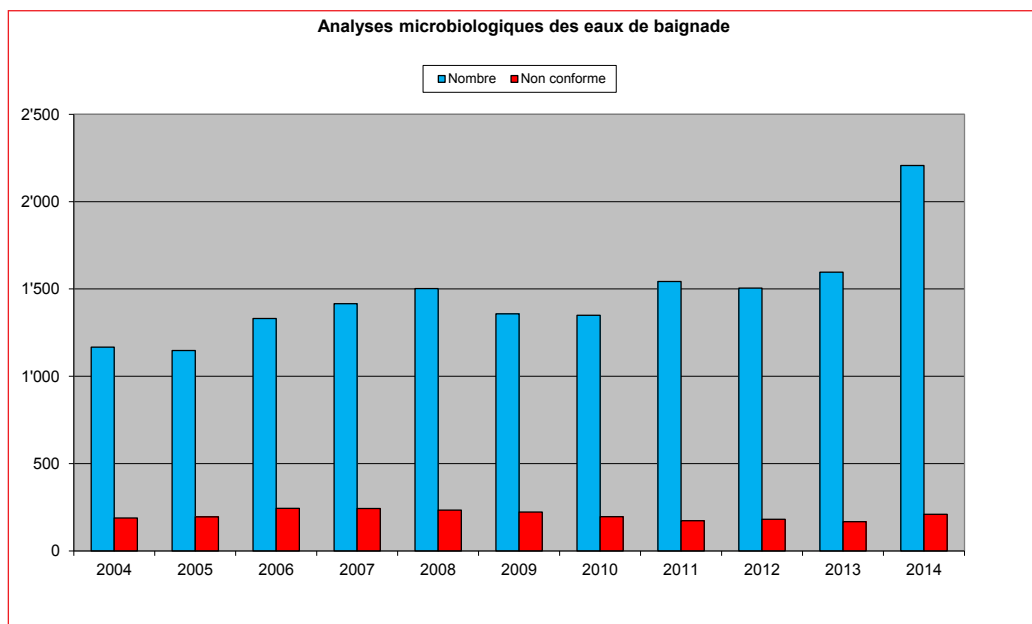
	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	2432	520	2952
Echantillons conformes (C)	2210	500	2710
Echantillons non conformes (NC)	222	20	242

OFSP	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
77	OBJETS POUR ANALYSES SPÉCIALES									
771	Objets pour enquêtes criminalistiques	61	50	11				61		
772	Echantillons pour essais interlaboratoires				78	78		78	78	
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres	13	13		11	11		24	24	
81	EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
811	Eaux superficielles	2	1	1	9	9		11	10	1
8111	Eaux de cours d'eau				25	25		25	25	
8112	Etendues d'eau				9	9		9	9	
812	Eaux souterraines	2	2		54	53	1	56	55	1
8121	Eaux du sous-sol, non utilisées comme eau potable	3	3		1	1		4	4	
8122	Eaux du sous-sol, utilisées comme eau potable ou destinées à l'être	128	128		2	2		130	130	
814	Eaux de baignade	919	851	68	26	17	9	945	868	77
81411	Eaux de baignade à bas d'eau salée	5	4	1				5	4	1
81413	Eaux de baignade à base d'eau thermale	290	271	19				290	271	19
8141Z	Eaux de baignade avec indications particulières, autre	5	4	1				5	4	1
8142	Eaux de baignade provenant de bassins pour nageurs	50	47	3				50	47	3
8142c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour nageurs	183	172	11				183	172	11
8143	Eaux de baignade provenant de bassins pour non-nageurs	8	8					8	8	
8143c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour non-nageurs	11	9	2				11	9	2
8144	Eaux de baignade provenant de bassins avec plongeoires	3	3					3	3	
8145	Eaux de baignade provenant de pataugeoires	73	72	1				73	72	1
8146	Eaux de baignade provenant de bassins d'agrément ou de plaisance	78	75	3				78	75	3
8147	Eaux de baignade provenant de bains thérapeutiques	31	28	3				31	28	3
8148	Eaux de baignade provenant de Whirl-Pools	498	403	95	5	2	3	503	405	98
8149	Eaux de baignade provenant de bassins de sauna	2	1	1				2	1	1
814A	Eaux de baignade provenant de rivières et de lacs	14	14					14	14	
814Et	Eaux de baignade provenant d'étangs aménagés	47	45	2				47	45	2
814Z	Eaux de baignade, autres				1	1		1	1	
8152	Neige				3	3		3	3	
81Z	Eaux, non considérées comme denrées alimentaires, autres				161	161		161	161	
81Z1	Eau potable de privé	1	1					1	1	
81Z3	Eau sanitaire chaude	5	5		135	128	7	140	133	7
	Total	2432	2210	222	520	500	20	2952	2710	242

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 32 355 analyses microbiologiques et chimiques sur 8 765 échantillons. Sur les 5 813 échantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires, 743 (12,8 %) 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

Années après années, le service de la consommation met un grand soin à contrôler que les déclarations des abricots vendus correspondent avec la réalité, notamment en ce qui concerne le pays de production ; en 2014, 62 échantillons ont été prélevés dans tout le canton pour calibration et surveillance du marché avec notre méthode isotopique ; pour un échantillon, l'analyse a démontré que la déclaration ne coïncidait pas avec l'origine mesurée par notre technique ; l'inspection a montré que l'entreprise en question avait conditionné le même jour des abricots suisses et étrangers et que la déclaration avait été mal indiquée aboutissant à une tromperie du consommateur.

Résultats	
Analysés	63
Contestés	2 (3,2 %)
Raisons	Déclaration d'origine et valeur intrinsèque

Provenance des abricots

Dans un autre cas, les abricots prélevés sur le front de vente étaient de très mauvaise qualité, ce qui a également conduit à une contestation.

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, à travers 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 doit coïncider. 38 échantillons ont été analysés en 2014 et aucune tromperie du consommateur n'a été décelée ; devant cette situation satisfaisante, le service 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	38
Contestés	0
Raisons	–

Provenance des asperges

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

Suite à la campagne intercantonale menée en 2013, l'origine géographique des poissons des lacs a été vérifiée dans le cadre d'une campagne interne dans le but de vérifier que les déclarations sur les marchés ou dans les restaurants étaient correctement affichées. Sur 12 échantillons analysés avec la méthode isotopique de notre service, aucun échantillon n'a été contesté concernant la déclaration d'origine ; ce bon résultat est également à mettre au bénéfice des campagnes des années précédentes qui ont fait comprendre qu'il est désormais possible de vérifier ces genres de tromperie du consommateur, ce qui incite les distribu-

teurs et restaurateurs à une plus grande vigilance.

Résultats	
Analysés	12
Contestés	0
Raisons	–

Provenance des poissons

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

En 2013, le SCAV valaisan a introduit une méthode PCR multiplexe qui permet de détecter la déclaration des espèces animales dans les produits à base de viandes ; 9 % des échantillons avait été déclarés non conformes. En 2014, une campagne intercantonale sur ce thème a été proposée pour le contrôle des produits de charcuterie. Sur 47 produits prélevés (saucisses, gendarmes, chipolata, salami, etc), 7 échantillons ont été contestés ; les non-conformités ont eu pour cause la déclaration incomplète ou fausse de l'espèce animale de la viande ou des indications quantitatives fortement erronées comme par exemple un gendarme dont la déclaration indiquait 89 % de bœuf, mais dont l'analyse moléculaire et l'observation du produit ont conclu à une valeur d'environ 50 % de viande de bœuf. Cette campagne est toujours intéressante dans le cadre du suivi du scandale de la viande de cheval révélé il y a deux ans en Europe.

Résultats	
Analysés	47
Contestés	7 (14,9 %)
Raisons	Déclaration de composition incomplète

Espèces animales dans les viandes

Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les viandes servies au restaurant

Les restaurants servent de la viande séchée à la coupe, des tartares, des vitellos tonnato ou autres carpaccios ; la déclaration de l'espèce animale étant obligatoire,

il est important de contrôler si la viande servie au client respecte la déclaration indiquée sur la carte du restaurant. Un contrôle a été effectué sur 12 établissements et aucun n'a servi un de ces produits sous une fausse déclaration d'espèce (par exemple cheval à la place du bœuf). Ce bon résultat sera à confirmer dans les prochaines années.

Résultats	
Analysés	12
Contestés	0
Raisons	–

Déclaration des viandes au restaurant

Contrôle de la déclaration des espèces animales dans les fromages

Le SCAV valaisan a implémenté en 2014 une technique d'analyse moléculaire pour la détection d'espèce animale dans les fromages ; cette technique permet de détecter si un producteur de fromage de chèvre ou de brebis n'utilise pas une part substantielle de lait de vache pour tromper le consommateur. Cette analyse est importante non seulement en considération de la tromperie du consommateur, mais également pour protéger les gens qui sont allergiques au lait de vache et qui doivent suivre une diète rigoureuse en la matière. Une campagne intercantonale a été menée et sur les 44 échantillons prélevés, aucune non-conformité n'a été décelée.

Résultats	
Analysés	44
Contestés	0
Raisons	–

Espèce animale 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 ex-

pressos décaféinés ont été demandés à l'emporter par nos préleveurs et amenés au laboratoire de chimie pour analyse ; en 2013, cette campagne avait révélé un taux de 8 % de non-conformité ; cette campagne a été reconduite en 2014 et aucun des 24 échantillons analysés n'a conduit à une contestation, montrant que les restaurateurs ont accru leur vigilance suite aux contrôles de 2013.

Résultats	
Analysés	24
Contestés	0
Raisons	–

Caféine dans les cafés décaféinés

Contrôle de l'étiquetage des denrées alimentaires

Sur les 68 échantillons analysés, 52 n'étaient pas conformes à la législation. Il ne faut pas prendre ces résultats comme une généralité, car les échantillons d'étiquettes sont prélevés de manière très ciblée lorsque des problèmes sont manifestes.

Résultats	
Analysés	68
Contestés	52 (76,5 %)
Raisons	Diverses

Etiquetage

Contrôle des aliments spéciaux

Une campagne intercantonale d'analyse d'aliments spéciaux a montré que 58,6 % des échantillons n'étaient pas conformes à la législation, principalement pour des problèmes d'étiquetage. Ces problèmes d'étiquetage peuvent être facilement corrigés. Par contre, sur les 58 échantillons analysés, 12 ont été interdits à la commercialisation pour des questions de composition, soit ils contenaient des substances

Résultats	
Analysés	58
Contestés	34 (58,6 %)
Raisons	Etiquetage et composition

Aliments spéciaux

interdites en Suisse, soit les teneurs de ces substances étaient trop élevées.

Sécurité alimentaire et qualité intrinsèque des produits

Analyse de la présence de la mycotoxine patuline dans les jus de fruits

La patuline est une toxine produite par des moisissures lorsque les fruits sont moisissus ou pourris ; cette toxine résiste à la pasteurisation et peut donc être présente dans les jus de fruit si la qualité de la matière première est amoindrie ; en Valais, 20 échantillons de jus de fruits ou Nectar de 13 établissements ont été analysés et aucun d'entre eux n'a dépassé la valeur limite.

Par contre, 6 échantillons étaient non conformes pour des raisons d'étiquetage (absence du procédé technologique appliqué, de l'adresse, de déclaration quantitative, etc...).

Résultats	
Analysés	20
Contestés	6 (30,0 %)
Raisons	Etiquetage

Patuline

Analyse de la présence de la mycotoxine aflatoxine dans les cacahuètes

20 échantillons de cacahuètes de 11 établissements ont été analysés quant à la présence d'aflatoxines B et G et aucun d'entre eux n'a dépassé la valeur limite et aucune trace n'as été déterminée sur l'ensemble des échantillons.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0
Raisons	–

Aflatoxines

Analyse des composés polaires dans les huiles de friture

Les huiles de fritures 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 ; depuis 2013, les contrôleurs ont été dotés d'une sonde de criblage rapide qui leur permet d'analyser dans l'établissement la qualité de l'huile de friture ; si la proportion en composés polaires est importante, un prélèvement officiel est effectué et l'échantillon est analysé selon les méthodes accréditées du laboratoire ; si la proportion de composés est très importante (>30 %), la contestation est directement prononcée durant l'inspection ; avec cette procédure, seuls les échantillons mauvais ou douteux sont prélevés et il faut s'attendre à un haut taux de contestation : sur 25 échantillons analysés au laboratoire, 18 n'étaient pas conformes et ont été contestés, ce qui représente un taux de 72,0 % de contestation ; cependant, si l'on considère que l'inspecteur a criblé 887 échantillons et que 66 échantillons ont été contestés sur place, le taux effectif de contestation passe à 7,4 % d'huiles contestées en Valais.

Résultats	
Analysés	887
Contestés	66 (7,4 %)
Raisons	Huile dégradée (composés polaires)

Composés polaires dans les huiles de friture

Analyse de la présence de dithiocarbamate dans les salades

20 échantillons de salades (7 suisses et 13 étrangères) ont été analysés quant à la présence de dithiocarbamates (résidus de pesticides). Aucun d'entre eux

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0
Raisons	–

Dithiocarbamate

n'a dépassé la valeur limite de 5 mg/kg dosé comme CS₂ (disulfure de carbone) et la valeur maximale déterminée était de 0.43 mg/kg dans une salade Batavia suisse.

Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes

Comme chaque automne, le marché des châtaignes est contrôlé par nos services ; 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 prononçons une contestation si plus de 18 % des fruits sont altérés ; en 2014, 28 échantillons ont été prélevés donnant lieu à 14 contestations (50 %). La valeur maximale a été de 44 % d'altération dans des châtaignes achetées sur un stand itinérant.

Le taux de contestation a été particulièrement élevé en 2014.

Résultats	
Analysés	28
Contestés	14 (50,0 %)
Raisons	Châtaignes véreuses et sèches

Châtaignes

Analyse de la teneur en nitrite et nitrate dans les produits de salaison crus, viande séchée

Cette campagne a pour but de vérifier la bonne pratique de fabrication chez les bouchers au niveau de l'utilisation des additifs nitrites et nitrates. Ces additifs sont nécessaires pour conserver la viande et leur rôle principal est de bloquer la croissance éventuelle de la bactérie *Clostridium botulinum*. En effet, si une viande est contaminée par cette bactérie et qu'elle trouve les conditions favorables à son développement, elle peut métaboliser une toxine qui s'attaque au système nerveux ; les conséquences d'une telle contamination sont très graves et peuvent entraîner une paralysie, voire la mort en quelques heures.

L'adjonction de sel nitrité à la salaison permet de maîtriser ce risque et est donc essentiel.

D'autre part, la bonne pratique limite la concentration de cet additif à 250 mg/kg pour le nitrate et 50 mg/kg pour le nitrite.

Dans notre campagne, 34 % des viandes contenaient une concentration de nitrate et/ou nitrite dépassant la valeur de tolérance.

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

Résultats	
Analysés	29
Contestés	10 (34,5 %)
Raisons	Valeurs de tolérance dépassées

Nitrites, nitrates

Sécurité et hygiène dans les fromages prêts à la consommation

La sécurité alimentaire est aussi appliquée aux fromages prêts à être consommés ; des marqueurs de sécurité comme la listeria, la salmonelle, la toxine de staphylocoque et la Shighatoxine (STEC) en font l'objet. Aucun cas de listeria et de salmonelle n'est à déplorer, mais deux toxines ont été détectées (Staphylocoques et Vérotoxine) qui ont conduit à des destructions des lots contaminés ; cette surveillance sera renforcée dans les années à venir ; le taux de contestation de 17 % est particulièrement haut, car il est biaisé par des analyses qui ont eu trait au suivi de cas à problèmes.

Résultats	
Analysés	64
Contestés	11 (17,2 %)
Raisons	Staphylocoques (7) Escherichia coli (1) Listeria monocytogène (0) Entérotoxines de staphylocoques (5) Escherichia coli ECEH Vérotoxine Stx1 (1)

Fromages

Secteur vins-spiritueux

Surveillance des vins AOC du millésime 2013

Comme chaque année, une des missions du SCAV est de contrôler que les vins valaisans mis sur le marché respectent la législation AOC ; 31 vins du millésime 2013 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 31 vins, 5 ont été contestés (16 %) pour une déclaration erronée du taux d'alcool sur l'étiquette ou d'autres éléments non autorisés sur l'étiquette.

Résultats	
Analysés	31
Contestés	5 (16,1 %)
Raisons	Etiquetage non conforme

Vin AOC, millésime 2013

Contrôle de l'authenticité du CO₂ ajouté dans les vins mousseux

Dans le cadre d'une surveillance du marché des vins mousseux, une campagne intercantonale a été organisée par le SCAV valaisan pour analyser l'authenticité du CO₂ dans les vins mousseux ; pour cette étude, la valeur isotopique (delta ¹³C) du CO₂ est comparée avec la valeur isotopique des composés organiques du vin dont il est issu. Si les valeurs sont significativement différentes, cela signifie que la prise de mousse a été induite avec un sucre de canne ou de maïs, ce qui est autorisé et qui donne un décalage positif du delta ¹³C. Si du CO₂ artificiel a été rajouté, cela induit un décalage négatif du delta ¹³C ; dans ce cas, la mention « contient du gaz carbonique ajouté » est obligatoire comme le demande la législation suisse et européenne. Sur un total de 37 vins mousseux prélevés en Romandie, 9 (37 %) ont omis d'indiquer le rajout de gaz carbonique ajouté ; si la présence de CO₂ artificiel peut être expliquée par

la technique d'élaboration en cuve close pour 7 des vins contestés, il est par contre inexplicable de retrouver du CO₂ artificiel dans deux bouteilles qui mentionnaient clairement « méthode traditionnelle » sur l'étiquette ; ces deux derniers cas constituent donc une tromperie intentionnelle du consommateur.

Résultats	
Analysés	37
Contestés	9 (24,3 %)
Raisons	Non déclaration du CO ₂ ajouté

Gaz carbonique

Surveillance des boissons spiritueuses

Sur les 39 échantillons de boissons spiritueuses analysés, 15 n'étaient pas conformes à la législation, principalement pour des questions de teneur en alcool en relation avec la valeur indiquée sur l'étiquette. Quelques échantillons avaient une teneur en méthanol ou en alcools supérieurs trop élevée.

Résultats	
Analysés	39
Contestés	15 (38,5 %)
Raisons	Alcools supérieurs, teneur en alcool, méthanol et étiquetage

Boissons spiritueuses

Analyse de contrôle d'hygiène des procédés

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

En 2013, les marqueurs d'hygiène ont montré que près de 50 % des plats analysés présentaient une non-conformité ; le SCAV valaisan a donc renforcé ses contrôles dans le domaine de la restauration. Certaines denrées comme les pâtes, le riz ou les viandes en sauce par exemple sont préparés à l'avance et réchauffés à la demande avant d'être servis sur assiette ; cette pratique exige une

bonne gestion des températures et des flux de marchandise pour éviter que ces produits ne se contaminent durant la période de stockage qui peut aller dans la pratique de quelques heures à plusieurs jours ; 119 échantillons ont été prélevés sur lesquels 54 étaient non conformes (45 %) ; cette situation n'est pas satisfaisante ; elle a principalement pour origine le fait que les denrées précuites sont gardées trop longtemps et pour une minorité de cas, un manque d'hygiène manifeste des établissements ; la branche a réagi et proposé qu'une formation plus ciblée soit dispensée à ses membres. Notre service continuera à procéder à ce type de campagne pour vérifier l'amélioration que ces mesures seront à même d'apporter dans le futur.

Résultats	
Analysés	119
Contestés	54 (45,4 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (33) Enterobacteriaceae (45) Staphylocoques (6) Bacillus cereus (6)

Produits précuits

Recherche de marqueurs d'hygiène dans les viandes hachées

L'hygiène des produits à base de viande hachée (tartares ou steak haché) est critique, car certains peuvent être consommés à l'état cru ; de ce fait, 10 échantillons ont été amenés au laboratoire de microbiologie ; un seul échantillon présentait un teneur en germes aérobies mésophiles trop élevé, ce qui signifie probablement que la durée de conservation était trop longue pour ce produit.

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

Viande hachée à manger crue (tartares)

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

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'infection dans les mamelles (mastite) par exemple. Une famille de bactéries révélatrices est la famille des staphylocoques. En 2014, sur 69 échantillons analysés, 12 ont dépassé la norme et ont été contestés ; lors de contestation, le lot de fromage est bloqué, mûri et avant la mise sur le marché, une analyse confirmant l'absence de la toxine de staphylocoque doré doit être effectuée. En 2014, le SCAV valaisan a intégré une méthode d'analyse d'entérotoxine de staphylocoque ; un cas a été détecté positif, nécessitant la destruction des lots de fromages pour éviter une exposition des consommateurs. Ces cas montrent à quel point il est important de contrôler l'ensemble de la filière, de la santé du bétail jusqu'au produit et combien il est important de suivre les marqueurs d'hygiène durant la fabrication en vue de protéger la population contre des dangers ultérieurs.

Résultats	
Analysés	69
Contestés	12 (17,4 %)
Raisons	Staphylocoque à coagulase positive Détection d'entérotoxines (1)

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 également d'une mauvaise hygiène à la fabrication et au stockage. En 2014, aucun des 44 échantillons prélevés ne contenait de bactéries (*Escherichia coli*) à un taux

supérieur aux normes selon la bonne pratique de fabrication.

Résultats	
Analysés	44
Contestés	0
Raisons	–

Fromage

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 et 2013, plus de 30 % des échantillons étaient contestés contre 20 % en 2012. Dans le but de constater si l'hygiène des procédés de fabrication est respectée, le service de la consommation a procédé à une nouvelle campagne en 2014 ; la situation semble s'améliorer puisque sur 37 échantillons prélevés, 6 contenaient des germes au-delà des normes de tolérances (16 %). 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 au service.

Résultats	
Analysés	37
Contestés	6 (16,2 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (2) <i>Escherichia coli</i> (0) Entérocoques (4) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (1)

Glaçons

Recherche de marqueurs d'hygiène dans les terrines et les foies gras

Les foies gras et autres terrines artisanales sont de plus en plus prisés en fin d'année et méritent une attention particulière. 33 échantillons ont été prélevés et 12 d'entre eux ont présenté une non-conformité. La plupart des non-conformités étaient dues à la présence de germes aérobies mésophiles révélateurs d'un manque de maîtrise dans la fabrication du produit et des conditions de stockage ; après inspection, il s'est avéré que les

températures et les temps de cuisson nécessaires à la décontamination étaient largement sous-évalués dans le passage de produits artisanaux. En 2015, une nouvelle campagne permettra d'évaluer si la pratique a été améliorée.

Résultats	
Analysés	33
Contestés	12 (36,4 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (11) Enterobacteriaceae (2) Staphylocoques (2)

Terrines précuites, foie gras

Produit cru prêt à être consommé (buffet de salades, salade de fruits)

Suite à la flambée de cas de maladie et de morts dues à la présence de la bactérie *Escherichia coli* produisant la Shiga-toxine (STEC) en Allemagne en 2011, une observation de la présence d'*Escherichia coli* a été menée dans les cantons suisses. Il s'agissait d'une part d'analyser les salades (crudités) quant à la présence d'*Escherichia coli* et d'autres marqueurs d'hygiène puis, en cas d'analyse positive, de soumettre l'échantillon pour la recherche plus poussée pour détecter s'il s'agissait de la variante STEC ou non. Cette analyse fine a été réalisée par le laboratoire de Lausanne. Sur 21 échantillons, 1 seul dépassait la norme pour le staphylocoque à coagulase positive ; aucun ne contenait d'*Escherichia coli*.

Résultats	
Analysés	21
Contestés	1 (4,8 %)
Raisons	Staphylocoques (1)

Crudités

Marqueurs d'hygiène dans les pâtisseries

Les pâtisseries du marché sont des milieux riches en nutriments ; si une contamination a lieu et que la température et le temps de stockage sont trop élevés, la croissance bactérienne peut être favorisée. Une campagne a donc ciblé ces

produits pour s'assurer que les bonnes pratiques de fabrication et de stockage soient respectées, ce qui semble être le cas dans la majorité des cas puisque seuls deux échantillons ont été jugés non conformes en 2014.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	2 (9,1 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (2) <i>Escherichia coli</i> (1)

Pâtisseries

Secteur Eaux potables

Analyse chimique officielle des eaux potables dans les réseaux d'eau

Une campagne systématique de 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 2014, 223 échantillons ont été prélevés. Aucun échantillon n'a été officiellement contesté. Cependant, 6 échantillons avaient des concentrations élevées en chlorures et sodium qui dépassaient l'objectif de qualité de moins de 20 mg/L fixé dans le Manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA) pour les chlorures. Six échantillons dépassaient l'objectif de qualité de moins de 0.01 mg/L fixé par le Manuel suisse des denrées alimentaires (valeur de tolérance: 0.1 mg/L) pour les nitrites et finalement, 3 échantillons avaient des valeurs en potassium au-dessus de l'objectif (5 mg/l).

Résultats	
Analysés	223
Contestés	0
Raisons	-

Analyses chimiques de l'eau

Arsenic dans les eaux potables

Dans la version du 1^{er} janvier 2014 de l'ordonnance sur les substances étrangères, la valeur limite pour l'arsenic a été changée de 0.05 à 0.01 mg/l. La distribution de l'eau selon l'ancien droit est possible jusqu'au 31 décembre 2018. Le but de la campagne était de réaliser l'état des lieux de la présence d'arsenic dans les eaux des réseaux du Valais, de définir les réseaux des communes ayant un taux d'arsenic plus élevé que la norme et d'informer les communes de leur devoir de mise en conformité jusqu'en 2018.

Sur les 105 échantillons d'eaux de réseaux analysés, on observe la présence de 17 échantillons (16,2 %) de concentration en arsenic plus élevée que les 0.01 mg/l (= 10 µg/l) de la valeur limite fixée par l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (OSEC).

La valeur moyenne des résultats de cette campagne est de 2.83 µg/l avec une valeur maximale de 19.7 µg/l

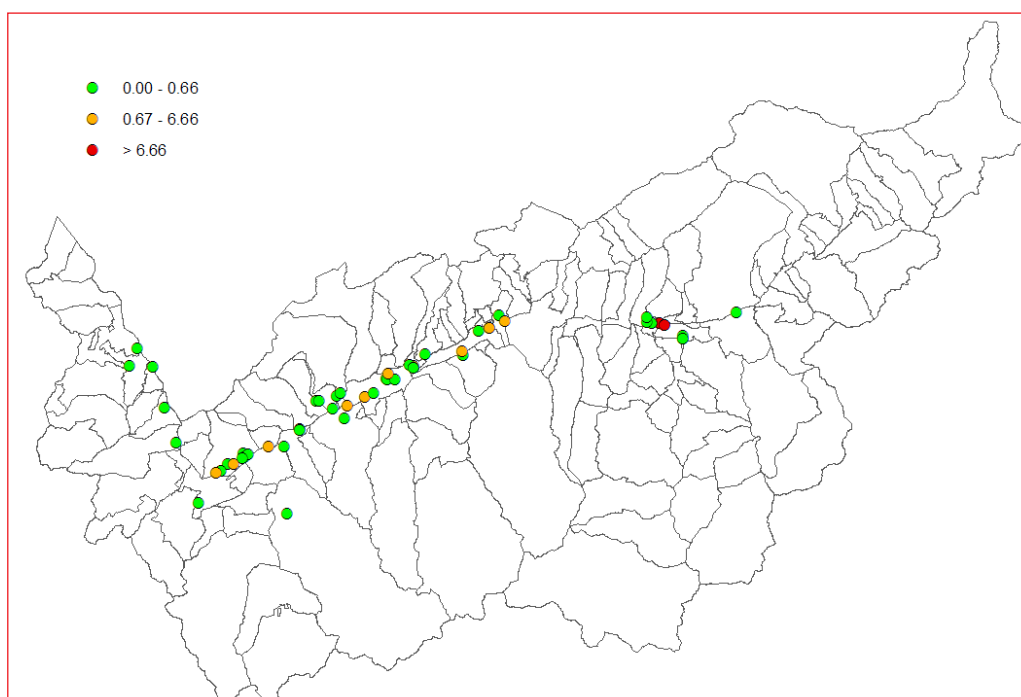
Lors de cette campagne, 7 communes sont concernées par la teneur en arsenic trop élevée. Un résultat qui confirme les campagnes faites depuis 2011 concernant la teneur d'arsenic dans l'eau potable en Valais. L'origine de la présence d'arsenic est l'érosion et l'altération des roches qui en contiennent. L'arsenic est ensuite libéré dans les eaux. Sur les études réalisées depuis 2011 par le laboratoire, une vingtaine (19) de réseaux d'eau sur les 1000 réseaux ouverts du Valais, ainsi que 15 communes, sont concernées.

Résultats	
Analysés	105
Contestés	17 (16,2 %)
Raisons	Valeur limite dépassée

Arsenic dans l'eau

Dioxane dans les eaux potables

Dans le cadre de la construction de l'autoroute du Haut-Valais et du programme NAQUA du 1,4-dioxane a été découvert dans de l'eau de nappe. A la suite de cela,



Concentration en 1,4-dioxane dans des réseaux d'eau (2014)

une campagne de prélèvement de l'eau potable a été réalisée dans un premier temps dans la région du Haut-Valais et puis finalement dans les eaux de réseaux des communes de plaine du Valais.

La législation sur les denrées alimentaires en vigueur ne fixe ni une valeur de tolérance, ni une valeur limite pour la concentration en 1,4-dioxane dans l'eau de boisson. Le SCAV valaisan a fait une demande à l'OSAV pour fixer une valeur maximale. Les toxicologues de l'OSAV ont fixé les normes suivantes : 0,66 µg/l comme valeur de tolérance et 6,6 µg/l comme valeur limite. Si cette valeur de tolérance est dépassée, les communes responsables doivent surveiller dans le cadre de leur autocontrôle (monitoring) la concentration de 1,4-dioxane dans l'eau potable. Si la valeur limite est dépassée, il est interdit de fournir cette eau aux consommateurs. 15 échantillons ont été déterminés avec des valeurs traces plus élevée que la norme fixée à 0,66 et 6 échantillons (3 puits concernés) dépassaient la valeur limite de 6.6 µg/l. Trois puits privés ont dû être fermés dans la région du Haut-Valais. L'inspecteur de l'eau potable a pris contact avec la commune concernée et des solutions pour fournir une eau potable conforme à la législation en vigueur ont été trouvées

Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux potables

En parallèle des autocontrôles effectués par les communes, l'inspecteur 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 783 prélèvements, 96 (12 %) se sont révélés non conformes avec la présence de marqueurs d'hygiène trop élevés. Les communes ont été averties et contestées.

Il est à noter que sur les 42 analyses d'escherichia coli, seules 8 dépassaient les 10 CFU/100 ml et que sur les 48 analyses d'entérocoques, 6 étaient au-delà de 10. Cependant, même les petites contaminations doivent faire l'objet de mesures, car l'expérience a montré que les petites contaminations peuvent être des signaux d'alerte d'un grand problème à venir.

Résultats	
Analysés	783
Contestés	96 (12,3 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (11) Escherichia coli (42) Entérocoques (48)

Analyses microbiologiques des eaux potables

Secteur eaux de piscines

Analyse des trihalométhanes THM dans les eaux de piscine couvertes

Une campagne sur la présence de trihalométhane dans les eaux de baignade a été réalisée en fin d'année 2013 et début d'année 2014. 32 échantillons d'eaux de baignade ont été prélevés dans 25 établissements de bains. 10 échantillons (31 %) correspondant à 10 établissements (40 %) ont été considérés comme non conformes. Ils ne correspondaient pas aux exigences de l'article 4 du règlement du 20 décembre 2000 relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de bains publics (RS-VS 818.300 / Norme SIA 385/9). La valeur de tolérance fixée dans la norme SIA pour la somme des THM (20 µg/L) était dépassée.

La moyenne sur l'ensemble des analyses se situe à 18.9 µg/L. Un échantillon contenait plus de trois fois la valeur de tolérance !

Les trihalométhanes, dont le principal représentant est le chloroforme, se forment dans les piscines par réaction du chlore utilisé pour la désinfection avec les matières organiques apportées par les bai-

gneurs. Ces substances sont classées « cancérigène probable » pour l'homme par le Centre international de recherche sur le cancer. Les THM sont aussi absorbés par la peau. Une évaluation sur le fonctionnement de l'installation (circulation/renouvellement de l'eau, traitement, etc.) a été demandée dans chacun des cas, afin de rechercher les causes des teneurs en THM constatées.

Une campagne de suivi et d'analyse sera renouvelée.

Résultats	
Analysés	32
Contestés	10 (31,3 %)
Raisons	Manque de renouvellement de l'eau

Trihalométhanes dans les piscines

Analyse des chlorate et bromate dans les eaux de piscine

Une campagne romande, organisée par le canton de Neuchâtel, de contrôle de la présence chlorate et de bromate s'est déroulée en 2014.

Les valeurs de tolérances fixées dans la norme SIA (règlement du 20 décembre 2000 relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de baignades publiques (Norme SIA 385/9)) pour les paramètres analysés bromate et chlorate sont respectivement de 0.2 mg/l et 10 mg/l.

Le chlorate et bromate se forment par dégradation si la conservation des produits chimiques utilisés pour la désinfection dans les piscines n'est pas optimale.

Cette dégradation entraîne surtout la formation de chlorate, un sous-produit indésirable de l'eau de javel par exemple. Pour les mêmes raisons, la teneur en bromates, résultant de l'oxydation du bromure, peut aussi voir sa teneur augmentée.

39 échantillons d'eau de piscines de 39 établissements de baignades ont été analysés. Le taux de contestations est élevé : 16 échantillons (41 %) étaient non-conformes. A la suite des résultats constatés, nous demandons aux respon-

sables de la piscine de faire évaluer par des spécialistes du traitement de l'eau de piscine le fonctionnement de l'installation (stockage des produits chimiques, circulation/renouvellement de l'eau, traitement, etc.) afin de rechercher les causes des teneurs en bromate et/ou chlorate constatées.

Résultats	
Analysés	39
Contestés	16 (41,0 %)
Raisons	Valeurs limites ou de tolérances dépassées

Chlorates et bromates dans les piscines

Contrôle officiel de la qualité microbiologique des eaux de baignade

En tant que canton touristique, le Valais possède un grand nombre d'établissements proposant des installations de baignade. Le règlement relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de baignades publiques impose le contrôle régulier de la qualité des eaux de baignade. Des marqueurs d'hygiène sont suivis dans tous les bassins du canton ce qui a conduit à l'analyse de 2045 échantillons en 2014 dont 7 % présentaient une non-conformité. La présence de bactéries en trop grand nombre est due soit à une mauvaise maîtrise des procédés de désinfection ou à des systèmes mal adaptés aux pics de fréquentation. Des mesures parmi lesquelles le changement plus régulier de l'eau sont parfois exigées pour assurer une qualité hygiénique et sanitaire ad hoc des installations accessibles au public, que ce soit des écoliers ou des touristes par exemple. Ce suivi sera évidemment reconduit en 2015.

Résultats	
Analysés	2045
Contestés	146 (7,1 %)
Raisons	Germe aérobies mésophiles (87) Escherichia coli (27) Entérocoques (33)

Analyses microbiologiques des piscines

Détections de la bactérie pathogène légionnelle dans les jacuzzis

La bactérie légionnelle 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 2014, 161 eaux de jacuzzis ont été analysées dont 54 contenaient des légionnelles (34 %) ; pour la décontamination des jacuzzis, il faut augmenter le taux de chlore, spécialement dans les filtres ou changer complètement l'eau. Le taux important de contestation doit être compris en considérant que des établissements contaminés en 2013 ont été contrôlés à plusieurs reprises en 2014 jusqu'à ce que des solutions aient pu être trouvées par le tenancier pour respecter les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	161
Contestés	54 (33,5 %)
Raisons	Présence de légionnelles

Légionnelle dans les jacuzzis

Inspectorat

Sur les 6504 entreprises soumises au contrôle, 2737 (42,1 %) ont été contrôlées et 3048 inspections ont été effectuées. Dans 916 inspections (30,1 %), des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale. La réparation par rapport à la gravité des 916 inspections contestées est la suivante. Dans 2 % des établissements, des lacunes graves comme par exemple une très mauvaise hygiène nécessitant la fermeture de l'établissement, la vente de denrées pouvant mettre en danger le consommateur, la vente de denrées falsifiées et la tromperie intentionnelle du consommateur. 31.5 % des établissements contestés ont montré des lacunes systématiques comme par exemple une mauvaise hygiène des locaux, des locaux vétustes ou inadaptés aux activités, des dates limites dépassées et l'absence de directives/documents de travail. Les 66.5 % autres établissements ont quant à eux, été contesté pour des lacunes mineurs comme par exemple des étiquetage au niveau des ingrédients/AOP/IGP insuffisants, des dates de conservation minimales dépassées, des directives/documents incomplets, des lacunes au niveau de l'hygiène et des locaux n'ayant pas d'influence sur les denrées alimentaires.

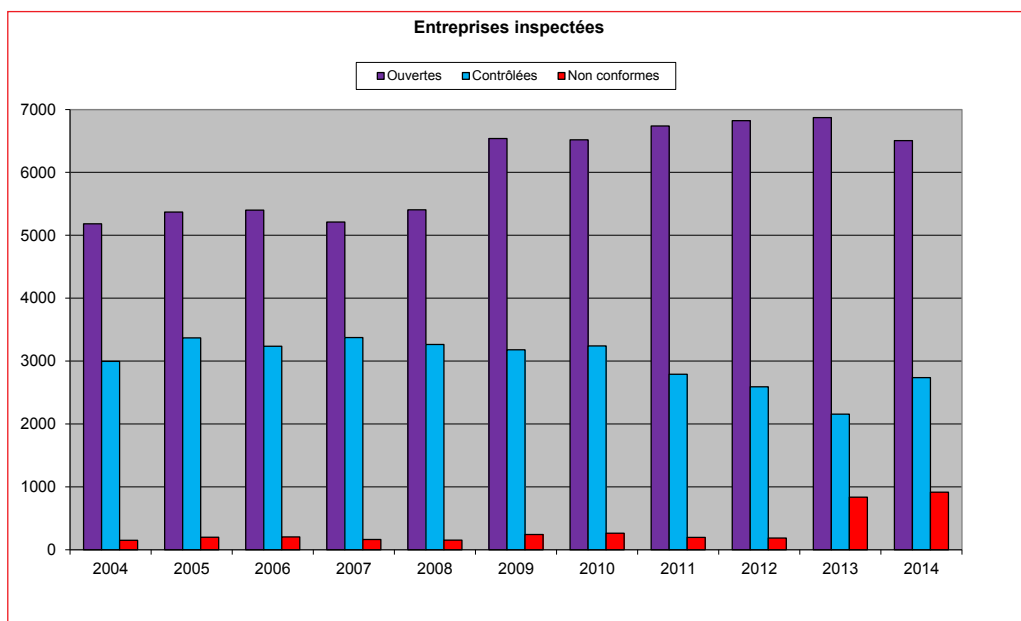
Ces chiffres sont comparables à ceux de l'année 2013 où un taux de contestation de 28,7 % avait été constaté. Une analyse détaillée des chiffres en fonction du type d'activité sera effectué dans la suite du rapport.

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
A	Entreprises industrielles de fabrication ou transformation				
A11	Production industrielle de viande et produits carnés	3	5	3	2
A112	Ateliers de découpe industriels	1			
A113	Production industrielle de préparations et produits à base de viande	6	5	4	1
A12	Production industrielle de produits de la pêche	3	2	2	
A13	Production industrielle de lait et produits laitiers	2	2		2
A131	Industrie d'affinage et/ou de conditionnement de fromage	3	2	1	1
A15	Production industrielle d'œufs et ovoproduits	2	2		2
A21	Production industrielle de fruits et légumes et champignons	1	1	1	
A22	Production industrielle d'articles de boulangerie-pâtisserie et pâtes et céréales	7	6	4	2
A24	Production industrielle de produits moulus et pâtes alimentaires sèches	4	1	1	
A25	Production industrielle de café et thé et sucre	1			
A3	Industrie des boissons	1			
A32	Production industrielle de boissons spiritueuses	6			
A33	Production industrielle de vin (caves)	21	11	10	1
A34	Production industrielle de boissons fermentées	2			
A35	Production industrielle d'eaux minérales	4	2	1	1
A41	Production industrielle de cosmétiques	3			
A51	Cuisines industrielles	2	2	2	
A55	Production industrielle de compléments alimentaires	2			
B	Entreprises artisanales, avec ou sans vente				
B11	Boucheries artisanales	74	59	21	38
B111	Boucheries artisanales avec abattoir	36	12	7	5
B112	Abattoirs de campagne	3			
B12	Poissonneries artisanales	14	5	2	3
B121	Poissonneries artisanales avec pisciculture	10			
B2	Laiteries et fromageries artisanales	76	53	31	22
B21	Centres collecteurs de lait	16			
B22	Fromageries d'alpage	120	71	37	34
B23	Caves artisanales d'affinage	12	6	4	2

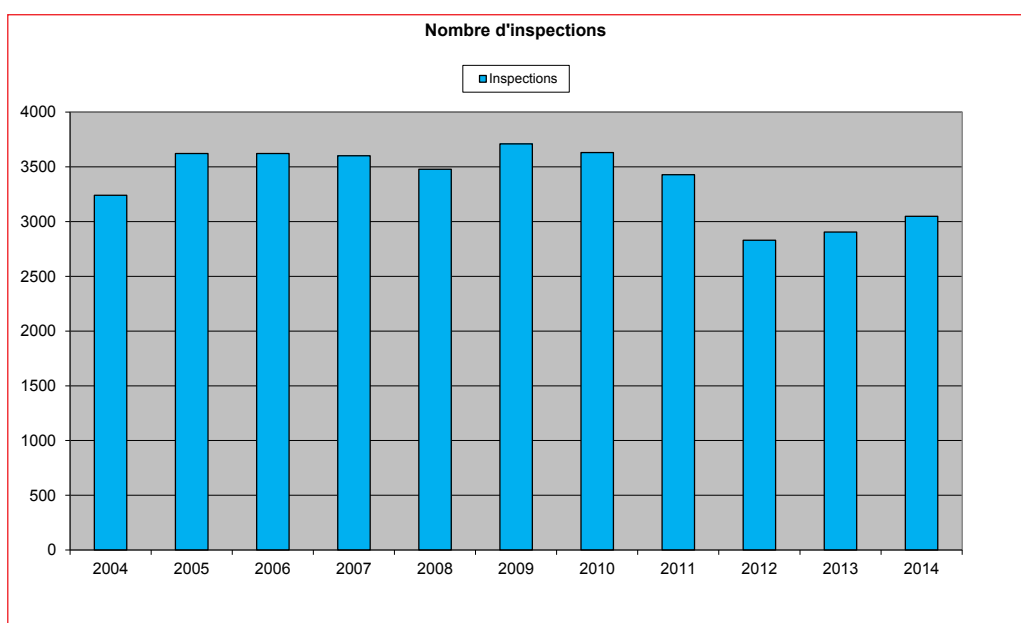
Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
B24	Glaciers (fabricant de glace)	2	3	3	
B3	Boulangeries et pâtisseries artisanales	103	82	49	33
B31	Confiseries et chocolateries artisanales	5	3	2	1
B32	Production artisanale de produits moulus	2	1	1	
B4	Production artisanale de boissons	1			
B41	Production artisanale de jus de fruits et de légumes et boissons de table	6			
B42	Production artisanale de vin (caves)	72	5	4	1
B421	Propriétaire encaveur	422	24	24	
B43	Production artisanale de boissons spiritueuses	23			
B44	Production artisanale de boissons fermentées	1			
B5	Vente à la ferme	21	1	1	
B51	Vente à la ferme de lait et produits laitiers	3	2	2	
B52	Vente à la ferme de viande et produits carnés	4	1	1	
B53	Vente à la ferme de fruits et légumes et champignons	4			
B54	Vente à la ferme d'œufs (avec et sans conditionnement)	1			
B55	Vente à la ferme de miel, miellerie		1	1	
B56	Vente à la ferme d'autres produits	1			
B6	Autres établissements artisanaux	37	4	4	
B61	Production artisanales de cosmétiques	6			
B62	Production artisanale de bijoux	1			
B66	Production artisanale de produits à base de fruits et légumes	3	1	1	
C	Commerce (sans fabrication ou transformation)				
C	Commerces		1		1
C1	Commerces en gros (import, export, stockage, transport)	1			
C11	Commerces en gros de DA	1	2	1	1
C111	Commerces en gros de DA d'origine animale	13	10	8	2
C112	Commerces en gros de fruits et légumes	7	3		3
C113	Commerces en gros de boissons (autres que le vin)	31	9	9	
C114	Commerces en gros de vin	125	8	6	2
C114b	Commerces de vin (sans dépôt)	1			
C115	Entrepôts de DA	50	29	26	3
C116	Transport de DA en vrac/réfrigérées/surgelées	13	25	23	2
C117	Transport de DA conditionnées/emballées	2	5	4	1
C118	Importateur de DA/OUs	2	5	4	1
C119	Commerces de compléments alimentaires	1			
C2	Supermarchés	140	61	38	23
C31	Commerce de détail (petites et moyennes surfaces)	44	28	14	14
C311	Boulangeries (sans production)	145	72	56	16
C312	Commerces de produits laitiers (sans production)	1			
C313	Boucheries (sans production)	66	47	30	17
C314	Poissonnerie (sans production)	1	1	1	
C315	Epicerie et stations-services (sans restauration/production)	392	183	121	62
C32	Kiosques	188	88	81	7
C34	Pharmacies	99			
C35	Drogueries	18	2		2
C36	Stands (réguliers) de vente (stands fixes et stands réguliers sur les marchés)	80	47	39	8
C361	Stands (occasionnels) de vente (dans manif. temporaires et foires, ou occasionnels sur les marchés)	109	83	61	22
C362	Stands de glaces	2			
C363	Commerces ambulants (véhicules dédiés, roulottes ou autres) sans préparation	1			

Catégorie d'entreprise		Ouvert	Total	C	NC
C37	Fitness et centres de bien-être	21	3	3	
C38	Magasins diététiques – bio	3	1	1	
C38b	Commerces de détail d'aliments spéciaux (y c. compléments alimentaires)	4	2	1	1
C38c	Commerces d'huiles essentielles et de produits de "bien-être"	1			
C39	Commerces de boissons	2	2	2	
C41	Vente par correspondance de DA	1			
C5	Commerces d'objets usuels	22	2	1	1
C51	Vente de cosmétiques	2			
C54	Vente de jouets	1	1		1
C55	Vente de vaisselle	1	1		1
C56	Tatouage, piercing (salons)	8	2	1	1
C57	Coiffeurs	1			
C58	Vente de cigarettes électroniques	1	2	2	
D	Entreprise de restauration et de distribution de mets				
D1	Restauration	6	3	3	
D11	Restaurants et pizzerias et tea-rooms (avec menu/plat du jour)	2 204	1 271	808	463
D111	Cabanes de montagne (avec restauration)	67	9	9	
D12	Bars et bars à café (sans restauration/préparation)	570	242	210	32
D13	Associations et place de sport (sans restauration / préparation)	84	19	18	1
D14	Établissements d'hébergement (avec petit-déjeuner)	99	43	35	8
D2	Catering et party-service	23	7	6	1
D21	Entreprises de restauration à l'emporter/livrant à domicile	30	19	13	6
D22	Artisan-traiteur	18	8	7	1
D24	Commerces ambulants (véhicules dédiés, roulotte ou autres, avec préparation)	4	4	3	1
D25	Stands (réguliers) de restauration (stands fixes et stands réguliers sur les marchés)	7	9	7	2
D251	Stands (occasionnels) de restauration (dans manif. tempor. et foires, ou occasionnels sur marchés)	21	24	20	4
D3	Restauration dans des collectivités	1			
D31	Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – avec préparation	89	75	57	18
D311	Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – sans préparation	4	4	4	
D32	Crèches et foyers de jour – avec préparation	165	54	50	4
D321	Crèches et foyers de jour – sans préparation	27	18	17	1
D33	Restaurants scolaires – avec préparation	4	2	1	1
D331	Restaurants scolaires – sans préparation	3	2	2	
D34	Cantines et restaurants d'entreprise – avec préparation	8	8	6	2
D341	Cantines et restaurants d'entreprise – sans préparation	6	3	2	1
D4	Installations fixes utilisées par l'armée	5	1	1	1
D41	Installations mobiles utilisées par l'armée	5	1		1
D5	Autres entreprises de restauration	7	4	3	1
E	Eau de boisson				
E1	Captage et distribution d'eau potable	206	84	71	13
G	Production primaire				
G1	Production primaire	1			
G2	Culture maraîchère	1	1		1
G3	Viticulture	1	3	3	
G5	Production primaire de lait	82	33	22	11
G6	Elevage	1			
G8	Production primaire d'œufs	3			
Total		6 504	3 048	2 132	916

Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats



Entreprises inspectées



Inspections

Répartition des contestations

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

L'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 des activités, ainsi qu'une analyse des dangers. De là découlent des directives et des formulaires à remplir comme le contrôle des températures et le suivi de la traçabilité.

Produits (L2)

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

Processus et activités (L3)

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

Construction, équipements et appareils (L4)

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

En regardant dans le détail le tableau de la répartition des points contestés, on observe que les 4 rubriques font fréquemment l'objet de mesures notifiées. Toutefois, la rubrique la plus contestée est le contrôle du processus de fabrication et la manipulation des denrées alimentaires, qui concerne 79.1 % des entreprises contestées. Fréquemment, nous constatons sous ce point, une application lacunaire de l'autocontrôle, une hygiène insuffisante et une désignation, traçabilité insuffisante.

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 (bactériologiques) sur la matière première. Nous constatons que 45,5 % des entreprises de production laitière ne correspondent pas au standard de la sécurité alimentaire en vigueur. Ce chiffre ne varie que très peu par rapport à l'année 2013 où 44,2 % des entreprises ont été contestées. Le taux élevé de contestations de ces établissements s'explique en partie 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.

En 2014, une société de fromagerie a même dû être dénoncée au ministère public pour manque de mise en application des mesures ordonnées.

Catégorie d'entreprise		L1	L2	L3	L4
A	Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	1	7	6	2
B	Entreprises artisanales, avec ou sans vente	75	108	107	103
C	Commerce (sans fabrication ou transformation)	85	137	132	84
D	Entreprises de restauration et distribution de mets	326	396	471	392
E	Eau de boisson	12	5	9	10
Total des entreprises contestées concernées		54,4 %	71,2 %	79,1 %	64,4 %

Motifs de contestation

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	K	NC	% NC
A13					
Production industrielle de lait et produits laitiers	2	2		2	100,0
A131					
Industrie d'affinage et/ou de conditionnement de fromage	3	2	1	1	50,0
B2					
Laiteries et fromageries artisanales	76	53	31	22	41,5
B22					
Fromageries d'alpage	120	71	37	34	47,9
B23					
Caves artisanales d'affinage	12	6	4	2	33,3
Total	213	134	73	61	45,5

Produits laitiers

Inspection d'une fromagerie d'alpage en été 2014

Voici un cas concret de contrôle de toute la chaîne de valeur ajoutée, effectué en collaboration entre l'inspecteur des denrées alimentaires et le contrôle vétérinaire. La sécurité alimentaire du consommateur et la santé du bétail n'étaient pas garanties dans l'établissement concerné. Nous pouvons, dans ce cas, parler d'un exemple de contrôle de « l'étable jusqu'à la table » dans le but de protéger la santé du consommateur.

Cette enquête, en plus de protéger le consommateur, a permis de mettre en évidence la bonne coordination et collaboration entre les différents secteurs de notre service.

Un contrôleur des denrées alimentaires a effectué une inspection de la fromagerie d'alpage. Lors de son contrôle, il a mis en évidence que les contrôles de température et d'humidité de cave ainsi que la valeur Baumé du bain de sel n'étaient pas contrôlés. Les contrôles de la température de stockage du lait de l'alpage, les contrôles du bon déroulement de la fabrication n'étaient également pas effectués.

Ces lacunes dans le processus de fabrication ont été confirmées par les échantillons prélevés lors de l'inspection et analysés au laboratoire de microbiologie du SCAV valaisan. Les résultats d'analyse du grain de chaudière ainsi que des tommes à pâte mi-dures au lait cru ont, en plus de la mauvaise maîtrise du processus,

montré des problèmes de santé du bétail (valeur limite en staphylococcus aureus dépassée). Ceci pose un risque important pour la santé des consommateurs.

En plus des processus, la structure de la fromagerie, de la cave et de la chambre à lait n'étaient plus conformes à la législation actuelle.

Après cette inspection des locaux, du processus, des produits et les résultats non conformes, l'office vétérinaire est allé effectuer un contrôle sur cet alpage dans le but de contrôler la santé du bétail et le stockage du lait. Il a été constaté que le brasseur du tank à lait ne fonctionnait pas et ne permettait pas un bon refroidissement uniforme du lait et que la place de traite présentait une grande quantité de boue. De plus, la génératrice de la place de traite tombait régulièrement en panne durant la traite et les griffes servant à la traite tombaient dans le sol boueux. La chambre à lait était sale, en désordre et



Accès aux toilettes depuis la chambre à lait



Seringues pour le traitement des bêtes, nettoyées avec la vaisselle du personnel de l'alpage

elle présentait notamment de grandes traces de moisissures. Les accès aux toilettes et aux douches donnaient directement dans la chambre à lait. Des seringues servant aux traitements du bétail, se trouvaient avec des assiettes et autres casseroles en vrac sur le plan de travail de la cuisine.

Les tests de "Schalm" permettant de donner une information sur la santé du bétail n'étaient pas effectués par le fromager dans le cadre de son autocontrôle. Les contrôles effectués par les vétérinaires ont montré que 80 % du troupeau se trouvait mammité donc infecté par du staphylocoques à coagulase positive. C'est bien ce germe qui a été retrouvé dans les échantillons de fromages prélevés.

Des mesures de précaution ont dû être prises sur cet alpage notamment par un séquestre de la marchandise, une interdiction de fabrication et un traitement du bétail, ainsi qu'une remise en état de l'en-

semble des infrastructures de l'alpage. (local de fabrication, cave, chambre à lait, place de traite).

Afin de pouvoir libérer la production, des analyses et des inspections complémentaires ont dû être effectuées.

Boulangeries

En ce qui concerne l'inspection des boulangeries, on constate 2 tendances. D'une part, les boulangeries qui effectuent seulement de la vente ont un taux de contestation de 22,2 % et d'autre part, les boulangeries avec production ont un taux de contestation de 40,2 %. Cela démontre que la problématique se situe en grande partie au niveau de la production. Les points principaux de contestation dans la production de produits de boulangerie se situent au niveau de l'hygiène et au niveau de l'autocontrôle manquant où incomplet.

Le taux de contestation des boulangeries a aussi augmenté par rapport à 2013, où 26,2 % des boulangeries ont été contestées.

3 établissements de production d'articles de boulangerie ont dû être dénoncés au ministère public en 2014. Il s'agissait, dans les 3 cas, d'établissements n'ayant pas pris à plusieurs reprises les mesures demandées lors des inspections.

Boucheries

En regardant en détail les chiffres ci-contre, on constate un taux très élevé de contestations dans les boucheries ar-

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
A22					
Production industrielle d'articles de boulangerie-pâtisserie et pâtes et céréales	7	6	4	2	33,3
B3					
Boulangeries et pâtisseries artisanales	103	82	49	33	40,2
B31					
Confiseries et chocolateries artisanales	5	3	2	1	33,3
C311					
Boulangeries (sans production)	145	72	56	16	22,2
Total	260	163	111	52	31,9

Boulangeries

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
A11					
Production industrielle de viande et produits carnés	3	5	3	2	40,0
A113					
Production industrielle de préparations et produits à base de viande	6	5	4	1	20,0
B11					
Boucheries artisanales	74	59	21	38	64,4
B111					
Boucheries artisanales avec abattoir	36	12	7	5	41,7
C111					
Commerces en gros de DA d'origine animale	13	10	8	2	20,0
C313					
Boucheries (sans production)	66	47	30	17	36,2
Total	198	138	73	65	47,1

Boucheries

tisanales (catégorie B11) ; près de deux tiers (64,4 %) des établissements sont non conformes. Les principaux points de contestation sont un autocontrôle incomplet, des étiquetages insuffisants et l'absence de documents définissant la durée de conservation des denrées préparées, fabriquées, cuites et/ou emballées par les bouchers. 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. Les inspections sont effectuées sur la base de ce guide. Les inspections ont montré que ce guide n'était pas encore suffisamment appliqué, notamment au niveau de la documentation de la traçabilité, des analyses à effectuer sur les produits à risque et sur l'étiquetage souvent incomplet des denrées préemballées. L'état des locaux a également fréquemment fait l'objet de contestations.

Un effort doit encore être effectué pour l'application du guide des BPF de la branche.

Entreprises de restauration

Les entreprises de restauration représentent la grande partie des établissements contrôlés (1827 sur 3053). En 2014, nous constatons un taux de contestation de 30 %. Ce chiffre est comparable

à l'année 2013 où 28,9 % des établissements ont été contestés.

Cette année, 9 restaurants, faisant partie de la catégorie D11 ont été dénoncés au ministère public ce qui est un chiffre élevé par rapport aux années précédentes. Les établissements ont fait l'objet d'une dénonciation, car les mesures ordonnées n'avaient pas été mises en place. Les principales causes de ces dénonciations étaient des récidives au niveau de l'hygiène.

Les chiffres sont réjouissants pour les crèches où un taux de contestation inférieur à 8 % est à signaler.

Ci-dessous, nous avons détaillé deux sujets. Premièrement, il s'agit d'un constat effectué lors d'une inspection. Deuxièmement, une description d'inspections effectuées sur les stands de marchés de notre canton.

Inspections sur les marchés

En raison des scandales alimentaires à répétition sur le marché international, une partie des consommateurs recherche la proximité avec les producteurs. On peut acheter ce type de produits sur les marchés ou directement à la ferme. Vins, spiritueux, jus, fruits, légumes, œufs, viande et produits laitiers passent ainsi directement de la ferme à la cuisine, et par conséquent dans les verres et les assiettes des consommateurs. Ces pro-

Catégorie d'entreprise	Nombre	Contrôlé	C	NC	% NC
D11					
Restaurants et pizzerias et tea-rooms (avec menu)	2204	1271	808	463	36,4
D111					
Cabanes de montagne (avec restauration)	67	9	9		0,0
D12					
Bars et bars à café (sans restauration/préparation)	570	242	210	32	13,2
D13					
Associations et place de sport (sans restauration/préparation)	84	19	18	1	5,3
D14					
Établissements d'hébergement (avec petit-déjeuner)	99	43	35	8	18,6
D2					
Catering et party-service	23	7	6	1	14,3
D21					
Entreprises de restauration à l'emporter/livrant à domicile	30	19	13	6	31,6
D22					
Artisan-traiteur	18	8	7	1	12,5
D24					
Commerces ambulants (roulottes)	4	4	3	1	25,0
D25					
Stands (réguliers) de restauration (stands fixes et stands réguliers sur les marchés)	7	9	7	2	22,2
D251					
Stands (occasionnels) de restauration (dans manif. tempor. et foires, ou occasionnels sur marchés)	21	24	20	4	16,7
D31					
Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – avec préparation	89	75	57	18	24,0
D311					
Hôpitaux et homes (avec/sans soins médicaux) – sans préparation	4	4	4		0,0
D32					
Crèches et foyers de jour – avec préparation	165	54	50	4	7,4
D321					
Crèches et foyers de jour – sans préparation	27	18	17	1	5,6
D33					
Restaurants scolaires – avec préparation	4	2	1	1	50,0
D331					
Restaurants scolaires – sans préparation	3	2	2		0,0
D34					
Cantines et restaurants d'entreprise – avec préparation	8	8	6	2	25,0
D341					
Cantines et restaurants d'entreprise – sans préparation	6	3	2	1	33,3
D4					
Installations fixes utilisées par l'armée	5	1	1		0,0
D41					
Installations mobiles utilisées par l'armée	5	1		1	100,0
D5					
Autres entreprises de restauration	7	4	3	1	25,0
Total	3450	1827	1279	548	30,0

Entreprises de restauration



Marché fermier avec des produits régionaux

ducteurs et commerçants individuels sont soumis à la même législation sur les denrées alimentaires que l'artisanat. Même s'il s'agit souvent de petits volumes, les contrôles des denrées alimentaires effectués en 2014 ont montré qu'il faut aussi contrôler ces petites entreprises et leurs produits afin d'assurer la prévention de la tromperie et la sécurité alimentaire.

En 2014, dans le canton du Valais, un total de 24 stands de marchés a été contrôlé par l'inspectorat des denrées alimentaires. Dans 7 cas, des contestations ont été prononcées. Les principales causes étaient un manque au niveau des exigences fondamentales comme la possibilité de se laver les mains, un manque de protection des denrées alimentaires pour éviter la contamination et l'absence de contrôle de la température.

Pour les fromages par exemple, des désignations protégées ont aussi été utilisées sans la certification correspondante. La composition était absente ou erronée sur les étiquettes des propres produits. Des fromages étaient entreposés dans des caves où les fromages ne pouvaient pas être acceptés ainsi. Des saucisses et des produits carnés étaient entreposés, partiellement ouverts, sans étiquetage. Sur les marchés, nous avons aussi évalué, en plus de la désignation des marchandises, la protection des produits et l'hygiène dans la manipulation de denrées alimentaires.

Le but est que les conditions de production et les marchandises des commerçants individuels locaux soient impeccables et conformes à la législation sur les denrées alimentaires.

Abattage illégal dans une cuisine de restaurant

Lors d'une inspection de routine, nous avons découvert deux personnes qui abattaient des poules dans la cuisine d'un restaurant après le service de midi. Selon la loi sur les denrées alimentaires, cette pratique n'est pas autorisée. Des poules doivent être abattues dans des abattoirs officiels où le contrôle de viande est assuré.



Abattage de poule dans une cuisine

Contrôles suivis

Cas de suivi suite à une intoxication alimentaire

Suite à une information d'un médecin pour une possible intoxication alimentaire, nous sommes intervenus, dans le cadre d'une inspection, dans l'établissement dénoncé.

17 personnes sont tombées malades, dont 2 qui ont dû être hospitalisées avec des symptômes typiques d'une intoxication alimentaire : vomissements et diarrhée.

Les investigations effectuées ont porté sur l'analyse des menus proposés les jours antérieurs aux symptômes, sur la

manipulation des denrées par le personnel, sur le stockage et sur les flux des marchandises.

Les produits analysés ont démontré une forte présence de staphylocoques à coagulase positive dans les cervelas préparés par les cuisiniers.

La probable cause de cette intoxication alimentaire était qu'un membre du personnel avait des plaies sur les avant-bras. Lors de l'épluchage et le tranchage des cervelas, ces derniers ont probablement été contaminés.

Cette probable cause de contamination est connue dans le secteur alimentaire. L'article 22, de l'ordonnance sur l'hygiène définit le comportement à adopter en cas de blessure : l'accès aux locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées est interdit aux personnes qui présentent une blessure infectée, une lésion cutanée ou toute autre pathologie analogue, à moins que des mesures hygiéniques appropriées ne permettent d'exclure toute contamination directe ou indirecte des denrées alimentaires.

Cas de suivi suite à une intoxication alimentaire dans un restaurant

Suite à une plainte d'un consommateur pour une suspicion d'intoxication à l'histamine avec du thon frais qu'il avait consommé dans un restaurant, nous sommes intervenus dans l'établissement concerné afin de vérifier la provenance de la marchandise et les étapes de manipulation. Des prélèvements officiels ont été effectués sur du thon qui se trouvait encore dans le restaurant dans le but de rechercher la présence d'histamine. En effet, dans le thon frais, le risque principal d'intoxication est la présence d'histamine qui est issue d'une dégradation des protéines et l'histidine lors d'un mauvais stockage (température non adaptée, datage non respecté).

L'histamine a été décelée dans le thon en quantité qui dépassait la valeur de tolérance fixée dans l'OSEC (ordonnance sur

les substances étrangères et les composants) et par conséquent, le solde de la marchandise ainsi que la livraison reçue la veille ont été détruites.

Un suivi a également été effectué chez le fournisseur du thon et il s'est avéré qu'il ne respectait pas les prescriptions pour la durée de stockage du thon.



Thon non étiqueté

Annonce d'importation par la douane suisse

Lors d'une inspection de routine des douanes, notre service a été contacté afin de vérifier si les prescriptions légales en terme d'hygiène et température étaient respectées pour de l'importation de viande par des véhicules. La marchandise a été stockée plus de 12 heures à température ambiante (20 °C) dans le coffre de la voiture alors que la marchandise devrait être réfrigérée.

Nous avons ordonné l'élimination des 30 kg de marchandise afin d'éviter la mise en danger de la santé du consommateur. Les températures lors du transport de la viande fraîche ou des préparations de viandes à refroidir sont définies dans l'ordonnance sur l'hygiène. Selon le type de viande, elle peut varier entre 2 °C et 7 °C.

Rappel de poitrine de bœuf séchée suite à la présence de listéria

À la suite d'une analyse effectuée dans le cadre de l'autocontrôle par le distributeur, la présence de listeria a été détectée

dans de la poitrine de bœuf séchée vendue dans des filiales d'une entreprise du canton ; un rappel de produit a été effectué auprès des consommateurs. La décision du rappel auprès des consommateurs s'est effectuée en collaboration avec le Service de la consommation du canton du Valais et l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Un rappel de produit a été décidé, vu qu'il y avait une possible mise en danger du consommateur. Vu que seuls les consommateurs du canton du Valais étaient concernés, le rappel de produit a été organisé par le revendeur du produit et le SCAV valaisan. Au final, 38 kg de viande étaient concernés. Le fournisseur de ce produit a été inspecté par l'inspectorat des denrées alimentaires et des mesures de maîtrise au niveau de l'étiquetage (nouveau produit à consommer cuit et plus cru) ont été définies. Dans l'ordonnance sur l'hygiène, une valeur limite est définie pour la listeria et la présence de ce germe peut représenter un danger pour les consommateurs. Pour rappel, la listeria est l'agent d'une maladie infectieuse, la listériose. Elle affecte surtout les personnes âgées ou fragiles, mais peut également rendre malade des personnes en bonne santé. L'infection se manifeste par des signes cliniques très variés, qui vont du syndrome pseudo-grippal à la méningite en passant par la septicémie. Il existe un risque important d'avortement chez la femme enceinte.



Poitrine de bœuf séchée et emballée

Séquestre de nicotine destinée aux cigarettes électroniques

L'office fédéral de la santé publique (OFSP) a pris la position suivante sur l'utilisation des cigarettes électroniques : les e-cigarettes entrent dans le champ d'application de la loi sur les denrées alimentaires où elles sont qualifiées d'objets usuels. Celles qui sont dépourvues de nicotine peuvent être vendues librement en Suisse. Par contre, le commerce de celles qui contiennent de la nicotine est interdit dans notre pays selon l'ordonnance sur le tabac. Leur importation pour un usage personnel est autorisée jusqu'à concurrence de 150 ml (citation sur internet). Les cigarettes électroniques sont considérées comme des succédanés de tabac destinées à être fumées, elles ne doivent avoir aucun effet psychotrope.

Suite à une plainte, nous sommes intervenus dans un établissement afin de vérifier si celui-ci vendait des e-liquides contenant de la nicotine destinés à l'utilisation des cigarettes électroniques. Sur place, nous avons constaté que la plainte était justifiée. Nous avons dû séquestrer un total de 600 bouteilles contenant de la nicotine.

Pour des raisons de récurrence et malgré les mesures ordonnées, ce cas a même été dénoncé au ministère public.



Bouteille de nicotine liquide

Campagne nationale d'inspection sur le transport de denrées alimentaires réfrigérées

L'association des chimistes cantonaux a organisé en 2014 une campagne nationale sur le contrôle des transporteurs de denrées alimentaires réfrigérées. Dans le canton du Valais, cette opération s'est effectuée sur les routes en collaboration avec la police cantonale. L'objectif était de contrôler si les températures de refroidissement étaient respectées lors du transport pendant la période estivale. Le respect des températures de refroidissement est un élément important pour la sécurité alimentaire. Un total de 44 transporteurs a été contrôlé en Valais et 6 (13,6 %) transporteurs ont été contestés. Au niveau suisse, 900 contrôles ont été effectués et dans 17 % des cas, des contestations ont été prononcées.

Ces contrôles ont montré que les grands transporteurs nationaux et internationaux n'avaient que peu de manquements et qu'en contrepartie les transporteurs d'entreprises artisanales (4 transporteurs), faisaient plus souvent l'objet de manquements. Ces tendances ont également été observées au niveau suisse.

Les raisons de ces manquements pour les transporteurs contrôlés en Valais, sont l'hygiène du moyen de transport (3), le dépassement de température (2), l'habillement du chauffeur (1) et la séparation des denrées alimentaires.

Vendanges 2014

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 2014. 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>.

Fixées au 26 septembre 2014, les vendanges ont bénéficié d'un climat sec et ensoleillé. Les bonnes conditions climatiques durant la maturation du raisin et le travail de tri effectué à la vigne laissent augurer d'un millésime de qualité. Quelque 43,3 millions de kilos ont été encavés en 2014, en quantité légèrement supérieure à 2013, mais néanmoins inférieure à la moyenne décennale. Les vins offrent des typicités bien marquées avec des structures équilibrées et des palettes aromatiques tout en finesse.

Un été capricieux a exigé des vignerons une attention de tous les instants pour lutter efficacement contre le développement de maladies comme l'oïdium et assurer une récolte de qualité. Les conditions climatiques de septembre et octobre ont été optimales pour la maturation du raisin et ont favorisé une bonne accumulation des sucres. Les nuits fraîches ont permis de préserver tout le potentiel aromatique du raisin.

Lors de la récolte, les vignerons ont effectué un important travail de tri à la parcelle pour les cépages sensibles. Les dégâts constatés sur certaines parcelles sont essentiellement dus aux précipitations estivales. Ces vendanges ont également été marquées par la présence de la drosophile suzukii.

Teneurs en sucre légèrement inférieures à la moyenne

Les teneurs naturelles en sucre de cette récolte sont légèrement inférieures à la moyenne décennale. Les degrés relevés pour les principaux cépages sont les suivants : chasselas 78,2 °Oe (79,4 °Oe), pinot noir 92,2 °Oe (94,6 °Oe) et gamay 89,2 °Oe (91,0 °Oe).

43,3 millions de kilos de raisins encavés en 2014

Avec 43,3 millions de kilos, la récolte 2014 est inférieure à 11,5 % à la moyenne

décennale. Elle est néanmoins légèrement supérieure à 2013 qui était la plus faible récolte de ces 50 dernières années. 26,1 millions de raisins rouges ont été encavés (60 %) contre 17,2 millions de raisins blancs (40 %).

Un millésime 2014 plein de promesses

Les premières dégustations laissent augurer d'un millésime de qualité. Grâce au travail de tri effectué à la vigne, une vendange de qualité a été encavée. Les vins offrent des typicités bien marquées avec des structures équilibrées et des palettes aromatiques tout en finesse.

Les blancs dévoilent un fruité éclatant, de la fraîcheur et de l'équilibre. Les caractères typiques de la Petite Arvine sont particulièrement présents dans ce millésime 2014. L'intensité colorante des rouges est remarquable, avec des robes sombres et profondes allant du rouge rubis au violet pourpre. Le bouquet est expressif, révélant des notes de fruits rouges et noirs avec une touche d'épices. Au palais, on trouve une concentration de fruits, des tannins serrés et soyeux, ainsi qu'une belle vivacité en finale.

Contrôle de cave et contrôle du commerce de vin

Le contrôle du commerce des vins porte sur l'activité commerciale de toute personne ou entreprise qui exerce le commerce des vins. Le contrôle (contrôle de caves) des entreprises pratiquant le commerce de vin (marchands de vin) est exécuté par le CSCV (le Contrôle suisse du commerce des vins). Le CSCV est mandaté par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Celui-ci exerce aussi la haute surveillance sur le CSCV. Si des irrégularités sont constatées dans le cadre de ces contrôles de cave (comptabilité de cave), celles-ci sont transmises aux chimistes cantonaux compétents pour appréciation. Les chimistes cantonaux traitent ces cas en fonction de la législation sur les denrées alimentaires et ordonnent les me-

sures administratives nécessaires ou les transmettent, en cas de poursuite pénale, au ministère public. En 2014, le CSCV a transmis 4 dossiers au canton du Valais pour traitement. Les mesures nécessaires administratives ou pénales ont été prises.

Pour les producteurs qui ne transforment et ne vendent que leurs propres produits, qui n'achètent pas plus de 2000 litres par an en provenance de la même région de production, un contrôle équivalent relevant de la responsabilité du canton peut être reconnu par l'OFAG. En Romandie, ces entreprises (propriétaires-encaveurs) sont contrôlées par l'OIC (Office intercantonal de certification) basé à Lausanne. Les cantons ont donné à l'OIC un mandat correspondant. Les chimistes cantonaux exercent la surveillance de ces contrôles. Les inspecteurs de l'OIC transmettent aux chimistes cantonaux compétents les irrégularités établies dans le cadre de leurs contrôles de cave. 2 cas ont été transmis au canton du Valais pour lesquels les mesures nécessaires ont été prononcées sur la base de la législation sur les denrées alimentaires.

Les vigneronns qui ne produisent que pour leur propre consommation, qui ne pratiquent ni la distribution ni la commercialisation et dont la production totale ne dépasse pas 500 litres, ne sont pas soumis au contrôle.

Inspectorat des eaux potables

Durant l'année 2014, 84 sur les 206 distributeurs d'eau potable en Valais ont été contrôlés. 13 inspections ont fait l'objet d'une contestation.

Les principales causes de contestation sont décrites ci-après :

- Dans le domaine de l'autocontrôle, 12 contestations ont été prononcées. La raison principale des contestations dans ce domaine sont une documentation incomplète par rapport exigences de la SSIGE. Il manquait fréquemment les instructions pour les travaux de contrôle et d'entretien.

De plus, un point important contesté à plusieurs reprises sous cette rubrique est un manque de connaissance des réseaux privés et leur documentation dans les différents réseaux des communes contrôlées.

- La qualité de l'eau a été contestée à 5 reprises. Il s'agissait dans tous les cas de contestations liées à la présence de germes fécaux dans des analyses sur l'eau de réseau ou des sources.
- 9 contrôles ont montré des irrégularités au niveau des processus. Les causes en sont des travaux de contrôles non consignés, des contrôles du réseau par analyses microbiologiques qui n'ont pas été effectués, des valeurs cibles pour des traitements de l'eau qui n'ont pas été définies et pour terminer, lors d'une pollution décelée, il n'y a pas eu de réaction pour informer la population.
- Les sources, les réservoirs, les installations de traitement sont contrôlés visuellement lors des inspections. A ce niveau, 10 inspections ont fait l'objet de contestation dans ce domaine. Les motifs de contestations sont très variés. Il s'agit entre autres de sources et réservoirs vétustes et mal entretenus, ou bien, les raccordements entre l'eau du réseau et l'eau utilisée pour l'arrosage sont mal séparés selon les normes en vigueur ou encore, des défauts sur les installations de traitement comme par exemple, un rejet insuffisant en cas de turbidité de l'eau.

Pour la surveillance officielle des eaux, 1221 prélèvements ont été réalisés par les inspecteurs et contrôleurs du SCAV valaisan, tant dans le cadre des contrôles officiels bactériologiques que dans celui de l'évaluation tri annuelle de routine destinée à connaître la structure chimique normale des eaux distribuées à la population valaisanne.

Malgré les conditions météorologiques exécrables de 2014, il n'y a pas eu de pollution majeure à signaler sur les grands réseaux de distribution. Les pollutions enregistrées ont concerné des petits réseaux d'eau privés et publics. Cet état de fait provient probablement d'une plus grande précision dans le respect des zones de protection, d'une bonne efficacité des traitements des eaux, de contrôles réguliers effectués par les services des eaux dans l'application de l'autocontrôle. Ci-dessous, un exemple de traitement d'eau par ultrafiltration installé dans plusieurs communes valaisannes. Ce traitement assez récent a comme qualité principale, premièrement de pouvoir filtrer l'eau afin que les bactéries soient éliminées et, deuxièmement, n'ajoute pas de composant dans l'eau comme lors d'un traitement par le chlore.



Traitement de l'eau par ultrafiltration

Un des sujets ayant porté à contribution l'inspecteurat des eaux en 2014, c'est la présence d'arsenic dans les réseaux d'eau potable de notre canton. En effet, les valeurs limites légales pour cet élément ont été abaissées de 50 à 10 ppb par l'OSAV avec un délai transitoire au 31 décembre 2018.

Il est important de savoir que l'arsenic est un minéral qui est présent naturellement dans les sols. Les communes concernées par cette problématique ont été contactées, puis inspectées par l'inspecteurat

des eaux. Le but est, premièrement que les communes connaissent les sources et réseaux touchés en faisant un monitoring puis, deuxièmement qu'elles définissent une stratégie pour réduire la teneur en arsenic. Plusieurs solutions comme la suppression des sources concernées, le mélange d'eaux et, pour terminer, le traitement des eaux doivent être envisagés.

Durant la construction de l'A9, nous testons notamment la présence de différentes substances chimiques dans les eaux souterraines. Des valeurs élevées de 1,4-dioxane ont été relevées sur le tronçon d'autoroute Viège Ouest - Rarogne. Le 1,4-dioxane est un solvant hydrosoluble, mais qui ne devrait évidemment pas se retrouver dans l'eau, car il est considéré comme cancérigène. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a fixé une valeur maximale de 6,6 µg/l. Du fait de la pollution constatée dans les eaux souterraines, le SCAV valaisan a contrôlé la présence de 1,4-dioxane dans les installations de pompage de l'eau potable à partir des eaux souterraines en plaine. Il s'en est suivi l'arrêt de 2 pompes privées sur les eaux souterraines utilisées comme eau potable au printemps 2014, puis d'une autre à la fin de l'automne. Aucune mesure urgente n'a dû être prise pour les réseaux publics. La commune a pu trouver une solution de substitution pour les pompes privées sur les eaux souterraines. Il faudra que le service et les réseaux d'approvisionnement en eau concernés effectuent des contrôles (monitoring) à l'avenir pour garantir la sécurité de l'eau potable. Les recherches concernant le responsable de cette pollution sont du ressort du service de la protection de l'environnement.

Inspectorat des eaux de baignade

Surveillance des piscines

Actuellement, il y a en Valais 255 établissements de bain avec 449 bassins, patauges et jacuzzis.



Installation de désinfection vétuste et mal entretenue

Au cours de l'année 2014, 18 nouveaux établissements se sont ouverts et 21 se sont fermés.

L'inspecteurat des produits chimiques a effectué 93 inspections d'établissements de bains dont 75 pour la délivrance et/ou le renouvellement de l'autorisation d'exploiter (valable 5 ans), 16 inspections de suivi et 2 inspections à la demande de personnes privées. 16 autorisations/renouvellement ont pu être délivrées. 22 rapports de sécurité sont arrivés à la fin décembre 2014 et 38 autres établissements n'ont pas envoyé le rapport de sécurité dans les délais demandés (31.12.2014).

Les principales non conformités relevées sont le non contrôles systématiques journaliers des paramètres (chlore libre et pH) des eaux de baignades, le manque de formation du responsable de l'installation,



La même installation assainie où il manque toujours un bac sous le bidon (noir) d'eau de javel

le manque d'information aux baigneurs (profondeur du bassin), le stockage non conforme des produits de désinfection et la vétusté ou le mauvais entretien des systèmes de désinfection et des locaux.

Surveillance eaux de baignade de lacs et des rivières

Il y a 15 « plages », étangs et gouilles utilisés régulièrement durant l'été par la population pour la baignade.

Le nombre d'analyses est de 2 à 3 par saison et est fortement dépendant de la météo. Nous procédons seulement à des analyses lorsque la température de l'eau permet la baignade (plus grand que 20 °C).

Pour l'année 2014, le SCAV valaisan a effectué 56 analyses. La qualité des eaux de baignade était bonne dans les différentes étendues d'eau contrôlées.

Inspectorat des produits chimiques

LChim

Le Grand Conseil a adopté, lors de la session de novembre 2014, la « Loi d'application de la loi fédérale sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (loi sur les produits chimiques) » qui fixe les responsabilités et compétences entre les différents services de l'Etat du Valais. La coordination de la LChim est attribuée au SCAV. Actuellement, aucune ressource supplémentaire n'a été attribuée pour la mise en exécution de cette loi fédérale.

Surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché, 6 visites/inspections de commerces et entreprises ont été faites dont :

- 1 pour détergents spéciaux suite à une dénonciation ;
- 3 pour des produits de nettoyage des vitres de cheminée ;

- 2 pharmacies (commerce des produits chimiques, vente aux particuliers).

Nous avons participé à 2 campagnes de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

La première concernait les produits « anti-limaces ». Il n'y a pas eu de prélèvement, car l'entreprise concernée ne fabriquait plus ce produit.

Pour la seconde campagne, il s'agissait de contrôler des produits contenant de l'acide fluorhydrique pour la gravure du verre, en vente libre dans certains commerces et sur internet, ce qui est interdit. Lors de nos recherches, nous n'avons pas trouvé de points de vente de ces produits en Valais.

Conseils à la population

Le SCAV est fréquemment consulté par des particuliers pour des questions concernant des problèmes d'amiante, de polluants de l'habitat et de punaises de lits. Nous avons été consultés 8 fois pour des problèmes d'amiante, 1 fois pour des cas de qualité de l'air intérieur, 3 fois pour des huiles essentielles, 3 fois pour des problèmes de punaises de lit qui sont en passe de devenir un problème de santé publique dans certains cantons comme Genève et Vaud. Ces thématiques ne sont pas sous la responsabilité du SCAV et, pour cette raison, nous conseillons les personnes concernées 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.

Conseils aux entreprises (LChim)

Dans le cadre de la coordination de l'application de la LChim, le SCAV a aussi conseillé et accompagné dans leur démarche une dizaine d'entreprises dont 5 fois pour des problèmes d'homologation et d'importation de produits. Parmi les

autres, on peut citer les problèmes d'étiquetage non correct des produits, une demande d'autorisation d'utiliser du chlo-roforme pour un entomologiste.

Santé et sécurité au travail

Deux laboratoires d'écoles et une école professionnelle ont été inspectés dans le cadre de la « Santé et sécurité au travail » et divers produits chimiques ont été évalués.

Campagne de radon 2013-2014

140 dosimètres ont été posés pendant la campagne « Radon hiver 2013-2014 ». Dans 10 % des cas, les valeurs mesurées sont supérieures à 1'000 Bq/m³ et ces bâtiments devraient être assainis.

87 dosimètres ont été posés dans le cadre de la campagne « Mesqualair 2 » de la Confédération. Cette campagne a pour but d'étudier l'impact sur la qualité de l'air intérieur des bâtiments répondant aux critères minergies.

Les travaux pratiques des examens pour les futurs experts en radon ont eu lieu à Orsières en octobre 2014. Une partie des 10 bâtiments où la concentration de radon dépasse les 3'000 Bq/m³ dans les locaux de séjour ont fait l'objet d'une étude particulière. Ils font partie des bâtiments subventionnés par la Confédération et le canton du Valais pour le plan d'assainissement avec un montant total de Fr. 12'000.-. 4 rapports d'assainissement ont déjà été remis aux autorités compétentes.

Formations données par l'inspectorat des denrées alimentaires

L'inspectorat des denrées alimentaires participe à la formation des cafetiers restaurateurs du canton du Valais. Il donne un module où les bases légales et la sécurité alimentaire sont traitées. En 2014, 154 heures de cours ont été données dans ce cadre. Les apprentis cuisiniers

ont également bénéficié de 8 heures de cours.

L'inspectorat a également donné des cours à l'école d'agriculture. Les candidats pour le cours de fromager ont suivi 11 heures de cours.

Les étudiants de 3^{ème} année à la Haute école Valaisanne, filière technologie du vivant, ont suivi une formation donnée par l'inspectrice cantonale des denrées alimentaires sur la thématique de l'inspection basée sur le risque.

Pour terminer, sur demande du Spitalzentrum Oberwallis (hôpitaux et homes), nous avons organisé une formation sur le thème de l'hygiène.

Type de formation	Lieu	Heures
Cafetiers-restaurateurs	Technopôle, Sierre	154
Apprentis cuisiniers	Centre professionnel, Sion	8
Cours fromagers (vache et chèvre)	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	11
Etudiants technologie du vivant	HEVs, Sion	2
Spitalzentrum Oberwallis	Brig	2
Total		177

Cours de formation donnés par l'inspectorat

Tâches administratives

Certificats d'exportation

Les instances cantonales compétentes de contrôle des denrées alimentaires délivrent les certificats pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation selon l'article 73 de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS-817.025.21). L'Association des chimistes cantonaux de Suisse met à disposition un formulaire unifié, développé en accord avec l'Office fédéral de la santé publique, pour l'élaboration de ce certificat d'exportation. 58 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2014.

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.

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 2014, nous avons fourni 112 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 par le service de la consommation et affaires vétérinaires. En 2014, 35 dossiers concernant 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 4 dossiers concernant des piscines/sauna/wellness 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 7 cas, l'inspecteur des denrées alimentaires du canton du Valais a été concerné par une annonce RASFF.

D'une manière frappante, pour beaucoup de cas (5 sur 7), il s'agissait de fromage au lait cru venant de France ; une fois, il y avait trop de bactéries escherichia coli ; dans un fromage de chèvre au lait cru, on a trouvé des germes escherichia coli STEC 026H11 et dans 2 autres cas, il y avait une fois des salmonelloses et deux fois de la listeria. Dans ce cas, l'inspecteur des denrées alimentaires a immédiatement pris contact avec les importateurs concernés et a pris les mesures nécessaires avec les responsables des denrées alimentaires. La marchandise encore disponible à l'entrepôt a toujours été détruite et puisqu'il s'agissait de cas touchant la Suisse entière, le consommateur final a été informé, via les médias, sur la nuisibilité de ces produits pour la santé. Naturellement, chaque distributeur de ces produits a aussi été informé par l'importateur.

Deux fois, des objets usuels étaient concernés ; une fois la teneur en plomb

était trop haute dans des grilles de poêles et une fois, la teneur en nickel était trop élevée dans des pinces à thé. Pour les grilles de poêles, les produits ont été retirés des maisons de distribution et pour les pinces à thé, le consommateur final était connu. Ce dernier a détruit les pinces à thé.

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 2014, 19 cas ont été dénoncés au chimiste cantonal au travers des polices cantonales ou municipales. 9 dénonciations ont été déposées par la police cantonale à la suite de contrôles à l'Open Air de Gampel. Toutes ces dénonciations résultaient d'achats tests organisés par Addiction Valais.

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

Oppositions et recours

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 6 oppositions pour un nombre de 917 contestations des établissements publics et 758 contestations concernant des échantillons des denrées alimentaires.

Si le service rejette l'opposition d'une entreprise de denrées alimentaires, l'entreprise de denrées alimentaires a le droit de

déposer un recours dans les 10 jours auprès du Conseil d'Etat. La base légale est la loi cantonale concernant l'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et objets usuels. En 2014, 3 recours ont été déposés auprès du Conseil d'Etat.

Dénonciations à l'autorité pénale

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 2014, 19 gros manquements à la législation sur les denrées alimentaires ont été dénoncés au procureur en charge de ces affaires.

Assurance qualité

Les laboratoires officiels ainsi que les laboratoires privés mandatés pour effectuer des analyses officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17025 « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais ».

Les services d'inspection officiels ainsi que les organismes privés mandatés pour effectuer des inspections officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17020 « Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection ».

En 2014, un audit effectué le 24 septembre par les responsables du SAS a permis l'extension de l'accréditation SIS 023 du SCAV (inspecteur des denrées alimentaires et Office vétérinaire) selon la nouvelle norme ISO/ICE 17020:2012. Pour la préparation de cet audit, l'assurance qualité a été adaptée au nouveau catalogue de questions de la norme susmentionnée.

Office vétérinaire

Ressources humaines

En 2014 l'OVet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 8 (8)* EPT (emploi à plein temps), 0,8 EPT auxiliaire du secrétariat. Ces 8,8 EPT sont occupés par 12 collaborateurs. Aucun changement de personnes n'est à signaler. Un poste de travail repourvu de 6 mois en 6 mois est réservé à une personne en recherche d'emploi.

Cours donnés et information au public

Le vétérinaire cantonal a informé à plusieurs reprises le public par le biais des différents médias et lors d'assemblées annuelles de fédérations d'élevage. Le thème majeur a été la continuation de l'éradication du foyer de tuberculose apparu en 2013. Différents cours ou informations ont été donnés :

- en avril aux élus communaux à l'Académie de police de Savatan ;
- en novembre aux futurs bergers à l'Ecole cantonale d'agriculture ;
- en septembre lors de la conférence des vétérinaires cantonaux ;
- en décembre aux aspirants de l'école de police.

Une campagne d'information majeure a été organisée par notre office en collaboration avec le Service cantonal de l'agriculture et les organisations de contrôle AVPI et OLK sur les contrôles officiels en production primaire. Ces 8 soirées réparties sur tout le canton ont permis de mieux informer les agriculteurs sur le sens, le but et le contenu de ces contrôles. La fréquentation a été extraordinairement haute. Il y avait visiblement un intérêt et un besoin d'information de la part des agriculteurs.

La vétérinaire cantonale adjointe a dispensé comme chaque année des heures de cours à l'Ecole cantonale d'agriculture

sur la santé animale, en particulier la prévention et la lutte contre les épizooties ainsi que les règles de base de l'usage des médicaments.

Santé animale

Tuberculose

Suite aux cas de tuberculose découverts en 2013 en Suisse, dont 1 dans notre canton, un 2^e test 365 jours après le premier a dû être effectué dans les exploitations concernées. Plus de 1300 tests cutanés de tuberculine ont été réalisés dans 52 exploitations différentes en Valais. Comme nouveauté, nous avons pu utiliser un test sanguin (Interferon-gamma) permettant de compléter les premiers résultats.

14 bêtes ont été abattues suite à des résultats positifs au test sanguin ; les analyses de leurs poumons, ganglions n'ont heureusement pas révélé de présence de mycobactéries.

Surveillance de la BVD

Nous avons poursuivi la surveillance de la diarrhée virale bovine (BVD). La prévalence de la maladie en Suisse tend vers zéro, mais il reste quelques cas isolés. En 2014, seule 1 exploitation valaisanne est encore concernée par le virus.

Dans le cadre de la surveillance des anticorps BVD, toutes les exploitations livrant du lait dans notre canton ont été contrôlées en février, soit 438 exploitations, puis en novembre, soit 346 exploitations.

De plus, 171 (233) exploitations ont fait l'objet d'une étude de séroprévalence sur du jeune bétail né après 2009 (début de l'éradication). 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 de routine menées lors

* Les chiffres entre parenthèses se rapportent à l'année précédente, à savoir 2013.

d'avortement de bovins (brucellose, IBR) portent également sur la BVD.

Inspectorat en apiculture

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

Subventionnement des médicaments antiparasitaires

Comme en 2013, un subventionnement des produits de lutte contre le parasite varroa dans les ruches a été accordé. Les produits ont pu être retirés auprès des commerces apicoles. Des dates de traitement ont été communiquées afin d'assurer une synchronisation des traitements et ainsi améliorer leur efficacité. 574 (628) apiculteurs sur les 1 159 (1 147) 50 % (55 %) répertoriés en Valais ont bénéficié de cette offre. Pour un montant de 36 138.– (37 866.–). La baisse des achats s'explique par des surplus chez les apiculteurs de médicaments acquis en 2013.

Maladies des abeilles

Sur le plan sanitaire, l'inspecteur du Bas-Valais a débuté son activité au printemps par des contrôles de ruchers ayant été mis sous séquestre en 2013. Il s'agit de ruchers dans les zones du Val d'Hé-

rens et dans la région du Chablais. Ce contrôle précoce a permis de découvrir des cas de loque américaine déjà fin avril.

3 (9) cas de loque américaine (LA) ont été découverts. Concernant la loque européenne (LE), 11 (6) cas ont été découverts en Valais. La hausse provient de cas dans la région d'Entremont. On peut, par contre, constater une baisse des cas dans la partie du Haut-Valais ; cette baisse est le résultat des efforts importants mis en place pour la surveillance sur les ruchers et dans les zones de séquestre.

Des limitations de déplacement liées au Feu bactérien (maladie arboricole) ont été appliquées dans 25 communes situées entre Vétroz et Chippis.

Une nouvelle menace se profile pour les ruches de notre canton : il s'agit d'un petit coléoptère nommé *Aethina tumida*. Cette espèce parasite les colonies d'abeilles. Le risque de voir *Aethina tumida* entrer en Suisse est fortement lié aux importations d'abeilles, mais aussi de fruits, de bois, etc. Le coléoptère a été découvert pour la première fois en septembre 2014 dans le sud de l'Italie. Dans le Haut-Valais, 5 ruchers sentinelles font partie depuis d'un programme de surveillance.

3 lots d'abeilles (60 paquets) ont été importés en 2014 ; aucun ne provenait d'Italie.

Date	District	Commune	Epizootie	Ruches infectées	Ruches éliminées
15.05.2014	Hérens	Saint-Martin	LA	2	1
21.05.2014	Raron	Raron	LE	5	5
15.05.2014	Goms	Bellwald	LE	2	2
21.05.2014	Leuk	Agarn	LE	1	1
11.06.2014	Hérens	Saint-Martin	LA	6	11
11.06.2014	Hérens	Saint-Martin	LA	11	6
11.06.2014	Entremont	Bagnes	LE	1	1
11.06.2014	Entremont	Bagnes	LE	5	5
03.07.2014	Hérens	Saint-Martin	LE	2	1
04.09.2014	Visp	St. Niklaus	LE	1	1
04.09.2014	Raron	Riederalp	LE	2	2
04.09.2014	Conthey	Conthey	LE	1	1
02.10.2014	Visp	St. Niklaus	LE	3	3
02.10.2014	Visp	St. Niklaus	LE	8	8

Ruches infectées

Inspectorat des ruchers, formation continue

Une réorganisation de l'inspectorat est rendue nécessaire par les changements légaux et l'attribution de nouvelles tâches y relatives. Pour 2016, des contrôles de production primaire doivent débuter dans les ruchers et les mielleries.

Un projet de réorganisation a été présenté le 26 février, lors de l'assemblée annuelle des inspecteurs du Bas-Valais. L'accueil des inspecteurs a été mitigé. Une prise en compte de leurs remarques a induit une modification du projet qui sera présenté en 2015 et mis en œuvre en 2016.

Le samedi 8 novembre, les inspecteurs romands se réunissaient à Lullier/GE pour une journée de formation pilotée par les responsables du service sanitaire Apisuisse.

Dans le Haut-Valais, au cours de deux séances de travail, les informations récentes ont été transmises aux inspecteurs. La reconnaissance des maladies

du couvain ont été au centre de ces réunions. Les objectifs de l'année étaient la reconnaissance des maladies, des transmissions d'information aux séances d'apiculteurs et la surveillance des apiculteurs ayant des problèmes récurrents.

Cas d'épizooties (toutes espèces animales)

Nous avons eu à traiter 32 (41) cas d'épizooties, dont 14 concernant les abeilles. On peut relever l'excellente stabilité de l'état sanitaire de nos troupeaux ; la plupart des maladies relèvent de la catégorie à surveiller, c'est-à-dire qu'il n'est pas prévu de mesures étatiques de lutte lors de leur constat. Les 18 cas (abeilles exclues) sont présentés dans le tableau ci-dessous :

24 (23) cas de cysticerose (ténia de l'humain transmis par la viande bovine contenant des kystes constatés lors du contrôle des viandes à l'abattoir).

Nous n'avons eu à déplorer aucun cas de maladie hautement contagieuse.

Date	District	Commune		Epizootie	Espèces	Infectés	Abattu
22.05.2014	Raron	Wiler	à surveiller	adénomatoze pulmonaire	mouton	1	1
11.02.2014	Raron	Wiler	à combattre	arthrite/encéphalite caprine	chèvre	1	0
21.01.2014	Leuk	Leuk	à surveiller	Maedi-visna	mouton	1	0
11.02.2014	Monthey	Collombey-Muraz	à surveiller	avortement enzootique des brebis	mouton	1	
25.03.2014	Monthey	Vionnaz	à combattre	salmonellose	mouton	1	0
19.08.2014	Monthey	Monthey	à éradiquer	diarrhée virale bovine/Mucosal disease	bovin	3	0
21.01.2014	Visp	Saas Grund	à surveiller	pseudotuberculose des moutons	mouton	1	0
25.03.2014	Visp	Visp	à surveiller	campylobactériose	bovin	1	0
08.04.2014	Sion	Savièse	à surveiller	campylobactériose	chien	1	0
15.04.2014	Entremont	Bagnes	à surveiller	campylobactériose	chien	1	0
15.04.2014	Conthey	Nendaz	à surveiller	cryptosporidiose	bovin	1	0
15.04.2014	Brig	Brig-Glis	à combattre	salmonellose	chat	1	0
07.05.2014	Saint-Maurice	Eviornaz	à combattre	salmonellose	perroquet	1	0
09.07.2014	Conthey	Conthey	à surveiller	campylobactériose	chien	2	0
30.10.2014	Brig	Brig-Glis	à surveiller	campylobactériose	chat	1	0
30.10.2014	Sion	Sion	à surveiller	campylobactériose	chat	1	0
03.12.2014	Entremont	Bagnes	à surveiller	echinococcose	chien	1	0
22.12.2014	Martigny	Saxon	à surveiller	campylobactériose	chien	1	0

Epizooties

Suspensions d'épizooties

Des analyses ont été faites lors de suspicions de contamination. Toutes se sont avérées négatives.

- 6 (2) suspicions de rage. L'une concernait un chien avec des symptômes neurologiques, les autres portaient sur des chauves-souris.
- 153 (175) analyses suite à des avortements de bovins ont été effectuées portant sur les 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.
- 7 (10) analyses suite à des avortements d'ovins ont été effectuées.

Surveillance des épizooties par sondage (Monitoring)

Nous avons effectué la campagne de surveillance commanditée par l'OVF en collaboration avec les vétérinaires praticiens. Le choix des exploitations est fait par l'OVF.

- IBR (rhinotrachéite bovine infectieuse) et EBL (leucose enzootique bovine) : 66 (84) exploitations de bovins contrôlées par 432 (473) prélèvements sanguins. 23 (23) exploitations contrôlées par le biais du lait de citerne ;
- Brucellose des moutons : 36 (75) exploitations, 754 (2319) prélèvements ;
- Brucellose des chèvres : 13 (14) exploitations et 98 (163) prélèvements ;
- Encéphalopathie spongiforme bovine (maladie de la vache folle) : 173 (260) prélèvements ont été effectués sur des bêtes périés ou lors des abattages sanitaires. Tous étaient négatifs ;
- Trichinellose : 18 (23) analyses de viande d'équidé, tous négatifs ;

- Tuberculose : suite aux cas découverts au printemps en 2013 en Suisse romande, un programme de surveillance accru dans les abattoirs (épidémiovigilance) a été mis en place. 5 prises d'échantillon ont été faites en Valais suite à des ganglions suspects, tous négatifs. La tuberculose fait, depuis l'été dernier, l'objet d'une surveillance sur le gibier abattu lors de la chasse. Des brochures et des informations ont été distribuées aux chasseurs et aux garde-chasses par l'intermédiaire du Service compétent, ainsi qu'aux vétérinaires ;
- CAE : 202 animaux ont été testés ; il s'agissait de surveillance soit suite à des cas déclarés, soit après importation, soit de boucs présentés lors d'exposition ;
- Maladie d'Aujeszky/Syndrôme dysgénésique respiratoire du porc : 2 (1) exploitations contrôlées et négatives.

Surveillance de la salmonellose chez la volaille

La salmonellose pose un véritable problème de sécurité alimentaire. Il est nécessaire d'effectuer des contrôles réguliers à l'égard des salmonelles par le biais d'analyse d'œufs, fientes ou poussières. 5 exploitations avec 10 troupeaux sont concernées.

Indemnisation pour pertes dues à des épizooties

Pour 2014, le montant d'indemnisation est de Fr. 59 667,15 (187 534,00)

Ces indemnités sont à reporter entre autres :

- loque des colonies d'abeilles
Fr. 10 026,00 (Fr. 15 327,00) ;
- arthrite et encéphalite caprine
Fr. 270,00 (Fr. 267,00) ;
- diarrhée virale bovine
Fr. 900,00, (Fr. 928,00)

- tuberculose bovine
Fr. 48 470,00 (Fr. 98 895,00)

Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation

Nous attribuons les autorisations de pratiquer l'insémination sur leur propre exploitation aux agriculteurs ayant un diplôme reconnu d'inséminateur et en charge d'une exploitation de bétail. 5 (7) autorisations ont ainsi été accordées l'an dernier. 90 (113) personnes bénéficient actuellement de cette autorisation. La diminution importante s'explique par une mise à jour des dossiers. Une vingtaine de titulaires n'ont pas désiré renouveler les autorisations vieilles de plus de 10 ans.

Affaires internationales

Importation

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

212 (133) importations de l'Union européenne nous ont été signalées par le biais du système informatique Traces (Trade and Expert Control System) 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.

A noter un nombre particulièrement important d'importations d'équidés lié aux concours hippiques de Verbier et de Crans-Montana, ainsi qu'une augmentation des importations commerciales de chiens (plus de 40 cette année).

4(3) certificats extracommunautaires (pays tiers) nous ont été communiqués concernant des animaux divers : 1 chat, 2 équidés et 1 chien.

Ces annonces ont amené notre office à produire 28 décisions de mise sous surveillance vétérinaire (quarantaine sanitaire) lors de l'arrivée de ces animaux en Valais ;

- 3 (4) pour des souches parentales - poussins d'un jour ;
- 3 (1) pour des abeilles ;
- 7 (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. Les autres concernent le combat de reines international d'automne en France, ainsi qu'une augmentation liée à un intérêt des éleveurs valaisans pour les taureaux de la race d'Hérens en provenance du Val d'Aoste ;
- 7 (3) pour des ovins ;
- 1 (1) pour des caprins ;
- 2 (3) importations illégales de chats ont également fait l'objet d'une décision de séquestre à domicile ;
- 5 (0) lots de poissons destinés à la consommation ou au repeuplement.

Des visites sur place et des prélèvements pour analyses sont effectués pour éviter d'importer de nouvelles épizooties ou des maladies que nous aurions éradiquées par le passé.

Exportation

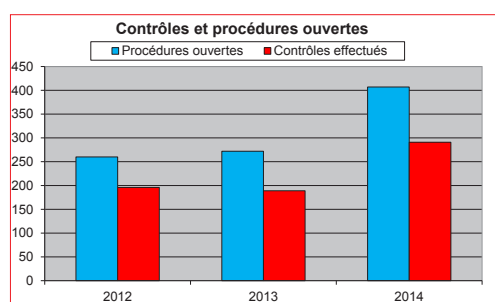
Les vétérinaires officiels d'exportation ont produit 137 certificats officiels de santé en vue d'exportation et les ont introduits dans le système Traces. Ont été exportés des bovins, moutons, chèvres et volaille en France, Italie, Allemagne et Autriche.

A noter une exportation importante de moutons Nez noir en Grande Bretagne et une exportation temporaire de 16 bovins de la race d' Hérens pour la participation au combat de reines international 2014 à Chamonix. Il y a aussi 2 exportations de chiens de traîneaux en Suède pour participer à une course.

Protection des animaux

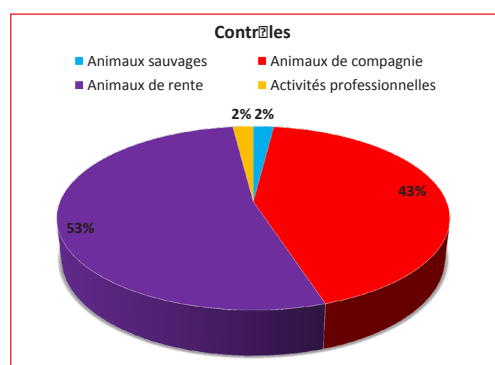
Dénonciations, plaintes et récidives

Nous avons traité 407 (272) cas concernant des détentions animales douteuses. Cette augmentation par rapport à l'année précédente s'explique par l'engagement d'un nouveau collaborateur en 2013. C'est un contrôle plus poussé des obligations de formation pour les détenteurs d'animaux (surtout l'attestation de compétences pour détention de chiens) qui explique cette forte augmentation. L'augmentation ne reflète donc pas une dégradation de la qualité des détentions dans notre canton, mais des carences en termes de formation obligatoire pour détenteurs de chiens.

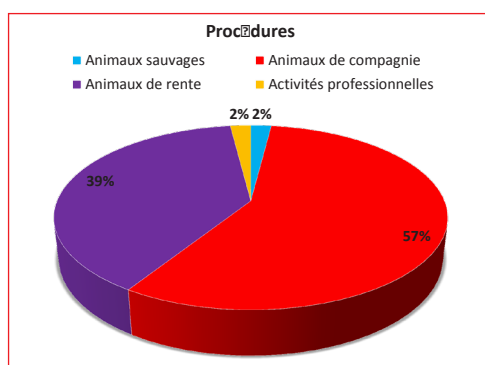


Contrôles et procédures ouvertes

230 (94) de ces plaintes concernaient des animaux de compagnie, 159 (178) des animaux de rente, 10 des activités professionnelles ou commerciales soumise à autorisation et 8 la détention d'animaux sauvages.

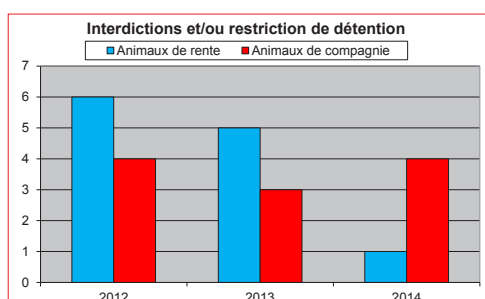


Répartition des contrôles

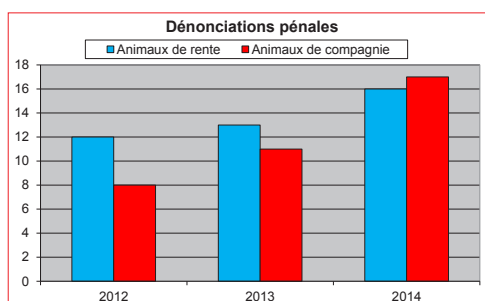


Répartition des procédures

Les processus d'interventions se sont déroulés à différents niveaux selon la gravité et l'urgence des situations. Cela a donné lieu à 291 (189) inspections sur place par nos inspecteurs. Les contrôles ayant mis en évidence des lacunes sont facturés aux contrevenants.



Interdiction et/ou restriction de détention



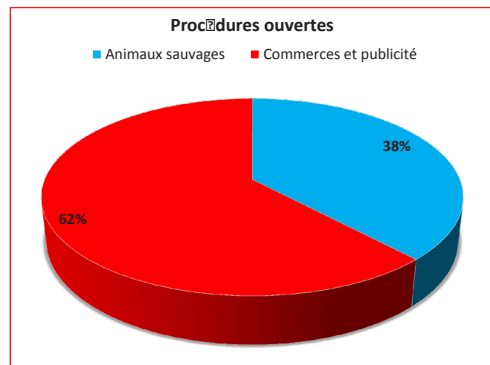
Dénonciations pénales

Animaux sauvages et activités soumises à autorisation (LPA)

La législation sur la protection des animaux soumet à autorisation la détention de certaines espèces d'animaux sauvages par des particuliers ou des établissements les détenant à titre professionnel.

L'exploitant ou le détenteur est également astreint au suivi d'une formation spécifique et soumis à des contrôles réguliers de notre office.

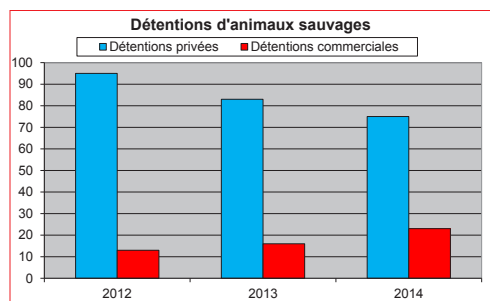
La prise en charge professionnelle des animaux, la publicité au moyen de ces derniers, de même que leur commerce est également soumis à autorisation. Dans le cadre des exigences légales en vigueur, des contrôles réguliers ou par sondage (expositions, bourse d'animaux, publicité, transport d'animaux) doivent être effectués par notre office.



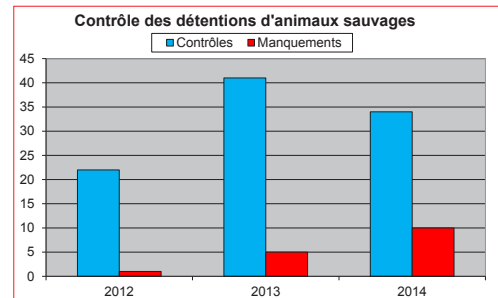
Procédures ouvertes

En 2014, nous avons ouvert 113 procédures en relation avec ce domaine d'activité. 79 d'entre elles ont abouti au renouvellement ou à l'octroi d'une nouvelle autorisation. Pour la différence, il s'agit soit d'un retrait de la demande, soit d'une cessation de détention, soit que la procédure est en cours. Aucune demande n'a dû être refusée ni aucune autorisation retirée.

L'autorisation pour les chiens de race Saint-Bernard utilisés pour des séances



Détentions d'animaux sauvages



Contrôle des détentions d'animaux sauvages
de photos avec des touristes de passage à Zermatt nous a passablement préoccupés. Tous les aspects liés à une détention respectueuse du bien-être de ces chiens ont été fixés dans une directive et sont contrôlés régulièrement. Cette détention a fait l'objet d'une polémique dans la presse.

Nous avons recensé 75 (83) détentions privées d'animaux sauvages et 23 (16) exploitations commerciales soumises à autorisation. En relation avec les autorisations nouvellement délivrées ou en vigueur, nous avons procédé à 34 (41) inspections, lesquelles ont donné lieu à 10 (5) contestations.



Chenil

Ce genre de détention en chenil, sans congénère et sans contacts sociaux suffisants avec des humains est proscrit. Souvent ces chiens ne bénéficient pas de sorties suffisantes. En hiver, la protection contre le froid est inexistante, ce qui pose problème aux chiens à poil court. Trop de chiens de chasse sont encore détenus ainsi.

Préavis

L'Ovet donne des préavis pour la Commission cantonale des constructions après examen des plans des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux. Nous avons examiné 72 (67) projets sur plans, 35 dans le Haut-Valais et 37 dans le Bas-Valais.

56 (48) projets ont fait l'objet de demandes de précisions ou de corrections de notre part.

Attestations de conformité d'étables par rapport à la législation sur la protection des animaux

Celles-ci sont établies lorsqu'une nouvelle étable est construite ou lorsqu'il y a un changement de propriétaire ou d'affectation. Cette attestation permet à l'exploitant de toucher les paiements directs.

42 étables contrôlées (49) ; 4 (10) n'étaient pas conformes en tous points.

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 87 (75) annonces qui ont été mises en ligne sur la banque de données www.tierdatenbank.ch, dont :

- 66 (56) chats ;
- 15 (16) chiens ;
- 5 (2) oiseaux dont 1 perroquet ;
- 1 (0) lapin.

Affaires canines

En 2014 nous avons dû traiter 270 (355) dossiers concernant 296 chiens ; 50 dossiers déjà en cours depuis 2013 et 220 nouveaux dossiers. Ces dossiers étaient en relation avec des cas de sécurité publique, de détentions illégales de chiens, de vagabondage essentiellement.

Cas d'agressions

- 112 (101) cas d'agressions canines sur des humains ;
- 0 (0) agression sur humains n'a été faite par un chien de race interdite ;
- 8 (14) annonces ont été faites par des éducateurs canins, vétérinaires ou policiers pour des chiens n'ayant pas mordu, mais dont le comportement était anormalement agressif ;
- 48 (64) annonces de chiens ayant agressé un congénère.

Les mesures suivantes ont été prises à l'égard des binômes détenteur/chien :

- Éducatives et /ou sécuritaires : 43 (29)
 - thérapie comportementale chez une vétérinaire spécialisée : 3 (4).
 - 11 (10) chiens à problèmes ont été euthanasiés à la demande spontanée de leur détenteur après discussion avec leur vétérinaire ;
 - 39 (69) cas ont été considérés comme des morsures bagatelles, c'est-à-dire une réaction défensive mineure et contrôlée du chien à un événement désagréable ;
 - 38 (33) 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 ;
 - Nous n'avons pas eu à déplorer de cas de morsures graves, c'est-à-dire ayant nécessité une hospitalisation.
 - 0 (1) autorisation exceptionnelle pour détention d'un chien de race interdite a été délivrée ;
 - 10 (11) chiens de races interdites ont été refoulés hors du Valais.

Importations illégales de chiens

Nous avons ainsi traités 26 (38) cas d'importations illégales. Les 26 cas investigués ne représentent vraiment que la pointe extrême de l'iceberg.

Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement

Nous prenons en charge les frais de pension des chiens perdus non identifiables pendant 45 jours. Nombre 2014 : 3 (0)

Nous avons subventionné le refuge de la Ligue valaisanne pour la Protection des animaux selon contrat. 74 (25) cas à raison de Fr. 400,00 par chien pour un montant total de Fr. 29 600,00 (10 000,00).

Le programme de prévention des accidents par morsure de chien

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens 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.

Les visites sont gratuites pour les communes ; notre canton a versé cette année un montant de Fr. 79 288,00 (75 000,00) pour payer les intervenantes. Un montant de Fr. 4 395,00 (5 000,00) a été utilisé pour les contrôles annuels de santé et de comportement des chiens (résistance au stress et à la promiscuité).

Il y a eu en 2014, 160 (132) visites de classe ; la répartition cantonale est : de 54 (35) dans le Haut-Valais et de 106 (97) dans le Bas-Valais.

Sécurité alimentaire

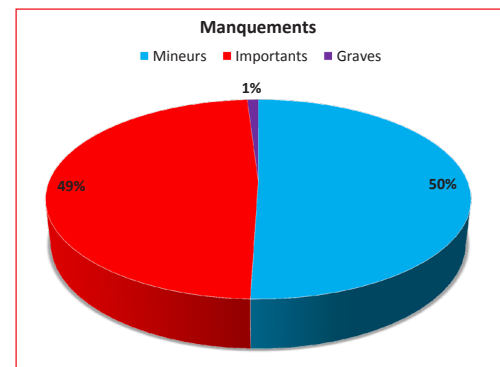
Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevages dans l'agriculture

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

L'année 2014 a été celle de la mise en œuvre de la réorganisation voulue par le législateur, des contrôles officiels dans la production primaire. Un mandat de pres-

tations a été signé par l'Office vétérinaire (SCAV), l'Office des paiements directs (SCA), et le Service de l'environnement d'une part et les organisations de contrôle AVPI et OLK d'autre part. Cette réorganisation a pour but d'améliorer la qualité des contrôles et de les regrouper lors d'une seule visite sur l'exploitation. Elle a fait l'objet d'une large campagne d'information dans l'ensemble du canton.

Notre office soutient, instruit et contrôle les assistants officiels (AO) mandatés. 3 vétérinaires officiels ont consacré 25 journées à la formation pratique des AO lors de plus de 50 contrôles effectués. Ils ont assuré 10 journées de formation théorique.



Manquements

Sur l'ensemble du canton, 334 contrôles ont été effectués dans des exploitations recevant des paiements directs, et 60 dans d'autres exploitations agricoles.

1205 manquements au total ont été constatés dans 394 exploitations contrôlées.

Des mesures ont été prises dans tous les cas de manquements importants et graves, sous la forme de décisions administratives (113) et de dénonciations pénales (6).

22 exploitations ont été contrôlées ou recontrôlées par un collaborateur du SCAV et 21 exploitations avec des manquements importants ou graves seront à nouveau contrôlées en 2015.

Contrôle de la qualité du lait

En 2014, 17 (15) interdictions temporaires de livrer le lait ont été prononcées à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques ; 4 (4) à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation) ; 1 (1) à cause de nombre de germes trop élevé (signe d'une hygiène de traite insuffisante). Les interdictions ont pu être levées après correction des manquements, mais 2 producteurs ont préféré renoncer définitivement à livrer leur lait pour la consommation.

Analyses de résidus dans le miel :

- chloramphenicol/nitrofurane/nitroimidazole : 1 ;
- pyrethroïdes : 1 ;
- organophosphorés : 1 ;
- plomb/cadmium : 1.

Analyses de résidus dans le gibier sauvage :

- plomb/cadmium : 8.

Des prélèvements sur 7 ruminants ont été faits pour la recherche de mercure. Ils n'ont pas révélé de valeurs anormales.

	Porcs	Moutons	Vaches	Génisses	Veaux	Total
Tétracyclines	6	6	4		2	18
Chloramphénicol			1		1	2
Nitrofuranes/imidazolés		1		1	2	4
Antibiotiques	4		2		4	10
Stilbènes			1	1	1	3
Agonistes de la SS			1	1	1	3
Zéranol			1	1	1	3
Hormones/Stéroïdes			1	1	1	3
Thyréostatiques			1	1	1	3
Mercure				7		7
Total	10	7	12	13	14	56

Analyse de substances étrangères

Analyse de substances étrangères

Toutes les analyses ont fourni des résultats négatifs :

Analyses de résidus dans le lait :

- chloramphenicol/nitrofurane/ nitroimidazole/substances inhibitrices/ benzimidazole/ivermectine) : 5.

Contrôle des viandes en abattoirs

Le canton dispose de 15 établissements dits de faible capacité, ainsi que 1 abattoir de volaille et 3 abattoirs de poissons.

8 abattoirs de faible capacité, 1 abattoir de volaille et 2 abattoirs de poissons ont été contrôlés, comme ils doivent l'être annuellement selon la législation.

Espèce animale	Total abattages	Abattages ordinaires		Abattages d'animaux malades ou accidentés	
		Propres	Impropres	Propres	Impropres
Décision		Propres	Impropres	Propres	Impropres
Bovins < 6 semaines	23	23			
Bovins > 6 semaines	4168	4079	4	82	3
Moutons	5126	5121	1	4	
Chèvres	897	895	1	1	
Porcs	3124	3106	5	11	2
Chevaux	31	29		2	
Autres, lapins, alpagas, gibiers	64	64			
Total	13433	13317	11	100	5

Contrôle des viandes aux abattoirs

Nous avons traité 2 dossiers d'abattoirs en vue d'une nouvelle affectation et/ou nouvelle installation (Martigny, Gampel).

Cas particulier de suspicion de dioxine dans une exploitation à proximité de Visp

Comment est née la rumeur d'intoxication de la région ouest de Visp avec de la dioxine?

Des analyses commanditées par un agriculteur à titre privé ont été faites sur la base d'un matériel d'analyses inadéquat, à savoir le sang de 5 bovins. Le laboratoire (irresponsable) qui a communiqué directement les résultats au détenteur du bétail et à son vétérinaire a fourni des commentaires alarmistes sans leur expliquer que ces résultats étaient à interpréter avec une prudence extrême et demandaient dans tous les cas une confirmation par des analyses d'échantillons faites selon les règles de l'art et sur du matériel adéquat. En effet, le sang se prête mal à la mise en évidence de la dioxine. Les différences des valeurs mesurées entre les échantillons des 5 bovins analysés (animaux de cohorte) démontrent le peu de fiabilité de la méthode. Chez 3 bovins, le taux de dioxine était indétectable et chez les 2 autres, il était jusqu'à 25 fois plus élevé que la valeur limite autorisée dans les denrées alimentaires.

L'éleveur a contacté les différents médias et a trouvé des oreilles attentives en pleine crise de pollution au mercure de la même région.

Toutes les valeurs des produits analysés par la suite et dans différentes exploitations de la région, à savoir 2 échantillons de lait de mélange, graisse corporelle d'un bovin adulte péri et un pool de graisse corporelle de 12 bovins abattus en abattoir en fin d'engraissement ont présenté des teneurs en dioxine bien en-dessous des valeurs limites fixées par la législation pour ces différents produits. Il faut peut-être préciser que la dioxine est ubiquitaire et qu'il est tout à fait normal d'en trouver

des traces dans les aliments. Le contraire serait anormal.

A terme, il s'est donc avéré qu'il n'y a pas de problème de dioxine dans la région de l'ouest de Viège et la crise a pu ainsi être désamorcée.

Médicaments vétérinaires

Comme il n'y a pas eu d'installation de nouveau cabinet, aucune pharmacie vétérinaire n'a été contrôlée en 2014.

Surveillance des professions vétérinaires

54 vétérinaires sont au bénéfice d'une autorisation de pratiquer en Valais.

- 47 vétérinaires praticiens en activité ;
- 5 vétérinaires officiels services publics ;
- 0 retraites et décès ;
- 2 (2) nouvelles autorisations.

Il y a quelques vétérinaires qui bénéficient d'une autorisation de pratique en Valais, mais qui sont domiciliés dans d'autres cantons. Ils pratiquent dans des domaines très spécifiques, tels que l'aquaculture, la volaille ou la médecine équine.

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
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
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	15
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	17
Provenance des abricots	19
Provenance des asperges	19
Provenance des poissons	20
Espèces animales dans les viandes	20
Déclaration des viandes au restaurant	20
Espèce animale dans les fromages	20
Caféine dans les cafés décaféinés	21
Etiquetage	21
Aliments spéciaux	21
Patuline	21
Aflatoxines	21
Composés polaires dans les huiles de friture	22
Dithiocarbamate	22
Châtaignes	22
Nitrites, nitrates	23
Fromages	23
Vin AOC, millésime 2013	23
Gaz carbonique	24
Boissons spiritueuses	24
Produits précuits	24
Viande hachée à manger crue (tartares)	24
Grains de chaudière	25
Fromage	25
Glaçons	25
Terrines précuites, foie gras	26
Crudités	26
Pâtisseries	26
Analyses chimiques de l'eau	26
Arsenic dans l'eau	27
Analyses microbiologiques des eaux potables	28
Trihalométhanes dans les piscines	29
Chlorates et bromates dans les piscines	29
Analyses microbiologiques des piscines	29
Légionnelle dans les jacuzzis	30
Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats	34
Motifs de contestation	36
Produits laitiers	37
Boulangeries	38
Boucheries	39
Entreprises de restauration	40
Cours de formation donnés par l'inspecteurat	49
Ruches infectées	53
Epizooties	54
Analyse de substances étrangères	61
Contrôle des viandes aux abattoirs	61

Liste des illustrations

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	16
Analyses microbiologiques des eaux de boisson	16
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	18
Analyses microbiologiques des eaux de baignade	18
Concentration en 1,4-dioxane dans des réseaux d'eau (2014)	27
Entreprises inspectées	35
Inspections	35
Accès aux toilettes depuis la chambre à lait	37
Seringues pour le traitement des bêtes, nettoyées avec la vaisselle du personnel de l'alpage	38
Marché fermier avec des produits régionaux	41
Abattage de poule dans une cuisine	41
Thon non étiqueté	42
Poitrine de bœuf séchée et emballée	43
Bouteille de nicotine liquide	43
Traitement de l'eau par ultrafiltration	46
Installation de désinfection vétuste et mal entretenue	47
La même installation assainie où il manque toujours un bac sous le bidon (noir) d'eau de javel	47
Contrôles et procédures ouvertes	57
Répartition des contrôles	57
Répartition des procédures	57
Interdiction et/ou restriction de détention	57
Dénonciations pénales	57
Procédures ouvertes	58
Détentions d'animaux sauvages	58
Contrôle des détentions d'animaux sauvages	58
Chenil	58
Manquements	60



Le Laboratoire cantonal en 1922

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

Sion, avril 2015

