



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 2018**  
**SERVICE DE LA CONSOMMATION**  
**ET AFFAIRES VÉTÉRIAIRES**





## Table des matières

<b>Table des matières</b> .....	<b>3</b>
<b>Considérations générales</b> .....	<b>6</b>
L'eau de baignade soumise à la législation sur les denrées alimentaires en tant qu'objet usuel .....	6
Légionelles dans les bains à remous.....	6
Etiquetage des allergènes dans les denrées alimentaires .....	6
Intensification de la lutte contre les épizooties .....	7
Toujours plus d'annonces dans le domaine de la protection des animaux .....	7
Remerciements .....	7
<b>Personnel</b> .....	<b>8</b>
Direction du service .....	8
Laboratoire cantonal .....	8
<i>Laboratoire de chimie</i> .....	8
<i>Laboratoire de microbiologie</i> .....	8
Inspectorat des denrées alimentaires .....	8
<i>Inspectorat des eaux</i> .....	8
<i>Inspectorat des produits chimiques</i> .....	9
Secrétariat et réception.....	9
Office vétérinaire .....	9
<i>Vétérinaires</i> .....	9
<i>Experte officielle</i> .....	9
<i>Collaborateurs spécialisés</i> .....	9
<b>Echantillons analysés</b> .....	<b>10</b>
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires .....	10
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	14
<b>Activités du Laboratoire cantonal</b> .....	<b>16</b>
Denrées alimentaires .....	16
Restaurants, magasins d'alimentation .....	16
<i>Produits préculés</i> .....	16
<i>Glaçons</i> .....	16
<i>Huile de friture</i> .....	16
<i>Qualité des self-services</i> .....	17
<i>Qualité des châtaignes</i> .....	17
Alpage, laiteries .....	17
<i>Matière grasse dans les fromages</i> .....	17
<i>Fromage au lait cru</i> .....	17
<i>Sérac</i> .....	18
<i>Glaces artisanales</i> .....	19
Qualité des boissons .....	19
<i>Eau potable</i> .....	19
<i>Boissons spiritueuses</i> .....	20
<i>Vins</i> .....	20
<i>Bières artisanales</i> .....	20
Lutte contre la tromperie .....	21
<i>Adulteration du miel</i> .....	21
<i>Authenticité et édulcoration du vin</i> .....	21
Pesticides, acaricides et contaminants chimiques .....	21
<i>Pesticides dans l'eau potable</i> .....	21
<i>1,4-dioxane dans l'eau potable</i> .....	21
<i>Dithiocarbamates dans les légumes et fruits</i> .....	22
<i>Glyphosate, AMPA et glufosinate dans le raisin de table suisse</i> .....	23
<i>Pesticides dans les vins</i> .....	23

<i>Amitraze dans le miel</i> .....	23
Métaux lourds .....	23
<i>Métaux lourds dans les eaux potables</i> .....	23
<i>Métaux lourds dans les eaux minérales</i> .....	24
<i>Métaux lourds dans les bières</i> .....	24
<i>Métaux lourds dans les vins</i> .....	24
<i>Mercuré dans les aliments issus du Valais</i> .....	24
Analyse d'objets usuels .....	25
Eaux de baignade et de douche .....	25
<i>Contrôle des eaux de baignade</i> .....	25
<i>Contrôle des eaux de baignade naturelles</i> .....	25
<i>Analyse des légionelles dans les bains et les douches</i> .....	26
<i>Whirlpools</i> .....	26
<i>Douches</i> .....	27
<i>Cosmétiques</i> .....	27
<i>Allergènes dans les cosmétiques</i> .....	27
<i>Agents blanchisseurs dans les cosmétiques</i> .....	27
<b>Inspectorat</b> .....	<b>28</b>
Répartition des contestations .....	31
<i>Autocontrôle (L1)</i> .....	31
<i>Produits (L2)</i> .....	31
<i>Processus et activités (L3)</i> .....	31
<i>Construction, équipements et appareils (L4)</i> .....	31
<i>Inspection des eaux potables</i> .....	32
<i>Surveillance des piscines</i> .....	32
<i>Contrôle de caves et contrôle du commerce des vins</i> .....	32
Tatouage, piercing, maquillage permanent et pratiques apparentées .....	33
<i>Encres pour tatouage</i> .....	33
<i>Bijoux piercings</i> .....	33
<i>Instruments de travail</i> .....	33
<i>Hygiène dans le studio</i> .....	33
<i>Autocontrôle</i> .....	34
<i>Obligation d'annoncer</i> .....	34
Contrôle de la déclaration sur les modes de production interdits en Suisse .....	35
Contrôle de la déclaration des allergènes dans la vente en vrac .....	35
Annonce de cas suspects et de réclamations .....	36
Vision locale .....	36
Produits chimiques .....	37
<i>Surveillance du marché</i> .....	37
<i>Conseils aux entreprises (LChim)</i> .....	37
<i>Conseils à la population</i> .....	38
<i>Santé et sécurité au travail</i> .....	38
Poppers .....	38
<i>Classification des composants des poppers</i> .....	38
Formations données par l'Inspectorat des denrées alimentaires .....	39
<b>Tâches administratives</b> .....	<b>40</b>
Certificats d'exportation .....	40
Préavis .....	40
Coopération internationale et intercantonale .....	40
Remise d'alcool aux mineurs .....	41
Oppositions et recours .....	41
Dénonciations à l'autorité pénale .....	41
Assurance qualité .....	41
<b>Affaires vétérinaires</b> .....	<b>42</b>
Ressources humaines .....	42
Cours donnés et information au public .....	42
Santé animale .....	42
<i>Surveillance des épizooties par prélèvement d'échantillons et analyses</i> .....	42

<i>Élimination des sous-produits animaux</i> .....	42
<i>Santé animale en apiculture</i> .....	43
<i>Cas d'épizooties détectés et annoncés selon l'Ordonnance sur les épizooties</i> .....	43
<i>Indemnisation pour pertes dues à des épizooties</i> .....	44
<i>Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation</i> .....	44
Affaires internationales/importation et exportation .....	44
Protection des animaux .....	44
<i>Révision de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA)</i> .....	44
<i>Campagne de contrôles dans des détentions de volailles parentales du canton</i> ...	45
<i>Contrôles de détention d'animaux</i> .....	45
<i>Animaux sauvages</i> .....	45
<i>Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)</i> .....	45
<i>Préavis pour la Commission cantonale des constructions après examen des plans des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux</i> .....	45
<i>Attestations de conformité d'étables par rapport à la législation sur la protection des animaux</i> .....	46
<i>Expérimentation animale</i> .....	46
<i>Banque de données des animaux trouvés</i> .....	46
<i>Coûts pour les animaux séquestrés par l'office</i> .....	46
Affaires canines .....	46
<i>Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsure</i> .....	46
<i>Subventions de remplacement</i> .....	47
<i>Programme de prévention PAM (Prévention des accidents par morsure)</i> .....	47
Sécurité alimentaire .....	47
<i>Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevage dans l'agriculture</i> .....	47
<i>Contrôle de la qualité du lait</i> .....	48
<i>Programme national d'analyses de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale</i> .....	48
<i>Contrôle des viandes en abattoirs</i> .....	48
<i>Médicaments vétérinaires</i> .....	49
Surveillance des professions vétérinaires .....	49
<b>Liste des abréviations</b> .....	<b>50</b>
<b>Liste des tableaux</b> .....	<b>51</b>
<b>Liste des illustrations</b> .....	<b>52</b>

## Considérations générales



Le présent rapport annuel offre un bref aperçu de l'activité du Service de la consommation et affaires vétérinaires du canton du Valais. Les missions principales de notre service sont la sécurité alimentaire, c'est-à-dire la protection des consommateurs contre les tromperies et les denrées alimentaires et objets usuels présentant un danger pour leur santé, mais aussi la santé et le bien-être des animaux, les questions canines et le contrôle du marché des produits chimiques en application de la législation en la matière. L'eau de baignade, aspect très important de notre canton touristique, fait également partie des objets usuels.

### L'eau de baignade soumise à la législation sur les denrées alimentaires en tant qu'objet usuel

Le Valais, en tant que canton touristique, compte 261 piscines, avec un total de 504 bassins. Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2017, les eaux de baignade sont incluses dans la législation sur les denrées alimentaires en tant qu'objets usuels. Les exigences microbiologiques et chimiques relatives à la qualité des eaux de baignade sont désormais régies par la Confédération. Dans le canton du Valais, le Règlement cantonal relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de bains publics pose toutefois déjà la base juridique de ce contrôle depuis l'an 2000.

En 2018, 1645 échantillons ont été analysés en microbiologie (bactéries), dont 10 % se sont révélés non conformes. 38 échantillons ont été analysés du point de vue chimique (substances dérivées de produits de désinfection), révélant un taux de non-conformité de 63 %. Cette proportion élevée de contestations peut être améliorée relativement facilement par une meilleure hygiène personnelle des baigneurs (douches avant le bain), un approvisionnement accru en eau fraîche et un stockage correct des désinfectants.

### Légionelles dans les bains à remous

Les bains à remous offrent des conditions propices à la prolifération des légionelles lorsque la désinfection de l'eau de baignade ne fonctionne pas parfaitement. Les légionelles, dont le développement est favorisé par l'injection d'air dans les bains à remous, peuvent pénétrer dans les poumons des baigneurs par l'intermédiaire de gouttelettes d'eau. Elles peuvent provoquer de dangereuses pneumonies chez les personnes affaiblies. Grâce à un renforcement des contrôles dans ce domaine, le taux de contestations relatives aux légionelles dans les bains à remous a considérablement baissé ces dernières années, passant de 35 % en 2012 à moins de 10 % en 2018. Il s'agit là d'une belle progression, même si chaque dépassement de la valeur maximale de légionelles dans l'eau de baignade est un de trop.

### Etiquetage des allergènes dans les denrées alimentaires

Les réactions allergiques concernant certains ingrédients alimentaires sont de plus en plus fréquentes dans la population. Pour mieux protéger les consommateurs, ces ingrédients doivent également être déclarés dans le cadre de la vente en vrac, conformément à la législation sur les denrées alimentaires en vigueur. Il s'agit principalement des céréales contenant du gluten, des sulfites, des arachides, des denrées contenant du lactose, des œufs, du poisson et du soja, pour ne citer que quelques exemples.

La déclaration doit en principe être faite par écrit. Dans la pratique, il est toutefois possible d'afficher sur le lieu de vente en vrac (tel qu'un restaurant) une mention écrite indiquant que les informations sur le sujet sont fournies oralement. Une personne compétente de l'établissement doit alors être en mesure de répondre aux questions sur le sujet. En 2018, une campagne nationale d'inspection a été menée dans ce domaine. En Valais, 50 % des entreprises contrôlées proposant des denrées en vrac ne fournissaient pas suffisamment d'informations sur place concernant les allergènes.

### **Intensification de la lutte contre les épizooties**

La forte augmentation des cas de diarrhée virale bovine (BVD) observée chez les vaches dans les cantons de Vaud et de Fribourg ces dernières années se répercute malheureusement sur le bétail valaisan. Parallèlement à la nette hausse du nombre de cas relevés en Valais, l'intensification du programme d'éradication de la Confédération exige un travail considérable de la part du monde vétérinaire, aussi bien sur le terrain que pour les tâches administratives. L'estivage en commun de bétail de provenances différentes, et parfois extracantonales, tout comme le commerce d'animaux constituent des possibilités de propagation importantes pour le virus. L'Office vétérinaire travaille de manière intensive pour garder l'épizootie sous contrôle. L'accent est également mis sur l'information aux détenteurs de bétail, dont la discipline de notification des mouvements d'animaux est primordiale. Seule une vigilance accrue de tous les acteurs permettra la réussite du programme national d'éradication.

Enfin, outre l'intensification de la lutte contre la BVD, la surveillance et les analyses à l'égard d'autres épizooties telles que la fièvre catarrhale ovine (maladie de la langue bleue), ou l'IBR (rhinotrachéite bovine infectieuse) ont également subi une forte augmentation en 2018.

### **Toujours plus d'annonces dans le domaine de la protection des animaux**

Le domaine de la protection des animaux est toujours plus sensible pour la population. Ainsi, même si la situation en matière de détention d'animaux ne semble globalement pas se détériorer, les annonces de situations non conformes sont toujours plus nombreuses à nous parvenir, de même que les sollicitations de la part des médias. Nous assistons en effet à la poursuite de la nette hausse du nombre d'annonces et de cas à traiter ; et la gestion de cette évolution représente un véritable défi sur le plan des ressources à la disposition de l'Office vétérinaire cantonal (OVet).

### **Remerciements**

Je voudrais profiter de cette occasion pour remercier notre présidente du Conseil d'Etat du Valais et cheffe de département, Mme Esther Waeber-Kalbermatten, pour son soutien et sa confiance. J'adresse également mes plus sincères remerciements au personnel des sections Laboratoire cantonal et Inspectorat ainsi qu'à l'Office vétérinaire de notre service pour leur excellente collaboration et leur engagement infatigable en faveur des consommateurs.

Je remercie enfin tous les responsables de la sécurité alimentaire, de la protection des animaux, de la sécurité des eaux de baignade, de la sécurité chimique, des services partenaires, ainsi que tous les autres partenaires pour leur coopération, aussi bonne qu'essentielle, tout au long de l'année.

Dr Elmar Pfammatter  
Chef de service et chimiste  
cantonal

## Personnel

### Direction du service

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

### Laboratoire cantonal

#### Laboratoire de chimie

Dr Christian ABBET	chimiste cantonal adjoint chef du laboratoire cantonal
Dr Patrick FURRER	chimiste
Alexandre DÉFAYES	chimiste (à 60 %)
Bertrand BESSE	ingénieur chimiste HES responsable du laboratoire
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée (à 90 %)
Pascal WILLA	laborant en chimie spécialisé
Lisa GRANGE	apprentie laborantine en chimie (jusqu'au 31.07.2018)
Aurélien ROSSIER	apprentie laborantine en chimie
Logan ROH	apprenti laborant en chimie
Orlane VALMAGGIA	apprentie laborantine en chimie (depuis le 01.08.2018)

#### Laboratoire de microbiologie

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

### Inspectorat des denrées alimentaires

Thomas ZENHÄUSERN	ingénieur en technologie alimentaire, responsable de l'Inspectorat des DA (depuis le 01.01.2018)
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Michel REY	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Alain ABBÉ	contrôleur des denrées alimentaires
Yves DEFLEUR	contrôleur des denrées alimentaires
Stephan MARTY	contrôleur des denrées alimentaires
Jean REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires
David RUDAZ	contrôleur des denrées alimentaires
Ulrich SCHNEITER	contrôleur des denrées alimentaires

### Inspectorat des eaux

Pierre-Michel VENETZ	inspecteur des eaux
Yann SIRISIN	inspecteur des eaux potables et des eaux de baignade (depuis le 01.09.2018 à 80 %)

**Inspectorat des produits chimiques**

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

**Secrétariat et réception**

Isabelle ALBRECHT collaboratrice administrative (à 80 %) responsable de l'administration

Gerda ALLET MADBAR secrétaire (à 80 %)

Valérie TACCHINI secrétaire (à 40 % jusqu'au 30.06.2018, puis à 50 % depuis le 01.07.2018)

Mélanie HEINZMANN secrétaire (à 40 % jusqu'au 30.06.2018, puis à 30 % depuis le 01.07.2018)

Vérène SIERRO PRALONG secrétaire auxiliaire (à 80 %)

Antoine BINDSCHIEDLER stagiaire MP-E (jusqu'au 13.08.2018)

Laurian MEYNET stagiaire MP-E (depuis le 01.08.2018)

Sylvie LUGON apprentie employée de commerce

Jérémy KNÖRR apprenti employé de commerce (depuis le 01.08.2018)

**Office vétérinaire**

Eric KIRCHMEIER vétérinaire cantonal

**Vétérinaires**

Claire ZEN RUFFINEN vétérinaire cantonale adjointe (à 70 % jusqu'au 31.01.2018, puis à 80 % du 01.02.2018 au 31.05.2018, et à 70 % depuis le 01.06.2018)

Dr Margot CHASTONAY vétérinaire officielle (à 80 % jusqu'au 31.05.2018, puis à 50 % depuis le 01.06.2018)

Cristina VILLIGER vétérinaire officielle (à 80 % jusqu'au 31.05.2018, puis à 50 % depuis le 01.06.2018)

Myriam ROTZER vétérinaire officielle (à 60 % jusqu'au 30.04.2018)

Pascal ZUFFEREY vétérinaire officiel (à 50 % depuis le 01.05.2018)

**Experte officielle**

Elodie DEBONS experte officielle (à 80 % depuis le 01.06.2018)

**Collaborateurs spécialisés**

Denise AFFOLTER collaboratrice spécialisée (à 60 %)

Albert ALTER collaborateur spécialisé

Jeannette BITTEL collaboratrice spécialisée (à 40 %)

Roméo LATTION collaborateur spécialisé

Yves PERRUCHOUD collaborateur spécialisé

## Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 45'830 analyses sur 9540 échantillons :

- 9199 échantillons étaient soumis à la législation sur les denrées alimentaires
- 341 échantillons n'étaient pas soumis à la législation sur les denrées alimentaires

### ⓘ Avertissement important ⓘ

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

### Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

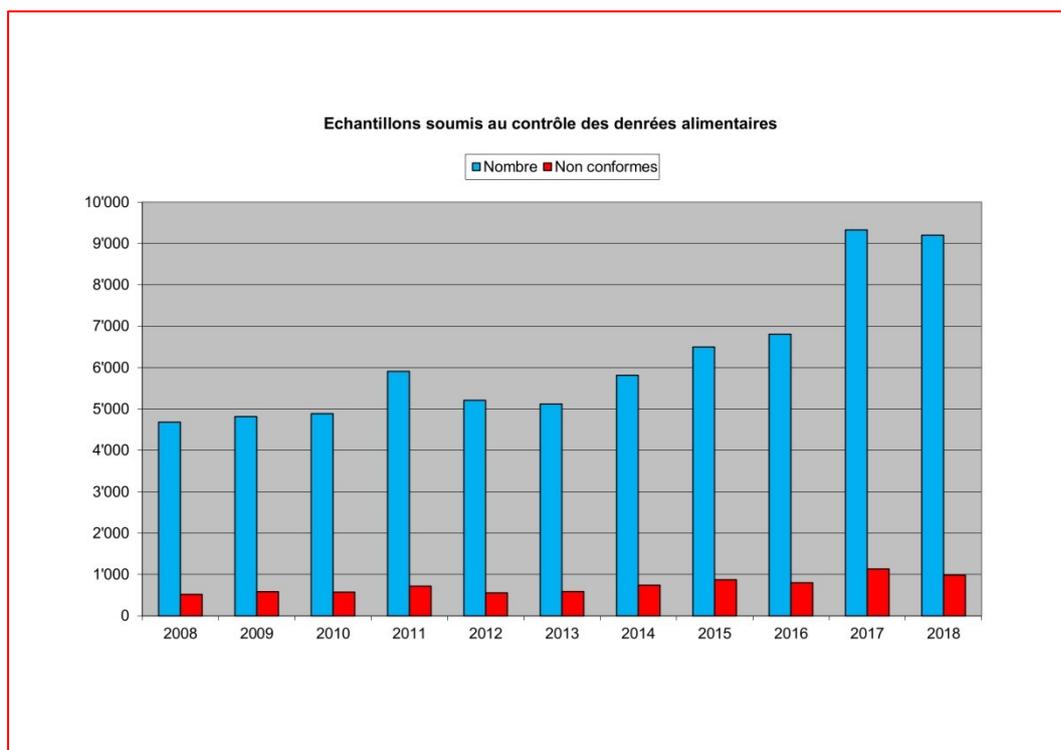
	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	4294	4905	9199
Echantillons conformes (C)	3758	4455	8213
Echantillons non conformes (NC)	536	450	986

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>01</b>	<b>LAIT</b>									
011	Sortes de lait	8	7	1				8	7	1
<b>02</b>	<b>PRODUITS LAITIERS</b>									
021	Lait acidulé, produits à base de lait acidulé	1	1					1	1	
<b>03</b>	<b>FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE</b>									
031	Fromage	109	98	11	34	29	5	143	127	16
032	Produits à base de fromage	2	2					2	2	
033	Produits additionnés de fromage, de sérac, de mascarpone	42	22	20				42	22	20
034	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	6	6					6	6	
<b>04</b>	<b>BEURRE, PRÉPARATIONS AU BEURRE, FRACTIONS DE GRAISSE DE LAIT</b>									
041	Sortes de beurre	6	5	1				6	5	1
<b>05</b>	<b>HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES</b>									
051	Huiles comestibles	30	27	3				30	27	3
052	Graisses comestibles	9	8	1				9	8	1
<b>07</b>	<b>MAYONNAISE, SAUCE À SALADE</b>									
071	Mayonnaise, mayonnaise à salade	1	1		8	8		9	9	
072	Sauce à salade	2	2					2	2	
<b>08</b>	<b>VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE</b>									
081	Viande	58	57	1				58	57	1
082	Produits à base de viande	61	49	12	3	2	1	64	51	13
<b>10</b>	<b>CONDIMENT, BOUILLON, POTAGE, SAUCE</b>									
104	Potage, sauce	20	18	2				20	18	2
<b>11</b>	<b>CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE</b>									
111	Céréales	11	9	2				11	9	2
113	Produits de la minoterie	1		1				1		1
<b>12</b>	<b>PAIN, ARTICLES DE BOULANGERIE, ARTICLES DE BISCUITERIE ET DE BISCOTTERIE</b>									
121	Sortes de pains	5	3	2				5	3	2
122	Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie	37	36	1				37	36	1
<b>15</b>	<b>PÂTES</b>									
152	Pâtes aux œufs	4	2	2				4	2	2
15Z	Pâtes, autres	1	1					1	1	
<b>16</b>	<b>ŒUFS, OVOPRODUITS</b>									
161	Œufs de poule, entiers	72	71	1				72	71	1

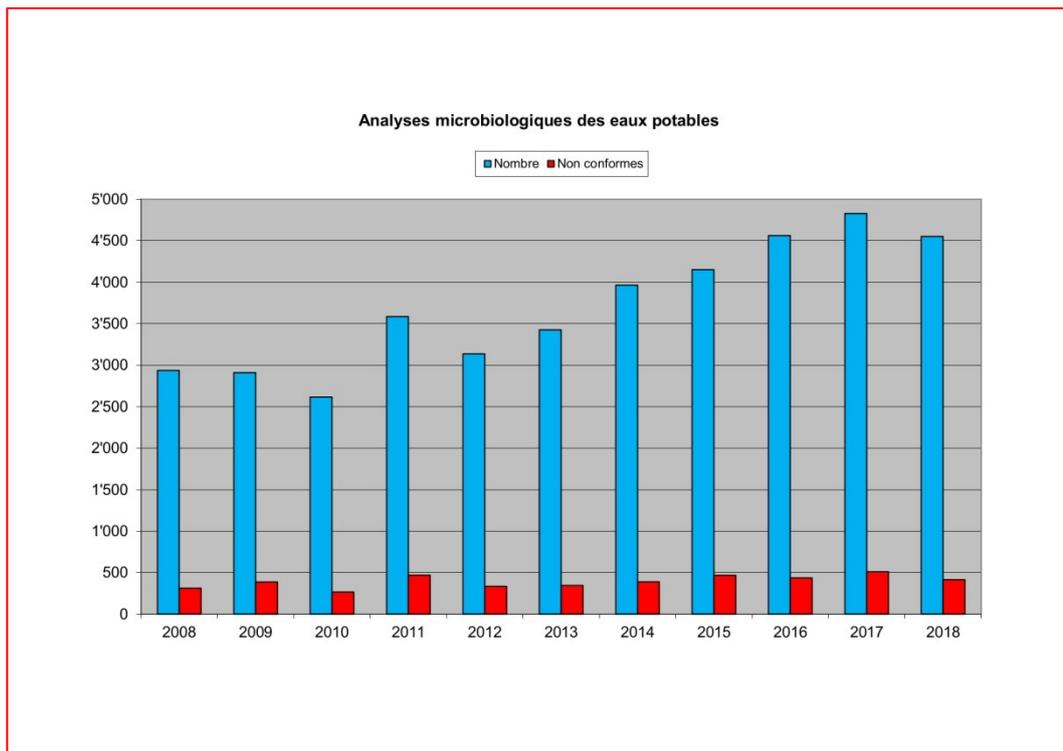
Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>17</b>	<b>ALIMENTS SPÉCIAUX</b>									
175	Autres denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	10	10					10	10	
176	Denrée alimentaire de complément	1		1				1		1
177	Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	14	1	13				14	1	13
<b>18</b>	<b>FRUITS, LÉGUMES</b>									
181	Fruits	73	63	10				73	63	10
182	Légumes	71	61	10				71	61	10
183	Conserves de fruits et de légumes				3	3		3	3	
184	Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales	1	1					1	1	
<b>19</b>	<b>CHAMPIGNONS COMESTIBLES</b>									
192	Champignons comestibles de culture	5	4	1				5	4	1
<b>20</b>	<b>MIEL, MÉLASSE, GELÉE ROYALE, POLLEN</b>									
201	Sortes de miel	20	15	5				20	15	5
<b>22</b>	<b>ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE</b>									
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	23	22	1				23	22	1
<b>23</b>	<b>GLACE COMESTIBLE</b>									
231	Sortes de glaces comestibles	32	31	1				32	31	1
<b>24</b>	<b>JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT</b>									
241	Sortes de jus de fruit	15	14	1				15	14	1
<b>25</b>	<b>SIROP DE FRUIT, SIROP AVEC ARÔMES, BOISSON DE TABLE, LIMONADE, POUDRE ET CONCENTRÉ POUR LA PRÉPARATION DE BOISSONS SANS ALCOOL</b>									
255	Poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool	1	1					1	1	
<b>27</b>	<b>CONFITURE, GELÉE, MARMELADE, CRÈME DE MARRONS, PRODUIT À TARTINER</b>									
272	Sortes de gelée	1		1				1		1
<b>28</b>	<b>EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE</b>									
281	Eau de boisson	1045	981	64	4606	4180	426	5651	5161	490
282	Glace, vapeur d'eau	59	35	24				59	35	24
283	Eau minérale naturelle	24	22	2	64	64		88	86	2
285	Eau gazeuse	1	1					1	1	
287	Eau de source				26	18	8	26	18	8
<b>31</b>	<b>THÉ, MATÉ, PLANTES ET FRUITS À INFUSION</b>									
311	Sortes de thés	3	1	2				3	1	2
<b>33</b>	<b>BOISSONS INSTANTANÉES ET BOISSONS PRÊTES À LA CONSOMMATION À BASE D'INGRÉDIENTS TELS QUE LE CAFÉ, LE THÉ, LES PLANTES, LES FRUITS OU LE GUARANA</b>									
331	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation	24	24					24	24	
<b>36</b>	<b>VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN</b>									
361	Moût de raisin				3	3		3	3	
362	Vin	85	73	12	94	94		179	167	12
<b>38</b>	<b>BIÈRE</b>									
38Z	Bière	27	13	14				27	13	14
<b>39</b>	<b>BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES</b>									
392	Sortes de boissons spiritueuses	17	5	12	19	13	6	36	18	18
393	Sortes de liqueurs	3	1	2	5	5		8	6	2
<b>40</b>	<b>ABSINTHE</b>									
401	Absinthe	1		1				1		1
<b>51</b>	<b>DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES</b>									
511	Denrées alimentaires prêtes à la cuisson	12	12					12	12	
514	Plats à consommer après réchauffage	162	90	72				162	90	72
515	Plats prêts à la consommation	78	64	14	1	1		79	65	14
<b>53</b>	<b>ADDITIFS ET PRÉPARATIONS D'ADDITIFS POUR DENRÉES ALIMENTAIRES</b>									
531	Additifs	1	1		3	3		4	4	

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>57</b>	<b>COSMÉTIQUES</b>									
571	Produits pour les soins de la peau	19	18	1	1		1	20	18	2
572	Produits pour le nettoyage de la peau	8	4	4				8	4	4
575	Produits de soins capillaires	1		1				1		1
579	Produits agissant sur la coloration de la peau	4	1	3				4	1	3
<b>68</b>	<b>DOCUMENTS PUBLICITAIRES</b>									
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	1		1				1		1
<b>69</b>	<b>ÉTIQUETAGE</b>									
691	Étiquetage des denrées alimentaires	9		9	1		1	10		10
<b>70</b>	<b>DOCUMENTS D'ENTREPRISE</b>									
702	Documents de fabrication	152	152		6	6		158	158	
<b>76</b>	<b>TABAC</b>									
763	Produits du tabac	14	9	5				14	9	5
<b>81</b>	<b>EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE</b>									
814	Eaux de baignade	1742	1562	180	18	16	2	1760	1578	182
81Z3	Eau chaude sanitaire	49	41	8	10	10		59	51	8
	<b>Total</b>	<b>4294</b>	<b>3758</b>	<b>536</b>	<b>4905</b>	<b>4455</b>	<b>450</b>	<b>9199</b>	<b>8213</b>	<b>986</b>

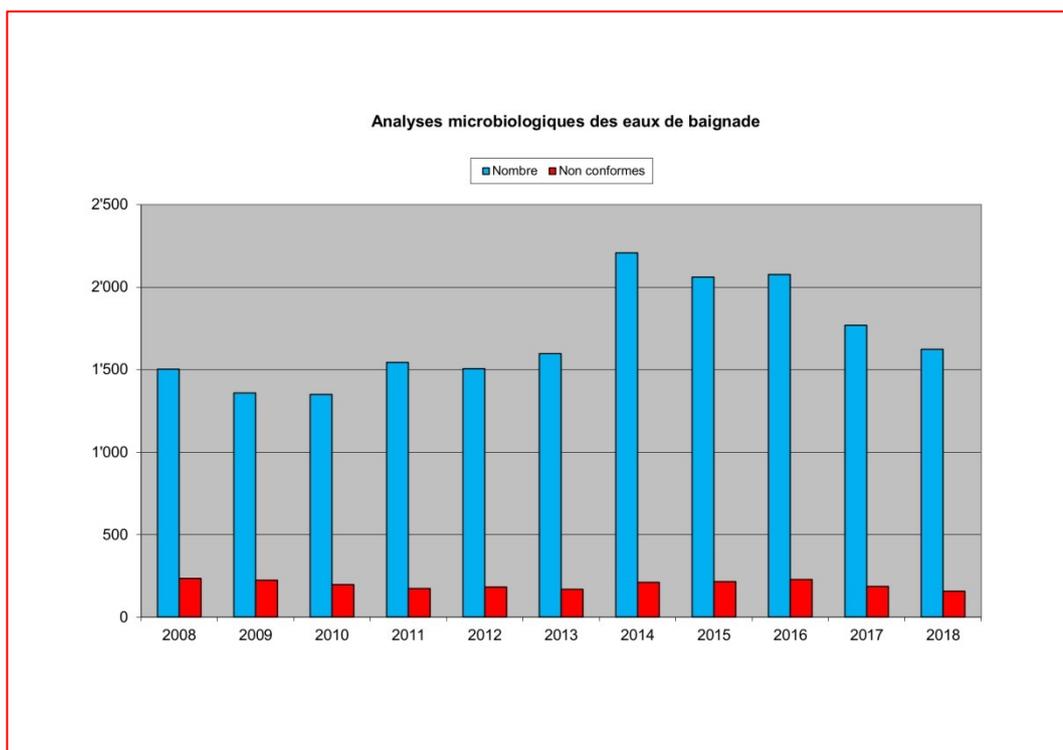
1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



**2 : Analyses microbiologiques des eaux potables.**



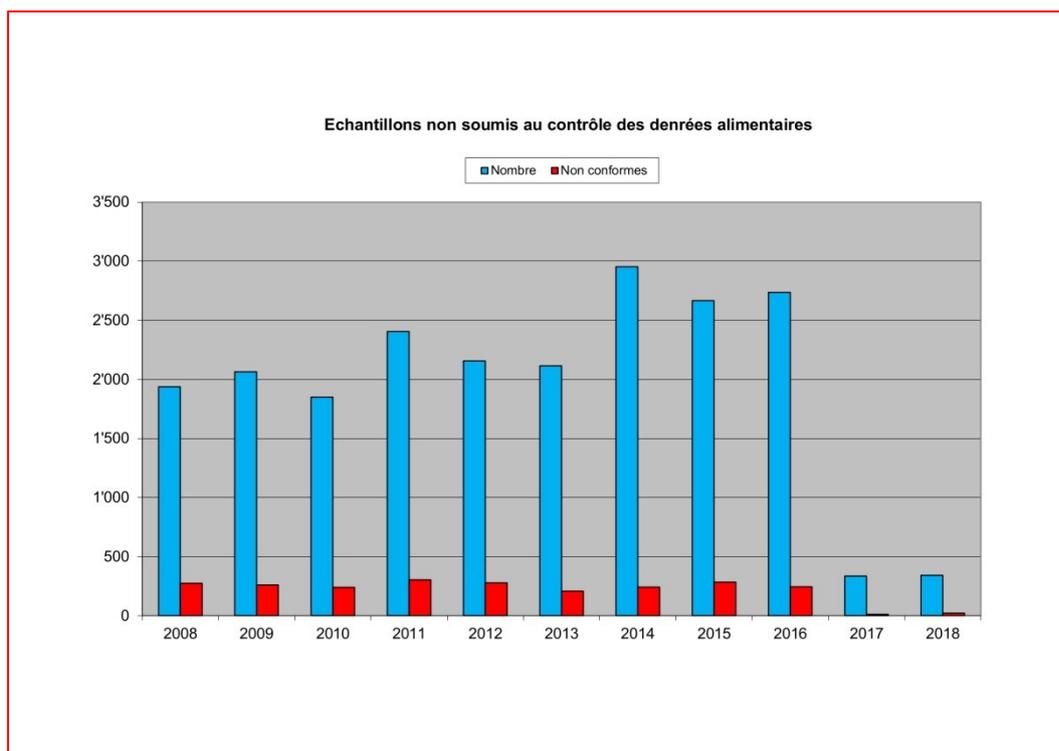
**3 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.**

## Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
<b>Nombre d'échantillons analysés</b>	<b>53</b>	<b>288</b>	<b>341</b>
Echantillons conformes (C)	51	269	320
Echantillons non conformes (NC)	2	19	21

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>77</b>	<b>OBJETS POUR ANALYSES SPÉCIALES</b>									
772	Echantillons pour essais interlaboratoires				80	80		80	80	
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres				6	6		6	6	
<b>81</b>	<b>Eaux, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE</b>									
811	Eaux superficielles	2	2		31	30	1	33	32	1
812	Eaux souterraines	50	48	2	107	93	14	157	141	16
813	Eaux polluées				5	5		5	5	
815	Eaux de précipitations				6	2	4	6	2	4
81Z	Eaux, non considérées comme denrée alimentaire, autres	1	1		53	53		54	54	
	<b>Total</b>	<b>53</b>	<b>51</b>	<b>2</b>	<b>288</b>	<b>269</b>	<b>19</b>	<b>341</b>	<b>320</b>	<b>21</b>

2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.



4 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.



## Activités du Laboratoire cantonal

Le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) vérifie d'une part la qualité des denrées alimentaires mises sur le marché et d'autre part des objets usuels (p. e. cosmétiques, eaux de baignade ou de douche).

### Denrées alimentaires

Le SCAV a effectué environ 3249 prélèvements officiels de denrées alimentaires et 1045 d'eau potable. Les prélèvements se font de manière ciblée, si bien que les résultats statistiques ne doivent pas être considérés comme représentatifs de la situation générale sur le marché. En 2018, pour les denrées alimentaires, un échantillon sur cinq prélevé a conduit à une contestation (12 % de non-conformités) ; pour l'eau potable 7 % des échantillons étaient non conformes.

Le présent chapitre relate les aspects qualitatifs des denrées alimentaires dans différents secteurs de production tels les restaurants, les entreprises de produits laitiers et les fabricants de boissons. Des campagnes concernant l'origine du vin ou l'adultération du miel ont été réalisées pour lutter contre la tromperie. Un sous-chapitre est également consacré aux micropolluants dans les denrées alimentaires comprenant les pesticides et les métaux lourds.

### Restaurants, magasins d'alimentation

#### Produits précuits

Le SCAV continue ses contrôles dans le domaine de la restauration. Certaines denrées, par exemple les pâtes, le riz ou les viandes en sauce, sont préparées à l'avance et réchauffées à la demande avant d'être servies sur assiette. Cette pratique exige une bonne gestion des températures et des flux de marchandises 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. Sur 220 échantillons prélevés, 89 étaient non conformes (40 %). Cette situation n'est pas satisfaisante et cette campagne sera reconduite en 2019. Les non-conformités ont pour origine le fait que les denrées précuites sont conservées trop longtemps. Le SCAV a sensibilisé les restaurateurs au rôle crucial que joue la con-

servation pour les aliments. Pour une majorité de cas, un manque d'hygiène manifeste des mains est constaté. Parmi les autres causes, on trouve un temps de refroidissement trop long ou l'utilisation d'ustensiles non propres.

Afin de diminuer ce taux de contestation élevé, une campagne de sensibilisation à la durée de conservation des denrées alimentaires précuites et un suivi accentué en 2019 seront conduits.

Résultats	
Analysés	220
Contestés	89 (40 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (55) Enterobacteriaceae (66) Staphylocoques (5) <i>Bacillus cereus</i> (22)

#### 3 : Produits précuits.

### Glaçons

L'utilisation de glaçons dans les commerces peut poser des problèmes microbiologiques. Ces derniers résultent notamment d'un mauvais nettoyage de la machine ou d'une manipulation inadéquate. Durant cette année, 61 prélèvements ont été effectués. 24 échantillons ont été contestés (39 %). Ce taux reste d'année en année à un niveau trop élevé. La situation peut être sensiblement améliorée par un entretien régulier et des services d'entretien effectués par des entreprises spécialisées. La sensibilisation à ce thème auprès des professionnels de la branche qui ne sont pas toujours conscients des risques liés à l'utilisation d'une machine à glaçons devrait aussi améliorer les résultats d'analyse à l'avenir.

Résultats	
Analysés	61
Contestés	24 (39 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (0) <i>Enterococcus spp</i> (9) <i>E.coli</i> (5) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (14)

#### 4 : Glaçons.

### Huile de friture

Les huiles de friture dans les restaurants doivent être changées à intervalles réguliers. Elles peuvent en effet se dégrader et se charger de composés polaires nocifs pour la santé. 447 établissements ont été inspectés pour la conformité de leurs huiles de friture. 41 établissements (9 %) ont dû changer cette huile. Quelques mois plus tard, un prélèvement a été organisé dans

les établissements qui avaient une huile non conforme et les composés polaires ont été dosés avec une méthode accréditée au sein du laboratoire. Sur 39 prélèvements, 4 restaient non conformes (10 %).

### Qualité des self-services

Les denrées alimentaires servies en self-service sont confrontées à divers facteurs qui peuvent augmenter leur charge microbiologique. Le passage de clients, les expectorations, les ustensiles, voire les clients indécis ou maladroitement sont quelques exemples affectant la valeur intrinsèque de ces produits et s'ajoutent aux risques de contamination liés à l'hygiène de fabrication. Ainsi, le SCAV a voulu faire un point sur les risques microbiologiques de produits servis en self-service tels que les pâtisseries et articles de boulangerie, les buffets de salade et les distributeurs automatiques de boissons.

65 prélèvements de pâtisseries et articles de boulangerie ont été effectués dont seulement 2 ne répondaient pas aux normes (3 %). Sur les 33 salades prélevées, 2 n'étaient pas conformes (6 %). Enfin, sur les 41 prélèvements de distributeurs automatiques de boissons, 3 étaient non conformes (7 %). Les 20 fontaines à eau proposées dans différents commerces répondaient toutes aux normes légales en vigueur. Ainsi, les échantillons prélevés ont montré que l'hygiène dans les self-services était globalement très bien respectée.

Résultats	Pâtisseries
Analysés	65
Contestés	2 (3 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (2) Staphylocoques (1)

#### 5 : Pâtisseries.

Résultats	Salades
Analysés	33
Contestés	2 (6 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (1) Staphylocoques (1)

#### 6 : Salades.

Résultats	Distributeurs automatiques
Analysés	41
Contestés	3 (7 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (3)

#### 7 : Distributeurs automatiques.

Résultats	Fontaines à eau
Analysés	20
Contestés	0
Raisons	-

#### 8 : Fontaines à eau.

### Qualité des châtaignes

Comme chaque automne, le marché des châtaignes est contrôlé. La qualité des produits proposés est souvent hétérogène et nécessite une surveillance par sondage afin de déceler si les châtaignes ne sont pas véreuses ou trop sèches. Un échantillon est contesté lorsque la qualité de plus de 18 % des fruits est intrinsèquement altérée (châtaignes sèches ou véreuses). En 2018, 29 % des lots prélevés ont conduit à une contestation. Le SCAV a également donné des conseils aux différents commerces afin de trouver des solutions pour améliorer leur auto-contrôle.

Résultats	
Analysés	34
Contestés	10 (29 %)
Raisons	Châtaignes véreuses ou sèches

#### 9 : Châtaignes.

### Alpage, laiteries

#### Matière grasse dans les fromages

Le fromage est à coup sûr une denrée alimentaire importante pour le Valais. Suivant sa teneur en graisse, le fromage sera classé dans des catégories différentes. La désignation sur l'emballage de la catégorie doit correspondre à la réalité. En 2018, sur 26 échantillons de fromages valaisans ou étrangers, 4 étaient non conformes (15 %). Dans deux cas la déclaration « mi-gras » ou « demi-gras » figurait sur l'emballage au lieu de « gras », dans 1 cas « gras » au lieu de « crème » et dans un dernier cas « maigre » au lieu de « gras ». La déclaration de la consistance n'était ainsi pas respectée pour 4 échantillons.

Résultats	
Analysés	26
Contestés	4 (15 %)
Raisons	Composition/déclaration

#### 10 : Matière grasse dans les fromages.

#### Fromage au lait cru

L'inspection des fromageries s'accompagne régulièrement de prélèvements d'échantillons de grains de chaudière. Le grain de chaudière est le lait caillé qui conduit à la fabrication du fromage. Ce grain de chaudière est parti-

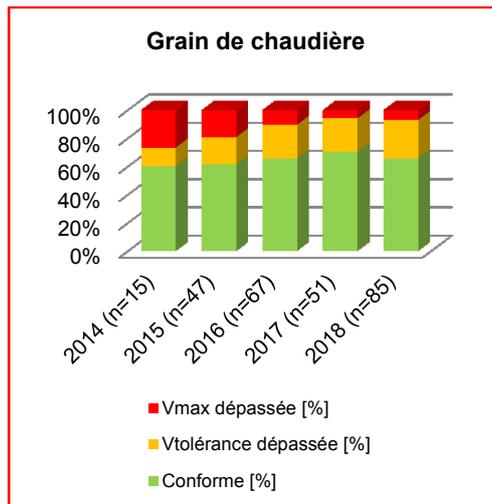
culièrement révélateur de l'état de santé du bétail, notamment en ce qui concerne la présence d'infection dans les mamelles (mastite) due à des staphylocoques. Deux valeurs sont définies dans l'Ordonnance sur l'hygiène : la première s'élevant à 10'000 UFC/g est une valeur cible. Un dépassement de cette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

En 2018, sur 85 échantillons analysés, 23 ont dépassé la valeur de 10'000 UFC/g et 6 la valeur maximale. Parmi les échantillons dépassant la valeur maximale, 3 ont confirmé l'absence de toxine après mûrissement et ont pu être mis sur le marché.

En revanche, le laboratoire a montré la présence de toxine dans différents lots de fromage provenant de deux établissements différents (une laiterie de village et une laiterie d'alpage). Quatre lots ont ainsi été interdits de vente et la marchandise a dû être détruite.

Ces cas de non-conformités montrent à quel point il est important de poursuivre les contrôles de l'ensemble de la filière. Ces contrôles doivent concerner autant la santé du bétail (production primaire) que la conformité du produit (sécurité alimentaire). Les marqueurs d'hygiène durant la fabrication doivent être impérativement suivis afin de garantir la qualité et l'innocuité du produit pour la santé du consommateur.

Les mesures de sensibilisation prises par notre service, aussi bien d'un point de vue vétérinaire que des technologies alimentaires, ainsi que les conseils livrés par le Service de l'agriculture ont contribué à une prise de conscience des milieux concernés. Ces mesures ont certainement contribué à la diminution significative du nombre de cas contestés depuis 2014. Le nombre d'échantillons de grains de chaudière dépassant la valeur maximale a diminué de 27 % à 6 % et 7 % pour les années 2017 et 2018.



5 : Grain de chaudière.

Résultats	
Analysés	84
Contestés	5 (7 %)
Raisons	Vmax staphylocoques dépassée

11 : Grain de chaudière.

### Sérac

Lors de la fabrication de cette denrée, le petit-lait est prélevé et chauffé à 90 °C. Les protéines sont ensuite précipitées dans de l'eau glacée acidifiée. 41 prélèvements ont été effectués dans des alpages, mais aussi des commerces de détail. 46 % des échantillons ne répondaient pas aux normes microbiologiques en vigueur. Parmi les échantillons contestés, 14 contenaient des bactéries fécales, 3 des staphylocoques et 2 des bacilles.

Ces résultats ont conduit notamment à des retraits, destructions de marchandise et interdictions de fabrication temporaires pour ce type de produits laitiers.

Les inspections des processus et les résultats d'analyse mis en lien ont démontré à plusieurs reprises des manquements dus à l'hygiène des mains, au respect des températures de stockage, à l'hygiène du matériel de fabrication, d'emballage et de stockage, ainsi qu'au nettoyage des conduits de petit-lait, pompes, échangeur de chaleur, etc. utilisés pour la fabrication de ce type de produit.

Résultats	
Analysés	41
Contestés	19 (46 %)
Raisons	Entérobactéries (14) Staphylocoques (3) Bacilles (2)

12 : Sérac.

Un suivi renforcé de ce type de produits ainsi qu'une sensibilisation aux mesures d'hygiène devront être prévus dans les années à venir (analyses et inspection).

### **Glaces artisanales**

Au cours de cette campagne, 30 échantillons de glaces artisanales ont été prélevés dans différents stands, buvettes et chez des glaciers. Un seul échantillon ne respectait pas les normes en vigueur (3 %). Les résultats montrent que la qualité microbiologique de ces produits est globalement bien maîtrisée.

<b>Résultats</b>	
Analysés	30
Contestés	1 (3 %)
Raisons	Entérobactéries (1)

**13 : Glaces artisanales.**

### **Qualité des boissons**

#### **Eau potable**

Les communes sont responsables de la qualité et de la quantité de l'eau distribuée par les réseaux publics. Le SCAV entretient une bonne collaboration avec les fontainiers de ces réseaux qui effectuent régulièrement des autocontrôles de leurs eaux. Parallèlement à ces autocontrôles, l'Inspectorat 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 et du traitement d'eau (UV, chloration, ultrafiltration, etc.).

Sur les 377 échantillons prélevés officiellement, 167 ont été soumis à une analyse de paramètres standards, 193 à l'analyse des métaux lourds et 61 à l'analyse de pesticides. 5 échantillons ont été officiellement contestés parce qu'ils avaient une turbidité qui dépassait la norme admise. Une turbidité élevée peut être le signe d'une pollution des eaux et doit être annoncée rapidement à la commune. Les contaminations de l'eau potable sont souvent dues à l'entrée d'impuretés dans le système au niveau des sources. Les mesures de turbidité avec rejet sont indispensables pour ces sources. Ainsi, dès que la valeur maximale de turbidité fixée pour l'eau potable est dépassée, on empêche cette eau d'arriver dans le réservoir. Si les turbidités sont fréquentes dans la même

source, il est possible qu'en raison du rejet fréquent, la quantité d'eau parvenant dans le réservoir soit insuffisante pour approvisionner la population. Dans ce cas, un traitement adéquat de l'eau brute (filtration par membrane, par exemple) doit être évalué.

Un autre échantillon a été contesté parce qu'il contenait trop de sulfates ; un autre encore pour son taux de nitrates.

La pollution des eaux est aussi révélée par les paramètres microbiologiques. Durant toute l'année, les fontainiers des communes apportent des échantillons au Laboratoire cantonal pour s'assurer que leur eau n'est pas contaminée microbiologiquement (concept de l'autocontrôle). Cette année, environ 3606 analyses microbiologiques ont été effectuées par le laboratoire dans le cadre de l'autocontrôle des communes. Hormis l'autocontrôle, l'Inspectorat des eaux prélève par sondage et selon le risque des échantillons. Ainsi, 711 prélèvements officiels ont été effectués pour des analyses microbiologiques. Sur l'ensemble des prélèvements, 415 échantillons (9 %) se sont révélés non conformes avec la présence de germes trop élevés. Les communes concernées ont rapidement été averties pour prendre les mesures nécessaires. Dans 50 cas, il a été constaté que le nombre de bactéries fécales décelées était supérieur à 5 unités. Les communes ont très bien collaboré lors de ces événements et ont immédiatement informé les consommateurs. De plus en plus de systèmes, telle l'alerte SMS, sont utilisés pour informer la population.

Cette relation de proximité avec les communes a été notamment très utile et fructueuse lors des violentes intempéries d'août 2018. En effet, à la suite des orages, des mesures préventives ont dû être prises. Des STEP ont notamment rencontré des problèmes techniques et de ce fait relâché des eaux non traitées dans le Rhône. Pour éviter tout risque, le SCAV, en collaboration active avec les services des eaux des communes, a procédé en urgence à des prélèvements d'eau bactériologique dans différentes stations de pompage présentes au fil du fleuve. A la suite d'analyses non conformes, le principe de précaution a été adopté et a conduit à la mise hors service provisoire de stations de pompage.

## Boissons spiritueuses

Une campagne a été organisée par notre laboratoire afin de contrôler la qualité des eaux-de-vie et liqueurs présentes sur le marché romand. Sur 28 échantillons prélevés, 17 étaient non conformes (61 %). Les 5 échantillons ayant une teneur en méthanol ou en carbamate d'éthyle supérieure à la valeur maximale ont été retirés du marché. Dans les autres cas, une adaptation de l'étiquetage a souvent été suffisante pour mettre cette marchandise en conformité. Au vu du taux élevé de contestation, cette campagne doit être reconduite.

Résultats	
Analysés	28
Contestés	17 (61 %)
Raisons	Etiquetage (13) Carbamate d'éthyle (2) Méthanol (3) Teneur en alcool (10)

14 : Boissons spiritueuses.

### Vins

Une des missions du SCAV est de contrôler que les vins valaisans mis sur le marché remplissent les exigences légales fixées par la Confédération et le canton. Le Laboratoire cantonal a validé cette année plusieurs nouveaux paramètres incluant l'ochratoxine A, la teneur en métaux lourds dans les vins, l'acide benzoïque et l'acide sorbique.

Afin de contrôler la qualité des vins sur le marché, le SCAV a effectué cette année quatre campagnes. Deux d'entre elles se sont concentrées sur le fendant (20 échantillons) et sur le rosé (20 échantillons, dont 13 AOC Valais). La troisième campagne a été dédiée à l'analyse du millésime 2017 (12 échantillons) et la quatrième aux vins étrangers commercialisés en Suisse (8 échantillons).

La maîtrise du processus de fabrication des vins a été évaluée par la teneur en alcool, la teneur en sulfites, en acide benzoïque, citrique et sorbique. L'absence d'ochratoxine A, une toxine dangereuse pour la santé produite par des pourritures, a été vérifiée. Une quantification des pesticides et de la teneur en métaux lourds a aussi été effectuée. Un contrôle de la provenance du vin (authenticité) ainsi que de l'ajout éventuel de moût concentré rectifié (MCR) ou autre sucrage après fermentation (pratique

interdite pour certains vins AOC) a été effectué.

Résultats	Fendant
Analysés	20
Contestés	3 (15 %)
Raisons	Teneur en alcool (3)

Résultats	Rosé
Analysés	20
Contestés	1 (5 %)
Raisons	Edulcoration

Résultats	Millésime 2017
Analysés	12
Contestés	1 (8 %)
Raisons	Teneur en alcool

Résultats	Etranger
Analysés	8
Contestés	2 (25 %)
Raisons	Etiquetage (2)

Résultats	Campagne intercantonale
Analysés	51
Contestés	6 (12 %)
Raisons	Teneur en alcool (6) Edulcoration (2)

15 : Vins.

### Bières artisanales

Les microbrasseries de bière fleurissent sur le territoire helvétique depuis quelques années. Fin 2017, la Suisse romande comptait plus de 200 brasseries inscrites auprès de l'Administration fédérale des douanes. Dans le cadre d'une campagne des Services de la consommation de Suisse romande, les laboratoires cantonaux du Valais et de Genève ont analysé la qualité de 116 bières provenant de brasseries artisanales. Leurs résultats montrent que la qualité des bières provenant de brasseries artisanales de Suisse romande est bonne et que les concentrations légales en nitrosamines ainsi qu'en métaux lourds sont respectées. Les chimistes cantonaux ont toutefois relevé beaucoup d'imprécisions sur l'étiquetage (53 non conformes) incluant souvent des teneurs en alcool incorrectes (21) ou des sulfites non déclarés (1). Les microbrasseries ont dû corriger ces lacunes dans le cadre de leur autocontrôle.

Résultats	
Analysés	116
Contestés	53 (46 %)
Raisons	Teneur en alcool (21) Problème d'étiquetage (53) Sulfites non déclarés (1)

16 : Bières artisanales.

## Lutte contre la tromperie

### Adultération du miel

En Suisse, chaque année sont produites selon les aléas de la météo entre 1000 et 7000 tonnes de miel. Les Suisses restent friands de cet aliment puisque chaque habitant en consomme plus d'un kilogramme par an. Le Laboratoire cantonal a piloté une campagne en Suisse romande concernant le sucrage illicite du miel. Les analyses ont montré que la composition de sucres (fructose, glucose et saccharose) répondait aux normes légales en vigueur. En revanche, le laboratoire a détecté des sucrages illicites à l'aide d'une méthode isotopique EA-IRMS. En effet, les valeurs isotopiques  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  dans les protéines du miel et celles du miel entier sont normalement comparables. Si une différence significative est observée entre ces deux valeurs, elle suggère que le miel a été sucré. Ainsi, sur les 78 miels collectés sur le marché romand 13 échantillons étaient non conformes pour le critère isotopique ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ). Ceux-ci ne concernent que des miels de printemps. Il peut ainsi s'agir de restes de solutions de nourrissage. Un excès de solution pourrait être transformé et transféré par les abeilles dans les hausses au printemps.

### Authenticité et édulcoration du vin

Les appellations d'origine contrôlée fixent de nombreuses exigences garantissant la qualité du vin. Pour les vins AOC du Valais, de Vaud, de Genève et de Fribourg, l'édulcoration à l'aide de moût de raisin, de moût de raisin concentré, de moût de raisin concentré rectifié ou tout autre produit similaire est interdite. Une vaste campagne a été menée par le Laboratoire cantonal avec les autres cantons romands. Sur 93 vins provenant de toute la Suisse romande et dont l'édulcoration est interdite, 3 vins ont été décrits comme édulcorés. Ces vins n'ont plus pu être commercialisés sous la dénomination AOC.

Des contrôles d'authenticité des vins ont également été effectués afin de garantir la provenance des raisins. Aucune fraude n'a été constatée pour les vins analysés lors des différentes campagnes.

## Pesticides, acaricides et contaminants chimiques

### Pesticides dans l'eau potable

Une campagne s'est concentrée sur les eaux des nappes phréatiques via les puits d'eau potable le long du Rhône. Les résidus incluent les pesticides et le 1,4-dioxane. L'origine de ces contaminations est certainement l'activité humaine (rejets industriels, solvants, produits de nettoyage, agriculture, etc.). Dans la loi actuelle, la valeur maximale pour chaque pesticide s'élève à 0.1 µg/L tandis que la somme totale des pesticides ne doit pas dépasser les 0.5 µg/L. Les échantillons prélevés ont indiqué une teneur en pesticides au-dessous des normes en vigueur. Toutefois, cette campagne a mis en évidence que le suivi de certaines familles de pesticides était nécessaire. Des traces notamment d'atrazine et ses dérivés, de simazine, de dichlorobenzamide et de méthoxyfénozide ont été détectées dans certains réseaux d'eau potable.

Une autre campagne s'est intéressée aux eaux de réseau distribuées dans le district de Sierre. Les échantillons prélevés ont indiqué une teneur en pesticides au-dessous des normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	61
Contestés	0
Raisons	-

17 : Pesticides dans l'eau potable.

### 1,4-dioxane dans l'eau potable

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

Le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) classe le 1,4-dioxane dans la catégorie 2B « Possibly carcinogenic to humans » (potentiellement cancérigène pour l'homme). Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2017, la valeur maximale de 1,4-dioxane dans l'eau potable est fixée à 6,0 µg/l.

Dans le cadre de l'Observation nationale des eaux souterraines NAQUA et de l'observation des eaux souterraines à l'occasion du chantier de l'autoroute A9, de fortes contaminations de l'eau souterraine en 1,4-dioxane ont été constatées

en 2014 (770 et 530 µg/l) dans la région de Viège. A la suite de ces résultats, le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) a réalisé des analyses dans les pompes d'eaux souterraines de plaines utilisées pour obtenir de l'eau potable. Comme il n'existait jusque-là aucune limite légale, le SCAV a déposé une demande à ce sujet auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Sur la base de considérations toxicologiques, l'OSAV a recommandé une valeur maximale de 6 µg/l de 1,4-dioxane. Cette valeur maximale a ensuite été intégrée à la nouvelle législation sur les denrées alimentaires (OPBD du 16.12.2017).

Depuis 2014, nous avons constaté, grâce à nos échantillons, un dépassement de la valeur maximale dans cinq pompes d'eaux souterraines privées en aval de Viège utilisées pour l'approvisionnement en eau potable. Les autorités communales, qui selon l'ordonnance cantonale sur l'eau potable sont responsables de tous les approvisionnements publics et privés en eau potable, ont été sommées par le SCAV de trouver une solution en coopération avec les fournisseurs privés. Quatre des cinq approvisionnements privés ont été raccordés au réseau d'eau potable des

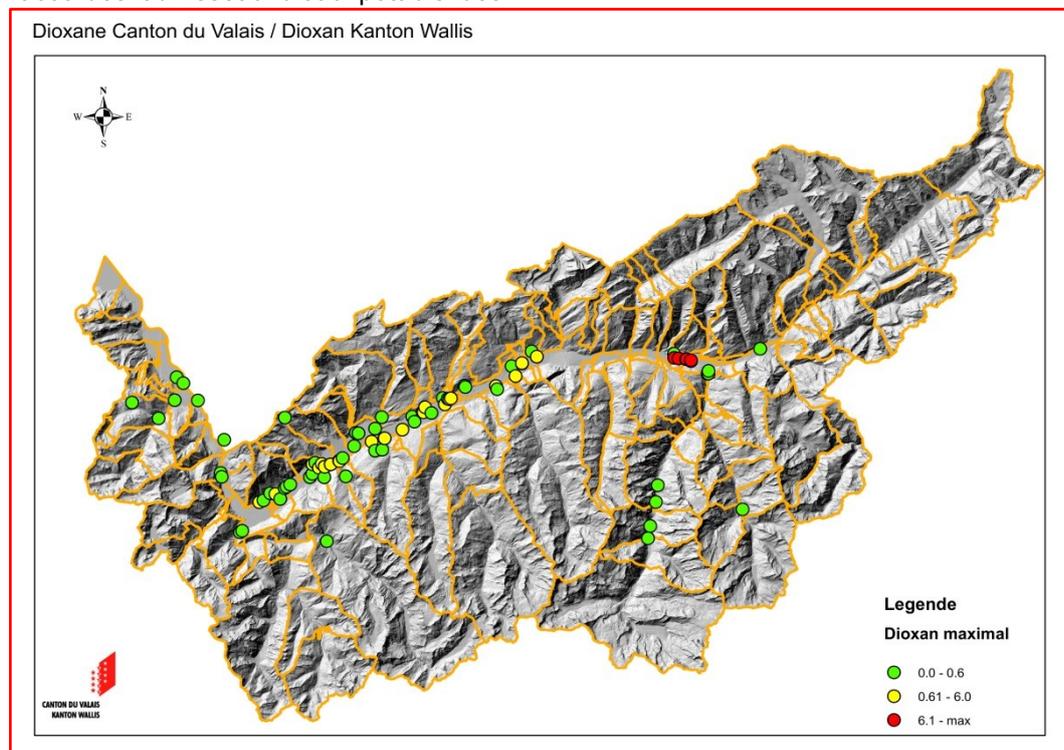
communes. En 2018, sur les 32 échantillons d'eaux souterraines prélevés par notre service, un seul était supérieur à la limite de 6 µg/l. La solution transitoire appliquée à cet approvisionnement privé consiste à ne plus utiliser cette eau comme eau potable. Les résultats d'analyses des années passées ont montré que la contamination de l'eau potable n'était pas constante. Une observation régulière des pompes d'eaux souterraines en fonction du risque est donc indiquée.

Résultats	
Analysés	32
Contestés	1 (3 %)
Raisons	Valeur maximale du dioxane dépassée

#### 18 : Dioxane dans l'eau potable.

#### ***Dithiocarbamates dans les légumes et fruits***

Les esters et les sels de l'acide dithiocarbamate ainsi que ses dérivés sont notamment utilisés comme pesticides, fongicides, herbicides, insecticides, nématicides, répulsifs, algicides et désinfectants pour semences. Les domaines d'application se trouvent principalement en culture maraîchère (surtout les salades et les légumes à bulbes), arboriculture et cultures céréalières. Une valeur



#### 6 : Dioxane dans l'eau potable

maximale exprimée en disulfure de carbone est dictée dans la législation pour chaque denrée. Le Laboratoire cantonal a ainsi analysé des salades (13 étrangères, 2 suisses), des tomates (9 étrangères), des raisins (6 étrangers), des fraises (3 étrangères) et d'autres légumes (3 étrangers). Une salade batavia d'Italie (9 mg/kg) dépassait la valeur maximale fixée à 5 mg/kg et a été retirée immédiatement du marché.

Résultats	
Analysés	36
Contestés	1 (3 %)
Raisons	Dépassement de la valeur maximale

19 : Dithiocarbamates dans les légumes et fruits.

### **Glyphosate, AMPA et glufosinate dans le raisin de table suisse**

Le glyphosate est un herbicide à action foliaire et reste le produit phytosanitaire le plus souvent utilisé en Suisse. Le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) était arrivé en 2015 à la conclusion que le glyphosate était vraisemblablement cancérigène pour l'homme. Le SCAV a ainsi envoyé 7 raisins de table (6 VS ; 1 VD) au Laboratoire cantonal de Genève pour analyse. Tous les échantillons ont montré des taux en glyphosate, AMPA et glufosinate non décelables.

Résultats	
Analysés	7
Contestés	0
Raisons	-

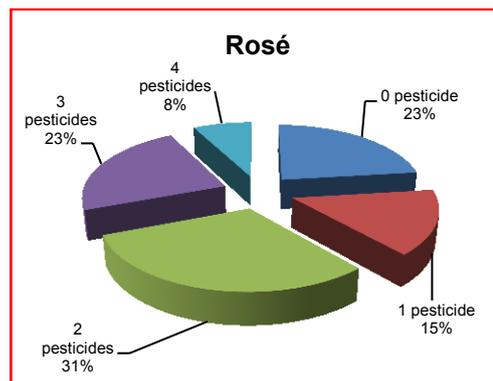
20 : Glyphosate dans le raisin de table.

### **Pesticides dans les vins**

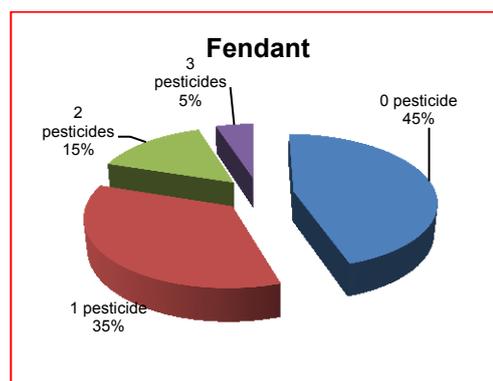
La limite de considération des pesticides a été fixée à 10 ppb, ce qui correspond à la valeur tolérée dans les produits biologiques. Tout comme en 2017 pour le Johannisberg et le pinot noir, aucun vin analysé n'a été contesté pour des raisons de teneur en pesticides trop élevée. Il faut noter que, pour les pesticides analysés, les valeurs trouvées se situent bien au-dessous des normes suisses ou européennes en vigueur. Dans 23 % des vins rosés et 45 % des fendants par exemple, aucun pesticide n'a été mis en évidence avec la méthode utilisée.

Résultats	
Analysés	60
Contestés	0
Raisons	-

21 : Pesticides dans les vins.



7 : Nombre de pesticides dans le rosé.



8 : Nombre de pesticides dans le fendant.

### **Amitraze dans le miel**

Le varroa est un acarien parasite des abeilles adultes, des larves et des nymphes. Le contrôle de ce parasite est nécessaire à la bonne santé de la ruche. Plusieurs traitements existent, tel l'acide oxalique ou l'acide formique. En revanche, le traitement à l'aide d'amitrazé est interdit en Suisse. Le Laboratoire cantonal de Fribourg a analysé la présence d'amitrazé dans 19 miels valaisans. Deux échantillons (11 %) contenaient des traces de l'acaricide prohibé. Un suivi de ces dossiers a été effectué par l'Office vétérinaire cantonal (inspecteur des ruchers).

Résultats	
Analysés	19
Contestés	2 (11 %)
Raisons	Présence d'amitrazé

22 : Amitraze dans le miel.

### **Métaux lourds**

#### **Métaux lourds dans les eaux potables**

Les métaux lourds analysés sont l'arsenic, l'antimoine, le sélénium, l'uranium, le fer, l'aluminium, le cadmium, le chrome, le cuivre, le manganèse, le mercure, le nickel, le plomb et le zinc. La nouvelle législation en vigueur depuis

mai 2017 a modifié quelques valeurs maximales en ce qui concerne les métaux lourds. Par exemple, le taux de fer est passé de 0.3 mg/L à 0.2 mg/L. Le SCAV a ainsi souhaité effectuer une vaste campagne sur la teneur en métaux lourds contenus dans l'eau potable de plaine et de montagne. 243 prélèvements ont été effectués à travers tout le Valais entre 2017 et 2018. Certains réseaux d'eau présentent une teneur en fer, en manganèse ou en aluminium dépassant les limites maximales autorisées et nécessitent un suivi dans les années à venir.

D'autres ont révélé des taux d'arsenic au-dessus de la valeur maximale légale. La norme pour la teneur en arsenic dans l'eau potable est de 10 µg/L. Les communes responsables de ces réseaux ont eu jusqu'au 31 décembre 2018 pour trouver une solution afin de réduire la teneur en arsenic de leurs eaux. Avant la fin de l'année, les communes qui n'ont pas réussi à réduire le taux d'arsenic en dessous de la valeur maximale en vigueur ont averti la population que l'eau était impropre à la consommation et lui ont mis à disposition de l'eau en bouteilles dès le 1<sup>er</sup> janvier 2019.

En résumé, selon les analyses effectuées, la population valaisanne bénéficie d'une eau potable de bonne qualité en ce qui concerne les métaux lourds.

Résultats	
Analysés	243
Contestés	12 (5 %)
Raisons	Fer (5) Manganèse (3) Arsenic (5)

23 : Métaux lourds dans les eaux potables.

### Métaux lourds dans les eaux minérales

En 2016, 114 litres d'eau minérale ont été consommés par habitant en Suisse. Les 58 % proviennent de production suisse selon l'association faïtière suisse. D'après l'OSAV, il est essentiel que les autorités d'exécution aient une vue d'ensemble des entreprises qui commercialisent de l'eau minérale naturelle. Cette vue d'ensemble doit permettre d'établir sur demande la liste des eaux minérales reconnues en Suisse, liste qui pourrait notamment être mise à la disposition des autorités européennes en vue d'obtenir une reconnaissance mutuelle

ou une exportation facilitée de ces produits. Ce grand marché nécessite que les exigences légales en vigueur soient respectées. Cette campagne vise à quantifier les métaux lourds (dont l'arsenic et le mercure par exemple), le fluor, les nitrites ainsi que les nitrates pour lesquels il existe des valeurs maximales. Les 20 échantillons d'eaux suisses minérales analysées (dont 8 valaisannes) respectaient les normes chimiques en vigueur en ce qui concerne les paramètres chimiques.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0
Raisons	-

24 : Métaux lourds dans les eaux minérales.

### Métaux lourds dans les bières

Une analyse sur les métaux lourds a été effectuée pour les bières. Dans la loi, il n'existe une valeur maximale que pour le cobalt, qui était utilisé comme agent moussant. Aucune bière n'a montré de résidus de métaux lourds parmi les échantillons prélevés.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0
Raisons	-

25 : Métaux lourds dans les bières.

### Métaux lourds dans les vins

Une méthode chimique pour quantifier les métaux lourds dans le vin a été validée dans notre laboratoire. Sur les 74 échantillons analysés en 2018, tous étaient conformes en ce qui concerne la teneur en arsenic, en plomb, en cadmium et en cuivre.

Résultats	
Analysés	74
Contestés	0
Raisons	-

26 : Métaux lourds dans les vins.

### Mercure dans les aliments issus du Valais

Sur les 39 échantillons prélevés (8 eaux minérales, 21 viandes, 3 céréales, 3 pommes de terre et 4 produits laitiers), 31 échantillons ont montré moins de 1 µg/kg de mercure. Un lot de pommes de terre contenait une faible teneur de 1.3 µg/kg de mercure.

Les 7 échantillons issus de foies regroupaient des valeurs comprises entre 0.6 et 2.2 µg/kg avec une teneur moyenne de 1.4 µg/kg. Les 7 échantillons de reins regroupaient des valeurs comprises entre 2.3 et 3.9 µg/kg avec une teneur moyenne de 3.0 µg/kg.

Les valeurs obtenues ne présentent pas de danger pour la santé.

Résultats	
Analysés	39
Contestés	0
Raisons	-

#### 27 : Mercure dans les aliments issus du Valais.

#### Analyse d'objets usuels

Le SCAV s'est intéressé cette année à deux catégories d'objets usuels : les eaux de baignade et de douche ainsi que les cosmétiques.

#### Eaux de baignade et de douche

##### Contrôle des eaux de baignade

En tant que canton touristique, le Valais possède plus de 261 établissements inscrits qui proposent des installations de baignade (504 bassins).

1645 échantillons ont été prélevés en 2018 pour des analyses microbiologiques. Parmi ces derniers, 158 (10 %) présentaient une non-conformité. La présence de bactéries en trop grand nombre est due soit à une mauvaise maîtrise des procédés de désinfection, soit à des systèmes mal adaptés aux pics de fréquentation.

Une autre campagne a été réalisée début août auprès des piscines ouvertes et couvertes. Il s'agissait d'une campagne de suivi après celle menée en 2017. Sur 37 échantillons contestés en 2017 (21 piscines ouvertes et 16 piscines couvertes), 25 n'étaient toujours pas conformes (68 %). La campagne s'est concentrée sur les paramètres chimiques tels que le THM (trihalométhane), les chlorates et les bromates contenus dans les bassins. Plusieurs études scientifiques mentionnent les risques pris par les nageurs qui sont régulièrement exposés aux substances nocives résultant des réactions de désinfectant avec la matière organique présente dans les eaux de baignade (THM). Notre campagne de 2018 a montré que 45 % des piscines possédaient un taux de THM trop élevé.

Par ailleurs, 45 % des eaux de piscines analysées dépassaient la valeur maximale autorisée de chlorates, et 5 % celle de bromates, deux substances qui sont des dérivés des désinfectants.

Les valeurs non conformes peuvent s'expliquer d'une part par une affluence exceptionnelle de baigneurs les jours des prélèvements, un renouvellement des eaux insuffisant, un manque d'hygiène des baigneurs (p. e. oubli de se doucher avant d'entrer dans le bassin) ou un stockage inadéquat des désinfectants.

Ce taux de contestations (45 %) pour la campagne 2018 est en baisse par rapport à 2017 (63 %). Environ 20 % des piscines contestées l'année dernière respectaient les normes cette année. Les analyses ont de plus été effectuées à la même période que l'année précédente, soit à une période de grande affluence des baigneurs. De nombreux établissements contestés en 2017 ont rénové leur système de désinfection et porté une attention particulière au stockage des désinfectants. De plus, des campagnes d'information sur l'importance de se doucher avant de se baigner ont également été effectuées par les médias. Il est donc impératif de limiter ces substances dérivées de la désinfection et d'encourager le respect des bonnes pratiques de maintenance mentionnées dans les normes techniques actuelles.

Résultats	
Analysés	37
Contestés	25 (68 %)
Raisons	THM (17) Chlorates (18) Bromates (2)

#### 28 : Eaux de baignade – chimie.

Résultats	
Analysés	1645
Contestés	158 (10 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (90) <i>Escherichia coli</i> (27) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (100)

#### 29 : Eaux de baignade – microbiologie.

##### Contrôle des eaux de baignade naturelles

A la suite de l'été caniculaire de 2018, 4 nouvelles plages ont été contrôlées. Actuellement, 20 « plages », étangs et gouilles sont utilisés régulièrement durant l'été par la population pour la baignade. Le nombre d'analyses est de 2 par saison et varie en fonction de la météo. Nous procédons seulement à des ana-

lyses lorsque la température moyenne de l'eau est proche ou supérieure à 20 °C. Dans les lacs d'altitude utilisés très occasionnellement pour la baignade, nous n'effectuons pas de contrôle systématique. Cette année nous avons fait un contrôle dans le Totensee au col du Grimsel et à Champex car il y avait des baigneurs pendant la canicule. En 2018 le SCAV a effectué 73 analyses. La qualité des eaux de baignade était bonne dans les différentes étendues d'eau contrôlées. Aucune interdiction de baignade n'a dû être prononcée en 2018.

Résultats	
Analysés	73
Contestés	0
Raisons	-

30 : Eaux de baignade naturelles.

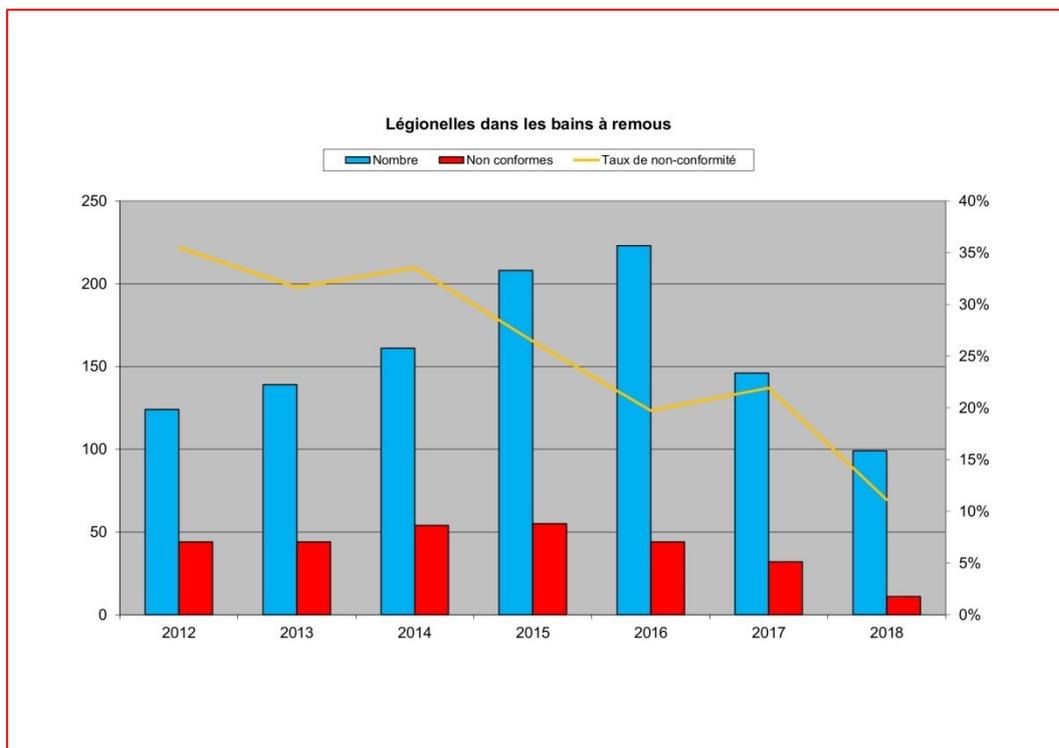
### Analyse des légionelles dans les bains et les douches

La maladie du légionnaire est une maladie due à une infection par des légionelles. Elle se manifeste, sur le plan clinique, par une pneumonie. Le nombre de cas de la maladie du légionnaire augmente régulièrement en Suisse depuis 2008. Au total, il a plus que doublé ces dix dernières années, passant de 219 cas enregistrés en 2008 à 464 en 2017. La bactérie légionelle est potentiellement pathogène et peut provoquer des pneu-

monies atypiques sévères qui peuvent se solder par des hospitalisations plus ou moins longues et même être fatales pour des personnes souffrant de déficiences immunitaires ; ces bactéries sont résistantes à des températures de plus de 40 °C et ont une tolérance au chlore. De ce fait, les bains à remous sont des milieux propices à la présence et à la prolifération de ces bactéries pathogènes. Selon la norme SIA 385/9, version 2011, trois cas de contamination peuvent être différenciés. Ils seront nommés cas simple (100 à 1000 UFC/L), cas intermédiaire (1000 à 10'000 UFC/L) et cas sérieux (>10'000 UFC/L).

### Whirlpools

Les bains à remous (jacuzzis, spas, whirlpools, etc.) exigent une attention particulière à cause de leur température élevée (>30 °C) et de l'agitation de l'eau combinée à l'injection d'air qui offrent des conditions favorables à la prolifération de *Legionella* spp., la formation d'aérosols et l'inhalation par les baigneurs. Le SCAV a mené une campagne dans les jacuzzis ouverts au public. Sur 103 analyses, 9 ont montré une contamination significative (9 %). Le nombre de bassins contestés a nettement diminué depuis 2012.



9 : Légionelles dans les bains à remous

Résultats	
Analysés	103
Contestés	9 (9 %)
Raisons	Légionelles

**31 : Whirlpools.****Douches**

Les installations de douche sont aussi un lieu de prédilection pour la multiplication des légionelles. Ainsi, sur 35 douches de piscines, six étaient non conformes. Une campagne ciblée a été menée dans les abris de protection civile. Les installations de douche de ces derniers sont régulièrement utilisées par des sociétés sportives, par des militaires, etc. Parmi les 44 endroits analysés, 8 montraient une non-conformité. Il faut également noter que trois de ces abris présentaient une forte contamination (>10'000 UFC/L) et constituaient un cas sévère. Un suivi de ces endroits doit être effectué.

Résultats	
Analysés	35
Contestés	6 (17 %)
Raisons	Légionelles

**32 : Douches de piscines.**

Résultats	
Analysés	44
Contestés	8 (18 %)
Raisons	Légionelles

**33 : Douches d'abris PC.****Cosmétiques****Allergènes dans les cosmétiques**

Un cosmétique doit afficher les informations utiles qui permettent au consommateur d'évaluer et de se prémunir des dangers inhérents à un produit dans des conditions d'utilisation normales ou raisonnablement prévisibles et qui ne sont pas immédiatement perceptibles sans un avertissement adéquat. Dans ce sens, les cosmétiques doivent clairement indiquer la présence d'allergènes dans la liste d'ingrédients si leur dose dépasse celle édictée par la législation (10 ppb [produit non rinçable] et 100 ppb [produit à rincer]).

Sur les 26 cosmétiques prélevés en Valais pour cette campagne intercantonale, 4 étaient non conformes en ce qui concerne la mention de divers allergènes (p. e. linalol, citronellol, géraniol, etc.).

Résultats	
Analysés	26
Contestés	4 (15 %)
Raisons	Présence d'allergènes non déclarés

**34 : Cosmétiques.****Agents blanchisseurs dans les cosmétiques**

Des produits cosmétiques destinés à éclaircir la peau sont en vente dans les boutiques et salons de coiffure spécialisés. Certains de ces produits contiennent de l'hydroquinone, de l'acide kojique et de l'arbutine. Les deux premières substances sont interdites en Suisse dans les cosmétiques et la concentration de la dernière y est limitée. Ces substances représentent un danger important de santé publique (irritations, dermatites, dépigmentation irréversible, etc.). Sur 4 échantillons prélevés, 3 contenaient des substances non autorisées. Ces produits ont été immédiatement retirés du marché.

Résultats	
Analysés	4
Contestés	3 (75 %)
Raisons	Présence d'hydroquinone Présence d'acide kojique (2)

**35 : Agents blanchisseurs dans les cosmétiques.**

## Inspectorat

Parmi les 7791 entreprises soumises à des contrôles, 2807 (36 %) ont été contrôlées, pour un total de 3257 inspections. Lors de 1052 de ces inspections (32 %), des non-conformités ont été constatées, et des mesures immédiates pour un rétablissement à une situation normale ont été ordonnées. Sur les 949 entreprises incriminées, 34 ont été dénoncées au Ministère public, soit pour des manquements répétés, soit pour mise en danger de la santé du consommateur.

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

Manquements	Nombre	%
Graves	117	3,6
Moyens	918	28,4
Mineurs	2222	68,7

36 : Types de manquements dans les inspections.

Il est impératif de préciser que dans 117 (4 %) inspections sur 3257, de graves manquements ont été constatés, tels qu'un très mauvais état d'hygiène, la vente de denrées alimentaires susceptibles de mettre en danger la sécurité du consommateur, la vente de denrées alimentaires frauduleuses ou la tromperie ciblée du consommateur. Dans ce cadre, le SCAV a fait fermer temporairement au total deux entreprises en 2018.

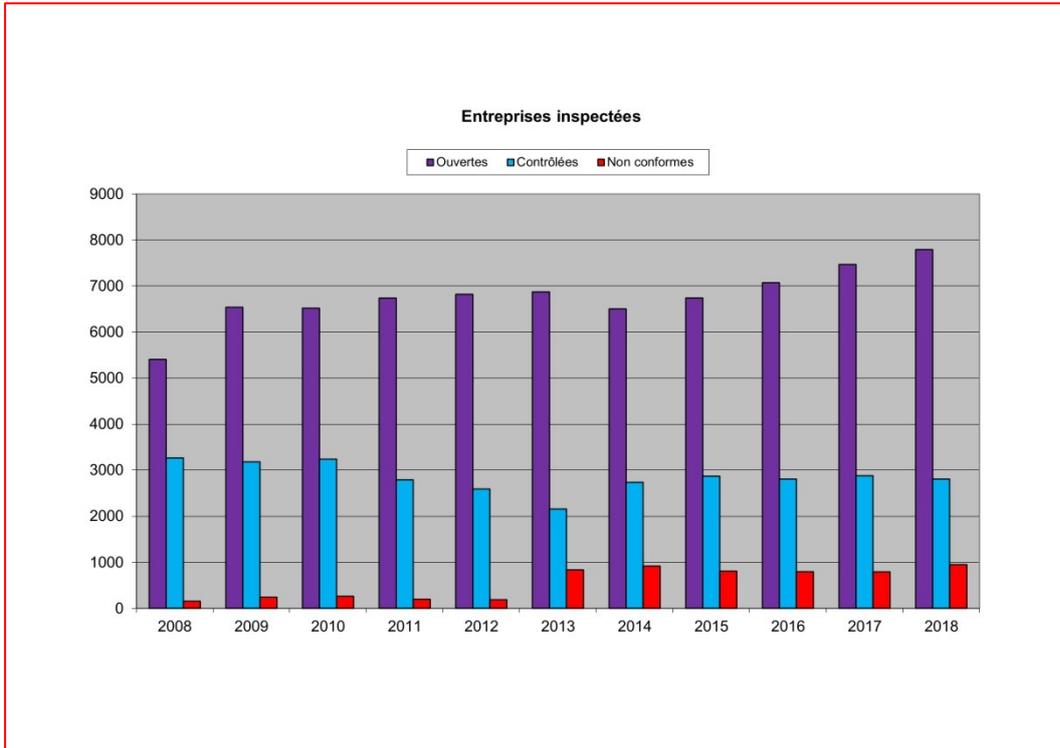
Lors de 918 (28 %) inspections, des manquements systématiques ont été constatés, tels qu'une mauvaise hygiène dans l'établissement, des locaux vétustes ou inadaptés aux denrées produites, des dates limites de consommation dépassées ou l'absence de directives/documentation. Enfin, lors de 2222 (69 %) inspections, seuls de légers manquements ont été constatés, tels qu'un étiquetage incorrect ou incomplet, des dates de consommation recommandée dépassées, des directives ou une documentation incomplètes, des manquements relatifs aux locaux ou à l'hygiène qui n'ont pas ou que peu d'influence sur les denrées alimentaires.

Le taux de contestations (32 %) plutôt élevé est dû à plusieurs facteurs :

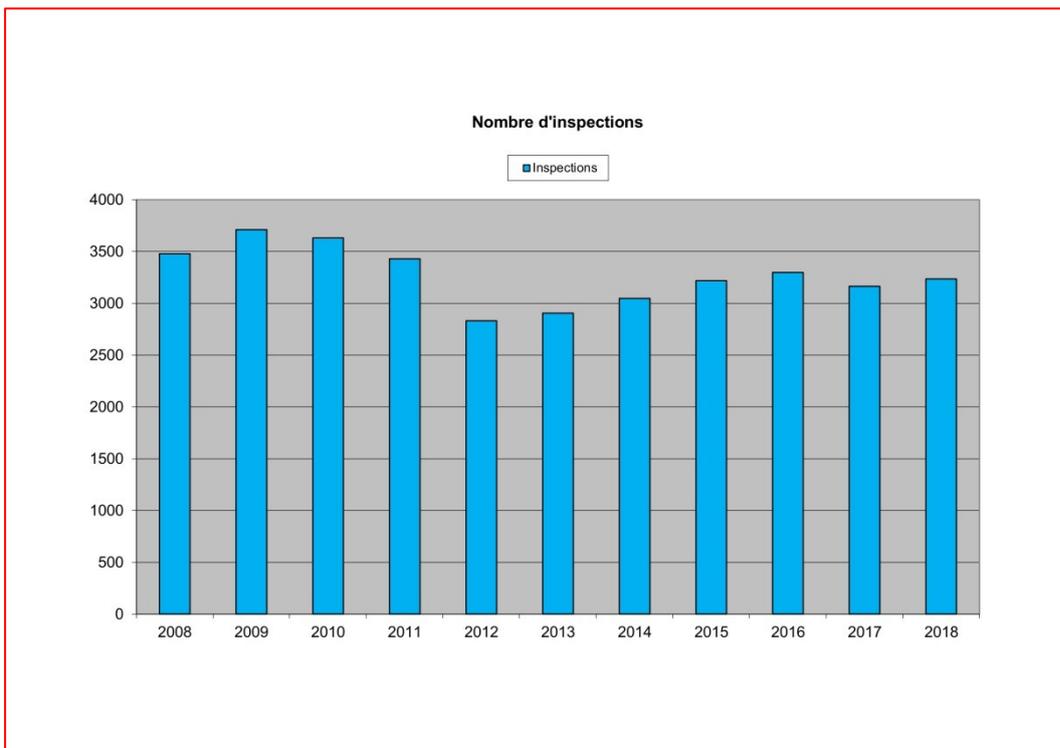
- Un effort ciblé sur les contrôles de suivi dans les entreprises de mauvaise qualité.
- L'entrée en vigueur de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires qui a donné lieu à de nouvelles prescriptions concernant la déclaration (par exemple allergènes, commerce en ligne). Comme le montre le présent rapport, le taux de contestations correspondant est encore très élevé.
- Le lancement de campagnes ciblées dans le domaine de la déclaration (p. ex. antibiotiques et hormones).
- Nouveaux domaines d'inspection (tatouage, piercing).

Catégories d'entreprises		Actives	C	NC	Total
<b>A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation</b>					
A1	Transformation industrielle de matières premières d'origine animale	25	8	5	13
A2	Transformation industrielle de matières premières d'origine végétale	14	5	3	8
A3	Industrie des boissons	38	7	6	13
A4	Industrie des objets usuels	6	1		1
A5	Autres industries alimentaires	6	1	1	2
<b>B Entreprises artisanales, avec ou sans vente</b>					
B1	Boucheries, poissonneries	137	54	25	79
B2	Fromageries, laiteries	198	78	66	144
B3	Boulangeries, confiseries	133	64	27	91
B4	Fabrication de boissons	483	16	8	24
B5	Production et vente à la ferme	88	5	1	6
B6	Autres entreprises artisanales	65	3	3	6
<b>C Commerce (sans fabrication ou transformation)</b>					
C1	Commerce en gros	240	33	6	39
C2	Marchés des consommateurs et supermarchés	261	90	49	139
C3	Petits commerces et commerces de détail, drogueries	802	235	55	290
C4	Vente par correspondance	7			
C5	Commerces d'objets usuels	127	11	9	20
C6	Autres commerces	390	103	22	125
<b>D Entreprise de restauration et de distribution de mets</b>					
D1	Entreprises de restauration collective	3131	1152	586	1738
D2	Entreprise de catering/de restauration pour événements festifs	232	98	23	121
D3	Hôpitaux, homes	248	90	15	105
D4	Locaux de restauration de l'armée	7	1	1	2
D5	Autres entreprises de restauration	35	15	4	19
<b>E Eau de boisson</b>					
E1	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	202	40	18	58
E2	Production d'eau chaude sanitaire	95			
<b>F Installation de baignade</b>					
F1	Installation de baignade	275	9	95	104
<b>G Production primaire</b>					
G1	Production primaire	197	41	7	48
<b>M Marchés et manifestations temporaires</b>					
M1	Marchés	7	2		2
<b>PC Produits chimiques</b>					
PC	Produits chimiques	322	14	12	26
<b>Divers</b>					
	Divers	20	8	4	12
<b>Total général</b>		<b>7791</b>	<b>2184</b>	<b>1051</b>	<b>3235</b>

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



10 : Entreprises inspectées.



11 : Nombre d'inspections.

Nous constatons que le nombre d'entreprises soumises à la législation sur les denrées alimentaires a augmenté de façon constante ces cinq dernières années. Nous avons pu légèrement accroître le nombre d'inspections réalisées par rapport à l'année dernière. L'exécution des missions du SCAV évolue dans l'environnement suivant : Le nombre d'entreprises à inspecter ne cesse d'augmenter, tout en maintenant et en garantissant un contrôle professionnel des entreprises. A l'avenir, l'accent sera mis sur les inspections de suivi afin d'améliorer la sécurité alimentaire dans les entreprises concernées. La devise est : la qualité avant la quantité.

L'adaptation de la législation alimentaire du 1<sup>er</sup> mai 2017 a également apporté de nouvelles tâches :

- Les studios de tatouage et de piercing étant officiellement soumis à des contrôles, ils doivent désormais également être annoncés ;
- Les allergènes doivent être déclarés dans la vente en vrac ;
- Marquage et promotion des denrées alimentaires vendues en ligne ;
- Fourniture d'eau chaude dans les installations accessibles au public (p. ex. problème des légionelles)

Il est difficile d'assurer la diversification des tâches en maintenant des effectifs constants. Il est important de procéder de manière efficace et ciblée en fonction des risques lors des contrôles. Les fréquences de base des contrôles dans les entreprises prescrites par la loi doivent tout de même être respectées.

**Répartition des contestations**

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

**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 en 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 selon 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 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 en détail le tableau de la répartition des points contestés, on observe que les quatre rubriques font fréquemment l'objet de mesures notifiées. Toutefois, la rubrique la plus contestée (57,7 % des entreprises) est le contrôle du processus de fabrication et la manipulation des denrées alimentaires (L3). Fréquemment, nous constatons sur ce point une application lacunaire de l'autocontrôle, ainsi qu'une hygiène, une désignation et une traçabilité insuffisante.

Catégories d'entreprises	L1	L2	L3	L4
A Entreprise industrielle de fabrication ou transformation	2	6	4	5
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente	65	70	74	49
C Commerce (sans fabrication ou transformation)	38	77	80	30
D Entreprises de restauration et distribution de mets	200	377	431	242
E Eau potable	8	0	11	15
<b>Total</b>	<b>313</b>	<b>530</b>	<b>600</b>	<b>341</b>
<b>% des contestations (1039)</b>	<b>30,1</b>	<b>51,0</b>	<b>57,7</b>	<b>32,8</b>

38 : Motifs de contestation.

### **Inspection des eaux potables**

Durant l'année 2018, l'Inspectorat des eaux potables a effectué 58 inspections de réseaux et de services des eaux, et 18 contestations ont été contestés. 1028 échantillons officiels ont été prélevés pour la surveillance officielle des eaux valaisannes, tant dans le cadre des contrôles bactériologiques que dans celui de l'évaluation trisannuelle destinée à connaître la structure chimique normale des eaux distribuées à la population valaisanne ou dans celui des différentes campagnes thématiques (arsenic, pesticides, micropolluants, métaux, etc.).

Les échantillonnages ont été réalisés avec l'aide des inspecteurs et des contrôleurs du SCAV.

### **Surveillance des piscines**

Il y a en Valais 261 établissements de bains avec 504 bassins, pataugeoires, jacuzzis et bassins d'eau froide pour sauna. Au cours de l'année 2018, il y a eu 10 nouveaux établissements et 12 qui ont fermé définitivement, dont les bassins ont été désaffectés ou qui ne tombent plus sous la législation de l'OPBD comme bains publics. En outre 15 établissements sont en rénovation, fermetures provisoires, ou en cours d'ouverture. Cette année, nous avons procédé à une mise à jour approfondie de notre base de données.

Dans le cadre de la procédure de consultation, l'inspecteurat a préavisé 3 demandes pour la construction ou la rénovation de piscines ou spas. 28 autorisations de renouvellement ont pu être immédiatement délivrées.

Nous avons ainsi 172 (70 %) établissements avec une autorisation d'exploiter conforme et 73 (30 %) sans autorisation d'exploiter valable. Il faut relever que parmi ces 73 établissements il y en a 14 qui ont été inspectés en 2018 sous cet aspect et qui sont en train de préparer un dossier pour recevoir l'autorisation.

L'Inspectorat des eaux de baignade a effectué 104 inspections d'établissement pour la délivrance ou le renouvellement de l'autorisation d'exploiter (valable cinq ans) et le suivi des mesures demandées.

Les non-conformités relevées sont principalement : le non-contrôle systématique et journalier des paramètres (chlore libre, chlore combiné et pH) des eaux de baignade, le manque de formation du personnel, l'absence d'un titulaire de permis biocide, le manque d'information aux baigneurs (piscine non surveillée, profondeur des bassins) et la vétusté ou le mauvais entretien des systèmes de désinfection ainsi que des locaux. Les inspections de suivi sont aussi intensifiées dans le domaine des piscines pour contrôler la mise en ordre des lacunes mentionnées ci-dessus.

### **Contrôle de caves et contrôle du commerce des vins**

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 des vins (marchands de vin) est exécuté par le CSCV (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 caves (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 mesures administratives nécessaires ou les transmettent, en cas de poursuite pénale, au Ministère public.

En 2018, le CSCV a transmis 3 dossiers au canton du Valais pour traitement. Les mesures nécessaires ont été prises sur la base de la législation sur les denrées alimentaires.

Pour les producteurs qui ne transforment et ne vendent que leurs propres produits et qui n'achètent pas plus de 20 hl 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 caves. 12 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 entreprises 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 soumises au contrôle.

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2019, toutes les entreprises qui fabriquent, commercialisent et/ou font le commerce de vins seront soumises au CSCV à la suite d'une modification de l'ordonnance nationale sur le vin. Davantage de compétences sont confiées aux inspecteurs du CSCV, si bien qu'ils disposent eux-mêmes de mesures conformes au droit agricole en cas de contestations. Il n'est donc plus nécessaire de transmettre le dossier aux chimistes cantonaux en cas de non-conformités avérées.

### **Tatouage, piercing, maquillage permanent et pratiques apparentées**

Le piercing, le tatouage, le maquillage permanent (y compris le *microblading*) et les pratiques apparentées (dont la scarification [cutting, branding]) sont réglementés dans la section 2 du chapitre 2 de l'Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain (RS 817.023.41). Néanmoins, le droit de niveau supérieur doit également être pris en considération, à savoir la Loi sur les denrées alimentaires (LDAI ; RS 817.0) et l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs ; RS 817.02), notamment les articles 5, 15, 26, 27 et 30 LDAI, et les articles 47, 61, 62, 73, 74, 75 et 77 ODAIUOs.

Dans le cadre des inspections officielles, les points suivants sont contrôlés et, le cas échéant, contestés (extrait de la directive 2018/2 : tâches des autorités d'exécution dans ce domaine) :

### **Encres pour tatouage**

Les encres pour tatouage ne doivent pas mettre la santé en danger. Les points critiques à contrôler sont notamment :

- Les encres contiennent-elles des substances interdites, des composants allergisants, des agents conservateurs non admis ?
- Sont-elles correctement étiquetées ?
- Sont-elles stériles ?

### **Bijoux piercings**

Les bijoux piercings ne doivent pas mettre la santé en danger. Les points critiques à contrôler sont notamment :

- Les bijoux piercings contiennent-ils des substances interdites ?
- Les tiges de piercings sont-elles étiquetées comme telles ?
- Sont-elles stériles ?
- La date limite d'utilisation est-elle respectée ?

### **Instruments de travail**

- Les aiguilles, appareils, porte-aiguilles, tenailles, canules, pinces, etc. sont-ils propres et, si nécessaire, stériles (notamment en cas de réutilisation) ?

### **Hygiène dans le studio**

Le manque d'hygiène et de propreté dans le studio peut se répercuter sur les ustensiles de travail (couleurs, bijoux, instruments) au point de les contaminer. Pour l'éviter, les contrôles doivent porter aussi sur le local de travail, l'équipement du poste de travail, les installations sanitaires, l'hygiène personnelle et la propreté du praticien, y compris son hygiène de travail. Il convient dans ce contexte de respecter le principe de la proportionnalité, à savoir de limiter les contrôles et les mesures à ce qui est nécessaire pour atteindre l'objectif susmentionné. Sont notamment à contrôler :

- La propreté du local de travail, du poste de travail et des équipements (p. ex. la table de travail), des sols et des parois est-elle suffisante pour travailler sans occasionner de contaminations ?

- Le salon est-il équipé d'un lavabo avec des serviettes propres (de préférence jetables) permettant de travailler sans occasionner de contaminations ?
- Des produits de nettoyage et de stérilisation sont-ils à disposition ?
- Les installations sanitaires (toilettes, lavabo pour les clients, serviettes) sont-elles propres ?
- L'hygiène corporelle, la propreté des mains, des cheveux, et l'hygiène vestimentaire du praticien sont-elles satisfaisantes ?
- Le tatoueur, le piercer utilise-t-il des ustensiles de travail d'une hygiène impeccable, autant que possible à usage unique ?
- La transmission d'infections est-elle exclue à chaque étape de travail ?

#### **Autocontrôle**

- Une personne responsable a-t-elle été désignée ?
- La personne responsable peut-elle présenter des documents qui attestent qu'elle remplit son devoir d'autocontrôle ? Quelles en sont les modalités le cas échéant ? Comment la personne responsable vérifie-t-elle la sécurité des couleurs, des piercings et des instruments de travail ? L'importateur prélève-t-il des échantillons sur les couleurs ?

#### **Obligation d'annoncer**

Les studios qui pratiquent le tatouage ou le maquillage permanent sont-ils annoncés auprès des autorités cantonales d'exécution compétentes (obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> mai 2018) ?

Vu l'article 9 de l'Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain, l'OSAV recommande l'application de la directive pour de « bonnes pratiques de travail » dans le domaine du tatouage, du maquillage permanent, du piercing et des pratiques apparentées. Cependant, cette directive n'a pas de caractère normatif.

Les textes déterminants pour émettre des contestations et ordonner des mesures sont les actes législatifs.

Selon le plan national de contrôle, la fréquence d'inspection de ces entreprises est de quatre ans.

En 2018, 17 entreprises de ce domaine ont été inspectées au total. Les activités de ces 17 entreprises étaient réparties comme suit :

- 15 entreprises pratiquant uniquement le tatouage ;
- 1 entreprise pratiquant uniquement le piercing ;
- 1 entreprise pratiquant le tatouage et le piercing.

Pour des raisons de priorité, les domaines du maquillage permanent et du *microblading* n'ont pas encore été inspectés.

Parmi les 17 entreprises inspectées, 9 ont été contestées. Le taux de contestations s'élève donc à 52,9 %. De prime abord, ce taux peut sembler très élevé, mais il ne faut pas oublier que le SCAV n'effectuait jusque-là aucun contrôle dans ce domaine. Par le passé on se concentrait principalement sur des prélèvements de couleurs utilisées dans des studios de tatouage dans le cadre de campagnes nationales. Certaines des entreprises inspectées pour la première fois ne connaissaient pas les exigences légales et ne les appliquaient donc pas.

L'éventail des manquements constatés lors de ces inspections est vaste. En voici quelques exemples concrets :

- Utilisation de couleurs de tatouage non admises ;
- Etiquetage incorrect des couleurs de tatouage ;
- Défaut de traçabilité des couleurs de tatouage ;
- Absence d'entretien ou de maintenance de l'autoclave ;
- Absence de protocole de stérilisation ;
- Défaut de traçabilité des ustensiles/appareils stérilisés ;
- Dépassement de la date limite d'utilisation des aiguilles, manchons, couleurs ;
- Absence de séparation claire entre les zones propres et sales (zones d'hygiène).

Des manquements graves (tels que l'utilisation de couleurs de tatouage non admises) ont été constatés dans seulement deux entreprises. Bien que le taux de contestations soit de 52,9 %, il faut

reconnaître que le secteur présente en général et majoritairement un bon niveau. Il faut également mentionner que plusieurs entreprises font figure d'exemples et excèdent les obligations légales.

Le SCAV a actuellement connaissance de 45 entreprises au total pratiquant le tatouage et le piercing, et de 15 entreprises dans le domaine du maquillage permanent et du *microblading*. Le SCAV est conscient qu'il existe bien plus d'entreprises dans ce domaine. Il s'agit maintenant de les trouver, ce qui s'avère parfois difficile, bien qu'elles soient soumises à une obligation de s'annoncer.

Notons qu'en 2018 également, une association valaisanne de tatouage et piercing a vu le jour. Le SCAV salue cette initiative qui permet de faciliter l'échange d'informations.

### **Contrôle de la déclaration sur les modes de production interdits en Suisse**

La production de viande à l'étranger issue d'un mode de production interdit en Suisse doit être déclarée lors de la remise au consommateur. L'Europe interdit formellement l'importation de ces viandes, en revanche la Suisse l'autorise sous conditions. Nous comptons en Suisse 7 importateurs de viande produite avec stimulateurs tels que des antibiotiques. Ces importateurs la vendent ensuite à des grossistes ou des boucheries qui, à leur tour, la proposent aux restaurateurs.

En amont, la déclaration mentionnée doit figurer sur chaque emballage ou étiquette des produits préemballés reçus par les établissements publics. Dans les établissements tels que les cafés-restaurants, les hôpitaux ou les établissements de restauration collective, elle doit être retranscrite par écrit (par exemple : sur la carte des mets).

« Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux »

et/ou

« Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques ».

En 2018 une campagne a été effectuée afin de vérifier si les restaurateurs achetaient et surtout s'ils déclaraient cette viande issue d'un mode de production interdit en Suisse.

La base légale est l'article 2 de l'Ordonnance agricole sur la déclaration (OAgrD) qui stipule que « quiconque remet aux consommateurs de la viande issue d'un mode de production interdit en Suisse **est tenu de la déclarer lors de sa remise** ».

Cette campagne a démontré que la déclaration des modes de production interdits en Suisse a de la peine à arriver jusqu'aux clients finaux, malgré les informations correctes sur les étiquettes des morceaux de viande sous vide ainsi que sur les bulletins de livraison. Dans 66,6 % des contrôles effectués dans les restaurants, cette information n'était pas transmise correctement au consommateur final.

Au vu des résultats peu satisfaisants, un suivi sera effectué dans les années à venir.

Contrôles	Nombre	%
Conformes	18	33,3 %
Contestés	36	66,6 %
Total	54	100 %

39 : Déclaration des modes de production.

### **Contrôle de la déclaration des allergènes dans la vente en vrac**

Avec l'entrée en vigueur de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires le 1<sup>er</sup> mai 2017, de nouvelles exigences ont été promulguées concernant la mention d'ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables. Le délai transitoire pour entreprendre les mesures nécessaires était échu au 1<sup>er</sup> mai 2018.

L'objectif final est d'informer les clients des ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables. Ces mentions doivent être apposées par écrit ou peuvent, dans le cas de la vente en vrac, être fournies oralement sous les deux conditions suivantes :

- S'il est indiqué par écrit et de façon bien visible que les informations peuvent également être demandées oralement ;

Exemple : « Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel, qui vous renseignera volontiers. »

- Si le personnel dispose des informations par écrit ou si une personne qualifiée peut les fournir immédiatement.

Base légale : article 5, alinéa 1, lettre d de l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI).

Les 14 allergènes listés dans l'OIDAI sont les suivants :

- Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine...)
- Crustacés et dérivés (crevettes, crabes, surimi, langoustines...)
- Œufs et dérivés (aliments contenant le préfixe « ovo- »)
- Poisson et dérivés (crus, caviar, pâte d'anchois...)
- Arachides et dérivés (huiles, graisse, beurre...)
- Soja et dérivés (lait, pousses, pâtes à tartiner...)
- Lait et dérivés y compris lactose (protéines, yogourt, fromage...)
- Fruits à coque (amandes, noix, noisettes...)
- Céleri et dérivés (graines, céleri-rave, mélanges de condiments...)
- Moutarde et dérivés (graines, huile, pousses...)
- Sésame et dérivés (graines, huile, crème, farine...)
- Anhydride sulfureux et sulfites (vins, fruits séchés...)
- Lupin et dérivés (farine, protéines, pousses...)
- Mollusques et dérivés (palourdes, moules, huîtres, escargots...)

La campagne nationale 2018 a montré que la déclaration des allergènes dans les établissements publics à destination des clients finaux n'est pas encore suffisante. Cette situation n'est pas satisfaisante, et des contrôles concernant la déclaration des allergènes seront aussi effectués dans le futur. Les établissements inspectés étaient à 90 % des entreprises de restauration et à 10 % des supermarchés.

Contrôles	Nombre	%
Conformes	37	50 %
Contestés	37	50 %
Total	74	100 %

#### 40 : Contrôle des allergènes.

Exemple de déclaration correcte dans un restaurant :



#### 12 : Déclaration d'allergènes.

#### Annonce de cas suspects et de réclamations

Le SCAV reçoit sans cesse de la part de tiers (consommateurs, anciens employés, concurrents) des annonces d'infractions à la législation sur les denrées alimentaires dans des entreprises que nous contrôlons, pour les motifs suivants : intoxications alimentaires, hygiène défectueuse ou tromperie.

Le SCAV se penche sur ces suspicions et réclamations et réalise une inspection sur place en cas d'annonce par des tiers. En 2018, 62 cas ont été signalés au total. Ces annonces étant majoritairement justifiées, il est important de les prendre au sérieux et d'y donner suite.

#### Vision locale

Les entreprises soumises aux contrôles ont la possibilité d'exiger une évaluation du SCAV sur site. Une inspection des locaux est alors réalisée par des contrôleurs et inspecteurs des denrées alimentaires. Le contrôle porte sur le respect des obligations de la législation sur les denrées alimentaires. Ce type de contrôle dure généralement 30 à 60 minutes. Les écarts par rapport à la législation sur les denrées alimentaires sont consignés sous forme de rapport et communiqués aux entreprises concernées. Ces contrôles permettent aux entreprises d'obtenir une évaluation professionnelle et directe de la part des autorités d'exécution. Il ne s'agit pas de prodiguer des conseils, mais uniquement de comparer la situation sur place avec les prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires.

En 2018, le SCAV a effectué au total 61 visions locales. Conformément à la loi, ce service est facturé aux entreprises.

## Produits chimiques

### Surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché, 23 inspections de commerces et entreprises ont été faites dont :

- 16 à la demande d'autorités tierces (Police cantonale, autres cantons et/ou OFSP) ou plainte;
- 6 pour la vente de produits chimiques à des particuliers.

Les demandes des autorités tierces concernent en général deux points :

- L'enregistrement ou l'annonce obligatoire de tous les produits chimiques dans le registre des produits chimiques ;
- Séquestre de produits par les douanes.

L'enregistrement ou l'annonce est obligatoire pour tous les produits chimiques mis sur le marché en Suisse dans le registre des produits chimiques.

Dans deux tiers des cas, on constate des problèmes d'importations directes (marché gris) et les produits ne sont pas enregistrés. Cela est considéré comme de la concurrence déloyale. Les entreprises concurrentes dénoncent ces cas auprès des autorités compétentes.

Pour les produits biocides comme les lessives ou détergents avec la mention « bactéricide ou désinfectante », il faut une autorisation avec un numéro de contrôle qui doit être mentionné sur l'étiquette (CHZ000000).

Dans l'autre tiers des cas, on constate des problèmes venant de la mise à jour et conformité des données dans le registre des produits chimiques où souvent la fiche de données de sécurité (FDS) n'est plus à jour.

Le séquestre par les douanes est effectué sur des produits chimiques :

- interdits sans une autorisation ou un permis professionnel ;
- soumis à d'autres législations comme des précurseurs de produits stupéfiants ;

- en quantités supérieures à un usage privé (*poppers*).

Le plus souvent ce sont des colis ou envois postaux.

Lors de la vente de produits chimiques à des privés, le SCAV contrôle que :

- Les produits chimiques sont bien enregistrés ;
- Les produits chimiques du groupe 2, interdits à la vente en libre service (biocides/désinfectants pour piscine, certains produits pour déboucher les éviers, phytosanitaires, certains décapants...), soient sous clé. Il faut en faire la demande au vendeur pour les obtenir car celui-ci doit les conseiller, les mettre en garde contre les dangers et, le cas échéant, leur remettre la fiche de données de sécurité (FDS) ;
- Le vendeur a les connaissances techniques prescrites « permis » pour la remise de ces produits au public.

Nous avons contrôlé les compétences (permis) de 87 entreprises/personnes de contact des entreprises utilisant des produits chimiques.

- 71 permis « biocide piscine » dont 24 (34 %) n'étaient pas conformes ;
- 16 entreprises et/ou vente de produits chimiques à des particuliers dont 2 n'étaient pas conformes.

Les non-conformités sont toutes dues à l'absence d'un titulaire du permis.

### 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 vingtaine d'entreprises pour des problèmes d'homologation, d'importation\* directe de produits, d'étiquetage de produits et de commerce déloyal.

\* Pour les produits chimiques homologués dans l'Union européenne (EU), la notification ou l'enregistrement dans le registre des produits chimiques est simplifié. Dans la majorité des cas, les fiches de données de sécurité (FDS) doivent, par exemple, seulement être mises à jour avec l'adresse de l'importateur. Cette procédure est peu onéreuse et rapide.

Pour les produits chimiques qui ne sont pas importés directement depuis l'EU (Chine, USA, Afrique...) la procédure est beaucoup plus longue

et coûteuse. Les FDS, par exemple, ont un autre format, il faut les traduire dans une des langues nationales, etc. L'importateur est considéré dans la législation suisse comme le fabricant. Il est donc responsable de la composition du produit et des informations lors de la mise sur le marché.

### Conseils à la population

Le SCAV est constamment consulté par des particuliers pour des questions concernant des problèmes d'amiante, de polluants de l'habitat (qualité de l'air intérieur), de punaises de lits, d'élimination de certains déchets spéciaux, radon, etc. Ces thématiques ne sont pas sous la responsabilité du SCAV mais nous conseillons et orientons les demandeurs vers des spécialistes externes.

### Santé et sécurité au travail

Deux laboratoires des Ecoles de commerce et de culture générale ont été inspectés dans le cadre de la « Santé et sécurité au travail ». Les deux principaux manquements concernent la sécurité et les produits chimiques :

#### Sécurité

- pas de lunettes et de blouse pour les élèves et parfois pour les enseignants ;
- pas de couverture antifeu ;
- pas de rince-œil (douche ou flacon) ou expiré ;
- les numéros et les mesures d'urgence ne sont pas affichés.

#### Produits chimiques

- beaucoup de vieux produits inutilisés depuis longtemps ;
- pas d'étiquettes conformes ;
- pas stockés dans des récipients adaptés.

Les vieux produits chimiques ou interdits dans les écoles en raison de leur toxicité ont été éliminés.

### Poppers

Les *poppers* se présentent sous forme de fioles contenant du nitrite d'amylo, du nitrite de butyle, du nitrite d'isobutyle ou un mélange de ces substances. Ils sont commercialisés en tant que parfum d'ambiance (*room odorizer*) sous différentes appellations (Rush, Blue Nitro, Man's Scent, notamment). Le terme anglais *popper* dériverait du son (pop) émis lorsque l'on ouvrait l'ampoule de

verre contenant ces substances, autrefois destinées à un usage médical.

Les *poppers* ont une odeur âcre et intense qui rappelle le chlore. Ils étaient initialement utilisés comme médicament en raison de leurs propriétés vasodilatatrices pour traiter des problèmes cardiaques par inhalation.

De nos jours, ils sont utilisés comme euphorisant. Leur consommation entraîne une détente musculaire et une euphorie soudaine et de courte durée. Ils possèdent également des vertus aphrodisiaques et un effet antalgique.

Une surdose peut provoquer une chute de tension, un choc, une anémie, voire entraîner le coma. Une inhalation intense de ces produits, qui ont des propriétés corrosives, risque d'irriter les muqueuses. La consommation simultanée de *poppers* et de Viagra (ou d'un médicament ayant un effet similaire tel que Cialis ou Levitra) peut s'avérer mortelle (brutale chute de tension). Le mélange *poppers*-alcool augmente les effets du produit.

### Classification des composants des poppers

Leur classification officielle diffère d'une substance à l'autre et les prescriptions les concernant ne sont pas identiques. Il est donc important de connaître les composants d'un *popper* qui ne sont souvent pas indiqués sur les flacons (nitrite d'isobutyle, nitrite de butyle, nitrite d'amylo).

Certains composants de ces produits (nitrite d'isobutyle par exemple) sont classifiés cancérigènes ou toxiques par inhalation.



### 13 : Classification des composants de poppers.

En 2018 nous avons eu en Valais 2 cas d'importation de *poppers* saisis par les douanes alors qu'il était indiqué sur un des emballages comme produit pour nettoyer le cuir. L'étiquetage non plus n'était pas conforme à la législation sur les produits chimiques. Dans les

2 cas, les acheteurs possèdent un commerce. Dans le premier cas, la quantité saisie était égale à la valeur estimée pour un usage personnel. La marchandise a été envoyée à l'acheteur avec une sévère mise en garde rappelant que c'est exclusivement pour un usage personnel et que toute éventuelle commercialisation fera l'objet de poursuites sur la base de l'Ordonnance fédérale sur les produits chimiques (OChim). Dans l'autre cas, la quantité saisie était supérieure à la valeur estimée pour un usage personnel et a été détruite aux frais de l'acheteur.

L'importation de *poppers* en Suisse à titre privé n'est pas interdite mais elle est limitée en quantité. Il est strictement interdit d'en faire commerce. Ce sont des produits extrêmement toxiques pour la santé et qui ne devraient pas être utilisés (inhalés).

### **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 2018, 128 heures de cours ont été données dans ce cadre.

Des personnes en formation dans le domaine de l'alimentation ont également participé à 6 heures de cours en 2018.

L'inspecteurat a par ailleurs proposé des cours à l'école agricole dans le cadre de la formation de fromager (10 heures). Enfin, l'Inspectorat des denrées alimentaires a été présenté à la HES dans le cadre de la formation d'ingénieur.

## 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 30 de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS-817.042). 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. 76 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2018.

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

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

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 2018 nous avons fourni 85 certificats d'exportation pour des produits cosmétiques fabriqués en Valais.

### Préavis

Selon les articles 11 et 12 de l'Ordonnance concernant les installations d'alimentation en eau potable du 21 décembre 2016, 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 2018, 24 dossiers concernant l'eau potable (construction ou règlements communaux concernant l'eau potable) ont été soumis à notre service pour approbation.

127 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 2 dossiers concernant des piscines/saunas/wellness ont été préparés.

### Coopération internationale et intecantonale

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.

L'Inspectorat des denrées alimentaires du canton du Valais a plusieurs fois été concerné par une alerte RASFF. Il est par exemple intervenu pour une concentration excessive d'acide cyanhydrique dans des noyaux d'abricots, une teneur excessive en vitamine B6 dans un complément alimentaire et la vente non autorisée de denrées alimentaires contenant des résidus de THC.

Les cas suivants ont également été traités : un jouet aquatique comportant des pièces susceptibles d'être avalées par de jeunes enfants, une pâtisserie contaminée par la listeria, une denrée alimentaire contenant trop de chlorate, un fromage au lait cru contaminé par des listeria, un mascara contenant des colorants interdits et un taux excessif de butylparabène.

Autres cas : soja non déclaré (allergène) dans une gaufre, poivre moulu allongé au blé, salmonelles dans du jaune d'œuf, teneur excessive en zinc dans un complément alimentaire, salmonelles dans du fromage de chèvre.

S'il s'agissait de cas touchant la Suisse entière, ceux-ci ont été coordonnés par l'OSAV. Naturellement, chaque distributeur de ces produits a aussi été informé par l'importateur.

### Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 14 de la Loi sur les denrées alimentaires du 20 juin 2014 (RS-817.0), les boissons alcooliques ne doivent pas être remises aux jeunes de moins de 16 ans. L'article 41, alinéa 1, lettre i, de la Loi fédérale sur l'alcool interdit aux commerces de détail la remise de boissons distillées à des enfants et à des adolescents de moins de 18 ans. En 2018, 8 cas ont été dénoncés au chimiste cantonal au travers des polices cantonales ou municipales. 7 de ces 8 dénonciations ont été déposées par la police cantonale à la suite de contrôles au festival Open Air de Gampel.

Dans tous les cas, les personnes responsables ont été averties. Les frais de procédure (émoluments) 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 dix jours, auprès de l'autorité qui a rendu la décision. En 2018, nous avons reçu au total 8 oppositions pour un nombre de 1052 contestations des établissements publics et 538 contestations concernant des échantillons de 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 trente jours auprès du Conseil d'Etat. La base légale est la Loi fédérale sur les denrées alimentaires. En 2018, il y a eu un recours déposé auprès du Conseil d'Etat.

### Dénonciations à l'autorité pénale

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

En 2018, 34 gros manquements à la législation sur les denrées alimentaires ont été dénoncés au procureur chargé 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 ». L'Inspectorat des denrées alimentaires est accrédité et exploité conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17020 « Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection ».

En 2018, l'Inspectorat cantonal des denrées alimentaires et le Laboratoire cantonal n'ont pas été évalués en ce qui concerne la surveillance de l'accréditation par l'organe SAS (Service d'accréditation suisse). En revanche, 4 audits internes ont été effectués par le SCAV (SIS 0023 Inspectorat des denrées alimentaires et STS 0152 Laboratoire cantonal).

## Affaires vétérinaires

### Ressources humaines

En 2018 l'OVet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 8,8 (8,8) EPT (emploi à plein temps), et 0,8 EPT auxiliaire du secrétariat. Ces 9,6 EPT sont occupés par 13 (13) collaborateurs. Une experte officielle, en la personne de Mme Elodie Debons, a été engagée en remplacement de M. Eric Kirchmeier, promu vétérinaire cantonal fin 2017. Le vétérinaire officiel Pascal Zufferey a remplacé Myriam Rotzer, qui a souhaité donner une nouvelle orientation à sa carrière. Un stagiaire MPC a été engagé pour une période de douze mois depuis le mois d'août.

### Cours donnés et information au public

Comme en 2017, le vétérinaire cantonal a informé à plusieurs reprises le public lors d'assemblées annuelles de diverses organisations et fédérations d'élevage ainsi que de séances d'information. Des réponses ont été apportées à plus de 30 sollicitations de la part de différents médias (concernant tous les domaines d'activité de l'Office vétérinaire : principalement la protection des animaux, mais aussi la santé animale, ainsi que les affaires canines, les médicaments vétérinaires ou l'apiculture).

En outre, des cours ont été dispensés par des vétérinaires officiels et l'inspecteur cantonal des ruchers notamment aux futurs bergers, fromagers et aux élèves de l'École cantonale d'agriculture, aux apiculteurs, ainsi qu'à différentes personnes intéressées.

## Santé animale

### Surveillance des épizooties par prélèvement d'échantillons et analyses

Le monitoring est piloté par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Le canton organise les prélèvements.

Globalement, 2018 aura vu une nette augmentation du nombre d'analyses effectuées, particulièrement à l'égard de la diarrhée virale bovine, de la leucose bovine et IBR, ainsi que de la fièvre catarrhale ovine.

### Elimination des sous-produits animaux

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

Ils inspectent les centres de collecte dans un intervalle entre douze et quinze mois, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité. 6 (10) centres de collecte ont été inspectés, et 11 autorisations ont été délivrées (ou renouvelées pour des centres de collecte locaux déjà existants).

Sur le territoire cantonal, nous comptons 4 installations de production de biogaz (installation dans laquelle certains sous-produits animaux [catégorie 3] ou autres produits organiques sont biodégradés pour produire du gaz). 6 (3) autorisations de transporteurs de sous-produits animaux de la catégorie 3 (restes d'aliments) ont été délivrées ou renouvelées.

Maladie		2018	2017
IBR	Analyses	1817	886
Leucose bovine enzootique	Analyses	1429	443
Brucellose ovine et caprine	Analyses	1625	1257
Aujeszky / SDRP/PRRS	Analyses	36	36
CAE	Analyses	1049	721
ESB	Analyses	126	139
Salmonellose (sauf volaille)	Analyses	133	53
Salmonellose surveillance volaille	Analyses/Troupeaux	85	70
Langue bleue	Analyses	415	185
BVD	Analyses	7464	4387
Avortements bovins	Sérologie brucellose/IBR	396	409
Rage	Analyses	5	6
Grippe aviaire	Analyses	10	19

#### 41 : Surveillance des épizooties.

595'314 kg (579'582 kg) de sous-produits animaux issus de cadavres d'animaux ont été éliminés pour le canton dans l'usine GZM Extraktionswerke AG (BE). Le coût a été de Fr. 187'814.65 (Fr. 203'783.60) pour le canton, dont Fr. 117'666.80 pour le transport et Fr. 70'147.85 pour l'élimination.

### Santé animale en apiculture

En Valais, 1272 apiculteurs s'occupent de 1563 ruchers. La moyenne suisse étant de 10 ruches par apiculteur, nous pouvons estimer que le canton du Valais accueille plus de 15'000 colonies d'abeilles. Ces chiffres nous placent parmi les cinq cantons ayant la plus forte densité d'abeilles domestiques en Suisse. Deux tiers des ruchers se trouvent dans le Bas-Valais et un tiers dans le Haut-Valais.

L'apiculture valaisanne se rajeunit. Beaucoup de nouveaux apiculteurs élèvent des abeilles, quand bien même les exigences pratiques et administratives ont augmenté ces dernières années. Il est donc important que les débutants se forment correctement, et mettent d'entrée les bonnes pratiques en vigueur pour le bien de l'apiculture de notre canton.

### Maladies des abeilles

Selon les rapports établis par les inspecteurs cantonaux, nous dénombrons les cas de maladies suivants :

- Dans le Bas-Valais, 1 cas de loque américaine a été constaté. Dans le Haut-Valais, 2 cas de loque européenne ont été constatés.

### *Aethina tumida*

A la suite de la menace venant du sud de l'Italie, la Suisse poursuit le programme de ruchers sentinelles Apinella pour la surveillance d'*Aethina tumida*. 5 apiculteurs ont procédé à cette surveillance en plaçant deux fois par mois des pièges durant quarante-huit heures dans leurs ruchers. Tous les ruchers contrôlés en Valais étaient négatifs, et aucune importation d'abeilles n'a été annoncée en 2018.

### *Feu bactérien*

Des limitations de déplacements furent appliquées à 25 communes situées entre la Lizerne et la Raspille.

### *Inspectorat*

L'Inspectorat cantonal des ruchers se compose de 20 inspecteurs régionaux, et de 2 inspecteurs cantonaux (Bastien Nobs pour le Valais romand, et Franz-Josef Salzmännli pour le Haut-Valais).

### Cas d'épizooties détectés et annoncés selon l'Ordonnance sur les épizooties

Depuis 2016, une forte augmentation de cas de bovins atteints de BVD (diarrhée bovine virale) a été constatée dans les cantons de Vaud et Fribourg. Elle a malheureusement eu des répercussions

Groupe de maladies	Nom	Espèce	Commune
Epizooties à éradiquer	Diarrhée virale bovine Mucosal Disease (BVD / MD)	Bovins	Brigue-Glis
			Vollèges
			Bagnes
			Charrat
			Arbaz
			Simplon
			Anniviers
			Oberems
			Turtmann-Unterems
			Fully
			Vex
Lax			
Epizooties à combattre	Paratuberculose	Moutons	Zermatt
		Bovins	Savièse
Epizooties à combattre	Loque américaine des abeilles	Abeilles	Collombey-Muraz
	Loque européenne des abeilles	Abeilles	Bister
Epizooties à surveiller	Listériose	Bovins	Martigny
	Maedi-Visna	Moutons	Ried-Brig
		Caprins	Riederalp

### 42 : Cas d'épizooties annoncés à l'OSAV.

sur le bétail valaisan en 2018. Les contaminations se sont faites par le biais du bétail d'autres cantons estivé sur nos alpages ou par le biais du bétail valaisan placé en hivernage à l'extérieur de notre canton.

Plusieurs alpages ont été concernés, dont un alpage dans le Haut-Valais où environ 80 bêtes ont été exposées à la contagion. Cela a engendré un travail considérable de notre office et nécessité des restrictions du trafic du bétail. De même, les vétérinaires praticiens ont dû faire rapidement des centaines de prélèvements sanguins pour les analyses dans le cadre des enquêtes épidémiologiques subséquentes.

#### **Indemnisation pour pertes dues à des épizooties**

Pour 2018, le montant d'indemnisation est de Fr. 11'408.75 (Fr. 8'010.-).

- les loques des colonies d'abeilles : Fr. 693.- ; (Fr. 2'160.-)
- la diarrhée virale bovine (BVD) : Fr. 10'175.75 ; (Fr. 2700.-)
- la CAE (arthrite-encéphalite caprine) : Fr. 540.- ; (Fr. 0.-).

#### **Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation**

15 (11) autorisations pour l'insémination à titre privé dans sa propre exploitation ont été accordées en 2018. 95 personnes possèdent actuellement cette autorisation.

13 personnes étaient au bénéfice d'une autorisation pour technicien-inséminateur en 2018.

#### **Affaires internationales/importation et exportation**

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

A noter un nombre particulièrement important d'importations d'équidés lié aux concours hippiques.

Importations	2018	2017
Certificats Traces UE	259	188
Surveillances vétérinaires	27	33
Bovins	7	5
Ovins	7	4
Chevaux	152	71
Porcs	0	1
Volaille/poussins d'un jour	4	5
Poissons	55	52
Chiens/chats	31	38
Abeilles	0	4
Œufs de poissons à éclore	3	4
Spermes	0	2
Escargot	0	1
Oiseaux de proie	0	1

#### **43 : Importations.**

Importation pays tiers	2018	2017
Certificats Traces pays tiers	13	0
Chiens / Chats	6	0
Chevaux	7	0

#### **44 : Importations pays tiers.**

Exportations	2018	2017
Certificats Traces UE	105	118
Bovins	26	25
Ovins	3	0
Chèvres	0	0
Chevaux	37	35
Volaille	39	38
Poissons	0	0
Chiens	0	0

#### **45 : Exportations.**

### **Protection des animaux**

#### **Révision de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA)**

Le Département de la santé, des affaires sociales et de la culture (DSSC) a préparé un avant-projet de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA) avec notamment la réintroduction de l'obligation de suivre des cours pour les nouveaux détenteurs de chiens.

Bien que la LALPA soit une loi moderne, des adaptations sont nécessaires au vu de l'évolution du droit et de la protection des animaux, mais surtout pour donner suite au mandat politique demandant la réintroduction de l'obligation de suivre des cours pour les nouveaux détenteurs de chiens sur le plan cantonal.

### **Campagne de contrôles dans des détentions de volailles parentales du canton**

Notre canton hébergeant une part importante de l'élevage suisse de souches parentales de volailles, notre office a désiré faire un état des lieux. Des contrôles ont ainsi été effectués en compagnie d'une spécialiste de l'OSAV dans les 5 parcs avicoles du canton détenant des poussins et poules parentales.

Lors de ces contrôles, il n'a pas été relevé de lacunes importantes sur le plan des infrastructures et des soins aux animaux.

### **Contrôles de détention d'animaux**

Nous relevons, comme les années dernières, une augmentation de la sensibilité et de l'intérêt à la cause animale. Certaines grandes sociétés ou associations de protection des animaux se profilent nettement plus dans les médias, en collectant des informations et en les diffusant ; il faut relever que les sociétés, tels la SPA suisse ou Tier im Recht, travaillent de façon active à l'amélioration des connaissances du public en matière d'exigences concernant les animaux. Cet engagement permet de limiter les polémiques relatives à notre travail et ainsi de favoriser certains échanges constructifs ou convergences entre nos deux missions.

### **Animaux sauvages**

La législation sur la protection des animaux soumet à autorisation la détention de certaines espèces d'animaux sauvages. Nous avons dans ce cadre délivré 4 (14) autorisations et effectué 3 (10) contrôles.

### **Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)**

Nous avons délivré 44 (46) autorisations, dont notamment celles concernant les combats de reines.

### **Préavis pour la Commission cantonale des constructions après examen des plans des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux**

Tous les nouveaux projets de construction, de transformation ou d'agrandissement d'infrastructures en relation avec la détention animale nous sont soumis par la Commission cantonale des constructions pour approbation. Ainsi, notre office a examiné 61 (91) projets. Tous ont nécessité une intervention de notre part soit pour obtenir des renseignements supplémentaires, soit pour exiger des modifications. Nous contrôlons le respect des prescriptions légales dans le domaine de la protection des animaux.

<b>Contrôles</b>		<b>2018</b>	<b>2017</b>	<b>2016</b>
Procédures ouvertes animaux de rente	Bovins	73	58	20
	Ovins, caprins	63	19	29
	Equidés	42	24	41
	Autres	129	22	32
	<b>Total</b>	<b>243*</b>	<b>123</b>	<b>122</b>
Décisions administratives		48	73	92
Interdictions de détention totale ou partielle		2	8	3
Procédures ouvertes animaux de compagnie	Chiens	273	187	258
	Chats	27	27	13
	Rongeurs	5	11	7
	Autres	25	16	20
	<b>Total</b>	<b>285*</b>	<b>241</b>	<b>298</b>
Décisions administratives		118	192	250
Interdictions de détention totale ou partielle		11	13	12
Procédures pénales (animaux de rente et animaux de compagnie)	Ordonnances pénales	61	64	129
	Dénonciations pénales	9	19	-

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

### **46 : Contrôles de détention d'animaux.**

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

Ces attestations sont établies lorsqu'une nouvelle étable est construite ou lorsqu'il y a un changement de propriétaire ou d'affectation. Elles permettent à l'exploitant de toucher les paiements directs. En 2018, 76 (64) étables ont été contrôlées, 7 (12) n'étaient pas conformes.

### **Expérimentation animale**

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

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

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

Description	Nombre
Procédures ouvertes	31 (38)
Autorisations cantonales en cours	10 (12)
Autorisations cantonales établies en 2018	6 (4)
Autorisations intercantionales	21 (26)
Autorisations intercantionales établies en 2018	10 (8)

47 : Expérimentation animale.

### **Banque de données des animaux trouvés**

Les communes ont, depuis la modification de la législation cantonale de protection des animaux (en vigueur depuis septembre 2015), le devoir légal de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés.

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

### **Coûts pour les animaux séquestrés par l'office**

En 2018, les frais suivants ont été engendrés : Fr. 815.– pour le séquestre de 25 chiens (Fr. 1'233.20), et la somme de Fr. 6'490.– a été versée pour des séquestres effectués entre 2016 et 2017.

En outre, 21 animaux de rente ont été séquestrés en 2018 (1 porc et 20 chevaux).

### **Affaires canines**

#### **Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsure**

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

Dans 47 cas d'agression sur humains, les coordonnées concernant le détenteur ne nous ont pas été communiquées.

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

Description	2018	2017	2016
Nombre de procédures ouvertes			
Cas d'agression sur humains	226	217	121
identité du détenteur non communiquée	47	49	40
par son propre chien	18	20	13
par un chien connu de la victime	63	62	44
par chien inconnu	80	72	57
non communiqué	18	14	7
Lieu de l'agression			
espace privé	37	45	20
espace public	187	103	85
non communiqué ou inconnu	63	20	16
Aggression faite par chien de race interdite sur humain	2	1	0
Cas d'agression sur des animaux	88	49	55
Autres signalements	28	2	5

Mesures			
Pas de mesures (chiens inconnus, provenance d'un autre pays, etc.)	89	76	68
Envoi de droit d'être entendu	206	104	
Clôture de dossier avec avertissement	20	69	66
Mesures administratives diverses (p. ex. tenue en laisse permanente, mesures éducatives, mesures sécuritaires)	41	53	41
Décisions restriction/interdiction	0	0	3
Décisions euthanasie	1	2	0
Décisions expertise	8	9	5
Traitement pénal	9	7	5
Annonce au canton compétent	11	7	9
Chien de race interdite refoulé	8	10	4
Cas traités en relation avec chiens importés	44	38	

#### 48 : Affaires canines.

##### **Subventions de remplacement**

Selon contrat, le refuge de la Société de protection des animaux a été subventionné pour un montant de Fr. 38'000.– (Fr. 37'000.–), à savoir 38 (37) replacements de chiens.

Soucieux de contribuer à la protection des animaux, l'Etat du Valais a décidé, par le DSSC, de subventionner dès 2018 également le remplacement des chats par le refuge (ainsi, le montant de Fr. 13'430.– a été versé pour le remplacement de plus de 260 chats).

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

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. Il y a eu 181 (169) visites de classes effectuées en 2018; la répartition cantonale est la suivante: 57 (49) Haut-Valais et 124 (120) Bas-Valais.

Le montant versé pour les interventions du programme PAM est de Fr. 96'374.– (Fr. 79'185.–).

Pour les contrôles annuels de santé et de comportements des chiens qui y participent, les coûts se montent à Fr. 1'329.65 (Fr. 3'585.–).

##### **Sécurité alimentaire**

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

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

Ils sont effectués selon l'organisation mise en place en 2014 (mandat de prestation signé entre l'Office vétérinaire [SCAV], l'Office des paiements directs [SCA], et le Service de l'environnement d'une part et les organisations de contrôle AVPI et OLK d'autre part). Le but

est d'améliorer la qualité des contrôles, de les regrouper puis de pouvoir cibler les exploitations problématiques ayant été en bonne partie atteintes. Le mandat de prestation (échu en 2017) a donc été renouvelé avec les mêmes partenaires pour une période de quatre ans.

Contrôles vétérinaires officiels	2018	2017
Nombre d'exploitations contrôlées	432	456
% d'exploitations avec manquements importants	31	30
% d'exploitations avec manquements graves	3	4
Hygiène dans la production primaire	8	6
Médicaments vétérinaires	44	44
Protection des animaux	25	22
Trafic des animaux	23	28
Décisions administratives	40	137
Avertissements	33	0

#### 49 : Contrôles vétérinaires officiels.

Il est difficile dans notre canton d'atteindre le minimum légal requis de 10 % de contrôles non annoncés en matière de bien-être animal, en raison d'une part de la structure des exploitations (souvent de petite taille et disséminées sur tout le territoire), d'autre part du fait que de nombreux exploitants exercent une autre profession et ne sont donc pas présents pendant la journée sur leur exploitation, ce qui rend un contrôle particulièrement difficile à réaliser sans annonce préalable.

Notre office soutient, instruit et contrôle les assistants officiels (AO) mandatés. Le nombre de contrôles effectués ainsi que le nombre de manquements constatés sont restés stables par rapport à l'an dernier : ainsi, conformément aux exi-

gences légales fédérales, environ un quart des exploitations détenant des animaux sont contrôlées chaque année, chaque exploitation du canton étant donc contrôlée en moyenne une fois tous les quatre ans.

#### Contrôle de la qualité du lait

En 2018 ont été prononcées 19 (7) interdictions temporaires de livrer le lait à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques; 3 (0) à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation); 1 (0) à cause du nombre de germes trop élevé (signe d'une hygiène de traite insuffisante).

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

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

Au total, 31 analyses ont été effectuées dans la musculature, le foie, le sang, l'urine et le lait de chèvres, poissons, bovins, et ovins. Toutes les analyses concernant la recherche des résidus de substances étrangères (notamment des antibiotiques tels le chloramphénicol ou les nitrofuranes, des substances thyrostatiques ou des pesticides) se sont révélées négatives.

#### Contrôle des viandes en abattoirs

Le canton dispose de 14 établissements dits de faible capacité,

Nombre d'abattages	Abattages ordinaires		Abattages sanitaires		Total
	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	
Bovins <6 semaines	863	3	5	0	871
Bovins >6 semaines	3476	13	80	3	3572
Chevaux	19	0	0	0	19
Chèvres	1599	1	2	0	1602
Moutons	5285	5	2	0	5292
Porcs	3147	3	4	1	3155
Lamas	1	0	0	0	1
Lapins	87	0	0	0	87
Gibier détenu en enclos	27	0	0	0	27
Volaille	2768	0	0	0	2768
<b>Total</b>	<b>17542</b>	<b>25</b>	<b>93</b>	<b>4</b>	<b>17664</b>

#### 50 : Contrôle des viandes en abattoirs.

1 grand établissement, ainsi que 1 abattoir de volaille et 4 abattoirs de poissons. Tout le bétail abattu dans les abattoirs autorisés du canton est systématiquement contrôlé, tant sur le plan de la protection des animaux que sur celui de l'hygiène des denrées alimentaires.

11 contrôles dans les abattoirs dits de faible capacité (bétail de boucherie) et 3 contrôles dans les abattoirs de poissons ont été effectués.

1 des contrôles effectués dans les abattoirs de faible capacité a également permis le renouvellement de son autorisation d'exploitation.

1 contrôle d'un abattoir de faible capacité a été exécuté en vue de son changement de catégorie en grand établissement.

#### **Médicaments vétérinaires**

5 (2) pharmacies vétérinaires ont été contrôlées par l'organisation de contrôles intercantonaux. Ces contrôles sont faits dans le cadre des contrôles périodiques prescrits légalement (tous les cinq ans pour les pratiques soignant les animaux de rente et tous les dix ans pour celles soignant les animaux de compagnie).

Un trafic d'importation illégale de médicaments non homologués en Suisse a été démantelé par l'Administration fédérale des douanes ; des mesures ont été prises à l'encontre des 12 clients valaisans concernés.

#### **Surveillance des professions vétérinaires**

En Valais sont actuellement actifs 54 (55) vétérinaires praticiens dans 28 (29) cabinets individuels ou de groupe.

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

1 vétérinaire praticien a cessé son activité pour raison d'âge en cours d'année. Aucune nouvelle autorisation de pratiquer n'a été délivrée (5 en 2017).

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

Eric Kirchmeier  
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
FDS	Fiches de données de sécurité
IRMS	Isotopic ratio mass spectrometry
MCR	Moût concentré
OFAG	Office fédéral de l'agriculture
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OIC	Organisme intercantonal de certification
OLK	Oberwalliser Landwirtschaftskammer
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
OVet	Office vétérinaire
ppb	Partie par million
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
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
RPC	Registre des produits chimiques

## Liste des tableaux

1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	12
2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	14
3 : Produits précuits.....	16
4 : Glaçons.....	16
5 : Pâtisseries.....	17
6 : Salades.....	17
7 : Distributeurs automatiques.....	17
8 : Fontaines à eau.....	17
9 : Châtaignes.....	17
10 : Matière grasse dans les fromages.....	17
11 : Grain de chaudière.....	18
12 : Sérac.....	18
13 : Glaces artisanales.....	19
14 : Boissons spiritueuses.....	20
15 : Vins.....	20
16 : Bières artisanales.....	20
17 : Pesticides dans l'eau potable.....	21
18 : Dioxane dans l'eau potable.....	22
19 : Dithiocarbamates dans les légumes et fruits.....	23
20 : Glyphosate dans le raisin de table.....	23
21 : Pesticides dans les vins.....	23
22 : Amitraze dans le miel.....	23
23 : Métaux lourds dans les eaux potables.....	24
24 : Métaux lourds dans les eaux minérales.....	24
25 : Métaux lourds dans les bières.....	24
26 : Métaux lourds dans les vins.....	24
27 : Mercure dans les aliments issus du Valais.....	25
28 : Eaux de baignade – chimie.....	25
29 : Eaux de baignade – microbiologie.....	25
30 : Eaux de baignade naturelles.....	26
31 : Whirlpools.....	27
32 : Douches de piscines.....	27
33 : Douches d'abris PC.....	27
34 : Cosmétiques.....	27
35 : Agents blanchisseurs dans les cosmétiques.....	27
36 : Types de manquements dans les inspections.....	28
37 : Nombre d'établissements ouverts et nombre d'inspections avec résultats.....	29
38 : Motifs de contestation.....	31
39 : Déclaration des modes de production.....	35
40 : Contrôle des allergènes.....	36
41 : Surveillance des épizooties.....	42
42 : Cas d'épizooties annoncés à l'OSAV.....	43
43 : Importations.....	44
44 : Importations pays tiers.....	44
45 : Exportations.....	44
46 : Contrôles de détention d'animaux.....	45
47 : Expérimentation animale.....	46
48 : Affaires canines.....	47
49 : Contrôles vétérinaires officiels.....	48
50 : Contrôle des viandes en abattoirs.....	48

## Liste des illustrations

1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires. ....	12
2 : Analyses microbiologiques des eaux potables. ....	13
3 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade. ....	13
4 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires. ....	14
5 : Grain de chaudière. ....	18
6 : Dioxane dans l'eau potable ..... 22	22
7 : Nombre de pesticides dans le rosé. ....	23
8 : Nombre de pesticides dans le fendant. ....	23
9 : Légionelles dans les bains à remous ..... 26	26
10 : Entreprises inspectées. ....	30
11 : Nombre d'inspections. ....	30
12 : Déclaration d'allergènes. ....	36
13 : Classification des composants de poppers. ....	38
14 : Le Laboratoire cantonal en 1922. ....	53



14 : Le Laboratoire cantonal en 1922.

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

Sion, mai 2019