



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 2019**  
**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>
AOP/IGP (appellation d'origine protégée et indication géographique protégée) pour les denrées alimentaires .....	6
Collaboration avec des partenaires externes dans le domaine de la protection des animaux .....	6
Formation obligatoire pour les nouveaux propriétaires de chiens .....	7
Intensification de la lutte contre la diarrhée virale bovine .....	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> .....	9
<i>Inspectorat des produits chimiques</i> .....	9
Secrétariat et réception .....	9
Office vétérinaire .....	9
<i>Vétérinaires</i> .....	9
<i>Experte officielle</i> .....	9
<i>Collaborateurs spécialisés</i> .....	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>Entreprises inspectées</b> .....	<b>15</b>
Répartition des contestations .....	15
<i>Autocontrôle</i> .....	15
<i>Produits</i> .....	15
<i>Processus et activités</i> .....	15
<i>Locaux, équipements et appareils</i> .....	15
Gravité des manquements .....	15
<b>Activités du Service de la consommation</b> .....	<b>18</b>
Denrées alimentaires .....	18
<i>Produits précuits</i> .....	18
<i>Glaçons</i> .....	18
<i>Huile de friture</i> .....	19
<i>Contrôle de la température du poisson frais</i> .....	19
<i>Marchés</i> .....	19
<i>Etablissements de denrées alimentaires soumis à autorisation</i> .....	20
<i>Fromage au lait cru</i> .....	20
<i>Sérac</i> .....	21
<i>Listeria dans les denrées alimentaires – rappel de marchandises et mises en garde publiques</i> .....	22
<i>Elevage d'escargots en Valais</i> .....	23
<i>Eau potable</i> .....	23
<i>Vins</i> .....	26
<i>Bières artisanales</i> .....	26
Contaminants chimiques .....	27
<i>Pesticides dans l'eau potable</i> .....	27
<i>Benzidine dans l'eau potable</i> .....	27
<i>1,4-dioxane dans l'eau potable</i> .....	28

<i>Autres polluants organiques dans l'eau potable</i> .....	28
<i>Dithiocarbamates dans les légumes et fruits</i> .....	28
<i>Pesticides dans les fruits et légumes</i> .....	28
<i>Pesticides dans les vins</i> .....	29
<i>Métaux lourds dans les eaux potables</i> .....	29
<i>Métaux lourds dans les vins</i> .....	29
<i>Mercuré dans les aliments issus du Valais</i> .....	30
<i>Toxines alimentaires</i> .....	30
<b>Lutte contre la tromperie et informations aux consommateurs</b> .....	30
<i>Collaboration avec les douanes</i> .....	30
<i>Identification des espèces animales dans les denrées alimentaires</i> .....	31
<i>Authenticité et édulcoration du vin</i> .....	31
<i>Authenticité des abricots valaisans</i> .....	31
<i>Respect des AOP/IGP</i> .....	32
<i>Information sur les sites de vente en ligne</i> .....	32
<b>Objets usuels</b> .....	32
<i>Contrôle et inspections des installations de baignade</i> .....	32
<i>Contrôle des eaux de baignade</i> .....	33
<i>Contrôle des eaux de baignade naturelles</i> .....	33
<i>Légionelles dans les homes</i> .....	34
<i>Whirlpools</i> .....	34
<b>Cosmétiques et objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau</b> .....	34
<i>Allergènes dans les cosmétiques</i> .....	34
<i>Tatouage, piercing, maquillage permanent et pratiques apparentées</i> .....	35
<i>Food Contact Material (FCM)</i> .....	35
<i>Campagne produits nationale : libération de métaux dans les ustensiles de grillade</i> .....	35
<b>Tabac et succédanés</b> .....	36
<i>Contrôle de la teneur en THC et en CBD dans les succédanés de tabac</i> .....	36
<b>Produits chimiques</b> .....	36
<i>Surveillance du marché</i> .....	36
<i>Produits du groupe 2</i> .....	37
<i>Désinfestateurs</i> .....	38
<i>Conseils aux entreprises</i> .....	38
<i>Conseils à la population</i> .....	39
<i>Santé et sécurité au travail</i> .....	39
<b>Tâches administratives</b> .....	40
<i>Certificats d'exportation</i> .....	40
<i>Préavis</i> .....	40
<i>Coopération internationale et intercantonale</i> .....	40
<i>Remise d'alcool aux mineurs</i> .....	41
<i>Oppositions et recours</i> .....	41
<i>Dénonciations à l'autorité pénale</i> .....	41
<i>Assurance qualité</i> .....	41
<i>Formations données par l'Inspectorat des denrées alimentaires</i> .....	41
<b>Affaires vétérinaires</b> .....	42
<i>Ressources humaines</i> .....	42
<i>Cours donnés et information au public</i> .....	42
<i>Santé animale</i> .....	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> .....	44
<i>Indemnisation pour pertes dues à des épizooties</i> .....	44
<i>Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation</i> .....	44
<b>Affaires internationales/importation et exportation</b> .....	45
<b>Protection des animaux</b> .....	45
<i>Révision de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA)</i> .....	45

<i>Contrôles de détention d'animaux</i> .....	45
<i>Animaux sauvages</i> .....	46
<i>Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)</i> .....	46
<i>Préavis pour la Commission cantonale des constructions après examen des plans des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux</i> .....	46
<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> .....	47
<i>Coûts pour les animaux séquestrés par l'office</i> .....	47
Affaires canines .....	47
<i>Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsure</i> .....	47
<i>Subventions de remplacement</i> .....	48
<i>Programme de prévention PAM (Prévention des accidents par morsure)</i> .....	48
Sécurité alimentaire .....	48
<i>Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevage dans l'agriculture</i> .....	48
<i>Contrôle de la qualité du lait</i> .....	49
<i>Programme national d'analyses de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale</i> .....	49
<i>Contrôle des viandes en abattoirs</i> .....	49
<i>Médicaments vétérinaires</i> .....	50
Surveillance des professions vétérinaires .....	50
<b>Liste des abréviations</b> .....	<b>51</b>
<b>Liste des tableaux</b> .....	<b>52</b>
<b>Liste des illustrations</b> .....	<b>53</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.

### **AOP/IGP (appellation d'origine protégée et indication géographique protégée) pour les denrées alimentaires**

L'abréviation GUB/GGA pour « Gute Ursprungsbezeichnung » et « geschützte geografische Angabe » est peu connue dans la langue allemande usuelle. Les abréviations françaises AOP/IGP (appellation d'origine protégée et indication géographique protégée) sont plus courantes, également dans la langue allemande usuelle. Un produit affichant le label AOP garantit que les ingrédients qu'il contient proviennent de la région d'origine mentionnée, et que cette denrée alimentaire est fabriquée dans la région mentionnée. Un emballage de denrée alimentaire arborant le label de qualité IGP garantit que cette denrée alimentaire est soit produite, soit transformée, soit affinée sur le lieu d'origine. Il existe un cahier des charges clairement défini pour les produits arborant les labels de qualité AOP ou IGP. En Suisse, ces labels (AOP/IGP) sont protégés par la loi. Les établissements qui fabriquent ce type de denrées alimentaires doivent être certifiés. Ces certifications sont réalisées par des organisations privées. Mais quel est le rôle des chimistes cantonaux dans ce domaine ? L'Ordonnance sur les AOP et les IGP en confie l'exécution au contrôle cantonal des denrées alimentaires au sens de la Loi sur les

denrées alimentaires. La Loi sur les denrées alimentaires protège également les consommateurs de la tromperie.

Par conséquent, lorsque les labels AOP/IGP sont utilisés à tort sur des étiquettes ou dans la publicité pour des denrées alimentaires commercialisées, l'inspecteur des denrées alimentaires intervient, émet des contestations et décide de mesures.

Avec au total 8 produits AOP/IGP protégés, le canton du Valais possède, par rapport aux autres cantons, le plus grand nombre de produits protégés dans ce domaine. En Valais, cinq produits dotés du label AOP tels que le raclette du Valais et le safran de Mund, et trois dotés du label IGP comme le jambon cru du Valais et la viande séchée du Valais, sont protégés. En Valais, durabilité, tradition, authenticité et qualité dans le domaine de la fabrication et de la transformation de denrées alimentaires sont très importantes.

En 2019, 3132 inspections ont mis au jour 325 manquements à la protection contre les tromperies avec des produits AOP/IGP. Cas typiques : une eau-de-vie d'abricot courante vendue comme de l'abricotine, ou un fromage à pâte dure non protégé vendu comme du Grana Padano. Ces nombreux manquements montrent que des contrôles sont nécessaires dans ce domaine et qu'ils seront réalisés à l'avenir également dans le cadre des ressources disponibles. Les produits protégés par les labels AOP/IGP suscitent également des discussions au niveau politique. Ainsi, les deux Chambres du Parlement national ont approuvé la motion Savary pour des agents de contrôle privés supplémentaires dans le but d'intenter des actions à l'encontre de cas de tromperie dans le domaine des labels protégés de produits agricoles. Reste à savoir comment cette motion sera mise en œuvre par l'Administration fédérale.

### **Collaboration avec des partenaires externes dans le domaine de la protection des animaux**

Les pouvoirs publics (particuliers, organisations et associations de protection des animaux, médias) sont très attentifs et sensibilisés lorsqu'il s'agit de la protection et des droits des animaux.

Cette année, l'Office vétérinaire cantonal a effectué un grand nombre d'interventions, comme la confiscation de chiens. Les animaux abandonnés pour des raisons diverses sont en général conduits dans des refuges, où ils sont pris en charge par des professionnels. Les autorités policières locales, qui aident à optimiser les interventions ou le contrôle des mesures, sont également des partenaires importants dans ce domaine. La collaboration entre les refuges pour animaux, les autorités policières locales et l'Office vétérinaire cantonal est très bonne et constructive.

### **Formation obligatoire pour les nouveaux propriétaires de chiens**

Sur le plan légal, le projet de révision de la Loi d'application de la loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA) a été bouclé en 2019. La réintroduction de l'obligation de formation pour les nouveaux propriétaires de chiens dans le canton du Valais ainsi qu'une base légale renforcée pour la protection des personnes dénonçant des cas de protection des animaux (préservation de l'anonymat) sont des nouveautés importantes.

### **Intensification de la lutte contre la diarrhée virale bovine**

Le Valais est durement touché par la réapparition de cas de diarrhée virale bovine (BVD). Toutes les ressources disponibles, tant au niveau de l'Office vétérinaire que sur place, sont engagées pour relever ce défi. Même si les principaux facteurs de risques comme le commerce d'animaux et l'estivage sont connus, l'engagement des propriétaires d'animaux, leur discipline en matière de déclaration et le respect des directives en lien avec la biosécurité sont des conditions préalables essentielles pour le succès de la lutte. A ces fins, l'accent a également été mis sur l'information des propriétaires d'animaux.

### **Remerciements**

Je voudrais profiter de cette occasion pour remercier notre 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 des denrées alimentaires ainsi qu'à l'Office vétérinaire du Service de la consommation pour leur excellente collaboration et leur engagement infatigable en faveur des consommateurs et des animaux.

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 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 adjoint au chef de service

### Laboratoire cantonal

#### Laboratoire de chimie

Dr Christian ABBET	chimiste cantonal adjoint responsable du laboratoire cantonal
Dr Patrick FURRER	chimiste, responsable de l'accréditation
Alexandre DÉFAYES	chimiste (à 60 %)
Bertrand BESSE	ingénieur chimiste HES coordinateur du laboratoire chimie
Nicolas FLURY	laborant en chimie spécialisé (dès le 01.08.2019)
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée (à 90 %)
Pascal WILLA	laborant en chimie spécialisé
Aurélien ROSSIER	apprentie laborantine en chimie (jusqu'au 31.07.2019)
Logan ROH	apprenti laborant en chimie
Jean-Marc STUDER	apprenti laborant en chimie (depuis le 01.08.2019)
Orlane VALMAGGIA	apprentie laborantine en chimie

#### Laboratoire de microbiologie

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

### Inspectorat des denrées alimentaires

Thomas ZENHÄUSERN	ingénieur en technologie alimentaire, responsable de l'inspecteurat des DA
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Michel REY	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Alain ABBÉ	contrôleur des denrées alimentaires
Michel CINA	contrôleur des denrées alimentaires (depuis le 01.12.2019)
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 (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 %)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 30 %)
Vérène SIERRO PRALONG	secrétaire (à 80 %)
Valérie TACCHINI	secrétaire (à 50 % jusqu'au 31.01.2019, puis à 80 % du 01.02.2019 au 31.08.2019, et à 50 % depuis le 01.09.2019)
Mattia BRIGGER	stagiaire MP-E (depuis le 01.08.2019)
Laurian MEYNET	stagiaire MP-E (jusqu'au 31.07.2019)
Sylvie LUGON	apprentie employée de commerce
Jérémy KNÖRR	apprenti employé de commerce (jusqu'au 31.12.2019)

**Office vétérinaire**

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

**Vétérinaires**

Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 70 %)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire officielle (à 50 % jusqu'au 31.01.2019, puis à 70 % du 01.02.2019 au 30.06.2019, et à 50 % depuis le 01.07.2019)
Cristina VILLIGER	vétérinaire officielle (à 50 % jusqu'au 10.02.2019, puis à 70 % du 11.02.2019 au 30.06.2019, et à 50 % depuis le 01.07.2019) (jusqu'au 31.12.2019)
Pascal ZUFFEREY	vétérinaire officiel (à 50 %)

**Experte officielle**

Elodie DEBONS	experte officielle (à 80 % jusqu'au 31.01.2019, puis à 90 % du 01.02.2019 au 30.06.2019, et à 80% depuis le 01.07.2019)
---------------	---

**Collaborateurs spécialisés**

Denise AFFOLTER	collaboratrice spécialisée (à 60 %)
Albert ALTER	collaborateur spécialisé
Jeannette BITTEL	collaboratrice spécialisée (à 40 %) (jusqu'au 31.12.2019)
Roméo LATTION	collaborateur spécialisé
Yves PERRUCHOUD	collaborateur spécialisé

## Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 50 291 analyses sur 10 662 échantillons :

- 10 287 échantillons étaient soumis à la législation sur les denrées alimentaires
- 375 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.

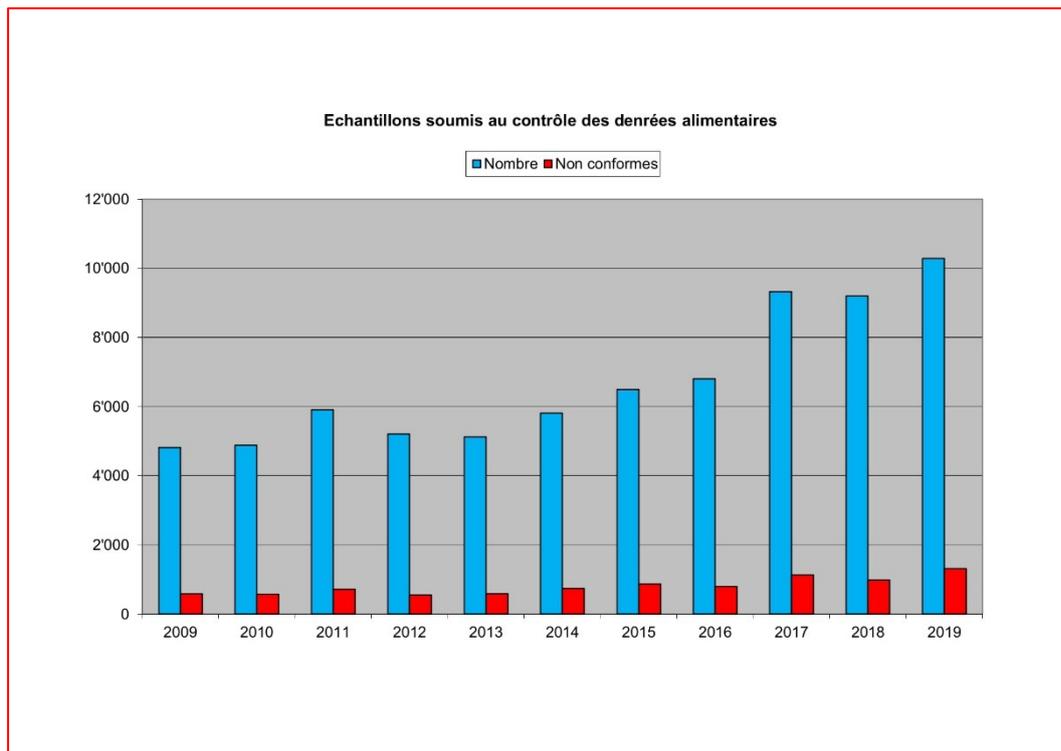
### Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
<b>Nombre d'échantillons analysés</b>	<b>4693</b>	<b>5594</b>	<b>10287</b>
Echantillons conformes (C)	4111	4861	8972
Echantillons non conformes (NC)	582	733	1315

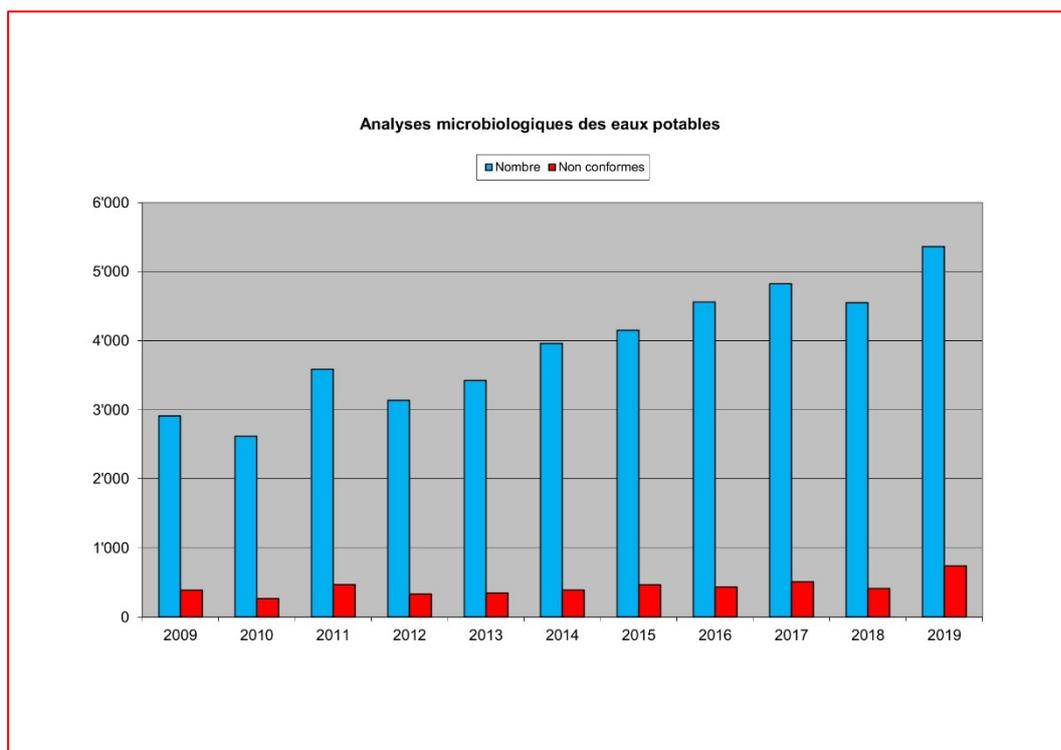
Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>01</b>	<b>LAIT</b>									
011	Sortes de lait	10	10					10	10	
<b>02</b>	<b>PRODUITS LAITIERS</b>									
021	Lait acidulé, produits à base de lait acidulé	4	4					4	4	
024		2	2					2	2	
025		1	1					1	1	
<b>03</b>	<b>FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE</b>									
031	Fromage	125	117	8	10	10		135	127	8
032	Produits à base de fromage	2	2					2	2	
033	Produits additionnés de fromage, de sérac, de mascarpone	34	22	12	1	1		35	23	12
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	1	1					1	1	
<b>05</b>	<b>HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES</b>									
051	Huiles comestibles	28	24	4				28	24	4
052	Graisses comestibles	10	6	4				10	6	4
<b>07</b>	<b>MAYONNAISE, SAUCE À SALADE</b>									
072	Sauce à salade	1	1					1	1	
<b>08</b>	<b>VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE</b>									
081	Viande	75	71	4				75	71	4
082	Produits à base de viande	97	80	17	3	3		100	83	17
<b>10</b>	<b>CONDIMENT, BOUILLON, POTAGE, SAUCE</b>									
101	Condiment	1	1					1	1	
104	Potage, sauce	7	6	1				7	6	1
106	Sauce pour rôti	2	2					2	2	
<b>11</b>	<b>CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE</b>									
111	Céréales	11	9	2	2	2		13	11	2
113	Produits de la minoterie	8	8					8	8	
<b>15</b>	<b>PÂTES</b>									
151	Pâtes	1	1					1	1	
152	Pâtes aux œufs	2	1	1				2	1	1
<b>16</b>	<b>ŒUFS, OVOPRODUITS</b>									
161	Œufs de poule, entiers	24	24		5	5		29	29	
<b>17</b>	<b>ALIMENTS SPÉCIAUX</b>									
175	Autres denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	1		1				1		1
176	Denrée alimentaire de complément	1		1				1		1
177	Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	21		21				21		21

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>18</b>	<b>FRUITS, LÉGUMES</b>									
181	Fruits	57	57					57	57	
182	Légumes	106	106					106	106	
<b>19</b>	<b>CHAMPIGNONS COMESTIBLES</b>									
191	Champignons comestibles sauvages	4	3	1				4	3	1
192	Champignons comestibles de culture	16	8	8				16	8	8
<b>22</b>	<b>ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE</b>									
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	25	22	3				25	22	3
<b>24</b>	<b>JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT</b>									
241	Sortes de jus de fruit	2		2				2		2
<b>28</b>	<b>EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE</b>									
281	Eau de boisson	1543	1391	152	5293	4578	715	6836	5969	867
282	Glace, vapeur d'eau	44	28	16				44	28	16
283	Eau minérale naturelle	4	3	1	63	63		67	66	1
<b>30</b>	<b>CAFÉ, SUCCÉDANÉS DU CAFÉ</b>									
302	Café torréfié	1	1					1	1	
<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	1	1					1	1	
<b>35</b>	<b>ÉPICES, SEL COMESTIBLE, MOUTARDE</b>									
351	Épices	16	13	3				16	13	3
<b>36</b>	<b>VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN</b>									
362	Vin	58	43	15	123	123		181	166	15
<b>38</b>	<b>BIÈRE</b>									
381	Bière normale	4	2	2				4	2	2
38Z	Bière	10	5	5				10	5	5
<b>39</b>	<b>BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES</b>									
392	Sortes de boissons spiritueuses				18	16	2	18	16	2
393	Sortes de liqueurs	1		1				1		1
<b>51</b>	<b>DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES</b>									
514	Plats à consommer après réchauffage	200	134	66				200	134	66
515	Plats prêts à la consommation	85	77	8				85	77	8
<b>56</b>	<b>OBJETS USUELS ET MATÉRIAUX POUR LA FABRICATION D'OBJETS USUELS</b>									
561	Matériaux et objets en métal ou en alliage métallique	6	2	4				6	2	4
<b>57</b>	<b>COSMÉTIQUES</b>									
571	Produits pour les soins de la peau	13	9	4				13	9	4
572	Produits pour le nettoyage de la peau	2	1	1				2	1	1
<b>69</b>	<b>ÉTIQUETAGE</b>									
691	Étiquetage des denrées alimentaires	12		12				12		12
<b>70</b>	<b>DOCUMENTS D'ENTREPRISE</b>									
702	Documents de fabrication	163	163		2	2		165	165	
70Z	Documents d'entreprise, autres	48	42	6				48	42	6
<b>76</b>	<b>TABAC</b>									
764	Succédanés du tabac	15	13	2				15	13	2
<b>81</b>	<b>EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE</b>									
814	Eaux de baignade	1714	1523	191	35	29	6	1749	1552	197
81Z3	Eau chaude sanitaire	68	65	3	39	29	10	107	94	13
	<b>Total</b>	<b>4693</b>	<b>4111</b>	<b>582</b>	<b>5594</b>	<b>4861</b>	<b>733</b>	<b>10287</b>	<b>8972</b>	<b>1315</b>

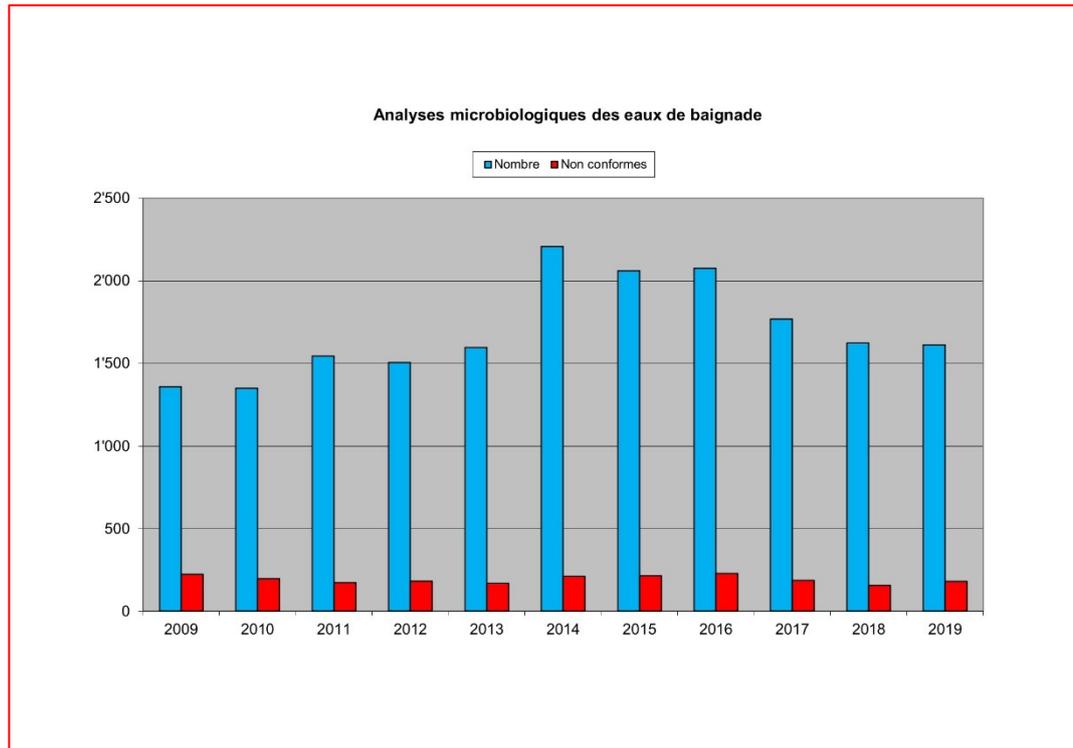
1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



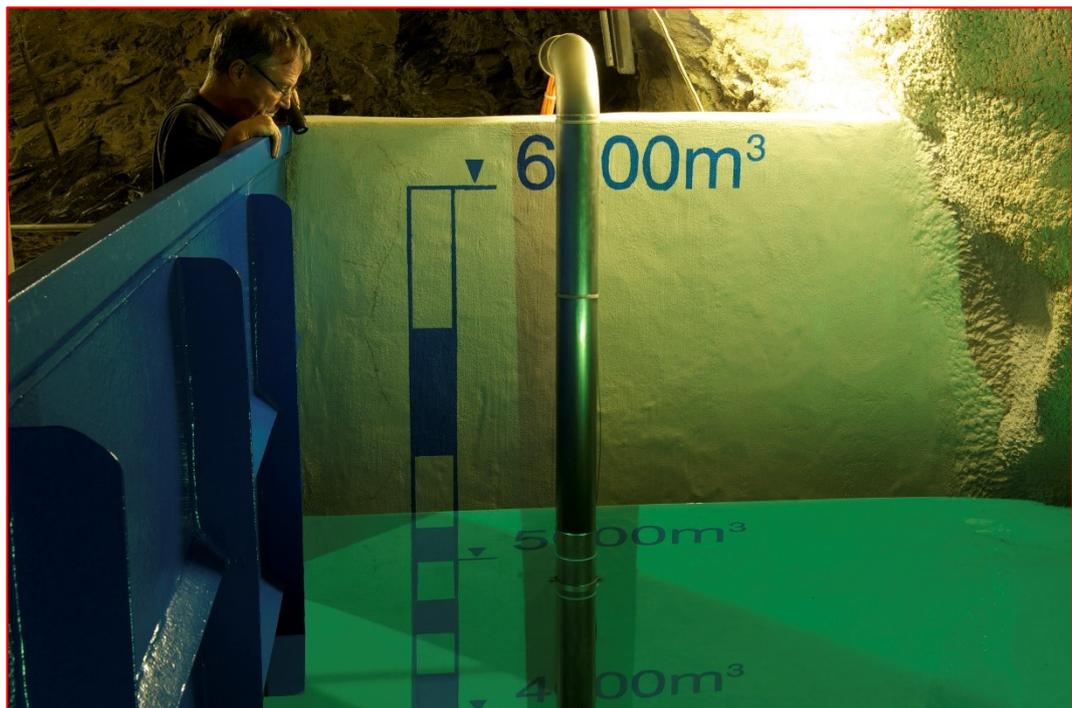
1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



2 : Analyses microbiologiques des eaux potables.



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



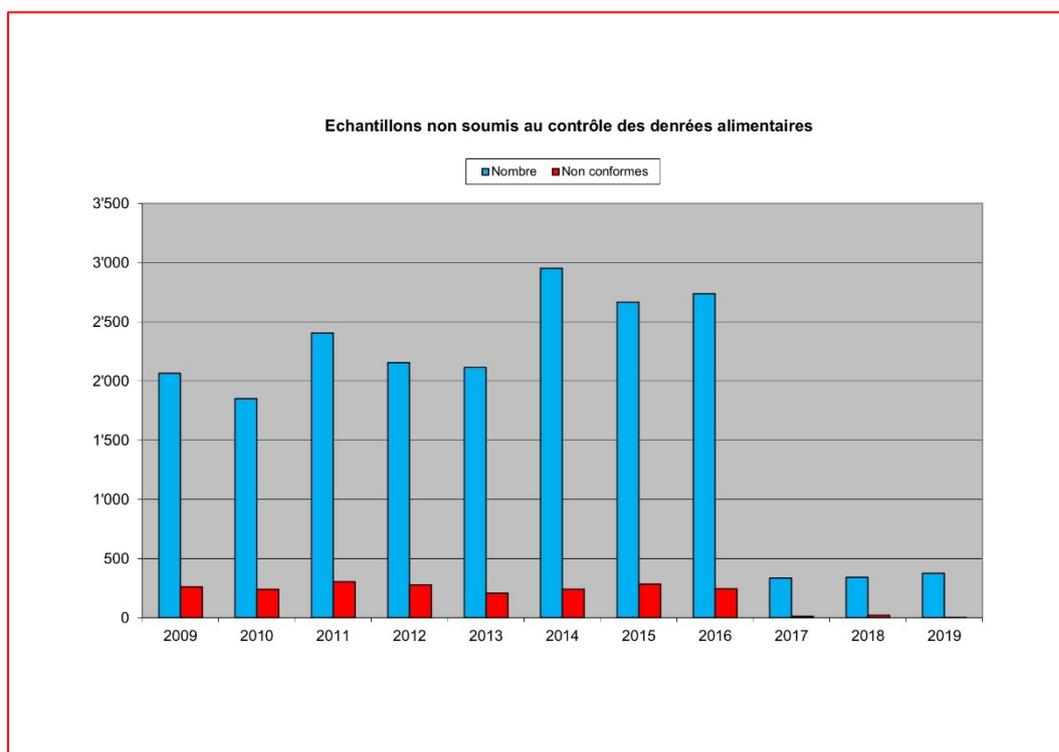
**4 : Contrôle de l'eau potable.** © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin

## Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
<b>Nombre d'échantillons analysés</b>	<b>120</b>	<b>255</b>	<b>375</b>
Echantillons conformes (C)	119	253	372
Echantillons non conformes (NC)	1	2	3

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				60			60		
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres						9			
<b>81</b>	<b>EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE</b>									
811	Eaux superficielles				24	19	5	24	19	5
812	Eaux souterraines	120	119	1	93	92	1	213	211	2
813	Eaux polluées				17	16	1	17	16	1
81Z	Eaux, non considérées comme denrée alimentaire, autres				52	52		52	52	
	<b>Total</b>	<b>120</b>	<b>119</b>	<b>1</b>	<b>255</b>	<b>179</b>	<b>7</b>	<b>375</b>	<b>298</b>	<b>8</b>

## 2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.



## 5 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.

## Entreprises inspectées

Parmi les 7908 entreprises soumises au contrôle, 2550 (28 %) ont été inspectées, pour un total de 3387 inspections. Lors de 1376 de ces inspections (41 %), des non-conformités ont été constatées, et des mesures immédiates pour un rétablissement à une situation normale ont été ordonnées. Sur les 1205 entreprises incriminées, 39 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 d'entreprises pour permettre le rétablissement de l'hygiène, la limitation du menu et l'obligation de consulter un conseiller et de former le personnel. Les cas particulièrement graves ou les infractions répétées à la législation sur les denrées alimentaires sont dénoncés au Ministère public.

### Répartition des contestations

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

#### Autocontrôle

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

#### Produits

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

Catégories d'entreprises	Autocontrôle	Produits	Processus	Equipements
A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	5	4	6	6
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente	56	73	88	59
C Commerces (sans fabrication ou transformation)	40	133	99	38
D Entreprises de restauration et distribution de mets	230	540	519	260
E Eau potable	31	0	23	23
<b>Total</b>	<b>362</b>	<b>750</b>	<b>735</b>	<b>386</b>
<b>% des contestations (1376)</b>	<b>26,3</b>	<b>54,5</b>	<b>53,4</b>	<b>28,1</b>

### 3 : Motifs de contestation.

## Processus et activités

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.

### Locaux, équipements et appareils

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

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

### Gravité des manquements

Manquements	Nombre	%
Graves	109	3.2
Moyens	1224	36.1
Mineurs	2230	65.6

### 4 : Gravité des manquements contestés lors des inspections.

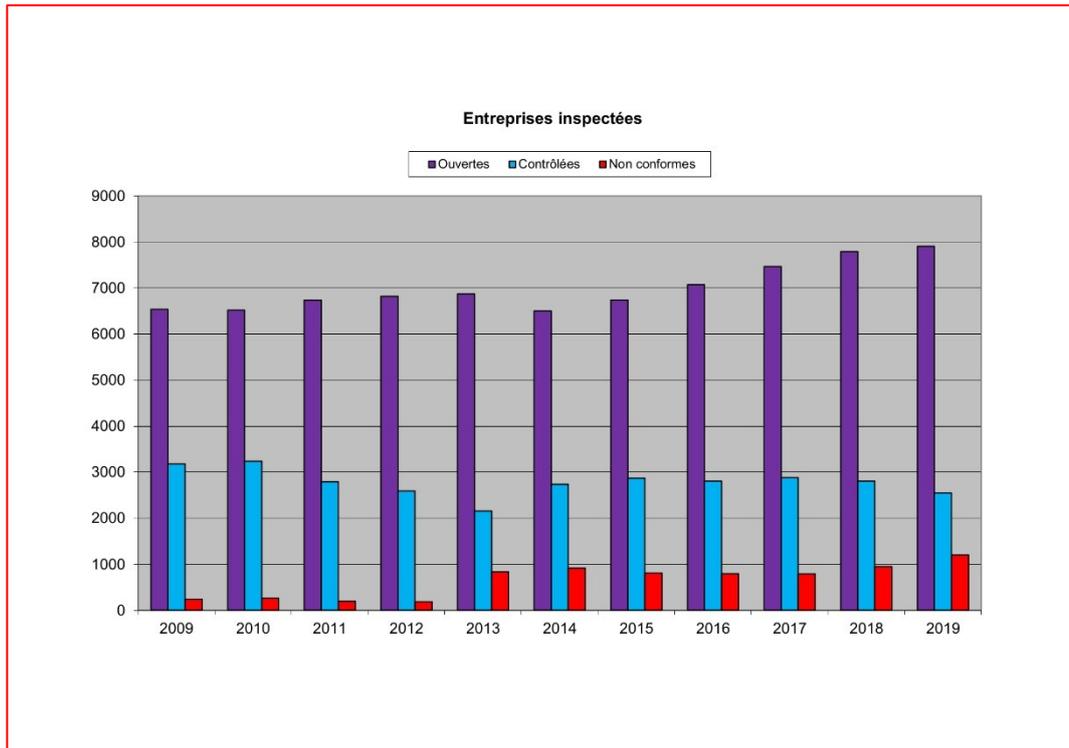
Il est impératif de préciser que dans 109 inspections sur 3387, de graves manquements ont été constatés, tels qu'un très mauvais état d'hygiène, la vente de denrées alimentaires susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur, la vente de denrées alimentaires frauduleuses ou la tromperie ciblée du consommateur. Dans ce cadre, le SCAV a fait fermer temporairement au total cinq entreprises en 2019.

Lors de 1224 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 ou de documentation. Enfin, lors de 2230 inspections, seuls de légers manquements ont été

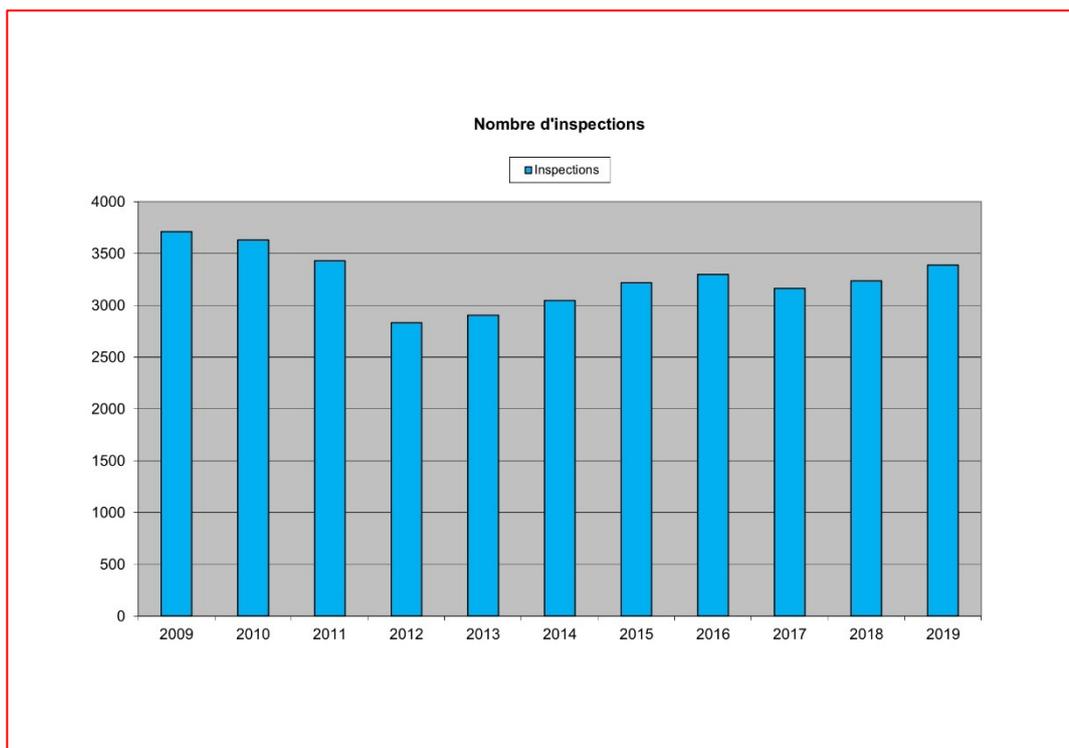
constatés, tels qu'un étiquetage incorrect ou incomplet, des dates de consommation recommandée dépassées, des directives ou une documentation incomplète, des manquements relatifs aux locaux ou à l'hygiène qui n'ont pas ou que peu d'influence sur les denrées alimentaires.

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	18	13	13	26
A2	Transformation industrielle de matières premières d'origine végétale	13	3	4	7
A3	Industrie des boissons	37	6	1	7
A4	Industrie des objets usuels	6			
A5	Autres industries alimentaires	7	1	1	2
<b>B Entreprises artisanales, avec ou sans vente</b>					
B1	Boucheries, poissonneries	128	53	39	92
B2	Fromageries, laiteries	191	65	50	115
B3	Boulangeries, confiseries	128	58	35	93
B4	Fabrication de boissons	491	16	8	24
B5	Production et vente à la ferme	104	6	4	10
B6	Autres entreprises artisanales	93	15	4	19
<b>C Commerces (sans fabrication ou transformation)</b>					
C1	Commerce en gros	243	22	18	40
C2	Marchés des consommateurs et supermarchés	261	138	79	217
C3	Petits commerces et commerces de détail, drogueries	798	218	70	288
C4	Vente par correspondance	9		1	1
C5	Commerces d'objets usuels	142	16	17	33
C6	Autres commerces	414	71	44	115
<b>D Entreprises de restauration et de distribution de mets</b>					
D1	Entreprises de restauration collective	3122	1012	734	1746
D2	Entreprises de catering/de restauration pour événements festifs	246	83	27	110
D3	Hôpitaux, homes	246	86	33	119
D4	Locaux de restauration de l'armée	7	1	1	2
D5	Autres entreprises de restauration	33	12	7	19
<b>E Eau de boisson</b>					
E1	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	182	16	58	74
<b>F Installation de baignade</b>					
F1	Installation de baignade	406	15	95	110
F3	Installation de baignade - plage	14			
<b>G Production primaire</b>					
G1	Production primaire	199	43	3	46
<b>M Marchés et manifestations temporaires</b>					
M1	Marchés	8	1		1
<b>PC Produits chimiques</b>					
PC	Produits chimiques	361	30	1	71
<b>Divers</b>					
	Divers				
<b>Total général</b>		<b>7908</b>	<b>2009</b>	<b>1376</b>	<b>3387</b>

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



6 : Entreprises inspectées.



7 : Nombre d'inspections.

## Activités du Service de la consommation

Le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) s'assure que les denrées alimentaires, les objets usuels, les eaux potables, les eaux de baignade, ainsi que les produits chimiques remis aux consommateurs respectent la législation.

En 2019, l'Inspectorat du SCAV a effectué 1329 prélèvements officiels de denrées alimentaires et objets usuels, 1668 d'eau potable et 1816 d'eau de baignade. Les prélèvements se sont faits de manière ciblée, si bien que les résultats statistiques ne doivent pas être considérés comme représentatifs de la situation générale sur le marché. Les analyses effectuées sur ces échantillons par le Laboratoire cantonal ont montré que 17,8 % des denrées alimentaires et objets usuels, 9,2 % des eaux potables et 10,7 % des eaux de baignade étaient non conformes.

Résultats	Total	C	NC
Denrées alimentaires et objets usuels	1329	1093	236
Eau potable	1668	1515	153
Eau de baignade et douche	1816	1622	194
<b>Total</b>	<b>4813</b>	<b>4230</b>	<b>583</b>

### 6 : Prélèvements officiels.

### Denrées alimentaires

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 des abricots et des asperges et la déclaration d'espèces pour la viande séchée ont été réalisées pour lutter contre la tromperie.

### Produits précuits

Le SCAV continue ses contrôles dans le domaine de la restauration. Certaines denrées, comme les pâtes, le riz ou les viandes en sauce, sont préparées à l'avance et réchauffées à la demande avant d'être servies sur assiette. Cette pratique exige une bonne gestion des températures 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 200 échantillons prélevés, 66 étaient non conformes (33 %). Cette situation montre une bonne tendance puisqu'en 2018, 40% des échantillons étaient non conformes. Les non-conformités ont souvent pour origine le fait que les denrées précuites sont conservées trop longtemps. Le SCAV a sensibilisé les restaurateurs au rôle crucial que joue la conservation 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 sales. Neuf établissements qui ont montré à plusieurs reprises des précuits non conformes aux normes en vigueur durant 2019 n'ont été autorisés à remettre des denrées alimentaires précuites que si ces denrées avaient été préparées et cuites le jour même du service.

Résultats	
Analysés	200
Contestés	66 (33 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (41) Enterobacteriaceae (58) Staphylocoques (7) Bacillus cereus (9)

### 7 : 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 à glaçons ou d'une manipulation inadéquate. Durant cette année, 43 prélèvements ont été effectués. Quinze échantillons ont été contestés (35 %). Ce taux reste d'année en année à un niveau trop élevé. La situation peut être sensiblement améliorée par un entretien régulier des machines à glaçons 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'analyses à l'avenir.

Résultats	
Analysés	43
Contestés	15 (35 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (0) Enterococcus spp (8) Escherichia coli (3) Pseudomonas aeruginosa (10)

### 8 : 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. 427 établissements ont été inspectés pour la conformité de leurs huiles de friture et 58 établissements (14 %) ont dû changer leur huile altérée. 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. D'autres prélèvements ont été effectués par sondage. Sur 34 échantillons prélevés, 6 restaient non conformes (18 %). Le taux de contestation a augmenté par rapport aux années précédentes.

Résultats	
Analysés	34
Contestés	6 (18 %)
Raisons	Composition/déclaration

9 : Huile de friture.

### Contrôle de la température du poisson frais

Conformément à l'article 41 de l'Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires, le poisson frais doit être stocké à 2 °C maximum. L'objectif de cette campagne d'inspection cantonale était de contrôler cette directive légale d'une manière ciblée dans divers établissements. En l'occurrence, on s'est focalisé a priori sur les types d'établissements suivants : restaurants, cantines, boucheries, ainsi que boulangeries.

Une contestation n'est émise que si la température d'entreposage de 3 °C est dépassée. Si la température d'entreposage se situe entre 2,1 et 2,9 °C, l'établissement est prié de baisser la température de l'appareil frigorifique.

Trente-six établissements entreposant du poisson frais dans leurs locaux ont été inspectés au total et 14 d'entre eux ont fait l'objet d'une contestation, ce qui correspond à un taux de contestations de 38,9 %. Ce chiffre est relativement élevé, si bien que cette campagne sera assurément réitérée dans un avenir proche.

Sur les 14 contestations, il convient de donner les détails suivants :

- Dans 4 établissements, on a relevé des températures entre 3 et 5,9 °C.
- Dans 8 établissements, on a relevé des températures entre 6 et 8,9 °C.
- Dans 2 établissements, on a relevé des températures supérieures à 9 °C.

Il faut ajouter ici qu'un relevé de température a même fait état de 17,1 °C.

Lorsque la température d'entreposage est dépassée de 9 °C, le poisson est immédiatement détruit/éliminé sur place.

### Marchés

Une campagne d'inspection nationale a été organisée en 2019 dans le domaine des marchés. Le canton du Valais a également participé à cette campagne d'inspection nationale.

La Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels exigent des fabricants et commerçants qui fabriquent, traitent, entreposent, distribuent ou importent des marchandises de procéder à un autocontrôle dans le cadre de leur activité. Cela concerne également les stands de marché (vente sur des marchés et des manifestations) et les véhicules de vente qui changent de site plusieurs fois.



8 : Marché. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy.

Pour les marchands forains et activités similaires, il convient d'établir une distinction entre commerçants (les commerçants achètent des marchandises prêtes à la vente, qu'ils vendent au marché ou dans des manifestations similaires) et producteurs, qui fabriquent et vendent leurs produits directement sur le marché ou sur des manifestations similaires. Dans le cadre des inspections réalisées sur des stands de marché, seuls les aspects contrôlables sur le lieu de vente ont été évalués.

L'ampleur des contrôles a été limitée aux domaines suivants :

- Conditions liées aux locaux des établissements (structure, conditions d'entreposage, protection des denrées alimentaires).
- Bonnes pratiques (hygiène personnelle, condition de propreté, entreposage, processus thermiques, allergènes).
- Traçabilité.

Les contrôles ont été réalisés en tant qu'éléments des inspections de routine dans le cadre de marchés de village ou de ville, ou encore de fêtes ou de manifestations entre le 1<sup>er</sup> avril et le 15 septembre 2019. 589 établissements ont été inspectés dans toute la Suisse, dont 22 en Valais.

#### Résultats

Le taux de contestations de cette campagne d'inspection nationale s'élevait à 46 % à l'échelle nationale. Celui du canton du Valais était de 36 %. Les points suivants ont été les plus contestés :

- Renseignements/informations absents ou insuffisants concernant les allergènes dans le cadre de la vente en vrac.
- Absence de points d'eau pour se laver les mains.
- Manque de traçabilité.
- Mauvais stockage des denrées alimentaires.
- Mauvaises conditions de propreté (état/matériel/...).

#### **Etablissements de denrées alimentaires soumis à autorisation**

Les établissements qui fabriquent, transforment, traitent, entreposent ou distribuent des denrées alimentaires d'origine animale sont soumis au devoir d'autorisation (art. 21 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOUs). Dans cet article 21 de l'ODAIUOs sont mentionnés également les types d'établissements qui n'ont pas besoin d'autorisation.

Les autorités d'exécution octroient l'autorisation par décision lorsque les exigences en matière de droit des denrées alimentaires déterminantes pour l'activité concernée sont remplies.

Selon l'article 14 de l'OELDAI, un numéro d'autorisation est attribué aux établissements autorisés. Ce numéro doit être indiqué en tant qu'élément de la marque d'identification au sens des articles 36-38 de l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16). La marque d'identification sert à la traçabilité. Elle est de forme ovale et se compose de l'abréviation de pays « CH » et du numéro d'autorisation.

Notre canton compte 78 établissements de denrées alimentaires soumis à autorisation déclarés. Exprimés en chiffres, les établissements de transformation du lait (fromageries, fromageries d'alpage, centrales laitières, etc.) représentent la majorité avec 78 %.

Vingt-cinq inspections d'autorisation ont été réalisées au total en 2019. Il s'agit ici soit de premières autorisations, soit de renouvellements.

#### **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 particulièrement révélateur de l'état de santé du bétail, notamment en ce qui concerne la présence d'infection dans les mamelles (mastite) due à des staphylocoques. Deux valeurs sont définies dans l'Ordonnance sur l'hygiène : la première s'élevant à 10 000 UFC/g 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 2019, sur 66 échantillons analysés, 14 ont dépassé la valeur de 10 000 UFC/g et 4 la valeur maximale. Tous les échantillons dépassant la valeur maximale ont confirmé l'absence de toxine après mûrissement et ont pu être mis sur le marché.



**9 : Grain de chaudière.** © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy

Les contrôles concernent aussi bien 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 %. De même, le taux d'échantillons en dessous de la valeur cible de 10 000 UFC/g a augmenté de 60 % à 72 % de 2014 à 2019.

Résultats	
Analysés	66
Contestés	4 (6 %)
Raisons	Vmax staphylocoques dépassée

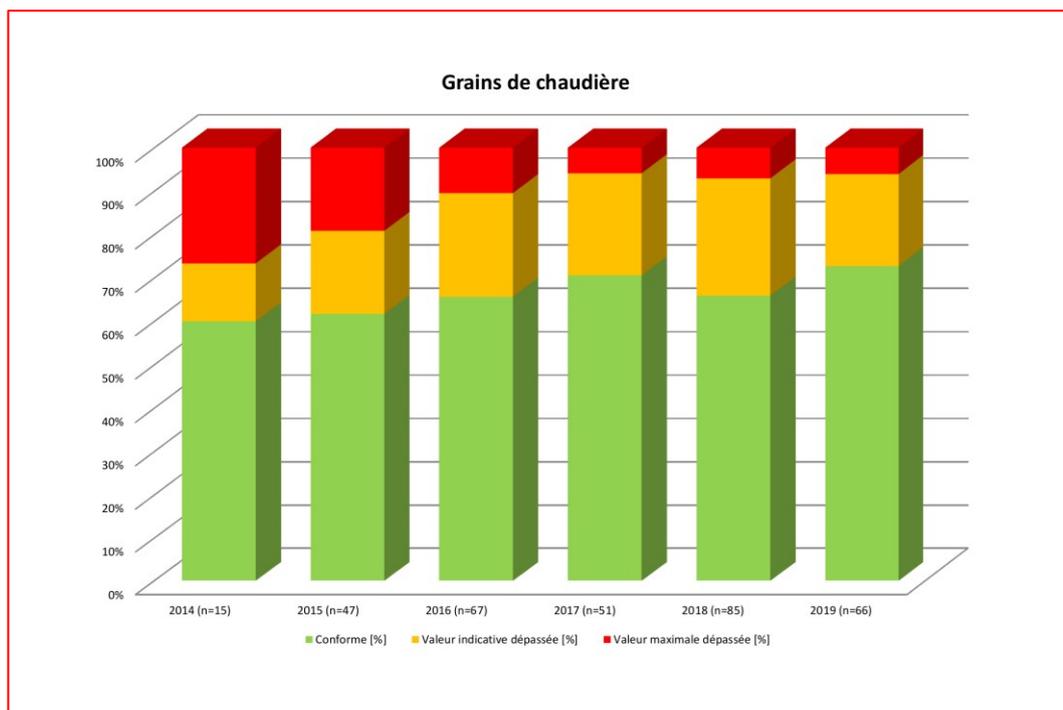
**10 : Grains de chaudière.**

**Sérac**

Lors de la fabrication du sérac, le petit-lait est prélevé et chauffé à 90 °C. Les protéines sont ensuite précipitées dans de l'eau glacée acidifiée. Trente prélèvements ont été effectués dans des alpages, mais aussi dans des commerces de détail, 40 % des échantillons ne répondaient pas aux normes microbiologiques en vigueur. Parmi les échantillons contestés, 12 contenaient des bactéries fécales, 3 trop de staphylocoques et aucun échantillon ne dépassait les normes pour les bacilles.

Ces résultats ont conduit notamment à des retraits ou à des destructions de marchandise.

En 2019, une campagne d'inspection et d'analyse de sérac a été mise sur pied dans les alpages de notre canton afin de



**10 : Evolution des analyses de grains de chaudière.**

vérifier le respect des bonnes pratiques en vigueur et de la conformité pour ce type de produit.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	12 (40 %)
Raisons	Entérobactéries (12) Staphylocoques (3) Bacillus cereus (0)

**11 : Sérac.**

Les inspections des processus et les résultats d'analyses 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.

**Listeria dans les denrées alimentaires – rappel de marchandises et mises en garde publiques**

Les listeria sont des bactéries présentes partout dans la nature (de façon ubiquitaire). En raison de leur vaste diffusion dans l'environnement, on retrouve également des listeria dans de nombreuses denrées alimentaires, entraînant potentiellement une intoxication alimentaire chez l'être humain. Parmi les différents types de listeria, les listeria monocytogènes sont responsables de maladies chez l'être humain.

Comme on peut le lire dans la littérature spécialisée, les symptômes d'une infection par listeria sont variés. Les infections non invasives se manifestent par une gastro-entérite (forme gastro-intestinale). En cas d'affection, des symptômes pseudo-grippaux peuvent apparaître. Pour les formes invasives, que l'on appelle les listérioses, l'infection peut entraîner une septicémie (« empoisonnement du sang ») et des inflammations dans le cerveau et d'autres organes. Une infection chez les femmes enceintes entraîne fréquemment des avortements spontanés ou des mort-nés. Les listérioses sont peu fréquentes, mais l'évolution de la maladie est grave et les personnes qui en sont atteintes peuvent mourir.

Les produits laitiers sont un groupe de produits qui donnent souvent lieu à des rappels de marchandises en raison de la présence de listeria monocytogènes.

Dans le cadre du contrôle des denrées alimentaires réalisé dans des fromageries, une attention particulière est donc accordée à la surveillance de ces germes dans les caves d'affinage de fromages. Pour le fromage à raclette, la fromagerie doit pouvoir, selon la directive de la branche, faire état d'un contrôle sur les listeria monocytogènes au minimum tous les deux mois. L'échantillon est en général prélevé dans l'eau de morge étant donné que tous les fromages emmorgés sont ainsi inclus. Même si l'expérience montre qu'il n'y a souvent aucune listeria dans la pâte d'un fromage, les fromages contaminés représentent toutefois une grosse source de danger car ils peuvent transporter des listeria dans les caves et les réfrigérateurs des commerçants et des consommateurs.

La législation sur les denrées alimentaires (art. 84 ODAIOUs) stipule également qu'un établissement doit informer notre service s'il a reçu des produits contaminés par des germes nocifs. En accord avec le responsable de l'établissement et éventuellement des autorités fédérales compétentes, le service décide des mesures à prendre.



**11 : Machine à frotter les fromages.**

Si une denrée alimentaire est contaminée par des listeria monocytogènes, l'établissement responsable est contraint d'en informer immédiatement l'inspectorat cantonal des denrées alimentaires. Ce dernier réalisera immédiatement un contrôle sur place et prendra les mesures qui s'imposent. Dans la fabrication de fromage, il est possible que de l'eau morgée contaminée répande très rapidement ce germe dans la cave pendant la phase d'affinage. Si des fromages contaminés sont mis sur le marché, il convient de décider en fonction de la situation un retrait de marchandise (si la marchandise se trouve encore dans les dépôts du commerçant) ou un rappel de marchandise (si les denrées alimentaires contaminées se trouvent déjà

chez les clients finaux). Si plusieurs cantons sont touchés, l'Office fédéral compétent décide si une mise en garde publique est indiquée. L'organisation d'un rappel de marchandise et le retrait du fromage relèvent de la responsabilité de l'établissement de fabrication.

Mais cela ne représente qu'une seule étape de franchise. Un autre tour de force financier et exigeant en main-d'œuvre réside en pareils cas dans le nettoyage, la désinfection et le maintien sans *Listeria* de la production, des caves et des installations d'entreposage. En l'occurrence, il est possible de demander de l'aide auprès du Service de conseil cantonal pour l'économie laitière et d'Agroscope, centre de compétence de la Confédération pour la recherche agronomique et alimentaire.

Le service a pour mission de décider de mesures ciblées et proportionnées, et de les surveiller de manière à garantir l'un des buts stipulés à l'article 1 de la Loi sur les denrées alimentaires : « protéger la santé du consommateur des risques présentés par les denrées alimentaires et les objets usuels qui ne sont pas sûrs ».

### **Élevage d'escargots en Valais**

Le SCAV est très souvent confronté à des questions nouvelles, ce qui rend notre travail intéressant et exigeant. L'exemple suivant explique un dossier de ce genre. En 2019, une entreprise valaisanne a fait le pari de se lancer dans ce que l'on appelle l'héliciculture, c'est-à-dire l'élevage d'escargots terrestres destinés à la consommation. En mai 2019, l'entreprise a importé de France environ 30 000 jeunes escargots. Il s'agit ici d'un élevage en plein air. Cet entreprise pratique non seulement l'élevage des escargots, mais assure aussi leur transformation en denrée alimentaire ainsi que leur commercialisation. L'élevage d'escargots et leur transformation en denrée alimentaire sont des tâches exigeantes et très fastidieuses.

Le projet décrit ci-dessus était également nouveau pour le SCAV, car nous n'avions que des connaissances minimales dans ce domaine, que ce soit du côté du l'office vétérinaire (production primaire et abattage) ou de la protection des consommateurs (transformation en une denrée alimentaire), et ce parce que l'héliciculture n'avait encore jamais existé en

Valais. C'est pourquoi il a fallu d'abord acquérir les connaissances appropriées, grâce à la littérature et aux échanges d'expériences avec d'autres autorités d'exécution hors canton qui réalisaient déjà des inspections dans ce segment spécifique.



12 : Élevage d'escargots.

### **Eau potable**

Selon l'Ordonnance cantonale concernant les installations d'alimentation en eau potable, les communes sont responsables de la qualité de l'eau potable distribuée sur le territoire valaisan, que ce soit dans les réseaux publics ou privés. La distribution de l'eau potable en Valais est assurée par 133 distributeurs dont la plupart sont des services communaux des eaux. Au total, il existe 1031 réseaux d'eau potable ouverts différents dont 668 réseaux publics et 363 réseaux privés. L'ensemble de ces réseaux alimente en eau potable les 360 000 habitants du canton. Cependant, en haute saison touristique, on peut estimer que le nombre de personnes (habitants et touristes) consommant de l'eau potable sur le sol valaisan avoisine les 500 000 personnes.

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

Le SCAV procède à des inspections régulières des distributeurs d'eau potable, planifiées sur la base d'une analyse des risques et des prescriptions du plan de contrôle national (fréquence minimale fédérale : tous les quatre ans). En 2019, le SCAV a procédé à un total de 74 inspections selon la répartition suivante, dont 58 ont débouché sur une contestation.

Résultats	
Inspections effectuées	74
Inspections contestées	58 (78 %)

#### 12 : Inspections des services des eaux.

Le taux élevé de contestations (78 %) peut être expliqué par l'entrée en vigueur récente (mai 2017) de la directive SSIGE W12 « Guide des bonnes pratiques destiné aux distributeurs d'eau potable » augmentant le niveau d'exigence en matière d'assurance qualité.

Les non-conformités révélées sont principalement :

- Absence de fiches de contrôle.
- Absence d'instruction de travail pour le nettoyage des ouvrages.
- Absence d'une analyse des dangers.
- Manque de traçabilité pour les opérations de contrôle et de maintenance.
- Absence de plan d'urgence.
- Plan de prélèvements ne respectant pas les fréquences minimales.
- Nombre de prélèvements d'autocontrôle insuffisant.
- Ouvrages (captages, réservoirs, puits, etc.) ne répondant plus à l'état de la technique.
- Systèmes de désinfection non maîtrisés en permanence.

Afin d'avoir une connaissance accrue et actualisée de la distribution d'eau potable sur le territoire valaisan, un projet de collecte de données a été lancé en 2019 auprès de tous les distributeurs d'eau. La collecte se fait à l'aide d'un formulaire envoyé par le SCAV aux distributeurs d'eau. Le but de cette collecte est notamment de répondre aux questions suivantes :

- Quel est le ratio exact d'eau traitée et non traitée en Valais ?
- Quels sont les principaux traitements utilisés pour la potabilisation de l'eau ?
- Combien de réseaux publics distribuent de l'eau non traitée ?

- Quel est l'âge moyen des conduites d'alimentation et quels en sont les principaux matériaux ?
- Quelles sont les sources d'alimentation des réseaux et quelles en sont les origines (eau de source, nappe phréatique, eau de retenue, etc.) ?
- Quel est le volume annuel d'eau potable consommée ?
- Quel est le prix de l'eau distribuée ?
- Quels sont les ouvrages relatifs à la distribution de l'eau potable ?

La fin de la collecte de ces données ainsi que leur compilation pour interprétation se feront durant l'année 2020.



13 : Traitement de l'eau potable. © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin

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

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

En 2019, 4472 prélèvements d'échantillons d'eau pour analyses microbiologiques ont été effectués par les fontainiers dans le cadre de leur autocontrôle et 964 prélèvements officiels ont été effectués par les inspecteurs des eaux et les contrôleurs de denrées alimentaires. Au total, 5436 analyses microbiologiques dans le domaine de l'eau potable, tous types d'eaux confondus (eau du réseau, eau brute avant traitement, eaux souterraines, eau de source, etc.), ont été réalisées.

La proportion des petites pollutions représente 6,4 % du total des analyses effectuées, alors que les pollutions nécessitant des mesures obligeant les exploitants à informer la population de la nécessité de bouillir l'eau avant de la consommer (ordre d'ébullition) ne représentent que 1,5 %. En termes de population, on estime que les ordres d'ébullition ont touché environ 46 268 personnes dont 16 443 alimentées par des réseaux privés et 28 825 alimentées par des réseaux publics. Au total, 80 réseaux ont été touchés par des ordres d'ébullition dont 31 réseaux privés et 49 réseaux publics.

D'une manière générale, le SCAV a constaté une augmentation des pollutions de près de 40 % par rapport à 2018. Les raisons de cette augmentation sont notamment un nombre d'analyses d'autocontrôle plus important et d'analyses effectuées lors de situations à risque (conditions météorologiques défavorables) ainsi que lors de l'alternance de périodes de sécheresse et de violents orages dans les zones où se trouvent les sources.

Résultats	
Analysés	5464
Contestés	85 réseaux privés 329 réseaux publics
Ordres d'ébullition	80 (1,5 %)

**13 : Analyses microbiologiques (eau).**

Les exemples ci-dessous, vécus au cours de l'année 2019, relatent l'importance des pollutions d'eau et de leur gestion dans notre canton.

Début janvier, un ordre d'ébullition a été ordonné pour une station de ski touristique à la suite d'une analyse officielle dans une colonie de vacances. L'analyse officielle a été effectuée à la suite d'un signalement de l'Institut central des hôpitaux valaisans (ICHV) indiquant que plusieurs dizaines de personnes, en majorité

des enfants, étaient malades dans des colonies de vacances de la station (symptômes principaux : diarrhées et vomissements). Après investigation, il s'est avéré que la station en question alimentait une partie du réseau par une adduction secondaire inconnue de notre service. Une fois la cause identifiée, l'adduction contaminée a été mise à ban, et le réseau a été maintenu sous chloration. L'ordre d'ébullition a duré sept jours. Des mesures d'assainissement ont été entreprises par la commune.

Mi-juin, un ordre d'ébullition a été ordonné dans une grande ville valaisanne à la suite d'analyses d'autocontrôle non conformes, confirmées par des analyses officielles. Le distributeur en question a aussitôt mis à ban les sources contaminées et a approvisionné son réseau par une adduction de secours elle-même maintenue sous chloration. L'ordre d'ébullition a duré deux jours. Les violents orages des jours précédents, les prélèvements dans le secteur du captage des sources d'altitude principales (>1300 m) et une défaillance dans le système de surveillance en ligne de la qualité de l'eau sont à l'origine de la contamination du réseau. Après cette pollution, le distributeur en question a entrepris de nombreux investissements pour augmenter son niveau de surveillance et de sécurité.

Au début de l'été 2019, une analyse officielle a mis en évidence un niveau élevé de contamination de l'eau potable dans un réseau communal. Un ordre d'ébullition a été immédiatement ordonné. Le réseau d'eau potable a dû être désinfecté au moyen de l'installation d'un système de chloration d'urgence. Pour lever l'ordre d'ébullition, le service des eaux a dû prouver par des analyses microbiologiques que l'eau potable dans le réseau de distribution était conforme aux exigences légales. Après plusieurs résultats des contrôles de suivi microbiologiques médiocres, une inspection sur place a révélé que la chloration d'urgence ordonnée n'était pas effectuée de manière appropriée. En raison de la mauvaise exécution des instructions, il a fallu huit jours avant que l'ordre d'ébullition ne puisse être levé. Finalement, les sources incriminées ont été assainies durant l'automne. Cette affaire a clairement montré combien il est important que, en cas de contamination, les mesures soient appliquées de manière

cohérente et que leur exécution soit suivie par le service.

Les eaux naturelles contiennent toujours un mélange de substances d'une grande diversité. Ces dernières peuvent parvenir dans les eaux superficielles ou souterraines par des voies naturelles, notamment par la dissolution des roches ou par le biais d'une activité humaine. La composition de l'eau varie fortement selon sa provenance. Certaines substances, comme l'arsenic, peuvent atteindre spontanément des concentrations dangereuses pour l'homme. Mais nombre d'entre elles n'intègrent le cycle de l'eau qu'au travers de l'activité humaine. Il peut s'agir de substances déjà présentes naturellement dans l'eau (comme le sel), et dont l'activité humaine ne fait qu'accroître la concentration ; il peut s'agir également de substances synthétiques (comme les pesticides ou des solvants organiques) dont l'origine est exclusivement humaine. Beaucoup d'entre elles peuvent nuire à la santé de l'homme. L'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessible au public (OPBD) fixe les valeurs maximales de certaines substances indésirables. Idéalement, ces substances ne devraient pas s'introduire dans l'eau brute. Lorsqu'elles y parviennent malgré tout, les mesures appropriées doivent être mises en œuvre pour les en extraire ou les transformer.

Le programme d'analyse standard de chimie permet de mesurer généralement 15 paramètres : la conductivité électrique, le pH, la dureté totale, la dureté carbonatée, le calcium, l'ammonium, les sulfates, les nitrites, les nitrates, l'oxydabilité, le magnésium, le sodium, le potassium, et la turbidité. Ces paramètres permettent de caractériser l'eau analysée et d'en connaître les principaux composants. En 2019, 918 analyses chimiques standard ont été effectuées par le SCAV, dont 604 analyses d'autocontrôle et 314 analyses officielles. Le taux de non-conformité s'élève à 6,4 % réparti à hauteur de 1,4 % pour les prélèvements officiels et 5,0 % pour les privés.

### Vins

Une des missions du SCAV est de contrôler que les vins mis sur le marché remplissent les exigences qualitatives fixées par la Confédération et le canton.

Afin de contrôler la qualité des vins sur le marché, le SCAV a effectué cette année trois campagnes. Deux d'entre elles se sont concentrées sur la petite arvine (21 échantillons) et sur le cornalin (20 échantillons). La troisième campagne a été dédiée à l'analyse du millésime 2018 (30 échantillons). Pour cette dernière campagne, toutes les autorités du contrôle des denrées alimentaires romandes nous ont envoyé 5 vins provenant de leur canton.



14 : Vins. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais

La maîtrise du processus de fabrication des vins a été évaluée par la teneur en alcool, la teneur en sulfites, en acides benzoïque, citrique et sorbique. 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 les AOC dans certains cantons) a été effectué.

Résultats	Petite arvine
Analysés	21
Contestés	3 (15 %)
Raisons	Teneur en alcool (2) Teneur en acide sorbique (1)

Résultats	Cornalin
Analysés	20
Contestés	8 (40 %)
Raisons	Teneur en alcool (8)

Résultats	Millésime 2018
Analysés	30
Contestés	2 (7 %)
Raisons	Teneur en alcool

14 : Vins.

### Bières artisanales

Les microbrasseries de bière fleurissent sur le territoire helvétique depuis quelques années. Fin 2019, le Valais comptait un peu moins de 50 brasseries

inscrites auprès de l'Administration fédérale des douanes. Le Laboratoire cantonal du Valais a analysé la qualité de 14 bières provenant de brasseries artisanales. Tout comme en 2018, beaucoup d'imprécisions ont été constatées sur l'étiquetage (7 non conformes) incluant souvent des teneurs en alcool incorrectes (5). D'autres cas concernaient des noms de bières trompeurs ou non autorisés. Les microbrasseries ont dû corriger ces lacunes dans le cadre de leur autocontrôle.

Résultats	
Analysés	14
Contestés	7 (50 %)
Raisons	Teneur en alcool (5) Problème d'étiquetage (7) Sulfites non déclarés (0)

15 : Bières artisanales.

### Contaminants chimiques

#### Pesticides dans l'eau potable

Le Laboratoire cantonal continue d'étouffer son portefeuille de pesticides validés.

Environ 90 pesticides sont validés actuellement. Le laboratoire a également développé une méthode pour l'analyse du glyphosate et de son métabolite l'AMPA.

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 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 campagne nationale s'est également intéressée à la teneur en micropolluants dans les principaux réseaux de distribution. Les réseaux analysés en Valais concernent environ 200 000 habitants et résidents en haute saison. Le Laboratoire cantonal du Valais a ainsi délégué l'analyse d'eaux provenant de nappes

phréatiques, de sources ou de lacs de retenue au SCAV de Genève et à l'Office de la consommation du canton de Vaud pour l'analyse des pesticides. Des analyses de nitrates, paramètre indiquant une pollution due à l'activité humaine, ont complété la campagne. Aucun paramètre n'a dépassé les valeurs limites maximales édictées par la législation.

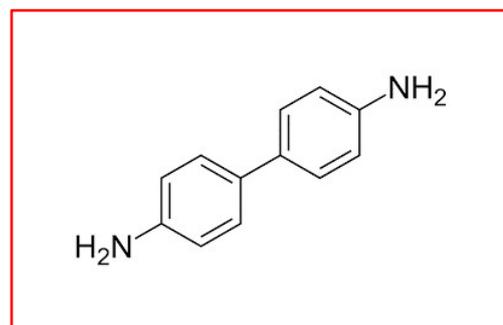
Une dernière campagne s'est intéressée aux eaux de réseau distribuées dans le Chablais. Les échantillons prélevés ont indiqué une teneur en pesticides au-dessous des normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	19
Contestés	0
Raisons	–

16 : Pesticides dans l'eau potable.

#### Benzidine dans l'eau potable

La benzidine est un composé organique dont la présence a été révélée en certains endroits dans l'eau souterraine en Valais.



15 : Benzidine.

Des investigations ont en effet mis en évidence la présence de benzidine dans la nappe phréatique entre Gamsenried et le site chimique de la Lonza AG. La benzidine présente en Valais constitue vraisemblablement un produit secondaire issu de la production par le passé de phénylhydrazine.

La benzidine a été classée comme cancérogène certain pour l'être humain (catégorie 1A) par l'IARC (International Agency for Research on Cancer). Sur la base des connaissances scientifiques actuelles, nous pouvons affirmer que la benzidine peut représenter un risque pour la santé si elle est retrouvée dans l'eau potable.

Ainsi, 33 échantillons d'eaux issues de nappes phréatiques via les puits d'eau potable le long du Rhône ainsi que 8 échantillons d'eaux de baignade ont été analysés pour leur teneur en benzidine à des

périodes différentes de l'année. Aucun échantillon n'a révélé la présence de benzidine (limite de quantification : 1 ng/l pour l'eau potable et 10 ng/l pour l'eau de baignade).

Cependant, le Laboratoire cantonal est en train de développer une méthode d'analyse pour la benzidine et ses analogues dans l'eau afin d'assurer la surveillance de ces paramètres notamment dans les eaux potables et de baignade.

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

Le 1,4-dioxane est une substance organique incolore très hydrosoluble 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'être humain). Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2017, la valeur maximale de 1,4-dioxane dans l'eau potable est fixée à 6 µg/l.

Depuis 2014, nous avons constaté un dépassement de la valeur maximale dans six 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 six approvisionnements privés ont été raccordés au réseau d'eau potable des communes.

Résultats	
Analysés	25
Contestés	0
Raisons	–

#### 17 : 1,4-dioxane dans l'eau potable.

En 2019, sur les 25 échantillons d'eaux souterraines prélevés par notre service, tous les échantillons ont révélé des teneurs en 1,4-dioxane inférieures à la limite de quantification. Une observation régulière des pompes d'eaux souterraines en fonction du risque sera poursuivie.

### Autres polluants organiques dans l'eau potable

D'autres micropolluants résultant de l'activité industrielle ont été analysés. Il s'agit notamment de 46 échantillons d'hydrocarbures et de 25 pour les fluorures. Tous les échantillons analysés respectaient les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	46
Contestés	0
Raisons	–

#### 18 : Polluants organiques dans l'eau potable.

### Dithiocarbamates dans les légumes et fruits

Les dithiocarbamates sont un groupe de pesticides qui sont analysés ensemble. Le disulfure de carbone est mesuré. Les principes actifs ne sont pas déterminés individuellement. Il s'agit de pesticides de contact, qui agissent principalement comme fongicides à la surface des plantes. Les domaines d'application se trouvent principalement en culture maraîchère (surtout les salades et les légumes à bulbes), arboriculture et cultures céréalières. Une valeur maximale exprimée en disulfure de carbone est dictée dans la législation pour chaque denrée. Le Laboratoire cantonal a ainsi analysé des salades (23), des tomates (2), des raisins (4), des épinards (4), des pommes (7) et d'autres légumes (1). Tous les échantillons étaient conformes aux normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	41
Contestés	0
Raisons	–

#### 19 : Dithiocarbamates dans les légumes et fruits.

### Pesticides dans les fruits et légumes

L'agriculture biologique prend de plus en plus d'importance et propose de larges gammes de produits, tant dans la grande distribution que dans des magasins spécialisés.

Résultats	
Analysés	10
Contestés	0
Raisons	–

#### 20 : Pesticides dans les fruits et légumes.

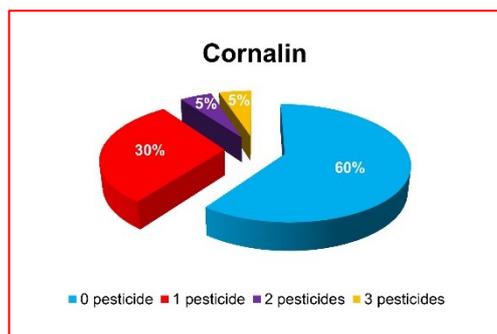
Les 10 échantillons prélevés en Valais et analysés au SCAV de Genève respectaient les normes en vigueur pour des aliments bio pour les pesticides concernés.

### Pesticides dans les vins

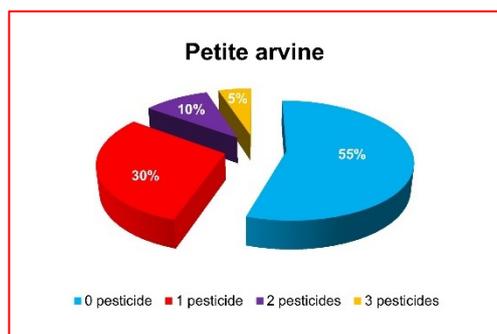
La limite de considération des pesticides a été fixée à 10 ppb, ce qui correspond à la valeur tolérée dans les produits biologiques. Tout comme en 2017 pour le johannisberg et le pinot noir, en 2018, pour le rosé et le fendant, aucun vin analysé n'a été contesté pour des raisons de teneur en pesticides 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 60 % des cornalins et 55 % des petites arvines par exemple, aucun pesticide n'a été mis en évidence avec la méthode utilisée.

Résultats	
Analysés	42
Contestés	0
Raisons	-

21 : Pesticides dans les vins.



16 : Nombre de pesticides dans le cornalin.



17 : Nombre de pesticides dans la petite arvine.

### Métaux lourds dans les eaux potables

Le SCAV a décidé depuis 2017 de réaliser une vaste campagne sur la teneur en métaux lourds contenus dans l'eau potable de plaine et de montagne. Le but, à terme, est de contrôler l'ensemble des réseaux du Valais. Les métaux lourds analysés et les résultats se trouvent dans le tableau ci-après. 537 prélèvements ont été effectués à travers tout le Valais entre 2017 et 2019.

366 (37,3 %) des réseaux d'eau potable sur les 1031 réseaux ouverts ont ainsi été analysés, ce qui correspond à 63 % de la population valaisanne concernée.

Il reste dès lors 615 réseaux à investiguer pour le tiers de la population.

Dans 136 réseaux une présence de métaux dépassant la valeur BPF ou directrice a été mise en évidence. Cela concerne 32 communes.

Treize réseaux ont eu une valeur maximale dépassée et cela concerne 12 communes. Ces 13 réseaux d'eau présentent une teneur en fer, en manganèse, en aluminium ou nickel dépassant les limites maximales autorisées. Des prélèvements de suivis ont été effectués.

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. Elles se sont attelées en 2019 à trouver des solutions afin de fournir dans un délai raisonnable une eau conforme aux normes en vigueur.

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	2017-2019
Analysés	537
Contestés	36 (7 %)
Raisons	Fer (5) Manganèse (3) Arsenic (2) Aluminium (1) Nickel (1)

22 : Métaux lourds dans les eaux potables.

### Métaux lourds dans les vins

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

Résultats	
Analysés	71
Contestés	0
Raisons	–

**23 : Métaux lourds dans les vins.**

**Mercure dans les aliments issus du Valais**

Sur les 23 échantillons prélevés (6 laits, 9 viandes, 4 céréales, 3 pommes de terre et 1 fromage), 17 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 échantillons restants issus de foies ou de reins regroupaient des valeurs comprises entre 1,4 et 8,2 µg/kg.

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

Résultats	
Analysés	23
Contestés	0
Raisons	–

**24 : Mercure dans les aliments issus du Valais.**

**Toxines alimentaires**

L'aflatoxine est une toxine cancérigène potentiellement présente dans les graines et aliments pour animaux. Elle est produite par certaines souches des champignons *Aspergillus flavus* et *Aspergillus parasiticus* et se divise principalement en quatre types appelés B1, B2, G1 et G2.

Lorsque les animaux sont nourris avec du grain ou des aliments contaminés par l'aflatoxine B1, celle-ci subit une hydroxylation la transformant en aflatoxine M1, excrétée ensuite dans le lait des vaches laitières. Vingt et un produits laitiers (yogourts, fromages, séracs) ont alors été analysés pour le paramètre de l'aflatoxine M1 dans le cadre d'une campagne intercantonale organisée par le laboratoire du canton de Vaud. Tous les échantillons prélevés en Valais étaient conformes.

Les aflatoxines peuvent également être présentes dans les épices ou les fruits secs. Dans le cadre de campagnes intercantionales, sur les 17 épices et mélanges d'épices prélevés en Valais ainsi que sur 6 échantillons de fruits secs, tous étaient conformes en ce qui concerne l'ochratoxine A, l'aflatoxine B1 et les aflatoxines B/G.

Les trichothécènes sont des mycotoxines sécrétées par certaines espèces

de champignons du sol qui peuvent coloniser certains végétaux en y produisant une maladie appelée fusariose. La contamination des céréales peut survenir avant, pendant et après la récolte. Ces mycotoxines sont des composés toxiques qui peuvent se retrouver dans la chaîne alimentaire à la suite d'une contamination des cultures. Dans le cadre d'une campagne intercantonale organisée par le SAAV de Fribourg, les sept échantillons de farine prélevés en Valais étaient conformes.

Résultats	
Analysés	45
Contestés	0
Raisons	–

**25 : Toxines alimentaires.**

**Lutte contre la tromperie et informations aux consommateurs**

Une des missions du Service de la consommation et affaires vétérinaires est de protéger le consommateur contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires et aux objets usuels. Les cas de tromperie peuvent avoir lieu notamment quant à la provenance, au mode de fabrication, à la désignation ou à la description du produit.

**Collaboration avec les douanes**

Le personnel des douanes est un partenaire clé quant au contrôle de l'importation et/ou du transit des marchandises. Des formations concernant à leurs méthodes de travail et leurs bases légales ont été organisées en 2019 au sein de notre service.

Dans la pratique de tous les jours, si la douane a des soupçons concernant certaines marchandises, le service se fait appeler afin d'apporter des conseils ou d'intervenir lorsque des denrées alimentaires sont impliquées. Il peut par exemple s'agir de questions liées à la qualité, à la température ou à la déclaration de marchandises lors de l'importation de denrées alimentaires pour des entreprises ou des restaurateurs.

Des cas typiques sont l'élimination des denrées alimentaires après à une rupture de la chaîne du froid, des corrections d'étiquetages non conformes (p ex. absence d'étiquetage dans une langue officielle).

### Identification des espèces animales dans les denrées alimentaires

En matière d'authenticité des aliments, il y a lieu de contrôler les espèces animales ciblées contenues dans les produits. En 2019, le Laboratoire cantonal a vérifié que la viande séchée mise sur le marché était bien constituée de la viande indiquée sur l'emballage. 32 échantillons mentionnant viande séchée de bœuf ou de cheval ont été prélevés. Un échantillon contenait en fait de la viande d'agneau au lieu de la viande de bœuf. Un autre cas pour les viandes séchées a été découvert après investigations. Le vendeur déclarait viande séchée de cerf au lieu de viande séchée de bœuf.

Une autre campagne intercantonale organisée par le SCAV de Neuchâtel a contrôlé l'authenticité des espèces dans 19 échantillons incluant des saucisses ou des pâtés. Tous les échantillons étaient conformes.

Enfin, une dernière campagne intercantonale réalisée par le SCAV de Neuchâtel a montré que 13 échantillons prêts à la consommation (take-away type hamburgers, kebabs) et prélevés en Valais indiquaient les bonnes espèces animales.

Résultats	
Analysés	64
Contestés	2 (3,1 %)
Raisons	Indication trompeuse de l'espèce

26 : Identification des espèces animales.

### 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. Sur 66 vins provenant de toute la Suisse romande et dont l'édulcoration est interdite, aucun vin n'a pu être décrit comme édulcoré.

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.

Résultats	
Analysés	66
Contestés	0
Raisons	-

27 : Authenticité et édulcoration des vins AOC.

### Authenticité des abricots valaisans

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

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



18 : Abricots valaisans. © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin

Une campagne cantonale de contrôle de l'authenticité et de la traçabilité des abricots valaisans sur le marché valaisan a été mise en place en 2019.

Sur 35 prélèvements et 5 inspections, 1 cas de fraude a été mis en évidence notamment lors du contrôle de la traçabilité à la vente.

En effet lors de ladite inspection, il a été constaté la présence, à la vente sur un stand de marché, d'environ de 40 kg d'abricots de la variété orangered, dont la provenance indiquée pour le consommateur mentionnait le village de Saillon en Valais. Il s'est avéré que ces abricots provenaient en réalité de France. Il a été clairement établi qu'il s'agissait là d'une tromperie manifeste et volontaire, dans un pur but d'enrichissement. Dès lors, la personne concernée a fait l'objet d'un rapport de contestation et d'une dénonciation pénale.

Résultats	
Analysés	40
Contestés	1 (2,5 %)
Raisons	Indication trompeuse de la provenance

**28 : Authenticité des abricots.**

**Respect des AOP/IGP**

L'utilisation d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP) n'est possible que si le produit respecte les exigences du cahier des charges défini pour le produit en question. Si un produit n'est pas certifié AOP ou IGP, il ne peut pas contenir d'indications géographiques en relation avec le Valais.

Dans la campagne sur les viandes séchées, sur 32 échantillons analysés, 3 produits non certifiés IGP mentionnaient des éléments réservés uniquement aux viandes séchées du Valais IGP. Il en est de même pour un jambon cru issu d'une campagne comportant 21 échantillons. Les fabricants ont ainsi dû enlever les éléments réservés aux IGP sur l'étiquetage.

En 2019, 3132 inspections ont mis au jour 325 manquements à la protection contre les tromperies avec des produits AOP/IGP. Cas typiques : une eau-de-vie d'abricot courante vendue comme de l'abricotine, ou un fromage à pâte dure non protégé vendu comme du Grana Padano. Ces nombreux manquements montrent que des contrôles sont nécessaires dans ce domaine et qu'ils seront réalisés à l'avenir également, dans le cadre des ressources disponibles.

De même, 10 vins ont été contestés car leur étiquetage ne correspondait pas aux exigences de l'AOC Valais ou Vin de pays.

**Information sur les sites de vente en ligne**

En 2019, le Service de la consommation a contesté 19 produits issus de sites internet de vente en ligne.

Vu que, de nos jours, les denrées alimentaires ne sont plus proposées uniquement dans les magasins mais aussi sur internet, via la publicité télévisée, etc., il ne suffit plus d'exiger que les informations soient fournies sur l'emballage. Les consommateurs qui achètent leurs aliments en utilisant les canaux d'achat impliquant l'usage de techniques de communication

à distance doivent être informés et protégés de la même manière que ceux qui les acquièrent dans les magasins. Il est donc important qu'ils aient accès aux informations pertinentes avant la conclusion du contrat : les informations doivent être disponibles avant que le consommateur ne fasse une proposition d'achat au vendeur.

Dans cette optique, 22 pages internet proposant des produits destinés à la vente en ligne n'étaient pas en conformité avec la législation. Outre les informations souvent lacunaires, les entreprises proposaient des denrées alimentaires non autorisées comme compléments alimentaires en Suisse (6 produits), des produits dont la dose maximale journalière par jour était dépassée (2 produits) ou prêtaient à leurs produits des allégations de santé non autorisées (15 pages internet). Les entreprises concernées ont dû adapter la conception de leur site et retirer les produits non autorisés.

**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.

**Contrôle et inspections des installations de baignade**

En tant que canton touristique, le Valais possède plus de 265 établissements inscrits qui proposent des installations de baignade pour 518 bassins. Au cours de l'année 2019, il y a eu 10 nouveaux établissements et 5 qui ont fermé définitivement, dont les bassins ont été désaffectés ou qui ne tombent plus sous la législation de l'OPBD comme baignades. En outre 13 établissements sont en rénovation, provisoirement fermés ou en cours d'ouverture.

L'inspecteur des eaux de baignade a effectué 110 inspections d'établissement pour la délivrance, le renouvellement de l'autorisation d'exploiter (valable cinq ans) et le suivi. 19 autorisations ou renouvellements ont pu être immédiatement délivrés.

Les principales non-conformités relevées sont toujours : le non-contrôle systématique journalier des paramètres (chlore libre, chlore combiné et pH) des eaux de baignade, le manque de formation du personnel, l'absence d'un titulaire de permis

biocide, le manque d'information aux baigneurs (piscine non surveillée, profondeur des bassins) et la vétusté ou le mauvais entretien des systèmes de désinfection ainsi que des locaux. Ces manquements sont cependant en diminution à la suite de nos inspections de suivi.

Dans le cadre de la procédure de consultation, l'inspecteur a préavisé 8 demandes pour la construction ou la rénovation de piscines, SPA.

Le Valais compte ainsi 196 établissements conformes et 70 (26 %) sans autorisations d'exploiter valables. Il faut relever que parmi ces 70 établissements sans autorisations d'exploiter valables il y a 17 établissements qui ont été inspectés en 2019 et pour lesquelles manque le rapport de sécurité et/ou le détenteur du permis biocide permettant de délivrer l'autorisation ou le renouvellement.

### Contrôle des eaux de baignade

1624 échantillons ont été prélevés en 2019 pour des analyses microbiologiques. Parmi ces derniers, 184 (11 %) 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 auprès des piscines ouvertes et couvertes. Il s'agissait d'une campagne de suivi après celles menées en 2017 et 2018. 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 2019 a montré que 16 % des piscines possédaient un taux de THM trop élevé.

Par ailleurs, 12 % des eaux de piscines analysées dépassaient la valeur maximale autorisée de chlorates, et 12 % celle de bromates, deux substances qui sont des dérivés des désinfectants.

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

Ce taux de contestations (32 %) pour la campagne 2019 est en baisse par rapport à 2017 (63 %) et 2018 (45 %).

Résultats	
Analysés	25
Contestés	8 (32 %)
Raisons	THM (4) Chlorates (3) Bromates (3)

### 29 : Eaux de baignade – chimie.

Résultats	
Analysés	1624
Contestés	184 (11 %)
Raisons	Germe aérobies mésophiles (101) Escherichia coli (49) Pseudomonas aeruginosa (103)

### 30 : Eaux de baignade – microbiologie.

En 2019 le SCAV a procédé à la fermeture provisoire de 176 bassins, pataugeoires, jacuzzis et bassins d'eau froide pour sauna à cause de non-conformités.

- 134 dus à la présence d'escherichia coli (48 cas) et/ou pseudomonas (134 cas) ;
- 22 (jacuzzis) dus à la présence de légionnelles ;
- 20 dus à un fort dépassement des normes pour le chlore combiné\*, le pH ou le chlore libre.

\* La présence de chlore combiné vient du fait que l'eau dans les bassins n'est pas suffisamment renouvelée et du manque d'hygiène des baigneurs (absence de douche avant le bain).

L'apport d'eau fraîche est pour :

- une piscine : 30 l/jour/baigneur ;
- un jacuzzi : 75 l/jour/baigneur.

Cette année, nous avons terminé la visite des installateurs/monteurs de piscine valaisans en leur rappelant les législations auxquelles ils sont soumis sur la base de l'OPBD (l'Ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public).

Il y a 20 entreprises qui ont leur siège social ou une succursale en Valais.

### Contrôle des eaux de baignade naturelles

Actuellement, il y a 16 plages publiques, étangs et gouilles utilisés régulièrement

durant l'été par la population pour la baignade. Il y a aussi 3 plages privées mais accessibles au public.

Le nombre d'analyses est de 2 par saison et varie en fonction de la météo. Nous procédons seulement à des analyses lorsque la température moyenne de l'eau est proche ou supérieure à 20°C.



19 : Eau de baignade naturelle. © Valais/Wallis Promotion – Valais Tourisme

En 2019 le SCAV a effectué 82 analyses. La qualité des eaux de baignade était bonne dans les différentes étendues d'eau contrôlées en ce qui concerne les paramètres microbiologiques étudiés.

Dans les lacs d'altitude utilisés très occasionnellement pour la baignade, nous n'effectuons pas de contrôle systématique.

Résultats	
Analysés	82
Contestés	0
Raisons	–

31 : Eaux de baignade naturelles.

### Légionelles dans les homes

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 pneumonies atypiques sévères qui peuvent se solder par des hospitalisations plus ou moins longues et même être fatales pour des personnes souffrant de déficiences immunitaires ; ces bactéries sont résistantes à des températures de plus de 40 °C et ont une tolérance au chlore.

Résultats	
Analysés	59
Contestés	2 (3,4 %)
Raisons	Légionelles

32 : Légionelles dans l'eau chaude (homes).

En 2019, une campagne intercantonale a été organisée dans les homes de personnes âgées. Un à trois prélèvements d'eau de douche ont été effectués dans 34 homes du canton (59 prélèvements). Sur ces derniers, seuls 2 homes ne respectaient pas les normes en vigueur. Cette campagne a montré que pour les paramètres analysés, la problématique des légionelles est maîtrisée pour une majorité de homes (94 %). Le SCAV va assurer un suivi pour les établissements qui ont montré une concentration en légionelles supérieure à 1000 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 des légionelles, la formation d'aérosols et l'inhalation par les baigneurs. Le SCAV a mené une campagne dans les jacuzzis ouverts au public. Sur 118 analyses, 22 ont montré une contamination significative (19 %). Le nombre de bassins contestés a de nouveau augmenté par rapport à 2018. Un suivi doit être assuré.

Résultats	
Analysés	118
Contestés	22 (19 %)
Raisons	Légionelles

33 : Whirlpools.

### Cosmétiques et objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau

#### Allergènes dans les cosmétiques

Les cosmétiques doivent 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]).



20 : Cosmétiques. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy

Sur les 15 cosmétiques prélevés en Valais pour cette campagne intercantonale, 5 étaient non conformes en ce qui concerne la mention de divers allergènes (p. ex. linalol, citronellol, géraniol, alcool benzylique, coumarine).

Résultats	
Analysés	15
Contestés	5 (33 %)
Raisons	Présence d'allergènes non déclarés

34 : Cosmétiques.

### **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 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 (RS-817.0) et l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS-817.02).

En 2019, 27 entreprises de ce domaine ont été inspectées. Les activités de ces 27 entreprises étaient réparties comme suit:

- 20 entreprises pratiquant uniquement le tatouage.
- 3 entreprises pratiquant le tatouage et le piercing.
- 3 entreprises pratiquant uniquement le piercing.
- 1 entreprise pratiquant le tatouage et le maquillage permanent.

Jusqu'à présent, le secteur du microblading ne faisait pas l'objet d'inspections pour des questions de priorité. Actuellement, 16 établissements de ce secteur sont déclarés chez nous.

Parmi eux, 14 ont fait l'objet d'une contestation (52 %). En 2018, le taux de contestations était du même ordre (53 %).

Les principaux motifs de contestations étaient les suivants :

- 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).

### **Food Contact Material (FCM)**

#### **Campagne produits nationale : libération de métaux dans les ustensiles de grillade**

Les matériaux et objets en contact direct avec des denrées alimentaires (Food Contact Materials, FCM) sont destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires dans le cadre de la fabrication, de l'utilisation ou de l'emballage de celles-ci. Dans la législation suisse sur les denrées alimentaires, les FCM s'appellent également « matériaux et objets » et englobent des produits tels qu'emballages de denrées alimentaires, vaisselle, couverts, récipients et appareils de cuisson, jusqu'aux installations, machines et convoyeurs dans la production.

La diversité des matériaux qui sont utilisés comme FCM est énorme, et englobe principalement matières plastiques diverses, papier, carton, encres d'impression, verre, céramique, métal ainsi que leurs combinaisons.

Faute de ressources, le SCAV ne réalise aucune analyse propre dans ce secteur. En revanche, nous participons à des campagnes régionales ou nationales dans ce domaine.

Dans ce contexte, une campagne produits nationale a été réalisée en 2019, dont l'objectif était de déterminer la libération de métaux par des matériaux et objets

métalliques, et en particulier des ustensiles pour grillade métalliques dans des conditions de contact avec des denrées alimentaires simulées. Conformément à l'article 49, alinéa 1 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), seules des quantités de métaux inoffensives pour la santé et techniquement inévitables peuvent passer dans les denrées alimentaires. Le guide technique « Metals and alloys used in food contact materials and articles » a valeur de dernier état de la technique. Les valeurs cibles pour les résidus de métaux dans le cadre du respect des bonnes pratiques de fabrication sont définies dans ce guide.

Le canton du Valais a prélevé au total 3 échantillons dans le cadre de cette campagne nationale. Concrètement, il s'agissait de 3 grilles de barbecue.

Un échantillon ne satisfaisait pas aux exigences légales (rejet de métaux lourds trop important), et a ainsi fait l'objet d'une contestation ainsi que d'une interdiction immédiate de vente de cet article.

Dans le cadre de cette campagne nationale, le canton de Bâle-Campagne a également prélevé une grille de barbecue qui avait été importée d'un établissement basé en Valais, chez un revendeur situé à Bâle-Campagne. Sur cette grille de barbecue, il a été constaté un dépassement très net de la limite tolérée de rejet de zinc et de manganèse sur les denrées alimentaires.

L'exigence de l'article 49, alinéa 1 de l'ODAIUOs selon laquelle les transferts de métaux dans les denrées alimentaires ne peuvent se produire que dans des quantités inoffensives pour la santé et techniquement inévitables a par conséquent été considérée dans ce cas comme non respectée, ce qui a entraîné une contestation.

L'établissement importateur se trouvant dans le canton du Valais et sur la base d'une alerte RASFF correspondante, notre inspectorat sur place a dû décider un arrêt immédiat de la vente. Les grilles de barbecue encore présentes dans l'entrepôt ont été éliminées. Il est mentionné que ces grilles de barbecue provenaient de Chine.

## Tabac et succédanés

### Contrôle de la teneur en THC et en CBD dans les succédanés de tabac

Dans le cadre du droit sur les denrées alimentaires, les produits contenant des succédanés de tabac destinés à être fumés sont régis par l'OTab. Le chanvre est considéré comme succédané du tabac si sa teneur en THC est inférieure ou égale à 1 %. Sur les 15 produits à fumer analysés, deux échantillons étaient non conformes (13 %). Un échantillon dépassait le 1 % de THC autorisé. Sur un autre échantillon, aucune mise en garde obligatoire n'était présente.

Résultats	
Analysés	15
Contestés	2 (13 %)
Raisons	Valeur maximale en THC dépassée Etiquetage

35 : Succédanés de tabac.

## Produits chimiques

### Surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché, nous avons contrôlé les produits biocides qui sont en vente libre comme l'eau de javel, les produits phytosanitaires ainsi que les produits biocides utilisés par les désinfestateurs.

Un autre contrôle portait sur les produits chimiques du groupe 2 vendus au public. Les points contrôlés étaient les suivants pour les produits chimiques du groupe 2 :

- pas de libre accès (sous clé),
- connaissances techniques prescrites « permis » pour la remise,
- l'enregistrement du produit en Suisse et la fiche de données de sécurité (FDS).

Les points contrôlés étaient les suivants pour les produits biocides :

- le numéro d'enregistrement du produit en Suisse (CHZNxxxx, CHZBxxxx, CH-20yy-xxxx et W-xxxx pour les produits phytosanitaires).

Pour tous les produits chimiques vendus, il doit y avoir sur l'étiquette l'adresse et le numéro de téléphone du fabricant ou de l'importateur en Suisse.

Les produits biocides sont des produits utilisés directement pour détruire ou repousser les organismes susceptibles

d'engendrer des dommages ou des nuisances. Selon l'usage que l'on en fait, ils tombent dans un ou plusieurs des quatre groupes de produits suivants :

- Désinfectants : par exemple pour l'eau des piscines, pour les mains, contre les algues, les moisissures.
- Produits de protection : par exemple pour le bois, pour les peintures et autres matériaux.
- Produits antiparasitaires ou phytosanitaires : contre les souris, contre les insectes, les répulsifs, les mauvaises herbes.
- Autres produits biocides : par exemple les produits antisalissures et les fluides pour embaumer.

68 visites ou inspections de commerces et entreprises ont été réalisées dont :

- 16 supermarchés et détaillants (1 par enseigne).
- 16 installateurs de piscine (vendeurs de produits pour le traitement de l'eau).
- 13 quincailleries et magasins brico.
- 9 désinfestateurs.
- 5 à la demande d'autorités tierces (police, autres cantons, OFSP et douane) ou plainte.
- 6 divers.

Nous avons contrôlé 4528 produits. Parmi ceux-ci, il y avait 695 produits biocides, dont 26 étaient non conformes.

Sur l'ensemble des produits biocides contrôlés, il y a seulement 4 % des produits qui ont une non-conformité.

Pour 19 produits (trois quarts des cas), il s'agit de produits importés de l'EU et autorisés dans l'EU, mais qui n'ont pas été enregistrés en Suisse et qui n'ont pas d'autorisation avec un numéro de contrôle (CHZxxxx) mentionné sur l'étiquette.

Souvent, il n'y a pas sur l'étiquette la mention des dangers dans une des langues nationales, l'adresse et le téléphone en Suisse de l'importateur ou du fabricant, ou la fiche de données de sécurité (FDS) n'est pas à jour. Ceci plus particulièrement pour les produits importés du Portugal. Il s'agit d'importations directes (marché gris) et cela est considéré comme de la concurrence déloyale.

Tous ces produits ont dû être immédiatement retirés de la vente. Les entreprises importatrices ont été dénoncées auprès des autorités compétentes (canton où se trouve le siège social de l'entreprise qui importe ces produits et qui n'est pas forcément le vendeur).

Pour les quatre autres produits, il s'agit de produits phytosanitaires de plus de 10 ans d'âge qui ont été retirés du marché ou, plus grave, interdits de vente depuis 2012, comme l'Atrazin. Ces produits contenaient encore les anciennes classifications des classes de danger selon la loi sur les toxiques de 1969 qui a été abrogée en 2000.

Nous avons contrôlé les compétences (permis) de 109 entreprises ou personnes de contact des entreprises utilisant des produits chimiques :

- 67 permis « biocide piscine » dont 35 (52%) ne sont pas conformes.
- 42 entreprises et/ou vente de produits chimiques à des particuliers dont 6 ne sont pas conformes.

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

### Produits du groupe 2

Les produits chimiques du groupe 2 sont interdits à la vente en libre-service (biocides/désinfectants pour piscine, certains produits pour déboucher les éviers, phytosanitaires, certains décapants, etc.) et ils doivent être entreposés sous clé. Pour ces produits, c'est souvent la mention de danger H 314.



21 : Symboles de danger.

Il faut demander au vendeur pour les obtenir car celui-ci doit conseiller, mettre en garde contre les dangers et, le cas échéant, remettre la fiche de données de sécurité (FDS). En plus, celui-ci doit avoir un permis/attestation pour les connaissances techniques.

Nous avons contrôlé 51 produits dont 15 (27%) n'étaient pas conformes :

- 8 en vente libre (pas sous clé).
- 4 sans personnes avec le permis ou attestation pour les connaissances techniques.
- 3 importations directes (produits non enregistrés en Suisse, sans information dans une langue nationale).



22 : Exemple d'étiquetage de produit chimique.

### Désinfestateurs

Ces dernières années, nous remarquons une forte augmentation des punaises de lits et des nids de guêpes qui nécessitent un assainissement des locaux et des lieux infestés. C'est pourquoi le SCAV a contrôlé les 9 entreprises qui travaillent dans le domaine de la désinfestation et qui ont un site en Valais. En plus, nous avons aussi contrôlé 3 entreprises qui font ou faisaient du traitement de façade.

Ces entreprises doivent avoir des collaborateurs avec des permis spéciaux car elles utilisent des produits particulièrement dangereux et toxiques pour la santé.

- Permis pour l'emploi des pesticides en général sur mandat de tiers.
- Permis pour l'emploi de fumigeant.

Parmi ces 9 entreprises, il y en a 2 qui n'ont pas pu fournir le permis ou une attestation d'expérience professionnelle délivrée par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

En revanche, les 33 produits biocides contrôlés utilisés par ces entreprises sont conformes.



23 : Exemples de désinfestateur.

### Conseils aux entreprises

Dans le cadre de la coordination de l'application de la LChim, le SCAV a aussi conseillé et accompagné dans leur démarche une trentaine d'entreprises pour des problèmes d'homologation, d'importation directe de produits, d'étiquetage de produits et de commerce déloyal. Nous avons une forte augmentation des demandes par des particuliers qui souhaitent se lancer dans le commerce des huiles essentielles et des produits à base de CBD (crèmes, huiles, parfums, etc.).

Catégories	Produits contrôlés	Biocides	Biocides non conformes
Piscine	148	66	8
Produits de nettoyage et d'entretien	2291	120	5
Produits phytosanitaires	544	462	13
Brico (peinture, colle, etc.)	1498	14	0
Désinfestateurs	47	33	0
<b>Total</b>	<b>4528</b>	<b>695</b>	<b>26</b>

### 36 : Conseils aux entreprises.

Cette année nous avons terminé le contrôle des installateurs ou monteurs de piscines valaisans qui vendent des produits biocides et du groupe 2 au public. Ils sont aussi soumis à la législation concernant le permis pour les connaissances techniques.

### **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, de 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**

De nouveaux laboratoires d'une école ainsi que les salles de sciences de deux cycles d'orientation ont été inspectés dans le cadre de la santé et sécurité au travail.

## Tâches administratives

### Certificats d'exportation

Les instances cantonales compétentes de contrôle des denrées alimentaires délivrent des certificats pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation selon l'article 30 de l'Ordonnance 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. 63 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2019.

### 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 2019, nous avons fourni 106 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, les projets visant à l'installation ou à la modification d'un captage ou d'une dérivation d'eau destinée à l'alimentation humaine ne peuvent être exécutés sans l'approbation du Service de la consommation et affaires vétérinaires. En 2019, 21 dossiers concernant l'eau potable (construction ou règlements communaux concernant l'eau potable) ont été soumis à notre service pour approbation.

132 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 2 dossiers concernant des piscines ou saunas ou wellnesses ont été préparés.

### Coopération internationale et inter-cantonale

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.

Une intervention a ainsi eu lieu par exemple à la suite de l'observation d'une teneur en cadmium trop élevée dans des seiches, d'une teneur en plomb trop élevée dans une carafe de vinaigre, et d'une libération accrue de zinc et de manganèse dans le cadre de la vente d'une grille de barbecue.

Les cas suivants ont également été traités : libération accrue de mélamine dans un service de vaisselle pour enfants, jambon d'épaule contenant des *Listeria*, gluten (allergène) non déclaré dans un mélange d'herbes aromatiques prévu comme base pour une boisson.

Autres cas : sulfite (allergène) non déclaré dans un jus de citron, trois marques de fromage au lait cru contenant des *Listeria*, une terrine de canard contenant des *Listeria*, des morceaux de plastique dur dans une bouillie d'épeautre, deux marques de fromage à pâte molle contenant des salmonelles.

Lorsqu'il s'agissait de cas touchant la Suisse entière, ceux-ci ont été coordonnés par l'OSAV.

### Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 14 de la Loi sur les denrées alimentaires (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 2019, 5 cas ont été dénoncés au chimiste cantonal à la suite de contrôles (achat de test) à l'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 prononcée 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 2019, nous avons reçu au total 3 oppositions pour un nombre de 1194 contestations des établissements publics et 583 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 2019, il n'y a pas eu de recours déposé auprès du Conseil d'Etat.

### Dénonciations à l'autorité pénale

Conformément à l'article 37 de la Loi sur les denrées alimentaires (RS-817.0), 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 2019, 40 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 2019, l'Inspectorat cantonal des denrées alimentaires et le Laboratoire cantonal ont été évalués en ce qui concerne la surveillance de l'accréditation par l'organe SAS (Service d'accréditation suisse). En plus, 4 audits internes ont été effectués par le SCAV (SIS 0023 Inspectorat des denrées alimentaires et STS 0152 Laboratoire cantonal).

### 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 2019, 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 2019.

L'Inspectorat 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.

## Affaires vétérinaires

### Ressources humaines

En 2019 l'OVet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 9,6 (8,8)<sup>1</sup> EPT (emploi à plein temps). Ces 9,6 EPT sont occupés par 14 (13) collaborateurs. La situation d'une auxiliaire pour le secrétariat de l'OVet a été régularisée par son engagement en tant que secrétaire auxiliaire. Deux démissions sont à relever : celle de la vétérinaire officielle Cristina Villiger, et celle la collaboratrice spécialisée Jeannette Bittel qui ont toutes deux souhaité donner une nouvelle orientation à leur 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 2018, 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 50 (30) sollicitations de la part de différents médias (concernant tous les domaines d'activité de l'Office vétérinaire : principalement au sujet de la protection des animaux, mais aussi de la santé animale, ainsi que des affaires canines, des médicaments vétérinaires ou de 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'Ecole 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, 2019 aura vu la poursuite de l'augmentation du nombre d'analyses effectuées à l'égard de la diarrhée virale bovine, de la leucose bovine et IBR, alors que les analyses effectuées sur les petits ruminants ont été moins nombreuses en raison principalement de la fin du programme de surveillance de la CAE.

#### **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. Deux (six) centres de collecte et une installation de production bio-gaz ont été inspectés.

Sur le territoire cantonal, nous comptons quatre installations de production de bio-gaz (installation dans laquelle certains

Maladie		2019	2018
IBR	Analyses	2367	1817
Leucose bovine enzootique	Analyses	1899	1429
Brucellose ovine et caprine	Analyses	808	1625
Aujeszký/SDRP/PRRS	Analyses	23	36
CAE	Analyses	57	1049
ESB	Analyses	131	126
Salmonellose (sauf volaille)	Analyses	273	133
Salmonellose surveillance volaille	Analyses/Troupeaux	63	85
Langue bleue	Analyses	225	415
BVD	Analyses	8754	7464
Avortements bovins	Sérologie brucellose/IBR	418	396
Rage	Analyses	8	5
Grippe aviaire	Analyses	0	10

### 37 : Surveillance des épizooties.

<sup>1</sup> Les chiffres entre parenthèses sont ceux de l'année précédente, 2018.

Groupe de maladies	Nom	Espèce	Commune
Epizooties à éradiquer	Diarrhée virale bovine Mucosal Disease (BVD/MD)	Bovins	Agarn
			Anniviers
			Bettmeralp
			Binn
			Collombey-Muraz
			Goms
			Naters
			Simplon
			St. Niklaus
			Wiler
			Autres
	Tuberculose	Chats	Fieschertal
Epizooties à combattre	Chlamydie	Oiseaux	Grône
	Peste des écrevisses	Crabes	Salquenen
	Loque européenne des abeilles	Abeilles	Obergoms
			Naters
	Salmonellose	Moutons	Martigny
			Collombey-Muraz
		Chiens	Brigue-Glis
Epizooties à surveiller	Listériose	Bovins	Monthey
	Maedi-Visna	Moutons	Guttet-Feschel
			Leuk
			Oberems
			Visperterminen
	Campylobactériose	Chiens	Sion
			Monthey
			Brigue-Glis
Maladie hémorragique virale du lapin	Lapins	Sierre	
Pseudotuberculose des moutons et des chèvres	Chèvres	Bellwald	
		Goms	
Trichinellose	Loups	Autre	

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

sous-produits animaux (catégorie 3) ou autres produits organiques sont biodégradés pour produire du gaz).

584 341 kg (595 314 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. 205 081.77 (Fr. 187 814.65) pour le canton, dont Fr. 115 330.66 pour le transport et Fr. 89 751.11 pour l'élimination.

### Santé animale en apiculture

En Valais, 1303 apiculteurs s'occupent de 1624 ruchers. La moyenne suisse étant de 10 ruches par apiculteur, nous pouvons estimer que le canton du Valais accueille plus de 16 000 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 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.



24 : Abeilles. © Valais/Wallis Promotion – Jean-Yves Glassey

La saison 2019 a été difficile pour les apiculteurs valaisans : un début de printemps chaud a permis aux colonies de bien se développer. Un retour de froid au mois de mai suivi de chaleurs élevées en été ont rendu la récolte de miel médiocre en plaine. La récolte a été meilleure en altitude.

Les apiculteurs et leurs abeilles doivent également s'adapter aux changements climatiques de ces dernières années.

#### *Inspectorat*

L'inspecteur cantonal des ruchers se compose de 20 inspecteurs régionaux, et de 2 inspecteurs cantonaux (Bastien Nobs pour le Valais romand, et Franz-Josef Salzman pour le Haut-Valais). En 2019, 47 contrôles de la production primaire ont été effectués, alors que les inspecteurs régionaux des ruchers ont procédé à 140 visites.

#### *Maladies des abeilles*

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

- Dans le Bas-Valais ainsi que dans le Valais central, aucune maladie n'a été déclarée pendant la saison 2019. 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 2019.

#### *Feu bactérien*

Les limitations des déplacements des colonies d'abeilles prises en 2018 ont toutes été levées.

Plusieurs foyers de feu bactérien ayant été découverts en Valais, la nécessité de prendre des mesures à cet égard sera examinée en collaboration avec le Service de l'agriculture.

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

La forte hausse des cas de bovins atteints de BVD (diarrhée bovine virale) constatée depuis 2016 s'est poursuivie durant l'année 2019. L'incidence de la maladie en Valais (le taux de contaminations par rapport au nombre d'animaux) a même été parmi les plus élevés du pays en 2019. Des efforts particuliers ont été consacrés à la surveillance et au dépistage de l'épizootie ; malgré cela, de nombreuses bêtes ont été exposées à la contamination lors de séjours à l'alpage, où la discipline de notification et d'annonce des cas de suspicion et des avortements est particulièrement importante dans ce contexte.

Cette situation a engendré un travail considérable de notre office à la fois sur le plan de l'épidémiologie et de la gestion, mais aussi de l'information aux détenteurs d'animaux. De même, de nombreuses restrictions sur le plan du trafic du bétail ont été nécessaires. Les vétérinaires praticiens ont été fortement sollicités pour des centaines de prélèvements sanguins dans le cadre des enquêtes épidémiologiques subséquentes.

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

Pour 2019, le montant d'indemnisation est de Fr. 16 216.10 (Fr. 11 408.75).

- Les loques des colonies d'abeilles : Fr. 270.- ; (Fr. 693.-).
- La diarrhée virale bovine (BVD) : Fr. 13 786.10 ; (Fr. 10 175.75).
- La CAE (arthrite-encéphalite caprine) : Fr. 0.- ; (Fr. 540.-).
- L'ESB (élimination d'un cas de suspicion infirmé d'encéphalopathie spongiforme bovine) : Fr. 2160.- .

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

11 (15) autorisations pour l'insémination à titre privé dans sa propre exploitation ont été accordées en 2019. 99 personnes possèdent actuellement cette autorisation.

12 personnes étaient au bénéfice d'une autorisation pour technicien-inséminateur en 2019.

## 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 que la notification dans le système TRACES des importations d'équipés varie selon les années, ce qui influence les données relevées à cet égard.

Importations	2019	2018
Certificats TRACES UE	293	259
Surveillances vétérinaires	23	27
Bovins	23	7
Ovins	4	7
Chèvres	1	0
Chevaux	169	152
Porcs	0	0
Volaille/poussins d'un jour	3	4
Poissons	53	55
Chiens/chats	23	31
Abeilles	1	0
Œufs de poissons à éclore	3	3
Spermes	7	0
Escargots	0	0
Oiseaux de proie	3	0
Œufs de poissons	3	0

### 39 : Importations.

Importation pays tiers	2019	2018
Certificats TRACES pays tiers	2	13
Chiens/Chats	1	6
Chevaux	1	7

### 40 : Importations pays tiers.

Exportations	2019	2018
Certificats TRACES UE	150	105
Bovins	24	26
Ovins	2	3
Chèvres	0	0
Chevaux	61	37
Tortues	1	0
Alpagas	1	0
Oiseaux de proie	2	0
Volaille	40	39
Poissons	18	0
Chiens	1	0

### 41 : Exportations.

## Protection des animaux

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

Le projet de révision de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA) qui comporte notamment la réintroduction de l'obligation de suivre des cours pour les nouveaux détenteurs de chiens a été mené à bien durant l'année 2019.

A l'issue de la procédure de consultation, le Conseil d'Etat a adopté les textes de lois modifiés qui ont à leur tour été approuvés par le Grand Conseil durant sa session de septembre 2019. La loi révisée est entrée en vigueur dès l'expiration du délai référendaire, soit au début de 2020.

### 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.

Cette année a été chargée en interventions, en particulier des séquestres de chiens. Les animaux séquestrés pour des motifs divers ont été placés auprès de la SPA d'Ardon. Outre la bonne collaboration avec cette association, nous devons relever la bonne collaboration avec le refuge de la Bouche qui rit ainsi que l'association Les Chats du Robinson ; différents animaux ont pu être ainsi pris en charge par des professionnels après un séquestre.

Le travail commun avec les polices locales s'avère également fructueux dans l'optimisation des interventions et des suivis.

Si la diminution du nombre de procédures engagées en 2019 concernant des animaux de ferme s'explique principalement par des difficultés en matière de personnel, l'augmentation du nombre de cas signalés et de sanctions subséquentes concernant des animaux de compagnie s'est poursuivie.

### 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 15 (4) autorisations et effectué 2 (3) contrôles.

### Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)

Nous avons délivré 58 (44) autorisations, dont 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 41 (61) projets. Tous ont nécessité une intervention de notre part soit pour obtenir des renseignements supplémentaires, soit pour exiger des modifications. Nous contrôlons le respect des prescriptions légales dans le domaine de la protection des animaux.

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

Celles-ci sont établies lorsqu'une nouvelle étable est construite ou lorsqu'il y a un changement de propriétaire ou d'affectation. Cette attestation permet à l'exploitant de toucher les paiements directs. En 2019, 63 (76) étables ont été contrôlées, 2 (7) n'étaient pas conformes.

### Expérimentation animale

Toute expérience sur des animaux et toute détention d'animaux de laboratoire en Suisse est soumise 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.

Contrôles		2019	2018
Procédures ouvertes animaux de rente	Bovins	33	73
	Ovins, caprins	45	63
	Equidés	44	42
	Autres	38	129
	<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>243*</b>
Décisions administratives		35	48
Interdictions de détention totale ou partielle		15	2
Procédures ouvertes animaux de compagnie	Chiens	363	273
	Chats	30	27
	Rongeurs	5	5
	Autres	10	25
	<b>Total</b>	<b>408</b>	<b>285*</b>
Décisions administratives		225	118
Interdictions de détention totale ou partielle		18	11
Procédures pénales (animaux de rente et animaux de compagnie)	Ordonnances pénales	75	61
	Dénonciations pénales	18	9

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

### 42 : Contrôles de détention d'animaux.

Description	Nombre
Procédures ouvertes	46 (31)
Autorisations cantonales en cours	13 (10)
Autorisations cantonales établies en 2019	2 (6)
Autorisations intercantionales	33 (21)
Autorisations intercantionales établies en 2019	9 (10)

**43 : 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 2019, 30 chiens (25) et 11 chats (0) ont été séquestrés, ainsi que 39 animaux de rente (21 en 2018) :

- 2 ânes
- 7 chevaux
- 3 porcs
- 1 brebis
- 11 lapins
- 11 chèvres
- 4 poules.

Les frais suivants ont été engendrés : Fr. 20 125.– pour le séquestre de 30 chiens (Fr. 9225.–), et la somme de Fr. 770.– a été versée pour les séquestres de 11 chats (Fr. 1080.–).

### **Affaires canines**

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

Les statistiques ci-dessous ne font état que des procédures nouvellement ou-

Description	2019	2018
Nombre de procédures ouvertes		
Cas d'agression sur humains	155	226
identité du détenteur non communiquée	51	47
par son propre chien	17	18
par un chien connu de la victime	38	63
par chien inconnu	40	80
non communiqué	9	18
Lieu de l'agression		
espace privé	29	37
espace public	165	187
non communiqué ou inconnu	47	63
Aggression faite par chien de race interdite sur humain	1	2
Cas d'agression sur des animaux	81	88
Autres signalements	10	28

Mesures	2019	2018
Pas de mesures (chiens inconnus, provenance d'un autre pays, etc.)	118	89
Envoi de droit d'être entendu	182	206
Clôture de dossier avec avertissement	76	20
Mesures administratives diverses (p. ex. tenue en laisse permanente, mesures éducatives, mesures sécuritaires)	31	41
Décisions restriction/interdiction	0	0
Décisions euthanasie	3	1
Décisions expertise	4	8
Traitement pénal	2	9
Annonce au canton compétent	12	11
Chien de race interdite refoulé	3	8
Cas traités en relation avec chiens importés	60	44

**44 : Affaires canines.**

vertes. 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 51 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'acquiescer un chien sur l'internet et de le faire venir de l'étranger.

### **Subventions de remplacement**

Selon contrat, le refuge de la Société de protection des animaux a été subventionné pour un montant de Fr. 36 000.– (Fr. 38 000.–), à savoir 36 (38) 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. 10 430.– (Fr. 13 430.–) a été versé pour le remplacement de plus de 215 (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 170 (181) visites de classes effectuées en 2019 ; la répartition cantonale est la suivante : 60 (57) Haut-Valais et 110 (124) Bas-Valais.

Le montant versé pour les interventions du programme PAM est de Fr. 117 871.85 (Fr. 96 374.–).

Pour les contrôles annuels de santé et de comportements des chiens qui y participent, les coûts se montent à Fr. 1602.30 (Fr. 1329.65).

## **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 et reconduite en 2017 (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).

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, de nombreux exploitants exercent une autre profession et ne sont donc pas présents pendant la journée dans leur exploitation, ce qui rend un contrôle particulièrement difficile à réaliser sans annonce préalable. Malgré cela, l'effort particulier à atteindre cet objectif a porté ses fruits puisqu'en 2019 le taux de contrôles non annoncés a été conforme aux prescriptions légales fédérales.

<b>Contrôles vétérinaires officiels</b>	<b>2019</b>	<b>2018</b>
Nombre d'exploitations contrôlées	439	432
% d'exploitations avec manquements importants	41	31
% d'exploitations avec manquements graves	2	3
Hygiène dans la production primaire	8	8
Médicaments vétérinaires	41	44
Protection des animaux	25	25
Trafic des animaux	20	23
Décisions administratives	144	40
Procédures pénales	2	2

#### **45 : Contrôles vétérinaires officiels.**

Notre office soutient, instruit et supervise les assistants officiels (AO) mandatés. Le nombre de contrôles effectués ainsi que le nombre de manquements constatés sont globalement restés stables par rapport à l'an dernier : ainsi, conformément aux exigences légales fédérales, environ un quart des exploitations détenant des animaux sont contrôlées chaque

Nombre d'abattages Espèce animale	Abattages ordinaires		Abattages sanitaires		Total
	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	
Bovins <6 semaines	5	0	0	0	5
Bovins >6 semaines	4894	7	67	1	4969
Chevaux	21	0	0	0	21
Chèvres	1519	1	0	0	1520
Moutons	5223	3	4	1	5231
Porcs	3170	8	4	1	3183
Lamas	2	0	0	0	2
Lapins	91	0	0	0	91
Gibier détenu en enclos	27	0	0	0	27
Volaille	3371	0	0	0	3371
<b>Total</b>	<b>18 323</b>	<b>19</b>	<b>75</b>	<b>3</b>	<b>18 420</b>

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

année, chaque exploitation du canton étant donc contrôlée en moyenne une fois tous les quatre ans.

#### Contrôle de la qualité du lait

En 2019 ont été prononcées 21 (19) interdictions temporaires de livrer le lait à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques; aucune (3) à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation); ni (1) 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, 26 (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, 1 grand établissement, ainsi que 1 abattoir de volaille et 4 abattoirs de poissons. Tout le bétail abattu dans les abattoirs autorisés du canton est systématiquement contrôlé, tant sur le plan de la protection des animaux que sur celui de l'hygiène des denrées alimentaires. En plus de ces contrôles systématiques,

- 2 (0) contrôles dans des abattoirs de grande capacité,
- 7 (11) contrôles dans les abattoirs dits de faible capacité bétail de boucherie),
- et 3 contrôles dans les abattoirs de poissons ont été effectués.

Début 2019, des images vidéo filmées dans un abattoir du canton par des activistes antispécistes ont provoqué une vague d'émotion par médias interposés.

Protection des animaux lors du transport à l'abattoir – Mesures			
Avertissements oraux	Durée du transport		122
	Litière		103
	Grille de fermeture		192
Avertissements écrits	Traçabilité et déclaration sanitaire	Bovins	3
		Autres	2
	Identification des animaux	Bovins	26
		Ovins, caprins	8
		Porcins	3
Ordonnances pénales	Identification	Bovins	1

#### 47 : Protection des animaux.

Outre la prise des mesures administratives et pénales appropriées, l'Office vétérinaire cantonal a renforcé sa surveillance des processus d'abattage. Un poste de vétérinaire officiel supplémentaire a d'ailleurs été accordé à cet effet par le Parlement à l'OVet dès 2020.

Parallèlement, les contrôles lors de la livraison des animaux aux abattoirs ont également été renforcés courant 2019. Ainsi, 460 avertissements ont été émis concernant la protection des animaux lors du transport et sa documentation. Il s'agit notamment de :

### **Médicaments vétérinaires**

3 (5) 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).

L'année 2019 a été marquée par l'introduction de la saisie obligatoire de toutes les prescriptions et remises d'antibiotiques par les vétérinaires dans la banque de données fédérale sur les antibiotiques.

### **Surveillance des professions vétérinaires**

En Valais sont actuellement actifs 53 (54) vétérinaires praticiens dans 28 (28) 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. Une nouvelle autorisation de pratiquer a été délivrée (aucune en 2018).

9 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. ....	11
2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires. ....	14
3 : Motifs de contestation.....	15
4 : Gravité des manquements contestés lors des inspections. ....	15
5 : Nombre d'établissements ouverts et nombre d'inspections avec résultats. ....	16
6 : Prélèvements officiels.....	18
7 : Produits précuits.....	18
8 : Glaçons. ....	18
9 : Huile de friture. ....	19
10 : Grains de chaudière. ....	21
11 : Sérac. ....	22
12 : Inspections des services des eaux.....	24
13 : Analyses microbiologiques (eau). ....	25
14 : Vins.....	26
15 : Bières artisanales.....	27
16 : Pesticides dans l'eau potable.....	27
17 : 1,4-dioxane dans l'eau potable. ....	28
18 : Polluants organiques dans l'eau potable.....	28
19 : Dithiocarbamates dans les légumes et fruits. ....	28
20 : Pesticides dans les fruits et légumes. ....	28
21 : Pesticides dans les vins. ....	29
22 : Métaux lourds dans les eaux potables. ....	29
23 : Métaux lourds dans les vins. ....	30
24 : Mercure dans les aliments issus du Valais. ....	30
25 : Toxines alimentaires.....	30
26 : Identification des espèces animales.....	31
27 : Authenticité et édulcoration des vins AOC.....	31
28 : Authenticité des abricots. ....	32
29 : Eaux de baignade – chimie. ....	33
30 : Eaux de baignade – microbiologie. ....	33
31 : Eaux de baignade naturelles.....	34
32 : Légionelles dans l'eau chaude (homes).....	34
33 : Whirlpools.....	34
34 : Cosmétiques.....	35
35 : Succédanés de tabac.....	36
36 : Conseils aux entreprises. ....	39
37 : Surveillance des épizooties.....	42
38 : Cas d'épizooties annoncés à l'OSAV.....	43
39 : Importations.....	45
40 : Importations pays tiers. ....	45
41 : Exportations.....	45
42 : Contrôles de détention d'animaux.....	46
43 : Expérimentation animale.....	47
44 : Affaires canines. ....	47
45 : Contrôles vétérinaires officiels. ....	48
46 : Contrôle des viandes en abattoirs.....	49
47 : Protection des animaux.....	49

## Liste des illustrations

1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	12
2 : Analyses microbiologiques des eaux potables.....	12
3 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.....	13
4 : Contrôle de l'eau potable. © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin.....	13
5 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	14
6 : Entreprises inspectées.....	17
7 : Nombre d'inspections.....	17
8 : Marché. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy.....	19
9 : Grain de chaudière. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy.....	21
10 : Evolution des analyses de grains de chaudière.....	21
11 : Machine à frotter les fromages.....	22
12 : Elevage d'escargots.....	23
13 : Traitement de l'eau potable. © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin.....	24
14 : Vins. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais.....	26
15 : Benzidine.....	27
16 : Nombre de pesticides dans le cornalin.....	29
17 : Nombre de pesticides dans la petite arvine.....	29
18 : Abricots valaisans. © Valais/Wallis Promotion – François Perraudin.....	31
19 : Eau de baignade naturelle. © Valais/Wallis Promotion – Valais Tourisme.....	34
20 : Cosmétiques. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy.....	35
21 : Symboles de danger.....	37
22 : Exemple d'étiquetage de produit chimique.....	38
23 : Exemples de désinfectant.....	38
24 : Abeilles. © Valais/Wallis Promotion – Jean-Yves Glassey.....	43
25 : Le Laboratoire cantonal en 1922.....	54



25 : 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 2020