



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 2021**  
**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>
Radioactivité et radon dans les aliments .....	6
Inspection dans les cantines scolaires .....	6
Vente en ligne .....	6
Affaires vétérinaires .....	6
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> .....	10
<b>Echantillons analysés</b> .....	<b>11</b>
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires .....	11
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires .....	15
<b>Entreprises inspectées</b> .....	<b>16</b>
Répartition des contestations .....	16
<i>Autocontrôle</i> .....	16
<i>Produits</i> .....	16
<i>Processus et activités</i> .....	16
<i>Locaux, équipements et appareils</i> .....	16
Gravité des manquements .....	16
<b>Activités du Laboratoire cantonal et de l'Inspectorat des denrées alimentaires</b> ..	<b>19</b>
Denrées alimentaires .....	19
<i>Sécurité des denrées alimentaires et contrôle du respect des bonnes pratiques</i> ..	19
Dangers microbiologiques .....	19
<i>Listeria</i> .....	19
<i>Salmonelles</i> .....	20
<i>Escherichia coli</i> .....	21
<i>Entérocoques</i> .....	21
<i>Staphylocoques</i> .....	21
<i>Entérobactéries</i> .....	23
<i>Bacillus cereus</i> .....	23
<i>Germes aérobies mésophiles</i> .....	23
<i>Pseudomonas</i> .....	24
<i>Moisissures</i> .....	24
<i>Hépatite E</i> .....	24
<i>Contrôle de l'antibiorésistance</i> .....	24
<i>Conclusion concernant les dangers microbiologiques</i> .....	24
Dangers chimiques .....	25
<i>PCB et dioxines dans les fromages</i> .....	25
<i>Histamine dans le thon</i> .....	25
<i>Radioactivité dans la viande de sanglier</i> .....	26
<i>Sels de nitrites et de nitrates dans les viandes séchées</i> .....	26
<i>Contrôle de la teneur en acrylamide dans les produits de biscotterie</i> .....	27
<i>Contrôle de la concentration en mercure dans les produits valaisans</i> .....	27

<i>Dithiocarbamates dans les légumes et fruits</i> .....	27
<i>Mycotoxines dans les produits à base de céréales</i> .....	27
<i>Métaux lourds dans les vins</i> .....	27
<i>Contrôle de la teneur en THC dans les denrées alimentaires</i> .....	28
Intoxications alimentaires.....	28
<i>Intoxication histaminique après avoir consommé du thon</i> .....	28
<i>Intoxication fongique par pizza aux morilles</i> .....	29
Lutte contre la fraude.....	29
<i>Identification d'espèces animales dans les denrées alimentaires</i> .....	30
<i>Contrôle de la provenance, de l'âge et du type d'élevage des œufs</i> .....	30
<i>Contrôle de la provenance des abricots valaisans</i> .....	31
<i>Contrôle de la provenance des fraises suisses</i> .....	31
<i>Contrôle d'une substance illégale dans les compléments alimentaires</i> .....	32
<i>Contrôle de la présence d'organismes génétiquement modifiés dans les musulis</i> .....	32
<i>Contrôle de la provenance et détection de pratiques illicites pour les vins</i> .....	32
<i>Contrôle visant à détecter le sucrage des miels étrangers</i> .....	32
Transmissions de l'information, étiquetage.....	33
<i>Contrôle d'étiquetage</i> .....	33
<i>Contrôle de la déclaration de la teneur en alcool</i> .....	33
<i>Contrôle de la déclaration et analyse d'allergènes</i> .....	33
<i>Commerce alimentaire en ligne</i> .....	33
<i>Compléments alimentaires</i> .....	34
Eau potable.....	35
<i>Exemples de pollution d'eau potable vécue en 2021</i> .....	36
<i>Radon dans l'eau potable</i> .....	38
<i>Pesticides dans l'eau potable</i> .....	39
<i>1,4-dioxane dans l'eau potable</i> .....	40
<i>Benzidine et analogues dans l'eau potable</i> .....	40
<i>Autres polluants organiques, BTEX et solvants</i> .....	40
<i>Métaux lourds dans les eaux potables</i> .....	41
Objets usuels.....	41
<i>Contrôle des eaux de baignade et de douche</i> .....	41
<i>Mesures en cas de contestation – Dépassement des normes</i> .....	42
<i>Contrôle des eaux de baignade naturelles</i> .....	44
<i>Légionelles dans les bains à remous et installations de douche</i> .....	44
Cosmétiques et objets entrant en contact avec les muqueuses ou la peau.....	45
<i>Contrôle microbiologique dans les cosmétiques</i> .....	45
<i>Contrôle du chrome dans les objets en cuir</i> .....	45
<i>Tatouage, piercing, maquillage permanent et pratiques apparentées</i> .....	45
<i>Objets usuels en matière synthétique avec bambou</i> .....	46
<i>Cosmétiques, dossier d'information</i> .....	46
<i>Campagne d'inspection nationale – Vente à la ferme</i> .....	47
<i>AOP/IGP</i> .....	47
<i>Garderie, cantines scolaires, service de repas pour enfants</i> .....	48
Contrôle de la qualité du lait.....	48
<i>Prélèvement d'échantillons de lait</i> .....	49
Inspection vidéo par l'autorité russe des exploitations de transformation du lait.....	49
Coopération avec les douanes.....	50
Fermetures d'entreprises, dénonciations pénales.....	50
Produits chimiques.....	51
<i>Surveillance du marché</i> .....	51
<i>Campagnes nationales</i> .....	52
<i>Santé et Sécurité au travail</i> .....	53
<i>Conseils à la population</i> .....	53
Perspectives.....	53
<i>Solarium</i> .....	53
<i>Contrôle des denrées alimentaires des cabanes de montagne</i> .....	54
<b>Tâches administratives</b> .....	<b>56</b>
<i>Certificats d'exportation</i> .....	56

Préavis .....	56
Coopération internationale et intercantonale .....	56
Remise d'alcool aux mineurs .....	56
Oppositions et recours .....	57
Dénonciations à l'autorité pénale.....	57
Assurance qualité .....	57
Formations données par l'Inspectorat des denrées alimentaires .....	57
<b>Affaires vétérinaires .....</b>	<b>58</b>
Ressources humaines .....	58
Cours donnés et information au public .....	58
Santé animale .....	58
<i>Surveillance des épizooties par prélèvements d'échantillons et analyses .....</i>	<i>58</i>
<i>Epizooties hautement contagieuses .....</i>	<i>59</i>
<i>Projet pilote d'assainissement du piétin dans les troupeaux de moutons .....</i>	<i>59</i>
<i>Elimination des sous-produits animaux .....</i>	<i>60</i>
<i>Santé animale en apiculture.....</i>	<i>60</i>
<i>Cas d'épizooties détectés et annoncés .....</i>	<i>61</i>
<i>Indemnisation pour pertes dues à des épizooties .....</i>	<i>61</i>
<i>Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle .....</i>	<i>61</i>
Affaires internationales – importation et exportation .....	62
Protection des animaux .....	62
<i>Formation obligatoire des nouveaux détenteurs de chiens .....</i>	<i>62</i>
<i>Contrôles de détention d'animaux .....</i>	<i>62</i>
<i>Contrôle approfondi pour les détenteurs de volaille .....</i>	<i>62</i>
<i>Animaux sauvages.....</i>	<i>63</i>
<i>Activités commerciales soumises à autorisation.....</i>	<i>64</i>
<i>Préavis pour la Commission des constructions .....</i>	<i>64</i>
<i>Attestations de conformité d'étables .....</i>	<i>64</i>
<i>Expérimentation animale.....</i>	<i>64</i>
<i>Banque de données des animaux trouvés.....</i>	<i>64</i>
<i>Coûts pour les animaux séquestrés par l'office .....</i>	<i>64</i>
Affaires canines .....	64
<i>Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsure .....</i>	<i>64</i>
<i>Subventions de remplacement .....</i>	<i>65</i>
<i>Programme de prévention des accidents par morsure .....</i>	<i>65</i>
Sécurité alimentaire .....	66
<i>Contrôles vétérinaires des unités d'élevage dans l'agriculture .....</i>	<i>66</i>
<i>Contrôle de la qualité du lait.....</i>	<i>67</i>
<i>Contrôle des substances étrangères dans les denrées alimentaires .....</i>	<i>67</i>
<i>Contrôle des viandes en abattoirs .....</i>	<i>67</i>
<i>Médicaments vétérinaires .....</i>	<i>68</i>
Surveillance des professions vétérinaires .....	68
<b>Liste des abréviations.....</b>	<b>69</b>
<b>Liste des tableaux .....</b>	<b>70</b>
<b>Liste des illustrations .....</b>	<b>72</b>

## Considérations générales



Avec ce rapport annuel, nous informons le public des activités du Service de la consommation et affaires vétérinaires du canton du Valais.

Nos tâches principales sont la sécurité alimentaire. Ceci comprend la protection des consommateurs contre les tromperies, contre les denrées alimentaires et objets usuels dangereux pour la santé, ainsi que la santé animale, le bien-être des animaux, les affaires canines et la législation sur les produits chimiques en ce qui concerne le contrôle du marché des produits chimiques.

Vous pourrez découvrir ci-dessous quelques-uns des domaines de notre service dans lesquels nous avons travaillé en 2021. De nombreux autres domaines d'activité sont résumés dans le rapport annuel qui suit.

### Radioactivité et radon dans les aliments

Notre environnement influence la qualité des aliments, c'est pourquoi le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) a mis l'accent sur la radioactivité dans les aliments en 2021. Ainsi, en collaboration avec le Service de la chasse, de la pêche et de la faune, de la viande de sanglier a été contrôlée quant à sa radioactivité. Les 32 échantillons analysés étaient tous conformes.

Le radon est un gaz rare d'origine naturelle. En Suisse, nous connaissons plusieurs zones avec des concentrations élevées de radon, comme le Jura ou la région alpine. En Valais, on trouve des zones avec des concentrations élevées de radon dans le massif du Mont-Blanc, la vallée de Saas et le Mattertal par exemple. Le radon peut être dangereux pour la santé, en particulier lorsqu'il est inhalé. Un risque accru de cancer du poumon ne peut être exclu. Il convient donc d'empêcher autant que possible l'entrée du radon dans nos habitations.

Nous nous sommes intéressés à la question de savoir si l'eau potable (dégagement de radon dans l'habitat) pouvait également jouer un rôle. Les 20 réseaux d'eau potable que nous avons analysés répondaient tous aux exigences légales en matière de concentration de radon.

### Inspection dans les cantines scolaires

L'année dernière, l'inspectorat des denrées alimentaires a contrôlé davantage de cantines scolaires, de crèches et de garderies. Le taux de non-conformité était élevé. Dans la plupart des cas, il ne s'agissait pas de défauts majeurs dans le domaine de l'hygiène, mais tout de même de points tels que l'absence de contrôle des températures et de traçabilité, le manque de matériel pour le nettoyage hygiénique des mains ou les dates de péremption dépassées.

### Vente en ligne

De plus en plus d'entreprises alimentaires exploitent une boutique en ligne sur internet en plus de leur magasin traditionnel. Souvent, elles ne sont pas ou peu conscientes des informations qui doivent être fournies sur les produits commercialisés sur internet. Pour les produits alimentaires préemballés vendus en ligne, les vendeurs doivent, à quelques exceptions près, fournir les mêmes informations que lors de la vente sur place.

Ce taux de contestation très élevé dans ce domaine montre qu'il y a encore beaucoup à faire en matière d'information des clients dans les entreprises qui proposent du commerce en ligne.

### Affaires vétérinaires

Dans le domaine de la santé animale, les efforts de lutte contre la diarrhée virale bovine (BVD) ont commencé à porter leurs fruits.

Les éleveurs de moutons prêts à lutter contre le piétin se sont vu proposer un soutien sous la forme d'un programme cantonal d'assainissement dans le cadre d'un projet pilote. Il est prévu d'améliorer la situation en Suisse à partir de 2024 en introduisant, au niveau fédéral, une lutte obligatoire contre cette maladie.

L'accent a également été mis sur la préparation de concepts permettant de mieux gérer les situations de crise, telles qu'une épizootie de grande ampleur ou une pénurie régionale de vétérinaires praticiens.

L'engagement de deux inspecteurs cantonaux des ruchers, qui se partagent un poste, a conduit à une réorganisation de l'inspectorat cantonal des ruchers. Cette réorganisation a permis de dynamiser et d'augmenter le nombre de contrôles effectués dans la production de miel en Valais. Ainsi, en 2021, 308 contrôles sanitaires et 106 contrôles de la production primaire ont pu être effectués dans ce domaine.

## Remerciements

Il me tient à cœur de remercier ici notre ancienne cheffe de département, Madame Esther Waeber-Kalbermatten, ainsi que notre nouveau chef de département, Monsieur Mathias Reynard, qui dirige notre département depuis le 1<sup>er</sup> mai 2021, pour leur soutien et leur confiance. Aux collaboratrices et collaborateurs des sections Laboratoire cantonal et Inspection des denrées alimentaires ainsi qu'à l'Office vétérinaire, j'exprime mes sincères remerciements pour leur excellente collaboration et leur engagement sans faille en faveur des consommateurs et des animaux.

Je remercie enfin tous les responsables des domaines de la sécurité alimentaire, de la protection des animaux, de la sécurité des eaux de baignade, de la sécurité des produits chimiques, du bien-être des chiens, ainsi que les communes et tous les autres partenaires pour leur bonne et très importante collaboration tout au long de l'année.

Dr Elmar Pfammatter  
chef de service et chimiste cantonal

## Personnel

### Direction du service

Dr Elmar PFAMMATTER	chef de service, chimiste cantonal
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 de chimie
Nicolas FLURY	laborant en chimie spécialisé
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Mélanie JOHNER	laborantine en chimie spécialisée (dès le 01.05.2021)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée (à 90 %)
Pascal WILLA	laborant en chimie spécialisé (jusqu'au 28.02.2021)
Nerma OMEROVIC	apprentie laborantine en chimie (dès le 01.08.2021)
Jean-Marc STUDER	apprenti laborant en chimie
Orlane VALMAGGIA	apprentie laborantine en chimie (jusqu'au 31.07.2021)
Mathis VOUILLAMOZ	apprenti laborant en chimie

#### Laboratoire de microbiologie

Olivier MABILLARD	laborant en microbiologie spécialisé, coordinateur du laboratoire de microbiologie
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'Inspectorat des denrées alimentaires
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Michel REY	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Alain SCHMID	inspecteur cantonal des denrées alimentaires et des produits chimiques
Alain ABBÉ	contrôleur des denrées alimentaires
Yves DEFLEUR	contrôleur des denrées alimentaires (jusqu'au 31.03.2021 – départ à la retraite)
Christoph HEYNEN	contrôleur des denrées alimentaires
Christian KÖHLI	contrôleur des denrées alimentaires
Didier REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires (depuis le 01.03.2021)



Jean REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires
David RUDAZ	contrôleur des denrées alimentaires
Patrik ZENKLUSEN	contrôleur des denrées alimentaires (depuis le 01.07.2021)

**Inspectorat 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 spécialisée responsable de l'administration
Gerda ALLET MADBAR	secrétaire (à 80 %)
Corinne BERGUERAND	secrétaire (à 50 %)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 30 %)
Valérie TACCHINI	secrétaire (à 60 %)
Philippe ABATE	stagiaire MP-E (depuis le 01.08.2021)
Adrien DESTEFANI	stagiaire MP-E (jusqu'au 31.07.2021)
Alex GERMANIER	apprenti employé de commerce (depuis le 01.08.2021)
Aida IBRAIMOSKA	apprentie employée de commerce (jusqu'au 31.07.2021)

**Office vétérinaire**

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

**Vétérinaires**

Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 80 % jusqu'au 31.10.2021 – 100 % du 01.11.2021 au 31.12.2021)
Julien CASAUBON	vétérinaire officiel (à 80 % jusqu'au 31.10.2021 – 100 % du 01.11.2021 au 31.12.2021)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire officielle (à 50 % jusqu'au 31.10.2021 – 70 % du 01.11.2021 au 31.12.2021)
André DEWARRAT	vétérinaire officiel (à 20 %)
Maria FERNANDES	vétérinaire officielle (à 80 %)
Pascal ZUFFEREY	vétérinaire officiel (à 50 %)

**Experte officielle**

Elodie DEBONS	experte officielle (à 80 %)
---------------	-----------------------------

**Collaborateurs spécialisés**

Denise AFFOLTER	collaboratrice spécialisée (à 60 %)
Albert ALTER	collaborateur spécialisé
François BERTHOLET	collaborateur spécialisé
Rémy CHAMBOVEY	collaborateur spécialisé (à 60 % depuis le 01.05.2021)
Markus EYER	collaborateur spécialisé (à 20 % depuis le 01.09.2021)
Roméo LATTION	collaborateur spécialisé



1 : Laboratoire de chimie. © SCAV

## Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 49 003 analyses sur 9940 échantillons :

- 9447 échantillons étaient soumis à la législation sur les denrées alimentaires
- 493 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.

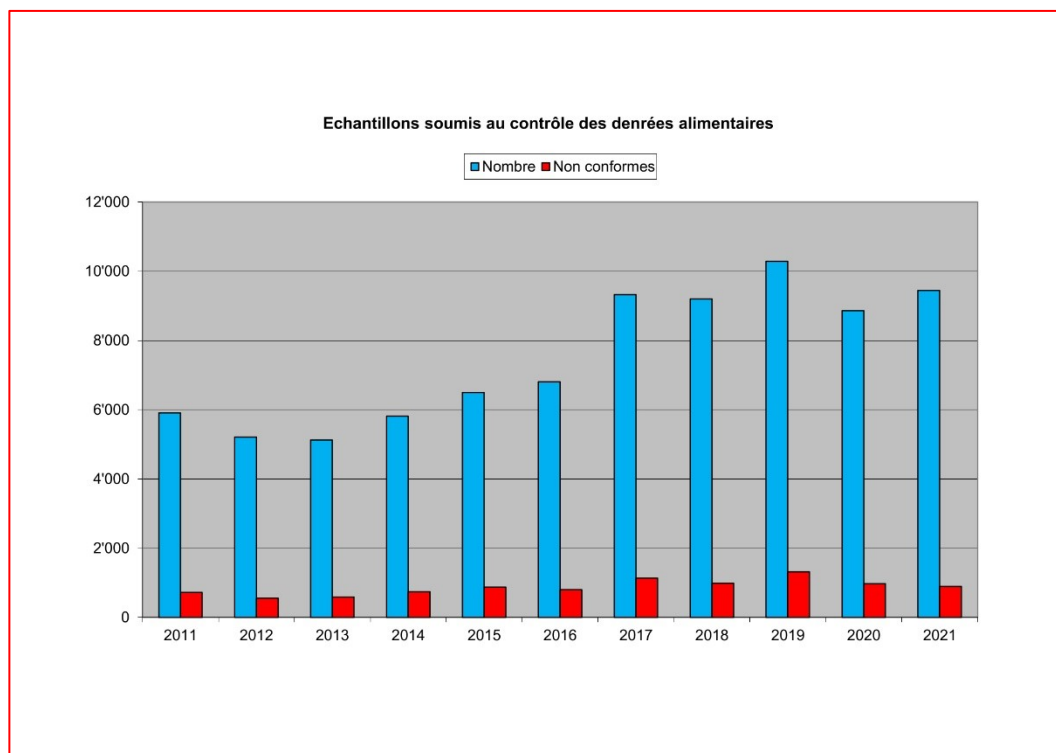
### Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
<b>Nombre d'échantillons analysés</b>	<b>3848</b>	<b>5599</b>	<b>9447</b>
Echantillons conformes (C)	3501	5050	8551
Echantillons non conformes (NC)	347	549	896

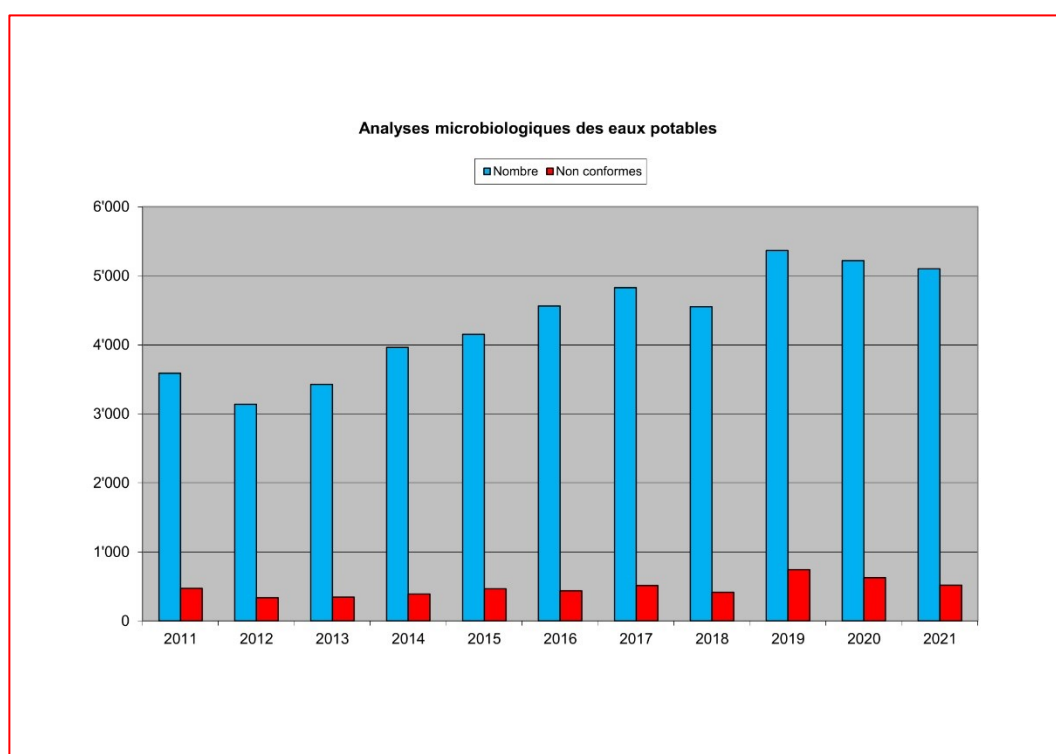
Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>01</b>	<b>LAIT</b>									
011	Sortes de lait	6	6					6	6	
<b>02</b>	<b>PRODUITS LAITIERS</b>									
021	Lait acidulé, produits à base de lait acidulé	1	1					1	1	
024	Boissons à base de lait, préparations à base de produits laitiers	1	1					1	1	
<b>03</b>	<b>FROMAGE, PRODUITS A BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE</b>									
031	Fromage	72	67	5	1	1		73	68	5
032	Produits à base de fromage	31	28	3				31	28	3
033	Produits additionnés de fromage, de sérac, de mascarpone	5	5					5	5	
034	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	40	39	1				40	39	1
<b>05</b>	<b>HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES</b>									
051	Huiles comestibles	2		2				2		2
<b>08</b>	<b>VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE</b>									
081	Viande	145	139	6	5	5		150	144	6
082	Produits à base de viande	52	42	10				52	42	10
<b>10</b>	<b>CONDIMENT, BOUILLON, POTAGE, SAUCE</b>									
104	Potage, sauce	19	19					19	19	
<b>11</b>	<b>CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE</b>									
111	Céréales	29	28	1				29	28	1
113	Produits de la minoterie	14	14					14	14	
<b>12</b>	<b>PAIN, ARTICLES DE BOULANGERIE, ARTICLES DE BISCUITERIE ET DE BISCOTTERIE</b>									
122	Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie	30	26	4				30	26	4
<b>15</b>	<b>PÂTES</b>									
151	Pâtes	2	2					2	2	
<b>16</b>	<b>ŒUFS, OVOPRODUITS</b>									
161	Œufs de poule, entiers	14	13	1				14	13	1
<b>17</b>	<b>ALIMENTS SPÉCIAUX</b>									
175	Autres denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	19	19					19	19	
177	Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	13	8	5				13	8	5
<b>18</b>	<b>FRUITS, LÉGUMES</b>									
181	Fruits	168	166	2	4	4		172	170	2
182	Légumes	42	40	2				42	40	2
183	Conserves de fruits et de légumes	3	3					3	3	
184	Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales	14	14					14	14	

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
<b>19</b>	<b>CHAMPIGNONS COMESTIBLES</b>									
192	Champignons comestibles de culture	2	1	1				2	1	1
<b>20</b>	<b>MIEL, MÉLASSE, GELÉE ROYALE, POLLEN</b>									
201	Sortes de miel	15	15					15	15	
<b>22</b>	<b>ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE</b>									
224	Bonbons, friandises	5	4	1				5	4	1
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	21	18	3				21	18	3
<b>23</b>	<b>GLACE COMESTIBLE</b>									
231	Sortes de glaces comestibles	2		2	1	1		3	1	2
<b>25</b>	<b>SIROP DE FRUITS, SIROP AVEC ARÔMES, BOISSON DE TABLE, LIMONADE, POUDRE ET CONCENTRÉ POUR LA PRÉPARATION DE BOISSONS SANS ALCOOL</b>									
252	Boisson de table avec des sortes de jus de fruits				1	1		1	1	
<b>26</b>	<b>JUS DE LÉGUMES</b>									
261	Jus de légumes, pur				4	4		4	4	
<b>28</b>	<b>EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE</b>									
281	Eau de boisson	1128	1051	77	5418	4878	540	6546	5929	617
282	Glace, vapeur d'eau	49	32	17	1	1		50	33	17
283	Eau minérale naturelle				8	8		8	8	
<b>29</b>	<b>VERMOUTH SANS ALCOOL, BITTER, CIDRE, BIÈRE SANS ALCOOL</b>									
296	Bière sans alcool				2	2		2	2	
<b>30</b>	<b>CAFÉ, SUCCÉDANÉS DE CAFÉ</b>									
302	Café torréfié				1	1		1	1	
<b>31</b>	<b>THÉ, MATÉ, PLANTES ET FRUITS À INFUSION</b>									
311	Sortes de thé	4		4				4		4
<b>36</b>	<b>VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN</b>									
361	Moût de raisin				1	1		1	1	
362	Vin	27	22	5	83	83		110	105	5
<b>38</b>	<b>BIÈRE</b>									
381	Bière normale	2	2					2	2	
38Z	Bière	8	2	6	7	7		15	9	6
<b>39</b>	<b>BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES</b>									
392	Sortes de boissons spiritueuses				7	6	1	7	6	1
<b>41</b>	<b>VINAIGRE DE FERMENTATION, ACIDE ACÉTIQUE COMESTIBLE</b>									
411	Sortes de vinaigres de fermentation				3	3		3	3	
<b>51</b>	<b>DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES</b>									
513	Plats à cuisson rapide	1	1					1	1	
514	Plats à consommer après réchauffage	147	111	36				147	111	36
515	Plats prêts à la consommation	21	19	2				21	19	2
<b>56</b>	<b>OBJETS USUELS ET MATÉRIAUX POUR LA FABRICATION D'OBJETS USUELS</b>									
562	Matériaux et objets en matière plastique	105	95	10				105	95	10
<b>57</b>	<b>COSMÉTIQUES</b>									
571	Produits pour les soins de la peau	8	7	1				8	7	1
572	Produits pour le nettoyage de la peau	13	12	1				13	12	1
57A	Produits de protection de la peau	1		1				1		1
<b>58</b>	<b>OBJETS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES MUQUEUSES, LA PEAU OU LE SYSTÈME PILEUX ET CAPILLAIRE ; PRODUITS TEXTILES</b>									
58Z	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire, autres	22	22					22	22	
<b>68</b>	<b>DOCUMENTS PUBLICITAIRES</b>									
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	1		1				1		1
<b>70</b>	<b>DOCUMENTS D'ENTREPRISE</b>									
702	Documents de fabrication	81	81					81	81	
70Z	Documents d'entreprise, autres	51	50	1				51	50	1
<b>81</b>	<b>EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE</b>									
814	Eaux de baignade	1368	1233	135	44	37	7	1412	1270	142
817	Eau de douche	44	42	2	8	7	1	52	49	3
	<b>Total</b>	<b>3848</b>	<b>3501</b>	<b>347</b>	<b>5599</b>	<b>5050</b>	<b>549</b>	<b>9447</b>	<b>8551</b>	<b>896</b>

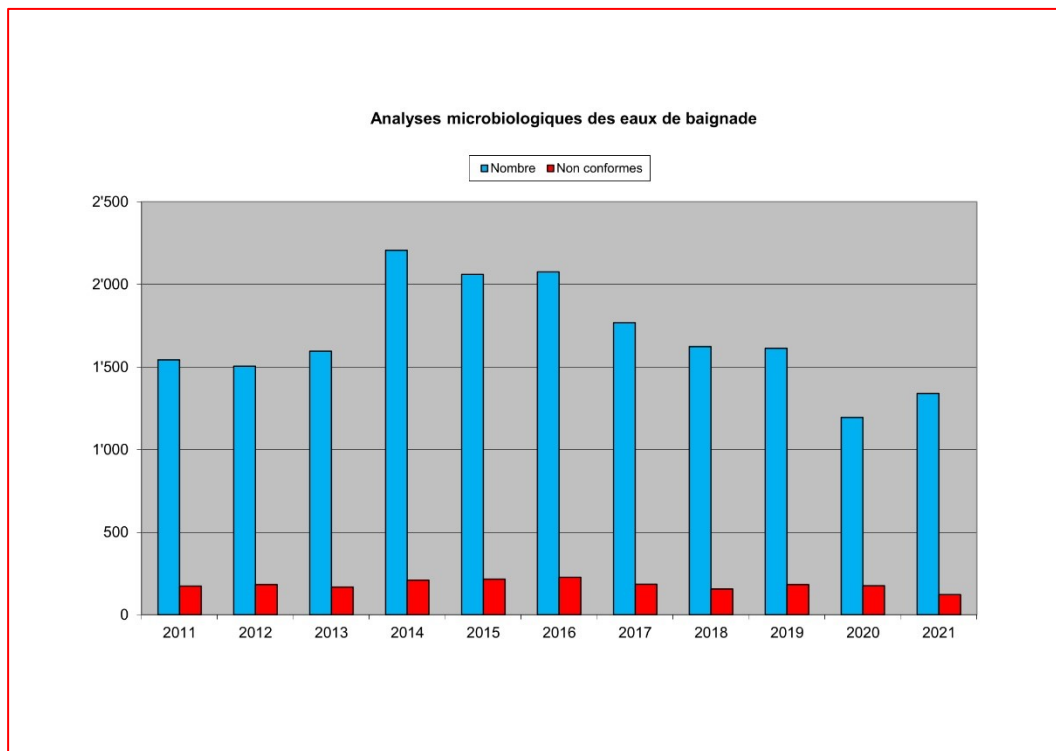
1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



**2 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.**



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



4 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.



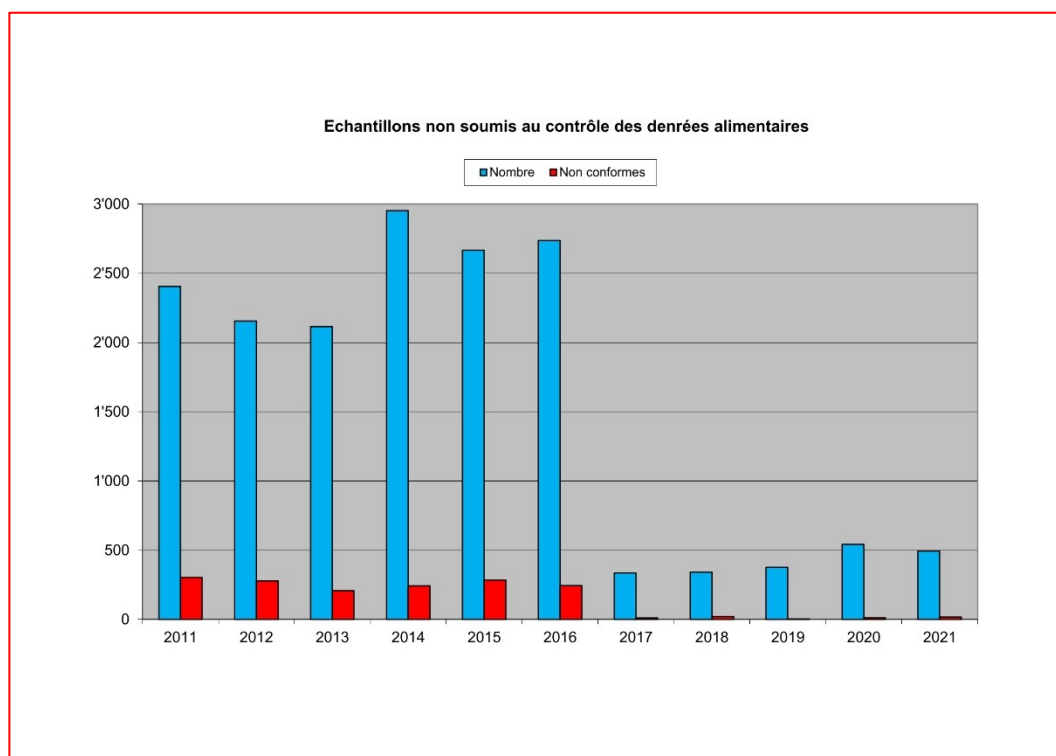
5 : Installations techniques pour les eaux de baignade. © SCAV

## Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
<b>Nombre d'échantillons analysés</b>	<b>38</b>	<b>455</b>	<b>493</b>
Echantillons conformes (C)	35	442	477
Echantillons non conformes (NC)	3	13	16

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				92	92		92	92	
<b>81</b>	<b>Eaux, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE</b>									
811	Eaux superficielles				7	7		7	7	
812	Eaux souterraines	32	31	1	335	323	12	367	354	13
81Z	Eaux, non considérées comme denrée alimentaire, autres	6	4	2	21	20	1	27	24	3
	<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>35</b>	<b>3</b>	<b>455</b>	<b>442</b>	<b>13</b>	<b>493</b>	<b>477</b>	<b>16</b>

2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.



6 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.

## Entreprises inspectées

Parmi les 8084 entreprises soumises au contrôle, 2151 (27 %) ont été inspectées, pour un total de 2562 inspections.

Lors de 1629 inspections (64 %), des non-conformités ont été constatées, et des mesures immédiates pour un rétablissement à une situation normale ont été ordonnées. Sur les 1419 entreprises incriminées, 53 ont été dénoncées au Ministère public, soit pour des manquements répétés, soit pour une forte 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.

#### Processus et activités

L'hygiène générale des locaux, des équipements et du personnel ainsi que le flux du personnel, des produits et des déchets est contrôlée. De plus, l'application de l'autocontrôle et la documentation du contrôle sont inspectées. 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

Il est impératif de préciser que dans 166 inspections sur 2562, 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 8 entreprises en 2021.

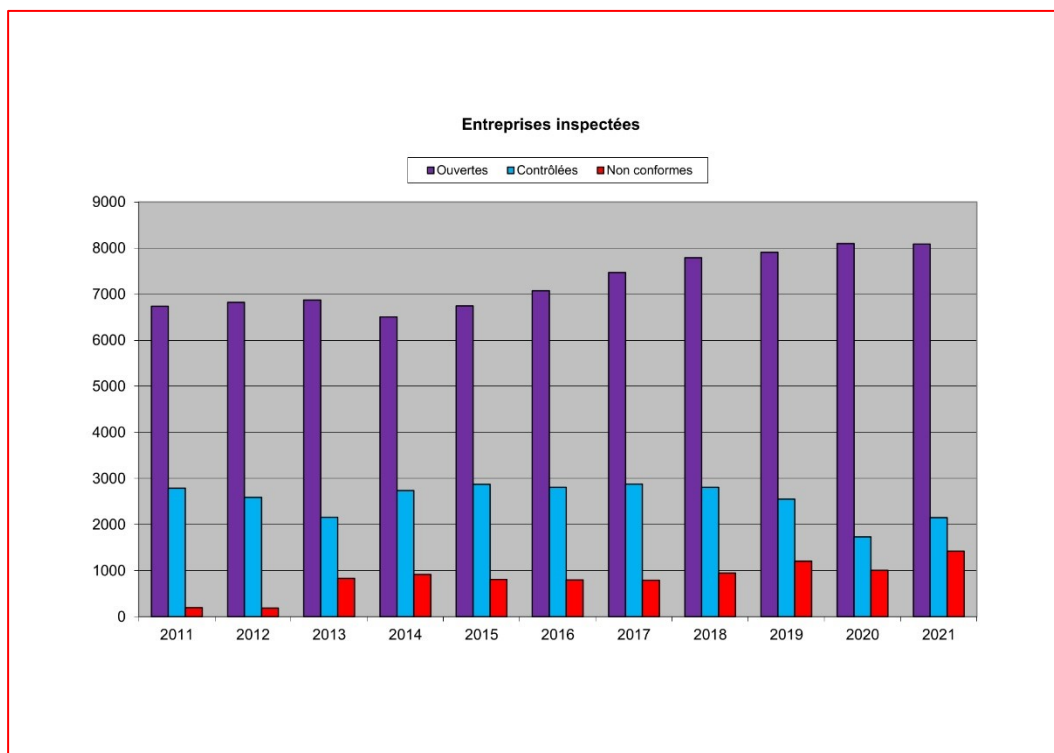
Catégories d'entreprises	Autocontrôle	Produits	Processus	Equipements
A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	11	11	10	12
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente	109	103	126	122
C Commerces (sans fabrication ou transformation)	91	151	141	73
D Entreprises de restauration et distribution de mets	358	618	740	561
E Eau potable	65	7	51	52
F Eau de baignade et de douche	78	51	60	66
<b>Total</b>	<b>712</b>	<b>941</b>	<b>1128</b>	<b>886</b>
<b>% des contestations (1419)</b>	<b>50,1</b>	<b>66,3</b>	<b>79,5</b>	<b>62,4</b>

### 3 : Motifs de contestation.

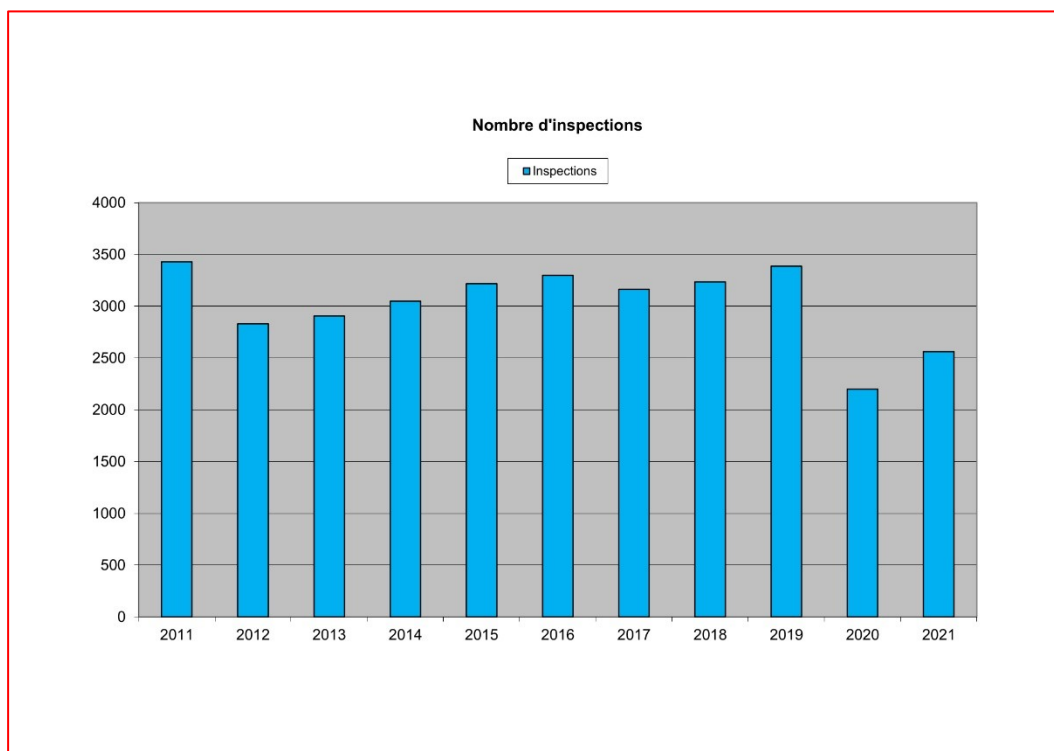


Catégories d'entreprises		Actives	C	NC	Total
<b>A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation</b>					
A1	Transformation industrielle de matières premières d'origine animale	24	3	21	24
A2	Transformation industrielle de matières premières d'origine végétale	16	1	3	4
A3	Industrie des boissons	38	1	2	3
A4	Industrie des objets usuels	5			
A5	Autres industries alimentaires	5		2	2
<b>B Entreprises artisanales, avec ou sans vente</b>					
B1	Boucheries, poissonneries	141	21	54	75
B2	Fromageries, laiteries	194	19	58	77
B3	Boulangeries, confiseries	128	22	49	71
B4	Fabrication de boissons	529	2	16	18
B5	Production et vente à la ferme	164	10	10	20
B6	Autres entreprises artisanales	100	3	7	10
<b>C Commerces (sans fabrication ou transformation)</b>					
C1	Commerce en gros	233	11	5	16
C2	Marchés des consommateurs et supermarchés	264	51	86	137
C3	Petits commerces et commerces de détail, drogueries	761	91	122	213
C4	Vente par correspondance	101	4	6	10
C5	Commerces d'objets usuels	163	6	18	24
C6	Autres commerces	373	13	9	22
<b>D Entreprises de restauration et de distribution de mets</b>					
D1	Entreprises de restauration collective	3078	500	779	1279
D2	Entreprises de catering et de restauration pour événements festifs	249	22	11	33
D3	Hôpitaux, homes	270	64	128	189
D4	Locaux de restauration de l'armée	8	1	2	3
D5	Autres entreprises de restauration	40	9	10	19
<b>E Eau de boisson</b>					
E1	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	182	14	73	87
<b>F Installations de baignade</b>					
F1	Installations de baignade	410	4	103	107
F2	Bains avec régénération biologique	1		1	1
F3	Installations de baignade – plages	15			
<b>G Production primaire</b>					
G1	Production primaire	216	18	4	22
<b>M Marchés et manifestations temporaires</b>					
M2	Marchés	1			
M3	Manifestations temporaires	3			
<b>PC Produits chimiques</b>					
PC	Produits chimiques	372	41	53	94
<b>Total général</b>		<b>8084</b>	<b>933</b>	<b>1629</b>	<b>2562</b>

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



7 : Entreprises inspectées.



8 : Nombre d'inspections.

## Activités du Laboratoire cantonal et de l'Inspectorat des denrées alimentaires

Le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) vérifie la qualité et les conditions de transformation des denrées alimentaires et des objets usuels (p. ex. cosmétiques, eaux de baignade ou de douche) mis sur le marché. Il s'occupe également du contrôle des produits chimiques remis aux consommateurs.

Le SCAV a effectué 1308 prélèvements officiels de denrées alimentaires et objets usuels, 1128 eaux potables et 1412 eaux de baignade en collaboration avec la police communale et de douche. Les prélèvements se font de manière ciblée, si bien que les résultats statistiques ne doivent pas être considérés comme représentatifs de la situation générale sur le marché.

En 2021, 10 %, 7 % et 10 % des échantillons prélevés officiellement ont conduit à des contestations dans le domaine des denrées alimentaires et objets usuels, des eaux potables et des eaux de baignades et de douche, respectivement.

Résultats	Total	C	NC
Denrées alimentaires et objets usuels	1308	1175	133
Eaux potables	1128	1051	77
Eaux de baignade et douche	1412	1275	137
<b>Total</b>	<b>3848</b>	<b>3501</b>	<b>347</b>

5 : Echantillons officiels.

### Denrées alimentaires

La Loi sur les denrées alimentaires et objets usuels édicte plusieurs buts, tels que la protection de la santé du consommateur face aux risques présentés par les denrées alimentaires, le contrôle de la manipulation des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène, la protection du consommateur contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires et la mise à disposition aux consommateurs des informations nécessaires à l'acquisition de denrées alimentaires.

### Sécurité des denrées alimentaires et contrôle du respect des bonnes pratiques

Les principaux dangers concernant les denrées alimentaires sont notamment microbiologiques ou chimiques.

### Dangers microbiologiques

En matière d'alimentation, l'hygiène est primordiale. Le respect de règles d'hygiène sur le lieu de travail permet d'éviter la propagation et la transmission de microorganismes potentiellement dangereux pour la santé humaine. La législation ainsi que les guides de bonnes pratiques validés par l'OSAV prévoient des normes afin de pouvoir évaluer la conformité des denrées alimentaires et le respect des pratiques de manipulation et de stockage des aliments.

Le Laboratoire cantonal a analysé 631 denrées alimentaires en 2021, afin de contrôler que le bon respect des normes microbiologiques était bien respecté. Ces analyses se sont concentrées sur le produit sur différents microorganismes tels les listeria, les salmonelles, les staphylocoques, les entérocoques, les Escherichia coli, les germes aérobies mésophiles, les entérobactéries, les pseudomonas et les moisissures.

#### Listeria

La Listeria monocytogènes est une bactérie pathogène pour l'Homme. Chez les personnes aux défenses immunitaires normales, la consommation d'aliments contaminés avec des Listeria monocytogènes peut provoquer des diarrhées ou des symptômes similaires à la grippe, la plupart du temps bénins. Par contre, les personnes immunodéprimées peuvent développer des complications dangereuses, notamment des méningites, des septicémies ou des pneumonies. Les femmes enceintes sont une population particulièrement à risque puisque l'infection peut entraîner une fausse couche. En 2020, 58 cas de listérioses ont été déclarés à l'OFSP, ce qui correspond à un taux de déclaration de 0,7 nouveau cas pour 100'000 habitants. Même si le nombre de cas reste faible en 2020, la mortalité est élevée, en particulier chez les personnes âgées.

Les listeria sont notamment décelées dans les excréments, les eaux usées, l'ensilage et le sol. Le lait cru, la crème crue et tous leurs dérivés n'ayant pas été soumis à un traitement thermique suffisant sont particulièrement exposés à une contamination aux listeria. Les produits les plus sensibles sont par exemple le beurre, les fromages frais, les fromages à

pâte molle et les fromages à pâte mi-dure à base de lait cru ou de lait thermisé. La *Listeria monocytogènes* est aussi potentiellement présente dans les poissons fumés.

Afin d'éviter les infections, il est particulièrement important que la surveillance se fasse aux différents échelons de la chaîne alimentaire. Par exemple, dans le domaine laitier, afin de prévenir de telles contaminations, l'hygiène de traite, le port de chaussures propres dans la cave ou l'absence de flaque d'eau dans la cave d'affinage sont des exemples de mesures recommandées. En ce qui concerne les poissons fumés, la lutte contre les *Listeria monocytogènes* doit s'effectuer dans l'entreprise, avec le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de nettoyage-désinfection, et dans le produit fini, avec un salage et un fumage maîtrisé et le maintien de la chaîne du froid en dessous de 4 °C jusque chez le consommateur.

Ce paramètre a été mesuré sur 183 échantillons tels que décrits dans le tableau ci-dessous. Tous les échantillons respectaient les normes en vigueur pour la *Listeria*.

Échantillons	Nombre	% NC
Fromages	21	0 %
Mélanges à fondue	32	0 %
Poissons fumés	33	0 %
Mayonnaises	19	0 %
Sandwichs ou ingrédients pour sandwichs	30	0 %
Fruits secs ou fruits à coques	30	0 %
Salades de fruits ou de légumes	18	0 %

**6 : Listeria.**

*Mise en œuvre de l'autocontrôle*

Des aliments contaminés avec des *Listeria monocytogènes* ont été de plus en plus introduits sur le marché suisse au cours des dernières années, provoquant des foyers de maladie impliquant plusieurs personnes et même des décès. Les causes sont généralement à rechercher dans un manque de mise en œuvre de l'autocontrôle. L'objectif de cette campagne était d'identifier les lacunes potentielles dans la mise en œuvre de l'autocontrôle en matière des *Listeria monocytogènes* dans les exploitations comme mesure préventive, et de réduire les risques potentiels afin d'accroître la sécurité des denrées alimentaires.

Les aspects/questions suivants ont été vérifiés entre autres choses au cours de cette campagne :

- Existe-t-il un plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires ?
- Des tests environnementaux sont-ils effectués ?
- Le niveau acceptable de *Listeria monocytogènes* est-il correctement défini dans le produit final ?
- Des mesures pertinentes sont-elles définies en cas d'écart par rapport aux valeurs de consigne ?
- Y a-t-il eu des justificatifs positifs dans le passé ?
- Existe-t-il un concept de reprise/rapport ?
- La traçabilité est-elle garantie ?
- L'hygiène générale de production est-elle conforme ?

Dans ce contexte, le SCAV du canton du Valais a participé à la campagne nationale d'inspection et contrôlé au total 8 entreprises moyennes à grandes.

Sur ces 8 entreprises, 2 seulement étaient conformes, et les 6 autres ont été contestées.

**Salmonelles**

Les salmonelles sont des bactéries pouvant provoquer des infections appelées salmonellose. La salmonellose est une maladie diarrhéique (entraînant également vomissements et fièvre). En 2020, 1270 cas de salmonelloses ont été enregistrés, ce qui correspond à un taux de déclaration de 15 nouvelles infections pour 100 000 habitants. Plusieurs espèces animales peuvent servir de réservoir (volaille, porcs, bovins, etc.). L'homme s'infecte souvent par le biais de denrées alimentaires contaminées (œufs, lait non pasteurisé et viande notamment), mais aussi de denrées alimentaires contaminées d'origine non animale (comme la salade et les légumes). La contamination de la viande a notamment lieu lors de l'abattage ou du traitement de la carcasse (p. ex. lors de lésions du tube gastro-intestinal). Des contaminations croisées dues à un manque d'hygiène peuvent également contaminer la viande.

Ce paramètre a été analysé sur 141 échantillons. Un émincé de poulet contenait des salmonelles. Tous les autres échantillons étaient conformes à la législation en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Fromages	21	0 (0 %)
Mélanges à fondue	32	0 (0 %)
Émincés crus	30	0 (0 %)
Œufs crus	10	0 (0 %)
Fruits secs ou fruits à coques	30	0 (0 %)
Salades de fruits ou de légumes	18	0 (0 %)

#### 7 : Salmonelles.

### *Escherichia coli*

Les bactéries *Escherichia coli* font partie de la flore intestinale des humains et des animaux. Elles sont présentes dans les excréments et peuvent ainsi contaminer les denrées alimentaires ou l'eau potable. Ce paramètre d'analyse est un indicateur de contamination fécale.

Les animaux sont généralement des porteurs asymptomatiques et peuvent être des réservoirs d'agents infectieux. La viande de bœuf, de mouton et de chèvre insuffisamment cuite, les produits laitiers non pasteurisés, les pousses de légumes et l'eau souillée par des excréments constituent des sources d'infection typiques pour l'homme. Les fromages à pâte molle et mi-dure fabriqués à partir de lait cru sont des denrées à risque.

Un non-respect des règles d'hygiène pour la manipulation des aliments dans les fermes, dans les abattoirs et dans la production des denrées alimentaires peut être la cause de la contamination des viandes par des *Escherichia coli*.

La législation ainsi que les guides de bonnes pratiques ont édicté des normes pour les *Escherichia coli*. Le Laboratoire cantonal a analysé ce paramètre sur 39 fromages, 32 mélanges à fondue, 5 séracs, 30 émincés crus, 30 fruits secs et fruits à coques, 19 mayonnaises, 22 pièces à la crème, 18 salades, 53 glaçons et 30 sandwichs ou ingrédients pour sandwichs. Sur les 278 échantillons analysés pour ce paramètre, deux fromages au lait cru, un produit à pâte molle au lait thermisé, un mélange à fondue, un émincé, un ingrédient pour sandwich, une pièce à la crème ainsi que 3 glaçons dépassaient les normes en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Fromages	39	3 (8 %)
Mélanges à fondue	32	1 (3 %)
Séracs	5	0 (0 %)
Émincés crus	30	1 (3 %)
Mayonnaises	19	0 (0 %)
Fruits secs ou fruits à coques	30	0 (0 %)
Salades de fruits ou de légumes	18	0 (0 %)
Sandwichs ou ingrédients pour sandwichs	30	1 (3 %)
Pièces à la crème	22	1 (3 %)
Glaçons	53	3 (8 %)

#### 8 : *Escherichia coli*.

### Entérocoques

Les entérocoques sont utilisés comme indicateurs d'une contamination fécale. Ce paramètre est notamment analysé dans les glaçons. 19 % des glaçons n'étaient pas conformes aux normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	53
Contestés	10 (19 %)

#### 9 : Entérocoques dans les glaçons.

### Staphylocoques

Les staphylocoques peuvent apparaître en grand nombre sur des plaies purulentes chez l'homme et l'animal. Ils sont également les principaux germes responsables des inflammations du pis (mastites), mais leur présence peut indiquer un traitement par la chaleur insuffisante ou une recontamination des denrées alimentaires traitées par la chaleur. Ils se multiplient facilement dans le lait, la crème et les jeunes fromages à pâte molle ou mi-dure. Certaines souches de staphylocoques (principalement *Staphylococcus aureus*) peuvent produire des toxines. Une fois produites, ces toxines demeurent dans le fromage pendant des mois. Même la chaleur, comme la préparation en fondue, ne parvient pas à les neutraliser. La consommation d'une denrée alimentaire contenant des toxines staphylococciques provoque dans les trente minutes à six heures qui suivent des crampes d'estomac souvent accompagnées d'une gastro-entérite ou de vomissements sévères.

Dans les alpages, par exemple, le contrôle de ce paramètre concerne autant la santé du bétail (production primaire) que la conformité du produit (sécurité alimentaire). Les marqueurs d'hygiène durant la fabrication doivent être impérativement suivis afin de garantir la qualité et l'innocuité du produit pour la santé des consommateurs. La présence de ces bactéries

peut être limitée en effectuant des contrôles rapides de la qualité du lait de chaque animal 7 jours après l'inalpe (test de Schalm), en contrôlant la température lors de la transformation du lait (refroidissement rapide du lait p. ex.) ou en assurant une bonne acidification du fromage ou en traitant le lait par la chaleur.

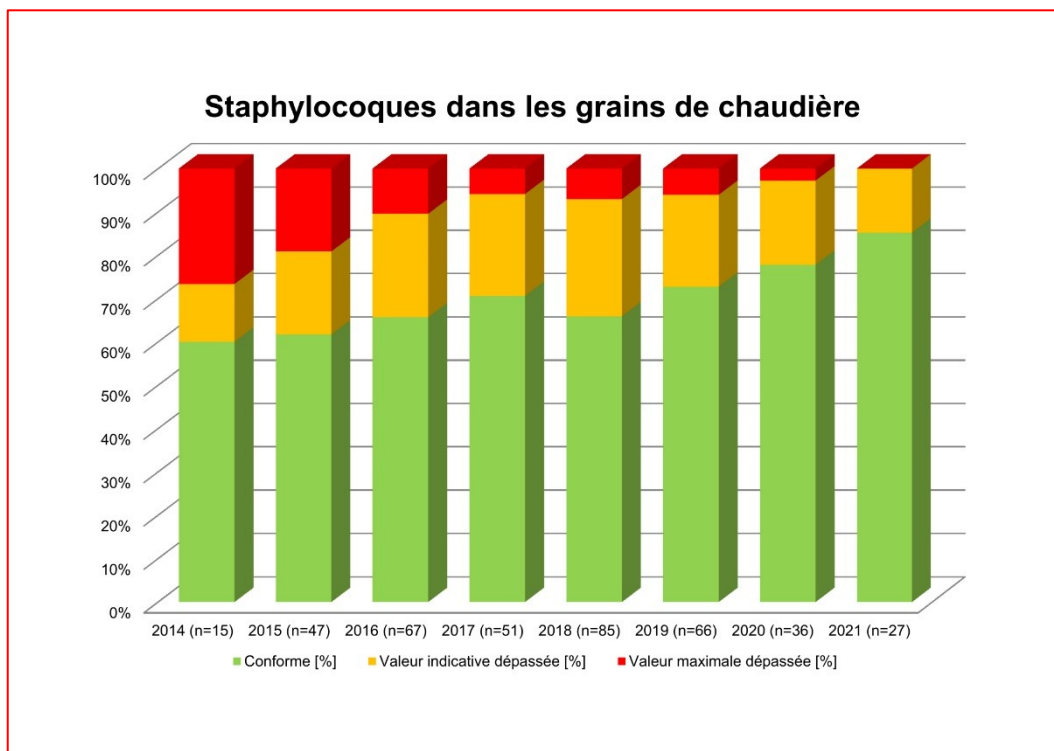
Le grain de chaudière est particulièrement révélateur de l'état de santé du bétail, notamment en ce qui concerne la présence d'infection dans les mamelles (mastite) due à des staphylocoques. Deux valeurs sont définies dans l'Ordonnance sur l'hygiène : la première s'élevant à 10'000 UFC/g pour les staphylocoques 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.

Sur 27 échantillons analysés, 4 (16 %) ont dépassé la valeur de 10'000 UFC/g, mais aucun ne dépassait la valeur maximale.



10 : Grains de chaudière. © Valais/Wallis Promotion – Pascal Gertschen

Les analyses effectuées année après année sur les grains de chaudière, 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



9 : Evolution des analyses de staphylocoques dans les grains de chaudière.

d'échantillons de grains de chaudière dépassant la valeur maximale a diminué de 27 % à 0 %. De même, le taux d'échantillons en dessous de la valeur cible de 10'000 UFC/g a augmenté de 60 à 84 % de 2014 à 2021.

Ce paramètre a également été mesuré sur 328 autres denrées alimentaires regroupant 23 fromages, 32 mélanges à fondue, 30 fruits secs ou à coque, 18 salades de fruits ou de légumes, 30 sandwichs ou ingrédients pour sandwich, 173 denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage et 22 pièces à la crème. Pour 2 fromages à pâte molle au lait thermisé, 3 denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage et une pièce à la crème, le nombre de staphylocoques mesurés dépassait la valeur légale en vigueur. Un retrait du commerce a été organisé pour les produits incriminés. Il est intéressant de constater que les produits contestés sont des fromages à pâte molle au lait thermisé.

Échantillons	Nombre	NC
Grains de chaudières	27	0 (0 %)
Fromages	23	2 (9 %)
Mélanges à fondue	32	0 (0 %)
Fruits secs ou fruits à coques	30	0 (0 %)
Salades de fruits ou de légumes	18	0 (0 %)
Sandwichs ou ingrédients pour sandwichs	30	0 (0 %)
Denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage	173	3 (2 %)
Pièces à la crème	22	1 (5 %)

**10 : Staphylocoques.**

**Entérobactéries**

Les entérobactéries sont une famille de bactéries dont la plupart des espèces vivent dans l'intestin de l'Homme et des animaux. Même si la plupart de ces bactéries ne sont pas pathogènes, leur détection dans les aliments traduit une contamination fécale. Elle augmente la probabilité de la présence de germes pathogènes dans la denrée. D'autre part, leur extrême fragilité vis-à-vis de la température (destruction rapide à partir de 65 °C) les rend très utiles pour contrôler les points critiques au cours de l'élaboration d'un aliment destiné à être consommé après réchauffage. Leur présence révèle avant tout que le procédé de préparation d'une denrée a été exécuté dans des conditions d'hygiène insuffisantes. La présence d'entérobactéries indique par exemple un traitement par la chaleur insuffisant ou une

recontamination des denrées alimentaires traitées par la chaleur, voire une conservation inadéquate ou trop longue. Parmi les 204 échantillons analysés, 33 denrées destinées à être consommées après réchauffage dépassaient les normes en vigueur pour ce paramètre. Tous les poissons fumés étaient conformes.

Échantillons	Nombre	NC
Denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage	173	33 (19 %)
Poissons fumés	31	0 (0 %)

**11 : Entérobactéries.**

**Bacillus cereus**

La présence de *Bacillus cereus* est généralement le signe d'un traitement par la chaleur puis d'un refroidissement pas assez rapide ou d'un trop long maintien au chaud. Cette bactérie résiste à la cuisson grâce à la formation de spores. Lors d'un refroidissement trop lent, la spore germe et le microbe se multiplie pouvant dès lors provoquer des diarrhées ou des vomissements. Parmi les 173 échantillons destinés à être consommés après réchauffage, quatre dépassaient les normes pour le paramètre des bacilles.

Échantillons	Nombre	NC
Denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage	173	4 (2 %)

**12 : Bacillus cereus.**

**Germes aérobies mésophiles**

Les germes aérobies mésophiles regroupent tous les germes, bactéries, levures, moisissures qui se développent en présence d'air (aérobie) à température moyenne (mésophile : 25 – 30 °C). Ils donnent une indication sur l'état général d'un produit. Des valeurs élevées indiquent que ces denrées ne sont pas fraîches et qu'elles ont été stockées trop longtemps. De même, une mauvaise réfrigération entraîne une multiplication importante de ces derniers. Les germes aérobies mésophiles sont transmis par contact avec des appareils mal nettoyés ou des ingrédients déjà contaminés. Parmi les 275 échantillons analysés, 20 denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage 3 sandwichs et ingrédients pour sandwich, 3 pièces à la crème et 1 poisson fumé dépassaient les normes en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Sandwichs ou ingrédients pour sandwichs	30	0 (0 %)
Poissons fumés	31	1 (3 %)
Denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage	173	20 (12 %)
Pièces à la crème	22	3 (14 %)
Mayonnaise	19	0 (0 %)

13 : Germes aérobies mésophiles.

### Pseudomonas

*Pseudomonas aeruginosa* est une bactérie pathogène opportuniste de l'homme que l'on peut retrouver dans les sols et les milieux aquatiques. La concentration en *pseudomonas* est un des paramètres utilisés pour évaluer la qualité des glaçons. Ces contaminations résultent notamment d'un mauvais nettoyage de la machine ou d'une manipulation inadéquate. Pour les 53 glaçons analysés, 9 dépassaient les valeurs normatives en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Glaçons	53	9 (17 %)

14 : *Pseudomonas*.

### Moisissures

Les moisissures diminuent la qualité organoleptique des produits. Les produits sur lesquels elles profilèrent sont le plus souvent considérés comme impropres à la consommation. Il faut également noter que certaines moisissures peuvent libérer des toxines et ainsi causer des intoxications alimentaires. Parmi les 32 mélanges à fondue, deux produits contenaient des moisissures dépassant les normes en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Mélanges à fondue	32	2 (6 %)

15 : Moisissures.

### Hépatite E

Une centaine d'hépatites E sont déclarées chaque année en Suisse. L'hépatite E est une maladie infectieuse du foie provoquée par le virus du même nom. Selon le génotype, le virus est transmis de différentes manières. En Europe et en Amérique du Nord, il se transmet de l'animal

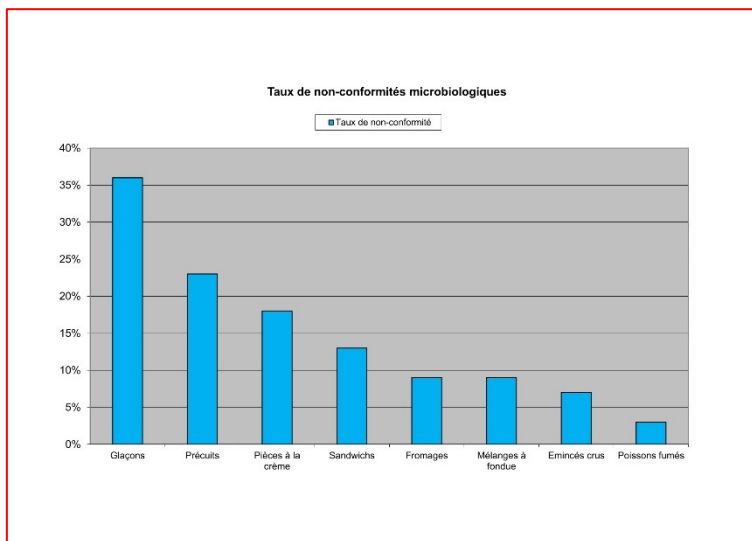
(p. ex. porc ou sanglier) à l'être humain par la chaîne alimentaire. Les produits contenant du foie de porc cru présentent un risque particulier. Dans le cadre d'une campagne nationale, 10 échantillons à base de viande de porc (jambon, lard, saucisses) ont été prélevés et transmis à L'OSAV. Tous les échantillons étaient négatifs.

### Contrôle de l'antibiorésistance

Dans le cadre d'une campagne nationale, le SCAV a prélevé 25 échantillons de viande pour la Confédération en vue de l'analyse de l'antibiorésistance. Des bactéries dites indicatrices sont analysées sur des viandes dans le but de mesurer combien de ces germes présentent des résistances aux antibiotiques. Aucun échantillon ne contenait de ces bactéries.

### Conclusion concernant les dangers microbiologiques

603 échantillons de denrées alimentaires ont été analysés pour les paramètres microbiologiques. 13 % de ces derniers se sont vus contestés.



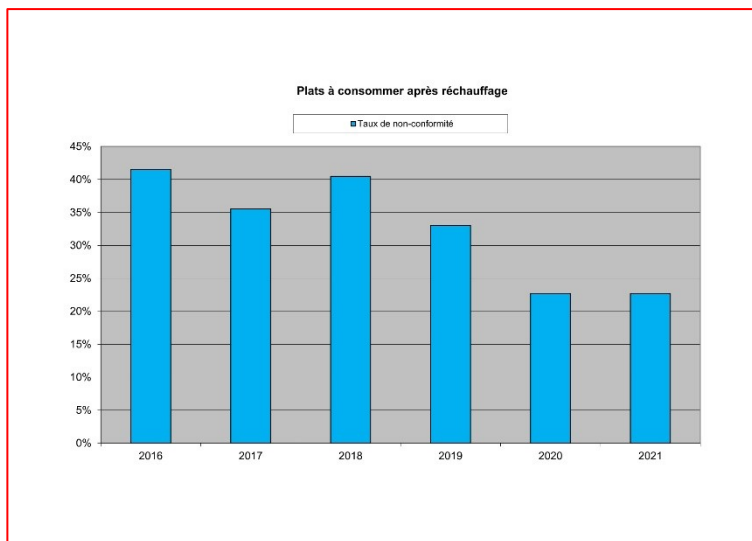
11 : Taux de non-conformités microbiologiques.

Il est réjouissant de remarquer que le taux de non-conformités global (23 % en 2020 et 2021) pour les denrées alimentaires destinées à être consommées après réchauffage est en baisse de 43 % par rapport à la valeur de 2018 (40 % de non conformes). Un suivi du contrôle de ces denrées doit être effectué dans les années à venir afin de confirmer cette tendance.



Pour une majorité d'analyses de non-conformités, un manque d'hygiène manifeste des mains est constaté. Parmi les autres causes citées, on trouve un temps de stockage trop long ou l'utilisation d'ustensiles non propres. Les établissements contestés deux fois de suite n'ont été autorisés à remettre des denrées alimentaires précuites que si ces denrées avaient été préparées et cuites le jour même du service.

Il est également intéressant de remarquer qu'aucun grain de chaudière n'a dépassé la valeur limite et qu'une plus faible proportion dépasse la valeur indicative légale.



12 : Plats à consommer après réchauffage.

### Dangers chimiques

Les contaminants chimiques peuvent exister naturellement dans les aliments ou y être ajoutés pendant leur traitement. À dose élevée, des produits chimiques nocifs ont été associés à des intoxications alimentaires aiguës et, à faible dose et répétitive, peuvent être responsables de maladies chroniques.

Comme dangers chimiques, le PCB, les dioxines, les allergènes, les toxines, les métaux lourds et les éléments radioactifs peuvent être cités.

### PCB et dioxines dans les fromages

Les dibenzodioxines polychlorées et les dibenzofuranes polychlorés sont des composés organiques chlorés, plus communément appelés dioxines. Des quantités infimes de dioxines sont dégagées durant les processus de combustion (p. ex.

lors de la combustion de déchets ménagers et industriels) et se propagent dans l'environnement par voie aérienne. Les PCB ont aussi été utilisés à différentes fins, par exemple sous forme de fluides non inflammables dans les échangeurs thermiques, les transformateurs et les condensateurs électriques ou sous forme de plastifiants dans les enduits, les produits d'étanchéité et les plastiques. Les animaux de rente agricoles sont exposés aux dioxines et aux PCB via les particules du sol. Ils peuvent également absorber ces substances par contact avec des matériaux contenant des PCB, utilisés dans les étables (p. ex. peintures). Les expériences sur les animaux ont montré que les dioxines et les PCB avaient pour effets chroniques des troubles des fonctions reproductives, du système immunitaire, du système nerveux et de l'équilibre hormonal. Certaines dioxines et certains PCB sont connus pour augmenter le risque de cancer.

Comme les dioxines et les PCB sont liposolubles, ils s'accumulent dans les tissus adipeux des animaux. La viande, le poisson, les œufs et le lait contiennent donc une quantité plus élevée de ces substances. C'est pourquoi les aliments d'origine animale représentent la principale source de dioxines et de PCB pour l'homme.

Sur les 10 échantillons de fromages à pâtes molles analysés, tous respectaient les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	10
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

16 : Dioxines et PCB dans les fromages à pâte molle.

### Histamine dans le thon

Le but de cette campagne était d'analyser la teneur en histamine contenue dans le thon utilisé dans la préparation de denrées alimentaires chez les fournisseurs ou les distributeurs. Nous avons visé les établissements ayant des préparations à base de thon frais.

Un pour cent environ de la population suisse est touché par l'intolérance à l'histamine. L'intoxication histaminique, ou syndrome de pseudo-allergie alimentaire, provient de la transformation de l'histidine en histamine par des bactéries. Plus les denrées sont périssables et plus elles contiennent de protéines, plus il est important de préparer des repas frais.

Sur les 11 échantillons prélevés dans 10 établissements, aucune non-conformité n'a été mise en évidence. Parmi ces échantillons, 3 produits contenaient de faibles concentrations en histamine inférieures à la valeur fixée dans l'Ordonnance sur l'hygiène pour ce type de denrée (100 mg/kg). La valeur maximale trouvée dans un échantillon était de 39 mg/kg.

Résultats	
Analysés	11
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

**17 : Histamine dans le thon.**

**Radioactivité dans la viande de sanglier**

À la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl le 26 avril 1986, des quantités considérables d'éléments radioactifs de césium ont été dispersées dans l'atmosphère. Les particules radioactives transportées dans les masses d'air ont atteint toute l'Europe sans épargner la Suisse où, sous l'effet de la pluie, des dépôts de radioactivité très hétérogènes ont été alors mesurés. Presque 30 ans plus tard, des cas de contamination radioactive se retrouvent toujours, dans certaines denrées alimentaires provenant de pays européens.



**13 : Sangliers.**

Le cas des sangliers est particulier. Des analyses ont montré que des sangliers du Tessin peuvent aujourd'hui encore présenter des valeurs de césium-137 atteignant plusieurs milliers de Becquerel par

kilogramme. En effet, avec le temps, le césium migre lentement en profondeur dans le sol et peut alors être capté par des champignons, notamment les truffes. Les sangliers sont particulièrement friands de ces champignons.

L'Ordonnance sur les contaminants a défini plusieurs valeurs maximales pour différents groupes d'isotopes.

L'iode-131 et le césium-137 sont des nucléides qui sont particulièrement d'intérêt suite à l'accident de Tchernobyl. L'iode-131 est en effet un produit radiotoxique qui constitue un risque important de contamination environnementale en cas d'explosion nucléaire ou d'accident nucléaire grave. Le césium-137 est un produit de fission de l'uranium. Des quantités plus ou moins importantes de cet isotope ont été relâchées dans l'atmosphère lors des essais nucléaires à l'air libre et lors d'accidents nucléaires.

Les 32 échantillons analysés sont conformes aux valeurs maximales en vigueur. Aussi, il est intéressant de noter que la concentration pour les différents isotopes est très peu élevée dans la viande de sanglier analysée. La plupart des isotopes montrent des valeurs inférieures à la limite de quantification de la méthode. Quelques traces de Césium-137 avec un maximum de 9,70 Bq/kg ont été détectées, mais elles sont bien en dessous de la valeur maximale édictée dans les ordonnances.

Résultats	
Analysés	32
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

**18 : Radioactivité dans les sangliers.**

**Sels de nitrites et de nitrates dans les viandes séchées**

L'ajout de sels de nitrites ou nitrates est réalisé afin d'éviter la contamination possible de la denrée par, entre autres, le Clostridium botulinum qui peut métaboliser la toxine botulique. Les sels de nitrites et de nitrates possèdent des normes légales permettant de vérifier la bonne pratique de fabrication et la maîtrise du risque quant à l'adjonction de ces sels.

24 prélèvements de viandes séchées ont été effectués en 2021 afin d'en déterminer la teneur en nitrites et nitrates.

4 échantillons (17 %) étaient non conformes en ce qui concerne le taux de nitrates.

Résultats	
Analysés	24
Contestés	4 (17 %)
Raisons	Composition

**19 : Nitrites, nitrates dans les viandes séchées.**

### **Contrôle de la teneur en acrylamide dans les produits de biscotterie**

L'acrylamide est une substance chimique qui se forme naturellement dans les aliments riches en amidon au cours des processus de cuisson à haute température, notamment la friture, la cuisson au four, le rôtissage, mais aussi la transformation industrielle à plus de 120 °C et faible humidité. L'acrylamide se forme à partir des sucres et des acides aminés (principalement l'asparagine) naturellement présents dans de nombreux aliments et se retrouve dans des produits tels que les chips de pomme de terre, les frites, le pain, les biscuits ou encore le café.

Des prescriptions et des valeurs de référence pour réduire la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires sont entrées en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2020 dans l'Ordonnance sur les contaminants.

20 produits de biscotterie ont été prélevés afin d'évaluer les bonnes pratiques de fabrication qui devraient être mises en application afin d'éviter la formation d'acrylamide. Tous les échantillons analysés par le SCAV de Neuchâtel respectaient les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

**20 : Acrylamide.**

### **Contrôle de la concentration en mercure dans les produits valaisans**

Pour les 13 échantillons prélevés (1 fromage, 3 laits, 2 pommes de terre et 7 céréales), les valeurs obtenues ne présentent pas de danger pour la santé.

Résultats	
Analysés	13
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

**21 : Mercure.**

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

Les esters et les sels de l'acide dithiocarbamate ainsi que ses dérivés sont notamment utilisés comme pesticides, fongicides, herbicides, insecticides, nématicides, répulsifs, algicides et désinfectants pour semences. Les domaines d'application se trouvent principalement en culture maraîchère (surtout les salades et les légumes à bulbes), arboriculture et cultures céréalières. Une valeur maximale exprimée en disulfure de carbone est dictée dans la législation pour chaque denrée. Le Laboratoire cantonal a ainsi analysé des salades (16 échantillons), des épinards (6 échantillons), des pommes (2 échantillons) et des poires (2 échantillons). Un échantillon dépassait la valeur maximale pour les dithiocarbamates.

Résultats	
Analysés	26
Contestés	1 (4 %)
Raisons	Valeurs maximales dépassées pour les dithiocarbamates

**22 : Dithiocarbamates dans les légumes et fruits.**

### **Mycotoxines dans les produits à base de céréales**

Les trichothécènes sont des mycotoxines sécrétées par certaines espèces de champignons du sol qui peuvent coloniser certains végétaux et y produisent une maladie dite 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 suite à une contamination des cultures. Dans le cadre d'une campagne intercantonale organisée par le SAAV de Fribourg, les 12 échantillons de produits à base de céréales (farines, galettes de riz) prélevés en Valais étaient conformes aux exigences légales en ce qui concerne les mycotoxines.

### **Métaux lourds dans les vins**

Une méthode chimique pour quantifier les métaux lourds dans le vin a été validée dans notre laboratoire. Parmi les échantillons de vin analysés, un produit contenait des concentrations en cuivre trop élevées.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	1 (5 %)
Raisons	Concentration en cuivre dépassée

**23 : Métaux lourds dans les vins.**

**Contrôle de la teneur en THC dans les denrées alimentaires**

Les produits contenant des extraits de chanvre ou des cannabinoïdes tel le CBD sont en vogue en Suisse. Les cannabinoïdes et les extraits de chanvre sont considérés comme de nouveaux aliments, si bien qu'ils ne peuvent pas être utilisés librement dans les denrées alimentaires. Il faut aussi noter que certaines parties de la plante de chanvre contiennent le cannabinoïde THC. La consommation de cette substance a des effets psychoactifs, raison pour laquelle l'Ordonnance sur les contaminants fixe des teneurs maximales. De plus, pour que les produits à base de chanvre soient autorisés comme aliments, ils ne doivent pas dépasser la norme fixée dans la législation sur les denrées alimentaires. Si cette norme est dépassée, le produit est soumis à la législation sur les stupéfiants (LStup). Une campagne nationale a eu comme but d'analyser la teneur en THC et en CBD contenus dans des denrées alimentaires. Parmi les 3 échantillons prélevés en Valais et analysés au SCAV de Genève, un mélange pour infusion dépassait aussi bien la valeur maximale légale en THC que la dose de référence aiguë. Un rappel du produit a été organisé.

Résultats	
Analysés	3
Contestés	1 (33 %)
Raisons	Valeurs maximales dépassées pour le THC

**24 : Teneur en THC dans les denrées alimentaires.**

**Intoxications alimentaires**

Des soupçons possibles d'intoxications alimentaires sont régulièrement signalés au SCAV. Que ce soit directement par les consommateurs touchés, par le Service de la santé (Division maladies transmissibles) ou aussi par les exploitations elles-mêmes qui sont soupçonnées d'avoir causé une intoxication alimentaire. Citons dans ce contexte 2 exemples concrets dans lesquels le SCAV s'est activement impliqué.

**Intoxication histaminique après avoir consommé du thon**

L'histamine est l'une des amines biologiquement actives causant des intoxications après la consommation lorsqu'une certaine concentration dans les aliments est dépassée. Chez certaines espèces de poissons, l'histamine peut être fabriquée par des bactéries si le refroidissement est insuffisant. Chez la plupart des gens, les symptômes apparaissent dans les 15 à 60 minutes. Les symptômes sont : réactions cutanées avec rougeur et sensation de picotement, tuméfaction de la cavité buccale, brûlures dans la bouche et la gorge, nausées, crampes d'estomac, maux de tête, diarrhée. L'intoxication histaminique est généralement causée par le thon ou le maquereau.

Le SCAV a reçu une annonce d'un restaurant valaisan indiquant que plusieurs clients ayant consommé dans son établissement présentaient de tels symptômes, les invités ayant consommé un tartare de thon. Sur ce, le SCAV a immédiatement effectué une inspection sur place de cette exploitation et une saisie du tartare de thon a été ordonnée. Divers échantillons du tartare de thon encore stockés ont également été recueillis.

L'inspection effectuée a montré que l'exploitation concernée travaillait en principe de manière très sérieuse et exemplaire et que les bonnes pratiques de fabrication étaient respectées. Sa traçabilité était également sans faille. Toutefois, l'exploitation n'a pas effectué de contrôle de température au moment de la réception des marchandises. Ce point a été contesté en conséquence. L'exploitation a utilisé 3 lots différents de thon provenant des Philippines pour le tartare de thon. Elle a obtenu ces thons auprès d'un marchand suisse de poissons.

Les analyses de laboratoire ont confirmé la présence d'histamine dans le tartare de thon. Les résultats obtenus étaient toutefois tous inférieurs à la valeur limite spécifiée pour l'histamine. Cette valeur limite est de 200 mg histamine par kg de thon. L'histamine n'étant pas uniformément distribuée dans un thon, ce constat n'est pas surprenant. En outre, des personnes manifestent déjà des symptômes immédiats en dessous de la limite de 200 mg/kg.

En raison de notre inspection, le SCAV part du principe qu'un ou plusieurs de ces thons achetés étaient chargés d'histamine déjà au moment de leur livraison. Un suivi de ce cas (au niveau du marchand de poissons) a été initialisé par le SCAV.

Sur la base de cet incident, l'établissement de restauration concerné a décidé de ne plus offrir de tartare au thon sur sa carte. Le fait que l'établissement nous ait contactés directement a été exemplaire et à bon escient.

### ***Intoxication fongique par pizza aux morilles***

Le SCAV a reçu l'annonce suivante du Service de la santé :

« Un couple a consommé chacun une pizza aux morilles à midi dans un restaurant valaisan. Pendant la nuit, le couple a eu les symptômes suivants : nausées, vomissements et diarrhée. L'une de ces personnes a dû être hospitalisée aux soins intensifs, ayant subi un choc hypovolémique grave associé à la cytolyse hépatique. On présume que les morilles en sont l'élément déclencheur. »

Les morilles crues contiennent des hémolysines thermolabiles. Ces dernières ont un effet toxique si les morilles ne sont pas suffisamment chauffées.

L'Inspectorat du SCAV s'est immédiatement déplacé pour examiner cet établissement. Sur place, il a été constaté ce qui suit :

- L'établissement a utilisé dans la confection de sa pizza des morilles fraîches congelées originaires de Chine, soit des morilles non séchées ;
- Il a acheté ces morilles congelées dans une entreprise de libre-service de gros basée en Suisse ;
- La traçabilité des morilles (datation/étiquette originale) n'était pas garantie à 100 % ;
- Les morilles congelées ont été préparées en portions pour chaque pizza commandée, selon les consignes suivantes :
  - Laisser décongeler au micro-ondes pendant environ 1 ½ minute ;
  - Chauffer dans la casserole pendant environ 1 ½ minute (déshydratation) et assaisonner ;
  - Garnir la pizza avec les morilles ;

- Cuir durant 3 minutes environ la pizza dans le four à pizza.

Ce procédé de fabrication n'était manifestement pas suffisant dans tous les cas pour éliminer complètement les hémolysines thermolabiles. Le chauffage était donc insuffisant.

Ce cas montre à quel point il est important que les entreprises se remettent en question dans le cadre de leur autocontrôle, vérifient leurs procédés de fabrication et soient conscientes des sources potentielles de danger dans la préparation de produits alimentaires.

Après cet incident, cet établissement de restauration a décidé de retirer immédiatement la pizza aux morilles de sa carte.

### **Lutte contre la fraude**

La protection contre la tromperie en matière de denrées alimentaires est réglementée dans la Loi sur les denrées alimentaires (RS 817.0 – article 18 LDAI) et dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02 – article 12 ODAIOUs).

La législation exige que toutes les indications sur une denrée alimentaire doivent être conformes à la réalité. La présentation, l'étiquetage, l'emballage et la publicité ne doivent donc pas induire les consommateurs en erreur.

Les tromperies sont, en particulier, des présentations, des marquages, des emballages et de la publicité susceptibles d'éveiller chez le consommateur des idées erronées sur la production, la composition, la qualité, le type de production, la durée de conservation, le pays de production, l'origine des matières premières ou des composants, des effets spéciaux ou une valeur particulière du produit.

En fournissant de fausses indications sur la composition et la simulation d'une meilleure qualité, les prestataires peuvent réaliser des prix plus élevés et ainsi obtenir un avantage financier.

En ce qui concerne la protection contre la tromperie et l'interdiction de la tromperie, le terme de « fraude alimentaire » doit également être expliqué. Il s'agit de la mise sur le marché intentionnel de denrées alimentaires dont la nature réelle ne coïncide pas avec leur argumentation commerciale. Cette tromperie délibérée

viser un avantage financier ou économique. La fraude alimentaire peut, mais ne doit pas nécessairement, s'accompagner d'un risque pour la santé des consommateurs.

Les quatre critères suivants doivent être remplis pour pouvoir parler d'une fraude alimentaire :

- Intention ;
- Violation de la législation sur les denrées alimentaires ;
- Réalisation de bénéfice ;
- Tromperie du consommateur.

À partir de ce qui précède, il est donc important de mentionner que toutes les tromperies ne peuvent pas être assimilées à une fraude alimentaire. À l'heure actuelle, la définition de la fraude alimentaire n'est pas définie dans la législation sur les denrées alimentaires.

La protection des consommateurs contre l'induction en erreur et la tromperie est un domaine classique de l'inspection et de l'évaluation officielles de denrées alimentaires. Cette activité de contrôle peut être effectuée dans le cadre des inspections ou de prélèvements d'échantillons. Le SCAV du canton du Valais est également très actif dans ce domaine. Voici quelques exemples concrets et en même temps significatifs, qui ont été contestés dans le contexte de la tromperie en 2021 :

- Un établissement a vendu diverses boissons alcoolisées produites à l'étranger, délibérément avec l'argument trompeur « Swiss made » sur les bouteilles de boissons ;
- Une entreprise a vendu une bière avec une indication de provenance géographique trompeuse. La bière, sur la base de sa présentation, informait le consommateur qu'elle était brassée en Valais. Elle l'était cependant brassée à l'extérieur de notre canton ;
- Une société a vendu un stimulant de la libido comme complément alimentaire, alors que le principe actif aphrodisiaque en question n'était ni déclaré ni autorisé pour des denrées alimentaires ;
- Une entreprise a suggéré aux consommateurs qu'elle proposait à la pression une eau minérale naturelle de sa région. Toutefois, de l'eau potable normale a été utilisée à partir du

réseau d'alimentation de la commune ;

- Une société a vendu de la crème glacée à une plus grande échelle avec l'affichage trompeur « Produit en Suisse », alors que cette crème glacée était importée de l'étranger.

En 2021, un total de 261 infractions à la protection contre la tromperie ont été constatées dans le cadre des inspections.

### **Identification d'espèces animales dans les denrées alimentaires**

Les mentions des espèces animales déclarées sur l'étiquette doivent correspondre à la réalité. La technique de la réaction en chaîne par polymérase (PCR) permet de déterminer quelles espèces animales sont contenues dans un échantillon prélevé.

Quatre campagnes PCR ont été menées par le SCAV Valais en 2021. Deux ont été effectuées par le Laboratoire cantonal (viande hachée et viande séchée) et deux ont été organisées par le Laboratoire cantonal de Neuchâtel dans le cadre des campagnes romandes (produits laitiers à base de laits de brebis, de chèvre ou de bufflonne et tartares/carpaccios).

Parmi les 80 échantillons analysés, seul 1 échantillon de produit à base de viande hachée ne mentionnait pas toutes les espèces animales présentes dans la préparation. Pour tous les autres échantillons, les espèces contenues correspondaient à celles indiquées sur l'emballage.

Échantillons	Nombre	NC
Fromages à base de lait de brebis, de chèvre ou de bufflonne	19	0 (0 %)
Vianes séchées	24	0 (0 %)
Produit à base de viande hachée	20	1 (5 %)
Tartares et carpaccios	17	0 (0 %)

### **25 : Identification des espèces animales.**

### **Contrôle de la provenance, de l'âge et du type d'élevage des œufs**

Les poules suisses pondent plus d'un milliard d'œufs par année. La tendance du marché montre un attrait pour ces œufs indigènes. Le potentiel de fraude pour vendre des œufs étrangers estampillés comme œufs suisses est présent.

Le Laboratoire cantonal a développé une méthode pour déterminer la provenance des œufs. En résumé, il est connu que le rapport isotopique de l'oxygène

dans l'eau est différent d'une région à une autre. Considérant que la consommation d'eau d'une poule est d'environ deux fois la consommation d'aliments, il existe une corrélation directe entre le rapport isotopique de l'oxygène de l'eau potable ingurgitée et de l'œuf. Cette méthode permet ainsi de tirer des conclusions sur l'origine des œufs et de leur âge. Une base de données recensant des œufs provenant de toute la Suisse a été établie. Une campagne a été organisée au niveau de la Romandie. Sur 47 échantillons d'œufs désignés comme œufs suisses, tous les échantillons analysés ont montré des résultats concordant avec la base de données en ce qui concerne la provenance.

Enfin, il faut noter qu'en 2019, la part des œufs d'élevage au sol y est passée pour la première fois au-dessous des 15 % au profit des œufs d'élevage en plein air et des œufs bio, les uns et les autres totalisant plus de 85 % de la collecte. Même, la part du bio dans la production a atteint 18 %, un nouveau record.

L'agriculture biologique se caractérise par la gestion « naturelle » de l'exploitation. Cela comprend non seulement la renonciation aux « ressources » chimiques, telles que les engrais artificiels ou de pesticides, mais aussi le développement de systèmes fermés et d'un élevage adapté aux espèces. Les aliments utilisés sont spécifiques.

L'élevage approprié à l'espèce peut difficilement être décrit en termes de paramètres chimiques ou physiques. En règle générale, les produits agricoles issus de l'agriculture biologique peuvent difficilement être distingués des produits de l'agriculture conventionnelle par des moyens analytiques. Une possibilité, cependant, est l'examen des rapports isotopiques du carbone ( $\delta^{13}\text{C}$ ) et de l'azote ( $\delta^{15}\text{N}$ ). Ces rapports pourraient en effet être influencés par les aliments utilisés dans l'élevage de poulet. Parmi les échantillons prélevés, tous ont été correctement étiquetés en fonction du type de production et tous ont été jugés adaptés au type d'élevage.

Résultats	
Analysés	47
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

26 : Authenticités des œufs.

### Contrôle de la provenance des abricots valaisans

Les producteurs valaisans sont reconnus dans toute la Suisse comme des fournisseurs importants d'abricots. Les conditions météorologiques de 2021 ont provoqué une grande perte au niveau de l'arboriculture.

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

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 2021.

Un échantillon, parmi les 22 prélevés sur le marché, a mis une fraude en évidence.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	1 (5 %)
Raisons	Authenticité

27 : Authenticité des abricots valaisans.

### Contrôle de la provenance des fraises suisses

Selon la Fruit-Union Suisse, environ 24'000 tonnes de fraises ont été consommées en 2020 dans notre pays. 30 % sont d'origine suisse. Le reste provient notamment d'Espagne ou d'Italie. Le Laboratoire cantonal du Valais a organisé une campagne à laquelle a participé le canton de Thurgovie afin de déterminer si la provenance déclarée des fraises suisses correspondait bien à la réalité. Les 37 échantillons du marché prélevés étaient tous conformes en ce qui concerne la déclaration de provenance.

Résultats	
Analysés	37
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

28 : Authenticité des fraises.



14 : Fraises du Valais. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth

### Contrôle d'une substance illégale dans les compléments alimentaires

Le 2,4-dinitrophénol (DNP) est un produit chimique employé illégalement dans des compléments alimentaires, des produits pour sportifs ou des produits amincissants. Cette substance peut provoquer des intoxications mortelles. Cet ingrédient n'est pas autorisé en Suisse pour les denrées alimentaires. Dix échantillons (compléments alimentaires ou produits pour sportifs) ont été prélevés en 2021. Le 2,4-dinitrophénol n'a été décelé dans aucun de ces produits. En revanche, deux produits ont été contestés, car ils contenaient soit des quantités d'ingrédients dépassant la dose journalière recommandée soit des ingrédients non admis.

Résultats	
Analysés	10
Contestés	2 (20 %)
Raisons	Dépassement de la dose autorisée pour certains ingrédients ; ingrédients non admis

29 : Compléments alimentaires.

### Contrôle de la présence d'organismes génétiquement modifiés dans les produits

En Suisse, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM) définit le cadre légal qui régit les OGM. Quatre lignées de plantes génétiquement modifiées sont autorisées : trois lignées de maïs (Bt176, Bt11, MON810) et une lignée de soja (40-3-2, ou soja RR). Un régime de tolérance s'applique à quatre autres lignées de maïs (NK603, GA21, TC1507, DAS59122). Au niveau européen cependant, la situation évolue rapidement. De nouvelles lignées et de nouveaux croisements apparaissent chaque année dans la liste des OGM autorisés.

Parmi les 16 échantillons de produits prélevés par le SCAV du Valais et analysés par l'OFCO du canton de Vaud, aucune trace d'OGM n'a été décelée.

Résultats	
Analysés	16
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

30 : OGM dans les produits.

### Contrôle de la provenance et détection de pratiques illicites pour les vins

Depuis plusieurs années, une collaboration du SCAV du Valais avec l'OSAV, l'OFAG, Agroscope et le CSCV a permis au SCAV de développer une base de données sur la provenance des vins. Cette collaboration a abouti en 2020 à la publication d'un article dans la Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture. En 2021, une méthode permettant de détecter le mouillage de vin a été développée par le Laboratoire cantonal. Un contrôle de la provenance et du mouillage sur 20 échantillons a été effectué. Un cas de mouillage a été décelé suite probablement à un procédé mal maîtrisé. Aucune fraude n'a été décelée concernant la provenance des vins.

L'ajout éventuel de moût concentré rectifié (MCR) ou autre sucrage après fermentation est une pratique interdite pour certains vins AOC. Aucun des vins analysés n'a montré d'édulcoration.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

31 : Provenance et édulcoration des vins.

### Contrôle visant à détecter le sucrage des miels étrangers

Le laboratoire applique une méthode isotopique EA-IRMS afin de détecter des sucrages illicites. En effet, le rapport isotopique  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  dans les protéines du miel et celles du miel entier est normalement comparable. Si une différence significative est observée entre ces 2 valeurs, elle suggère que le miel a été sucré. Dans le cadre de l'opération OPSON X, les services douaniers suisses ont prélevé 15 échantillons de miels provenant de divers pays européens. Le Laboratoire cantonal valaisan a concentré ses analyses sur la recherche de sucres exogènes ajoutés. 13 des 15 échantillons analysés n'en contenaient aucun. En raison de leur



composition, 2 échantillons n'ont quant à eux pas pu être évalués.

Résultats	
Analysés	15
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

**32 : Authenticité du miel.**

## Transmissions de l'information, étiquetage

### Contrôle d'étiquetage

Sur les 138 examens d'étiquetage effectués sur diverses denrées alimentaires, 33 étaient non conformes (24 %). Ces non-conformités regroupaient notamment l'absence de mentions obligatoires, des allégations de santé non autorisées ou des mentions non autorisées ou trompeuses.

### Contrôle de la déclaration de la teneur en alcool

La teneur en alcool doit être indiquée sur l'emballage dès 1.2 %vol. La marge de tolérance est de 0.5 %vol. Des imprécisions sur cette teneur ont été constatées sur l'étiquetage de 4 bières et d'un vin.

### Contrôle de la déclaration et analyse d'allergènes

Les allergies alimentaires peuvent provoquer des réactions relativement bénignes, mais aussi un choc anaphylactique potentiellement mortel. En Suisse, 2 à 8 % des personnes seraient atteintes d'une allergie alimentaire. La législation suisse définit les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et qui doivent être indiqués sur les étiquettes des produits préemballés.

Dans le cadre de campagnes intercantionales organisées respectivement par le canton de Genève et le canton de Vaud. Les 20 produits véganes étaient conformes en ce qui concerne la déclaration des allergènes. Concernant les 16 muslis, un produit distribué en vrac contenait des noisettes non déclarées.

Un additif particulièrement utilisé en Valais et pouvant provoquer des réactions allergiques est l'anhydride sulfureux, plus connu sous le nom de sulfites (E220 à E228). Il est utilisé comme antioxydant et antibactérien. Sa déclaration est obligatoire dès 10 mg/kg. Ce paramètre a été

analysé dans 10 bières, et 30 fruits secs et à coques ainsi que dans 20 vins. Tous les échantillons qui contenaient plus de 10 mg/kg de sulfites l'avaient mentionné sur l'emballage. En revanche, un vin rouge mi-doux dépassait la valeur maximale pour les anhydrides sulfureux édictée dans l'Ordonnance sur les boissons.

### Commerce alimentaire en ligne

L'an dernier déjà, le SCAV a publié son rapport annuel sur le commerce alimentaire en ligne et informé sur les exigences connexes. Avec la pandémie de COVID-19, la tendance s'est encore amplifiée d'acheter en ligne des marchandises et également des denrées alimentaires.

En moyenne, une boutique en ligne sur deux a enregistré une augmentation des commandes de plus de 20 %. De plus en plus de denrées alimentaires sont également vendues sur internet. Selon une étude de la ZHAW, la croissance des commandes durant le confinement a fortement augmenté chez 56 % des entreprises interrogées dans le secteur alimentaire. Par rapport à 2019, plus de la moitié d'entre eux ont pu vendre plus de 20 % de produits alimentaires en plus en ligne, un autre quart au moins 5 à 19 % de plus. Cette évolution montre que le commerce en ligne de denrées alimentaires gagne de plus en plus en importance.

Cette tendance est également connue des autorités d'exécution compétentes sur le plan cantonal. Dans ce contexte, les chimistes cantonaux ont effectué un contrôle national des denrées alimentaires proposées en ligne. Sur 323 boutiques en ligne en Suisse, il a été vérifié si toutes les informations nécessaires sur les produits étaient également disponibles en ligne. Les indications étaient lacunaires ou faisaient totalement défaut auprès de 78 % des boutiques en ligne. Le SCAV a également participé à cette campagne nationale. 11 exploitations ont été vérifiées, une seule étant conforme.

Le commerce en ligne de denrées alimentaires pose également des défis majeurs au SCAV.

- Le nombre d'offres sur internet augmente à une rapidité fulgurante ;
- Les opérateurs des plates-formes sont en partie inconnus et ne sont pas annoncés ;

- Le marché est extrêmement éphémère et versatile ;
- Les offres ne sont parfois disponibles que pour une durée très limitée ;
- Les offres via des plates-formes telles que Facebook ou Tutti augmentent également.

Nous noterons d'autre part que seules les boutiques en ligne sises en Suisse sont soumises à la législation suisse et sont régulièrement contrôlées. Les consommateurs assument les risques et la responsabilité lorsqu'ils importent des aliments pour leur propre usage.

Il convient de faire preuve de prudence, en particulier lorsque les produits ne sont plus proposés dans leur utilisation initiale ou reçoivent un nouvel usage.

De même, la prudence est de mise avec les compléments alimentaires provenant de l'étranger, qui contiennent souvent des ingrédients non autorisés en Suisse. Des doses élevées recommandées peuvent entraîner un surdosage de certaines substances. Dans certains cas, les produits sont même nocifs pour la santé ou sont considérés comme des médicaments en Suisse. Dans ce cas, l'importation est sévèrement restreinte, voire totalement interdite.

### **Compléments alimentaires**

En relation avec les compléments alimentaires, la prudence prévaut face au principe « plus vaut mieux que moins » concernant les compléments alimentaires. Une surdose de certains éléments nutritifs comme les vitamines ou les minéraux peut même avoir un effet toxique. Il est donc d'autant plus important que les indications figurant sur l'emballage soient reproduites correctement et que les valeurs maximales autorisées ne soient pas dépassées.

L'apport de compléments alimentaires ne s'impose en principe pas dans une alimentation variée et équilibrée. Ils ne peuvent pas non plus compenser un régime déséquilibré, uniforme.

Les compléments alimentaires sont destinés à compléter le régime alimentaire normal : avec des vitamines, des minéraux ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique. Ils sont mis sur le marché sous forme concentrée et en petites quantités dosées. Ils ne sont

pas destinés à la prévention ou au traitement d'une maladie humaine et ne doivent pas avoir d'effet pharmacologique. Ils ne doivent pas être annoncés comme médicaments ou avec des indications pour la guérison, le soulagement ou la prévention de maladies.

En 2021, le SCAV a effectué 6 inspections sur la commercialisation de compléments alimentaires. Des irrégularités ont été constatées dans 5 inspections. Entre autres choses, les points suivants ont été contestés :

- Indications non autorisées (p. ex. mentions de vertus curatives, publicité sur la santé) ;
- Défaut d'indications obligatoires ;
- Présence d'ingrédients non autorisés (p. ex. nouvelle sorte de denrées alimentaires) ;
- Produits dépassant les valeurs maximales autorisées ;
- Informations manquantes et/ou illégales dans la vente en ligne.

En outre, le SCAV a recueilli 6 échantillons de compléments alimentaires et 7 échantillons de denrées alimentaires pour des personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers.

- Des compléments alimentaires échantillonnés, 2 échantillons étaient conformes et 4 échantillons ont été contestés. En particulier, les réclames inacceptables pour la santé, l'absence d'indications obligatoires, d'ingrédients non autorisés et/ou l'absence d'avis d'avertissement ou la référence au groupe cible spécifique ou aux conditions d'utilisation ont été contestées.
- Les 7 échantillons recueillis de denrées alimentaires destinées à des personnes présentant des besoins nutritionnels particuliers répondaient tous aux exigences légales.

Les compléments alimentaires à leur tour sont de plus en plus commercialisés via internet. Il convient toutefois de faire preuve de prudence en présence d'offres provenant de l'étranger. Dans d'autres pays, d'autres exigences légales s'appliquent en partie pour les compléments alimentaires. De tels produits peuvent contenir des ingrédients interdits en Suisse, être fortement surdosés ou annoncés avec des promesses exagérées.

## 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. En 2021, la distribution de l'eau potable en Valais dans les réseaux publics est assurée par 128 distributeurs dont la plupart sont des services communaux des eaux. Au total, il existe 1036 réseaux d'eau potable, dont 541 réseaux publics et 495 réseaux privés. L'ensemble de ces réseaux alimente en eau potable les 350 000 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.

Les distributeurs d'eau 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 (bonnes pratiques de la fabrication) 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 de risques et des prescriptions du plan de contrôle national (fréquence minimale fédérale : tous les 4 ans). En 2021, le SCAV a procédé à un total de 86 inspections, dont 74 ont débouché sur une contestation.

Résultats	
Inspections effectuées	86
Inspections contestées	74 (86 %)

### 33 : Inspections des services des eaux.

Près du tiers (32) des inspections effectuées en 2021 étaient des inspections de suivi servant à vérifier la mise en œuvre des mesures ordonnées suite à une ins-

pection régulière préalable. Ces inspections sont particulièrement importantes à effectuer au sein des services des eaux ayant révélé d'importants manquements lors d'une inspection régulière. Elles permettent de s'assurer que les mesures ordonnées soient mises en œuvre dans les délais impartis. Souvent, lors de ces suivis, bien qu'une majeure partie des manquements constatés durant l'inspection régulière ait été comblée, il reste toujours des mesures pour lesquelles le distributeur n'a pas respecté le délai ordonné de mise en œuvre. Ces manquements sont donc systématiquement à nouveau contestés avec une prolongation du délai pour leur mise en œuvre. Les non-conformités révélées lors des inspections sont principalement :

- Absence d'un calendrier détaillé pour la mise en conformité des ouvrages ne répondant plus aux exigences de la branche ;
- Absence d'une analyse de risques ou analyse de risques incomplète ;
- Systèmes de désinfection non maîtrisés en permanence ;
- Plan de maintenance et de contrôle incomplet ;
- Absence de plan d'urgence en cas de pollution de l'eau potable ;
- Nombre de prélèvements d'autocontrôle insuffisant par rapport aux exigences de la branche ;
- Ouvrages (captages, réservoirs, puits, etc.) ne répondant plus à l'état de la technique ;
- Présence de nuisibles (fourmis, mouches, etc.) dans les captages désuets.

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 communal concernant l'eau potable doit être soumis au SCAV pour préavis.

Comme exigé par la loi, les services des eaux communaux effectuent régulièrement des prélèvements d'autocontrôle de leurs eaux. Parallèlement à ces autocon-

trôles, le SCAV procède à des prélèvements et des analyses spontanées 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, du traitement d'eau (UV, chloration, ultrafiltration, etc.) et de l'historique des pollutions antérieures.

En 2021, 4572 prélèvements d'échantillons d'eau pour analyses microbiologiques ont été effectués par les fontainiers dans le cadre de leur autocontrôle et 697 échantillons officiels ont été effectués par les inspecteurs des eaux et les contrôleurs de denrées alimentaires et analysés au sein du laboratoire. Au total, 5269 analyses microbiologiques dans le domaine de l'eau potable, tout type d'eaux (eau du réseau, eau brute avant traitement, eaux souterraines, eau de source, etc.) ont été réalisées.

La proportion des petites pollutions représente 4,5 % du total des analyses effectuées sur les réseaux, 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) représentent 0,9 %. En termes de population, on estime que les ordres d'ébullition en 2021 ont touché environ 7'650 personnes, dont 350 alimentées par des réseaux privés et 7300 alimentées par des réseaux publics. Au total, 40 réseaux ont été touchés par des ordres d'ébullition, dont 21 réseaux privés et 19 réseaux publics.

Le nombre de réseaux touchés par des ordres d'ébullition en 2021 (40) est similaire à celui de 2020 (43). Cependant, le nombre de personnes touchées par les ordres d'ébullition a diminué par rapport à 2020 (- 40 %). Les réseaux touchés par les ordres d'ébullition en 2021 sont donc des réseaux de taille plus petite que ceux de 2020. A partir de ce constat chiffré, on peut supposer que les distributeurs ont d'une part probablement amélioré leurs systèmes de surveillance et de désinfection notamment sur les réseaux à risque alimentant un nombre conséquent d'habitants ( $\geq 200$  habitants). D'autre part, relativement peu de forts orages localisés dans les zones de captage et mettant à

mal l'épuration naturelle d'eaux d'infiltration se sont produits durant la période estivale 2021.

Résultats	
Analysés	5269 (dont 4391 eaux potables du réseau)
Contestés	464 prélèvements d'autocontrôle (privé) 60 prélèvements officiels
Ordres d'ébullition	40 (0.9 %)

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

**Exemples de pollution d'eau potable vécue en 2021**

Le premier cas de pollution présenté ci-dessous montre l'importance pour un distributeur de maîtriser en tout temps le traitement de potabilisation de l'eau.

Début septembre, plusieurs prélèvements d'autocontrôle effectués par un distributeur ont révélé une forte contamination fécale dans le réseau d'une station de ski valaisanne. Un ordre d'ébullition a été ordonné par le SCAV dès la connaissance des résultats microbiologiques. Le réseau touché par la pollution est un réseau étendu dont l'approvisionnement est complexe, mais majoritairement assuré par des eaux superficielles (lac de montagne et torrents) qui sont préalablement traitées par filtration sur sable et chloration à l'eau de Javel avant d'être injectées dans le réseau.

Dès que la pollution a été connue, le distributeur a immédiatement déclenché son plan d'urgence incluant la diffusion auprès des habitants de l'obligation de bouillir l'eau avant consommation, ainsi que les mesures correctives opérationnelles à entreprendre, telles les chloration chocs, les purges intensives, la mise en place d'une chloration continue et le prélèvement d'échantillons de suivi dans le réseau. De plus, des prélèvements additionnels sur les différentes adductions ont été effectués afin d'investiguer sur les causes de la pollution.

Le suivi du plan d'urgence décrit dans son assurance qualité a permis au distributeur de faire preuve de réactivité et par conséquent de lever rapidement l'ordre d'ébullition, soit seulement deux jours après son décret. En outre, les investigations poussées ont permis de comprendre les causes de la pollution. Celles-ci sont multiples, mais peuvent être résumées ainsi :

- Les eaux brutes étaient plus chargées en germes fécaux que d'habitude. Cette contamination était en partie due au passage d'ovins proches d'un torrent alimentant les eaux brutes ;
- Suite à la révision annuelle du système de chloration par une entreprise spécialisée, les réglages en vigueur n'ont pas été réinitialisés et contrôlés ; une vanne à bille en amont d'une des deux pompes doseuses est notamment restée fermée. Ainsi, lors de la commutation mensuelle des pompes doseuses, l'eau de Javel n'était plus injectée dans le réseau ;
- Aucune alarme n'était en place sur le fonctionnement des pompes ni sur la variation du niveau d'eau de Javel des cuves ;
- La sonde de chlore mesurant la concentration en chlore à la sortie de la station de traitement n'était pas calibrée depuis plusieurs semaines alors que son contrôle aurait dû être effectué hebdomadairement. Elle affichait donc une valeur erronée. La non-exécution de la calibration était due à un manque de formation et de connaissance d'une partie du personnel.

Suite à cette pollution et à l'établissement d'un rapport d'investigation complet, le distributeur, en concertation avec le SCAV, a pris plusieurs mesures correctives afin d'éviter qu'une telle situation ne se reproduise, parmi lesquelles :

- Mise en place d'une meilleure protection des torrents alimentant les eaux brutes ;
- Mise en place d'alarmes supplémentaires sur le fonctionnement des pompes doseuses et sur la variation du niveau d'eau de Javel ;
- Formation continue du personnel en charge de l'exploitation de la station de filtration sur son fonctionnement et l'importance de la bonne calibration des appareils de mesure ;
- Mise en place d'un nouveau plan de maintenance et de nouvelles instructions de travail spécifique au système de chloration.

Au final et comme souvent, c'est l'addition de plusieurs manquements mineurs qui ont abouti à une forte pollution de l'eau potable pouvant mettre en danger les con-

sommateurs. Les traitements sont également toujours à considérer comme des points critiques et doivent être maîtrisés et surveillés en tout temps par le distributeur. Lors des inspections chez les distributeurs, ces aspects sont systématiquement vérifiés par les inspecteurs des eaux.

Le second cas de pollution présenté ci-dessous démontre l'utilité des contrôles visuels réguliers aux chambres de captage ainsi que l'importance des prélèvements d'autocontrôle.

Début août, un ordre d'ébullition a été ordonné dans un petit village valaisan suite à la non-conformité d'un prélèvement d'autocontrôle. Le réseau contaminé est approvisionné principalement par une source unique sans possibilité d'alimentation longue durée par une autre adduction. Comme la configuration du réseau ne permettait pas la pose aisée d'une chloration continue, les chocs chlore et les purges intensives n'ont initialement pas suffi à décontaminer suffisamment et continuellement le réseau. La cause de la pollution devait donc être prioritairement identifiée et éliminée avant de pouvoir envisager une levée de l'ordre d'ébullition.

Le captage alimentant le réseau en question se situe au fond d'une galerie d'environ 10 m de longueur et se compose d'une résurgence principale (~ 90 % du débit) jaillissant directement du rocher et de deux drains latéraux. Toutes les eaux récoltées au fond de la galerie (source principale, drains latéraux, petites arrivées) sont réunies et canalisées au travers de la galerie pour alimenter ensuite le réseau. La source principale jaillissant du rocher provient d'un aquifère profond tandis que les drains latéraux captent probablement des eaux plus superficielles.



15 : Galerie de captage avec drains latéraux. © SCAV

Dans le cadre des investigations, le fontainier a constaté que des gouttes d'eau provenant du plafond de la galerie de captage s'écoulaient directement dans le bassin de collecte mettant en doute l'intégrité de l'ouvrage. Des prélèvements ciblés ont permis de mettre en évidence que non seulement l'eau provenant des infiltrations du plafond était chargée en germes fécaux, mais également l'eau provenant des drains latéraux. Seule la source centrale principale était exempte de germes fécaux. Dès lors, un système provisoire de bêche et de flexibles a été mis en place par le fontainier afin d'isoler l'eau issue de la source principale et de dévier toutes les autres arrivées contaminées (drains et infiltrations). Une fois le système d'isolation provisoire en place et les purges intensives effectuées, l'ordre d'ébullition a pu être levé, soit 9 jours après son décret.

Avant cette pollution, aucune infiltration du plafond n'avait été constatée et la qualité de l'eau provenant des drains latéraux n'avait historiquement jamais posé de problème. Par contre, des travaux de construction proches de la galerie ont eu lieu en été 2021 et ont pu péjorer peut-être influençant l'intégrité de l'ouvrage ainsi que la capacité filtrante du terrain proche. De plus, des installations d'évacuation des eaux usées non conformes ont été identifiées par le fontainier en amont du captage expliquant la mauvaise qualité des eaux de surface/infiltrations proches de l'ouvrage.

Suite à cette pollution, le distributeur a tout de suite entrepris des démarches pour effectuer les travaux permettant de remplacer le système provisoire d'isolation de la source par un système définitif répondant aux exigences de la branche. Un contrôle visuel renforcé de l'intégrité de l'ouvrage a également été mis en place.

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 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, des 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, le magnésium, le sodium, le potassium, le carbone organique total et la turbidité. Ces paramètres permettent de caractériser l'eau analysée et d'en connaître les principaux composants. En 2021, 961 analyses chimiques standard ont été effectuées par le SCAV, dont 682 analyses d'autocontrôle et 279 analyses officielles. Le taux de non-conformité s'élève à 4 % répartis à hauteur de 1 % pour les prélèvements officiels et 3 % pour les privés.

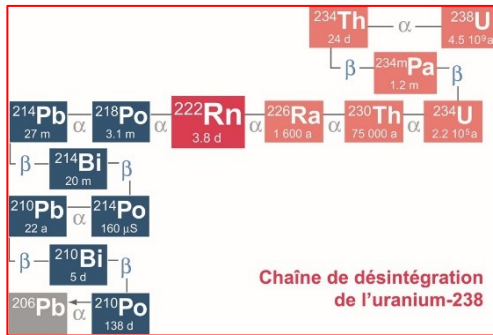
Résultats	
Analysés	961 (dont 279 eaux prélevées officiellement)
Non conformes	3 % prélèvements d'autocontrôle (privé) 1 % prélèvements officiels

35 : analyses des paramètres chimiques.

### Radon dans l'eau potable

Le radon est un gaz noble radioactif se formant naturellement dans le sol.

Le radon est présent dans la chaîne de désintégration de l'uranium, qui est présent partout dans le sol. La désintégration naturelle de l'uranium engendre entre autres le radium et le radon. Les atomes de radon peuvent se désintégrer à leur tour pour donner du polonium, du bismuth et du plomb. Ces « produits de désintégration » sont aussi radioactifs.



16 : Chaîne de désintégration du radon. © OFSP

Plus le sol est perméable, plus le gaz radon peut monter à la surface. On trouve une perméabilité élevée dans les cavités les plus fines (pores), dans les cavités importantes (fissures, crevasses, éboulis ou zones d'éboulement) et dans les systèmes karstiques et les réseaux de grottes. Le radon ne traverse pratiquement pas les couches d'argiles étanches. Pour ces raisons, les différences locales sont très marquées. En Suisse, les zones à concentrations élevées en radon se trouvent principalement dans les Alpes et le Jura.

Si le risque principal d'exposition au radon se situe dans l'air intérieur d'une habitation, le radon peut aussi pénétrer dans une maison par l'eau qui l'approvisionne. Etant soluble, une part du radon formé dans le sol peut également se dissoudre dans l'eau souterraine. Le radon peut ensuite être libéré en effectuant des activités banales comme prendre une douche, faire la vaisselle, cuisiner, etc. Bien que l'ingestion de radon présent dans l'eau potable soit également possible, celui-ci est, dans une certaine mesure, transféré dans l'air ambiant (dégazage) et l'exposition totale au rayonnement peut, par conséquent, être imputable à l'ingestion et à l'inhalation.

Le radon est un cancérigène certain pour l'homme par inhalation (cancer du poumon). Les données scientifiques concernant sa toxicité par ingestion sont encore faibles, mais sembleraient démontrer qu'un risque de développement de cancer quelconque moindre par rapport à l'inhalation. Le risque associé à l'exposition domestique au radon est donc en premier lieu celui du cancer du poumon lié à l'exposition par inhalation, et ce, quelle que soit la voie d'entrée du radon dans l'habitat : via le bâti ou via le dégazage de l'eau du robinet. Ainsi, l'Ordonnance fédérale sur l'eau potable et l'eau des installations

de baignade et de douche accessibles au public (OPBD) fixe une valeur indicative (et non maximale) de 100 Bq/l dans l'eau potable du réseau.

Le Valais abritant certains secteurs à concentration élevée en radon (massif du Mont-Blanc, Sasstal, Zermatt, etc.), une première campagne de détermination de la concentration en radon dans l'eau potable de réseau a été effectuée en 2021. Pour ce faire, 20 échantillons ont été prélevés sur 20 réseaux différents répartis dans tout le Valais. La sélection des réseaux a été effectuée afin d'inclure les principaux réseaux susceptibles de contenir du radon selon l'état actuel de nos connaissances. Les échantillons correctement conditionnés ont ensuite été soustraits à un laboratoire externe pour analyse par spectrométrie à scintillation liquide.

Aucun prélèvement n'a dépassé la valeur indicative de 100 Bq/l. Les valeurs mesurées étaient relativement peu élevées, seuls deux échantillons avaient des valeurs supérieures à 30 Bq/l.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0
Raisons	-

36 : Radon dans l'eau potable.

### Pesticides dans l'eau potable

Le laboratoire a analysé lors de différentes campagnes la concentration de nombreux pesticides dans 20 eaux de réseau distribuées dans le district de Martigny et dans 28 puits de plaine. Les échantillons prélevés ont indiqué une teneur en pesticides au-dessous des valeurs maximales en vigueur pour les paramètres analysés.

Dans les eaux de réseaux, aucun pesticide analysé n'a été détecté.

Dans les eaux de puits, des traces de pesticides ont été décelées dans 17 des 28 puits analysés.

Les pesticides et métabolites trouvés sont les suivants : atrazine, atrazine-dééthyl, atrazine-déisopropyl, simazine, 2,6-dichloro benzamide.

Cependant, toutes les eaux analysées sont conformes aux valeurs maximales fixées dans l'ordonnance sur l'eau potable et eau des installations de baignade et de douche accessibles au public. (OPBD) :

(0,1 µg/l par pesticides dans l'eau et 0,5 µg/l pour la somme des pesticides dans l'eau).

Résultats	
Analysés	28
Contestés	0
Raisons	Traces pesticides trouvées Atrazine Atrazine, dééthyl Atrazine, déisopropyl Simazine Benzamide, 2,6-dichloro

**37 : Pesticides dans l'eau provenant de puits.**

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0
Raisons	-

**38 : Pesticides dans l'eau potable du réseau.**

La présence de chlorothalonil et de ses métabolites a été surveillée par les communes dans le cadre de leur autocontrôle en 2021.

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

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

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

En 2021, sur les 28 échantillons d'eaux souterraines destinées à devenir potables, tous ont révélé des teneurs en 1,4-dioxane inférieures à 0,6 µg/l. Les résultats d'analyses des années passées ont toutefois montré que la contamination de l'eau potable pour cette substance n'était pas constante. C'est pourquoi une observation régulière des pompes d'eaux souterraines en fonction du risque est donc indiquée.

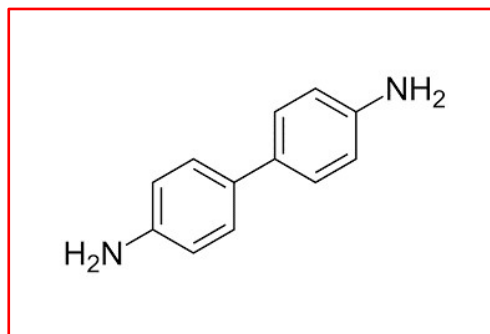
Résultats	
Analysés	28
Contestés	0
Raisons	-

**39 : Dioxane dans l'eau potable.**

**Benzidine et analogues dans l'eau potable**

La benzidine est un composé organique dont la présence a été révélée en Valais.

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.



**17 : Benzidine.**

La benzidine a été classée comme cancérogène certain pour l'homme (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, 28 échantillons d'eaux issues de nappes phréatiques via les puits d'eau potable le long du Rhône ont été analysés pour leur teneur en benzidine à des périodes différentes de l'année. La benzidine, le 3-aminobiphényle, le 4-aminobiphényle, le 2-aminobiphényle et le 4-amino-4-hydroxybiphényle n'ont pas été décelés dans les échantillons analysés.

Trois échantillons de réseaux issus de puits à proximité de Gamsenried ont été à nouveau analysés en automne lors des pompages relatifs aux travaux de la 3<sup>e</sup> correction du Rhône. Les différentes substances n'ont à nouveau pas été décelées.

Résultats	
Analysés	28
Contestés	0
Raisons	-

**40 : Benzidine et dérivés dans l'eau potable.**

**Autres polluants organiques, BTEX et solvants**

Sur les 28 eaux de puits analysés, les polluants organiques résultant de l'activité industrielle suivants ont été analysés :



- Les solvants résiduels (acétate d'éthyle, acétonitrile, éthanol, éthylmé-thylcétone, propanol) ;
- Les BTEX (somme de benzène, méthylbenzène, éthylbenzène et diméthylbenzène).

Tous les échantillons se sont révélés conformes.

L'anion fluorure qui a une valeur maximale fixée dans l'OPBD de 1,5 mg/l a également été analysé sur l'eau des puits et dans diverses eaux de réseaux (district de Martigny), tous respectaient les normes en vigueur.

### Métaux lourds dans les eaux potables

Le SCAV réalise depuis 2017 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 résultats sont résumés dans le tableau 41 : *Métaux lourds dans les eaux potables*. 762 prélèvements ont été effectués à travers tout le Valais entre 2017 et 2021.

454 (84 %) réseaux publics d'eau potable sur les 541 réseaux officiels ouverts ont ainsi été analysés, ce qui correspond à 77 % de la population valaisanne concernée.

Il reste dès lors 87 réseaux publics à investiguer pour un quart de la population.

177 réseaux ont été concernés par une présence de métaux dépassant la valeur BPF directrice. Ceci concerne 87 communes.

29 réseaux ont une valeur maximale dépassée et ceci concerne 26 communes.

Ces 29 réseaux d'eau présentent une teneur en fer, en manganèse, en aluminium, nickel ou antimoine dépassant les limites maximales autorisées et nécessitent un suivi dans les années à venir.

D'autres réseaux (23) ont révélé des taux d'arsenic au-dessus de la valeur maximale légale. En 2014, la norme pour la teneur en arsenic dans l'eau potable a été abaissée à 10 µg/l avec un délai transitoire de 5 ans. Etant responsables de la distribution d'eau potable, les communes concernées par un taux élevé d'arsenic ont eu jusqu'au 31 décembre 2018 pour trouver une solution afin de réduire la teneur en arsenic de leurs eaux. Dès le

1<sup>er</sup> janvier 2019, les communes qui n'avaient pas réussi à réduire le taux d'arsenic en dessous de la valeur maximale en vigueur ont dû avertir la population que l'eau était dorénavant impropre à la consommation et ont mis à disposition de l'eau en bouteilles pour les habitants le souhaitant. Dès lors, les communes concernées ont également mandaté des bureaux d'ingénieurs spécialisés afin de trouver une solution pérenne et économiquement supportable pour diminuer leur teneur en arsenic dans un délai raisonnable. Les solutions envisagées sont souvent soit un traitement par filtration sur hydroxyde de fer soit la modification du réseau d'adduction pour permettre une dilution des sources chargée en arsenic. A la fin de l'année 2021, les travaux de modification des réseaux ont déjà été exécutés ou sont en cours d'exécution dans la plupart des communes concernées par la problématique de l'arsenic. Le SCAV veille à ce que les travaux suivent le calendrier avancé dans les études préliminaires.

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

Résultats	2017-2021
Analysés	762
Contestés	54 (7,1 %)
Raisons	Arsenic (23) Fer (14) Manganèse (8) Nickel (4) Aluminium (3) Plomb (1) Antimoine (1)

41 : Métaux lourds dans les eaux potables.

### Objets usuels

Le SCAV s'est intéressé cette année à différentes catégories d'objets usuels : les eaux de baignade et de douche, les cosmétiques, le tatouage, ainsi que les objets en cuire ayant contact avec la peau.

### Contrôle des eaux de baignade et de douche

1277 échantillons ont été prélevés en 2021 pour des analyses microbiologiques. Parmi ces derniers, 119 (9 %) 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.

31 analyses ont conduit à une fermeture du bassin. Lorsqu'une fermeture du bassin a été ordonnée pour des raisons microbiologiques, une analyse de suivi a été effectuée avant de permettre la réouverture dudit bassin.

Il y a en Valais 262 établissements de bain avec 520 bassins, pataugeoires, jacuzzis, bassins d'eau froide pour sauna. Au cours de l'année 2021, 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. En outre, 11 établissements sont en rénovation, fermeture provisoire, cours d'ouverture, etc.

Dans le cadre de la procédure de consultation, l'inspectorat a préavisé 4 demandes pour la construction ou la rénovation de piscines, spas.

En 2021, nous avons effectué 96 inspections d'établissements, ce qui nous a permis de délivrer 47 autorisations/renouvellements.

Nous avons ainsi 212 établissements conformes et 50 (19 %) sans autorisation d'exploiter valable (35 dont la date de renouvellement est dépassée et 15 sans autorisation dont 9 nouveaux établissements). Il faut relever que parmi ces 50 établissements sans autorisation d'exploiter valable, 29 ont été inspectés en 2021, pour lesquels il manque le rapport de sécurité pour pouvoir renouveler ou délivrer l'autorisation d'exploiter valable 5 ans.

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 après nos inspections de suivi.

En 2021, le SCAV a procédé à la fermeture provisoire de 70 bassins, pataugeoires, jacuzzis et bassins d'eau froide pour sauna à cause de non-conformités.

- 31 à cause de la présence d'Escherichia coli (5 cas) et/ou de pseudomonas (26 cas) ;
- 15 jacuzzis à cause de la présence de légionelles ;
- 24 à cause d'un fort dépassement des normes pour le chlore combiné, le pH ou le chlore libre.

### Mesures en cas de contestation – Dépassement des normes

Lorsqu'une analyse chimique ou microbiologique de la qualité des eaux de baignades ne respecte pas les normes fixées dans l'Ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD) du 16 décembre 2016, des mesures doivent être prises (on dit alors que l'analyse est contestée = non conforme). Les mesures à prendre doivent être proportionnées et tenir compte du danger que ce dépassement de la norme représente pour la santé des baigneurs. C'est un peu comme les excès de vitesse : plus le dépassement est élevé, plus la sanction sera lourde.



### 18 : Harmonisation des mesures en cas de non-conformité.

Afin d'éviter des disparités cantonales de traitement, les mesures à prendre ont été harmonisées pour les cantons de Suisse romande (VS, GE, FR, VD, NE, JU).

Pour l'évaluation des dangers, il y a 3 niveaux qui ont été définis :

- Cas simple, bagatelle ;
- Cas intermédiaire ;
- Cas sérieux.

Ces trois cas s'appliquent aux résultats des analyses suivantes :

1. pH, chlore libre, brome libre, chlore combiné, ozone (analyse chimique sur place).

II. GAM, escherichia coli, pseudomonas, légionnelles (analyse microbiologique en laboratoire).

III. Chlorate, bromate, THM (analyse chimique en laboratoire).

Les Escherichia coli sont des bactéries intestinales très communes chez l'être humain. Certaines souches d'Escherichia coli peuvent être pathogènes, entraînant alors des gastro-entérites, infections urinaires, méningites ou sepsis.

Dans les eaux de baignades (piscines), sa présence indique que système de désinfection présente des dysfonctionnements (sous-dosage ou absence de désinfectant), car en présence de chlore dans l'eau, elles sont immédiatement détruites.

Selon l'OPBD, la norme pour Escherichia coli dans l'eau de baignade est de 0 UFC/100 ml (aucune). En cas de présence d'Escherichia coli dans l'eau de baignade les mesures suivantes s'appliquent :

Si le nombre d'Escherichia coli égal 1 UFC/100 ml : c'est un cas simple /bagnette.

La mesure demandée au responsable est de corriger les valeurs dans les meilleurs délais et de respecter les exigences légales (p. ex. contrôler le système d'ajout du désinfectant).

Si le nombre d'Escherichia coli se situe entre 2 et 9 UFC/100 ml : c'est un cas intermédiaire.

Les mesures demandées au responsable sont un choc chlore et de contrôler le système d'ajout du désinfectant, dans les 24 heures. Une analyse de contrôle sera effectuée après 48 heures. Il faut également que le responsable explique au SCAV, via courriel ou courrier, la cause des dépassements notifiés et les mesures correctives apportées.

Si le nombre d'Escherichia coli est plus grand que 9 UFC/100 ml : c'est un cas sérieux.

Les mesures demandées au responsable sont la fermeture immédiate du bassin/interdiction de baignade. La réouverture doit être validée par un répondant du SCAV après constatation d'un retour à des valeurs conformes aux exigences suite à une analyse. Il faut également que

le responsable explique au SCAV, via courriel ou courrier, la cause des dépassements notifiés et les mesures correctives apportées.

Sur les 1277 échantillons d'eau de baignade où les Escherichia coli ont été analysés, 1255 n'en contenaient pas, 6 échantillons en contenaient 1, 11 échantillons en contenaient entre 2 et 9 et 5 échantillons en contenaient plus que 9.

Une campagne d'analyse chimique des sous-produits de désinfections a été réalisée auprès des piscines extérieures (ouvertes) et couvertes. Il s'agissait d'une campagne de suivi après celles menées de 2017 à 2020. La campagne s'est concentrée sur les paramètres chimiques, analysés en laboratoire, tels que les THM (trihalométhanes), les chlorates, les bromates, les chlorites, les bromures, la turbidité et l'urée (carbamide) 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. Notre campagne de 2021 a montré que 22 % des piscines possédaient un taux de THM trop élevé. Par ailleurs, 36 % des eaux de piscines analysées dépassaient la valeur maximale autorisée de chlorates, deux substances qui sont des dérivés des désinfectants.

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

Ainsi, le taux de contestations (45 %) pour la campagne 2021 est nettement inférieur par rapport à celle de 2020 (80 %). Cependant, comme en 2017 (63 %), 2018 (45 %) et 2019 (32 %) les concentrations non conformes restent élevées. Un suivi doit être réalisé en 2022.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	13 (65 %)
Raisons	THM (8) Chlorates (10) Urée (1) Turbidité (1)

42 : Eaux de baignade piscine extérieure (ouverte) – chimie.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	6 (32 %)
Raisons	THM (2) Chlorates (5)

**43 : Eaux de baignade piscine intérieure (couverte) – chimie.**

Résultats	
Analysés	1277
Contestés	110 (9 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (88) <i>Escherichia coli</i> (21) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (51) Légionelles (15)

**44 : Eaux de baignades – microbiologie.**

**Contrôle des eaux de baignade naturelles**

Actuellement, il y a 15 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. Le service procède seulement à des analyses lorsque la température moyenne de l'eau est proche ou supérieure à 20°C. Les paramètres *Escherichia coli* et entérocoques permettent d'évaluer la qualité des eaux et de répartir les plages en 4 classes. Pour les catégories A et B, la qualité de l'eau est jugée comme bonne à excellente et aucune mesure ne doit être prise. Par contre, pour les plages en catégorie C, une atteinte à la santé par l'eau de baignade n'est pas à exclure. Des recommandations aux baigneurs de ne pas plonger et de se doucher à fond après le bain doivent être prodiguées. Une analyse de suivi microbiologique de la contamination doit être effectuée.

En 2021, le SCAV a effectué 72 analyses de plages (36 en juin, 36 en août) et 4 analyses de suivi de pollution en août. La qualité des eaux de baignade était bonne à excellente dans la majorité des étendues d'eau contrôlées en ce qui concerne les paramètres microbiologiques précités.

En août, 4 plages ont montré des résultats correspondant à ceux de la catégorie C. Les analyses de suivi qui correspondaient aux exigences des catégories A et B ont montré qu'il s'agissait de pollutions passagères.

Les cyanobactéries sont naturelles et prolifèrent à l'instar des algues lorsque

l'environnement favorise leur développement (chaleur et température de l'eau élevée). Elles se retrouvent surtout dans des eaux stagnantes. Les cyanobactéries produisent des toxines telles les microcystines. La santé humaine peut être affectée par les cyanobactéries par contact direct (irritation des muqueuses ou de la peau) ou par ingestion (troubles gastro-intestinaux, vomissements, diarrhées, troubles neurologiques). Les enfants sont potentiellement plus concernés dans la mesure où ils seraient plus à risque de boire de l'eau du lac par inadvertance. Les animaux, comme les chiens par exemple, sont aussi concernés lorsqu'ils boivent de l'eau contenant des microcystines.

Huit eaux de plage ont été analysées en juin et août 2021 pour ces paramètres. Toutes les eaux analysées ont montré des taux de microcystines inférieures à la limite de quantification. Pour les eaux de 2 plages, des résidus récoltés (algues) ont également fait l'objet d'analyse. La présence de cyanotoxine a été mise en évidence dans les résidus de ces eaux de baignade. Selon le principe de précaution, la baignade (humains et animaux) a fortement été déconseillée. Les communes responsables de ces plages ont rapidement pris les mesures nécessaires et déconseillé la baignade. Cette campagne sera reconduite l'année prochaine.

Résultats	
Analysés	8 (en juin et en août)
Contestés	2 plages dont les algues contenaient des microcystines
Raisons	-

**45 : Microcystines dans l'eau de plage.**

Résultats	
Analysés	72
Contestés	4 eaux en catégorie C
Raisons	-

**46 : eau de baignade naturelle.**

**Légionelles dans les bains à remous et installations de douche**

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 triplé ces 10 dernières années, passant de 219 cas enregistrés en 2008 à 680 en 2021. La bactérie légionelle est potentiellement pa-

thogène 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. En moyenne, 5 % à 10 % des malades décèdent, malgré un traitement antibiotique. Ces bactéries sont résistantes à des températures de plus de 40 °C et ont une tolérance au chlore. De ce fait, les bains à remous sont des milieux propices à la présence et à la prolifération de ces bactéries pathogènes.

Les bains à remous exigent une attention particulière à cause de leur température élevée (> 30 °C) et de l'agitation de l'eau combinée à l'injection d'air qui offrent des conditions favorables à la prolifération de légionelles, à la formation d'aérosols et à l'inhalation par les baigneurs. Le SCAV a mené une campagne dans les bains à remous ouverts au public. Sur 87 analyses effectuées pour les légionelles, 15 ont montré une contamination significative (17 %).

Une campagne s'est intéressée aux eaux de douche d'établissements de bains. Les légionelles ont été analysées dans 42 échantillons. 2 eaux de douche (5 %) présentaient des teneurs non conformes aux normes en vigueur.

Enfin, il faut noter que 3 annonces de légionelloses ont été transmises par l'Office du médecin cantonal au Service de la consommation et affaires vétérinaires. Dans 2 cas, la source de la contamination a pu être identifiée.

Résultats	
Analysés	87
Contestés	15 (17 %)
Raisons	Légionelles

#### 47 : Bains à remous.

Résultats	
Analysés	42
Contestés	2 (5 %)
Raisons	Légionelles

#### 48 : Eaux de douche des établissements de bains.

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

#### Contrôle microbiologique dans les cosmétiques

Les cosmétiques doivent être fabriqués de telle manière à assurer au maximum la protection de la santé humaine. Même si

les cosmétiques ne doivent pas être stériles, ils ne doivent pas contenir de quantités excessives en microorganismes qui peuvent affecter la qualité du produit ou la sécurité du consommateur. C'est pourquoi, des valeurs limites microbiologiques ont été établies pour les produits cosmétiques finis et de manière spécifique pour les microorganismes comme les *Escherichia coli*, les *Pseudomonas*, les *Staphylococcus* ou les *Candida albicans*. 20 produits cosmétiques, regroupant des démaquillants et des solutions pour le soin intime, ont été analysés, 2 échantillons ne respectaient pas les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	2 (10 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles

#### 49 : Cosmétiques.

#### Contrôle du chrome dans les objets en cuir

Le chrome est un résidu indésirable du processus de tannage des peaux de cuir et peut ainsi se retrouver dans les articles et textiles en cuir. Cette substance peut provoquer des allergies de contact (eczémas allergiques, dermatites, démangeaisons, irritations, rougeurs), voire des brûlures et des difficultés respiratoires pour les personnes sensibles. Sur les 22 échantillons de cuir prélevés en Valais et analysés au SAAV Fribourg, aucun ne contenait de trace de substances pouvant provoquer des allergies.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	0
Raisons	-

#### 50 : Allergènes dans les objets en cuir.

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

Le piercing, le tatouage, le maquillage permanent (PMU), le microblading (MB) et les pratiques apparentées sont réglementés dans l'Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain. Néanmoins, le droit de niveau supérieur doit également être pris en considération, à savoir la Loi sur les denrées alimentaires et l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

En 2021, 21 entreprises de ce domaine ont été inspectées. Les activités de ces 21 entreprises étaient réparties comme suit :

- 9 entreprises pratiquant uniquement le tatouage ;
- 12 entreprises pratiquant le maquillage permanent ou microblading.

Au total, 22 inspections ont été effectuées dans ces 21 établissements. Le fait que le nombre d'inspections soit supérieur au nombre d'établissements inspectés peut s'expliquer par des inspections de suivi ciblées.

Sur les 21 établissements inspectés, 17 établissements au total ont fait l'objet d'une contestation. Le taux de contestations est donc de 81 %.

Les principaux motifs de contestations sont les suivants :

- Utilisation des encres non conformes ;
- Etiquetage incorrect des couleurs ;
- Défaut de traçabilité des couleurs et 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).

Dans le cas de 2 établissements dans le domaine du tatouage, une interdiction immédiate d'exercer l'activité a été prononcée sur place lors de l'inspection. Dans ces 2 établissements, les conditions structurelles n'étaient pas conformes pour tatouer dans de manière hygiénique. De plus, les tenanciers de ces deux établissements n'avaient pas suffisamment de connaissances en matière d'hygiène.

### **Objets usuels en matière synthétique avec bambou**

La résine de mélamine est une matière synthétique composée habituellement de formaldéhyde et de mélamine comme substances de départ. Les matières à base de bambou, telles que la farine de bambou ou le bambou moulu, sont souvent utilisées comme matières de remplissage dans la production d'articles de ménage en résine de mélamine. De tels articles en plastique sont souvent proposés à la vente sous le nom de vaisselle en bambou ou vaisselle en fibres de bambou.

Pendant le chauffage, des quantités élevées de mélamine et de formaldéhyde peuvent être libérées et migrer dans les

aliments et les boissons. Ces deux substances sont nocives pour la santé. Qui-conque cuit de la nourriture dans des plats composés de résine de mélamine ou qui chauffent à haute température peut nuire à sa santé. La sécurité sanitaire de ces objets usuels en matière plastique n'est donc pas garantie.

Les objets usuels en matière synthétique doivent être conformes à toutes les exigences du droit sur les denrées alimentaires. En particulier, ces articles ne peuvent être fabriqués qu'à partir de substances de départ figurant sur la liste positive, conformément à l'annexe 2 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

Le bambou moulu, la farine de bambou et de nombreuses substances similaires, telles que les parties de plantes de maïs ou de riz, ne sont pas explicitement énumérés à l'annexe 2 ni couverts par une autre référence. Il en résulte que ces substances ne peuvent pas être utilisées pour la production d'objets usuels en matière synthétique. De ce fait, les objets usuels en plastique composés de matières de remplissage non répertoriées telles que le bambou ne sont pas non plus commercialisables en Suisse.

L'Inspectorat du SCAV est intervenu auprès de deux exploitations et les produits concernés ont été retirés du marché. En effet, leur conformité au droit n'était pas donnée, les produits en question ne pouvant être mis sur le marché.

### **Cosmétiques, dossier d'information**

Depuis l'entrée en vigueur du nouveau droit sur les denrées alimentaires, le 1<sup>er</sup> mai 2017, de nouvelles exigences légales s'appliquent aux produits cosmétiques. Avec l'expiration de la période transitoire au 30 avril 2021, un dossier d'information sur le produit (DIP) incluant un rapport de sécurité (PIF) doit être créé pour chaque produit cosmétique.

L'évaluation de la sécurité et le dossier d'information sur le produit doivent être conformes à la législation suisse. Le dossier doit contenir en particulier les informations suivantes :

- Un rapport de sécurité publié par un spécialiste qualifié ;

- Une description de la méthode de fabrication et une déclaration de conformité aux bonnes pratiques de fabrication.



19 : Cosmétique artisanal. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth

L'OSAV fournit une aide pour l'établissement de l'évaluation de la sécurité d'un produit cosmétique sur son site internet et de plus amples informations sur les produits cosmétiques sont disponibles sur le site internet du SCAV.

De plus en plus de produits cosmétiques sont également commercialisés par des petits producteurs privés, mais toutes les exigences légales doivent également être respectées. Seuls les produits cosmétiques, fabriqués à la main et distribués localement en petites quantités (p. ex. bazar, fête scolaire ou situation similaire) sont exemptés de cette exigence. Dans tous les cas, cette exigence s'applique aux produits cosmétiques pour les enfants de moins de 3 ans et aux produits utilisés à proximité des yeux ou sur les muqueuses.

La fabrication des produits cosmétiques doit être conforme aux bonnes pratiques. Afin de protéger la santé humaine, les exigences d'hygiène et de propreté doivent être satisfaites dans la fabrication de produits cosmétiques. Une nouvelle norme BPF a été créée, qui est conforme à la norme ISO 22716 (article 12 et Annexe 7 de l'Ordonnance sur les cosmétiques). Une certification n'est toutefois pas requise.

En outre, depuis l'entrée en vigueur du nouveau droit sur les denrées alimentaires, une interdiction de la tromperie sur les produits cosmétiques est également en vigueur. Elle inclut notamment que les déclarations et les publicités ne doivent pas induire en erreur. Les indications de propriétés médicales ou thérapeutiques en particulier sont interdites.

Les produits cosmétiques sont réglementés dans l'ODAIUUS et relèvent donc de la législation sur les denrées alimentaires, dont l'exécution revient au SCAV.

Quatre fabricants de cosmétiques ont été contrôlés par le SCAV, 3 de ces exploitations ont été contestées pour absence de PIF, étiquetage incorrect ou manquant et/ou autocontrôle lacunaire. Les produits avec des indications interdites, telles que des promesses médicales ou thérapeutiques, ont été retirés du marché jusqu'à ce que leur étiquetage soit conforme à la loi.

### **Campagne d'inspection nationale – Vente à la ferme**

En 2020, une campagne d'inspection ciblée a été menée dans le domaine des ventes à la ferme. A l'époque 39 exploitations ont été inspectées et 19 (49 %) d'entre elles ont dû faire l'objet d'une contestation. Vu le pourcentage élevé de non-conformité, cette campagne a été à nouveau menée en 2021. Au cours de cette nouvelle campagne d'inspection, 42 exploitations au total ont été inspectées et 29 ont fait l'objet d'une contestation. Cela correspond à un pourcentage de non-conformité de 69 %. Le tableau était semblable à celui de 2020, à savoir que l'éventail des raisons de contestation était très large : autocontrôle lacunaire ou inexistant, manque de traçabilité, propreté/hygiène insuffisante, etc. Le seul point positif est qu'aucune lacune grave n'a été constatée dans ces 29 exploitations.

### **AOP/IGP**

Le contrôle des appellations d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) de produits agricoles est une composante importante du travail du SCAV du canton du Valais.

L'Ordonnance sur les AOP et les IGP confie ici 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. Cela signifie notamment que l'Inspectorat des denrées alimentaires intervient lorsque les dénominations AOP/IGP sont utilisées à tort sur des étiquettes, des cartes de menus, dans la publicité pour des denrées alimentaires, etc. Des contestations ont été émises en conséquence.



20 : Produits AOP/IGP du Valais. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth

En 2021, 111 manquements à la protection contre la tromperie avec des produits AOP/IGP ont été constatés.

### **Garderie, cantines scolaires, service de repas pour enfants**

Les enfants, en particulier les plus petits, ainsi que les personnes âgées et les personnes immunodéprimées comptent parmi les groupes les plus vulnérables. Pour ces groupes de personnes, il est d'autant plus important de consommer des aliments sains.

Dans le cadre de cette campagne d'inspection cantonale, l'accent a été mis sur les modes de fonctionnement suivants dans le domaine de la restauration des d'enfants :

- Crèches ;
- Centre d'accueil de jour ;
- Cantines scolaires ;
- Garderies d'enfants ;
- Services de repas pour enfants.

Ces restaurations collectives sont également soumises à la législation sur les denrées alimentaires et, par conséquent, à la déclaration obligatoire au SCAV. Certaines exploitations n'ont pas été annoncées au SCAV et étaient donc inconnues à ce jour.

L'exploitant de l'établissement alimentaire exerce une activité liée à la transformation, au traitement et/ou à la distribution d'aliments. Au plan juridique, il est donc un exploitant du secteur alimentaire et assume à ce titre la responsabilité de la sécurité des aliments distribués. La restauration collective est soumise aux dispositions du droit sur les denrées alimentaires, qui vise à assurer un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs.

Au cours de cette campagne d'inspection, 111 établissements ont été inspectés et 68 d'entre eux ont fait l'objet d'une contestation. Cela correspond à un pourcentage de non-conformité de 61 %. Ces 111 entreprises ont servi environ 4900 enfants par jour.

L'éventail des raisons de non-conformité est très large :

- Gestion de la température des aliments pas vérifiée ;
- Divers défauts structurels mineurs ;
- Obligation de déclaration obligatoire au SCAV pas été respectée ;
- Déclaration d'origine manquante pour la viande/le poisson ;
- Manque d'informations sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ;
- Manque de traçabilité des aliments ;
- Ustensiles non propres ou locaux désordonnés au niveau de la préparation des aliments ;
- Concept d'autocontrôle manquant ou lacunaire ;
- Aliments avec date limite de conservation dépassée ;
- Plans de nettoyage manquants ;
- Denrées alimentaires pas entreposées correctement (température ou séparation propre/sale) ;
- Manque de matériel/ustensiles pour faire un nettoyage correct des mains ;
- Repas préparés par des parents conservés à température ambiante au lieu d'être réfrigérés ;
- Joints défectueux ou non propres des appareils de réfrigération ;
- Aucun contrôle de marchandises entrantes ;
- Aucune vérification de la température.

Le pourcentage de non-conformité (61 %) de cette campagne est relativement élevé, mais il convient d'ajouter que la plupart des contestations étaient des lacunes plutôt mineures à modérées selon la liste ci-dessus.

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

La loi exige que les producteurs et les transformateurs de lait veillent à ce que le lait commercialisé soit vérifié au minimum deux fois par mois. Ces données, ainsi que les quantités de lait livrées sont gérées de manière centralisée sur la plateforme en ligne [www.dbmilch.ch](http://www.dbmilch.ch). Outre



l'enregistrement des quantités de lait pour les paiements directs, des paramètres d'analyse pour la qualité sont aussi enregistrés.



21 : Contrôle de la qualité du lait. © SCAV

### **Prélèvement d'échantillons de lait**

Des échantillons de lait sont régulièrement prélevés pour analyser les indicateurs de santé du pis (nombre de cellules), l'hygiène du lait (teneur en germes) et la teneur en antibiotiques (inhibiteurs). Si les limites définies par la législation sont dépassées, l'Office vétérinaire cantonal est informé et une suspension de livraison de lait est être ordonnée.

Dans les quelque 6000 échantillons des 387 exploitations de livraison de lait du canton, des écarts au-dessus de la valeur normale ont été constatés dans 280 échantillons (5 %). Des inhibiteurs ont été détectés dans 3 échantillons. Il en a résulté une suspension directe de livraison de lait dans chaque cas. Aucune suspension de livraison de lait n'a été ordonnée pour l'indicateur d'hygiène du lait, la teneur en germes et l'indicateur de santé des pis, le nombre de cellules. Ces suspensions sont prononcées lorsque les échantillons dépassent une valeur moyenne prédéterminée sur une période plus longue.

Par la suite, l'Office vétérinaire signale les suspensions de livraison de lait à la personne responsable du contrôle alimentaire des centres collecteurs de lait et des fromageries. En règle générale, la livraison de lait concernée, à partir de laquelle s'applique la suspension, est déjà transformée. Il incombe au SCAV, dans le cadre du contrôle des denrées alimentaires, de vérifier les mesures prises à la fromagerie pour le fromage produit avec ce lait. En particulier, la fromagerie doit veiller à ce que, malgré le fait que le lait du fournisseur soit contesté, le fromage

en question ne mette pas en danger la santé des consommateurs.

Dans quelques rares cas, il a constaté au cours des années précédentes que, malgré la suspension de livraison, du lait avait été livré puis transformé. De tels cas constituent toutefois l'exception.

Les données de contrôle du lait mises à la disposition du service par l'Office vétérinaire peuvent également être utilisées pour l'inspection des fromageries. Les résultats de l'analyse des échantillons individuels donnent un bon aperçu du lait de départ avec lequel les produits laitiers sont fabriqués. Dans le cadre de l'assurance qualité, des contrôles d'entrée sont exigés de la part de la fromagerie. Les analyses du lait livré font partie de ces autocontrôles. Dans le passé, des plaintes répétées ont été formulées lorsque les fromagers n'avaient pas été en mesure de fournir ces données d'analyse ou que les résultats d'analyse n'avaient pas été mis à leur disposition.

Les livraisons de lait de paysans qui ont été mauvaises à maintes reprises doivent être contrôlées plus fréquemment. Outre des déductions sur le prix du lait, dans certains cas, les responsables de la fromagerie doivent également effectuer des contrôles d'écurie. Si nécessaire, le SCAV peut également demander du soutien à l'Office de l'économie animale (conseiller dans le domaine de la production et de la transformation laitière – Economie laitière).

### **Inspection vidéo par l'autorité russe des exploitations de transformation du lait**

En plus des tâches de contrôle des aliments et des objets usuels, l'Inspectorat des denrées alimentaires assume des tâches qui ne sont pas soumises au contrôle officiel.

L'une de ces tâches consiste à contrôler les entreprises qui souhaitent exporter des marchandises vers la Fédération de Russie et l'Union économique eurasiatique (UEEA), à savoir l'Arménie, le Bélarus, le Kazakhstan, le Kirghizistan et la Russie, conformément aux exigences légales de l'UEEA, ceci à la demande des entreprises intéressées par l'exportation.

Pour les produits laitiers, les différences entre la législation suisse et celle de

l'UEEA ont été examinées par l'OSAV. Sur cette base, des lignes directrices et des listes de contrôle ont été créées pour les inspections. Les résultats de ces inspections sont transmis à l'OSAV par le contrôle des denrées alimentaires. L'OSAV traduit les documents en russe et les envoie à l'autorité vétérinaire russe. La décision d'exporter par une entreprise est prise par l'autorité russe. Les entreprises admissibles à l'exportation sont ensuite répertoriées. L'autorité russe, pour sa part, effectue des contrôles périodiques dans les exploitations en Suisse.

En 2021, une inspection vidéo a été organisée, la pandémie de coronavirus l'imposant. Cette tâche complexe a été coordonnée par la Plate-forme pour les exportations agricoles, une organisation qui est financée à moitié par ses membres et à moitié par l'Office fédéral de l'agriculture.

Les collègues de l'Office vétérinaire russe ont accordé beaucoup d'attention à l'autorité de contrôle, lors de leur inspection vidéo, ainsi qu'aux installations, processus et assurance qualité dans les entreprises. Dans ce contexte, notre méthode de travail pour le suivi des flux de marchandises ainsi que l'analyse des produits bruts et finaux constituent l'élément central. Les collègues russes s'attendent à ce que les autorités soient en mesure d'évaluer les entreprises selon les exigences russes et d'enregistrer les écarts en conséquence. L'inspection vidéo auprès de l'entreprise respective a pris environ cinq heures. Avant et après cette opération, les entreprises devaient fournir des informations étendues sur les produits d'exportation souhaités. Notre service a dû investir plusieurs jours pour le travail de pré et post-traitement.

Une particularité est que chaque livraison doit être contrôlée sur place par l'autorité vétérinaire cantonale avant l'exportation. La conformité doit être attestée par un certificat d'exportation.

Conformément aux exigences relatives aux contrôles non officiels, ces dépenses doivent être remboursées aux autorités par les entreprises intéressées par l'exportation.

Il est à noter qu'en 2021, 5 entreprises de transformation de lait suisses, qui n'avaient pas encore été approuvées jusqu'alors pour l'exportation, figurent désormais sur la liste pour l'exportation vers la

Russie. Ainsi, 28 exploitations de Suisse sont désormais autorisées à exporter directement vers l'Union économique eurasiatique.

### **Coopération avec les douanes**

Le SCAV est régulièrement en contact avec les douanes qui effectuent des contrôles aux frontières ou dans les aéroports sur les produits importés (denrées alimentaires, cosmétiques, encres à tatouage, compléments alimentaires, bijoux, produits chimiques, etc.). Si des irrégularités sont constatées, les autorités alimentaires cantonales sont informées. Celles-ci décident d'entente avec la douane des suites à donner. Ces demandes douanières comprennent des déclarations de conformité (ingrédients interdits, emballages/déclaration, tromperie, températures, etc.).

Voici quelques exemples concrets de telles demandes entrées en 2021 :

- Résidus de cadmium et de nickel dans des bijoux ;
- Publicités interdites telles que des allégations de santé dans des compléments alimentaires ;
- Denrées alimentaires sans indication dans une langue officielle suisse ;
- Transport non réfrigéré de viande fraîche ;
- Transport non réfrigéré de produits congelés ;
- Indications sur l'emballage que le produit a été fabriqué en Suisse, alors qu'il a été importé de l'étranger ;
- Déclaration de conformité relative à l'importation de morilles russes du fait du césium (règlement Tchernobyl) ;
- Publicités interdites de vertus curatives et de santé dans des produits cosmétiques.

### **Fermetures d'entreprises, dénonciations pénales**

En 2021, le SCAV a ordonné un total de 8 fermetures temporaires d'établissements du secteur alimentaire, soit le même nombre qu'en 2020. En 2019, ce chiffre était de 5, et de 2 en 2018.

Dans le cadre de ses inspections, le SCAV a constaté une augmentation générale de graves lacunes dans les établissements du secteur alimentaire au cours des dernières années. La pandémie de COVID-19 et ses conséquences pour les entreprises sont à citer dans ce contexte :

pénurie de personnel, gestion aggravée des stocks, incertitude générale, craintes financières, surcharge, pression psychologique, etc.

Du point de vue de l'autorité alimentaire, les conséquences de la pandémie peuvent entraîner les situations négatives suivantes :

- Nettoyage insuffisant ;
- Hygiène de base négligée ;
- Aliments périmés (date limite de consommation) pas éliminés, mais réutilisés et ceci à grande échelle ;
- Denrées alimentaires produites soi-même stockées trop longtemps ;
- Augmentation de la tromperie ;
- Manque d'autocontrôle.

Ces situations ont souvent été constatées dans des entreprises qui ont déjà accusé plusieurs lacunes dans le passé envers la législation sur les denrées alimentaires. Ces problèmes ont encore été exacerbés par la pandémie.

Une augmentation a aussi été enregistrée dans les dépôts de plaintes pénales, au nombre de 53 en 2021. Au cours des années précédentes, le nombre suivant de plaintes pénales a été déposé : 38 en 2020, 40 en 2019, 34 en 2018 et 22 en 2017.

Un autre facteur central de l'augmentation générale des lacunes constatées réside dans le domaine de la formation et du perfectionnement professionnel. Dans divers établissements, nous constatons régulièrement dans le cadre de nos inspections que le personnel, voire le propriétaire de l'entreprise lui-même, n'a qu'une connaissance minimale de la sécurité alimentaire ou de la législation sur les denrées alimentaires. Le personnel ou même le propriétaire de l'entreprise lui-même n'a pas la formation alimentaire de base requise. Des débutants ouvrent et conduisent une entreprise de denrées alimentaires sans avoir été correctement formés dans les domaines de l'hygiène, de la propreté, de la traçabilité, des directives de la branche, etc.

Conformément à la Loi cantonale sur l'hébergement, la restauration et le commerce de détail des boissons alcoolisées, ces activités de restauration avec débit d'alcool exigent une autorisation d'exploitation, accordée par la commune. L'octroi

de cette autorisation d'exploitation comprend, entre autres, un examen obligatoire des connaissances de base de la branche. Dans ce contexte, nous constatons régulièrement que les candidats à un tel examen font une demande d'autorisation d'exploitation pour plusieurs établissements. Ces personnes responsables sont rarement, voire jamais sur place pour vérifier que les critères de sécurité des denrées alimentaires sont respectés dans leurs établissements. Cet état de fait est alarmant et complique le travail du SCAV. Les personnes qui travaillent dans de tels établissements manquent parfois de connaissance nécessaire à la sécurité des denrées alimentaires.

## Produits chimiques

### Surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché et du COVID-19, la priorité est restée comme en 2020 sur le contrôle des solutions désinfectantes pour les mains qui sont des produits biocides en vente libre.

Les buts de ces contrôles étaient :

- Le contrôle du numéro d'enregistrement du produit en Suisse ;
- La conformité avec de l'ordonnance du 18 mai 2005 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides du 28 février 2020.
- Le contrôle de la présence sur les étiquettes de l'adresse et du numéro de téléphone du fabricant ou de l'importateur en Suisse.

94 inspections de commerces et entreprises ont été effectuées dont :

- 72 drogueries et pharmacies ;
- 10 divers ;
- 3 écoles.

Sur les 72 drogueries et pharmacies contrôlées, 36 (50 %) étaient conformes, 36 (50 %) ont été contestées pour un ou plusieurs motifs :

- 17 pour l'absence des pictogrammes de danger ;
- 15 pour l'absence du numéro d'enregistrement comme produit biocide ;
- 13 pour des problèmes d'étiquetage (adresse ou informations manquantes) ;
- 9 pour des produits du groupe 2 en libre-service.

Pour les 19 divers, il s'agissait principalement de dénonciations d'une autre autorité pour la mise sur le marché de produits non conformes. C'est le canton de domicile du siège social ou de l'importateur qui doit intervenir en cas de contestation.

De plus, les locaux de stockage des produits chimiques de 77 établissements de bain ont été contrôlés. Ces contrôles concernaient :

- Les prescriptions de sécurité (affichage, séparation des produits, quantités, etc.) ;
- Le matériel de protection individuelle ;
- L'aération, système de détection automatique des gaz suivant les types d'installations (O<sub>3</sub>, H<sub>2</sub>, Cl<sub>2</sub>) ;
- Les désinfectants et les produits autorisés ;
- Les permis pour l'emploi de désinfectants de l'eau des piscines publiques.

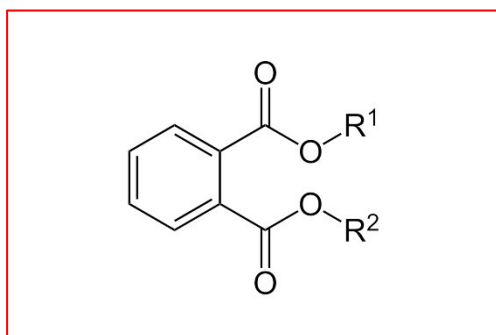
### Campagnes nationales

L'inspectorat a participé en 2021 à 2 campagnes de contrôle au niveau national dans le cadre de la surveillance du marché :

- Paraffines chlorées, C<sub>10-13</sub> et orthophtalates ;
- PSM 2021, produits phytosanitaires.

### Phtalates

8 établissements ont été contrôlés dont 5 avec un siège social en Valais et les 3 autres à la demande des cantons de Vaud et Jura.



22 : Phtalates.

Dans le cadre d'un contrôle national du marché, le SCAV a passé cette année en revue divers distributeurs de produits en plastique ou recourant à celui-ci. L'objectif de cette campagne était d'analyser quantitativement les phtalates interdits dans les produits de vente. Les phtalates rendent les plastiques souples et flexibles et

sont donc utilisés dans de nombreux produits de tous les jours, tels que les jouets, les emballages, les tuyaux, les revêtements de sol ou les objets de décoration intérieure et d'ameublement. Comme agents plastifiants dans les plastiques, ils peuvent s'échapper dans l'environnement et ensuite entrer dans la nourriture, l'eau potable, l'air ou la peau. Certains composés de phtalates sont soupçonnés de mettre en danger la reproduction et de perturber l'équilibre hormonal du corps. Les enfants sont particulièrement menacés, car ils mettent des jouets dans leur bouche et peuvent donc absorber davantage de phtalates que les adultes.

Diverses lois interdisent ou restreignent l'utilisation de certains phtalates depuis plusieurs années. En principe, la fourniture de substances et de préparations dangereuses pour la reproduction aux utilisateurs finaux privés en Suisse est interdite par l'Ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques. Les phtalates classés comme toxiques pour la reproduction tombent sous le coup de cette restriction de commerce. La campagne vise à fournir un aperçu de la question de savoir si les interdictions s'appliquent et si les importateurs retirent du marché des produits qui contiennent des phtalates interdits, ne répondant donc pas aux prescriptions.

L'Inspectorat du canton du Valais a vérifié un total de 105 produits dans les points de vente locaux à l'aide d'un appareil de mesure mobile. 18 produits ont été recueillis pour un contrôle plus poussé en tant qu'échantillons afin de déterminer en laboratoire la teneur en composés de phtalates interdits. Ces analyses ont été effectuées à Genève et à Bâle.

10 des produits analysés en laboratoire contenaient des composés de phtalates interdits avec une teneur massique supérieure à 0,1 %. Ces produits ne sont pas commercialisables et ont été retirés du marché.

### PSM 2021, produits phytosanitaires

Cette campagne avait pour objectif de contrôler que les produits phytosanitaires, retirés du marché ou interdits de vente à la fin 2020 ou au début 2021 ne soient plus en vente. L'office fédéral de l'agriculture (OFAG) a fourni la liste des produits à contrôler par canton.

En Valais, nous avons trouvé au mois d'avril, 1 produit (64 bidons de 5 l d'herbicide) qui avait un délai d'écoulement des stocks au 6 janvier 2021 et une utilisation tolérée jusqu'au 6 janvier 2022 pour les produits déjà vendus. Les 64 bidons de l'herbicide en question ont été immédiatement séquestrés et retournés au grossiste par le vendeur.

### Santé et Sécurité au travail

Trois cycles d'orientation ont été inspectés dans le cadre du programme Santé et sécurité au travail.

Lors de ces inspections, les inspecteurs des produits chimiques contrôlent les laboratoires, leur sécurité, la gestion et le stockage des produits chimiques selon les normes fixées dans le guide de chemsuisse.



23 : Guide de Chemsuisse.

Lors de l'une de ces inspections, nous avons dû faire interdire l'utilisation et faire éliminer tous les produits chimiques par une entreprise spécialisée. Aucun des produits n'était étiqueté correctement, certains étaient interdits dans les écoles (acide picrique), certains contenants n'étaient plus étanches ou oxydés, et dataient de plus de 40 ans.

### Conseils à la population

Le SCAV est couramment 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.

### Perspectives

#### Solarium

Si les solariums sont mal installés, mal entretenus ou mal utilisés, les utilisateurs peuvent être exposés à des rayons UV très violents. Une telle exposition au rayonnement peut entraîner des brûlures dangereuses, le vieillissement prématuré de la peau, voire le cancer.

Afin de minimiser ces risques, la Loi fédérale sur la protection contre les risques liés au rayonnement non ionisant et au son (LRNIS) fixe les mesures appropriées. Elles sont spécifiées dans l'Ordonnance relative à la Loi fédérale sur la protection contre les dangers liés au rayonnement non ionisant et au son. La loi et son ordonnance sont entrées en vigueur le 1<sup>er</sup> juin 2019, la dernière période transitoire pour les solariums prenant fin le 1<sup>er</sup> janvier 2022.

Au cours de la session d'hiver 2021, le Grand Conseil a adopté une loi cantonale (Loi d'application de la Loi fédérale sur la protection contre les dangers liés au rayonnement non ionisant et au son, LAL-RNIS) qui sert de base juridique au SCAV pour les contrôles aléatoires sur place et qui rentrera en vigueur en 2022. Une première campagne nationale d'application de la loi est prévue en 2022, à laquelle le SCAV participera également.

Sont considérés comme des exploitants de solariums les sociétés commerciales, associations, clubs, coopératives et autres prestataires qui mettent des solariums à disposition des particuliers à titre payant ou gratuit. Toutes les installations et tous les appareils qui interagissent avec la peau par rayonnement UV à toute fin (bronzage, synthèse de vitamine D, renforcement osseux, chaleur ou relaxation) sont considérés comme des solariums au sens de l'O-LRNIS.

Les exploitants de solariums doivent notamment se conformer aux obligations suivantes :

- L'utilisation des solariums par des mineurs est interdite. Dans le cas des solariums non desservis, une solution technique est nécessaire à cette fin. (Délai transitoire 1<sup>er</sup> janvier 2022) ;
- Dans la zone d'entrée, informer sur les groupes à risque au moyen d'affiches ;
- Les utilisateurs doivent être informés des dangers au moyen d'affiches ;
- Remise d'un plan d'irradiation ;
- Les solariums doivent être marqués avec l'indication du type UV ;
- S'assurer que le rayonnement des solariums est conforme à la valeur limite du rayonnement UV ;
- Mettre à disposition des lunettes de protection UV ;
- Les exploitants de solariums non desservis ne peuvent mettre à disposition que des solariums de type UV 3 ;
- Les solariums de type UV 4 ne peuvent être utilisés que par des personnes ayant reçu une recommandation médicale et le personnel doit présenter la formation nécessaire.

### **Contrôle des denrées alimentaires des cabanes de montagne**

Dans notre canton, il y a environ 80 cabanes de montagne dans le style de celles du Club Alpin Suisse. Avec environ 4800 lits, d'autant plus de nuitées et un nombre correspondant de repas y sont générés.

Comme le montre la description des itinéraires de cabanes, les accès de trente minutes à sept heures sont très différents et mènent en partie sur des terrains difficiles et des glaciers. Cela nécessite une condition physique et un équipement appropriés pour atteindre les cabanes.

Dans le passé, quelques cabanes ont été contrôlées par notre service. En particulier, lorsque les contrôles étaient nécessaires pour les exploitants de cabanes qui devaient présenter une preuve de contrôle avec l'introduction en 2004 de la nouvelle Loi sur l'hôtellerie et la restauration. Durant une période transitoire, cela concernait les exploitants de cabanes qui étaient déjà en place, mais ne disposaient pas d'une patente de restaurateur.

Plus d'un passionné de haute montagne a déjà profité de l'hospitalité d'une telle cabane, souvent dans un environnement bien organisé avec des règlements clairs de cabane et une gamme étonnamment riche de marchandises.

S'agissant du contrôle des denrées alimentaires, il convient de porter l'attention sur les particularités d'une telle cabane. Ces cabanes disposent en général d'installations limitées pour l'électricité, l'eau et les eaux usées. Les marchandises sont souvent livrées par hélicoptère à des intervalles hebdomadaires. Il en résulte un traitement bien organisé des marchandises, en particulier avec les denrées alimentaires périssables.



24 : Captage d'eau. © SCAV

Les panneaux portant le symbole « eau non potable » aux prises d'eau sont bien connus des visiteurs réguliers de cabanes. L'exigence selon l'ordonnance sur l'hygiène que chaque établissement du secteur alimentaire doit disposer d'eau potable s'applique également à une cabane de montagne. Par conséquent, l'exploitant de la cabane doit s'assurer que l'eau potable répond aux exigences. Il est bien connu que pour garantir la qualité microbiologique, l'eau doit souvent être bouillie. Ce que l'on sait moins, en revanche, c'est que des substances indésirables se retrouvent dans l'eau du fait d'un captage d'eau inapproprié. Outre les paramètres analytiques, l'inspection évalue également comment et où l'eau est recueillie et stockée. Ces manifestations de civilisation dans un monde alpin loin de tout sont parfois peu esthétiques. Si cet aspect est amélioré après l'inspection de la cabane de montagne, on peut certainement le considérer comme positif et tout à fait durable. La tâche principale de notre service reste néanmoins d'évaluer dans quelle mesure la santé des consommateurs et le traitement hygiénique des den-

rées alimentaires sont garantis. Si nécessaire, des améliorations doivent être exigées et mises en œuvre.

Sur la base de l'expérience acquise, le service a prévu de contrôler une partie des 80 cabanes de montagne en fonction du risque en 2022.

## 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 35 de l'Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires. 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. 52 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2021.

### 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.

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 2021, nous avons fourni 28 certificats d'exportation pour des produits cosmétiques fabriqués en Valais.

### Préavis

Selon les articles 11 et 12 de l'Ordonnance cantonale concernant les installations d'alimentation en eau potable, les projets visant à la construction, l'installation ou la modification d'une infrastructure d'approvisionnement en eau potable d'une commune ne peuvent être exécutées sans préavis positif du Service de la consommation et affaires vétérinaires. En 2021, 32 dossiers concernant l'eau potable (construction ou règlements communaux concernant l'eau potable) ont été soumis à notre service pour approbation.

105 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 4 dossiers

concernant des piscines, saunas ou spas ont été préparés.

### Coopération internationale et inter-cantonale

Bien que la Suisse ne soit pas membre de l'UE, elle peut profiter des systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires étant chargé de la coordination, les autorités d'exécution cantonales sont averties lorsque des produits mettant en danger la santé doivent être retirés du marché.

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) est un système d'alerte rapide de la Commission européenne pour les denrées alimentaires et aliments pour animaux.

Dans plusieurs cas, l'Inspectorat des denrées alimentaires du canton du Valais a été concerné par un signalement RASFF ou RAPEX.

Par exemple, plusieurs dépassements de la teneur maximale en oxyde d'éthyle ont été constatés dans des glaces, des graines de sésame, une boisson et du gingembre

Les cas suivants ont également été traités : soja non déclaré (allergène) dans un complément alimentaire, salmonelles Enteritidis dans du poulet surgelé, teneur trop élevée en composés organiques volatils dans un gobelet en silicone pour enfants, ainsi que l'utilisation non autorisée de fibres de bambou dans des harnais en plastique.

Autres cas : des Escherichia coli produisant des shigatoxines dans un fromage à pâte molle, des teneurs trop élevées en cadmium dans un complément alimentaire ainsi que dans un chocolat. Lorsqu'il s'agissait de cas concernant toute la Suisse, ils étaient coordonnés par l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires). Lorsqu'il s'agissait de cas qui concernaient toute la Suisse, ceux-ci étaient coordonnés par l'OSAV.

### Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 14 de la Loi sur les denrées alimentaires, 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 2021, aucun cas n'a été dénoncé. En raison du COVID-19, les achats de test ont été annulés.

### 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 10 jours, auprès de l'autorité qui a rendu la décision. En 2021, nous avons reçu au total 5 oppositions pour un nombre de 1629 contestations d'établissements publics et 342 contestations concernant des échantillons de denrées alimentaires.

Si le SCAV 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 2021, aucun recours n'a été déposé auprès du Conseil d'Etat.

### Dénonciations à l'autorité pénale

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

En 2021, 53 manquements majeurs à la législation sur les denrées alimentaires ont été dénoncés au procureur chargé de ces affaires.

### Assurance qualité

Les laboratoires officiels (laboratoires cantonaux) doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17025:2017 « 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 17020:2012 « Critères généraux pour le fonctionnement

des différents types d'organismes procédant à l'inspection ».

En 2021, 4 audits internes ont été effectués par le SCAV (SIS 0023 Inspectorat des denrées alimentaires et STS 0152 Laboratoire cantonal). Dans le cadre de ces audits, 23 non-conformités ont été constatées et traitées.



25 : Certificat d'accréditation du SCAV.

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

Six heures de cours ont été dispensées à l'école professionnelle pour la formation des apprentis dans le domaine de la gestion du commerce de détail et de l'assistance au commerce de détail. L'offre habituelle de cours à l'école d'agriculture pour la formation des fromagers ainsi que la présentation de l'Inspection des denrées alimentaires à la HES dans le cadre de la formation des ingénieurs n'ont exceptionnellement pas eu lieu cette année. Ceci en raison de la situation COVID-19.

## Affaires vétérinaires

Après une diminution due à la situation sanitaire en 2020, le nombre d'annonces en matière de protection des animaux est reparti à la hausse en 2021. L'Office vétérinaire cantonal a ainsi poursuivi son engagement pour le bien-être et la santé des animaux, notamment par la mise en œuvre du programme fédéral de contrôle des détentions de volailles. Dans le domaine de la santé animale, les efforts fournis dans la lutte contre l'épizootie de diarrhée virale bovine (BVD) ont commencé à porter leurs fruits. Parallèlement, un soutien a été proposé aux détenteurs de moutons prêts à lutter contre la maladie du piétin sous la forme d'un programme cantonal d'assainissement, afin d'améliorer la situation avant la lutte obligatoire sur le plan national, prévue dès 2024. Enfin, l'accent a également été mis sur la préparation de concepts permettant de mieux faire face à des situations de crise comme un événement épizootique majeur, ou encore une pénurie régionale de vétérinaires praticiens.

Tout particulièrement dans le domaine de la protection des animaux, tout le monde se sent aujourd'hui touché, et souhaite aussi parfois apporter son expertise. La protection des données et le secret de fonction lié à la protection de la personnalité empêchent généralement l'administration de clarifier certaines allégations. Bien que cela protège le citoyen, cela ne contribue pas nécessairement à une bonne information du public sur notre action. Les collaborateurs de l'Office vétérinaire cantonal ont pourtant poursuivi leur action au service des animaux et des citoyens. Que ce soit dans les ménages privés, dans les abattoirs ou à la ferme. Nous veillons à la santé à la bienveillance de nos animaux de compagnie, du bétail et des animaux sauvages. Nous nous assurons que la sécurité alimentaire des consommateurs ne soit pas menacée. Nous protégeons les humains et aussi les chiens contre leurs congénères mordeurs. La liste est longue, et c'est aussi la raison d'être de ce rapport.

## Ressources humaines

En 2021, l'OVet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 11,4 (10,6)<sup>1</sup> EPT (emploi à plein temps). Ces 11,4 EPT sont occupés par 17 (15) collaborateurs. Les 2 inspecteurs cantonaux des ruchers (pour le Haut- et le Bas du Canton) ont en effet été pu passer du statut de mandataire externe à celui d'employé au sein de l'Office vétérinaire cantonal, faisant suite à la décision du Grand Conseil de fin 2020, notamment pour renforcer le rôle et les possibilités du Canton dans le domaine de l'apiculture. M. Markus Eyer a été nommé par le Conseil d'Etat en tant qu'inspecteur cantonal des ruchers pour le Haut- Valais, il a ainsi succédé à M. Franz-Joseph Salzman qui a mis un terme à son activité après 33 ans au service de l'apiculture du canton. Un stagiaire MP-E a été engagé pour une période de douze mois depuis le mois d'août.

## Cours donnés et information au public

Comme en 2020, les informations et cours dispensés ont été moins nombreux que les années précédentes, en raison des nombreuses annulations dues à la situation sanitaire. Même si l'Office vétérinaire a joué un rôle de coordination de l'information au sujet de la gestion des animaux et des activités avec ces derniers en période de restriction due à la pandémie, les demandes de médias ont été moins nombreuses qu'en 2020 : 30 (37) réponses ont été apportées à des questions 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, ou des médicaments vétérinaires).

## Santé animale

### **Surveillance des épizooties par prélèvements d'échantillons et analyses**

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

<sup>1</sup> Les chiffres entre parenthèses sont ceux de l'année précédente, 2020.

Maladies		2021	2020
IBR	Analyses	2923	2980
Leucose bovine enzootique	Analyses	2556	2555
Brucellose ovine et caprine	Analyses	859	1078
Aujeszký/SDRP/PRRS	Analyses	0	18
CAE	Analyses	12	13
ESB/BSE	Analyses	127	108
Salmonellose (sauf volaille)	Analyses	291	240
Salmonellose surveillance volaille	Analyses	12	175
Langue bleue	Analyses	188	183
BVD	Analyses	7157	9289
Avortements bovins	Sérologie/Brucellose/IBR	432	503
Rage	Analyses	2	2
Grippe aviaire	Analyses	0	1
Peste porcine africaine	Analyses	6	2

#### 51 : Surveillance des épizooties.

Globalement, 2021 aura une diminution du nombre d'analyses effectuées à l'égard de la diarrhée virale bovine en raison de l'amélioration de la situation et la stabilisation à un niveau élevé du nombre d'analyses effectuées concernant la leucose bovine et IBR. L'évolution du nombre d'analyses concernant les autres maladies s'explique principalement par le caractère aléatoire des sondages effectués dans le cadre des programmes de surveillance.

#### Epizooties hautement contagieuses

Aucune épizootie hautement contagieuse n'a heureusement été à déplorer en Valais en 2021. Toutefois, des mesures ont été prises par la Confédération afin de protéger la volaille domestique contre une contamination par les oiseaux sauvages et le virus de la grippe (influenza) aviaire. Dans notre canton, ces mesures qui concernaient les communes de Port-Valais et Saint-Gingolph ont consisté à éviter tout contact de la volaille domestique avec la faune sauvage. Le système d'enregistrement des détentions de volailles mis en place en 2020 a permis une information et communication des mesures plus ciblée et efficace aux détenteurs concernés. La discipline d'annonce doit pourtant encore être améliorée dans ce domaine, car on estime que seulement la moitié environ des détenteurs de volailles du canton sont enregistrés actuellement.

Parallèlement, l'automne 2021 a vu se dérouler l'exercice national de préparation à la lutte contre la peste porcine africaine « NOSOS 21 », auquel l'Office vétérinaire cantonal a participé sous la forme d'un

exercice d'état-major avec les services de la chasse pêche et faune, nature forêt et paysage et agriculture, placé sous l'égide de l'OCC. L'un des points importants était de tester la collaboration des différentes autorités compétentes et des services vétérinaires au sein des cantons, ainsi que la coordination avec les offices fédéraux correspondants. C'est dans ce contexte que l'accent a été mis sur la préparation de concepts cantonaux de gestion de crise épizootique.

#### Projet pilote d'assainissement du pié-tin dans les troupeaux de moutons

Le pié-tin est une maladie bactérienne touchant les ruminants, entraînant une inflammation des onglons et accompagnée de fortes douleurs. Dès 2024, date prévue pour le lancement de la lutte contre cette maladie au niveau suisse, chaque détenteur de moutons aura l'obligation d'assainir son troupeau.



26 : Moutons. © Valais/Wallis Promotion – Giovanni Castell

Afin de préparer au mieux cette lutte à l'échelle cantonale, l'Etat du Valais, avec l'aide de la Confédération, a décidé de

soutenir (principalement au moyen d'indemnités) les détenteurs de moutons qui souhaitent prendre part au projet préliminaire d'assainissement.

Au 31 décembre 2021, 79 détenteurs (sur les 626 exploitants contactés) s'étaient inscrits pour participer à ce programme lancé à la mi-novembre 2021.

Le coût a été de Fr. 210 539.20 (Fr. 194 999.47) pour le canton, dont Fr. 124 424.40 pour le transport et Fr. 88 114.80 pour l'élimination.

### Santé animale en apiculture

En Valais, 1435 (1365) apiculteurs s'occupent de 1818 (1720) ruchers. La

Groupe de maladies	Nom	Espèce	Commune
Epizooties à éradiquer	Diarrhée virale bovine Mucosal Disease (BVD/MD)	Bovins	Arbaz
Epizooties à combattre	Loque américaine des abeilles	Abeilles	Ergisch Finhaut
		Abeilles	Reckingen
	Salmonellose	Moutons	Zermatt
		Chiens	Crans-Montana Naters
		Chats	Sion
	Paratuberculose	Moutons	Goms
		Bovins	Saint-Maurice Goms
		Caprins	Grimisuat
Epizooties à surveiller	Adénomatoză pulmonaire	Moutons	Embd Orsières
	Cryptosporidiose	Chats	Chalais
	Pseudotuberculose des moutons et des chèvres	Chèvres	Ausserberg
			Bettmeralp
			Salvan Vex
Moutons	Collombey-Muraz		

52 : Cas d'épizooties annoncés à l'OSAV.

### Élimination 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.

Les centres de collecte sont inspectés dans un intervalle entre 12 et 15 mois, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité. 4 (3) centres de collecte ont été inspectés en 2021.

Sur le territoire cantonal, nous comptons quatre installations de production de biogaz (installation dans laquelle certains sous-produits animaux [catégorie 3] ou autres produits organiques sont biodégradés pour produire du gaz).

577 058 kg (574 458 kg) de sous-produits animaux issus de cadavres d'animaux ont été éliminés pour le canton dans l'usine GZM Extraktionswerke AG (BE).

moyenne suisse étant de 10 ruches par apiculteur, nous pouvons estimer que le canton du Valais accueille plus de 18 000 colonies d'abeilles. Ces chiffres nous placent parmi les 5 cantons ayant la plus forte densité d'abeilles domestiques en Suisse. Trois quarts des ruchers se trouvent dans le Bas-Valais et un quart dans le Haut-Valais.

L'année 2021 a été dans l'ensemble difficile en raison de la fraîcheur du printemps et des intempéries de l'été qui ont empêché les abeilles de sortir récolter du nectar, ce qui a conduit à une des plus mauvaises récoltes de miel de ces dernières années pour les apiculteurs.

### Inspectorat

L'inspecteurat cantonal des ruchers se compose de 19 inspecteurs régionaux, et de 2 inspecteurs cantonaux (Rémy Chambovey pour le Valais romand, et Markus Eyer qui a succédé à Franz-Josef Salzmänn pour le Haut-Valais).

Les tâches de l'inspecteur des ruchers sont régies par l'Ordonnance sur les épizooties. Il est responsable du contrôle des colonies d'abeilles dans son cercle d'inspection des abeilles et tient un registre des emplacements des colonies d'abeilles. Tout apiculteur est tenu de déclarer immédiatement à l'inspecteur des ruchers tout soupçon d'apparition d'une épizootie. En cas d'apparition d'une épizootie des abeilles, l'inspecteur des ruchers procède alors à l'examen de la colonie, prélève le cas échéant des échantillons pour des analyses complémentaires et tente d'élucider l'origine de l'épizootie. Sur instruction du vétérinaire cantonal, il met en place les mesures de lutte appropriées. En outre, il effectue des contrôles dans les autres colonies de son arrondissement.

Par ailleurs, les contrôles de la production primaire sont aussi effectués par les inspecteurs cantonaux des ruchers.

La réorganisation de l'inspectorat des ruchers initiée avec l'engagement des 2 inspecteurs cantonaux au sein de l'Office vétérinaire a permis une nette reprise et augmentation du nombre de contrôles effectués après la baisse enregistrée ces dernières années : ainsi 308 contrôles sanitaires et 106 contrôles de la production primaire ont pu être effectués en 2021.

#### *Maladies des abeilles*

En 2021, des cas de loque américaine et européenne des abeilles ont été décelés et un seul séquestre en relation avec ces cas n'avait pas encore été levé à la fin de l'année.

#### *Aethina tumida*

Même si la situation est stable au 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 2 fois par mois des pièges durant 48 heures dans leurs ruchers. Tous les ruchers contrôlés en Valais étaient négatifs.

#### *Feu bactérien*

Sur le plan agricole, les mesures de limitation des déplacements sont restées les mêmes en 2021 et la période de restriction a été fixée du 15 mars au 30 juin.

### **Cas d'épizooties détectés et annoncés**

Les nombreux efforts portés ces dernières années sur la surveillance et le dépistage de la BVD (diarrhée bovine virale) commencent à porter leurs fruits : pour la première fois depuis 2009, aucun nouveau cas de contamination n'a été déploré en 2021 (le cas recensé résultant d'un foyer survenu en 2020). Malgré cela, la vigilance reste de mise, car la situation demeure fragile et de nouvelles contaminations ne peuvent être exclues, sachant que l'immunité générale du bétail est actuellement très faible en raison du stade désormais avancé du programme d'éradication. Dans ce contexte, les détenteurs de bétail, ainsi que les vétérinaires praticiens demeurent fortement sollicités : la discipline de notification et d'annonce des cas de suspicion et des avortements est en effet particulièrement importante. Le respect des mesures de séquestre et de biosécurité en présence d'animaux suspects ou contaminés est également indispensable au succès final de la lutte contre cette épizootie.

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

Pour 2021, le montant d'indemnisation est de Fr. 9 057.– (Fr. 11 955.–), et est dû aux épizooties suivantes :

- Les loques des colonies d'abeilles : Fr. 4 617.– (Fr. 10 755.–).
- La diarrhée virale bovine (BVD) : Fr. 4 440.– (Fr. 1 200.–).

Ces montants varient non seulement selon le nombre de cas d'épizooties, mais aussi selon la valeur des animaux ayant dû être éliminés. De plus, les indemnisations étant généralement effectuées à la demande des propriétaires des animaux concernés, une certaine latence est possible entre l'événement épizootique et le versement de l'indemnisation.

### **Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle**

Lorsque l'on procède à des inséminations artificielles ou à des transferts d'embryons, il y a un risque de transmission de maladies. Pour maintenir ce risque aussi faible que possible, ces activités sont soumises à autorisation.

7 (8) autorisations pour l'insémination à titre privé dans sa propre exploitation ont été accordées en 2021. 101 personnes possèdent actuellement cette autorisation.

15 personnes étaient au bénéfice d'une autorisation pour technicien-inséminateur en 2021.

### Affaires internationales – importation et exportation

Notre office a contrôlé les documents et les processus d'importation de diverses catégories d'animaux. 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 les importations de chiens et de chats ont connu une importante augmentation en 2021 et que la notification dans le système TRACES des importations d'équidés, varie selon les années, ce qui influence les données relevées à cet égard.

Importations	2021	2020
Certificats TRACES UE	11	199
Surveillances vétérinaires	16	18
Bovins	11	26
Ovins	5	0
Chèvres	1	0
Chevaux	92	50
Porcs	0	1
Volaille/poussins d'un jour	2	5
Poissons	0	50
Chiens/chats	101	56
Abeilles	5	2
Œufs de poissons à éclore	0	0
Spermes	7	4
Escargots	0	1
Oiseaux de proie	2	0
Œufs de poissons	2	4

#### 53 : Importations.

Exportations	2021	2020
Certificats TRACES UE	202	94
Bovins	27	28
Ovins	8	2
Chèvres	1	25
Chevaux	115	25
Tortues	0	0
Alpagas	1	0
Oiseaux de proie	0	0
Volaille	38	38
Poissons	2	0
Chiens	6	1

#### 54 : Exportations.

## Protection des animaux

### Formation obligatoire des nouveaux détenteurs de chiens

Suite à la révision de la Loi cantonale d'application de la Loi fédérale sur la protection des animaux de 2020, les nouveaux détenteurs de chiens ayant fait l'acquisition de leur premier animal durant l'année 2020 disposent d'un délai de deux ans (donc au plus tard jusqu'au 31 décembre 2022) pour suivre la nouvelle formation obligatoire, objet principal de cette révision législative. Le contrôle de l'accomplissement de cette obligation incombe aux communes.

### Contrôles de détention d'animaux

La sensibilité et l'intérêt à la cause animale restent marqués, même si la situation sanitaire particulière de ces 2 dernières années a eu un impact non négligeable sur les activités de notre office. Ainsi, les demandes d'autorisation de manifestations en lien avec des animaux (dont le déroulement a été souvent limité) ont diminué : il faut par conséquent considérer les statistiques 2021 en tenant compte de ce contexte exceptionnel.

Après la diminution du nombre d'annonces dans le domaine des animaux de compagnie relevée en 2020 et principalement liée aux annonces par les communes des détenteurs n'ayant pas rempli leur devoir de propriétaire de chiens (présentation assurance RC, annonces à la banque de données), les autres annonces (portant notamment sur les mauvais traitements aux animaux) ont de nouveau fortement augmenté en 2021.

Dans le domaine des agressions par les chiens, que ce soit sur des animaux ou des humains, l'augmentation des cas constatée ces dernières années se poursuit, mais aucun d'entre eux n'a nécessité de mesure d'euthanasie.

### Contrôle approfondi pour les détenteurs de volaille

En 2021, les services vétérinaires cantonaux suisses chargés des contrôles de la protection des animaux ont mis l'accent sur les exploitations détenant des volailles. Ces contrôles approfondis ont été

Contrôles		2021	2020
Procédures ouvertes animaux de rente	Bovins	37	29
	Ovins, caprins	38	24
	Equidés	40	29
	Autres	77	31
	<b>Total</b>	<b>150</b>	<b>113</b>
Décisions administratives*		65	36
Interdictions de détention totale ou partielle		11	9
Procédures ouvertes animaux de compagnie <sup>1</sup>	Chiens	242	189
	Chats	26	16
	Rongeurs	4	2
	Autres	20	15
	<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>222</b>
Décisions administratives <sup>1</sup>		148	110
Interdictions de détention totale ou partielle		8	12
Procédures pénales (animaux de rente et animaux de compagnie)	Ordonnances pénales	47	43
	Dénonciations pénales	12	12

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

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

effectués dans le cadre d'un programme prioritaire qui vise à s'assurer que les conditions de détention de la volaille soient conformes aux exigences minimales de la législation sur la protection des animaux.

Seules les exploitations avec un certain effectif, par exemple plus de 500 poules pondeuses ou 1500 poulets de chair, font l'objet d'un contrôle. En collaboration avec les services spécialisés, l'OSAV a défini les points de contrôle à vérifier de manière approfondie :

- La densité d'occupation ;
- La qualité de la litière ;
- La qualité de l'air ;
- La manière de traiter les animaux malades et blessés.

En Valais, nous avons élargi les critères de sélection à des exploitations de plus petite taille, en intégrant au programme toutes les exploitations détenant plus de 50 volailles. En 2021, 20 exploitations (en majorité des détentions de poules pondeuses ou souches parentales) ont déjà été contrôlées dans ce contexte, et cela sans annonce préalable afin de maximiser la pertinence du contrôle.

A titre de bilan provisoire, nous relevons déjà que, dans la moitié des exploitations contrôlées, une (voire 2) lacune(s), a(ont) été constatée(s) et nécessité ainsi des mesures correctives. Les contrôles se termineront selon nos prévisions durant l'année 2022

#### Animaux sauvages

La législation sur la protection des animaux soumet à autorisation la détention de certains animaux sauvages. L'intensification des contrôles et l'augmentation du nombre de dossiers traités, initiées par la réorganisation interne de 2020 du secteur dédié aux animaux sauvages, se sont poursuivies en 2021. L'optimisation du traitement des diverses demandes d'autorisation et annonces liées à la détention de ce type d'animaux s'est également poursuivie. De nombreux dossiers dans ce domaine ont été traités, à savoir des visites de contrôle sur place et des renouvellements d'autorisation. Pour certaines catégories d'animaux, notre office a fait appel à des experts spécialisés. De même, la tenue d'un registre cantonal des animaux sauvages, également assurée depuis 2020 par l'Office vétérinaire, répond à une demande des administrations communales et des premiers intervenants (polices, corps de sapeurs-pompiers et secouristes).

Détention animaux sauvages	2021	2020
Procédures ouvertes	123	67
Autorisations	46	26
Contrôles	197	41

#### 56 : Détention d'animaux sauvages.

### Activités commerciales soumises à autorisation

Aussi bien la législation sur les épizooties que celle sur la protection des animaux soumettent l'organisation de certaines manifestations ou activités avec des animaux à une autorisation préalable, qui fixe les conditions à respecter. Nous avons délivré 20 (15) autorisations, dont notamment celles concernant les combats de reines, et effectué 2 (3) contrôles sur place.

### Préavis pour la Commission des constructions

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 88 (68) 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

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 2021, 70 (40) étables ont été contrôlées, toutes étaient conformes.

### Expérimentation animale

Toute expérience sur des animaux et toute détention d'animaux de laboratoire en Suisse sont soumises à autorisation. Cette procédure stricte a pour objectif de protéger les animaux de souffrances injustifiées. Les expérimentations ont une durée moyenne de 36 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 son déroulement.

Expériences sur animaux	2021
Procédures ouvertes	37 (33)
Autorisations cantonales en cours	3 (7)
Autorisations cantonales établies en 2020	1 (2)
Autorisations intercantionales	34 (26)
Autorisations intercantionales établies en 2020	18 (7)
Autorisations intercantionales rejetées	0 (1)

57 : Expérimentation animale.

### Banque de données des animaux trouvés

Les communes ont, depuis la modification de la législation cantonale de protection des animaux de 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 2021, 8 (15) chiens et 1 (16) chats ont été séquestrés, ainsi que 37 (60) animaux de rente :

- 12 porcs ;
- 12 lapins ;
- 13 poules.

Ainsi que 26 (0) animaux sauvages :

- 17 cailles ;
- 4 serpents ;
- 5 geckos.

Frais payés	2021	2020
Chiens	3850.00	3714.00
Chats	1300.00	4300.00
Animaux sauvages	489.20	541.80
Animaux de rente	10 835.55	5508.85
<b>Total</b>	<b>16 474.75</b>	<b>11 064.65</b>

58 : Coût pour les animaux séquestrés.

### Affaires canines

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

Aussi bien les législations fédérales que cantonales prévoient que les vétérinaires, médecins, responsables de chenils ou de refuges, éducateurs canins ainsi que les autorités douanières sont tenus d'annoncer à l'Office vétérinaire cantonal tout accident causé par un chien qui a blessé un être humain ou un animal ainsi que les



chiens qui présentent un comportement d'agression supérieur à la norme.

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

Dans 64 cas d'agressions 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 (garanties et prescriptions en relation avec le risque de rage) ou en termes de protection des animaux (queues et oreilles coupées). Nous relevons la tendance croissante d'acquérir un chien sur l'internet et de le faire venir de l'étranger.

### Subventions de remplacement

Selon contrat, le refuge de la Société de protection des animaux a été subventionné pour un montant de Fr. 58 000.00 (Fr. 60 000.00), à savoir 58 (60) remplacements de chiens.

Soucieux de contribuer à la protection des animaux, l'Etat du Valais a décidé de subventionner dès 2018 également le remplacement des chats par le refuge, ainsi, le montant de Fr. 5 450.00 (Fr. 11 800.00) a été versé pour le remplacement de plus de 109 (176) chats.

### Programme de prévention des accidents par morsure

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens (PAM) 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 188 (152) visites de classes effectuées en 2021 ; la répartition cantonale est la suivante : 71 (57) dans le Haut-Valais et 117 (95) dans le Bas-Valais.

Description	2021	2020
<b>Nombre de procédures ouvertes</b>		
Cas d'agression sur humains	229	177
identité du détenteur non communiquée	64	49
par son propre chien	23	20
par un chien connu de la victime	52	38
par chien inconnu	79	64
non communiqué	11	6
<b>Lieu de l'agression</b>		
espace privé	52	44
espace public	178	153
non communiqué ou inconnu	48	52
Aggression faite par chien de race interdite sur humain	0	0
Cas d'agression sur des animaux	93	85
Autres signalements	21	15

Mesures	2021	2020
Pas de mesures (chiens inconnus, provenance d'un autre pays, etc.)	133	93
Envoi de droit d'être entendu	176	187
Clôture de dossier avec avertissement	95	72
Mesures administratives diverses (p. ex. tenue en laisse permanente, mesures éducatives, mesures sécuritaires)	24	26
Décisions restriction/interdiction	0	0
Décisions euthanasie	0	0
Décisions expertise	1	2
Traitement pénal	3	4
Annonce au canton compétent	16	26
Chien de race interdite refoulé	5	8
Cas traités en relation avec chiens importés	77	57

59 : Affaires canines.

A ce jour le programme occupe 21 participantes sur mandat de prestations ainsi que leurs 18 chiens. Afin de former et renouveler les chiens participants, notre Office a procédé à 10 tests collectifs et individuels ainsi que donné 6 demi-journées de formation.

Le montant versé pour les interventions du programme PAM est de Fr. 129 215.55 (Fr. 95 548.95). Pour les contrôles annuels de santé et de comportements des chiens qui y participent, les coûts se montent à Fr. 3 545.95 (Fr. 3 334.20). Cette augmentation, principalement liée au nombre croissant d'interventions, est également due à l'amélioration du suivi des participants et de leurs chiens, qui est un soutien nécessaire au maintien d'un nombre suffisant d'intervenants à moyen terme, au vu du succès de ce programme.

## Sécurité alimentaire

### Contrôles vétérinaires 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.



27 : Vache d'Hérens. © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher

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 BVO d'autre part).

Il est difficile dans notre canton d'atteindre le minimum légal requis 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). De plus, de nombreux exploitants exercent une autre profession et ne sont donc pas présents pendant la journée sur leur exploitation, ce qui rend un contrôle particulièrement difficile à réaliser sans annonce préalable. Malgré cela, l'effort particulier à atteindre cet objectif a porté ses fruits puisque le nombre de contrôles effectués sans annonce préalable a continué d'augmenter et répond désormais aux exigences légales fédérales.

Notre office soutient, instruit et supervise les assistants officiels (AO) mandatés. Même si le nombre de contrôles effectués peut varier annuellement, principalement pour des raisons de planification annuelle par le bureau de coordination des contrôles, et d'organisation de nos partenaires mandataires, il reste conforme aux exigences légales fédérales : environ un quart des exploitations détenant des animaux sont contrôlées chaque année, chaque exploitation du canton étant donc contrôlée en moyenne une fois tous les quatre ans. Globalement, l'amélioration de la situation déjà observée se poursuit, avec une diminution de la proportion d'exploitations où des lacunes sont relevées. De même, le nombre de manquements importants est en baisse, ce qui nécessite également la prise de moins de mesures correctives.

Contrôles vétérinaires officiels	2021	2020
Nombre d'exploitations contrôlées	692	502
% d'exploitations avec manquements importants	11	21
% d'exploitations avec manquements graves	<1	1
<b>Pourcentage de manquements par domaine</b>		
Hygiène dans la production primaire	2	7
Médicaments vétérinaires	38	43
Protection des animaux	20	26
Trafic des animaux	31	25
<b>Nombre de procédures initiées</b>		
Décisions administratives	36	45
Procédures pénales	0	0

### 60 : Contrôles vétérinaires officiels.

Un grand nombre de lacunes concernent l'application des dispositions de l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires (38 % des manquements). Il s'agit principalement des visites d'exploitations non déclarées dans le cadre des conventions sur les médicaments vétérinaires, de listes d'inventaire manquantes pour les

médicaments en stock ou d'étiquettes supplémentaires manquantes sur les préparations, et également de journal de traitement pas ou seulement incomplètement tenu.

### Contrôle de la qualité du lait

En 2021 ont été prononcées 4 (12) interdictions temporaires de livrer le lait :

- 4 (5) à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques ;
- 0 (5) à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation) ;
- 0 (2) à cause du nombre de germes trop élevé (signe d'une hygiène de traite insuffisante).

### Contrôle des substances étrangères dans les denrées alimentaires

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 (46) analyses ont été effectuées dans la musculature, le foie, le sang, l'urine et le lait de chèvres, de poissons, de bovins, et d'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, les contrôles suivants ont été effectués :

- 4 (6) contrôles dans les abattoirs dits de bétails de boucherie ;
- 3 (0) contrôles dans les abattoirs de poissons ;
- 1 (0) contrôle destiné au renouvellement d'une autorisation d'exploiter.

En 2021, davantage de volailles (surtout), de bovins et de porcs ont été abattus que l'an dernier, ce qui a conduit à une augmentation du nombre total d'animaux abattus dans le canton et donc de la charge de travail pour le système de contrôle.

Malgré cela, la surveillance renforcée de certains processus d'abattage mise en place en 2019 a pu être maintenue.

Parallèlement, les contrôles lors de la livraison des animaux aux abattoirs se sont également poursuivis. Ainsi, différentes lacunes ont été constatées ; notamment en matière de protection des animaux (non-conformité du véhicule, absence de litière, durée du transport) ou de traçabilité des animaux (identification ou déclaration sanitaire).

Nombre d'abattages	Abattages ordinaires		Abattages sanitaires		Total
	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	
Bovins <6 semaines	52	0	0	0	52
Bovins >6 semaines	5847	10	69	6	5932
Chevaux	81	5	1	0	87
Chèvres	1842	0	2	0	1844
Moutons	4554	1	11	1	4567
Porcs	4810	5	5	0	4820
Lamas	0	4	0	0	4
Lapins	51	0	0	0	51
Gibier détenu en enclos	16	0	0	0	16
Volaille	2529	0	0	0	2529
<b>Total</b>	<b>19 782</b>	<b>25</b>	<b>88</b>	<b>7</b>	<b>19 902</b>

61 : Contrôle des viandes en abattoirs.

Lacunes constatées lors du transport des animaux à l'abattoir – Mesures		2021	2020	
Avertissements oraux	Protection des animaux	18	63	
	Traçabilité	3	11	
Avertissements écrits	Protection des animaux	Bovins et ruminants	13	27
		Autres	2	3
	Traçabilité	Bovins et ruminants	15	9
		Autres	2	0
Ordonnances pénales	Protection des animaux	2	1	
	Traçabilité	2	0	

#### 62 : Transport d'animaux à l'abattoir.

### Médicaments vétérinaires

9 (5) pharmacies vétérinaires ont été contrôlées par l'organisation de contrôle intercantonale mandatée. Trois de ces contrôles ont été effectués 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). Les 6 autres contrôles concernaient l'autorisation de vente des médicaments apicoles dans des commerces spécialisés, ou son renouvellement.

Tous les vétérinaires actifs en Valais sont désormais inscrits et saisissent leurs prescriptions d'antibiotiques dans la banque de données fédérale sur les antibiotiques.

### Surveillance des professions vétérinaires

En 2021, le nombre de cabinets et pratiques vétérinaires est resté stable. En Valais sont actuellement actifs 59 (56) vétérinaires praticiens dans 30 (30) cabinets individuels ou de groupe.

Clientèle	Nombre
Animaux de compagnie	17
Animaux de rente	3
Animaux de rente et de compagnie (= mixte)	10

#### 63 : Surveillance des professions vétérinaires.

7 vétérinaires officiels sont en fonction dans le service public (à l'OVet), à savoir 4,6 EPT.

4 (7) nouvelles autorisations de pratiquer en Valais ont été délivrées.

13 (12) vétérinaires bénéficient d'une autorisation de pratiquer 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
BVD	Diarrhée virale bovine
CSCV	Contrôle suisse du commerce du vin
DA	Denrées alimentaires
EPT	Equivalent plein temps
IRMS	Isotopic ratio mass spectrometry
OCC	Organe cantonal de conduite
OFAG	Office fédéral de l'agriculture
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
OVet	Office vétérinaire
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SCAV	Service de la consommation et affaires vétérinaires
TRACES	Trade Control and Expert System
UEEA	Union économique eurasiatique
UFC	Unité formant une colonie
UV	Ultraviolet
ZHAW	Zürcher Hochschulen für Angewandte Wissenschaften

## Liste des tableaux

1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires. ....	12
2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires. ....	15
3 : Motifs de contestation.....	16
4 : Nombre d'établissements ouverts et nombre d'inspections avec résultats. ....	17
5 : Echantillons officiels. ....	19
6 : Listeria. ....	20
7 : Salmonelles. ....	21
8 : Escherichia coli.....	21
9 : Entérocoques dans les glaçons. ....	21
10 : Staphylocoques. ....	23
11 : Entérobactéries. ....	23
12 : Bacillus cereus. ....	23
13 : Germes aérobies mésophiles.....	24
14 : Pseudomonas.....	24
15 : Moisissures.....	24
16 : Dioxines et PCB dans les fromages à pâte molle. ....	25
17 : Histamine dans le thon. ....	26
18 : Radioactivité dans les sangliers. ....	26
19 : Nitrites, nitrates dans les viandes séchées. ....	27
20 : Acrylamide.....	27
21 : Mercure. ....	27
22 : Dithiocarbamates dans les légumes et fruits. ....	27
23 : Métaux lourds dans les vins. ....	28
24 : Teneur en THC dans les denrées alimentaires.....	28
25 : Identification des espèces animales.....	30
26 : Authenticités des œufs.....	31
27 : Authenticité des abricots valaisans. ....	31
28 : Authenticité des fraises. ....	31
29 : Compléments alimentaires. ....	32
30 : OGM dans les muslis. ....	32
31 : Provenance et édulcoration des vins. ....	32
32 : Authenticité du miel. ....	33
33 : Inspections des services des eaux.....	35
34 : Analyses microbiologiques (eau). ....	36
35 : analyses des paramètres chimiques. ....	38
36 : Radon dans l'eau potable.....	39
37 : Pesticides dans l'eau provenant de puits.....	40
38 : Pesticides dans l'eau potable du réseau.....	40
39 : Dioxane dans l'eau potable. ....	40
40 : Benzidine et dérivés dans l'eau potable.....	40
41 : Métaux lourds dans les eaux potables. ....	41
42 : Eaux de baignade piscine extérieure (ouverte) – chimie. ....	43
43 : Eaux de baignade piscine intérieure (couverte) – chimie. ....	44
44 : Eaux de baignades – microbiologie. ....	44
45 : Microcystines dans l'eau de plage. ....	44
46 : eau de baignade naturelle. ....	44
47 : Bains à remous.....	45
48 : Eaux de douche des établissements de bains.....	45
49 : Cosmétiques.....	45
50 : Allergènes dans les objets en cuir.....	45
51 : Surveillance des épizooties.....	59
52 : Cas d'épizooties annoncés à l'OSAV.....	60
53 : Importations.....	62
54 : Exportations.....	62
55 : Contrôles de détention d'animaux.....	63

56 : Détention d'animaux sauvages.....	63
57 : Expérimentation animale. ....	64
58 : Coût pour les animaux séquestrés. ....	64
59 : Affaires canines. ....	65
60 : Contrôles vétérinaires officiels. ....	66
61 : Contrôle des viandes en abattoirs. ....	67
62 : Transport d'animaux à l'abattoir.....	68
63 : Surveillance des professions vétérinaires. ....	68

## Liste des illustrations

1 : Laboratoire de chimie. © SCAV .....	10
2 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires. ....	13
3 : Analyses microbiologiques des eaux potables. ....	13
4 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade. ....	14
5 : Installations techniques pour les eaux de baignade. © SCAV .....	14
6 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires. ....	15
7 : Entreprises inspectées. ....	18
8 : Nombre d'inspections. ....	18
9 : Evolution des analyses de staphylocoques dans les grains de chaudière. ....	22
10 : Grains de chaudière. © Valais/Wallis Promotion – Pascal Gertschen .....	22
11 : Taux de non-conformités microbiologiques. ....	24
12 : Plats à consommer après réchauffage.....	25
13 : Sangliers.....	26
14 : Fraises du Valais. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth .....	32
15 : Galerie de captage avec drains latéraux. © SCAV .....	37
16 : Chaîne de désintégration du radon. © OFSP .....	39
17 : Benzidine.....	40
18 : Harmonisation des mesures en cas de non-conformité.....	42
19 : Cosmétique artisanal. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth .....	47
20 : Produits AOP/IGP du Valais. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth .....	48
21 : Contrôle de la qualité du lait. © SCAV .....	49
22 : Phtalates.....	52
23 : Guide de Chemsuisse. ....	53
24 : Captage d'eau. © SCAV.....	54
25 : Certificat d'accréditation du SCAV. ....	57
26 : Moutons. © Valais/Wallis Promotion – Giovanni Castell.....	59
27 : Vache d'Hérens. © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher .....	66
28 : Le Laboratoire cantonal en 1922.....	73





28 : 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, avril 2022