



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 2023
SERVICE DE LA CONSOMMATION
ET AFFAIRES VÉTÉRIAIRES



Table des matières

Table des matières	3
Considérations générales	6
Personnel	7
Direction du service	7
Laboratoire cantonal	7
<i>Laboratoire de chimie</i>	7
<i>Laboratoire de microbiologie</i>	7
Inspectorat des denrées alimentaires	7
<i>Inspectorat des eaux</i>	8
<i>Inspectorat des produits chimiques</i>	8
Secrétariat et réception	8
Office vétérinaire	8
<i>Vétérinaires</i>	8
<i>Experte officielle</i>	8
<i>Collaborateurs spécialisés</i>	9
Echantillons analysés	10
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	10
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	14
Entreprises inspectées	15
Répartition des contestations	15
<i>Autocontrôle</i>	15
<i>Produits</i>	15
<i>Processus et activités</i>	15
<i>Locaux, équipements et appareils</i>	15
Gravité des manquements	15
Service de la consommation	18
Denrées alimentaires	18
<i>Sécurité des denrées alimentaires et contrôle du respect des bonnes pratiques</i> ..	18
Dangers microbiologiques	18
<i>Listéria</i>	18
<i>Salmonelles</i>	19
<i>Escherichia coli</i>	19
<i>Entérocoques</i>	20
<i>Staphylocoques</i>	20
<i>Entérobactéries</i>	21
<i>Bacillus cereus</i>	21
<i>Germes aérobies mésophiles</i>	21
<i>Pseudomonas</i>	22
<i>Conclusion concernant les dangers microbiologiques</i>	22
Dangers chimiques	22
<i>PCB et dioxines dans les œufs entiers</i>	22
<i>PFAS dans les poissons de pisciculture</i>	23
<i>Sels de nitrites et de nitrates dans les produits à base de viande</i>	23
<i>Contrôle de la concentration en mercure dans les produits valaisans</i>	23
<i>Métaux lourds dans les denrées alimentaires</i>	23
<i>Mycotoxines dans les denrées alimentaires</i>	24
<i>Patuline dans les jus et les compotes de fruits</i>	24
<i>Acrylamide dans les biscuits artisanaux</i>	24
<i>Pesticides dans les fruits et légumes de saison produits localement</i>	24
<i>Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol dans les graines et fruits à coques</i>	25
Intoxications alimentaires	25
<i>Analyse de présence d'histamine dans les poissons frais ou congelés</i>	25
Lutte contre la fraude	25
<i>Identification d'espèces animales dans les denrées alimentaires</i>	26

Contrôle de la provenance des fraises suisses.....	26
Contrôle de la provenance des asperges valaisannes.....	26
Contrôle de la teneur en matière grasse dans les fromages.....	27
Contrôle de la provenance et détection de pratiques illicites pour les vins.....	27
Boissons spiritueuses.....	27
Contrôle de la qualité du miel.....	27
Transmissions de l'information, étiquetage.....	28
Contrôle d'étiquetage.....	28
Contrôle de la déclaration de la teneur en alcool.....	28
Contrôle de la déclaration et analyse d'allergènes.....	28
Eau potable.....	28
Distribution en Valais.....	28
Inspection chez les distributeurs d'eau potable.....	28
Analyses microbiologiques sur l'eau.....	29
Exemple d'une pollution microbiologique d'eau potable vécue en 2023.....	30
Prévalence du clostridium dans l'eau potable.....	32
Analyses chimiques sur l'eau.....	32
Pesticides dans l'eau potable.....	33
Hydrocarbures dans l'eau potable.....	33
Glyphosates dans l'eau potable et les eaux minérales.....	33
Métaux lourds dans les eaux potables.....	34
Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS).....	34
Autres polluants organiques dans l'eau potable.....	35
Objets usuels.....	35
Inspections des installations publiques de baignade.....	35
Analyse microbiologique des eaux baignade.....	37
Légionelles dans les bains à remous et installations de douche.....	37
Analyses chimiques des eaux de baignade.....	38
Contrôle des eaux de baignade naturelles.....	38
Campagnes d'inspection.....	40
Inspections des distributeurs privés d'eau potable.....	40
Cigarettes électroniques.....	41
Production de denrées alimentaires dans des locaux privés.....	41
Colonies / maisons de groupe - Légionelles.....	41
Contrôle dans le domaine de la production vinicole.....	42
Surveillance de la qualité du lait.....	42
Solarium – O-LRNIS.....	42
Vente d'alcool en ligne.....	43
Coopération internationale et intercantonale.....	43
Tatouage, piercing, maquillage permanent et pratiques apparentées.....	44
Cosmétiques.....	44
Produits chimiques.....	44
Surveillance du marché.....	44
UFI (Unique Formula Identifier / Identifiant unique de formulation).....	45
Remise de produits chimiques dangereux.....	45
Campagne nationale – Qualité de l'huile de friture.....	45
Santé et Sécurité au travail.....	46
Loi d'application de la loi fédérale sur la radioprotection (LARad).....	46
AISDA en Valais.....	47
Bureau satellite dans le Haut-Valais.....	47
Tâches administratives.....	48
Certificats d'exportation.....	48
Préavis.....	48
Remise d'alcool aux mineurs.....	48
Oppositions et recours.....	48
Dénonciations à l'autorité pénale.....	48
Assurance qualité.....	49
Cours de formation organisés par l'Inspectorat.....	49

Affaires vétérinaires	50
Ressources humaines	50
Santé animale	50
<i>Surveillance des épizooties par prélèvements d'échantillons et analyses</i>	50
<i>Epizooties hautement contagieuses</i>	51
<i>Projet pilote d'assainissement du piétin dans les troupeaux de moutons</i>	51
<i>Élimination des sous-produits animaux</i>	52
<i>Santé animale en apiculture</i>	52
<i>Cas d'épizooties détectés et annoncés</i>	54
<i>Indemnisation pour coûts liés à des épizooties</i>	55
<i>Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle</i>	55
Affaires internationales – importation et exportation	55
<i>Réfugiés ukrainiens accompagnés de chiens ou de chats</i>	55
Protection des animaux	56
<i>Formation obligatoire des nouveaux détenteurs de chiens</i>	56
<i>Contrôles de détention d'animaux</i>	56
Nouvelle campagne de contrôle des sorties hivernales du bétail détenu à l'attache	56
<i>Contrôle pour les détenteurs de volaille – Programme prioritaire 2021 – 2023</i>	56
<i>Animaux sauvages</i>	57
<i>Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)</i>	57
<i>Préavis pour la Commission cantonale des constructions pour des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux</i>	58
<i>Attestations de conformité d'étables</i>	58
<i>Expérimentation animale</i>	58
<i>Banque de données des animaux trouvés</i>	58
<i>Coûts pour les animaux séquestrés par l'office</i>	58
<i>Refuges officiels sous contrat</i>	58
Affaires canines	59
<i>Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsure</i>	59
<i>Subventions de remplacement</i>	60
<i>Programme de prévention des accidents par morsure</i>	60
Sécurité alimentaire	60
<i>Contrôles vétérinaires des unités d'élevage dans l'agriculture</i>	60
<i>Contrôle de la qualité du lait</i>	61
<i>Programme national d'analyses de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale</i>	61
<i>Contrôle des viandes en abattoirs</i>	61
<i>Médicaments vétérinaires</i>	62
Surveillance des professions vétérinaires	62
<i>Réglementation et régime d'autorisation d'exercer la médecine vétérinaire</i>	63
Liste des tableaux	64
Liste des illustrations	66

Considérations générales



Jour après jour, plus de cinquante personnes qui travaillent au Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) sont à pied d'œuvre, dans l'intérêt des consommateurs

valaisans, ainsi que pour la protection et la santé des animaux dans le canton.

Ils se rendent dans les entreprises alimentaires, les fermes, restaurants et abattoirs. En laboratoire, ils analysent des échantillons. Même des détenteurs privés d'animaux de compagnie, des distributeurs d'eau et salons de tatouage sont visités... la liste n'est pas exhaustive.

Tout cela pour mener à bien la mission de notre service et remplir les objectifs politiques fixés. Mais l'atteinte de ces objectifs ne dépend pas seulement de données chiffrées relatives au nombre d'analyses réalisées ou de contrôles effectués : car les seuls chiffres, principes et règles ne convainquent qu'avec peine s'ils ne sont pas accompagnés d'un message adéquat transmis par une personne compétente et engagée. C'est donc aussi par leur personnalité et leur capacité de communication que les collaboratrices et collaborateurs de notre service parviennent à atteindre leurs objectifs et à remplir leur mission.

Lorsqu'il s'agit de faire respecter des prescriptions légales, le contexte devient parfois émotionnel et difficile à gérer : c'est alors que les compétences sociales de chaque membre de notre service, qui en façonnent l'image extérieure, permettent de résoudre des situations complexes. L'échange d'expérience et le soutien mutuel contribuent également au bon fonctionnement interne du service, de même que les collaborations avec nos différents partenaires qui doivent ici être remerciés, comme bien sûr chacune des cinquante personnes travaillant au SCAV, ainsi que le DSSC (Département de la santé, des affaires sociales et de la culture) pour son soutien à nos activités.

Au moment de rédiger le présent rapport annuel, Elmar Pfammatter, chimiste cantonal et chef du service depuis 2010, a fait valoir son droit à la retraite. Lui aussi doit être remercié pour toutes ces années d'engagement qui auront fait de lui un chef de service apprécié, et permis une activité aussi efficace que sereine au sein de notre service. Le choix de sa succession s'est porté sur une candidature externe en la personne de Linda Bapst qui prendra ses fonctions au printemps 2024 et à qui nous souhaitons la bienvenue au SCAV.

Eric Kirchmeier
 Chef de service adjoint et
 vétérinaire cantonal

Personnel

Direction du service

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

Laboratoire cantonal

Laboratoire de chimie

Dr Christian ABBET	chimiste cantonal adjoint, responsable du laboratoire cantonal
Alexandre DÉFAYES	chimiste (à 80 %)
Caroline EMERY	chimiste (depuis le 01.04.2023 – à 80 % dès le 01.08.2023)
Yves KOHLER	chimiste HES (à 50 % depuis le 01.08.2023)
Bertrand BESSE	chimiste HES (à 90 % dès le 01.08.2023)
Nicolas FLURY	laborant en chimie spécialisé
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Mélanie JOHNER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée (à 90 %)
Léa DAYER	apprentie laborantine en chimie (dès le 01.08.2023)
Mathieu FOURNIER	apprenti laborant en chimie
Jean-Marc STUDER	apprenti laborant en chimie (jusqu'au 30.06.2023)
Mathis VOUILLAMOZ	apprenti laborant en chimie (jusqu'au 31.07.2023)

Laboratoire de microbiologie

Olivier MABILLARD	laborant en microbiologie spécialisé, coordinateur du laboratoire de microbiologie
Jérémy BARMAZ	laborant en microbiologie (dès le 01.09.2023)
Maëlle CORMINBOEUF	laborantine en microbiologie (à 80 % dès le 01.08.2023)
Natacha FLEURY	laborantine en microbiologie (jusqu'au 30.04.2023)

Inspectorat des denrées alimentaires

Thomas ZENHÄUSERN	responsable de l'inspectorat
Giuseppe GRESIA	inspecteur cantonal des denrées alimentaires (dès le 01.05.2023)
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal des denrées alimentaires (à 80 % dès le 01.03.2023)
Michel REY	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Alain SCHMID	inspecteur cantonal des denrées alimentaires et des produits chimiques (jusqu'au 31.03.2023)
Alain ABBÉ	contrôleur des denrées alimentaires
Natacha FLEURY	contrôleuse des denrées alimentaires (dès le 01.05.2023)
Christoph HEYNEN	contrôleur des denrées alimentaires
Christian KÖHLI	contrôleur des denrées alimentaires

Didier REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires
Jean REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires
David RUDAZ	contrôleur des denrées alimentaires
Patrik ZENKLUSEN	contrôleur des denrées alimentaires

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 (jusqu'au 30.06.2023, départ à la retraite)
Alain SCHMID	inspecteur des produits chimiques (depuis le 01.04.2023)

Secrétariat et réception

Isabelle ALBRECHT	collaboratrice spécialisée responsable de l'administration
Gerda ALLET MADBAR	secrétaire (à 80 %)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 30 %)
Carmen POLONIO-STERREN	secrétaire-assistante (à 50 %)
Valérie TACCHINI	secrétaire-assistante (à 60 %)
Erika DI PIETRO	stagiaire MP-E (jusqu'au 30.06.2023)
Malorie VOGEL	stagiaire MP-E (depuis le 01.07.2023)
Evy FERREIRA	apprentie employée de commerce (dès le 01.02.2023)
Alex GERMANIER	apprenti employé de commerce (jusqu'au 31.01.2023)

Office vétérinaire

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

Vétérinaires

Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 80 % – à 100 % du 01.06.2023 au 31.07.2023 – à 80 % dès le 01.08.2023)
Julien CASAUBON	vétérinaire officiel (à 80 %)
André DEWARRAT	vétérinaire officiel (à 20 %)
Maria FERNANDES	vétérinaire officielle (à 80 %)
Philipp SCHNYDRIG	vétérinaire officiel (à 50 %)
Pascal ZUFFEREY	vétérinaire officiel (à 50 %)

Experte officielle

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

Collaborateurs spécialisés

Denise AFFOLTER	collaboratrice spécialisée (à 60 % jusqu'au 06.10.2023)
François BERTHOLET	collaborateur spécialisé
Bertrand BORGAZZI	collaborateur spécialisé
Rémy CHAMBOVEY	collaborateur spécialisé (à 60 % – à 80 % du 15.07.2023 au 15.11.2023 – à 60 % dès le 16.11.2023)
Markus EYER	collaborateur spécialisé (à 20 %)
Roméo LATTION	collaborateur spécialisé



1 : Laboratoire de chimie. © SCAV

Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 49 548 analyses sur 10 357 échantillons :

- 9898 échantillons étaient soumis à la législation sur les denrées alimentaires
- 459 échantillons n'étaient pas soumis à la législation sur les denrées alimentaires

ⓘ Avertissement important ⓘ

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

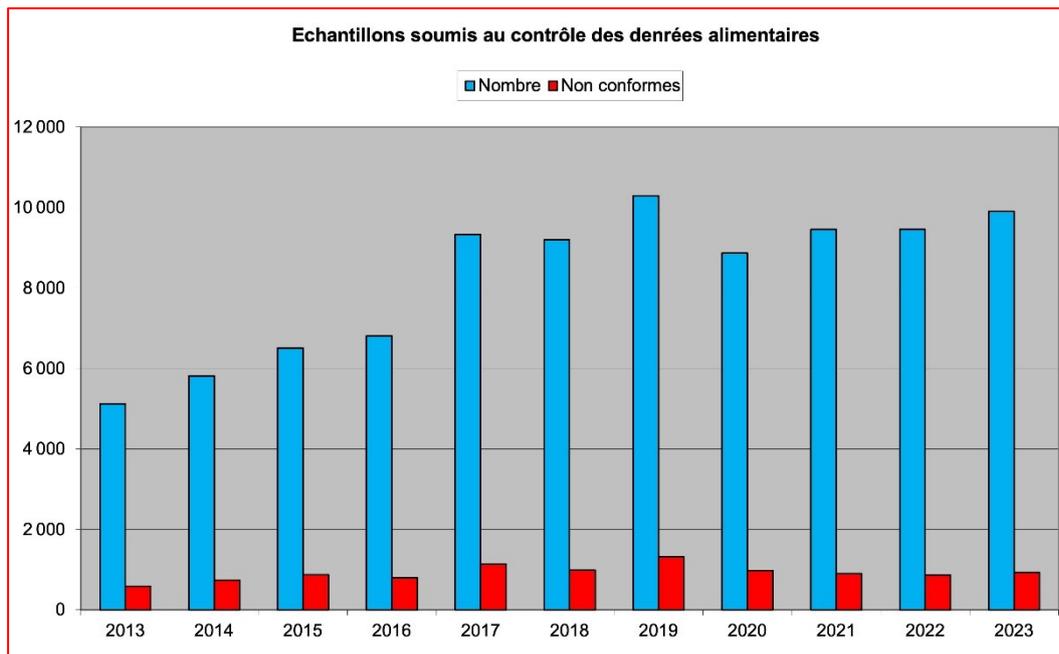
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	4035	5863	9898
Echantillons conformes (C)	3674	5296	8970
Echantillons non conformes (NC)	361	567	928

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
01	LAIT									
011	Sortes de lait	5	5					5	5	
02	PRODUITS LAITIERS									
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	
025	Crème, produits à base de crème	21	14	7				21	14	7
03	FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE									
031	Fromage	137	125	12	8	7	1	145	132	13
032	Produits à base de fromage	1	1					1	1	
033	Produits additionnés de fromage, de sérac, de mascarpone	14	13	1				14	13	1
034	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	1	1		1	1		2	1	
04	BEURRE, PRÉPARATIONS AU BEURRE, FRACTIONS DE GRAISSE DE LAIT									
041	Sortes de beurre	11	7	4				11	7	4
07	MAYONNAISE, SAUCE À SALADE									
072	Sauce à salade	11	10	1				11	10	1
08	VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE									
081	Viande	124	114	10				124	114	10
082	Produits à base de viande	39	33	6				39	33	6
10	CONDIMENT, BOUILLON, POTAGE, SAUCE									
101	Condiment	18	16	2				18	16	2
104	Potage, sauce	4	4					4	4	
11	CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE									
111	Céréales	29	22	7				29	22	7
113	Produits de la minoterie	1	1					1	1	
12	PAIN, ARTICLES DE BOULANGERIE, ARTICLES DE BISCUITERIE ET DE BISCOTTERIE									
122	Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie	5	5					5	5	
14	POUDING, CRÈME									
141	Pouding et crème, prêts à la consommation	1	1					1	1	
15	PÂTES									
151	Pâtes	33	24	9				33	24	9
152	Pâtes aux œufs	1		1				1		1

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
16	ŒUFS, OVOPRODUITS									
161	Œufs de poule, entiers	21	21					21	21	
163	Ovoproduits	4	4					4	4	
17	ALIMENTS SPÉCIAUX									
177	Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	3	1	2				3	1	2
18	FRUITS, LÉGUMES									
181	Fruits	51	49	2	16	16		67	65	2
182	Légumes	80	76	4				80	76	4
20	MIEL, MÉLASSE, GELÉE ROYALE, POLLEN									
201	Sortes de miel	30	28	2	10	10		40	38	2
22	ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE									
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	11	10	1				11	10	1
24	JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT									
241	Sortes de jus de fruits	30	26	4	3	3		33	29	4
242	Sortes de nectar de fruits	4	3	1				4	3	1
25	SIROP DE FRUITS, SIROP AVEC ARÔMES, BOISSON DE TABLE, LIMONADE, POUDRE ET CONCENTRÉ POUR LA PRÉPARATION DE BOISSONS SANS ALCOOL									
251	Sirop de fruits, sirop avec arômes	19	18	1	1	1		20	19	1
253	Limonade	1	1					1	1	
26	JUS DE LÉGUMES									
261	Jus de légumes, pur	1	1					1	1	
28	EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE									
281	Eau de boisson	1129	1079	50	5610	5059	551	6739	6138	601
282	Glace, vapeur d'eau	74	63	11				74	63	11
283	Eau minérale naturelle	8	8		6	6		14	14	
35	ÉPICES, SEL COMESTIBLE, MOUTARDE									
351	Épices	20	17	3				20	17	3
36	VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN									
362	Vin	68	65	3	111	111		179	176	3
37	CIDRE, VIN DE FRUITS, JUS DE FRUITS À PÉPINS EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS À BASE DE FRUITS OU DE VINS DE FRUITS, HYDROMEL									
371	Cidre	2	1	1				2	1	1
39	BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES									
392	Sortes de boissons spiritueuses	8	7	1	11	9	2	19	16	3
40	ABSINTHE									
401	Absinthe	2	1	1				2	1	1
51	DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES									
514	Plats à consommer après réchauffage	119	87	32				119	87	32
515	Plats prêts à la consommation	107	96	11				107	96	11
58	OBJETS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES MUQUEUSES, LA PEAU OU LE SYSTÈME PILEUX ET CAPILLAIRE ; PRODUITS TEXTILES									
582	Objets métalliques entrant en contact avec les muqueuses ou la peau	1		1				1		1
70	DOCUMENTS D'ENTREPRISE									
702	Documents de fabrication	41	41					41	41	
70Z	Documents d'entreprise, autres	85	85					85	85	
81	EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
814	Eaux de baignade	1606	1440	166	74	64	10	1680	1504	176
817	Eau de douche	53	49	4	12	9	3	65	58	7
	Total	4035	3674	361	5863	5296	567	9898	8970	928

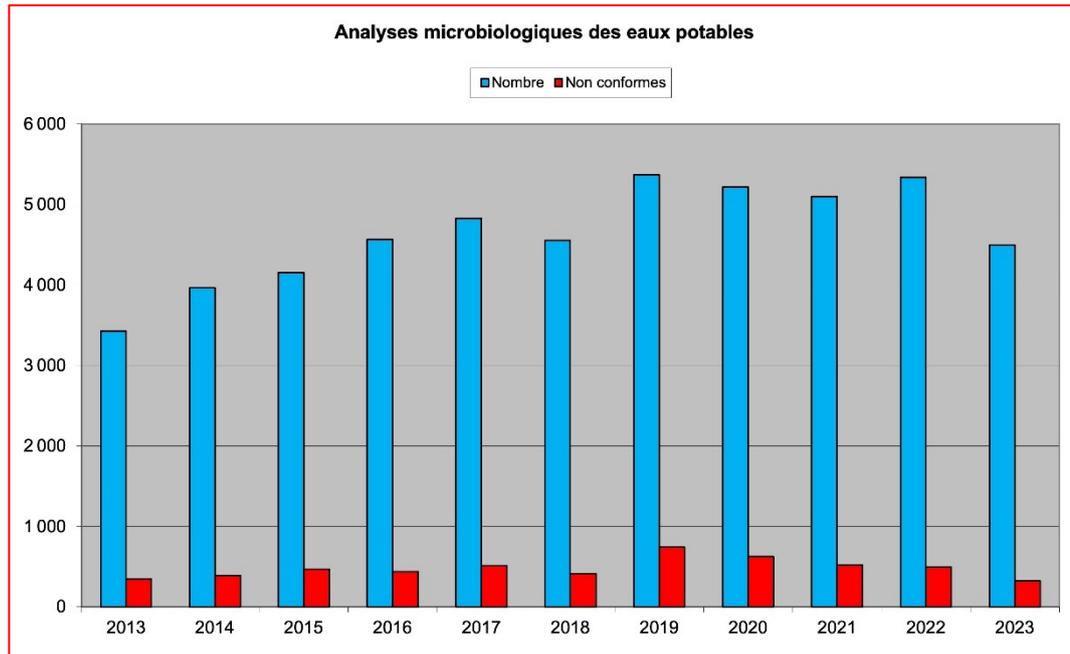
1 : Échantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



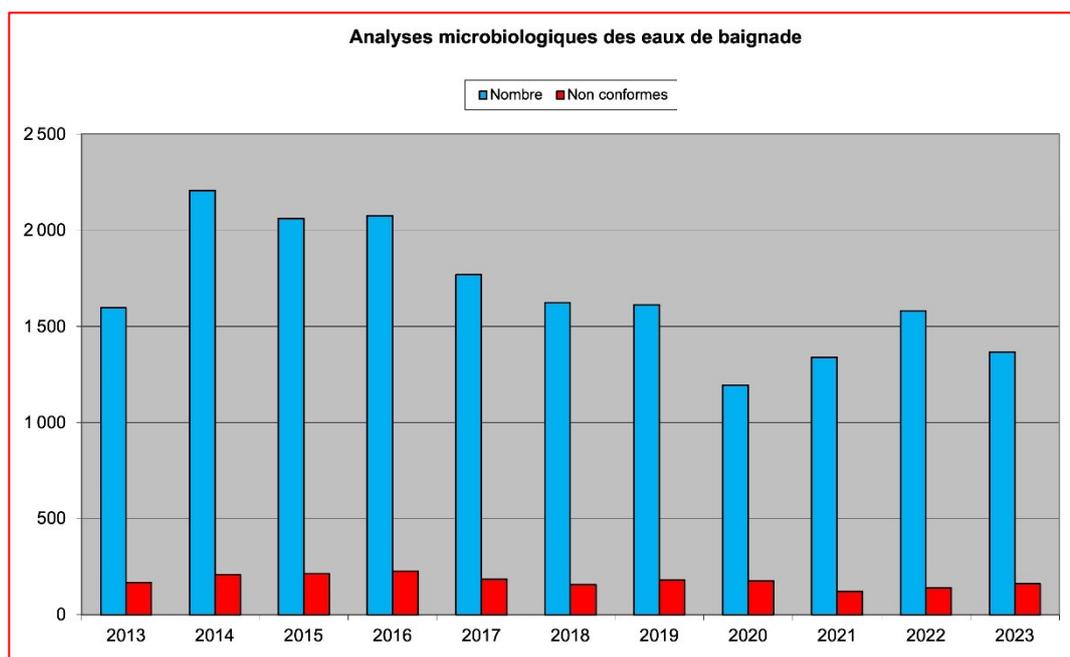
2 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



3 : Denrées alimentaires. ©Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth



4 : Analyses microbiologiques des eaux potables.



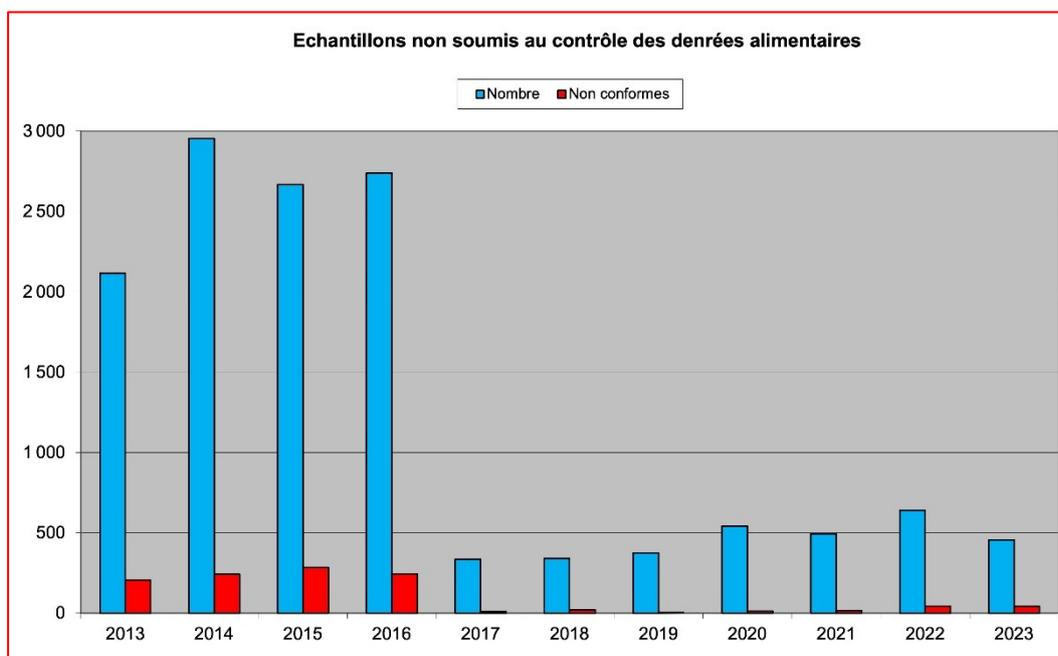
5 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	54	405	459
Echantillons conformes (C)	52	364	416
Echantillons non conformes (NC)	2	41	43

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
77	OBJETS POUR ANALYSES SPÉCIALES									
772	Echantillons pour essais interlaboratoires				45	44	1	45	44	1
81	EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
811	Eaux superficielles				15	15		15	15	
812	Eaux souterraines	36	34	2	317	283	34	353	317	36
813	Eaux usées				1	1		1	1	
815	Eaux de précipitations	1	1					1	1	
81Z	Eaux, non considérées comme denrée alimentaire, autres	17	17		27	21	6	44	38	6
	Total	54	52	2	405	364	41	459	416	43

2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.



6 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.

Entreprises inspectées

Parmi les 9117 entreprises soumises au contrôle, 2913 (32 %) ont été inspectées, pour un total de 3155 inspections.

Des non-conformités ont été constatées lors de 1925 inspections (61 %) et des mesures pour un rétablissement à une situation normale ont été ordonnées. Sur les 1800 entreprises incriminées, 41 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 vérifiées. 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

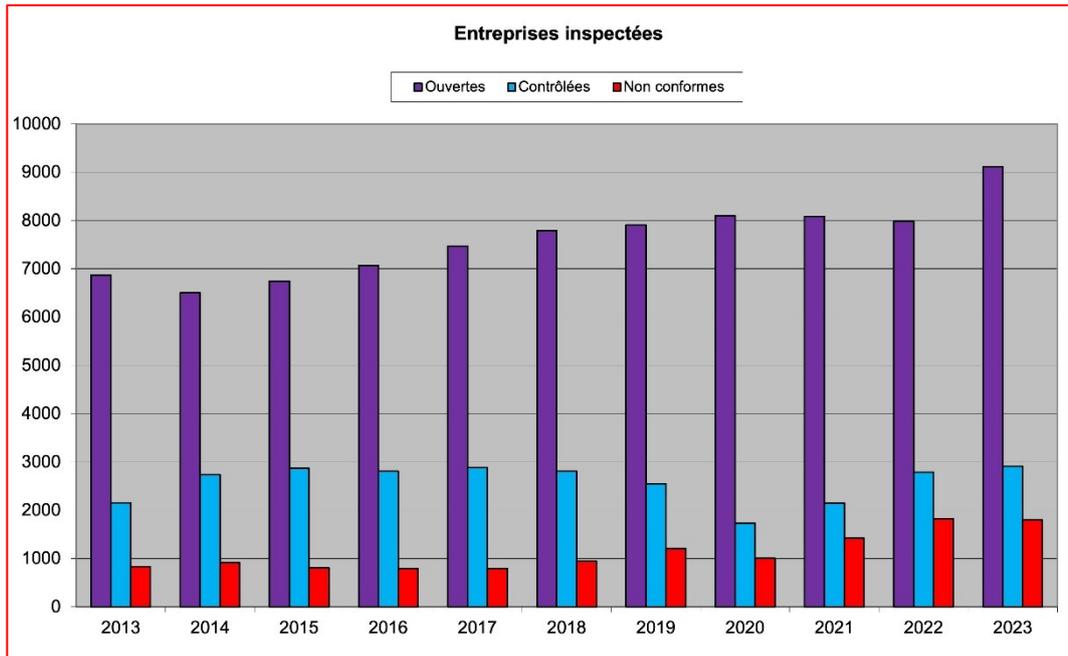
Il est impératif de préciser que dans 109 inspections sur 3155, de graves manquements ont été constatés, tels qu'un très mauvais état d'hygiène, la vente de denrées alimentaires susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur, la vente de denrées alimentaires frauduleuses ou la tromperie ciblée du consommateur. Dans ce cadre, le SCAV a fait fermer temporairement au total 2 entreprises en 2023.

Catégories d'entreprises	Autocontrôle	Produits	Processus	Equipements
A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	17	22	7	16
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente	173	171	121	122
C Commerces (sans fabrication ou transformation)	113	177	152	97
D Entreprises de restauration et distribution de mets	499	705	821	711
E Eau potable	51	3	36	44
F Eau de baignade et de douche	84	50	60	71
Total	937	1128	1197	1061
% des contestations (1800)	52,1	62,7	66,5	58,9

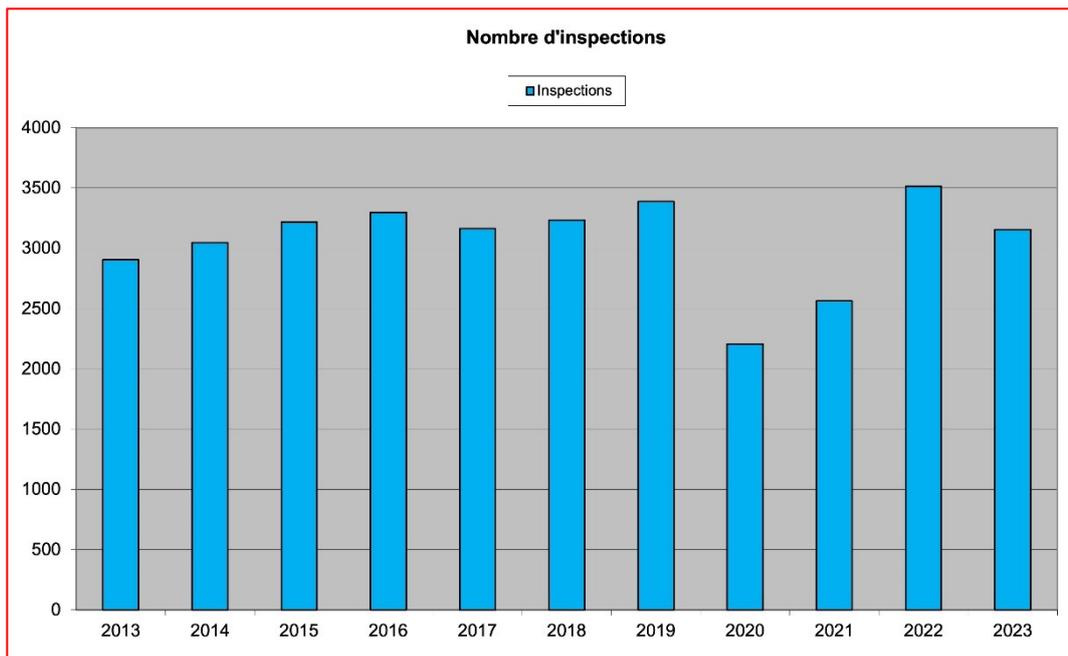
3 : Motifs de contestation.

Catégories d'entreprises		Actives	C	NC	Total
A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation					
A1	Transformation industrielle de matières premières d'origine animale	25	2	11	13
A2	Transformation industrielle de matières premières d'origine végétale	18	1	2	3
A3	Industrie des boissons	42	6	18	24
A4	Industrie des objets usuels	6	3		3
A5	Autres industries alimentaires	6		3	3
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente					
B1	Boucheries, poissonneries	140	16	42	58
B2	Fromageries, laiteries	203	43	69	112
B3	Boulangeries, confiseries	150	34	54	88
B4	Fabrication de boissons	557	30	75	105
B5	Production et vente à la ferme	148	10	9	19
B6	Autres entreprises artisanales	141	6	23	29
C Commerces (sans fabrication ou transformation)					
C1	Commerce en gros	199	21	26	47
C2	Marchés des consommateurs et supermarchés	281	71	95	166
C3	Petits commerces et commerces de détail, drogueries	784	113	112	225
C4	Vente par correspondance	153	2	9	11
C5	Commerces d'objets usuels	254	19	16	35
C6	Autres commerces	390	65	36	101
D Entreprises de restauration et de distribution de mets					
D1	Entreprises de restauration collective	3291	578	1000	1578
D2	Entreprises de catering et de restauration pour événements festifs	320	71	46	117
D3	Hôpitaux, homes	300	55	51	106
D4	Locaux de restauration de l'armée	11	1	1	2
D5	Autres entreprises de restauration	53	7	9	16
E Eau de boisson					
E1	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	234	7	55	62
F Installations de baignade					
F1	Installations de baignade	518	13	112	125
F2	Bains avec régénération biologique	1			
F3	Installations de baignade – plages	19			
F4	Autres installations	2		2	2
G Production primaire					
G1	Production primaire	294	36	5	41
M Marchés et manifestations temporaires					
M2	Marchés	3			
M3	Manifestations temporaires	3			
PC Produits chimiques					
PC	Produits chimiques	463	16	39	55
RA Solarium					
RA	Solarium	74	3	5	8
Autres					
	Autres	34	1		1
Total général		9117	1230	1925	3155

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



7 : Entreprises inspectées.



8 : Nombre d'inspections.

Service de la consommation

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

Le SCAV a effectué 1182 prélèvements officiels de denrées alimentaires et objets usuels, 1165 eaux potables, 1651 eaux de baignade (en collaboration avec les polices communales) et de douche ainsi que 91 prélèvements d'eau de baignade de plages. 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 2023, 12 %, 4 % et 10 % des échantillons prélevés officiellement ont conduit à des contestations dans le domaine des denrées alimentaires et objets usuels, le domaine des eaux potables ainsi que le domaine des eaux de baignades et de douche, respectivement.

Résultats	Total	C	NC
Denrées alimentaires et objets usuels	1182	1041	141
Eaux potables	1165	1113	52
Eaux de baignade et douche	1651	1483	168
Total	3998	3637	361

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 micro-organismes 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 542 denrées alimentaires en 2023, afin de contrôler que le respect des normes microbiologiques était bien respecté. Ces analyses se sont concentrées selon les produits sur différents micro-organismes tels les listérias, les salmonelles, les staphylocoques, les entérocoques, les Escherichia coli, les germes aérobies mésophiles, les entérobactéries et les Pseudomonas.

Listéria

La listéria monocytogène est une bactérie pathogène pour l'être humain. Chez les personnes aux défenses immunitaires normales, la consommation d'aliments contaminés avec des listérias 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 2023, 74 cas de listérioses ont été déclarés à l'OFSP, ce qui correspond à une incidence de 0,84 nouveau cas pour 100 000 habitants. Même si le nombre de cas reste faible en 2023, la mortalité est élevée, en particulier chez les personnes âgées.

Les listérias 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 listérias. 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 *Listéria monocytogène* 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.

Ce paramètre a été mesuré sur 155 échantillons. Pour les salades de fruits, l'analyse a été répétée 5 fois comme demandé dans l'Ordonnance sur l'hygiène. Un échantillon ne respectait pas les normes en vigueur pour la listéria lors de la remise au consommateur.

Échantillons	Nombre	% NC
Produits laitiers	70	0 (0 %)
Produits à base de viande	34	0 (0 %)
Plats prêts à consommer	32	0 (0 %)
Fruits, légumes et champignons	5	1 (20 %)
Divers	14	0 (0 %)

6 : Listéria.

Salmonelles

Les salmonelles sont des bactéries pouvant provoquer des infections appelées salmonellose. La salmonellose est une maladie diarrhéique (entraînant également vomissements et fièvre). En 2023, 1814 cas de salmonellose ont été enregistrés, ce qui correspond à une incidence de 20 nouvelles infections pour 100 000 habitants. Plusieurs espèces animales peuvent servir de réservoir (volaille, porcs, bovins, etc.). L'être humain 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.

Sur 127 échantillons analysés, un seul n'était pas conforme à la législation en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Produits laitiers	20	0 (0 %)
Produits à base de viande	36	0 (0 %)
Œufs	16	0 (0 %)
Plats prêts à consommer	29	0 (0 %)
Fruits, légumes et champignons	5	0 (0 %)
Divers	21	1 (5 %)

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.

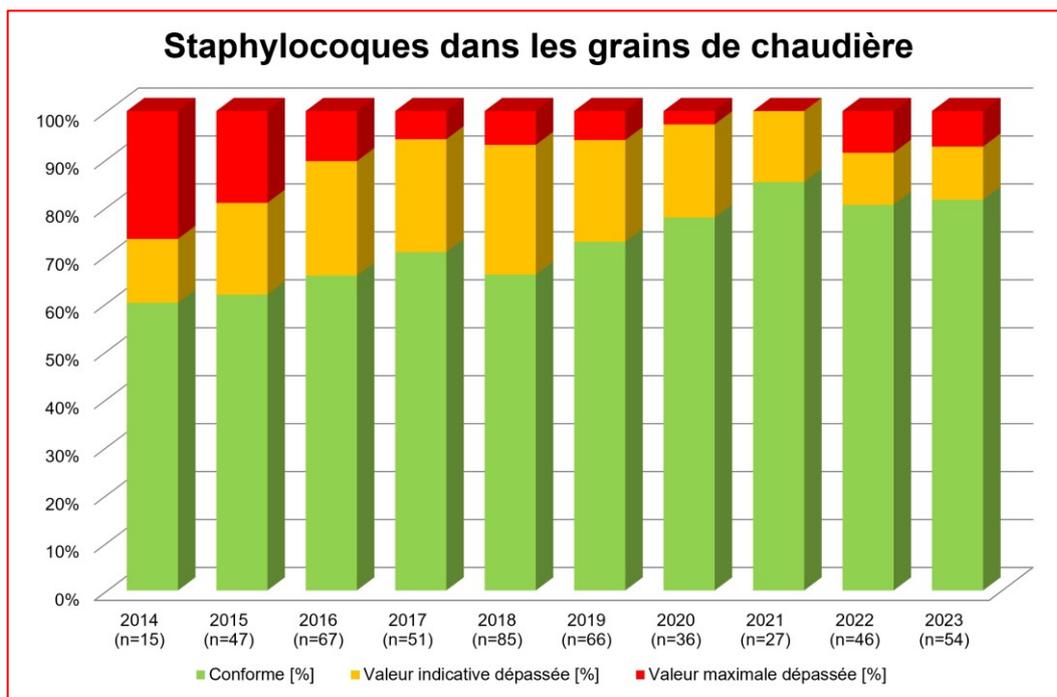
Les animaux sont généralement des porteurs asymptomatiques et peuvent être des réservoirs d'agents infectieux. La viande de bœuf, de mouton et de chèvre insuffisamment cuite, les produits laitiers non pasteurisés, les pousses de légumes et l'eau souillée par des excréments constituent des sources d'infection typiques pour l'être humain. 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*. Sur les 370 échantillons analysés pour ce paramètre, 10 dépassaient les normes en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Fromages	151	7 (5 %)
Fruits et légumes	5	0 (0 %)
Produits à base de viande	32	0 (0 %)
Articles de boulangerie	11	0 (0 %)
Plats prêts à la consommation	75	1 (1 %)
Glaçons	74	2 (3 %)
Divers	22	0 (0 %)

8 : Escherichia coli.



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

Entérocoques

Les entérocoques sont utilisés comme indicateurs d'une contamination fécale. Ce paramètre est notamment analysé dans les glaçons. 9 % des glaçons n'étaient pas conformes aux normes en vigueur pour ce paramètre.

Résultats	
Analysés	74
Contestés	7 (9 %)

9 : Entérocoques dans les glaçons.

Staphylocoques

Les staphylocoques peuvent apparaître en grand nombre sur des plaies purulentes chez l'être humain et l'animal. Ils sont également les principaux germes responsables des inflammations du pis (mastites), mais leur présence peut indiquer un traitement insuffisant par la chaleur 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 peuvent produire des toxines. Une fois produites, ces toxines demeurent dans le fromage pendant des mois. Même la chaleur ne parvient pas à les détruire. La consommation d'une denrée alimentaire contenant des toxines staphylococques provoque dans les trente minutes

à six heures qui suivent des crampes d'estomac souvent accompagnées d'une gastroentérite ou de vomissements sévères.

Dans les alpages, le contrôle des staphylocoques 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 54 échantillons analysés, 4 dépassaient la valeur maximale. La toxine de staphylocoque n'a été décelée dans aucun échantillon.



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

Ce paramètre a également été mesuré sur 376 autres denrées alimentaires. Pour 7 de ces échantillons, le nombre de staphylocoques mesurés dépassait la valeur légale en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Grains de chaudières	54	4 (7 %)
Produits laitiers	57	0 (0 %)
Produits à base de viande	32	0 (0 %)
Articles de boulangerie	12	0 (0 %)
Fruits et légumes	6	0 (0 %)
Plats prêts à la consommation	264	7 (3 %)
Divers	5	0 (0 %)

10 : Staphylocoques.

Entérobactéries

Les entérobactéries sont une famille de bactéries dont la plupart des espèces vivent dans l'intestin de l'être humain 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 insuffisant par la chaleur ou une recontamination des denrées alimentaires traitées par la chaleur, voire une conservation inadéquate ou trop longue. Parmi les 245 échantillons analysés, 47 dépassaient les normes en vigueur pour ce paramètre.

Échantillons	Nombre	NC
Produits à base de viande	38	5 (13 %)
Plats prêts à la consommation	199	42 (21 %)
Divers	8	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, les spores germent et les bactéries se multiplient pouvant dès lors provoquer des diarrhées ou des vomissements. Parmi les 249 échantillons analysés, 10 échantillons dépassaient les normes pour le paramètre bacillus cereus.

Échantillons	Nombre	NC
Plats prêts à la consommation	203	8 (4 %)
Produits à base de viande	20	0 (0 %)
Épices	20	2 (10 %)
Divers	6	0 (0 %)

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 (entre 25 et 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 334 échantillons analysés, 45 denrées alimentaires dépassaient les normes en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Produits à base de viande	44	6 (14 %)
Articles de boulangerie	11	1 (9 %)
Plats prêts à la consommation	244	27 (11 %)
Produits laitier	29	11 (38 %)
Divers	6	0 (0 %)

13 : Germes aérobies mésophiles.

Pseudomonas

Les *Pseudomonas aeruginosa* sont des bactéries pathogènes opportunistes de l'être humain 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 des machines ou d'une manipulation inadéquate. Pour les 74 glaçons analysés, 3 dépassaient les valeurs normatives en vigueur.

Échantillons	Nombre	NC
Glaçons	74	3 (4 %)

14 : Pseudomonas.

Conclusion concernant les dangers microbiologiques

542 échantillons de denrées alimentaires ont été analysés pour les paramètres microbiologiques. 17 % de ces derniers se sont vus contestés.

Il est réjouissant de remarquer que le taux de non-conformités global (pour les denrées alimentaires prêtes à la consommation ou destinées à être consommées après réchauffage se maintient à une valeur plus basse qu'auparavant. 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 non conformes, 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 sales. En 2023, un établissement contesté deux fois de suite n'a été autorisé à remettre des denrées alimentaires précuites que si ces denrées avaient été préparées et cuites le jour même du service.

Dangers chimiques

Les contaminants chimiques peuvent exister naturellement dans les aliments ou y être ajoutés pendant le traitement des

denrées alimentaires. Ces produits chimiques nocifs ont pu être associés à des intoxications alimentaires aiguës à dose élevée et, à faible dose répétitive, ils peuvent être responsables de maladies chroniques.

Comme dangers chimiques on note par exemple le PCB, les dioxines, les allergènes, les toxines et les métaux lourds.

PCB et dioxines dans les œufs entiers

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 (polychlorobiphényles, famille de composés aromatiques organochlorés dérivée du biphényle) ont aussi été utilisés à différentes fins dans la production industrielle, 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 en particulier 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.

Sur les 15 échantillons d'œufs de poule entiers analysés, tous respectaient les normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	15
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

15 : Dioxines et PCB dans les œufs entiers.

PFAS dans les poissons de pisciculture

Les substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) sont un groupe de substances chimiques incluant l'acide perfluorooctanoïque (PFOA), l'acide perfluorooctane sulfonique (PFOS), l'acide perfluorononanoïque (PFNA), l'acide perfluorohexanoïque (PFHxA) et des centaines d'autres substances.

Les substances perfluorées PFOS et PFOA sont des produits chimiques utilisés par l'industrie. Ils ont été utilisés dans de nombreux processus industriels, comme la production de textiles, l'électronique, les enduits pour les papiers, les peintures, les mousses extinctrices ou encore les farts. Ces molécules sont très stables.

Cette stabilité élevée et ces utilisations variées expliquent la longévité de ces substances dans l'industrie. L'utilisation des PFOS est interdite en Europe depuis 2010, celle des PFOA depuis 2020. Malgré ces interdictions, les PFAS sont toujours décelés dans l'environnement ou dans la chaîne alimentaire.

L'être humain absorbe des PFAS notamment par la nourriture et l'eau potable. L'EFSA a réévalué, en 2020, les risques sanitaires liés à la présence des PFAS dans les aliments. Dans son évaluation, elle a redéfini la valeur de référence toxicologique, aussi appelée dose hebdomadaire tolérable DHT (en anglais TWI- tolerable weekly intake) à 4,4 ng/kg de poids corporel et par semaine pour la somme des principaux PFAS (PFOA, PFOS, PFNA et PFHxA).

Les denrées alimentaires qui contribuent le plus à cette exposition sont le poisson, les fruits et les produits à base de fruits, les œufs ainsi que les produits à base d'œufs.

En 2021, le Canton du Valais a mis en œuvre une stratégie de communication et d'action dans le cadre de pollution par les substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS). Un groupe de travail a également été créé avec des représentants des services concernés. Le Service de la consommation et affaires vétérinaires y a participé pour assurer le lien avec l'OSAV et répondre aux questions toxicologiques.

En 2023, 17 échantillons de filets de poisson de pisciculture ont été analysés. Aucun n'a été évalué pour cause d'absence de normes suisses. Cependant, ils étaient tous conformes aux normes européennes en vigueur.

Résultats	
Analysés	12
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

16 : PFAS dans les poissons de pisciculture

Sels de nitrites et de nitrates dans les produits à base de viande

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.

20 prélèvements de viandes séchées, jambons crus ou lards crus ou produits à base de viande ont été effectués en 2023 afin d'en déterminer la teneur en nitrites et nitrates. Deux échantillons (10 %) étaient non conformes en ce qui concerne le taux de nitrates de sodium.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	2 (10 %)
Raisons	Composition

17 : Nitrites, nitrates dans les produits à base de viande.

Contrôle de la concentration en mercure dans les produits valaisans

Pour les 10 échantillons prélevés (3 laits crus, 2 pommes de terre, 3 seigles, un fromage mi-dur et des sortes de froments), les valeurs obtenues ne présentent pas de danger pour la santé.

Résultats	
Analysés	10
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

18 : Mercure.

Métaux lourds dans les denrées alimentaires

Présents à différents niveaux dans l'environnement (sol, eau ou atmosphère),

certaines métaux tels que le cadmium, l'arsenic, le plomb ou le mercure peuvent contaminer les animaux et par conséquent exposer le consommateur à un danger par bioaccumulation.

Le laboratoire a analysé 20 tomates prélevées en Valais. Tous les échantillons étaient conformes pour le cadmium, le plomb et le cuivre.

Concernant les 26 échantillons d'asperges analysées, 2 résultats étaient non-conforme pour le plomb et le cuivre.

Et parmi les 68 échantillons de vin analysés, tous les échantillons étaient conformes aux normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	20 tomates 26 asperges 68 vins
Contestés	2 asperges (7 %)
Raisons	Plomb et cuivre

19 : Métaux lourds dans les denrées alimentaires.

Mycotoxines dans les denrées alimentaires

Les mycotoxines sont des métabolites naturels produits par des moisissures qui, en fonction des conditions (température, humidité, présence des acides gras), se développent pendant la croissance, le stockage ou le transport des denrées alimentaires.

Patuline dans les jus et les compotes de fruits

La patuline est une toxine produite par des moisissures lorsque les fruits sont moisissés ou pourris ; cette toxine résiste à la pasteurisation et peut donc être présente dans les jus de fruits si la qualité de la matière première est amoindrie ; en Valais, 30 échantillons de jus de fruits ou nectar ont été analysés et aucun d'entre eux n'a dépassé la valeur limite. Par contre, 7 échantillons étaient non conformes pour des raisons d'étiquetage (absence du procédé technologique appliqué, de l'adresse, de déclaration quantitative, etc.).

Résultats	
Analysés	30 jus de fruits 21 compotes de fruits
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

20 : Patuline dans les jus de fruits et les compotes.

Le laboratoire cantonal a aussi analysé 21 compotes de fruits. Un échantillon a donné un résultat proche de la norme autorisée par l'ordonnance sur les contaminants.

Acrylamide dans les biscuits artisanaux

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. 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.

Le SCAV de Neuchâtel a proposé une campagne romande sur les biscuits artisanaux pour vérifier l'application des bonnes pratiques de fabrication.

Les 20 échantillons valaisans étaient tous conformes aux normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	20 biscottes ou biscuits artisanaux
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

21 : Acrylamide dans les biscuits artisanaux.

Pesticides dans les fruits et légumes de saison produits localement

Les traitements phytosanitaires sont souvent utiles pour l'obtention de fruits de qualité et pour assurer la pérennité de la culture.

Parmi les 35 échantillons de fruits et légumes de saison analysés au printemps et en été, deux dépassaient les normes autorisées. Un échantillon contenait des traces de difénocolazole, un pesticide non autorisé pour le traitement des groseilles. La teneur en linuron dépassait les valeurs légales pour un échantillon de carottes.

Résultats	
Analysés	15 fruits et légumes de printemps 20 fruits et légumes d'été
Contestés	1 groseille et 1 carotte (7 %)
Raisons	Présence de difénocolazole dans des groseilles et dépassement de la Vmax de linuron dans des carottes

22 : Pesticides dans les fruits et les légumes.

Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol dans les graines et fruits à coques

L'utilisation d'oxyde d'éthylène dans la fabrication de denrées alimentaires n'est pas autorisée en Suisse ni dans l'UE. La substance est notamment classée comme probablement cancérigène ; ingérée régulièrement sur une période prolongée, elle peut favoriser l'apparition de cancers. Des teneurs maximales strictes correspondant au seuil de quantification s'appliquent à ces substances interdites.

Parmi les 10 échantillons de graines et fruits à coques analysés, tous étaient conformes aux normes en vigueur.

Résultats	
Analysés	10 graines et fruits à coque
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

23 : Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol dans les graines et fruits à coque.

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 suspectées d'avoir causé une intoxication alimentaire. Il est bon de noter que lorsqu'un administré pense qu'il est victime d'une intoxication alimentaire suite à l'ingestion d'un aliment issu d'un établissement, il a la possibilité de contacter le SCAV afin de le signaler. Le service prendra ensuite les mesures nécessaires.

Analyse de présence d'histamine dans les poissons frais ou congelés

La consommation d'aliments renfermant de fortes quantités d'histamine peut induire un effet toxique qui se manifeste par des réactions type allergique.

Une campagne a été réalisée avec pour but de doser l'histamine dans les poissons, en particulier le thon, frais ou congelé, afin d'évaluer la qualité de ces produits dans la restauration et dans le commerce. Pour rappel, la formation d'histamine est en grande partie liée à une chaîne du froid défaillante. Une mauvaise réfrigération entraîne une prolifération microbienne, source de fabrication d'histamines. Il est à noter que le mode de cuisson ou de conditionnement (fumage par

exemple) ne détruit pas les histamines. Le respect de la chaîne du froid et un stockage à des températures adéquates, max. 2 °C, sont très importants pour les poissons.

Neuf échantillons ont été analysés, un était non conforme et dépassait la valeur maximale autorisée.

Résultats	
Analysés	9 thons frais ou congelés
Contestés	1 (11 %)
Raisons	Histamine

24 : Histamine dans le thon frais ou congelé.

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 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 intentionnelle de denrées alimentaires dont la nature réelle ne coïncide pas avec l'argumentation commerciale. Cette tromperie délibérée vise 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 officielle 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 très actif dans ce domaine.

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.

Une campagne PCR a été menée par le laboratoire cantonal de Neuchâtel dans le cadre des campagnes romandes (identification des espèces animales dans les saucisses).

Parmi les 15 échantillons valaisans analysés, cinq viandes de gibier ne mentionnaient pas toutes les espèces animales présentes dans la préparation. Pour tous les autres échantillons, les espèces contenues correspondaient à celles indiquées sur l'emballage.

Résultats	
Analysés	15
Contestés	5 (33 %)
Raisons	-

25 : Identification des espèces animales.

Contrôle de la provenance des fraises suisses

Afin de protéger les producteurs, les consommateurs ainsi que le marché des fraises suisses contre la tromperie, le Service de la consommation contrôle que les déclarations des fraises vendues comme Suisses correspondent à la réalité, notamment en ce qui concerne le pays de production.

Une campagne intercantonale de contrôle de l'authenticité et de la traçabilité des fraises suisses a été mise en place en 2023.

Parmi les 22 échantillons prélevés sur le marché valaisan, aucune fraude n'a été mise en évidence.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

26 : Authenticités des fraises suisses.

Contrôle de la provenance des asperges valaisannes

Les asperges valaisannes sont des produits de niche intéressants pour la production et sont convoitées au printemps par la population suisse ; il est aisé d'analyser si la provenance de ces produits est bien valaisanne, à travers l'analyse isotopique de la sève ; en effet, l'asperge étant un produit au contact du sol, l'eau du sol et celle contenue dans l'asperge doivent coïncider.



11 : Asperge. © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth

19 échantillons autochtones ont été analysés en 2023 et aucune tromperie du consommateur n'a été décelée quant à l'origine du produit. Ceci montre que la déclaration de la provenance de ce marché à haute valeur ajoutée est respectée.

Résultats	
Analysés	19
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

27 : Authenticité des asperges valaisannes.

Contrôle de la teneur en matière grasse dans les fromages

Le fromage est assurément une denrée alimentaire importante pour le Valais. Suivant sa teneur en graisse, le fromage est désigné sur l'emballage de la catégorie doit correspondre à la réalité.

Suite aux campagnes de 2018 et 2020 qui avaient abouti à respectivement 15 et 25 % de non conformes, la campagne a été reconduite cette année sur 20 fromages valaisans et a conduit à 4 contestations sur la déclaration.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	4 (20 %)
Raisons	Composition / déclaration

28 : Teneur en matière grasse dans les fromages.

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

Une des missions du SCAV est de contrôler que les vins valaisans mis sur le marché remplissent les exigences légales fixées par la Confédération et le canton. Cette année, le SCAV a effectué quatre campagnes : deux campagnes romandes, l'une dédiée à l'analyse du millésime 2022 (20 échantillons) et l'autre aux vins mousseux (12 échantillons), une troisième pour d'autres millésimes (15 échantillons) et la quatrième dédiée aux vins étrangers/hors canton commercialisés en Valais (21 échantillons).

La maîtrise du processus de fabrication des vins a été évaluée par la teneur en alcool, la teneur en sulfites, en acide benzoïque, citrique et sorbique. Une quantification de la teneur en métaux lourds et un contrôle de la provenance du vin (authenticité) qui a pu être réalisé grâce à la base de données isotopique que le SCAV Valais a pu développer ces dernières années en collaboration avec l'OSAV, l'OFAG, l'Agroscope et le CSCV.

Résultats	
Analysés	68
Contestés	1 (2 %)
Raisons	1 x déclaration (teneur en alcool)

29 : Vins.

Boissons spiritueuses

Une campagne a été organisée par notre laboratoire afin de contrôler la qualité des eaux-de-vie et liqueurs présentes sur le marché romand. Sur les 10 échantillons prélevés en Valais, deux étaient non conformes. L'un avec une concentration en carbamate d'éthyle supérieure à la valeur maximale a été retiré du marché. Dans l'autre cas, une adaptation de l'étiquetage a été suffisante pour remettre la marchandise en conformité.

Résultats	
Analysés	10
Contestés	2 (20 %)
Raisons	1x carbamate d'éthyle 1x déclaration de la teneur en alcool

30 : Boissons spiritueuses

Contrôle de la qualité du miel

En Suisse, chaque année sont produites selon les aléas de la météo entre 1000 et 7000 tonnes de miel. Les Suisses restent friands de cet aliment puisque chaque habitant en consomme plus d'un kilogramme par an.

Le laboratoire a développé une méthode isotopique EA-IRMS afin de détecter des sucres illicites. En effet, les valeurs isotopiques ¹³C/¹²C dans les protéines du miel et celles du miel entier sont normalement comparables. Si une différence significative est observée entre ces deux valeurs, elle suggère que le miel a été sucré.

Sur les 24 échantillons analysés, un seul présentait une différence isotopique significative.

De plus, des analyses additionnelles sur ces échantillons ont montré que la composition de sucres (fructose, glucose et saccharose) et le taux de matière insoluble répondaient aux normes légales en vigueur.

Résultats	
Analysés	24
Contestés	1 (4 %)
Raisons	Différence isotopique significative

31 : Qualité des miels.

Transmissions de l'information, étiquetage

Contrôle d'étiquetage

Sur les 131 examens d'étiquetage effectués sur diverses denrées alimentaires ou objets usuels, 18 étaient non conformes (9 %). Ces non-conformités regroupaient notamment l'absence de mentions obligatoires, des allégations de santé non autorisées ou des mentions non autorisées ou trompeuses.

Résultats	
Analysés	131
Contestés	18 (9 %)
Raisons	Divers

32 : Contrôle d'étiquetage.

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. Sur les 60 échantillons analysés, des imprécisions sur cette teneur ont été constatées sur l'étiquetage d'un vin blanc et d'un spiritueux.

Résultats	
Analysés	60
Contestés	2 (3.3 %)
Raisons	Teneur en alcool

33 : Teneur en alcool.

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 d'analyses réalisées par le canton de Genève pour une campagne romande regroupant plus de soixante échantillons, dix plats cuisinés préemballés ont été investigués pour treize allergènes, dont le gluten, les arachides, la moutarde, etc. Tous les résultats étaient conformes aux déclarations indiquées sur les emballages.

Le canton de Vaud de son côté a proposé une campagne romande sur les colorants dans les sauces et condiments. Deux des 18 échantillons prélevés en Valais étaient non conformes pour l'étiquetage.

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 20 sirops ainsi que dans 68 vins. Tous les échantillons avaient des résultats conformes à la législation.

Résultats	
Analysés	20 sirops 68 vins
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

34 : Teneur en sulfites.

Eau potable

Distribution en Valais

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 2023, la distribution de l'eau potable en Valais dans les réseaux publics est principalement assurée par 131 distributeurs dont la plupart sont des services communaux des eaux. Au total, il existe 1070 réseaux d'eau potable, dont 545 réseaux publics et 525 réseaux privés. L'ensemble de ces réseaux alimente en eau potable les 357 000 habitants du canton. Cependant, en haute saison touristique, le nombre de personnes (habitants et touristes) consommant de l'eau potable sur le sol valaisan avoisine les 500 000.

Inspection chez les distributeurs d'eau potable

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 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 2023, le SCAV a procédé à un total de 62 inspections toutes catégories de distributeurs confondues, dont 53 ont débouché sur une ou plusieurs contestations. Parmi ces 62 inspections, 23 ont été effectuées dans le cadre d'une campagne spécifique (distributeurs privés d'eau potable).

Résultats	
Inspectés	62
Contestées	53 (85 %)

35 : Inspections des services des eaux.

Près d'un cinquième (11) des inspections effectuées en 2023 étaient des inspections de suivi servant à vérifier la mise en œuvre des mesures ordonnées suite à une inspection régulière préalable. Ces inspections sont particulièrement importantes et sont effectuées 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 :

- Absence d'une analyse de dangers ou analyse de dangers incomplète ;
- Systèmes de désinfection non maîtrisés en permanence ;
- Plan de maintenance et de contrôle incomplet ;

- Plan d'urgence en cas de pollution incomplet ;
- Absence d'un bilan annuel sur la distribution d'eau potable (adduction et consommation)
- Information aux consommateurs sur la qualité de l'eau distribuée absente ou insuffisante ;
- 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 ;
- Manque d'entretien/nettoyage régulier dans les ouvrages difficiles d'accès tels que les chambres de captage.



12 : Chambre de réunion d'eau de source.
© SCAV

Le SCAV participe 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.

Analyses microbiologiques sur l'eau

Comme exigé par la loi, les services des eaux communaux effectuent régulièrement des prélèvements d'autocontrôle de leurs eaux. Parallèlement à ces autocontrôles, 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 2023, 4843 prélèvements d'échantillons d'eau pour analyses microbiologiques ont été effectués par les différents distributeurs et privés dans le cadre de leur autocontrôle et 666 échantillons officiels ont été prélevés par les inspecteurs des eaux et les contrôleurs de denrées alimentaires et analysés au sein du laboratoire. Au total, 5509 analyses microbiologiques dans le domaine de l'eau potable, tout type d'eaux confondues (eau du réseau, eau brute avant traitement, eau souterraine, eau de source, etc.) ont été réalisées.

La proportion des petites pollutions représente 4 % 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 1 %. En termes de population, on estime que les ordres d'ébullition en 2023 ont touché environ 10 074 personnes, dont 814 alimentées par des réseaux privés et 9260 alimentées par des réseaux publics. Au total, 45 réseaux ont été touchés par des ordres d'ébullition, dont 28 réseaux privés et 17 réseaux publics.

Le nombre de réseaux touchés par des ordres d'ébullition en 2023 (45) est légèrement supérieur à celui de 2022 (42) et de 2021 (40). Cependant, le nombre de personnes touchées par les ordres d'ébullition a baissé passant de 18 655 en 2022 à 10 074 en 2023. Cette diminution est attribuable au fait qu'aucun ordre d'ébullition en 2023 n'a touché un réseau public alimentant plus de 3000 personnes, la majorité des réseaux publics touchés alimentant moins de 1000 personnes.

Résultats	
Analysés	5509 (dont 4488 eaux potables du réseau)
Contestés	485 prélèvements d'autocontrôle (privé) 40 prélèvements officiels
Ordres d'ébullition	45 (1 %)

36 : Analyses microbiologiques (eau).

Exemple d'une pollution microbiologique d'eau potable vécue en 2023

Le premier cas de pollution présenté ci-dessous montre l'importance d'avoir une bonne surveillance et une bonne maîtrise d'un traitement de potabilisation de l'eau.

A la fin juillet, un prélèvement officiel effectué sur une fontaine d'un village du coté de la plaine du Rhône a mis en évidence une petite pollution (somme de germes fécaux inférieure à 5 UFC/100 ml). Le réseau concerné était principalement alimenté par un pompage de la nappe phréatique de la plaine du Rhône, mais aussi par des sources situées à une altitude d'environ 850 m. L'eau du pompage était chlorée juste en sortie de la pompe avant d'être injectée directement dans le réseau tandis que les eaux de source se déversaient dans un réservoir de tête à environ 650 m d'altitude, avant sa distribution dans le réseau aval (aucun traitement). La chloration telle que pratiquée au pompage avait été contestée dans de précédents rapports d'inspection, car elle ne correspondait plus aux normes actuelles de la technique. Cependant, elle avait été tolérée jusqu'à la construction prochaine d'une station d'ultrafiltration centralisée sous condition de la mise en œuvre d'un concept de surveillance étoffé.

Suite à la première non-conformité, plusieurs prélèvements additionnels effectués par le Service des eaux ont démontré que la pollution était localisée en milieu du réseau et que les deux adductions étaient exemptes de germes fécaux. Comme des travaux de remplacement de conduites avaient récemment eu lieu juste en amont du secteur contaminé, la première hypothèse fut que les nouvelles conduites avaient été insuffisamment rincées et désinfectées, ce qui avait induit une pollution localisée. Des purges intensives avec de l'eau de pompage chlorée ont alors été ordonnées et effectuées par le fontainier. Cependant, les prélèvements effectués à la suite des purges ont démontré que la pollution était toujours présente et s'était même intensifiée et étendue. Le SCAV a alors immédiatement ordonné un ordre d'ébullition pour tout le réseau et l'isolement du réseau vis-à-vis du réseau voisin. Il a été également demandé de procéder à de nouvelles purges, mais en privilégiant l'eau provenant du réservoir de tête, préalablement surchlorée pour s'assurer une purge « désinfectante ». En procédant ainsi et en vérifiant régulièrement la teneur en chlore de l'eau circulant dans les conduites et en sortie de purges, la concentration en germes fécaux a progressivement diminué. L'ordre d'ébullition

a pu être levé 4 jours plus tard sur la base de nombreuses analyses conformes.

Les investigations menées suite à cette pollution ont démontré que le Service des eaux ne maîtrisait pas suffisamment le processus de chloration en place au pompage de l'eau de la nappe. Bien que la chloration soit formellement considérée comme un point de contrôle critique (CCP) dans l'analyse des dangers en place chez le distributeur, les mesures de surveillance établies dans le concept de la surveillance du CCP n'étaient que partiellement ou incorrectement appliquées. Par conséquent, l'eau pompée ne contenait ponctuellement pas suffisamment de chlore pour assurer une désinfection complète sur la totalité du réseau, notamment en fin de réseau. Tous les manquements mis en évidence lors de cette pollution ont été formellement contestés dans un rapport d'inspection de suivi et devront être corrigés dans les délais impartis.

Au final, cette pollution a mis de nouveau en évidence l'importance pour un distributeur de maîtriser les traitements de désinfection, notamment par la mise en place d'un concept de surveillance étoffé conforme aux directives de la branche (concept HACCP) et la bonne exécution des mesures de maîtrise et de surveillance établies. Lors des inspections chez les distributeurs, ces aspects sont systématiquement vérifiés par les inspecteurs des eaux.

Le deuxième cas de pollution présenté ci-dessous montre l'importance de séparer distinctement le réseau d'eau potable du réseau d'irrigation et de veiller à l'absence de toute connexion entre ces deux types de réseaux.

Dans certaines communes, l'utilisation d'eau potable n'est pas autorisée pour l'arrosage des pelouses et des jardins. Ces communes disposent donc d'un réseau d'irrigation dédié. Pendant les périodes de pointe du printemps et de l'automne, l'eau d'irrigation n'est souvent pas disponible. Afin d'arroser malgré tout les pelouses et les jardins, les propriétaires installent donc parfois des raccords fixes entre le système d'arrosage et l'alimentation en eau potable. L'eau d'irrigation ayant généralement une pression plus élevée que le réseau d'eau potable, toutes les conditions sont donc réunies

pour que l'eau destinée à l'irrigation fasse irruption dans le réseau d'eau potable.

En 2023, les consommateurs d'eau potable d'une commune ont dû être avertis à deux reprises de la contamination de leur réseau d'eau potable par de l'eau d'irrigation.



13 : Conduites de raccordement du système d'irrigation d'eau potable. © SCAV

Des habitants inquiets ont signalé au service de distribution d'eau potable que de l'eau trouble s'écoulait de leur robinet. En concertation avec l'inspecteur de l'eau potable, une interdiction de consommation du réseau d'eau potable a été prononcée comme mesure immédiate. Parallèlement, les collaborateurs du service des eaux ont recherché la cause de la contamination. Il s'est avéré que de l'eau non potable s'était écoulée dans le réseau d'eau potable via une conduite de raccordement pour l'arrosage de la pelouse ou de la vigne.

Suite à ces incidents et dans le cadre de l'inspection relative à la distribution de l'eau potable, l'autorité communale a

exigé que tous les installateurs et propriétaires d'immeubles soient informés de l'interdiction des connexions fixes entre l'eau d'irrigation et l'eau potable.

Notre service accorde une attention particulière au fait que le règlement sur l'eau potable de la commune mentionne l'interdiction des raccordements entre les conduites d'eau potable et les conduites d'eau non potable. Ce point requiert également une attention particulière à l'avenir, car d'une part l'eau potable ne doit en principe pas servir à l'arrosage, mais d'autre part les pelouses et les jardins ont besoin d'eau, même s'il n'y a pas d'eau d'arrosage disponible.

Prévalence du clostridium dans l'eau potable

Les bactéries *Clostridium perfringens* sont largement reconnues comme étant un précieux indicateur de pollution fécale. Dans le tractus intestinal des animaux et de l'homme, ces bactéries Gram positives forment des spores qui, contrairement aux cellules végétatives, sont résistantes à la chaleur. Les spores de *Clostridium perfringens* survivent dans l'eau pendant des mois, ce qui est nettement plus long que les bactéries végétatives indicatrices d'une contamination fécale et, par conséquent, la présence de ces spores peut indiquer une pollution fécale éloignée ou intermittente. La surveillance de *Clostridium perfringens* peut s'avérer utile pour évaluer la qualité des ressources en eau et contrôler les phases du traitement de l'eau afin d'en évaluer les performances. Les spores ne sont pas toujours inactivées par les modes opératoires de désinfection de routine (chloration, par exemple).

Actuellement, ni l'Ordonnance sur l'eau potable ni les directives SSIGE ne fixent de valeur limite ou indicatrice pour *Clostridium perfringens*. Cependant, la Directive UE 2020/2184 du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine stipule la détermination des *Clostridium perfringens* (y compris leurs spores) comme paramètre indicateur (Annexe C) avec une valeur de tolérance fixée à 0 nombre/100 ml.

A titre d'étude prospective, 12 prélèvements d'eau potable provenant des plus grands réseaux de distribution valaisans

ont été prélevés et analysés pour dénombrer les *Clostridium perfringens*. Aucun prélèvement n'a mis en évidence la présence de cette bactérie indicatrice.

Résultats	
Analysés	12 prélèvements
Contestés	0 prélèvement (0 %)

37 : Clostridium perfringens dans l'eau potable

Analyses chimiques sur l'eau

Les eaux naturelles sont composées d'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'être humain. 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.

Certaines d'entre elles peuvent nuire à la santé de l'être humain. L'Ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche (OPBD) accessible au public fixe les valeurs maximales de substances indésirables. Idéalement, ces composés ne devraient pas s'introduire dans l'eau destinée à être consommée. Lorsqu'elles y parviennent malgré tout, des mesures appropriées doivent être mises en œuvre pour les éliminer ou en diminuer leur concentration.

Le programme d'analyse standard de chimie permet de mesurer généralement 15 paramètres généraux : la conductivité électrique, le pH, la dureté totale, la dureté carbonatée, le calcium, l'ammonium, les chlorures, 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 2023, 977 analyses chimiques standard ont été effectuées par le laboratoire du SCAV, dont 706 analyses d'autocontrôle et

271 analyses officielles. Le taux de non-conformité s'élève à 4,5 % répartis à hauteur de 0,8 % pour les prélèvements officiels et 3,7 % pour les privés.

Résultats	
Analysés	977 (dont 271 eaux prélevées officiellement)
Contestés	3,7 % prélèvements d'autocontrôle (privé) 0,8 % prélèvements officiels

38 : Analyses des paramètres chimiques.

Pesticides dans l'eau potable

Le laboratoire a analysé en 2023 la concentration de nombreux pesticides dans 12 eaux de réseau distribuées dans le district de St-Maurice, dans 23 eaux de réseaux dans le district d'Entremont et dans 25 puits de plaine. Tous 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 (districts de St-Maurice et Entremont), seules de très faibles traces de pesticides ont été décelées dans trois réseaux, notamment de très faibles traces (≤ 5 ng/l) d'atrazine et ses métabolites (herbicide), de simazine (herbicide) et de terbutylazine (herbicide).

Dans les eaux de puits, des traces de pesticides ont été décelées dans 2 des 25 puits analysés. Les pesticides et métabolites trouvés sont principalement le simazine (herbicide), le 2,6-dichlorobenzamide (métabolite d'herbicide et fongicide).

Résultats	
Analysés	35
Contestés	0 (0 %)
Raisons	Principaux pesticides détectés en traces : Atrazine Déséthylatrazine Simazine Terbutylazine

39 : Pesticides dans l'eau potable du réseau (district de St-Maurice et Entremont).

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	25
Contestés	0 (0 %)
Raisons	Principaux pesticides détectés en traces : Atrazine Déséthylatrazine 2-Hydroxyatrazine 2,6-Dichlorobenzamide

40 : Pesticides dans l'eau provenant de puits.

La présence de chlorothalonil et de ses métabolites a été surveillée par les communes dans le cadre de leur autocontrôle en 2023.

Hydrocarbures dans l'eau potable

Suite à l'incendie qui a détruit plusieurs entrepôts dans la zone industrielle de Vétroz en juillet 2023, 12 prélèvements ont été effectués sur des réseaux d'eau proche de la zone sinistrée et ayant potentiellement pu être touché par des fumées ou rejets toxiques. L'indice d'hydrocarbures C₁₀-C₄₀, les hydrocarbures polyaromatiques (HAP) ainsi que les métaux lourds ont été analysés. Tous les échantillons se sont révélés conformes et aucun des paramètres mesurés n'était anormalement élevé.

Résultats	
Analysés	12
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

41 : Hydrocarbures dans l'eau potable.

Glyphosates dans l'eau potable et les eaux minérales

Le glyphosate est un herbicide non sélectif largement utilisé dans le monde entier. Actuellement, près de 70 produits contenant le glyphosate sont autorisés en Suisse (notamment le RoundUp produit par Mosantao). L'utilisation du glufosinate, qui est également un herbicide non sélectif, est interdite en Europe et en Suisse depuis 2018.

En Suisse, la valeur maximale admissible pour le glyphosate et le glufosinate dans l'eau potable et les eaux minérales est définie à 0,1 microgramme par litre (µg/l). Cette limite est établie pour garantir que l'eau potable et minérale ne présente pas de risques pour la santé humaine en raison de la présence de glyphosate ou de glufosinate.

Une campagne spécifique à la recherche du glyphosate et de son métabolite principal (AMPA) et du glufosinate a été menée en 2023. 8 eaux minérales produites en Valais et 12 réseaux d'eau potable d'importance ont été prélevés. Aucune trace de glyphosate, d'AMPA ou de glufosinate n'a été mise en évidence dans les 20 échantillons prélevés.

Résultats	
Analysés	20 (12 réseaux d'eau potable et 8 eaux minérales VS)
Contestés	0 (0 %)
Raisons	-

42 : Glyphosates et glufosinate dans l'eau potable et les eaux minérales.

Métaux lourds dans les eaux potables

Les inspecteurs des eaux procèdent ponctuellement à des prélèvements afin de déterminer la concentration en métaux lourds dans l'eau potable. L'analyse permet de détecter 17 métaux lourds, dont l'arsenic, l'uranium, le mercure, le plomb, le chrome et le fer. En complément des campagnes 2023 (district de St-Maurice et Entremont et distributeurs privés), des échantillonnages ont été réalisés sur des réseaux d'eau potable présentant un risque de non-conformité, notamment ceux susceptibles de dépasser la valeur maximale d'arsenic.

Résultats	
Analysés	89 (prélèvements officiels)
Contestés	4 (4 %)
Raisons	Arsenic Fer Plomb Uranium

43 : Métaux lourds dans l'eau potable

Les quatre échantillons présentant un dépassement d'une valeur maximale en métaux lourds ont fait l'objet d'un suivi particulier de la part de l'inspectorat afin de rétablir au plus vite une eau conforme à la législation en vigueur.

Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS)

En Suisse, la valeur maximale pour l'acide perfluorooctane sulfonique (PFOS) et l'acide perfluorohexane sulfonique (PFHxS) est de 0,3 µg/l dans l'eau potable. Pour l'acide perfluorooctanoïque (PFOA), un maximum de 0,5 µg/l est autorisé dans l'eau potable.

Sur la base d'une nouvelle réévaluation des risques pour la santé de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), l'Union européenne a défini de nouvelles valeurs maximales pour les PFAS dans l'eau potable. Ces valeurs maximales sont applicables dans tous les pays de l'Union européenne depuis 12 janvier 2023. Une période de transition est prévue jusqu'au 12 janvier 2026 afin de prendre les mesures nécessaires pour garantir le respect des valeurs maximales. La somme de tous les acides carboxyliques et sulfoniques perfluorés (C₄-C₁₃) sera désormais soumise à une valeur maximale de 0,1 µg/l, et la somme de tous les PFAS à une valeur maximale de 0,5 µg/l.

L'OSAV examine actuellement si les valeurs maximales légales pour les PFAS dans les denrées alimentaires doivent être adaptées en Suisse. Il faut s'attendre à l'introduction de nouvelles valeurs maximales dans la loi sur les denrées alimentaires au plus tôt en 2026.

En 2023, dans le cadre d'une campagne nationale, les PFAS ont été analysés sur 24 prélèvements d'eau provenant des principaux réseaux de distribution valaisans. En termes de population, les prélèvements effectués représentaient l'eau consommée par ~198 000 personnes, soit 55 % de la population valaisanne. En plus des trois PFAS (PFOS, PFHxS, PFOA) régulées par l'OPBD, 17 autres PFAS ont été également déterminées.

Sur les 24 échantillons prélevés et analysés dans un laboratoire externe, tous ont révélé des teneurs en PFOS, PFHxS, PFOA inférieures aux valeurs légales actuelles. Seuls 4 échantillons présentaient de faibles tracs d'acide perfluorobutanoïque (entre 1 et 6 ng/l).

Résultats	
Analysés	24
Contestés	0
Raisons	PFAS détectées : Acide perfluorobutanoïque

44 : PFAS dans les principaux réseaux d'eau potable VS

En plus des 24 échantillons analysés dans le cadre la campagne nationale, les PFAS ont également été mesurés dans 43 autres prélèvements : 8 échantillons provenant des réseaux de communes connues pour avoir une pollution PFAS du

sol conséquente sur leur territoire (par ex. place d'exercice de pompiers d'un site chimique), 12 échantillons provenant des principaux réseaux du district de St-Maurice et 23 réseaux provenant des principaux réseaux du district d'Entremont.

Sur les 43 échantillons prélevés et analysés au sein du laboratoire cantonal, tous ont révélé des teneurs en PFOS, PFHxS, PFOA inférieures aux valeurs légales actuelles et seul un échantillon avait un PFAS supérieur à sa limite de quantification (acide perfluoroheptanoïque à 1,1 ng/l).

Résultats	
Analysés	43
Contestés	0
Raisons	PFAS détectées : Acide perfluoroheptanoïque

45 : PFAS dans les autres réseaux d'eau potable VS

Autres polluants organiques dans l'eau potable

Le trifluoroacétate (TFA) est un produit de dégradation de nombreux produits chimiques fluorés (par exemple les PFAS). Les principaux apports à l'environnement se font par la pluie (dégradation atmosphérique des fluides réfrigérants contenant des PFAS), par le ruissellement des produits phytosanitaires et des engrais et par les rejets industriels via les stations d'épuration des eaux usées. Le TFA ne peut pas être dégradé davantage, il est très soluble dans l'eau et donc très mobile. Le TFA est classé par l'OFAG comme un métabolite non pertinent du point de vue toxicologique et ne possède donc, à l'heure actuelle, pas de valeur maximale.

La concentration en TFA a été déterminée dans les mêmes échantillons que ceux prélevés dans le cadre de la campagne nationale PFAS, soit 24 prélèvements représentant 55 % de la population valaisanne. Le TFA a été détecté dans tous les échantillons à des concentrations oscillant entre 282 et 885 ng/l (médiane de 486 mg/l).

Résultats	
Analysés	24
Contestés	N/A
Raisons	Pas de normes applicables TFA : min. 282 ng/l / max. 885 ng/l / médiane 486 ng/l

46 : TFA dans les principaux réseaux d'eau potable VS

Les résidus d'aniline, des micropolluants issus de l'activité industrielle, ont également été analysés dans les 25 échantillons prélevés à partir des puits de la nappe phréatique du Rhône, qui servent de source d'approvisionnement pour un réseau d'eau potable. Aucun des échantillons prélevés n'a révélé de trace de dérivés d'aniline.

Objets usuels

Inspections des installations publiques de baignade

L'eau est considérée comme un objet usuel dans la législation lorsqu'elle entre en contact avec le corps humain. Ainsi, les établissements possédant des installations de baignade accessibles au public sont, par définition, soumis à la loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI). La définition d'« installations de baignade accessibles au public » est donnée à l'article 7 de l'OPBD : installation ou bain accessible à tous ou à un groupe de personnes autorisées, non destiné à une utilisation dans un cadre familial. Il y a en Valais 268 établissements qui possèdent des installations de baignade publiques, ce qui représente 516 bassins (piscines, pataugeoires, jacuzzis, bassins d'eau froide pour sauna, etc.). 50 % (259) des bassins de trouvent dans des hôtels, 11 % (57) dans des centres thermaux et 10 % (50) dans des établissements publics tels que des piscines communales, le 29 % (150) de bassins restant étant répartis dans des bâtiments collectifs d'appartements de vacances, des centres de loisirs ou vacances, des campings, des établissements thérapeutiques (par ex. hôpitaux) ou des piscines scolaires.

Selon le règlement cantonal relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de bains publics, tout établissement possédant des installations de baignade publiques doit posséder une autorisation d'exploiter délivrée par le SCAV, valable 5 ans. En 2023, 127 inspections d'établissements ont été effectuées, ce

qui a permis de délivrer 83 autorisations/renouvellements.

Au 31 décembre 2023, 231 établissements (86 %) étaient en possession d'une autorisation d'exploiter valable. Parmi les 37 établissements restants (14 %), 7 établissements ont été inspectés et sont en attente des documents nécessaires au renouvellement, notamment le formulaire pour le contrôle de la sécurité. Lors des prochaines années, un effort particulier sera mené par l'inspecteurat pour réduire le nombre d'établissements ne possédant pas, ou plus, d'autorisation d'exploiter valable.

Les principales non-conformités relevées lors des inspections sont toujours les mêmes : 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. Ces manquements sont cependant en diminution année après année suite à nos inspections de suivi.

Désinfectants (biocides)

L'eau de baignade doit avoir un effet désinfectant « rémanent », c'est-à-dire qu'il doit y avoir en permanence une certaine quantité de produit désinfectant dans l'eau. Les deux principaux produits utilisés pour la désinfection de l'eau sont l'eau de javel (solution liquide ou produite in situ par électrolyse du chlorure de sodium) ou l'hypochlorite de calcium (solide). Dans les anciennes installations, des désinfectants à base de brome sont parfois encore utilisés.

L'ozone est aussi un puissant désinfectant qui est utilisé dans les piscines. Comme il est très toxique pour la santé, il ne peut pas être présent dans l'eau de baignade. Il est utilisé dans « la partie technique » de l'installation et est détruit sur un filtre à charbon avant que l'eau n'arrive dans les bassins. Comme c'est aussi un gaz, les locaux où il est produit doivent être munis d'un détecteur. Malgré le coût élevé d'un système ozonation, il offre l'avantage de détruire, par oxydation, certains produits dérivés de la chloration

et dangereux pour la santé (cf. annexe 7 de l'OPBD).



14 : Système de désinfection à l'hypochlorite de calcium. © SCAV

Lors de ces inspections, l'Inspecteurat des eaux de baignade procède systématiquement au contrôle la qualité « chimique » de l'eau des bassins (309 mesures en 2023). Les paramètres contrôlés sont principalement le pH et la quantité de désinfectant présente dans l'eau. Ils sont essentiels pour la qualité microbiologique de l'eau, car ils diminuent la quantité de germes et de bactéries dangereuses. Les normes pour ces différents paramètres sont fixées dans les annexes 6 et 7 de l'OPBD. Le SCAV utilise pour ses mesures sur site un appareil mobile.



15 : MD610. © Lovibond

Le chlore combiné est aussi mesuré, car c'est un moyen rapide et simple de contrôler si le taux de renouvellement de l'eau de baignade (50 l/jour/baigneur pour une piscine ou 75 l/jour/baigneur pour un jacuzzi) est respecté. Le chlore combiné provient de la réaction du chlore libre avec les matières organiques, dont les composés azotés apportés par les baigneurs via la sueur, la salive, les peaux mortes, l'urine et les cosmétiques (protections solaires). Il est également présent dans l'air. C'est ce qu'on appelle aussi les chloramines dont l'odeur est caractéristique et faussement associée au chlore libre.

Avec une bonne hygiène et une douche avant la baignade l'apport des précurseurs diminue fortement et il n'y a pratiquement plus de production de chloramines.

Ces analyses effectuées sur place permettent de contrôler que l'étalonnage du système de régulation des désinfectants et du pH est correct et que les responsables des bains effectuent correctement leurs mesures de contrôle.

En 2023, sur les 309 mesures effectuées par l'inspectorat, 87 (28 %) ont mis en évidence une non-conformité et ont été formellement contestées. Elles ont conduit à la fermeture immédiate de 4 bassins.

Résultats	
Analysés	309
Contestés	87 (28 %)
Raisons	pH (21/98) Chlore libre (27/94) Chlore combiné (36/94) Turbidité (0/14) Brome libre (3/5) Brome combiné (0/2) Ozone (0/2)

47 : Eau de baignade – Mesure physico-chimique sur place.

Analyse microbiologique des eaux baignade

1545 échantillons ont été prélevés en 2023 pour les analyses microbiologiques standard (GAM, pseudomonas, entérocoques) et le nombre d'analyses non conformes s'élevait à 165 (11 %). La présence de bactéries et de germes 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.

40 analyses ont conduit à la fermeture d'un bassin, car leur concentration en bactéries était trop importante et présentait un risque direct pour la santé des baigneurs. Lorsqu'une fermeture du bassin a été ordonnée, une analyse de suivi a dû être effectuée avant de permettre la réouverture dudit bassin. La répartition des raisons de fermeture était la suivante :

- 28 bassins (70 %) pour une concentration trop élevée en Pseudomonas ;
- 10 bassins (25 %) pour une concentration trop élevée des deux types de bactéries (Pseudomonas et E. coli) ;

- 2 bassins (5 %) pour une concentration trop élevée en E. coli.

Résultats	
Analysés	1545
Contestés	165 (11 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (84/1545) (5 %) Escherichia coli (24/1545) (2 %) Pseudomonas aeruginosa (75/1545) (5 %)

48 : Eaux de baignades – microbiologie standard.

Légionelles dans les bains à remous et installations de douche

La maladie du légionnaire est une maladie due à une infection par des bactéries nommées légionelles. L'infection se produit principalement par l'inhalation de très fines gouttelettes d'eau chargées de 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 triplé ces 15 dernières années, passant de 219 cas enregistrés en 2008 à 641 en 2023. La bactérie légionelle est potentiellement pathogène et peut provoquer des pneumonies atypiques sévères qui peuvent se solder par des hospitalisations plus ou moins longues et même être fatales pour des personnes souffrant de déficiences immunitaires. En moyenne, 5 % à 10 % des malades décèdent, malgré un traitement antibiotique.



16 : Bains à remous. ©Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen

Ces bactéries sont résistantes à des températures de plus de 40 °C et ont une tolérance au chlore. 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 contrôle chaque année

les bains à remous ouverts au public. Sur 135 analyses effectuées pour les légionelles, 15 ont montré une contamination significative (11 %) et 1 (1 %) a conduit à la fermeture du bassin.

Résultats	
Analysés	135
Contestés	16 (12 %)
Raisons	Légionelles

49 : Bains à remous.

En 2023, deux campagnes distinctes ont été effectuées pour contrôler les eaux de douche : une sur les douches des colonies de vacances et l'autre sur les établissements cantonaux munis de douches utilitaires (par ex. centre d'entretien routier). Les légionelles ont été analysées dans 54 échantillons. 4 eaux de douche (7 %) présentaient des teneurs non conformes aux normes en vigueur dont 2 installations de douche (4 %) ont dû être interdites d'utilisation jusqu'à assainissement, car elles présentaient des concentrations en légionelles trop élevées.

Résultats	
Analysés	54
Contestés	4 (7 %)
Raisons	Colonies (1/37) Etablissements cantonaux (3/14) Autres (EMS, maison de repos) (0/3)

50 : Eaux de douche.

En cas de non-conformité, les mesures à prendre sont décrites dans les recommandations de l'OFSP et de l'OSAV : « Légionelles et légionellose ».

Analyses chimiques des eaux de baignade

Lorsque des substances telles que le chlore sont utilisées pour éliminer les bactéries et les micro-organismes dans l'eau, elles réagissent avec des matières organiques présentes dans l'eau pour former des sous-produits de désinfection. Ces sous-produits peuvent inclure des composés chimiques tels que les trihalométhanes (THM), les chlorates ou d'autres substances similaires. Certains de ces sous-produits peuvent présenter des préoccupations pour la santé humaine, c'est pourquoi il est important de les surveiller et de respecter les valeurs définies dans l'Ordonnance fédérale sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.

En 2023, deux campagnes spécifiques ont été menées par le SCAV afin de contrôler les produits de sous-désinfection dans les eaux de baignade. Les paramètres analysés ont été principalement les chlorates et les trihalométhanes dans des eaux de baignade issues de bassins intérieurs. Sur les 33 bassins prélevés et analysés, 9 échantillons (27 %) se sont relevés non-conformes, tous à cause d'une concentration trop élevée en chlorates. Cependant, aucune des non-conformités n'a nécessité de fermeture de bassin.

Le chlorate se forme pendant les processus de fabrication, de transport et de stockage des désinfectants contenant du chlore, sous forme de produit de dégradation, mais aussi lorsque le désinfectant à base de chlore est ajouté à l'eau de baignade. Il entraîne, lors de sa formation, une réduction de la teneur en chlore libre et donc de l'effet désinfectant de la solution utilisée. De plus, le chlorate est une substance présentant des propriétés nocives pour la santé et ne peut être éliminé de l'eau de baignade ni par les filtres à charbon actif ni par les filtres à sable. La valeur maximale en chlorate dans l'eau de baignade est définie à l'annexe 7 de l'OPBD et est de 10 mg/l au maximum.

Une partie de ces prélèvements (12 échantillons prélevés dans 4 établissements à 3 périodes différentes) a été couplée avec la récolte de données spécifiques à la formation de chlorates. Les résultats obtenus vont être intégrés à la récolte des données similaires sur l'ensemble de la Suisse pour essayer de mieux comprendre les causes de dépassement en chlorates et ainsi mieux cibler les moyens d'action.

Résultats	
Analysés	33
Contestés	9 (27 %)
Raisons	Chlorates

51 : Analyses chimiques des eaux de baignade

Contrôle des eaux de baignade naturelles

Actuellement, il y a 19 plages publiques, étangs et gouilles utilisés régulièrement durant l'été par la population pour la baignade. Le nombre d'analyses est de 2 par saison et varie en fonction de la météo. 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 selon la recommandation OFEV/OFSP concernant l'analyse et l'évaluation de la qualité des eaux de baignade (lacs et rivières). Pour les catégories A et B, la qualité de l'eau est jugée comme bonne à excellente et aucune mesure ne doit être prise. 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.

Le SCAV a effectué et analysé 77 prélèvements de plages. La qualité des eaux de baignade était considérée comme excellente (catégorie A) sur 65 échantillons (84 %) et comme bonne (catégorie B) sur 12 échantillons (16 %) en ce qui concerne les paramètres microbiologiques précités.

Résultats	
Analysés	77
Contestés	65 en catégorie A (87 %) 12 en catégorie B (13 %)
Raisons	---

52 : Qualité des eaux de baignade naturelles.

Naturellement présentes dans les eaux de rivières et de lacs, les cyanobactéries sont problématiques dès lors qu'elles prolifèrent. Elles peuvent alors sécréter des toxines en quantité importante, pouvant être dangereuses pour l'homme et l'animal (toxines hépatotoxiques, dermatotoxiques et neurotoxiques). La prolifération de cyanobactérie dans les eaux naturelles est connue depuis longtemps, cependant le réchauffement climatique ainsi que l'augmentation des activités humaines (agriculture, rejet d'eaux usées insuffisamment traitées...) au cours des dernières décennies ont augmenté la fréquence et l'intensité de ce phénomène. La santé humaine peut être affectée par les cyanotoxines 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 par ce type d'intoxication. Afin d'éviter une intoxication due aux cyanotoxines, il est déconseillé de se baigner dans une eau anormalement trouble ou colorée.

En 2023, les cyanotoxines ont été analysées dans 5 étendues d'eau, soit les plages à risque et dont les propriétaires étaient d'accord de supporter les frais pour ce type d'analyses. Deux échantillons analysés ont montré la présence d'anatoxine à fin juin dans les résidus organiques (algues) de ces eaux de baignade, mais pas directement dans l'eau baignade. Selon le principe de précaution, la baignade (êtres humains et animaux) y a été fortement déconseillée. Les entités responsables de ces plages ont rapidement pris les mesures nécessaires en déconseillant la baignade jusqu'à la mise en œuvre de mesures correctives (lorsque cela était possible).

Résultats	
Analysés	5
Contestés	2
Raisons	Anatoxines

53 : Cyanotoxines dans les eaux de baignade naturelles.

Campagnes d'inspection

Inspections des distributeurs privés d'eau potable

En 2022, le SCAV avait mené une campagne d'inspection eau potable et denrées alimentaires sur les cabanes et gîtes de montagne qui avait démontré un taux élevé de contestations (78 % sur les inspections concernant les denrées alimentaires et 92 % sur les inspections concernant la distribution d'eau potable). Comme le Valais possède également de nombreux réseaux d'eau potable privés, la campagne 2023 a été étendue aux réseaux d'eau potable privés alimentant un établissement public manipulant des denrées alimentaires (alpages avec buvette et/ou fromagerie, restaurants ou hôtels de montages, cabanes, etc.). Ces réseaux sont le plus souvent alimentés par une source privée captée en amont et dont l'eau est acheminée vers l'établissement via son propre réseau de conduites et réservoirs.

En 2023, 23 distributeurs privés d'eau potable ont été inspectés spécifiquement sur leur distribution d'eau potable, la plupart étant des réseaux alimentant des restaurants, hôtels ou auberges de montagne/alpage (12) ou des cabanes (4). Avec un taux de contestation de 83 %, seuls 4 distributeurs n'ont pas révélé de manquements.



17 : Cabane de montagne. © SCAV

Résultats	
Inspectés	23
Contestés	19 (83 %)

54 : Inspections des distributeurs privés d'eau potable.

Les principaux points contestés étaient les suivants :

- Absence de prélèvements d'autocontrôle réguliers sur la qualité de l'eau ;

- Absence de plan de surveillance et contrôle sur les ouvrages relatifs à l'eau potable ;
- Absence de traçabilité sur les opérations d'autocontrôle ;
- Manque d'entretien systématique et régulier sur les ouvrages en contact avec l'eau potable ;
- Ouvrage (captage, réservoir, etc.) non étanche et désuet.

Le taux de contestation élevé (83 %) et le nombre élevé de manquements constatés démontrent la nécessité de sensibiliser les distributeurs privés sur l'importance de mettre en place un autocontrôle répondant aux exigences légales pour garantir la qualité de l'eau distribuée. Des inspections additionnelles seront certainement effectuées dans ce sens en 2024 chez les distributeurs privés.



18 : Réservoir privé d'eau potable. © SCAV

Dans le domaine des denrées alimentaires, des inspections ont été réalisées en parallèle de celles réalisées sur l'eau potable, seulement si l'établissement n'avait pas été inspecté depuis deux ans ou plus. Cela correspondant principalement aux établissements difficiles d'accès. 7 inspections (64 %) sur les 11 effectuées ont abouti à des contestations, en dépit de la prise en compte des particularités liées à leur isolement et des difficultés d'approvisionnement.

Résultats	
Inspectés	11
Contestés	7 (64 %)

55 : Inspections des établissements alimentaires par un réseau privé

Les principaux points contestés étaient les suivants :

- Concept d'autocontrôle incomplet : absence de directives relatives au contrôle à la réception des marchandises (température de conservation, dates limites de consommation, etc.) ;

- Protection des denrées alimentaires insuffisantes ;
- Manque d'hygiène sur les équipements et les installations en contact avec les denrées alimentaires (par ex. trancheuse) ou dans le local de production ;
- Éléments des installations de réfrigération sales ou défectueux ;
- Absence de dispositif adéquat pour le lavage ou l'essuyage hygiénique des mains.

Cigarettes électroniques

En 2023, l'inspecteur du SCAV a mené une campagne cantonale concernant les e-cigarettes. Dans ce contexte, l'inspecteur a en principe vérifié les aspects juridiques suivants :

- Si le volume maximal autorisé a été respecté ;
- Si la teneur maximale autorisée en nicotine a été respectée ;
- Si les avertissements obligatoires correspondants ont été mentionnés ;
- Si les informations pertinentes sur l'emballage étaient visibles dans une langue nationale officielle de la Suisse.

60 établissements proposant des e-cigarettes ont été contrôlés dans ce contexte. Sur ces 60 établissements, 9 ont dû être contestés, car ils proposaient des cigarettes électroniques non conformes. Dans la plupart des cas, le motif de la contestation était que les emballages des e-cigarettes n'étaient pas dans une langue officielle de la Suisse. Dans quelques cas, la teneur en nicotine et le volume autorisé étaient dépassés.

Production de denrées alimentaires dans des locaux privés

Depuis l'époque du COVID, notre canton a constaté une augmentation du nombre de personnes qui produisent des denrées alimentaires dans leur ménage privé et qui ensuite les vendent.

Les cuisines privées servent en principe à la production de denrées alimentaires pour la consommation personnelle. La production de denrées alimentaires destinées à être remises aux consommateurs dans des locaux privés n'est pas fondamentalement interdite. Toutefois, la production commerciale est soumise aux mêmes exigences légales en matière

d'hygiène et de conditions d'exploitation que les entreprises alimentaires. La protection de la santé, la manipulation hygiénique, l'information sur les produits ainsi que la protection des consommateurs contre la tromperie en matière de denrées alimentaires doivent être garanties.

L'objectif de cette campagne d'inspection cantonale était de vérifier le respect des exigences légales dans ce « type d'entreprise ». L'inspecteur a effectué 50 inspections dans des locaux privés où sont fabriquées des denrées alimentaires destinées à être remises à des consommateurs. Sur ces 50 prestataires, 18 ont été contestés. Cela correspond à un taux de non-conformité de 36 %. Il s'agissait a priori de manquements mineurs. C'est dans le domaine de l'autocontrôle et de sa documentation qu'il y a le plus à faire pour ce type d'entreprise. Dans toutes ces inspections, la sécurité alimentaire était garantie. Il convient de souligner qu'il s'agit en principe de très petites quantités qui sont produites dans ces locaux. Cela influence à son tour l'évaluation des risques de ces établissements.

Dans ce contexte, le SCAV a rédigé une fiche d'information qui résume les aspects les plus importants de la législation sur les denrées alimentaires à prendre en compte pour de tels établissements.

Colonies / maisons de groupe - Légionnelles

Dans le cadre de cette campagne d'inspection cantonale, des colonies/maisons de groupe ont été inspectées. L'objectif de cette campagne d'inspection cantonale était de vérifier le respect des exigences légales. L'inspecteur a contrôlé 66 colonies/maisons de groupe. Des manquements ont été constatés dans 28 établissements. Cela correspond à un taux de non-conformités de 42 %. Aucun manquement grave n'a été constaté dans le cadre de ces inspections.

Parallèlement, des prélèvements d'échantillons d'eau de douche ont été effectués dans la majorité de ces colonies/foyers de groupe. Les légionnelles ont été contrôlées dans cette eau de douche. Tous les échantillons étaient conformes, ce qui est très réjouissant.

Contrôle dans le domaine de la production vinicole

Dans le cadre d'une campagne planifiée à l'échelle romande, l'inspecteur des denrées alimentaires du Valais a réalisé, en 2023, des contrôles dans 103 caves, parmi les 531 enregistrées auprès de notre service.

Ces inspections avaient pour objectif de garantir le respect des normes établies par la législation sur les denrées alimentaires ainsi que par le Guide des bonnes pratiques œnologiques de la branche.

L'année 2023 a été marquée par la validation du Guide des bonnes pratiques de l'élaboration du vin par l'OSAV. Ce guide a non seulement servi de référence aux producteurs, mais il a également établi une base pour les autorités d'exécution dans leurs activités de contrôle.

Le résultat des inspections révèle un taux de non-conformité de 76 %. Il convient de souligner que la majorité de ces non-conformités étaient mineures. En effet, des lacunes ont été identifiées principalement en matière d'autocontrôle et de protection de la jeunesse, en particulier lors de la commercialisation en ligne des produits alcoolisés.

Surveillance de la qualité du lait

En 2023, en collaboration avec l'Office vétérinaire cantonal, une campagne de surveillance a eu lieu sur le thème de la qualité du lait des producteurs livré et prise en charge par les transformateurs et laiteries dans notre canton. Cette campagne s'est notamment concentrée sur la valeur du point de congélation du lait (Réf. Valeur cible : -0,520) et/ou la teneur en eau dans le lait livré par les producteurs, et analysé par SwissLab 2x par mois en lien avec l'Ordonnance fédérale sur le contrôle du lait et les bonnes pratiques Fromarte.

Au cours de l'année 2023, trois établissements de transformation du lait ont été contestés pour n'avoir pas réagi et pris en charge des livraisons de lait contenant trop d'eau et ne répondant pas à la valeur cible de -0,520 pour le point de congélation pendant plusieurs mois. Cette situation a été considérée comme un manquement de la qualité requise pour la transformation du lait en produits dérivés et a engendré des conséquences négatives, tant

au niveau du rendement que financières, notamment pour les membres des sociétés de laiterie et des établissements concernés.

De plus, deux producteurs de lait ont également été contestés pour avoir livré du lait ne correspondant pas à la valeur cible de -0,520, indiquant une présence accrue d'eau dans le lait durant plusieurs mois. Lors des enquêtes approfondies, il a été constaté que l'un de ces cas était dû à un défaut technique et à un manque d'entretien du système de traite. L'autre cas était le résultat d'un mouillage volontaire.

Nous considérons que ces manquements et actions trompeuses de la part des producteurs de lait ont induit en erreur les acheteurs de lait, trompé les membres des sociétés de laiterie concernés et ont compromis la confiance dans le système de production laitière de notre canton.

Il est essentiel de prendre des mesures rigoureuses pour prévenir de tels comportements à l'avenir et ainsi garantir la qualité du lait livré par nos producteurs. À cet effet, notre campagne de surveillance dans ce domaine sera renouvelée en 2024. Nous tenons à rappeler aux producteurs de lait l'importance de maintenir des pratiques de production et de transformation irréprochables afin de préserver la réputation et la qualité du lait et des produits laitiers fabriqués dans notre canton.

Solarium – O-LRNI

La nouvelle loi d'application LALRNI a donné au Service de la consommation et des affaires vétérinaires la base légale et la mission d'effectuer des contrôles dans les solariums.

Une mauvaise installation, un mauvais entretien ou une mauvaise utilisation des solariums peut exposer les utilisateurs à des quantités élevées de rayons UV. Cela peut entraîner de graves brûlures, un vieillissement prématuré de la peau et même des cancers.

Les exploitants de solariums comprennent les entreprises commerciales, les associations, les clubs et autres organisations qui proposent des solariums contre paiement ou gratuitement. Les solariums au sens de l'O-LRNI comprennent toutes les installations et tous les appareils qui agissent sur la peau au moyen de

rayons UV à des fins diverses telles que le bronzage, la production de vitamine D, le renforcement des os, la chaleur ou la relaxation.

En 2023, huit établissements ont été contrôlés par le Service de la consommation et des affaires vétérinaires en ce qui concerne le respect de la loi sur la protection contre les dangers liés aux rayonnements non ionisants et aux sons.

- Une limite d'âge est-elle placée de manière bien visible à l'entrée et un contrôle automatique de l'âge empêche-t-il l'utilisation des solariums en libre-service par des mineurs ?
- Des informations sont-elles fournies sur les groupes à risque, sur les dangers liés à l'utilisation des solariums et sur les mesures permettant de les réduire ?
- Les clients disposent-ils de plans d'irradiation ?
- Les indications sur la durée d'irradiation, la quantité de rayonnement et la contribution à la dose annuelle sont-elles disponibles et conformes aux normes légales ?
- Les solariums sont-ils étiquetés de manière visible avec le type d'UV ?
- Des lunettes de protection contre les UV sont-elles fournies et répondent-elles aux normes légales ?
- Le personnel des solariums tenu par du personnel (types d'UV 1, 2 et 4) a-t-il reçu la formation nécessaire ?

Sur les huit établissements contrôlés, cinq présentaient des manquements. Les inspections ont montré que la clientèle des solariums n'est pas suffisamment informée des risques et qu'un contrôle de l'âge fonctionnel fait souvent défaut.

Le service continuera à contrôler les exploitants de solariums de manière aléatoire dans les années à venir.

Vente d'alcool en ligne

En Suisse, les spiritueux, les apéritifs et les alco pops ne peuvent pas être vendus aux jeunes de moins de 18 ans. Le vin, la bière et le cidre ne sont pas vendus aux moins de 16 ans. Les restaurants et les commerces de détail sont tenus de respecter les limites d'âge légales. Les bases légales à cet effet sont ancrées dans l'article 14 de la législation sur les denrées

alimentaires et dans l'article 41 de la loi fédérale sur les boissons distillées (loi sur l'alcool). Cela vaut également pour le commerce en ligne. En d'autres termes, les entreprises qui proposent la vente d'alcool en ligne doivent pouvoir garantir à 100 % la protection de la jeunesse dans le cadre de leur responsabilité personnelle et de leur autocontrôle.

En 2023, 69 établissements ont été contestés sur ce point dans le cadre des inspections. En d'autres termes, les établissements contestés ne disposaient pas d'un contrôle de l'âge suffisant et fiable (jusqu'à la remise) et ne pouvaient donc pas garantir la protection de la jeunesse. En conclusion, le contrôle de l'âge chez les fournisseurs en ligne pour le domaine de l'alcool doit être amélioré. Dans le cadre de leur responsabilité personnelle, il incombe aux fournisseurs de mettre en œuvre des systèmes fiables afin de garantir la protection de la jeunesse.

Coopération internationale et intercantonale

Bien que la Suisse ne soit pas membre de l'UE, elle peut profiter des systèmes d'alerte rapide RAPEX - RASFF. Coordonnés par l'OSAV, ils informent les autorités cantonales d'exécution lorsque des produits présentant un risque pour la santé doivent être retirés du marché.

Le RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) est un système d'alerte rapide de la Commission européenne pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Dans plusieurs cas, l'Inspectorat des denrées alimentaires du canton du Valais a été touché par une notification RASFF ou une notification RAPEX.

Ainsi, il est intervenu dans les cas suivants : haricots noirs contenant un insecticide interdit, dépassement de la valeur maximale de mycotoxines dans une farine de maïs ainsi que dans un produit de boulangerie, résidus d'OGM dans une farine de maïs.

Les cas suivants ont également été traités : Listéria dans des poissons fumés et des fromages, migration excessive de diverses substances dans des ustensiles de cuisine, cupcakes avec des pièces en plastique, peluche peu sûre pour les enfants, aliments contenant des allergènes non déclarés.

Lorsqu'il s'agit de cas concernant toute la Suisse, ils ont été coordonnés par l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires).

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 particulier les articles 5, 15, 26, 27 et 30 LDAI et les articles 47, 61, 62, 73, 74, 75 et 77 ODAIOUs.

En 2023, 26 entreprises de ce domaine ont été inspectées. Les activités de ces 26 entreprises étaient réparties comme suit :

- 13 entreprises pratiquant uniquement le tatouage ;
- 2 entreprises pratiquant uniquement le piercing ;
- 1 entreprise pratiquant le tatouage et le piercing ;
- 10 entreprises pratiquant le maquillage permanent ou microblading.

Sur les 26 établissements inspectés, 11 établissements au total ont fait l'objet d'une contestation. Le taux de contestations en lien avec les établissements est donc de 42 %.

Les principaux motifs de contestations sont les suivants :

- Utilisation d'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).

Cosmétiques

Les produits cosmétiques entrent en contact avec la peau, les cheveux, les dents ou les muqueuses pour les parfumer, les nettoyer et les soigner. C'est

pourquoi les produits cosmétiques doivent être sans risque pour la santé. Les exigences relatives aux produits cosmétiques sont régies par la législation sur les denrées alimentaires et sont contrôlées par le SCAV.

En 2023, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires a dû contester 13 entreprises qui fabriquent et/ou vendent des produits cosmétiques.

Outre des manquements moins graves dans l'étiquetage des produits cosmétiques en général, des allégations de santé trompeuses et interdites concernant les produits cosmétiques ont souvent dû être contestées. Selon la législation sur les denrées alimentaires, toute mention attribuant aux objets usuels des propriétés curatives, lénitives ou préventives est interdite pour les produits cosmétiques. Cela vaut également pour la publicité relative au produit, que ce soit sur Internet ou dans des brochures, des dépliants ou autres.

Des contestations doivent également souvent être faites en rapport avec l'auto-contrôle des entreprises, notamment par l'absence des dossiers d'information sur les produits (Product information file = PIF) requis.

Produits chimiques

Surveillance du marché

En 2023, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires a effectué 134 inspections dans le domaine de la législation sur les produits chimiques :

- 52 entreprises qui vendent ou fabriquent des produits chimiques ;
- 79 établissements de bains ;
- 3 écoles.

Sur les 52 entreprises contrôlées qui fabriquent et/ou commercialisent des produits chimiques, 39 ont dû être contestées. Cela correspond à un taux de contestation de 75 %. Souvent, les points suivants n'étaient pas conformes aux exigences légales :

- Étiquetage erroné des produits chimiques ;
- Vente de produits chimiques du groupe 2 en libre-service ;
- Absence de fiches de données de sécurité ;

- Produits non communiqués dans le registre des produits chimiques.

Dans les établissements de bains, les points suivants ont été contrôlés en rapport avec la législation sur les produits chimiques :

- Le stockage des produits chimiques ;
- Les équipements de protection individuelle et les douches oculaires ;
- Conditions dans les locaux comme la ventilation, mais aussi la signalisation des issues de secours ;
- Numéros d'autorisation (CHZ...) des désinfectants pour le traitement de l'eau ;
- Permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.

UFI (Unique Formula Identifier / Identifiant unique de formulation)

L'UFI sert notamment à Tox Info Suisse, le service de consultation officiel en cas d'intoxication pour les renseignements d'urgence.

L'UFI établit un lien unique entre la recette et une préparation (les compositions, les mélanges et les solutions constitués de deux ou plusieurs substances), des produits biocides ou des engrais.

L'UFI est nécessaire pour les produits classés comme dangereux en raison de leurs effets physiques ou de leurs effets sur la santé, c'est-à-dire ceux portant les mentions de danger H2xx ou H3xx. En cas de modification de la recette, un nouvel UFI doit être établi. L'UFI est introduit avec les délais suivants :

- À partir du 01.01.2022 : les nouvelles préparations et nouveaux produits biocides et engrais mis sur le marché et destinés à des utilisateurs privés ;
- Jusqu'au 31.12.2025 : les produits déjà mis sur le marché pour la première fois avant le 01.01.2022 peuvent être mis sur le marché sans UFI jusqu'à fin 2025.
- À partir du 1er janvier 2026 : tous les produits pour lesquels un UFI est requis.

Pour tous les produits dont l'étiquetage comporte un UFI, celui-ci doit être inscrit ou mis à jour dans le registre des produits chimiques RPC de l'organe commun de notification des produits chimiques.

Dans le registre des produits chimiques, les entreprises valaisannes ont communiqué environ 4250 produits, dont environ 3700 n'ont pas d'UFI.

Remise de produits chimiques dangereux

Toute personne qui remet des produits chimiques du groupe 2 à un utilisateur privé doit l'informer expressément, lors de la remise, des mesures de protection nécessaires et du mode d'élimination conforme aux prescriptions. Dans ce contexte, Chemsuisse a créé en 2023 une brochure d'information sous forme de présentoir de table.

On y trouve diverses informations utiles et les principales obligations lors de la remise de produits chimiques dangereux à des utilisateurs privés, comme par exemple :

- La classification des produits chimiques dans les groupes 1 et 2 et les règles de la remise associées ;
- Des informations sur les connaissances techniques pour la remise de produits chimiques du groupe 2 à des utilisateurs privés ;
- Des informations sur la fiche de données de sécurité ;
- Le déroulement de l'entretien de conseil (obligation d'information) avec quelques exemples.

Lors des contrôles de routine effectués par l'inspectorat des produits chimiques, ces obligations sont notamment vérifiées et des manquements sont régulièrement constatés.

Le présentoir de table est disponible gratuitement sur le site Internet de Chemsuisse (www.chemsuisse.ch).

Campagne nationale – Qualité de l'huile de friture

La qualité de l'huile de friture est, outre les aspects de santé, une préoccupation importante pour de nombreux consommateurs et consommatrices. Les consommateurs sont très attachés à la qualité de l'huile d'olive et servent souvent d'indicateur pour évaluer les entreprises alimentaires. A l'occasion d'inspections, on rencontre régulièrement des situations dans lesquelles l'huile de friture ne répond pas aux exigences. Les aliments frits ont augmenté en quantité et en variabilité au

cours des dernières années, les fournisseurs également.

L'objectif de cette campagne était de contrôler divers paramètres dans le but d'obtenir une vue d'ensemble de la qualité de l'huile de friture dans différentes catégories d'entreprises à l'échelle nationale. Notre canton a également participé à cette campagne. L'évaluation précise des résultats obtenus sera publiée ultérieurement dans un communiqué de presse de l'ACCS (Association des chimistes cantonaux de Suisse).

Santé et Sécurité au travail

Chimie à l'école

Comme les années précédentes, l'inspectorat des produits chimiques du Service de la consommation et des affaires vétérinaires a participé à la campagne nationale dans les écoles. Contrairement à une campagne d'application conventionnelle, cette initiative ne met pas l'accent sur l'application légale. Elle a plutôt pour objectif d'attirer l'attention des enseignants et des directeurs d'école sur les risques potentiels liés à l'utilisation de produits chimiques et de les sensibiliser à ces risques. Ces mesures visent à minimiser les risques pour les élèves et le personnel enseignant liés à l'utilisation de produits chimiques.

En 2023, trois écoles secondaires ont été inspectées par l'inspectorat des produits chimiques dans le cadre de la campagne nationale. Les inspections ont été effectuées conformément au guide « Utilisation en toute sécurité des produits chimiques, des micro-organismes et des sources de rayonnement ». Le contenu de ce guide est conçu de manière exhaustive et sert de base aux responsables des écoles pour une utilisation sûre des produits chimiques, des micro-organismes et des sources de rayonnement.

Lors des contrôles sur place, l'accent est mis sur les locaux où sont stockés les produits chimiques et sur les salles de classe où ces substances sont utilisées.

Les trois inspections ont révélé des manquements. Entre autres, on peut citer :

- Présence de produits chimiques interdits, problématiques ou qui ne sont plus utilisés ;

- Présence d'ustensiles contenant de l'amiante ;
- Étiquetage incorrect ou inexistant des produits chimiques en stock ;
- Stockage inapproprié des produits chimiques ;
- Absence d'inventaire des produits chimiques et de fiches de données de sécurité ;
- Manque d'équipements de protection tels que des douches oculaires, des blouses de laboratoire ou des lunettes de protection ;
- Absence d'avertissements sur les armoires de produits chimiques, de numéros d'urgence dans les salles de classe ou de signalisation des issues de secours.

Afin d'aider efficacement les écoles à mettre en œuvre les mesures nécessaires et d'assurer un meilleur suivi, le SCAV intensifie sa collaboration avec le Service de l'enseignement et l'inspectorat scolaire. Cette coopération renforcée vise à sensibiliser les écoles et les enseignants à l'utilisation des produits chimiques, à mieux les accompagner dans les mesures nécessaires et à permettre un suivi rigoureux des manquements constatés.

Cette approche a pour objectif global d'améliorer la sécurité tant des élèves que des enseignants dans l'utilisation des produits chimiques.

Loi d'application de la loi fédérale sur la radioprotection (LARad)

La loi d'application révisée de la loi fédérale sur la radioprotection a été présentée par le Service de la consommation et des affaires vétérinaires à la commission compétente du Grand Conseil en octobre 2023.

Cette loi règle la collaboration et les compétences de différents partenaires afin de protéger la population contre d'éventuelles atteintes à la santé dues au radon.

La direction et la coordination de ces tâches incombent au Département de la santé en collaboration avec le Service de la consommation et des affaires vétérinaires.

En outre, cette loi règle la collaboration entre les notaires et la commission cantonale des constructions en ce qui concerne le radon.

Les retours de la commission ont été en principe positifs et les remarques sur le projet de loi étaient majoritairement dues à la terminologie. Toutefois le Grand Conseil a refusé l'entrée en matière.

AISDA en Valais

L'AISDA est l'association des inspectrices et inspecteurs suisses des denrées alimentaires. Cette association organise chaque année une manifestation de formation continue. Chaque année, un canton différent organise cette manifestation et le lieu de celle-ci se trouve toujours dans le canton organisateur. En 2023, c'est le canton du Valais qui a organisé cette manifestation, laquelle s'est déroulée à Saillon et dont le thème était : Les indications géographiques - une cause enracinée. L'événement a rencontré un vif succès, plus de 80 personnes y ont participé.

Bureau satellite dans le Haut-Valais

Depuis avril 2023, le SCAV dispose d'un bureau satellite dans le Haut-Valais. Ce bureau satellite se trouve à la Nordstrasse 31 à Brigue. Il s'agit de l'ancien bâtiment de la douane. Un tel bureau satellite présente plusieurs points positifs pour les collaborateurs du SCAV - en particulier pour les collaborateurs de l'inspectorat qui sont actifs dans le Haut-Valais.

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. 25 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2023.

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 2023, nous avons fourni 16 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 2023, 46 dossiers concernant l'eau potable (construction ou règlements communaux concernant l'eau potable) ont été soumis à notre service pour approbation.

79 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 2 dossiers

concernant des piscines, saunas ou spas ont été préparés.

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 2023, aucun cas n'a été dénoncé.

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 2023, nous avons reçu 8 oppositions pour un nombre de 2288 contestations.

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 2023, 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 2023, 41 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 « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais ». L'Inspectorat des denrées alimentaires est accrédité et exploité conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17020 « Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection ».

En 2023, 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, 36 non-conformités ont été constatées et traitées.

Cours de formation organisés par l'Inspectorat

L'Inspectorat a également proposé des cours à l'école d'agriculture pour la formation des fromagers (10 heures).

Schweizerische Eidgenossenschaft
 Confédération suisse
 Confederaziun Svizra
 Confederaziun svizra
 Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
 de la formation et de la recherche DFEF
 Secrétariat d'Etat à l'économie SECO
 Service d'accréditation suisse SAS

En vertu de l'ordonnance sur l'accréditation et la désignation du 17 juin 1996 et sur
 la base de l'avis de la Commission fédérale d'accréditation, le Service d'accréditation
 suisse (SAS) délivre au

**Service de la consommation
 et des affaires vétérinaires SCAV**
 Rue Pré-d'Amédée 2
 1950 Sion

Durée de l'accréditation :
 16.05.2021 au 15.05.2026
 (1^{ère} accréditation: 20.05.1996)

l'accréditation en tant que

**Laboratoire d'essais pour l'analyse sensorielle, physique, chimique et
 microbiologique des denrées alimentaires et des objets usuels dans le cadre de
 l'exécution du droit alimentaire suisse**

Norme internationale : ISO/IEC 17025:2017
 Norme suisse : SN EN ISO/IEC 17025:2018

3003 Berne, le 16.05.2021
 Service d'accréditation suisse SAS

Responsable du SAS
 Konrad Flick

Le SAS est signataire des accords multilatéraux de l'EA (European co-operation for Accreditation) pour
 les domaines d'essais, d'étalonnage, d'inspection et de certification de systèmes de management, de
 certification de personnes et de certification de produits, de processus et de prestations de services, de
 l'IAF (International Accreditation Forum) pour les domaines de certification de systèmes de management
 et de certification de produits, de processus et de prestations de services, et de l'ILAC (International
 Laboratory Accreditation Cooperation) pour les domaines d'essais, d'étalonnage et d'inspection.

19 : Certificat d'accréditation du Laboratoire.

Schweizerische Eidgenossenschaft
 Confédération suisse
 Confederaziun Svizra
 Confederaziun svizra
 Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
 de la formation et de la recherche DFEF
 Secrétariat d'Etat à l'économie SECO
 Service d'accréditation suisse SAS

En vertu de l'ordonnance sur l'accréditation et la désignation du 17 juin 1996 et sur
 la base de l'avis de la Commission fédérale d'accréditation, le Service d'accréditation
 suisse (SAS) délivre au

**Service de la consommation
 et des affaires vétérinaires SCAV**
 Rue Pré-d'Amédée 2
 1950 Sion

Durée de l'accréditation :
 16.05.2021 au 15.05.2026
 (1^{ère} accréditation: 20.05.1996)

l'accréditation en tant qu'

**Organisme d'inspection (type A) pour des entreprises, des installations, des
 procédés de fabrication et des marchandises dans le cadre de l'exécution du
 droit alimentaire suisse dans les domaines du commerce des denrées
 alimentaires, des objets usuels**

Norme internationale : ISO/IEC 17020:2012
 Norme suisse : SN EN ISO/IEC 17020:2012

3003 Berne, le 16.05.2021
 Service d'accréditation suisse SAS

Responsable du SAS
 Konrad Flick

Le SAS est signataire des accords multilatéraux de l'EA (European co-operation for Accreditation) pour
 les domaines d'essais, d'étalonnage, d'inspection et de certification de systèmes de management, de
 certification de personnes et de certification de produits, de processus et de prestations de services, de
 l'IAF (International Accreditation Forum) pour les domaines de certification de systèmes de management
 et de certification de produits, de processus et de prestations de services, et de l'ILAC (International
 Laboratory Accreditation Cooperation) pour les domaines d'essais, d'étalonnage et d'inspection.

20 : Certificat d'accréditation de l'Inspectorat.

Affaires vétérinaires

Ressources humaines

En 2023 l'OVet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec les mêmes ressources que l'année précédente, c'est-à-dire 11,4 EPT (emploi à plein temps). Ces 11,4 EPT sont occupés par 17 collaborateurs, dont l'effectif n'a subi aucun changement. Il faut relever que comme dans d'autres secteurs de l'administration, les ressources à disposition restent stables malgré des tâches en constante augmentation, ce qui rend leur priorisation nécessaire, parfois malheureusement au détriment de la qualité de l'efficacité de notre Office.

Cours donnés et information au public

Le vétérinaire cantonal a comme chaque année informé le public lors de diverses séances et assemblées de sociétés. En outre, des cours ont été dispensés par des vétérinaires officiels et les inspecteurs cantonaux des ruchers, notamment aux futurs bergers, fromagers et aux élèves de l'Ecole cantonale d'agriculture, aux apiculteurs, ainsi qu'à différentes personnes intéressées. Des réponses ont été apportées à plus de 44 (24)¹ sollicitations de la part de différents médias (concernant tous les domaines d'activité de l'Office vétérinaire : principalement au sujet de la protection des animaux, mais aussi de la santé animale, ainsi que des affaires

canines, ou des médicaments vétérinaires).

Santé animale

Surveillance des épizooties par prélèvements d'échantillons et analyses

Les épizooties (épidémies animales) sont classées en quatre catégories, selon le type de maladie :

- Epizooties hautement contagieuses : elles ont le potentiel de se propager massivement et rapidement, entraînant des conséquences économiques et sanitaires étendues (p. ex. la peste porcine africaine).
- Les épizooties à éradiquer : Ces maladies sont combattues par des programmes de lutte souvent coûteux, au niveau national ou international. Elles ont été éradiquées de Suisse au cours des dernières décennies (p. ex. la tuberculose) ou doivent encore l'être (par ex. la diarrhée virale bovine BVD).
- Epizooties à combattre : Sont concernées les maladies qui ne peuvent être éliminées à un coût raisonnable ni éradiquées. La stratégie de lutte vise à limiter les dégâts (p. ex. la loque européenne et la loque américaine chez les abeilles).
- Epizooties à surveiller : Ces maladies sont uniquement soumises à la déclaration obligatoire (p. ex. la listériose).

Maladies		2023	2022
IBR	Analyses	1092	3121
Leucose bovine enzootique	Analyses	677	2660
Brucellose ovine et caprine	Analyses	608	1016
Aujeszký/SDRP/PRRS	Analyses	4	2
CAE	Analyses	33	10
ESB/BSE	Analyses	103	116
Salmonellose (volailles et porcs)	Analyses	356	266
Salmonellose (autres espèces)	Analyses		89
Langue bleue	Analyses	224	208
BVD	Analyses	6553	6640
Avortements bovins	Sérologie/Brucellose/IBR	443	476
Rage	Analyses	5	2
Grippe aviaire	Analyses	3	3
Peste porcine africaine	Analyses	3	26

56 : Surveillance des épizooties.

¹ Les chiffres entre parenthèses sont ceux de l'année précédente, 2022.

Le monitoring des épizooties est piloté par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), et chaque canton est responsable de l'organisation des prélèvements.

Globalement, 2023 aura vu les tendances suivantes se dessiner :

- Une diminution du nombre d'analyses effectuées à l'égard de la leucose bovine et IBR pour des raisons de coordination fédérale ;
- La stabilisation du nombre d'analyses effectuées concernant la BVD ;
- Une augmentation des analyses effectuées concernant la CAE en raison de la découverte d'un cas (introduit suite à une importation) ;
- 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 2023. 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. Ces mesures de prévention qui ont aussi concerné le Valais durant l'hiver 2022-2023 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 deux tiers environ des détenteurs de volailles du canton sont enregistrés actuellement. C'est pourquoi il a été fait appel à la collaboration des autorités et polices communales afin de vérifier d'une part l'enregistrement des détentions de volailles situées sur leurs territoires, mais aussi la bonne mise en œuvre des mesures prescrites.

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.

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.



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

Au 31 décembre 2023, 139 (126) détenteurs (sur les 626 exploitants contactés) s'étaient inscrits pour participer à ce programme lancé à la mi-novembre 2021. Parmi eux, 110 (86) exploitants ont atteint le statut « indemne de pié-tin », bénéfique non seulement au bien-être des animaux, mais aussi à la rentabilité de l'exploitation.

Ces exploitants ont été indemnisés en 2023 pour un montant total de plus de Fr. 49'397.00 (29'900.00). Des frais d'analyse ont également été pris en charge pour un montant de plus de Fr. 25'000.00.

La mise en œuvre du programme d'éradication fédéral qui débutera le 1^{er} octobre 2024 représentera un défi considérable aussi bien pour l'Office vétérinaire que pour les acteurs sur le terrain comme les vétérinaires, auxquels la responsabilité des prélèvements officiels sera confiée, comme aussi pour les contrôleurs non-vétérinaires, et bien sûr les détenteurs d'animaux qui devront pour leur part assurer l'assainissement proprement dit de leurs animaux.

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 en principe inspectés dans un intervalle entre douze et quinze mois, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité. Aucun contrôle n'avait été effectué en 2022, car d'autres secteurs d'activité ont dû être prioritaires. En 2023, 2 centres de collecte ont été contrôlés, ainsi qu'une installation de production de biogaz.

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).

609'005 kg (618'036 kg) de sous-produits animaux issus de cadavres d'animaux ont été éliminés pour le canton dans l'usine GZM Extraktionswerke AG (BE). Le coût a été de Fr. 193'317.14 (Fr. 192'865.25 pour le canton, dont Fr. 128'918.00 pour le transport et Fr. 64'399.14 pour l'élimination).

Santé animale en apiculture

En Valais, 1518 (1475) apiculteurs s'occupent de 1958 (1884) ruchers. La 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 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.



22 : Abeilles. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais

Le début 2023 ne laissait rien présager de bon pour nos colonies d'abeilles : humide et froid, sans périodes prolongées de temps chaud. Les apiculteurs étaient inquiets. Mais à partir de la mi-mai, lorsque le temps a évolué positivement, les abeilles ont une fois de plus montré de quoi elles étaient capables. En l'espace de deux semaines, les colonies ont rattrapé leur retard et, juste au moment de la miellée, elles étaient en pleine forme et ont finalement offert une bonne à (selon les régions) très bonne récolte de miel.

Inspectorat

L'inspecteur cantonal des ruchers se compose de 19 (20) inspecteurs régionaux, et de 2 inspecteurs cantonaux (Rémy Chambovey pour le Valais romand, et Markus Eyer pour le Haut-Valais). Un groupe d'intervention composé de 6 inspecteurs est également opérationnel sur demande.

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. Un des défis à l'avenir sera de parvenir à maintenir un nombre suffisant d'inspecteurs régionaux des ruchers qui, bien qu'actifs pendant leur temps libre, doivent pourtant bénéficier aussi bien d'une bonne connaissance du milieu apicole que d'un savoir technique approfondi.

Par ailleurs, les contrôles de la production primaire (PrP) qui sont aussi effectués par les inspecteurs cantonaux des ruchers représentent un moyen supplémentaire pour assurer une production apicole irréprochable également sur le plan de l'hygiène.

Après la réorganisation de l'inspecteurat des ruchers initiée avec l'engagement des deux inspecteurs cantonaux au sein de l'Office vétérinaire, un nombre important de contrôles a de nouveau été effectué : 533 (351) contrôles sanitaires et 70 (108) contrôles de la production primaire ont pu être effectués en 2023. La diminution du

nombre de contrôles de la production primaire est due à la situation sanitaire sans précédent vécue en 2023, pour laquelle l'inspecteur cantonal a été contraint de prioriser ses tâches.

Groupe de maladies	Nom	Espèce	Commune	
	Avortement enzootique (Chlamydirose)	Moutons et chèvres	Orsières	
			Steg-Hohtenn	
			Troistorrents	
			Zeneggen	
	Coxiellrose	Chèvres		Ayent
				Naters
				Orsières
		Bovins		Anniviers
				Albinen
				Champéry
				Goms
				Grächen
				Liddes
				Massongex
				Orsières
				Simplon
				Troistorrents
		Val de Bagnes		
		Moutons		Blatten
	Ernen			
	Gampel-Brätsch			
	Goms			
	Naters			
Campylobactériose	Chiens		Lens	
			Monthey	
	Chat	Sion		
Cryptosporidiose	Chien		Grimisuat	
			Steg-Hohtenn	
	Bovin		Anniviers	
			Raron	
Maedi-Visna	Ovins		Brig-GLIS	
			Gampel-Brätsch	
	Caprins		Salvan	
Saxon				
Maladie hémorragique virale du lapin	Lapins		Ardon	
			Martigny	
			Visp	
Mycoplasmoses chez les poules et les dindes	Poules		Ergisch	
Pseudotuberculose des moutons et des chèvres	Ovins		Chamoson	
Varroase	Abeilles		Crans-Montana	
			Val de Bagnes	

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

Maladies des abeilles

En 2023, le Valais a connu une flambée sans précédent de cas de loque des abeilles : 10 (4) cas de loque américaine et 20 (6) cas de loque européenne des abeilles ont été décelés, deux séquestres de 170 km² n'avaient pas encore été levés à la fin de l'année.

La loque des abeilles est une maladie infectieuse, sans danger pour l'homme, qui attaque le couvain et tue les larves. La bactérie se propage rapidement dans le miel et toute la ruche. Deux variantes sévissent en Suisse : la loque américaine, qui produit de nombreuses spores avec un haut pouvoir de contagion, et la loque européenne, qui est moins résistante, mais reste latente dans les alvéoles. La transmission se fait par les abeilles qui nourrissent les larves avec de la gelée contaminée ou pillent d'autres ruches atteintes, mais aussi par l'apiculteur, lorsqu'il transfère du matériel infecté d'une colonie à l'autre.

245 ruchers ont été contrôlés dans les 8 séquestres appliqués sur le territoire (sans compter les ruchers de pastorales.) Les foyers ont été visités 2x, les délais imposés pour destruction des colonies malades ont été respectés.

Près de 3000 ruches ont été inspectées, ce qui a occasionné un travail considérable de gestion pour l'inspecteur cantonal. Pour les cas de Nendaz et Hérens, les 14 inspecteurs régionaux, les 6 inspecteurs du groupe d'intervention ainsi que deux inspecteurs du Haut-Valais ont participé aux visites sanitaires. En Valais, tous les inspecteurs régionaux interviennent même dans le cadre de leurs fonctions officielles à titre de mandataires privés, en plus de leurs autres activités. Dans ce contexte, leurs efforts et disponibilités doivent particulièrement être salués.

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*. 6 (5) apiculteurs ont procédé à cette surveillance en plaçant deux fois par mois des pièges durant quarante-huit heures dans leurs ruchers. Tous les ruchers contrôlés en Valais étaient négatifs.

Feu bactérien

Sur le plan agricole, Le canton du Valais n'est plus en zone protégée pour le feu bactérien, mais il est désormais classé en zone à faible prévalence. Il n'y a plus de restriction pour le déplacement des abeilles.

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) continuent à porter leurs fruits, car aucun cas de cette épizootie n'a été constaté en 2023 en Valais. Pourtant, la situation toujours assez difficile dans certains cantons suisses démontre que le succès dans la lutte contre cette épizootie n'est pas encore acquis, surtout en raison de l'importance des mouvements et du commerce d'animaux qui constituent indiscutablement un facteur de risque important. C'est pourquoi 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.

Après la nette hausse des cas de coxiellose relevés en 2022, due à la nouvelle méthode de diagnostic prescrite par les directives fédérales révisées, le nombre de cas a fortement chuté en 2023, pour des raisons qui doivent encore être analysées. Pourtant, en mars 2023 une flambée de fièvre Q a été mise en évidence parmi un troupeau de chèvres dans la région de Brigue, puis des cas humains ont été identifiés. Au total, 20 cas d'infections humaines ont été pris en charge médicalement. Depuis l'été, cette flambée était considérée comme résolue notamment grâce à la collaboration étroite entre les médecins, les vétérinaires, les autorités sanitaires et les éleveurs. Il faut relever que la présence de cette bactérie (relativement fréquente, car jusqu'à environ

20 % des avortements sont concernés), est désormais systématiquement décelée par la méthode de la PCR, qui n'était pas obligatoire auparavant.

Indemnisation pour coûts liés à des épizooties

Pour 2023, le montant d'indemnisation est de Fr. 53'240.00 (Fr. 33'194.00), et est dû aux épizooties suivantes :

- Les loques des colonies d'abeilles : Fr. 3'843.00 (Fr. 2'889.00) ;
- Le piétin du mouton : Fr. 49'397.00 (29'900.00).

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.

8 (9) autorisations pour l'insémination à titre privé dans sa propre exploitation ont été accordées en 2023. 111 personnes possèdent actuellement cette autorisation.

14 personnes étaient au bénéfice d'une autorisation pour technicien-inséminateur en 2023.

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 la notification dans le système TRACES des importations de chiens, de chats et d'équidés, varie selon les années, ce qui influence les données relevées à cet égard.

Importations	2023	2022
Certificats TRACES UE (Total)	281	265
Bovins	16	13
Ovins	5	7
Chèvres	0	1
Chevaux	68	105
Porcs	0	2
Volaille/poussins d'un jour	3	3
Poissons	105	0
Chiens/chats	58	58
Abeilles	2	2
Œufs de poissons à éclore	0	0
Spermes	0	1
Escargots	1	2
Oiseaux de proie	4	2
Œufs de poissons	0	0
Surveillances vétérinaires	27	35

58 : Importations.

Exportations	2023	2022
Certificats TRACES UE (Total)	173	166
Bovins	23	29
Ovins	9	1
Chèvres	0	0
Chevaux	88	98
Abeilles	0	1
Alpagas	0	0
Oiseaux de proie	0	2
Volaille	48	32
Artiodactyle	2	0
Chiens	1	2

59 : Exportations.

Réfugiés ukrainiens accompagnés de chiens ou de chats

Compte tenu de la crise humanitaire, les conditions d'entrée sur le territoire suisse des chiens et des chats qui accompagnent les réfugiés ukrainiens ont été temporairement assouplies en 2022. Les chiens et chats emportés par leurs propriétaires, et placés sous la responsabilité de ces derniers pouvaient, dans des cas exceptionnels, entrer en Suisse même s'ils ne remplissent pas toutes les conditions d'importation, notamment en relation avec le (faible) risque représenté par la rage. Ces allègements temporaires des conditions d'importation ont été levés le 1^{er} août 2023. À partir de cette date, les conditions d'importation usuelles étaient de nouveau applicables à ces animaux, à savoir :

- Les animaux doivent être identifiés au moyen d'une puce électronique ;

- Les animaux doivent être valablement vaccinés contre la rage ;
- Un test sanguin effectué sur l'animal avant son importation, et au plus tôt 30 jours après la vaccination antirabique doit démontrer que sa protection vaccinale est suffisante.

Les animaux importés doivent être présentés à un vétérinaire dans les 10 jours suivant l'importation. Dans les cas où les conditions d'importation ne seraient pas remplies, les vétérinaires ont été priés de signaler les cas à l'Office vétérinaire cantonal, qui rend alors une décision administrative afin de fixer les mesures nécessaires sur le plan sanitaire. Cette décision est rendue sans frais par l'Office, cependant tous les frais vétérinaires doivent être pris en charge par la personne important l'animal.

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 (LALPA) de 2020, les nouveaux détenteurs de chiens ayant fait l'acquisition de leur premier animal durant l'année 2020 disposaient d'un délai de deux ans (donc au plus tard jusqu'au 31 décembre 2022) pour suivre la nouvelle formation obligatoire. Le contrôle de l'accomplissement de cette obligation incombe aux communes, et les données transmises à ce jour à notre Office (par environ une commune sur six seulement) ne nous permettent encore pas de tirer un premier bilan de l'efficacité concrète de cette mesure sur la sécurité publique, qui est également influencée par le fait que seuls les nouveaux propriétaires de chiens sont soumis à cette obligation de formation. Or ces personnes concernées (4016 nouveaux inscrits au registre Amicus en 2023, 4273 en 2022 et 4003 en 2021) ne constituent au maximum que 20 % environ de l'ensemble de propriétaires de chiens.

Contrôles de détention d'animaux

Après la nette hausse du nombre d'annonces (portant notamment sur les mauvais traitements aux animaux) observée en 2021 et leur maintien à un niveau élevé en 2022, une nouvelle augmentation des cas à traiter pour notre office est à relever

en 2023. Si elle témoigne de la sensibilité et l'intérêt de la société à la cause animale qui demeurent marqués, la gestion du travail supplémentaire ainsi engendré est difficile avec les ressources actuellement à notre disposition. Sur le plan financier, les frais de prise en charge des animaux séquestrés ont triplé entre 2022 et 2023 pour atteindre un montant record de plus de Fr. 34'000.-.

Nouvelle campagne de contrôle des sorties hivernales du bétail détenu à l'attache

En 2023, un programme de contrôle de la plausibilité des sorties hivernales obligatoires des bovins au moyen de films tournés par l'exploitant a été mis sur pied. Il a permis de démontrer la conformité des pratiques dans la majorité des exploitations contrôlées en 2023. C'est en raison de ce succès que l'Office vétérinaire a décidé, en collaboration avec l'Office des paiements directs, de reconduire ces contrôles en 2024. Environ 10 exploitations ont été choisies par tirage au sort parmi celles participant au programme SRPA, soit environ 3 % d'entre-elles. Cette méthode par voie de film a été choisie afin d'impacter le moins possible le travail des agriculteurs et leur sphère privée, tout en leur laissant la liberté de filmer selon leurs disponibilités au moins une sortie de leur choix par mois, durant 4 mois.

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

Contrôle pour les détenteurs de volaille – Programme prioritaire 2021 – 2023

Dès 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 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, à savoir intégré au programme toutes les exploitations détenant plus de -50-volailles. Les dernières exploitations ayant été contrôlées en 2022, le programme s'est poursuivi en 2023 par le traitement des procédures initiées dans les cas qui l'exigeaient, et certains dossiers sont encore ouverts actuellement.

Animaux sauvages

La législation sur la protection des animaux soumet à autorisation la détention de certains animaux sauvages. En 2023, les affaires liées aux détentions d'animaux sauvages soumis à autorisation ont légèrement diminué. Le recensement des animaux exotiques présents sur le territoire cantonal s'est terminé en 2022 et l'année dernière l'effort s'est concentré sur le renouvellement des autorisations existantes. Très peu de nouveaux détenteurs se sont rajoutés à la liste déjà bien étoffée. L'augmentation des cas problématiques de détention d'animaux domestiques, et des demandes des partenaires d'exécution comme les communes valaisannes ont nécessité l'utilisation de ressources internes normalement dévolues aux animaux sauvages. C'est pourquoi il n'a pas été possible d'effectuer par exemple d'actions proactives. Le registre cantonal des animaux sauvages est aujourd'hui un outil de travail très apprécié des premiers intervenants et secouristes.

Détention animaux sauvages	2023	2022
Procédures ouvertes	49	110
Autorisations	40	38
Contrôles	108	74

61 : Détention d'animaux sauvages.

Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)

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. Si la situation sanitaire particulière de ces dernières années avait eu un impact non négligeable sur les demandes d'autorisation de manifestations en lien avec des animaux, leur nombre a quasiment doublé en 2022 pour retrouver en 2023 son niveau d'avant la pandémie. Nous avons délivré 36 (36) autorisations, dont notamment celles concernant les combats de reines, et effectué 6 (2) contrôles sur place.

Contrôles		2023	2022
Procédures ouvertes animaux de rente	Bovins	71	47
	Ovins, caprins	26	29
	Equidés	28	37
	Autres	12	50
	Total	158	132
Décisions administratives*		40	24
Interdictions de détention totale ou partielle		7	6
Procédures ouvertes animaux de compagnie	Chiens	268	248
	Chats	42	33
	Rongeurs	3	4
	Autres	5	19
	Total	311	275
Décisions administratives*		160	131
Interdictions de détention totale ou partielle		16	8
Procédures pénales (animaux de rente et animaux de compagnie)	Ordonnances pénales	86	51
	Dénonciations pénales	8	7

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

60 : Contrôles de détention d'animaux.

Préavis pour la Commission cantonale des constructions pour des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux

Tous les nouveaux projets de construction, de transformation ou d'agrandissement d'infrastructures en relation avec la détention animale nous sont soumis par la Commission cantonale des constructions pour approbation. Ainsi, notre office a examiné 49 (47) 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 2023, 58 (31) étables ont été contrôlées, aucune d'entre-elles (2) n'étaient pas conformes.

Expérimentation animale

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

Les expérimentations ont une durée moyenne de 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	2023	2022
Procédures ouvertes	38	39
Autorisations cantonales en cours	4	2
Autorisations cantonales établies	3	0
Autorisations intercantionales en cours	34	37
Autorisations intercantionales établies	18	10
Autorisations intercantionales rejetées	0	0

62 : 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. Elles sont également responsables de gérer les éventuels animaux errants sur leur territoire.

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 2023, 24 (6) chiens et 46 (30) chats ont été séquestrés, et 2 (26) animaux de rente (2 poneys).

Frais payés	2023	2022
Chiens	3'373.70	1'530.00
Chats	9'898.70	800.00
Animaux sauvages	0.00	972.00
Animaux de rente	21'270.25	8'016.50
Total	34'542.65	11'318.50

63 : Coût pour les animaux séquestrés.

Refuges officiels sous contrat

Conformément aux articles 24 et 25 de la Loi cantonale d'application de la loi fédérale sur la protection des animaux du 19 décembre 2014 (LALPA), le contrat de prestation actuellement en cours avec le refuge de la SPA Valais permet de garantir un hébergement et un remplacement des chiens et chats perdus et non identifiants, et leur détention temporaire en cas de séquestre par notre Office. Il n'existait en revanche pas de convention semblable concernant d'autres espèces d'animaux comme les rongeurs, ou les animaux de rente, pour lesquels des solutions devaient être trouvées en cas de nécessité, souvent dans l'urgence et sans garantie de prise en charge. C'est la raison pour laquelle un nouveau mandat de prestations a été conclu avec le refuge pour animaux de rente de la « Bouche qui rit », faisant ainsi de cette entité un refuge officiel. Ce contrat assure ainsi dès 2023 une collaboration pérenne et prise en charge adaptée aux animaux de rente dont notre Office doit ordonner le séquestre.

Enfin, également dans le but de soutenir de manière équitable d'autres institutions fournissant des prestations similaires, un contrat a été conclu en 2023 avec l'association « Les chats du Robinson » de Sierre. La conclusion de ce nouveau mandat de prestations permet ainsi à l'Office de pérenniser la collaboration fructueuse déjà existante avec cette institution, tout en s'assurant des possibilités supplémentaires de placement pour les chats 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 tenues 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.

Le nombre de cas d'agression sur des humains s'est stabilisé à un haut niveau en 2023 (+ 2 %), alors que l'augmentation des cas d'agression sur d'autres animaux a été massive l'an dernier (+ 77 %). Pourtant, un seul d'entre-eux a nécessité une mesure d'euthanasie.

Dans 76 (83) 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

Description	2023	2022
Nombre de procédures ouvertes		
Cas d'agression sur humains	314	307
identité du détenteur non communiquée	76	83
par son propre chien	33	26
par un chien connu de la victime	69	68
par chien inconnu	101	109
non communiqué	35	21
Lieu de l'agression		
espace privé	87	59
espace public	245	207
non communiqué ou inconnu	80	47
Aggression faite par chien de race interdite sur humain	0	3
Cas d'agression sur des animaux	156	88
Autres signalements	18	18

Mesures	2023	2022
Pas de mesures (chiens inconnus, provenance d'un autre pays, etc.)	190	173
Envoi de droit d'être entendu	164	102
Clôture de dossier avec avertissement	267	223
Mesures administratives diverses (p. ex. tenue en laisse permanente, mesures éducatives, mesures sécuritaires)	84	45
Décisions restriction/interdiction	4	0
Décisions euthanasie	1	1
Décisions expertise	2	2
Traitement pénal	8	6
Annonce au canton compétent	37	24
Chien de race interdite refoulé	10	6
Cas traités en relation avec chiens importés	110	71

64 : Affaires canines.

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 Internet et de le faire venir de l'étranger, tendance qui a contribué à une hausse massive des cas traités suite à une importation (+ 54 %).

Subventions de remplacement

Selon contrat, le refuge de la Société de protection des animaux a été subventionné pour un montant de Fr. 56'000.00 (Fr. 58'000.00), à savoir 58 (54) replacements de chiens.

Soucieux de contribuer à la protection des animaux, l'Etat du Valais a décidé, par le DSSC, de subventionner dès 2018 également le remplacement des chats par le refuge : ainsi, le montant de Fr. 13'350.00 (Fr. 15'350.00) a été versé pour le remplacement de 267 (307) chats. Dans le cadre du nouveau mandat de prestations conclu avec l'association « les chats du Robinson », le montant de Fr. 6'250.00 a été versé pour le remplacement de 124 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 194 (187) visites de classes effectuées en 2023 ; la répartition cantonale est la suivante : 70 (70) dans le Haut-Valais et 124 (117) dans le Bas-Valais.

A ce jour le programme occupe 20 participantes sur mandat de prestations ainsi que leurs 20 chiens. Afin de former et renouveler les chiens participants, notre Office, a procédé régulièrement à des tests collectifs et individuels. Ceci permet qu'en 2024, le programme accueillera 2 participantes supplémentaires et leurs chiens.

Le montant versé pour les interventions du programme PAM est de Fr. 114'508.45 (Fr. 115'349.70). Pour les contrôles annuels de santé et de comportements des chiens qui y participent, les coûts se montent à Fr. 4'368.75 (Fr. 2'486.20). Parmi ces frais sont aussi inclus des montants

destinés au 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.

Ils sont effectués selon l'organisation mise en place en 2014 et reconduite en 2021 (mandat de prestation 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).



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

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 porte ses fruits puisque le nombre de contrôles effectués sans annonce préalable répond désormais aux exigences légales fédérales.

Notre office soutient, instruit et supervise les assistants officiels (AO) manda-

tés. 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. La baisse du nombre de contrôles en 2023 résulte d'un réajustement du décompte qui ne recense désormais plus que les contrôles ayant directement trait aux animaux. Globalement, la situation s'est stabilisée après l'amélioration observée ces dernières années. La nombre de lacunes graves relevées demeure nul ou très faible.

Un grand nombre de lacunes concernent l'application des dispositions de l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires (29 % 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.

Contrôles vétérinaires officiels	2023	2022
Nombre d'exploitations contrôlées	434	707
% d'exploitations avec manquements importants	19	15
% d'exploitations avec manquements graves	0	1
Pourcentage de manquements par domaine		
Hygiène dans la production primaire	1	1
Médicaments vétérinaires	29	42
Protection des animaux	17	25
Trafic des animaux	18	16
Nombre de procédures initiées		
Décisions administratives	46	51
Procédures pénales	0	1

65 : Contrôles vétérinaires officiels.

Contrôle de la qualité du lait

En 2023 ont été prononcées 9 (12) interdictions temporaires de livrer le lait :

- 7 (9) à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques ;

- 1 (3) à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation).
- 1 (0) à cause du nombre de germes trop élevé (souvent signe de problème d'hygiène dans la manipulation du lait après la traite).

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

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

Au total, 33 (34) analyses ont été effectuées dans la musculature, le foie, le sang, l'urine et le lait d'ovins, de poissons, de bovins, et de porcs. 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.

Le nombre élevé d'analyses est dû à la nécessité pour la Confédération de répondre aux exigences de l'Union européenne. Il en va de même pour leur coût, qui, suite à la décision de la Confédération, doit être pris en charge par notre service.

Contrôle des viandes en abattoirs

Le canton dispose de 14 établissements dits de faible capacité, 1 grand établissement, ainsi que de 4 abattoirs de poissons. L'abattoir de volailles a cessé ses activités en 2023. 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 (4) contrôles dans les abattoirs dits de bétail de boucherie.
- 4 (3) contrôles dans les abattoirs de poissons.

En 2023, le nombre d'animaux abattus dans les abattoirs du canton est resté stable, à l'exception des volailles dont les abattages ont diminué de presque de moitié par rapport à l'an dernier.

Lacunes constatées lors du transport des animaux à l'abattoir – Mesures			2023	2022
Avertissements oraux	Protection des animaux		4	19
	Traçabilité		4	3
Avertissements écrits	Protection des animaux	Bovins et ruminants	8	5
		Bovins et ruminants	11	12
	Traçabilité	Autres	2	0
Ordonnances pénales	Protection des animaux		3	2
	Traçabilité		0	2

66 : Transport d'animaux à l'abattoir.

Le maintien de la surveillance renforcée mise en place en 2019 constitue un défi organisationnel, qui ne permet pas toujours de répondre positivement aux demandes d'adaptation de la planification de certains établissements d'abattage. Il en ira de même en cas de demandes d'auto-ricision d'abattage à la ferme par exemple, auxquelles les ressources actuellement à disposition de notre Office ne permettront pas de faire face.

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).

Médicaments vétérinaires

4 (6) pharmacies vétérinaires ont été contrôlées par l'organisation de contrôle intercantonale mandatée.

3 contrôles ont été effectués dans des pratiques ou cabinets vétérinaires 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). 1 contrôle a été effectué dans le cadre de la reprise d'une pratique existante.

Tous les vétérinaires actifs en Valais sont désormais inscrits et saisissent leurs prescriptions d'antibiotiques dans la banque de données fédérale sur les antibiotiques. Ils contribuent ainsi à alimenter le système permettant de fournir des informations utiles à une optimisation de l'utilisation des antibiotiques, et ont été informés à ce sujet. Spécialement les vétérinaires actifs sur les animaux de rente ont aussi été sensibilisés à leur rôle et responsabilité en matière de transport d'animaux et de conseil aux détenteurs à ce sujet.

Surveillance des professions vétérinaires

En Valais sont actuellement actifs 73 (64) vétérinaires praticiens dans 31 cabinets individuels ou de groupe.

Nombre d'abattages	Abattages ordinaires		Abattages sanitaires		Total
	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	
Poulets	756	0	0	0	756
Porcs	5171	2	1	2	5176
Moutons	4877	4	6	8	4895
Bovins de moins de 8 mois	1307	0	3	1	1311
Bovins de plus de 8 mois	4883	3	32	6	4924
Chèvres	1474	1	11	1	1487
Lapins	25	0	1	0	26
Chevaux	19	0	1	0	20
Gibier d'élevage	12	0	0	0	12
Alpagas	0	0	0	0	0
Total	18524	10	55	18	18607

67 : Contrôle des viandes en abattoirs.

Clientèle	Nombre
Animaux de compagnie	18
Animaux de rente	3
Animaux de rente et de compagnie (= mixte)	10

68 : Surveillance des professions vétérinaires.

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

13 (11) nouvelles autorisations de pratiquer en Valais ont été délivrées, la majorité d'entre elles ont fait suite à un recensement du personnel actif dans les cabinets vétérinaires du canton effectué en 2023, et qui a démontré qu'un certain nombre de vétérinaires salariés n'étaient soit pas annoncés, ou ne possédaient pas d'autorisation de pratiquer valable. 1 praticien a cessé son activité pour raisons d'âge.

En tant qu'autorité de surveillance des professions vétérinaires, le DSSC (département de la santé, des affaires sociales et de la culture) a, sur proposition du vétérinaire cantonal, prononcé en 2023 une mesure disciplinaire à l'encontre d'une personne exerçant la médecine vétérinaire.

20 (16) 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, la médecine équine, ou encore la médecine d'urgence.

Réglementation et régime d'autorisation d'exercer la médecine vétérinaire

Selon la loi fédérale sur les professions médicales universitaires, et la loi cantonale vétérinaire, l'activité de la profession de vétérinaire est soumise à conditions. Tout vétérinaire désirant pratiquer dans le canton doit déposer une demande d'autorisation, munie de différents documents attestant de ses capacités (comme son diplôme), mais aussi qui démontrent que son activité pourra se dérouler de manière sûre et conforme aux exigences légales. Pour le cas des vétérinaires destinés à travailler à titre dépendant sous la responsabilité d'un vétérinaire employeur dûment autorisé pendant une durée maximale de deux ans, une autorisation de pratiquer n'est pas requise. Cette activité

de vétérinaire- assistant doit cependant faire l'objet d'un enregistrement auprès de l'office vétérinaire cantonal.

En ce qui concerne les activités dites « para- vétérinaires » (comme l'ostéopathie, la physiothérapie, ou la zoothérapie par exemple), ces professions ne sont actuellement pas soumises à autorisation en Valais. Elles peuvent être exercées dans la mesure où elles sont sans danger pour les animaux et que leur détenteur est consentant et dûment informé. La publicité qui pourrait induire en erreur, de même que l'utilisation de titres ou de qualifications pouvant prêter à confusion sont notamment interdites. Ces activités doivent de plus être en tous points respectueuses de la législation sur la protection des animaux (notamment ne pas causer des douleurs, des maux ou des dommages aux animaux, ni les mettre dans un état d'anxiété ou porter atteinte à leur dignité d'une autre manière).

Eric Kirchmeier
Vétérinaire cantonal

Liste des tableaux

1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	11
2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	14
3 : Motifs de contestation.....	15
4 : Nombre d'établissements ouverts et nombre d'inspections avec résultats.....	16
5 : Echantillons officiels.....	18
6 : Listéria.....	19
7 : Salmonelles.....	19
8 : Escherichia coli.....	19
9 : Entérocoques dans les glaçons.....	20
10 : Staphylocoques.....	21
11 : Entérobactéries.....	21
12 : Bacillus cereus.....	21
13 : Germes aérobies mésophiles.....	22
14 : Pseudomonas.....	22
15 : Dioxines et PCB dans les œufs entiers.....	22
16 : PFAS dans les poissons de pisciculture.....	23
17 : Nitrites, nitrates dans les produits à base de viande.....	23
18 : Mercure.....	23
19 : Métaux lourds dans les denrées alimentaires.....	24
20 : Patuline dans les jus de fruits et les compotes.....	24
21 : Acrylamide dans les biscuits artisanaux.....	24
22 : Pesticides dans les fruits et les légumes.....	24
23 : Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol dans les graines et fruits à coque.....	25
24 : Histamine dans le thon frais ou congelé.....	25
25 : Identification des espèces animales.....	26
26 : Authenticités des fraises suisses.....	26
27 : Authenticité des asperges valaisannes.....	27
28 : Teneur en matière grasse dans les fromages.....	27
29 : Vins.....	27
30 : Boissons spiritueuses.....	27
31 : Qualité des miels.....	27
32 : Contrôle d'étiquetage.....	28
33 : Teneur en alcool.....	28
34 : Teneur en sulfites.....	28
35 : Inspections des services des eaux.....	29
36 : Analyses microbiologiques (eau).....	30
37 : Clostridium perfringens dans l'eau potable.....	32
38 : Analyses des paramètres chimiques.....	33
39 : Pesticides dans l'eau potable du réseau (district de St-Maurice et Entremont).....	33
40 : Pesticides dans l'eau provenant de puits.....	33
41 : Hydrocarbures dans l'eau potable.....	33
42 : Glyphosates et glufosinate dans l'eau potable et les eaux minérales.....	34
43 : Métaux lourds dans l'eau potable.....	34
44 : PFAS dans les principaux réseaux d'eau potable VS.....	34
45 : PFAS dans les autres réseaux d'eau potable VS.....	35
46 : TFA dans les principaux réseaux d'eau potable VS.....	35
47 : Eau de baignade – Mesure physico-chimique sur place.....	37
48 : Eaux de baignades – microbiologie standard.....	37
49 : Bains à remous.....	38
50 : Eaux de douche.....	38
51 : Analyses chimiques des eaux de baignade.....	38
52 : Qualité des eaux de baignade naturelles.....	39
53 : Cyanotoxines dans les eaux de baignade naturelles.....	39
54 : Inspections des distributeurs privés d'eau potable.....	40
55 : Inspections des établissements alimentés par un réseau privé.....	40

56 : Surveillance des épizooties.....	50
57 : Cas d'épizooties annoncés à l'OSAV.....	53
58 : Importations.....	55
59 : Exportations.....	55
60 : Contrôles de détention d'animaux.....	57
61 : Détention d'animaux sauvages.....	57
62 : Expérimentation animale.....	58
63 : Coût pour les animaux séquestrés.....	58
64 : Affaires canines.....	59
65 : Contrôles vétérinaires officiels.....	61
67 : Contrôle des viandes en abattoirs.....	62
66 : Transport d'animaux à l'abattoir.....	62
68 : Surveillance des professions vétérinaires.....	63

Liste des illustrations

1 : Laboratoire de chimie. © SCAV.....	9
2 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	12
3 : Denrées alimentaires. ©Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth.....	12
4 : Analyses microbiologiques des eaux potables.....	13
5 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.	13
6 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	14
7 : Entreprises inspectées.	17
8 : Nombre d'inspections.	17
9 : Evolution des analyses de staphylocoques dans les grains de chaudière.	20
10 : Grains de chaudière. © Valais/Wallis Promotion – Pascal Gertschen	21
11 : Asperge. © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth.....	26
12 : Chambre de réunion d'eau de source. © SCAV.....	29
13 : Conduites de raccordement du système d'irrigation d'eau potable. © SCAV	31
14 : Système de désinfection à l'hypochlorite de calcium. © SCAV.....	36
15 : MD610. © Lovibond.....	36
16 : Bains à remous. ©Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen	37
17 : Cabane de montagne. © SCAV.....	40
18 : Réservoir privé d'eau potable. © SCAV	40
19 : Certificat d'accréditation du Laboratoire.....	49
20 : Certificat d'accréditation de l'Inspectorat.	49
21 : Moutons. © Valais/Wallis Promotion – Giovanni Castell	51
22 : Abeilles. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais	52
23 : Vache d'Hérens. © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher	60
24 : Le laboratoire cantonal en 1922.	67



24 : 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

Sion, avril 2024