



Département des finances, des institutions et de la santé  
**Service de la consommation et affaires vétérinaires**

Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit  
**Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen**

**CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS**

**RAPPORT ANNUEL 2010  
SERVICE DE LA CONSOMMATION  
ET AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**





## Table des matières

Liste des abréviations	6
Considérations générales	7
Pantha rei – Tout passe !	7
Législation	7
Principe du Cassis de Dijon	7
Accord intercantonal de collaboration entre les chimistes cantonaux et les vétérinaires cantonaux romands	7
Remerciements	8
Coup d'œil rétro et clin d'œil	9
Personnel	9
Législation	9
Législation fédérale	9
Législation cantonale	10
Analyse des denrées alimentaires	10
Lait et produits laitiers	10
Vin	11
Eau de boisson	12
Viande et préparation de viande	14
Autres denrées alimentaires	14
Affaires vétérinaires	15
Inspectorat	16
Organisation et évolution	16
Contrôle des établissements et des entreprises	16
Contrôle des vendanges	16
Produits chimiques	17
Conclusion	17
Personnel	18
Echantillons analysés	20
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	20
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	22
Denrées alimentaires	24
Analyses des denrées alimentaires	24
Eaux de boisson	24
Eau minérale	25
Farines, maïs, céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	25
Epices	25
Viandes	25
Fruits et légumes	26
Spiritueux	27
Vins	27
Denrées alimentaires précuites	27
Produits laitiers	28
Authenticité des abricots – campagne intercantonale 2010	28
Tâches administratives	30
Certificats d'exportation	30

<b>Certificats d'exportation ou d'enregistrement pour des produits cosmétiques</b>	<b>30</b>
<b>Préavis</b>	<b>30</b>
<b>Annonces RASFF</b>	<b>30</b>
<b>Remise d'alcool aux mineurs</b>	<b>30</b>
<b>Oppositions</b>	<b>30</b>
<b>Inspectorat</b>	<b>31</b>
<b>Evaluation du danger, de l'ampleur et du risque</b>	<b>33</b>
Danger global	33
Ampleur	34
Risque	34
Entreprises valaisannes	35
<b>Eaux de boisson</b>	<b>35</b>
<b>Contrôle des caves</b>	<b>35</b>
<b>Vendanges</b>	<b>35</b>
<b>Produits laitiers</b>	<b>36</b>
<b>Evénements particuliers</b>	<b>36</b>
Fromagerie d'alpage	36
Fraude sur les étiquettes	37
<b>Surveillance des piscines, des substances et des préparations dangereuses</b>	<b>38</b>
Etablissements de bains	38
Eau de baignade	38
Surveillance du marché	39
Radon	39
Amiante	39
Polluants de l'habitat	39
Chemsuisse	39
Santé et sécurité au travail	39
<b>Cours donnés par l'inspectorat des denrées alimentaires</b>	<b>39</b>
<b>Affaires vétérinaires</b>	<b>40</b>
<b>Ressources humaines</b>	<b>40</b>
Cours donnés et informations au public	40
<b>Epizooties</b>	<b>40</b>
Vaccination contre la maladie de la langue bleue	40
Eradication de la BVD	40
Eradication de la CAE (arthrite et encéphalite caprine)	41
Inspectorat des ruchers	41
Cas d'épizooties	43
<b>Surveillance des épizooties (Monitoring)</b>	<b>43</b>
<b>Importations et exportations</b>	<b>43</b>
Centres de collecte des sous-produits animaux	44
Exercice de préparation à la lutte contre les épizooties	44
<b>Protection des animaux</b>	<b>44</b>
Dénonciations, plaintes et récidives	44
Contrôles des unités d'élevages dans l'agriculture	45
Animaux sauvages	45

Banque de données des animaux trouvés _____	45
<b>Affaires canines</b> _____	<b>46</b>
Cas d'agressions _____	46
Importations illégales de chiens _____	46
Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement _____	46
Le programme de prévention PAM (Prévention Anti-Morsure) _____	47
<b>Sécurité alimentaire</b> _____	<b>47</b>
<b>Contrôle bleu (contrôle vétérinaire officiel)</b> _____	<b>47</b>
Inspection de l'hygiène dans la production laitière _____	47
Contrôle de la qualité du lait _____	48
Contrôle des viandes en abattoirs _____	48
Surveillance de la salmonellose dans les exploitations de volaille _____	48
<b>Médicaments vétérinaires</b> _____	<b>48</b>
Analyse de substances étrangères _____	49

### Liste des abréviations

AVPI	Association valaisanne de production intégrée
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BT	Maladie de la langue bleue
BVD	Diarrhée virale bovine
CCC	Commission cantonale des constructions
CSCV	Contrôle suisse du commerce des vins
DA	Denrées alimentaires
EPT	Equivalent à plein temps
HEVs	Haute Ecole valaisanne
IRMS	Isotopic ratio mass spectrometry
LVPA	Ligue valaisanne pour la protection des animaux
ND	Non décelé
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OLK	Oberwalliser Landwirtschaftskammer
OIC	Organisme intercantonal de certification
OVet	Office vétérinaire
OVF	Office vétérinaire fédéral
PER	Prestations écologiques requises
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
REE	Registre des entreprises enregistrées
SCAV	Service de la consommation et affaires vétérinaires
SISVet	Système d'information du Service vétérinaire suisse
TRACES	Trade Control and Expert System
UFC	Unité formant une colonie
UV	Ultraviolet
VOC	Volatil organic compounds

## Considérations générales



### **Pantha rei – Tout passe !**

Au cours de l'année 2010, de nombreux changements sont intervenus au sein de notre service, changements qui démontrent de manière éclatante à

quel point la seule certitude est, en réalité, le changement permanent des choses. Durant cette année a eu lieu la succession du Dr Célestin Thétaz, ancien Chimiste cantonal depuis 1997 et, depuis 2006, Chef de l'actuel Service de la consommation et affaires vétérinaires. Qu'il soit remercié ici, encore une fois, pour son immense contribution en matière de contrôle des denrées alimentaires.

Vous pourrez lire, dès la page 9 du présent rapport annuel, une contribution rédigée par l'ancien Chimiste cantonal, le Dr Célestin Thétaz, évoquant son appréciation personnelle des développements intervenus en matière de contrôle des denrées alimentaires. Un rapport qui souligne également le mouvement permanent des choses.

La cantonalisation de l'Inspectorat des denrées alimentaires a pu être menée à bien grâce à l'engagement d'une nouvelle responsable.

### **Législation**

C'est peut-être dans le domaine de la législation sur les denrées alimentaires que l'expression « Pantha rei » est la plus évocatrice. Le 13 octobre 2010, le Conseil fédéral a adopté de nouvelles modifications à l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs) ainsi qu'à l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr). Pa-

rallèlement, le Département de l'intérieur et l'Office fédéral de la santé publique ont révisé sur le plan fédéral 12 ordonnances d'application de la loi sur les denrées alimentaires. Ces dernières sont entrées en vigueur le 1<sup>er</sup> novembre 2010. La majorité d'entre elles concerne des ajustements dans le cadre de l'adaptation du droit interne au droit européen.

### **Principe du Cassis de Dijon**

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010, le principe du Cassis de Dijon est en vigueur en Suisse. Des marchandises légalement produites et commercialisées dans un des Etats membres de l'UE peuvent également être commercialisées en Suisse. Depuis son entrée en vigueur, l'Office fédéral de la santé publique a accordé 15 autorisations sur la base de ce principe.

### **Accord intercantonal de collaboration entre les chimistes cantonaux et les vétérinaires cantonaux romands**

Afin de mieux répondre aux problèmes liés à l'application de la législation sur les denrées alimentaires et les affaires vétérinaires, les six cantons romands ont conclu à la fin de 2010 un accord qui édicte les bases d'une coopération régionale renforcée dans les domaines du contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels ainsi que des affaires vétérinaires. Cette collaboration garantit une utilisation optimale des ressources humaines, techniques et financières à la disposition des chimistes et vétérinaires cantonaux romands. Elle permet ainsi une meilleure protection des consommateurs et des animaux sur le territoire concerné. L'accord intercantonal, qui entre en vigueur immédiatement, porte notamment sur les travaux de laboratoire dans les domaines de la chimie, de la biologie moléculaire et de la médecine vétérinaire ; la planification et l'exécution des campagnes annuelles de contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels ; l'uniformisation des pra-

tiques d'inspections des établissements du secteur alimentaire (industries agroalimentaires, établissements publics, etc.) ; la mise en œuvre d'un système de gestion informatique commun pour administrer les activités de laboratoire et d'inspection dans le domaine de la sécurité alimentaire, la police des épizooties ou encore celle des chiens.

### Remerciements

Notre service continuera à l'avenir de tout mettre en œuvre pour maintenir un haut niveau de sécurité alimentaire dans notre canton touristique. Un défi certain pour notre service, dont nous ne pourrions venir à bout que grâce à l'engagement considérable de toutes nos collaboratrices et tous nos collaborateurs.

Je tiens particulièrement à les remercier ici de tout cœur pour leur importante contribution et leur engagement constant, démontrés tout au long de l'année 2010.

Je tiens également à remercier les responsables de la sécurité alimentaire au sein des communes et des entreprises de denrées alimentaires, ainsi que tous les autres partenaires pour leur indispensable collaboration.

Dr Elmar Pfammatter  
Chimiste cantonal



## Coup d'œil rétro et clins d'œil



*Par le Dr Célestin Thétaz, ancien Chimiste cantonal et Chef du Service de la consommation et affaires vétérinaires.*

Après mon départ à la retraite le 30 juin 2010, mon successeur m'a invité à décrire les événements les plus frappants qui ont jalonné ma carrière.

Je me prête volontiers à cet exercice tout en sachant qu'il s'agit d'un exercice difficile. Il n'est en effet pas simple de mettre en évidence les faits les plus marquants tellement ils sont nombreux, variés et d'un intérêt inégal. Le choix est très personnel et je vais essayer de faire un survol des principaux sujets.

Tout ce qui suit est en relation avec les objectifs du service, qui n'ont pas varié depuis sa création au début du XX<sup>e</sup> siècle. La loi fédérale les définit ainsi : protéger le consommateur contre les denrées pouvant mettre sa santé en danger et lutter contre la tromperie.

### Personnel

A mon entrée en fonctions, le 1<sup>er</sup> août 1976, l'effectif du personnel était de 14 équivalents plein temps (EPT). Il a très peu varié jusqu'à la fusion avec l'Office vétérinaire en 2006 d'une part, et la restructuration du contrôle des denrées alimentaires en 2009 d'autre part. A mon départ, l'effectif était de 26 EPT. Durant cette période, le service a formé 35 laborantin(e)s en chimie.

## Législation

### Législation fédérale

Après une longue période sans modification importante, le rythme des modifications, surtout au niveau des ordonnances d'application, s'est accéléré et il devient parfois difficile de s'y retrouver.

La loi fédérale sur les denrées alimentaires mise en place en 1905 a « duré » nonante ans. La nouvelle loi entrée en vigueur en 1995 a nécessité d'importantes modifications dans l'organisation du contrôle des denrées alimentaires.

Depuis 1996, suivant les exigences de la législation, le Laboratoire cantonal devenu Service de la consommation et affaires vétérinaires en mai 2009 est accrédité selon les normes ISO/CEI 17020 et 17025. Cette accréditation correspond à la reconnaissance du système d'assurance qualité mis en place.

Cette nouvelle loi a modifié les voies de droit en cas de contestation. En cas de résultats non conformes, l'intéressé avait la possibilité jusqu'en 1995 de demander une surexpertise s'il mettait en doute la qualité des résultats. L'analyse devait alors être refaite dans un autre laboratoire. La notion de surexpertise a été supprimée et chaque laboratoire a, depuis 1995, l'obligation d'assurer la validité de ses résultats en effectuant régulièrement des analyses comparatives interlaboratoires. En cas d'opposition prévue par la procédure, le cas est reconsidéré par le chimiste cantonal.

La loi exige notamment la mise en place d'un contrôle personnel ou « autocontrôle » dans toutes les entreprises faisant le commerce des denrées alimentaires. Le rôle des organes du contrôle des denrées alimentaires est, en plus des inspections habituelles, de surveiller l'application de l'autocontrôle et de procéder à une appréciation du risque dans l'entreprise inspectée. Appréciation qui permettra de fixer la fréquence de contrôle de chaque établissement. Cette nouvelle philosophie

exige une formation nouvelle et un professionnalisme accru de la part des contrôleurs des denrées alimentaires.

La révision des ordonnances d'application de 2002 améliore la protection de la santé, la transparence envers les consommateurs, la protection contre les tromperies ainsi que l'accès au marché pour les produits suisses et les produits importés.

En 2006, une réorganisation de la structure des ordonnances relatives au droit alimentaire permet de simplifier et d'accélérer les procédures lors des nombreuses modifications qui se succèdent à un rythme soutenu.

Au lieu de durer nonante ans, la loi entrée en vigueur en 1995 ne durera pas vingt ans ! En effet, une nouvelle loi sur les denrées alimentaires est en gestation et va tout prochainement être soumise aux Chambres fédérales.

#### **Législation cantonale**

Le décret du 13 mai 1966 relatif à l'exécution de la loi fédérale du 8 décembre 1905 et des ordonnances fédérales sur le commerce des denrées alimentaires et divers objets usuels est resté en vigueur jusqu'en 1996. Il a été abrogé par la loi concernant l'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 21 mai 1996. Cette loi a été modifiée le 13 novembre 2008 afin de pouvoir modifier l'organisation du contrôle des denrées alimentaires et ainsi s'adapter à la législation fédérale.

L'arrêté concernant les installations d'alimentation en eau potable du 8 janvier 1969 est toujours en vigueur et d'actualité. L'épidémie de fièvre typhoïde de Zermatt en 1963 a certainement activé la création de ce texte.

Le Conseil d'Etat a arrêté un nouveau règlement concernant le contrôle sanitaire et de sécurité des installations de bains publics du 20 décembre 2000.

En plus des textes cités ci-dessus, 36 textes législatifs concernant la vigne et le vin ont été arrêtés par le Conseil d'Etat en trente-quatre ans !

#### **Analyse des denrées alimentaires**

En préambule, il me semble important de mentionner comment ont évolué les méthodes et les techniques analytiques. Il faut distinguer la microbiologie et la chimie. En microbiologie alimentaire, les méthodes sont restées inchangées. Les techniques par PCR (polymerase chaine reaction) qui permettraient d'obtenir des résultats beaucoup plus rapidement sont en développement. En chimie, tout a changé. Il n'y a aujourd'hui pratiquement plus une seule méthode qui se pratiquait à mon arrivée. L'instrumentation a complètement changé, les nouvelles techniques sont apparues et les appareils sont tous pilotés par ordinateur.

#### **Lait et produits laitiers**

Les analyses de lait ont occupé une place très importante depuis la création du service. En 1940 déjà, un contrôle quasi systématique des laits était effectué auprès de chaque propriétaire à l'arrivée à la laiterie. Entre 1976 et 1990, tous les laits étaient prélevés deux fois par hiver, soit entre 3'500 et 4'000 échantillons par année. Le but était de mettre en évidence les laits mouillés, écrémés, malades ou malpropres. Une épidémie de brucellose (le Bang) s'est produite en 1955 et depuis lors, les laits prélevés ont été contrôlés quant à la présence de ce bacille jusqu'en 1993 ! Vu l'amélioration sensible des résultats due notamment à la traite automatique, le service a depuis lors procédé par sondage et orienté plus ses analyses vers les laits vendus dans le commerce. La mesure du point de congélation du lait, méthode simple et rapide, nous permet d'intervenir immédiatement en cas de mouillage du lait des berlingots du commerce.

La qualité microbiologique des fromages a toujours été une préoccupation importante. Limiter au maximum les risques d'intoxication notamment par les toxines des staphylocoques est toujours l'objectif de ces contrôles. Les fromages à pâte molle au lait cru et les fromages d'alpage à pâte mi-dure sont principalement concernés par cette problématique. C'est grâce à une application très stricte des règles d'hygiène que la situation s'est fortement améliorée ces dernières années.

## Vin

Jusqu'à l'introduction des AOC pour les vins du Valais en 1993, le service analysait environ 400 échantillons de vin par année. Ce nombre est tombé à moins de 100 ces dernières années. L'incroyable amélioration de la qualité due notamment à la limitation des récoltes et la diminution drastique du nombre de réclamation des consommateurs sont les causes principales de cette diminution.

Depuis plus de quarante ans, le chimiste cantonal dispose d'une commission cantonale de dégustation composée de professionnels compétents pour le conseiller en cas de litige ou de doute sérieux. Les collègues de certains autres cantons aimeraient bien avoir un tel organisme à leur disposition.

### ***Voici quelques cas saillants traités et élucidés par le service ces dernières décennies***

- Des milliers de litres de vin impropre à la consommation ont été séquestrés à cause d'un nez de savonnette parfumée dû à l'utilisation d'un suif de cave inapproprié.
- L'adjonction de glycérine dans les vins est une falsification connue. Dans les années huitante, nous avons séquestré 60'000 litres de vin en nous basant uniquement sur l'analyse statistique des teneurs en glycérine naturelle des vins. En 1997, une méthode chimique consistant à

rechercher et à doser non pas la glycérine elle-même mais la présence de sous-produits ne se trouvant que dans la glycérine technique destinée normalement à l'industrie chimique et à la pharmacie a été publiée dans la littérature scientifique et mise au point au laboratoire. La présence de ces sous-produits est la preuve indiscutable d'un ajout frauduleux. Nous avons effectué des campagnes d'analyses durant trois ans sur des vins suisses et étrangers et avons observé une nette diminution des cas de non-conformité. La situation nous semble sous contrôle et cette falsification devrait disparaître. On peut cependant imaginer que les producteurs de glycérine technique aient trouvé la solution pour éliminer les sous-produits qui nous ont servi de marqueurs !

- Adjonction d'un édulcorant artificiel dans les vins en 1984-1985 : la commission cantonale de dégustation qualifiait certains vins de doux, alors que l'analyse chimique nous montrait que ces vins ne contenaient pas de sucres résiduels. Cette anomalie nous a incités à rechercher les édulcorants artificiels dans les vins. Par trois méthodes différentes qui ont été mises au point pour cette affaire, nous avons pu déceler puis doser la saccharine dans les vins en question. Cette recherche nous a permis de retirer du marché dans toute la Suisse 470'000 litres de vins. En vertu de la législation et pour sauvegarder les intérêts en cause, nous n'avons pas pu détruire cette marchandise. Le propriétaire proposant d'utiliser cette marchandise comme « vermouth diététique sans alcool », nous avons dénaturé son vin par adjonction massive de saccharine, car il devait de toute façon le faire pour fabriquer du vermouth diététique. La tentation de puiser dans le sé-

questre était ainsi supprimée. Cette marchandise est restée plusieurs années sous séquestre et sous contrôle avant d'être exportée et finalement tout simplement distillée. Cette affaire de tromperie reste dans ma mémoire comme la plus importante de ma carrière. Une véritable saga.

- En 1985, informés du scandale autrichien de l'adjonction de diéthylène-glycol dans les vins autrichiens, nous avons recherché sa présence dans les vins valaisans, heureusement sans en trouver. Par contre plusieurs vins autrichiens en contenaient.
- En 1986, à la suite d'empoisonnements en Italie dus à la consommation de vins falsifiés avec du méthanol, nous avons analysé 200 vins suisses et italiens. Un seul vin apporté au service par un privé contenait une dose anormalement élevée de méthanol.
- Le Goron reste une appellation valaisanne et n'est que valaisan : en 1998, après trois ans et demi de litige, le Tribunal fédéral (TF) l'a décidé comme suit : vendre sous l'appellation Goron du vin issu de raisins non valaisans est interdit. Un tel procédé pourrait tromper les consommateurs et violerait la loi sur les denrées alimentaires. Dans ses considérants, le TF met en évidence le caractère exclusivement valaisan de ce vin. Il doit être considéré comme une appellation de provenance se référant à une désignation traditionnelle qui donne sa renommée au vin. La désignation Goron est réglée par le Valais depuis quarante ans. Ce vin est reconnu par tous les spécialistes comme étant exclusivement valaisan. La teneur minimale en sucre de ce vin de deuxième catégorie doit même être supérieure à celle fixée par le droit fédéral pour les vins de première catégorie. Utiliser l'appella-

tion Goron pour un vin qui ne répond pas aux prescriptions cantonales valaisannes tombe sous le coup de la loi fédérale sur les denrées alimentaires. Celle-ci prohibe les indications trompeuses, notamment celles qui sont propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la fabrication, la qualité et la provenance d'un produit.

### Eau de boisson

- L'épidémie de Zermatt en 1963 est encore dans les mémoires des plus de 40 ans. Le livre de Mme Marie-France Vouilloz Burnier « Epidémie à Zermatt » vient de paraître. Je le recommande vivement. Il présente un intérêt considérable pour toutes les personnes concernées par les problématiques de l'alimentation en eau de boisson.

Tout doit être entrepris pour qu'une telle catastrophe ne se renouvelle pas. Garantir en tout temps une qualité hygiénique irréprochable à l'eau de boisson doit être le souci permanent des distributeurs d'eau. C'est aussi le souci permanent des responsables du contrôle des denrées alimentaires. Selon l'arrêté cantonal concernant les installations d'alimentation en eau de boisson de 1969, les communes ont l'obligation de faire procéder périodiquement aux prélèvements de l'eau de chaque réseau en vue d'analyses microbiologiques. Les eaux de réseaux publics doivent être analysées au moins deux fois par an. L'eau alimentant à titre temporaire ou régulier plus de 4'000 habitants doit être analysée au moins six fois par an et les eaux traitées au moins une fois par mois. Depuis 1976, le service a prélevé et analysé chaque année entre 1'500 et 3'000 échantillons d'eau de boisson. Toutes situations confondues, il est difficile d'obtenir un taux de non-conformité inférieur à 10 %.

- En préparant sa solution de sulfatage, un agriculteur avait fixé un tuyau au robinet d'un bassin et l'autre extrémité trempait dans la bouillie. Par suite d'un manque d'eau et en l'absence d'une vanne antiretour, la bouillie a été aspirée dans le réseau qui a été pollué par des produits antiparasitaires. Par bonheur, l'eau étant manifestement imbuvable, personne n'a été malade.
- Il arrive parfois dans les alpages, par inadvertance ou par manque de formation, que du purin soit déversé dans les zones de captages. La pollution est tellement évidente (odeur) que l'alarme est vite donnée et les mesures sont prises pour informer la population, purger les conduites et désinfecter le réseau concerné.
- Une eau de boisson présentait de manière intermittente une odeur de solvant organique. Cette eau circulait dans une conduite en polyéthylène. L'analyse nous montrait la présence de trace de toluène et de xylène. Sur le parcours de la conduite, on a découvert un endroit où la terre entourant la conduite était imbibée de ces deux produits qui diffusaient à travers le polyéthylène.
- La présence de bromoforme a été décelée dans une eau minérale. Ce produit se formait à cause d'une forte ozonisation de l'eau de rinçage des bouteilles. La suppression de cette opération a résolu le problème.
- Une campagne pour rechercher et doser l'arsenic et le fluor dans l'eau a été effectuée pour vérifier si les exigences légales étaient respectées. Les 345 eaux analysées provenaient des réseaux d'eau potable alimentant plus de cent habitants et au moins une eau par commune était contrôlée. Aucune eau ne dépassait la valeur limite en vigueur. Les communes dans lesquelles les teneurs se rapprochaient de la valeur limite sont suivies de près.
- En possession de ces 345 échantillons, nous avons fait doser 38 éléments du tableau périodique dans ces eaux. L'ensemble des résultats démontre que la très grande majorité des eaux des communes ne pose aucun problème de qualité en rapport avec les éléments recherchés. Le service suit les dossiers pour quelques cas particuliers.
- En collaboration avec l'OFSP, une autre campagne de prélèvements et d'analyses a été effectuée sur 1'300 eaux dans le but de doser 16 métaux « lourds » qui sont soit essentiels, soit toxiques, suivant la dose ingérée. Les résultats sont très intéressants et démontrent que très peu d'eau pose problème. Le service a pris contact avec les communes concernées pour résoudre les cas limites.
- Des traces de MTBE (méthyltertiobutyléther), additif de l'essence super destiné à améliorer l'indice d'octane en remplacement du plomb, ont été mises en évidence dans des eaux de la nappe phréatique.
- Les intempéries et la crue d'octobre 2000 ont mis à mal les infrastructures d'eau potable dans plusieurs communes du canton. Dans quelques communes, l'eau a été polluée, fort heureusement sans trop mettre en danger la santé des gens.
- Une pollution de l'eau de boisson par des eaux d'égout a rendu malades plusieurs centaines de personnes. Certaines ont dû être hospitalisées.
- Depuis 2002, l'ODAI exige que tout distributeur d'eau potable informe les consommateurs de la qualité de l'eau distribuée au moins une fois par année de manière exhaustive.

- Les métaux lourds provenant de la robinetterie (nickel et plomb) peuvent contaminer l'eau de boisson. Le problème a été soumis aux fabricants qui recherchent activement une solution.

### Viande et préparation de viande

Connaissant les dangers inhérents à leur préparation, la qualité microbiologique des préparations de viandes, principalement les tartares, est suivie régulièrement.

La préparation de produits de salaison crus est bien ancrée dans le canton. Constatant que la teneur en nitrites et nitrates des produits de salaison crus (viande séchée, jambon cru et saucisse) dépassent souvent les normes, spécialement chez les petits producteurs, le service essaie, année après année, de suivre les non-conformités et demande aux concernés de modifier leur recette ancestrale sans beaucoup de succès.

- En 1994, le médecin cantonal a informé le service que 12 personnes étaient atteintes de botulisme. Il a mentionné que toutes avaient mangé au même endroit et soupçonnaient un jambon cru coupé en tranches. L'inspecteur de denrées alimentaires a immédiatement mené l'enquête et, le lendemain, a retrouvé le reste du jambon incriminé. Ce jambon présentait une couleur légèrement grisâtre et surtout une odeur désagréable. La toxine botulinique a été mise en évidence dans le sérum de l'un des patients et dans le jambon par le Dr Gallusser au CHUV. Dix-sept ans après, une des personnes touchées est toujours handicapée.

### Autres denrées alimentaires

Depuis le début des années nonante, grâce à l'acquisition d'appareils permettant le dosage des résidus de pesticides couramment utilisés, le service contrôle chaque année la situation du marché. Le

nombre d'échantillons de fruits et légumes non conformes est faible. Ceci confirme le professionnalisme des agriculteurs et l'intégration de la production intégrée (PI) dans les entreprises.

- Le drame espagnol (des centaines de morts) des huiles d'olive frelatées contenant de l'aniline a eu pour conséquence qu'un contrôle systématique des huiles espagnoles se trouvant sur le marché suisse a été organisé. Sur 157 échantillons analysés par le service, 10 ont dû être retirés du commerce.
- 53 tonnes de maïs en grain provenant d'Argentine ont dû être séquestrés. Ce maïs était gravement contaminé par des aflatoxines.

Depuis 2001, grâce à l'acquisition d'un nouveau système analytique (méthode et appareil) appelé IR/MS (isotope ratio mass spectrometry) et à la création de bases de données, le service peut rapidement contrôler si la déclaration de l'origine des fruits et légumes commercialisés (suisse ou étrangère) est correcte. Cette méthode s'applique à d'autres denrées alimentaires comme les poissons, les perches dites du lac. La vérification de la traçabilité basée sur des analyses scripturales est ainsi complétée.

Depuis 2001, les produits suivants sont inscrits au registre des appellations d'origine et des indications géographiques : Eau-de-vie de poire du Valais (AOC), Abricotine/Eau-de-vie d'abricot du Valais (AOC), Pain de seigle valaisan (AOC), Viande séchée du Valais (IGP), Munder Safran (AOC), Raclette du Valais (AOC). La Valais est le canton qui a le plus de produits agricoles protégés par l'AOC/IGP. Ce sont les organes cantonaux de contrôle des denrées alimentaires qui sont chargés d'exécuter une partie de l'ordonnance sur les AOC/IGP selon la législation sur les denrées alimentaires. La protection de ces désignations de produits agricoles vise à défendre les consommateurs contre la tromperie et à protéger les

paysans contre la concurrence déloyale quant à l'utilisation de ces désignations.

Il faut noter ici que l'AOC pour les vins n'est pas concernée par cette législation. En effet, la création de l'AOC pour les vins est antérieure à cette ordonnance.

### Affaires vétérinaires

- En 1980, le scandale de la viande de veau aux hormones s'est déclaré. Pour venir en aide à l'Office vétérinaire, le service a recherché la présence de diéthylstilboestrol dans les urines de veaux et n'en a heureusement pas détecté.
  - Entre 1983 et 1995, pour lutter contre la rhinotrachéite infectieuse et la vulvovaginite pustuleuse infectieuse des bovidés (IBR/IPV) et également pour vérifier l'absence de leucose, les vétérinaires et autres préleveurs ont amené au service plus de 170'000 échantillons de laits ou de sang. Durant les cinq premières années, 720 tests (0,4 %) se sont avérés positifs. Depuis 1988, plus aucun test ne s'est avéré positif. En effectuant ces tests en Valais, l'Etat du Valais a fait des économies substantielles.
  - Une épidémie de fièvre Q (causée par la *Coxiella burnetii*) s'est produite en Valais en 1983. Les investigations semblent montrer que l'infection aurait été due à certains troupeaux de moutons qui, durant l'automne extrêmement sec, auraient transmis la maladie à l'homme à travers la poussière.
  - La maladie de la vache folle ou encéphalite spongiforme bovine (ESB) est connue depuis 1986. En 2000, cette maladie a mobilisé les autorités agricoles et sanitaires du monde entier. La stratégie en Suisse a été d'éliminer de la chaîne alimentaire humaine le matériel infectieux (p. ex. : cervelle et moelle épinière).
- Dès 2001, l'interdiction valable depuis décembre 1990 d'affourager différents sous-produits d'origine animale aux ruminants a été étendue à tous les animaux de rente. En 2005, le nombre de cas de vaches folles n'était que de trois en Suisse. Le Valais n'a pratiquement pas été touché par cette épizootie.
- Jusqu'à fin 2005, le virus de la grippe aviaire ne s'est pas manifesté en Suisse et il s'agit avant tout d'une épizootie, même si le virus Influenza A (H5N1) a également été transmis à des personnes se trouvant en contact étroit avec de la volaille contaminée. Le virus peut se transformer et, s'il se transmet d'un être humain à l'autre, il y aurait risque de pandémie. Le service s'est préparé à d'éventuelles interventions, notamment de désinfection. Les résultats analytiques des cas douteux se sont tous avérés négatifs.
  - La Confédération ayant décidé d'éradiquer la BVD (diarrhée virale bovine), l'Office vétérinaire a testé en 2008 35'000 bovins et découvert 245 cas d'animaux positifs qui ont été éliminés. En 2009, tous les veaux nouveau-nés de plus de trois mois ont été testés. L'éradication est sur la bonne voie et sera probablement achevée en 2011.
  - Pour lutter contre la maladie de la langue bleue apparue en Suisse en 2008, la Confédération a décidé de rendre obligatoire la vaccination des animaux à onglons. L'Office vétérinaire a vacciné 27'865 bêtes afin d'enrayer la propagation de la maladie. Cette opération a été répétée sur tous les bovins et ovins de plus de trois mois en 2009.

## Inspectorat

### Organisation et évolution

A mon arrivée en 1976, l'inspectorat des denrées alimentaires était composé d'un seul inspecteur et des experts locaux. Ceux-ci étaient les membres de la police cantonale que le service formait pour effectuer les contrôles et aider l'inspecteur cantonal. En 1978, un deuxième inspecteur a été nommé. Presque chaque année durant dix ans, les nouveaux membres de la police cantonale suivaient les cours d'experts locaux. Jusqu'en 1995, la collaboration existait plus ou moins. Lors de la révision de la loi sur la police, les responsables ont jugé que le contrôle de denrées alimentaires ne devait plus être une tâche de la police cantonale.

Sur la base de l'ordonnance sur les conditions minimales que doivent remplir les contrôleurs de denrées alimentaires (anciennement experts locaux), le service a formé 30 contrôleurs à temps partiel issus principalement des polices municipales. La loi cantonale laissant le choix aux communes d'engager un contrôleur, de se regrouper ou de confier le contrôle à l'Etat, le tiers des communes ont décidé de confier le travail à l'Etat. Cette structure décentralisée n'était pas la panacée et il a fallu s'adapter à la loi fédérale.

Fin 2008, le Grand Conseil a accepté sans opposition les modifications de la loi concernant l'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 21 mai 1996. L'accréditation des organes de contrôle était une exigence fédérale et grâce à la cantonalisation, le service respectait cette exigence et a pu engager les contrôleurs à plein temps. Les compétences techniques des contrôleurs des denrées alimentaires ont été améliorées de même que leur efficacité, en garantissant mieux l'égalité de traitement et l'impartialité.

### Contrôle des établissements et des entreprises

L'importance de l'inspection dans le contrôle des denrées alimentaires a beaucoup évolué. Jusque dans les années nonante, l'analytique représentait la part prépondérante des activités du service et ce dans tous les cantons suisses. Un rééquilibrage s'est produit avec la nouvelle législation. Elle a introduit les notions fondamentales d'autocontrôle et de traçabilité. Afin de déterminer la fréquence des inspections dans les entreprises de denrées alimentaires, 3 paramètres sont évalués à chaque contrôle. Il s'agit du danger que représente une entreprise en fonction de son activité, de l'ampleur de l'entreprise et du risque qu'elle représente pour le consommateur. Entre 5 et 10 % des entreprises contrôlées présentent des non-conformités. Chaque année, quelques établissements (entre 1 et 10) doivent être fermés temporairement pour cause d'hygiène désastreuse et mise en danger de la santé des consommateurs.

### Contrôle des vendanges

Depuis soixante ans, le service est chargé du contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange. Pour ce faire, le service engage chaque année entre 150 et 200 contrôleurs. Ceux-ci sont formés par l'inspecteur responsable, assermentés par le Chef du département et répartis dans les caves. Chaque apport est pesé et sondé (teneur en sucre en °Oe, puis, plus tard, en % Brix). Toutes les informations intéressantes sont enregistrées. Depuis 1975, toutes les données sont saisies informatiquement et un traitement statistique effectué. Une masse considérable de données peuvent être mises ainsi à la disposition des intéressés, après avoir été rendues anonymes.

Depuis l'introduction des AOC et la limitation des rendements d'une part et l'introduction de l'autocontrôle d'autre part, la situation évolue. Depuis quelques années, les petites caves effectuent elles-mêmes



les contrôles, enregistrent les données de chaque apport et transmettent leurs données au service pour traitement. La tâche du service est de surveiller que l'autocontrôle soit appliqué correctement. Cette nouvelle manière de faire va probablement s'étendre à tous les encaveurs.

### Produits chimiques

Depuis 1973, l'application de la loi fédérale sur le commerce des toxiques et des ordonnances y relatives sont à la charge du service. L'inspection des commerces, la délivrance des autorisations et des fiches de toxiques, les cours de formation, la fonction d'expert aux divers examens, la destruction de produits et l'information sont les tâches de celui que l'on a baptisé « inspecteur des produits chimiques ».

En 2000, la nouvelle loi sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (Loi sur les produits chimiques, LChim) a remplacé l'ancienne loi sur le commerce des toxiques.

Entre 1991 et 2000, la concentration en radon de plus de 2'000 maisons provenant des 160 communes valaisannes a été contrôlée. Ceci en application de l'ordonnance sur la radioprotection. Il est reconnu qu'entre 5 et 10 % des cancers du poumon sont dus au radon. Depuis cette date, les efforts se sont orientés vers les communes à forte concentration en radon afin de bien cibler les risques et d'informer au mieux la population. Comme le dit le proverbe : « Il vaut mieux prévenir que guérir. »

Depuis 1973, les eaux de baignades sont contrôlées par le service. Plus de 1'000 échantillons sont analysés chaque année au niveau microbiologique et les systèmes de désinfection régulièrement contrôlés par l'inspecteur.

### Conclusion

Peut-être ces quelques pages contribueront-elles à ne pas oublier et perdre l'expérience des anciens ? Pour terminer, je tiens à remercier sincèrement toutes les

personnes du service que j'ai côtoyées, avec qui j'ai eu beaucoup de plaisir à travailler et décider, à discuter et partager, à rire et pleurer. Je garde un excellent souvenir des trente-quatre ans passés au Pré-d'Amédée. Je souhaite à tous les collaborateurs du service un avenir radieux, une bonne santé, le sens de l'humour et la joie de vivre.

Παντα ρει (Tout coule !)

## Personnel

### Direction du service

Dr Célestin THÉTAZ	chef de service, chimiste cantonal (jusqu'au 30.06.2010)
Dr Elmar PFAMMATTER	adjoint du chef de service, chimiste (jusqu'au 30.06.2010)
Dr Elmar PFAMMATTER	chef de service, chimiste cantonal (depuis le 01.07.2010)
Dr Jérôme BARRAS	adjoint du chef de service, vétérinaire cantonal (depuis le 22.09.2010)

### Service de la consommation

#### Laboratoire de chimie

Dr Joël ROSSIER	chimiste (depuis le 01.09.2010)
Dr Patrick FURRER	chimiste
Alexandre DÉFAYES	ingénieur chimiste ETS, licencié en sciences forensiques (à 50 %)
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée
Alwin MEICHTRY	laborant en chimie spécialisé (à 80 %)
Pascal WILLA	laborant en chimie
Blaise MOIX	apprenti laborant en chimie (jusqu'au 31.07.2010)
Marc VRUGGINK	apprenti laborant en chimie
Romain AYMON	apprenti laborant en chimie
Michaël FUMEAUX	apprenti laborant en chimie (depuis le 01.08.2010)

#### Laboratoire de microbiologie

Christine GENOLET-LEUBIN	ingénieur HES en agroalimentaire responsable microbiologie (depuis le 01.12.2010)
Pierre-Alain RODUIT	laborant en chimie spécialisé responsable du laboratoire
Geneviève BRUNNER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Alwin MEICHTRY	laborant en chimie spécialisé (à 20 %)

#### Inspection des denrées alimentaires

Christine GENOLET-LEUBIN	ingénieur HES en agroalimentaire responsable inspectorat des DA (depuis le 01.12.2010)
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal
Michel REY	inspecteur cantonal
Alain ABBÉ	contrôleur

Yves DEFLEUR	contrôleur
Bernard GUEX	contrôleur
Stephan MARTY	contrôleur
Ulrich SCHNEITER	contrôleur
Stéphane VOLLUZ	contrôleur
<b>Inspection des eaux</b>	
Pierre-Michel VENETZ	inspecteur (à 50 %) (jusqu'au 31.07.2010) (à 90 %) (depuis le 01.08.2010)
<b>Inspection des produits chimiques</b>	
Firmin PANNATIER	inspecteur
<b>Secrétariat et réception</b>	
Sandrine WINTEREGG	collaboratrice administrative (à 50 %) (jusqu'au 31.07.2010) (à 60 %) (depuis le 01.08.2010)
Gerda ALLET	secrétaire (à 80 %)
Muriel BUMANN	apprentie employée de commerce (jusqu'au 31.07.2010)
Céline NAVEZ	apprentie employée de commerce
Sangita EGGENBERGER	apprentie employée de commerce (depuis le 01.08.2010)
<b>Office vétérinaire</b>	
Dr Jérôme BARRAS	vétérinaire cantonal
<b>Vétérinaires</b>	
Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 70 %)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire (à 30 %)
Hansruedi FURRER	vétérinaire officiel (à 50 %)
Cristina VILLIGER	vétérinaire officielle (à 80 %)
<b>Secrétariat et collaborateurs spécialisés</b>	
Denise AFFOLTER	collaboratrice spécialisée (à 60 %)
Albert ALTER	collaborateur spécialisé (depuis le 01.07.2010)
Jeannette BITTEL	collaboratrice spécialisée (à 40 %)
Fabrice NANCHEN	collaborateur spécialisé (à 20 %) (depuis le 01.02.2010)
Yves PERRUCHOUD	collaborateur spécialisé
Carole BRAUN-GERMANN	secrétaire (à 60 %)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 40 %)
Hélène BONVIN	apprentie employée de commerce

## Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 28'553 analyses sur 6'733 échantillons :  
 4'883 échantillons étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires  
 1'850 échantillons n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

### Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
<b>Nombre d'échantillons analysés</b>	<b>2980</b>	<b>1903</b>	<b>4883</b>
Echantillons conformes	2585	1725	4310
Echantillons contestés en raison de :			
A : Désignation	30	18	48
B : Composition	28	14	42
C : Anomalies microbiologiques	307	121	428
D : Résidus et contaminants	26	15	41
E : Propriétés physiques		6	6
F : Autres raisons	4	4	8

OFSP	Désignation	Analysé	Conforme	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
<b>01</b>	<b>Lait</b>								
011	Sortes de lait	11	7	2	1		1		
<b>02</b>	<b>Produits laitiers</b>								
021	Lait acidulé, produits à base de lait acidulé	2	2						
<b>03</b>	<b>Fromage, produits à base de fromage, produits additionnés de fromage, sérac, mascarpone</b>								
031	Fromage	110	95			14			1
032	Produits à base de fromage	2		2					
034	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	7	6			1			
<b>04</b>	<b>Beurre, préparations au beurre, fractions de graisse de lait</b>								
041	Sortes de beurre	3	3						
<b>05</b>	<b>Huiles comestibles, graisses comestibles</b>								
051	Huiles comestibles	13	13						
<b>08</b>	<b>Viande, produits à base de viande</b>								
081	Viande	60	56			4			
082	Produits à base de viande	66	54		5	7			
<b>11</b>	<b>Céréales, légumineuses, produits de la minoterie</b>								
111	Céréales	1	1						
113	Produits de la minoterie	12	12						
<b>12</b>	<b>Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie</b>								
122	Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie	2	2						
<b>16</b>	<b>Œufs, ovoproduits</b>								
161	Œufs de poule, entiers	61	61						
162	Œufs ne provenant pas de poules	1	1						
163	Ovoproduits	1	1						
<b>17</b>	<b>Aliments spéciaux</b>								
177	Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	1		1					
<b>18</b>	<b>Fruits, légumes</b>								
181	Fruits	241	236		4		1		
182	Légumes	32	29				2		1
183	Conserves de fruits et de légumes	2	2						

OFSP	Désignation	Analyisé	Conforme	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
<b>20</b>	<b>Miel, mélasse, gelée royale, pollen</b>								
201	Sortes de miel	14	14						
<b>24</b>	<b>Jus de fruits, nectar de fruits</b>								
241	Sortes de jus de fruits	23	22	1					
242	Sortes de nectar de fruits	9	9						
<b>25</b>	<b>Sirop de fruits, sirop avec arômes, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool</b>								
251	Sirop de fruits, sirop avec arômes	1	1						
<b>28</b>	<b>Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau minérale artificielle et eau gazeuse</b>								
281	Eau de boisson	3613	3224		1	366	22		
283	Eau minérale naturelle	56	51				5		
287	Eau de source	4	4						
<b>35</b>	<b>Epices, sel comestible, moutarde</b>								
351	Epices	1	1						
<b>36</b>	<b>Vins, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons contenant du vin</b>								
362	Vin	173	150	5	3	2	3	6	4
365	Boissons à base de vin	1	1						
<b>38</b>	<b>Bière</b>								
381	Bière normale	2	2						
<b>39</b>	<b>Boissons spiritueuses, boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses</b>								
392	Sortes de boissons spiritueuses	73	66				5		2
393	Sortes de liqueurs	7	7						
394	Sortes d'apéritifs	8	8						
<b>41</b>	<b>Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible</b>								
411	Sortes de vinaigres de fermentation	2	1		1				
<b>51</b>	<b>Denrées alimentaires préparées</b>								
511	Denrées alimentaires prêtes	6	6						
513	Plats à cuisson rapide	1	1						
514	Plats à consommer après réchauffage	1	1						
515	Plats prêts à la consommation	98	64			34			
<b>57</b>	<b>Cosmétiques</b>								
572	Produits pour le nettoyage de la peau	1	1						
575	Produits de soins capillaires	1	1						
<b>58</b>	<b>Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire ; produits textiles</b>								
582	Objets métalliques entrant en contact avec les muqueuses ou la peau	2					2		
584	Produits textiles	1	1						
58Z	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire, autres	10	9	1					
<b>66</b>	<b>Echantillons pour les contrôles d'hygiène</b>								
661	Echantillons pour les contrôles d'hygiène, prélevés dans des industries alimentaires	2	2						
<b>68</b>	<b>Documents publicitaires</b>								
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	1		1					
<b>69</b>	<b>Etiquetage</b>								
691	Etiquetage des denrées alimentaires	141	80	35	26				
692	Etiquetage des objets usuels	1			1				
69Z	Etiquetage, autres	1	1						
<b>76</b>	<b>Tabac</b>								
763	Produits du tabac	1	1						
<b>Sous-total soumis au contrôle</b>		<b>4883</b>	<b>4310</b>	<b>48</b>	<b>42</b>	<b>428</b>	<b>41</b>	<b>6</b>	<b>8</b>

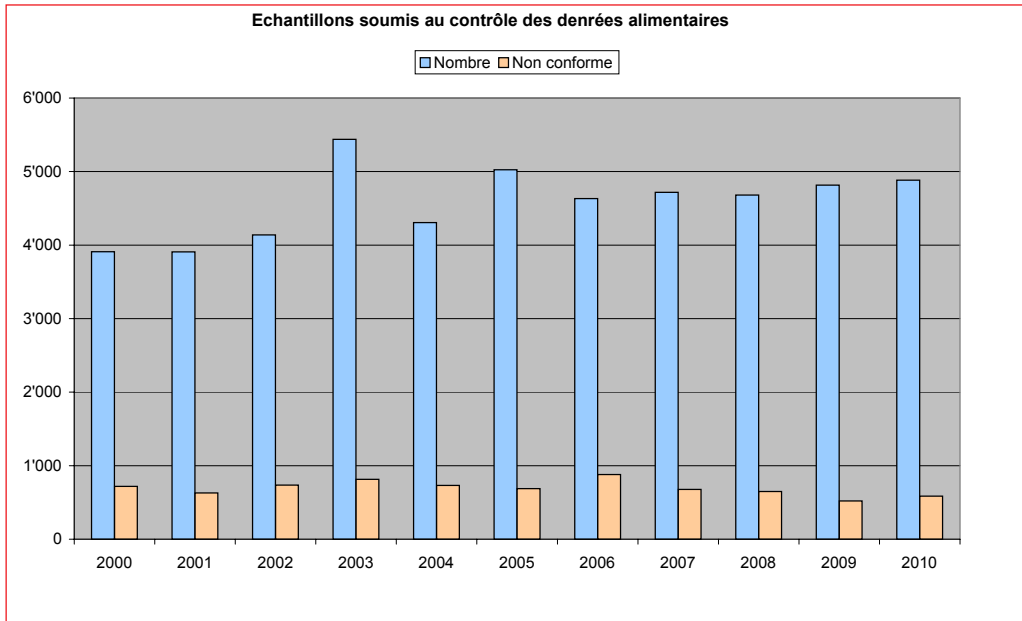
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

## Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

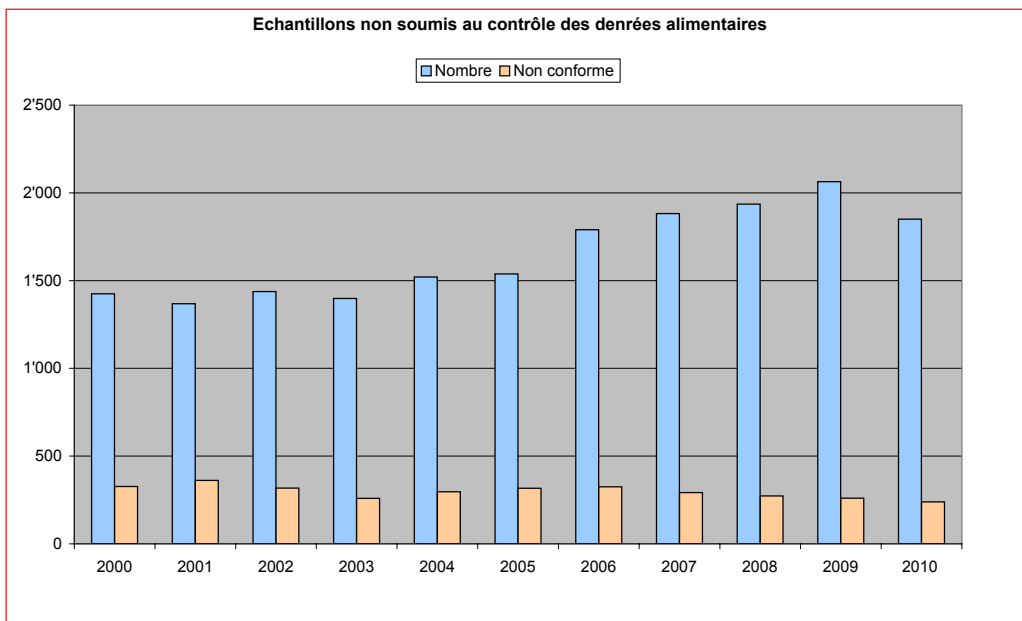
	Officiel	Privé	Total
<b>Nombre d'échantillons analysés</b>	<b>436</b>	<b>1414</b>	<b>1850</b>
Echantillons conformes	430	1181	1611
Echantillons contestés en raison de :			
A : Désignation			
B : Composition		37	37
C : Anomalies microbiologiques	4	194	198
D : Résidus et contaminants	2	2	4
E : Propriétés physiques			
F : Autres raisons			

OFSP	Désignation	Analysé	Conforme	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
<b>77</b>	<b>Objets pour analyses spéciales</b>								
771	Objets pour enquêtes criminalistiques	49	12		36		1		
772	Echantillons pour essais interlaboratoires	62	62						
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres	28	28						
<b>81</b>	<b>Eaux, non considérées comme denrée alimentaire</b>								
811	Eaux superficielles	57	56			1			
812	Eaux souterraines	16	13				3		
813	Eaux polluées	15	15						
814	Eaux de baignade	1349	1153		1	195			
81Z	Eaux, non considérées comme denrées alimentaires, autres	257	255			2			
<b>83</b>	<b>Sol, terre, roches et sédiments</b>								
834	Sol et revêtements de sol d'installations sportives et de places de jeux	1	1						
<b>89</b>	<b>Plantes, non destinées à l'alimentation humaine ou animale</b>								
891	Herbe	1	1						
892	Fleurs	1	1						
89Z	Plantes, non destinées à l'alimentation humaine ou animale, autres	2	2						
<b>91</b>	<b>Déchets</b>								
915	Déchets animaux	11	11						
<b>92</b>	<b>Matériaux de construction</b>								
921	Matériaux de construction en bois	1	1						
<b>Sous-total non soumis au contrôle</b>		<b>1850</b>	<b>1611</b>		<b>37</b>	<b>198</b>	<b>4</b>		

## Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

## Denrées alimentaires

Le Service de la consommation a effectué 28'553 analyses microbiologiques et chimiques sur 6'733 échantillons. Sur les 4'883 échantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires, 573 (11,7 %) n'étaient pas conformes aux diverses législations en vigueur, et ce pour des motifs allant du mauvais étiquetage à la mise en danger de la santé par des marchandises avariées en passant par la tromperie des consommateurs.

### ⓘ Avertissement important ⓘ

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

## Analyses des denrées alimentaires

### Eaux de boisson

Selon l'arrêté cantonal concernant les installations d'alimentation en eau de boisson (RS 817.101), les communes ont l'obligation de faire procéder périodiquement aux prélèvements de l'eau de

chaque réseau, en vue d'analyses microbiologiques. Les eaux des réseaux publics doivent être analysées au moins deux fois par an. L'eau alimentant à titre temporaire ou régulier plus de 4'000 habitants doit être analysée au moins six fois par an et les eaux traitées au moins une fois par mois.

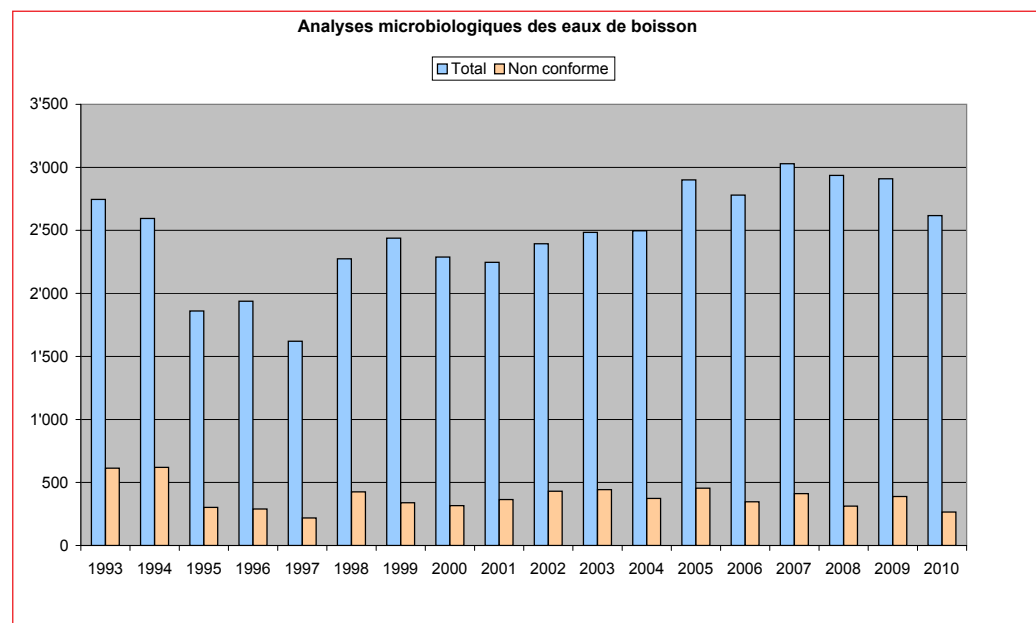
Plusieurs campagnes spécifiques ont été réalisées en 2010.

### COV – Composés organiques volatils

Une série de prélèvements a été effectuée sur les eaux des puits de pompage de la nappe phréatique. Le but était le contrôle des teneurs en substances volatiles chlorées dans les eaux destinées à l'alimentation.

Un dosage des substances volatiles chlorées a été effectué sur 97 échantillons d'eau prélevés dans les réseaux de distribution traités. Il s'agissait aussi de connaître les quantités de substances présentes dans les eaux consommées.

Dans 29 échantillons (29,9 %), des composés organiques ont été décelés en traces et 3 échantillons contenaient des chlorates. 2 échantillons d'un même réseau privé (utilisé pour l'alimentation



Analyses microbiologiques des eaux de boisson



d'animaux) contenaient un composé chimique particulier, le tétrahydrofurane (THF). L'eau a depuis été déclarée comme non potable et le cas est suivi par le Service de l'environnement. L'origine de ces contaminations est certainement l'activité humaine (industrie, solvants, produits de nettoyage).

La concentration en chlorates s'avère

respectivement à 1'000 et 750 µg/kg. 4 échantillons contenaient de la fumonisine et 4 de la DON. La valeur moyenne sur l'ensemble des échantillons est respectivement de 334 et 115 µg/kg. Sur les échantillons positifs, l'échelle de concentration se situe respectivement de 39 à 1007 µg/kg pour la fumonisine et de 32 à 356 µg/kg pour le DON.

Composés	Nombre de positifs	Moyenne sur positif µg/l	Valeur minimale µg/l	Valeur maximale µg/l
Méthyl-tert-butyléther (MTBE)	16	10.4	0.1	94.3
Chloroforme	13	2.5	0.3	6.8
Chlorates	3	0.06	0.05	0.09

#### COV dans l'eau de réseau

dans tous les cas en dessous de la valeur de tolérance dans l'eau fixée dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants (0.2 mg/l).

#### Eau minérale

Les eaux minérales sont des eaux de boissons, gazeuses ou non, mise en bouteilles.

Une campagne d'analyses chimiques et microbiologiques dans les eaux minérales a été réalisée. Sur les 15 échantillons prélevés, 5 ont été contestés en raison de la présence anormale de composés organiques volatiles (COV) et en raison de la présence anormale de bromate. Dans 2 eaux minérales du MTBE a été détecté, dans 2 autres du 1,2,4-triméthylbenzène (un de ces échantillons a été reprélevé pour confirmation) et une eau minérale contenait du bromate mais en dessous de la valeur de tolérance pour l'eau potable. Aucun échantillon n'a été contesté pour des raisons microbiologiques.

#### Farines, maïs, céréales pour petit-déjeuner à base de maïs

12 échantillons de farines de maïs ont été analysés quant à leur présence de fumonisine et de déoxynivalénol (DON). L'ensemble des échantillons s'est avéré conforme. La valeur limite est fixée

#### Epices

Dans le cadre d'une campagne intercantonale romande 8 échantillons d'anis ont été prélevés en Valais

pour la recherche de la teneur en anisatine (neurotoxine). Tous étaient conformes. La valeur de tolérance appliquée dans l'auto-contrôle des entreprises de cette branche est de 1000 µg/kg. Sur les 8 échantillons, 7 en contenaient. L'échelle de concentration était de 104 à 752 µg/kg et la valeur moyenne était de 386 µg/kg.

#### Viandes

##### Produits de salaison crus

36 analyses de produits à base de viande ont été réalisées durant l'année 2010. On dénombre 13 échantillons de viande séchée, 9 de jambon cru, 8 de lard cru et 6 de produit de salaison divers (p. ex. saucisse crue maison). Sur l'ensemble des échantillons, 5 étaient non conformes parmi lesquels on dénombre 2 viandes séchées, 2 lards crus, 1 saucisse crue et aucun jambon cru.

Il faut signaler que la campagne a été en partie dirigée. Les établissements ont été ciblés sur la base de la campagne 2008 et 2009. Le Service a reprélevé dans les « mauvais » établissements.

Un taux de non-conformité de 13,9 % (5 sur 36) pour les produits de salaison crus est toujours trop haut. On constate cependant une diminution par rapport aux années précédentes.

**Fruits et légumes**

**Fruits**

Dans 89 échantillons de différentes sortes de fruits, le laboratoire a analysé la teneur en pesticides, principalement les fongicides.

Sur les 19 échantillons, il y avait un positif (8 µg/l) au cadmium, un pour la patuline (39 µg/l) et 12 pour le plomb. La valeur moyenne pour le plomb était de 10.6 µg/l avec une échelle de concentration allant de 3 à 33 µg/l.

Fongicide	Pomme Poire	Abricot Pruneau	Baies Fraises	Raisin	Total	Moyenne	Echelle de concentration
Azoxystrobine	2		4		6	0.30	0.04-0.89
Bromopropylate			7		7	0.20	0.02-0.63
Captane	15	2	8		25	0.18	0.02-2.46
Chlorpyrifos éthyl	3				3	0.03	0.02-0.04
Chlorpyrifos méthyl	1		5		6	0.08	0.01-0.32
Chlozolate	2		7		9	0.09	0.05-0.13
Difenoconazol	1				1	0.02	0.02
Fenhexamid	1	2	5		8	0.26	0.04-0.66
Folpet	23		2		25	0.11	0.02-0.62
Kresoxim-méthyl	6				6	0.07	0.01-0.22
Mychlobutanil	2		8		10	0.09	0.03-0.33
Penconazol			1		1	0.05	0.05
Phosalone	1	1			2	0.03	0.02-0.04
Tolyfluand	1				1	0.08	0.08
Trifloxystrobine	4	4			4	0.04	0.01-0.08

**Fongicides dans les fruits**

	Nombre de fongicides							Total
	0	1	2	3	4	5	6	
Fruits	26	29	19	12	3			89
Fruits étrangers	11	8	7	5	1			32
Fruits suisses	15	21	12	7	2			57
Légumes	1						1	2
Fruits et légumes	27	29	19	12	3		1	91

	% des échantillons						
	0	1	2	3	4	5	6
Fruits	29.2	32.6	21.3	13.5	3.4		
Fruits étrangers	34.4	25.0	21.9	15.6	3.1		
Fruits suisses	26.3	36.8	21.1	12.3	3.5		
Légumes	50.0						50.0
Fruits et légumes	29.7	31.9	20.9	13.2	3.3		1.1

**Nombre de fongicides par échantillon**

Aucune valeur ne dépassait les valeurs légales.

**Jus de fruits**

19 échantillons de jus de fruit ont été prélevés en Valais pour la recherche de la teneur en cadmium, plomb et patuline dans le cadre d'une campagne intercantonale romande. Tous étaient conformes.

**Fruits secs**

Une campagne sur la présence de SO<sub>2</sub> dans les fruits secs a été réalisée. 16 échantillons de fruits secs ont été prélevés. Selon l'ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires, la norme pour le dioxyde de soufre est de 200 mg/100 g pour les abricots, pêches,

raisins, prunes et figes, 100 mg/100 g pour les bananes, de 60 mg/100 g pour les pommes et poires et de 50 mg/100 g pour les autres fruits. Tous les échantillons se sont avérés conformes. La valeur maximum trouvée est de 111 mg/100 g dans un échantillon d'abricot sec et la valeur moyenne sur l'ensemble des échantillons est de 19.2 mg/100 g.

### **Fruits à coque**

Suite aux mauvais résultats des campagnes de 2008 et de 2009 (pour rappel : 25,7 % et 47,8 % de non-conformité), une nouvelle campagne a été programmée en 2010. Ainsi, 27 échantillons de châtaignes ont été prélevés dans 27 établissements, et leurs qualités vérifiées. 5 échantillons n'étaient pas conformes (18,5 %), ils contenaient plus de 15 % de fruits véreux, desséchés ou moisissés.

Les mauvais résultats sont souvent liés à l'absence de la mise en application de l'autocontrôle (vérification de la marchandise à la livraison). Ce pourcentage de 18,5 % s'est amélioré, mais est toujours trop élevé. Les entreprises ont reçu notification de ces non-conformités et une nouvelle campagne de vérification est programmée pour 2011.

Des échantillons de sachet de fruits à coque (17) ont été prélevés et analysés quant à leur teneur en aflatoxine. Aucune valeur limite n'a été dépassée.

### **Spiritueux**

87 boissons spiritueuses ont été analysées, 7 d'entre elles (8,0 %) n'étaient pas conformes à la législation. Sur les 7 échantillons contestés, 5 avaient des teneurs en méthanol et/ou en alcools supérieurs qui dépassaient les valeurs de tolérance.

### **Vins**

49 vins du millésime 2010 ont été analysés afin de suivre la composition moyenne des principaux paramètres et d'alimenter la base de données du SCAV. 4 échan-

tillons (8,1 %) n'étaient pas conformes à la législation pour des problèmes d'étiquetage, concernant notamment la teneur en alcool annoncée sur l'étiquette.

D'autre part, des campagnes spécifiques ont été menées pour analyser des résidus non désirés tels que l'argent ou la fumonisine, une toxine qui a été identifiée récemment dans une étude internationale sur le vin. Pour la teneur en argent, les valeurs mesurées sont toutes inférieures à la limite de quantification, ce qui signifie que la pratique œnologique est exempte d'adjonction d'argent, conformément à la législation en vigueur. En ce qui concerne la fumonisine, elle a été décelée sous forme de trace dans 21 vins rouges sur 31 et dans un seul vin blanc sur 16 vins testés. Les valeurs, annoncées à l'Office fédéral de la santé publique, sont relativement faibles, mais pourraient être un indicateur de l'état sanitaire de la vendange ; pour mieux comprendre la présence de cette toxine, une campagne sera menée sur d'autres vins, y compris étrangers, au printemps 2011.

Finalement, une étude a été réalisée pour détecter la teneur en resvératrol, une molécule au pouvoir antioxydant qui semble contribuer aux effets bénéfiques du vin sur le système cardiovasculaire, mais également protéger le raisin des attaques d'odïum ; cette molécule a été détectée dans la majorité des vins rouges (25/33) en quantité de 0.2 à 4.5 mg/l.

### **Denrées alimentaires précuites**

Lors de cette campagne, 98 échantillons de denrées alimentaires précuites (53 pâtes, 34 riz, 3 légumes, 5 viandes, 2 poissons et 1 sauce) ont été prélevés par les inspecteurs et contrôleurs de denrées alimentaires dans les cuisines des restaurants de notre canton. 34 échantillons (34,7 %) ont été contestés pour manque d'hygiène.

Contaminant	Norme	Nombre > norme
Germe aérobies mésophiles	1'000'000	27
Entérobactériacées	100	29
Staphylocoques	100	0
Bacillus cereus	1'000	1

## Précuits contestés

Ces mauvais résultats sont certainement liés à un temps de stockage trop long de ces denrées alimentaires précuites. Les températures de stockage sont en général assez bien respectées. Les contaminations avec les entérobactériacées sont dues à une mauvaise hygiène des mains. Cette campagne va être prolongée en 2011. Des contrôles suivis seront effectués dans les restaurants contestés.

## Produits laitiers

### Contrôle d'hygiène durant la fabrication

L'annexe 3 de l'Ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1) définit des critères d'hygiène des procédés concernant les staphylocoques à coagulase positive dans le fromage fabriqué à partir de lait cru. 40 échantillons de fromage sous presse ou de caillé dans le chaudron ont

été prélevés dans des fromageries. Dans 14 fromages, la valeur de tolérance fixée dans l'OHyg pour les staphylocoques à coagulase positive (100'000 ufc/g) était dépassée. Presque dans tous ces cas, l'autocontrôle de la matière première (lait) n'était pas fait correctement. Le test de Schalm n'était, par exemple, pas systématiquement effectué. Ainsi, le lait des vaches ayant des inflammations mammaires n'était pas écarté de la production. Les lots avec une teneur en staphylocoques trop élevée ont été bloqués.

Avant la mise sur le marché de ces lots, une analyse des entérotoxines (toxines formées par les staphylocoques à coagulase positive et provoquant des nausées) a été effectuée. Dans aucun de ces échantillons l'entérotoxine n'a été mise en évidence.

### Authenticité des abricots – campagne intercantonale 2010

L'année dernière, les cantons de Genève, Vaud, Neuchâtel, Jura et Valais ont mené une campagne commune concernant l'authenticité des abricots. A l'aide d'un IRMS (Isotope Ratio Mass Spectrometer), le Service de la consommation a vérifié la conformité de l'indication d'origine « abricots du Valais » sur le

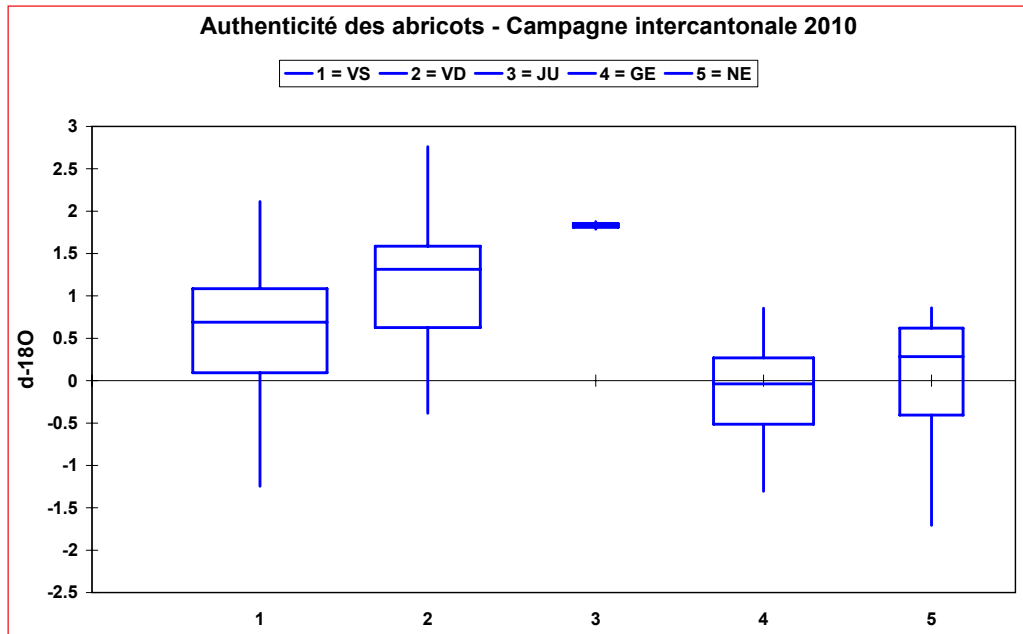
Produits	Type	Nombre	Conforme	Contesté	% contesté
Fromage à pâte mi-dure au lait cru de vache	Produit fini	53	53		
Fromage à pâte mi-dure au lait cru de vache	Sous presse ou grain de chaudière	39	25	14	36
Fromage à pâte dure au lait cru de vache	Produit fini	1	1		
Fromage à pâte dure au lait cru de vache	Sous presse ou grain de chaudière	1	1		
Fromage à pâte molle de vache	Produit fini	8	8		
Fromage frais, séché, caillé de fromage frais	Produit fini	3	3		
Fromage de brebis	Produit fini	2	2		
Fromage de chèvre	Produit fini	5	5		
Beurre	Produit fini	3	3		
Yogourt	Produit fini	2	2		
Préparation au fromage	Produit fini	2	2		
<b>Total échantillon</b>		<b>119</b>	<b>105</b>	<b>14</b>	<b>12</b>

## Produits laitiers

lieu de vente. En tout, 27 échantillons provenant des cantons de Genève, Vaud, Neuchâtel et Jura ont été analysés. En Valais, ce sont 18 échantillons officiels qui ont été prélevés directement auprès des producteurs. Ces échantillons servent de base de données et de valeurs de référence pour le contrôle des fruits proposés à la vente comme « abricots du Valais ». L'un des 27 échantillons

présentait, en comparaison avec ces valeurs de référence, une teneur plus élevée en  $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ .

leurs examinées. Cela permet de contrôler parfaitement s'il y a eu tromperie des consommateurs ou non.



Authenticité des abricots – Campagne intercantonale 2010

Ces résultats sont résumés dans le graphique ci-dessous.

Afin de contrôler efficacement la dénomination d'origine, il est indispensable que l'Inspectorat des denrées alimentaires travaille en étroite collaboration avec le service d'analyse. Ainsi, l'inspecteur des denrées alimentaires peut contrôler les bons de livraison sur place et vérifier si l'indication d'origine des fruits correspond aux données figurant sur les bons de livraison. En cas de doute, il peut prélever un échantillon et le faire analyser par le laboratoire. Si le laboratoire détecte des valeurs (teneurs en isotopes  $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ ) atypiques pour le Canton du Valais, la traçabilité du fruit sera vérifiée de façon exhaustive auprès du vendeur. Ensuite, des échantillons sont également prélevés auprès des fournisseurs désignés par le vendeur et analysés et confrontés aux va-

### Tâches administratives

#### Certificats d'exportation

Les instances cantonales compétentes de contrôle des denrées alimentaires délivrent les certificats pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation selon l'article 73 de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.025.21). L'association des chimistes cantonaux de Suisse met à disposition un formulaire unifié, développé en accord avec l'Office fédéral de la santé publique, pour l'élaboration de ce certificat d'exportation. 109 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2010.

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

En Suisse, les produits cosmétiques peuvent être fabriqués, importés et remis aux consommateurs sans autorisation préalable de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

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 2010 nous avons fourni 38 certificats d'exportations pour des produits cosmétiques fabriqués en Valais.

#### Préavis

Selon l'article 12 de l'arrêté concernant les installations d'alimentation en eau potable du 8 janvier 1969 les projets visant à l'installation ou à la modification d'un captage ou d'une dérivation d'eau destinée à l'alimentation humaine ne peuvent être exécutés sans l'approbation du Service de la consommation et affaires vétérinaires.

En 2010, 26 dossiers concernant l'eau potable ont été soumis à notre service pour approbation.

14 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 5 dossiers concernant des piscines/sauna/wellness ont été préparés.

#### Annonces RASFF

Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux permet d'annoncer rapidement, à travers toute l'Europe, les problèmes graves rencontrés par les Etats membres.

Deux cas ont été annoncés par l'OFSP à notre service, et des suites utiles ont été données.

#### Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 11 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02) les boissons alcooliques ne doivent pas être remises aux enfants ni aux jeunes de moins de 16 ans. En 2010, 20 cas ont été dénoncés au chimiste cantonal. Dans tous ces cas des contestations ont été prononcées.

#### Oppositions

Conformément à la législation sur les denrées alimentaires, les décisions portant sur la contestation d'une marchandise prononcées à l'encontre des responsables d'une entreprise de denrées alimentaires peuvent faire l'objet d'une opposition, dans un délai de cinq jours, auprès de l'autorité qui a rendu la décision. En 2010, nous avons reçu au total 6 oppositions sur 262 contestations lors d'inspection d'établissements publics.

## Inspectorat

Sur les 6'519 entreprises soumises au contrôle, 3'240 (49,7 %) ont été contrôlées et 3'631 inspections ont été effectuées. Dans 262 établissements (8,1 %) des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale.

Catégorie	Type d'établissement	Ouvert	Contrôlé	Conforme	Contesté
<b>A</b>	<b>Entreprises industrielles de fabrication ou transformation</b>				
A1	Fabrication, transformation de matières premières animales				
	Boucherie industrielle – fabrique de viande séchée (REE)	6	5	5	
	Fromagerie – laiterie industrielle (REE)	3	1		1
A2	Fabrication, transformation de matières premières végétales				
	Boulangerie industrielle	7	5	4	1
A3	Industrie des boissons				
	Marchand de vin avec encavage > 500'000 kg	24	1	1	
A5	Autres industries alimentaires				
	Distillerie	6			
	Fabrique de denrées alimentaires	15	4	3	1
<b>B</b>	<b>Entreprises artisanales, avec ou sans vente</b>				
B1	Boucheries, poissonneries				
	Boucherie – laboratoire	88	60	52	8
	Poissonnerie (commerce)	14	6	5	1
B2	Laiteries, fromageries				
	Centre de coulage du lait	19	20	18	2
	Fromagerie – alpage – ferme	158	66	53	13
	Fromagerie – laiterie – alpage (REE)	40	20	17	3
B3	Boulangerie, confiserie				
	Boulangerie – laboratoire	116	87	73	14
B4	Production de boissons				
	Marchand de vin avec encavage < 500'000 kg	81	3	2	1
	Production artisanale de boissons alcooliques	8			
	Propriétaire-encaveur	471	8	8	
B5	Production et vente à la ferme				
	Vente directe à la ferme	37	6	5	1
B6	Autre entreprise artisanale				
	Fabrication artisanale de denrées alimentaires	47	11	11	
<b>C</b>	<b>Commerce (sans fabrication ou transformation)</b>				
C1	Commerce en gros (sans fabrication ou transformation)				
	Boucherie – magasin	105	66	62	4
	Boulangerie – magasin	204	144	142	2

Catégorie	Type d'établissement	Ouvert	Contrôlé	Conforme	Contesté
	Commerce de gros de boissons	19	5	5	
	Commerces (sans transformation de DA)	16	2	2	
	Dépôt de denrées alimentaires	74	23	21	2
	Importation de viandes (sans transformation de DA)	14	1	1	
	Marchand de vins sans encavage	126	3	3	
<b>C2</b>	<b>Supermarché</b>				
	Hypermarché > 2500 m <sup>2</sup>	5	4	4	
	Supermarché > 400 m <sup>2</sup> < 2500 m <sup>2</sup>	134	94	86	8
<b>C3</b>	<b>Commerce de détail, marchés</b>				
	Droguerie – vente aliments spéciaux (coiffeur)	55			
	Epicerie – petit magasin	409	299	286	13
	Fitness – centre sportif	16	6	6	
	Kiosque (uniquement DA préemballées)	229	127	124	3
	Pharmacie	105			
	Vente ambulante (stand de foire – marché – colporteur)	175	21	17	4
<b>C5</b>	<b>Commerce d'objets usuels</b>				
	Commerce d'objets usuels	18	1	1	
<b>C6</b>	<b>Autre commerce</b>				
	Transport de denrées alimentaires	3			
<b>D</b>	<b>Entreprise de restauration et de distribution de mets</b>				
<b>D1</b>	<b>Restauration collective</b>				
	Bar-café sans restauration	471	265	259	6
	Bed & Breakfast – garni	101	16	14	2
	Cabanés (type CAS)	61	6	6	
	Carnotzet	15	9	9	
	Restaurant-café avec restauration	2434	1584	1430	154
<b>D2</b>	<b>Catering, party-services</b>				
	Traiteur – catering	31	14	12	2
	Vente à l'emporter (kebab – pizza...)	32	16	15	1
<b>D3</b>	<b>Hôpital, home</b>				
	Colonie – cantine – école	237	110	106	4
	Crèche – garderie – UAPE	8	7	7	
	Home – hospice	70	49	49	
	Hôpital	17	13	11	2
<b>D4</b>	<b>Restauration de l'armée</b>				
	Militaire	12	2	2	
<b>E</b>	<b>Eau de boisson</b>				
<b>E1</b>	<b>Captage et distribution d'eau</b>				
	Service des eaux	183	50	41	9
	<b>Total</b>	<b>6519</b>	<b>3240</b>	<b>2978</b>	<b>262</b>

Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats



### Evaluation du danger, de l'ampleur et du risque

Afin de déterminer la fréquence des inspections dans les entreprises de denrées alimentaires, trois paramètres sont évalués lors de chaque contrôle. Il s'agit du danger que représente une entreprise en fonction de son activité, de l'ampleur de l'entreprise en fonction de sa taille, et du risque qu'elle représente pour le consommateur. Le risque est calculé avec les paramètres « danger » et « ampleur ».

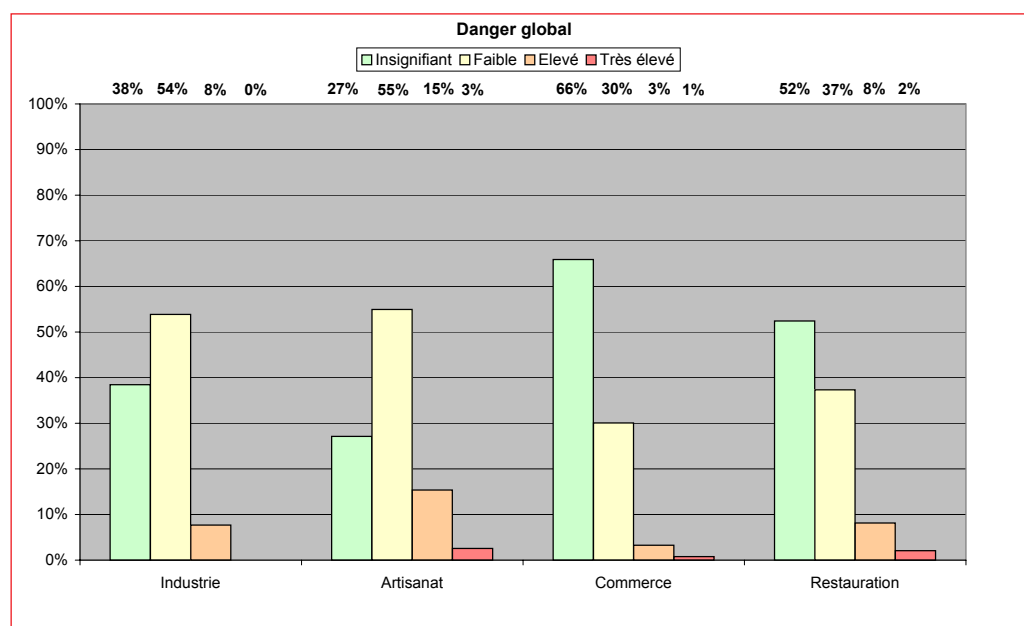
L'évaluation du danger global est faite depuis plusieurs années, par contre c'est la troisième année que nous évaluons l'ampleur et le risque. Ces évaluations vont nous permettre de mieux cibler nos contrôles pour les années à venir.

### Danger global

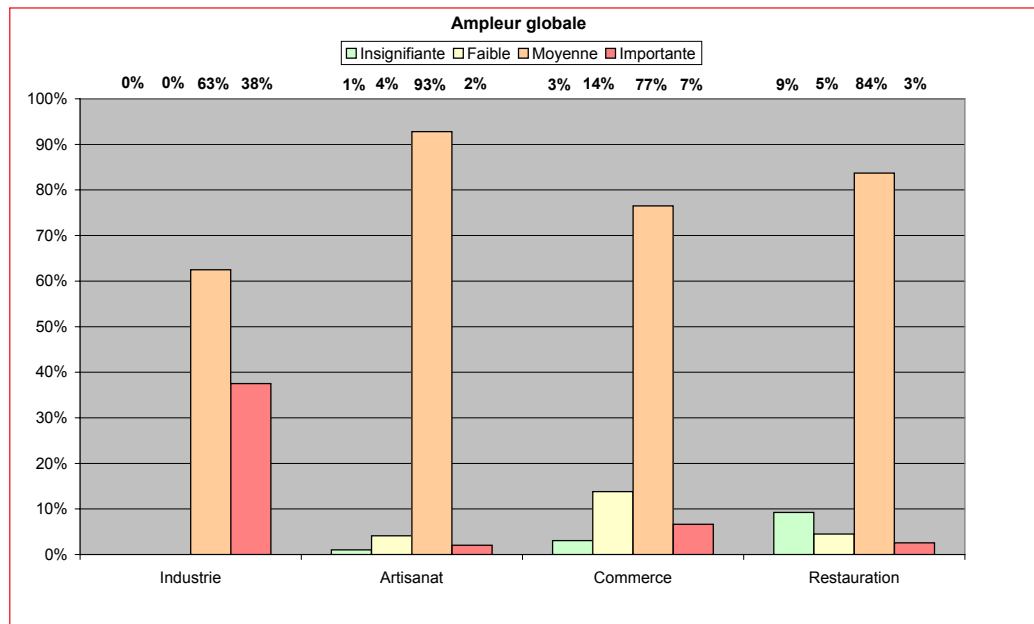
Le danger global est évalué lors de l'inspection. Il montre la qualité du travail effectué dans l'entreprise. Quatre paramètres sont pris en considération :

- autocontrôle
- denrées alimentaires
- processus et activité
- locaux et appareils

Ils sont notés « bon », « suffisant », « insuffisant » ou « mauvais ». En fonction de ces évaluations, les entreprises sont classées dans quatre catégories de danger global (insignifiant, faible, élevé, très élevé). Le graphique ci-dessous montre une statistique du danger global en fonction des types d'entreprises de denrées alimentaires.



Danger global



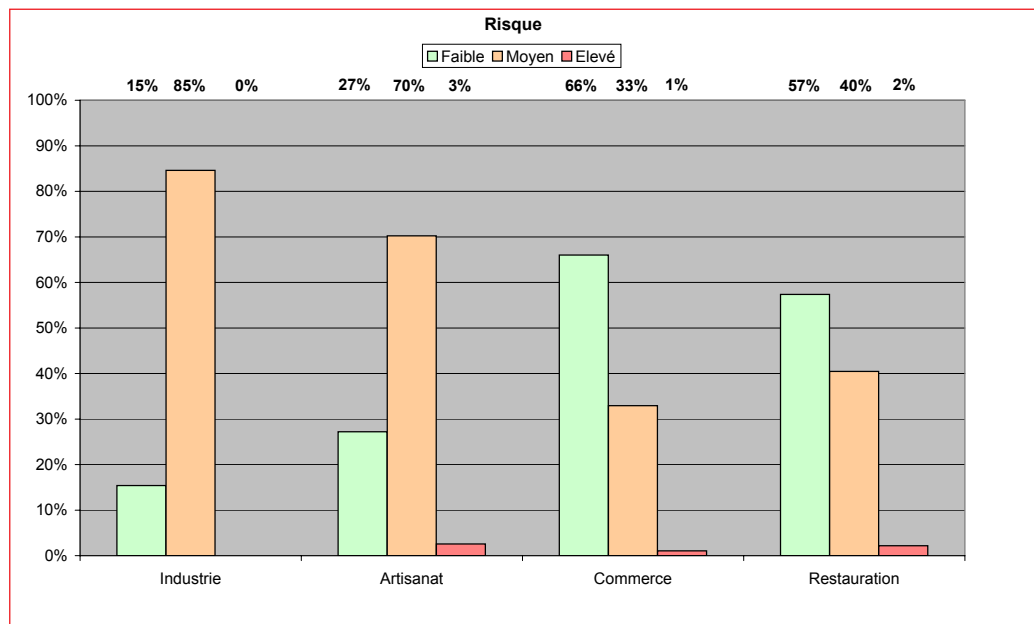
Ampleur globale

### Ampleur

L'ampleur est évaluée en fonction du type de denrées alimentaires (DA périssables, autres DA, objets usuels) et de la taille de l'entreprise (importance nationale, cantonale, régionale, locale).

### Risque

L'évaluation du danger et de l'ampleur donne le risque (faible, moyen, élevé). Le risque détermine la fréquence des contrôles à faire dans les entreprises. Plus le risque est élevé, plus les contrôles seront effectués souvent.



Risque

### Entreprises valaisannes

En analysant en détail les trois tableaux ci-dessus, on remarque que les industries et les commerces ont moins de problèmes liés aux travaux sur les denrées alimentaires que les entreprises artisanales et de restauration.

En revanche, l'ampleur des industries est bien plus importante que pour les trois autres types d'entreprises. Il en découle que le risque est plus élevé pour les industries que pour l'artisanat, les commerces et les entreprises de restauration.

### Eaux de boisson

62 inspections ont été effectuées dans 50 services des eaux communaux et 25 autres dans 33 réseaux de distribution. Dans 9 Services des eaux des non-conformités ont été mises en évidence.

Deux événements particuliers ont entaché la distribution d'eau potable par contaminations fécales de réseaux publics de distribution.

A Saxon, malgré des contrôles de qualité effectués par le Service communal (autocontrôle mensuel), une pollution a été décelée lors d'une campagne de routine du SCAV. Afin d'éviter tout risque pour la population, il a fallu mettre à ban l'usage de l'eau potable pour les consommateurs.

Une désinfection de choc suivie d'une purge du réseau ont été réalisées. La recherche des causes et de la provenance du problème n'a pas apporté de réponse précise sur l'origine de cette contamination.

La première source touchée se trouve à une altitude élevée. A cet endroit, au vu de la configuration des lieux, il y a une absence d'activité économique ou d'activités pastorales. L'hydrogéologue mandaté par la commune n'a pas trouvé d'éléments concrets pour expliquer la contamination.

Sur la deuxième source contaminée, une carcasse de renard a été retrouvée en amont de la captation.

Une deuxième commune a connu une interdiction de consommation : Champéry a été aussi touchée par une contamination.

Il faut relever que le réseau principal de distribution est en temps normal chloré. L'addition de chlore à une eau fortement chargée en purin et matières fécales développe une très forte odeur, une senteur qui est repoussante pour les utilisateurs. L'accident a ainsi été découvert tôt le matin par les premiers consommateurs.

L'origine de la pollution est à situer à l'alpage de la Pierre, emplacement où l'on trouve une exploitation agricole située aux abords des zones de protection des sources municipales.

L'accident a entraîné l'épilogue suivant : la commune va reprendre l'exploitation du réseau de distribution. Dès septembre 2011, une ultrafiltration des eaux des captations de la Pierre et de la Léchère sera installée. Une étude sur la réaffectation de l'exploitation agricole sera également entreprise.

En conclusion, il faut constater que bien des sources valaisannes sont vulnérables. Il est important que des contrôles réguliers soient effectués. Ces surveillances doivent être établies par des visions locales et par des prélèvements analytiques réguliers.

Lors des intempéries, nous ne sommes jamais à l'abri d'un accident.

### Contrôle des caves

Les contrôleurs de l'OIC ont effectué 129 contrôles chez des propriétaires-encaveurs. Lors de ces inspections 17 irrégularités mineures et 3 irrégularités majeures ont été constatées.

### Vendanges

Le Valais a encavé 39,3 millions de litres de vin : 16,2 millions de blancs et 23,1 millions de rouges. Notre service a engagé 86 contrôleurs, qui ont effectué 72'404 mesures de la teneur en sucre et

du poids des apports de vendange. Le rapport annuel des vendanges se trouve sur le site internet du service à l'adresse : [www.vs.ch/scav](http://www.vs.ch/scav).

### Produits laitiers

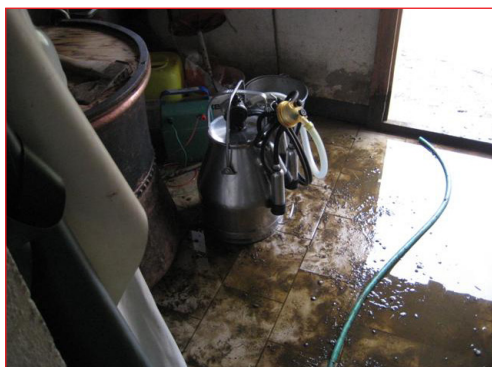
40 établissements de transformation laitière et 17 centres de coulage de lait ont obtenu après inspection REE une confirmation ou une attribution d'autorisation REE.

### Événements particuliers

#### Fromagerie d'alpage

Conformément au plan de contrôle établi pour l'année 2010, nous avons durant cette année, procédé à une inspection de la production primaire (lait) et de la production de produits laitiers (fromage) dans un alpage particulier. Nous avons constaté les points suivants :

- L'assurance qualité (AQ) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) n'étaient pas respectées.
- Aucun contrôle sur la qualité du lait utilisé pour la fabrication et du produit fini n'était en place.
- La traçabilité durant les étapes de fabrication était inexistante.
- L'ordre et l'hygiène globale depuis les étables – place de traite au local de fabrication en passant par la cave – étaient déplorable.



Hygiène de la chambre à lait

- Une partie des fromages stockés en cave étaient rongés par les souris.
- La traçabilité des fromages était inexistante.
- Les locaux et installations ne correspondaient plus aux normes en vigueur.



Ordre et hygiène

- Un risque de contamination des sources d'eau se trouvant en contrebas par une accumulation de fumier aux abords de l'alpage était réel.

La production de produits laitiers dans cet alpage ne correspondait plus à la législation actuelle sur les denrées alimentaires et l'hygiène dans les exploitations de production laitière.

Les BPF n'étaient pas respectées, la sécurité alimentaire des consommateurs n'était pas garantie.

Des mesures immédiates ont été demandées pour que l'alpage puisse finir la saison.

Une interdiction de production a été signifiée pour les prochaines années, s'il n'y a aucune rénovation des locaux et des installations ainsi que l'application de nouvelles méthodes de production, notamment l'application et le respect de l'AQ et des BPF.

## Fraude sur les étiquettes

### Vente de fruits sur le bord des routes



Vente de fruits sur le bord des routes

Tout au long de l'année, l'Inspectorat des denrées alimentaires a effectué des contrôles auprès des stands d'abricots qui bordent les routes valaisannes quant à l'origine des fruits vendus.

Si des fruits étrangers peuvent légalement être proposés à la vente, il n'en demeure pas moins que le consommateur doit être informé de la provenance exacte de ces produits. Ainsi, un stand qui, orné de drapeaux suisses, ne proposait à la vente, au moment du contrôle, que des abricots étrangers, sans aucune indication quant au pays d'origine, a fait l'objet d'une décision de contestation.

### **Le Cervin, symbole des montagnes valaisannes et suisses**

L'utilisation de l'image de la « reine des montagnes » permet de faciliter la commercialisation de nombreux produits. Ainsi, le Cervin fait office de support publicitaire symbole du Valais et de la Suisse connu dans le monde entier. Or, lorsque le Cervin est représenté sur des emballages de denrées alimentaires, au moins un produit suisse doit se trouver à l'intérieur de l'emballage.

Ainsi, l'Inspectorat des denrées alimentaires a eu l'occasion de contester des boissons importées et d'ordonner que le symbole d'origine trompeur soit éliminé de l'étiquette.

## Eau potable ≠ Eau de source



Eau potable, eau de source et eau minérale

C'est ce qu'ont dû apprendre certains restaurateurs valaisans qui proposaient à leurs clients de l'eau potable provenant du réseau de distribution public, avec ou sans ajout de gaz carbonique, comme étant de l'eau de source. L'eau de source, comme l'eau minérale d'ailleurs, doit présenter un degré de pureté extrêmement élevé et être conditionnée directement à proximité de la source, sans subir de longs trajets. Proposer ou vendre de l'eau potable dans un restaurant est parfaitement légal. Cependant, la dénomination trompeuse de l'eau doit être modifiée tant sur la bouteille que sur la carte des boissons.

### **Viande séchée du Valais IGP**



Viande séchée du Valais IGP

Beaucoup de bovins suisses sont utilisés pour fabriquer de la viande séchée du Valais IGP. Toutefois, seuls les morceaux nobles et chers, tels que définis dans le cahier des charges Viande séchée du Valais IGP, peuvent être utilisés à cette fin. En outre, seules les boucheries dûment contrôlées et certifiées sont autorisées à fabriquer de la viande séchée du Valais IGP.

L'Inspectorat a reçu des informations selon lesquelles de tels produits étaient proposés à la vente à des prix extrêmement bon marché. Lors de l'inspection il a pu être démontré que ces produits étaient fabriqués et distribués par une exploitation non conforme, et une contestation a été prononcée.

### Surveillance des piscines, des substances et des préparations dangereuses

#### Etablissements de baignade

A la fin de l'année, il ne restait plus que 3 établissements de baignade utilisant du chlore gazeux. Ces établissements sont en conformité avec l'Ordonnance sur la

protection des accidents majeurs (OPAM) en ce qui concerne les locaux et les processus d'activité.

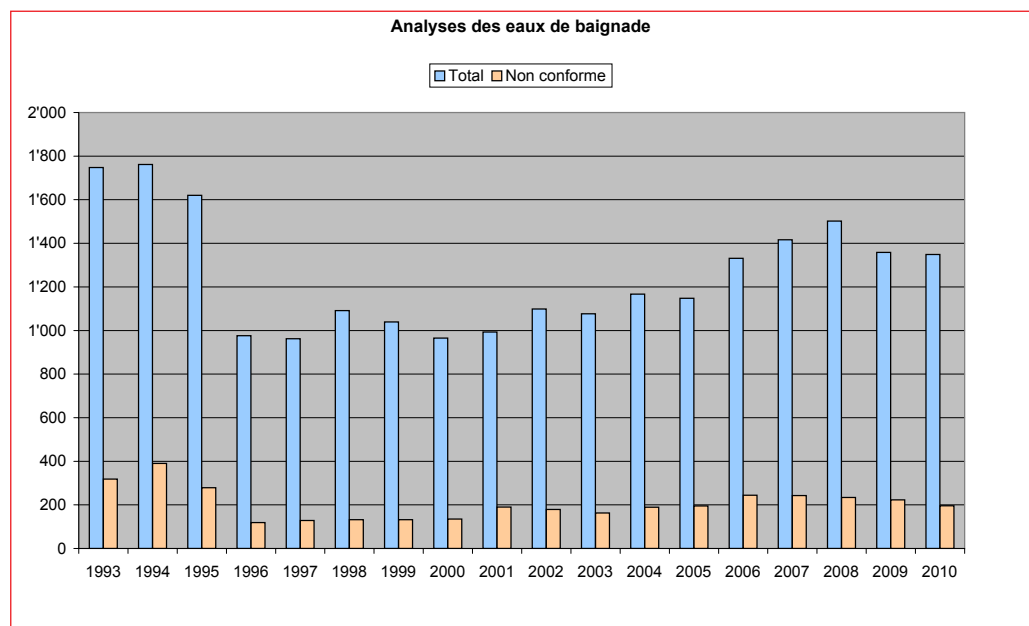
En vertu du règlement du 20 décembre 2000 relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de baignades publiques, nous avons procédé au contrôle microbiologique et chimique des eaux de baignade. Le SCAV effectue des contrôles périodiques selon les normes SIA. 1'358 échantillons d'eaux de baignade ont été analysés microbiologiquement et/ou chimiquement, et 223 (16,4 %) n'étaient pas conformes.

En 2010, 15 établissements de baignades ont été inspectés dans le but d'un renouvellement d'autorisation d'exploiter.

Comme chaque année, une surveillance des eaux de baignade des lacs et des gouilles a été faite.

#### Eau de baignade

L'analyse chimique des trihalométhanes (carbone organique volatil) dans 4 échantillons d'eaux de piscines (whirlpool) a permis de trouver un échantillon dépassant la valeur de références (Norme SIA-385). Cet échantillon dé-



Analyses des eaux de baignade

passait la valeur de référence pour les trihalométhanes en tant que chloroforme (30 µg/l), la consommation en acide KS4.3 (> 3,5 °F) et la concentration en urée (< 2.0 mg/l).

### Surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché, 28 visites de commerces ont été faites dans des grandes surfaces, des quincailleries, des locaux de vente de produits chimiques ainsi que dans 6 drogueriers.

Dans le cadre de l'application de l'article 25, alinéa 2 de la loi sur les produits chimiques, 20 personnes de contact de diverses entreprises ont été enregistrées ou contrôlées.

L'inspecteur a effectué 3 prélèvements d'échantillons de produits biocides en collaboration avec l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). Dans le cadre de cette campagne, un contrôle des étiquettes et des fiches de données de sécurité a également été effectué.

### Radon

En plus des 94 dosimètres posés lors de la campagne Radon, l'inspecteur a fait des mesures au moyen de l'Alphaguard dans 5 maisons afin de vérifier la qualité des assainissements.

### Amiante

En tant que membre de la cellule amiante, l'inspecteur a pris part à 2 séances de la dite cellule. De plus 5 échantillons, suspectés de contenir de l'amiante, et provenant de particuliers, ont été expédiés dans un laboratoire afin qu'on détermine la présence effective d'amiante.

### Polluants de l'habitat

De plus en plus fréquemment l'inspecteur des produits chimiques est sollicité pour des problèmes de polluants de l'habitat, principalement des problèmes de moisissures.

### Chemsuisse

En tant que membre de la Chemsuisse (responsables cantonaux de l'application de la loi sur les produits chimiques) et président de la Chemsuisseromande, l'inspecteur a participé à 11 séances de travail.

### Santé et sécurité au travail

En tant que correspondant de Santé et sécurité au travail, l'inspecteur a pris part à 2 séances de travail.

Deux laboratoires d'écoles ont été visités dans le cadre de la Santé et sécurité au travail et divers produits chimiques ont été évacués.

### Cours donnés par l'inspectorat des denrées alimentaires

Les inspecteurs cantonaux donnent régulièrement des cours sur l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires dans le cadre de la formation professionnelle.

- Huit cours de 4 demi-journées (2 en allemand et 6 en français) donnés par les inspecteurs cantonaux pour la formation des futurs restaurateurs (cours LHR) à Sierre.
- Un cours de 4 heures dans le cadre de la formation des fromagers d'alpages donné par l'inspecteur cantonal à Viège et par le contrôleur des denrées alimentaires, responsable pour les produits laitiers à Château-neuf.
- Un cours de 2 heures concernant la sécurité des denrées alimentaires et l'hygiène des denrées alimentaires à l'hôpital de Viège.
- Quatre fois 2 heures, cours d'hygiène au Centre de formation professionnelle à Sion (inspecteur cantonal).

## Affaires vétérinaires

### Ressources humaines

L'OVet est composé de 3,3 EPT vétérinaires, de 3,2 EPT collaborateurs spécialisés, 1 EPT secrétaire, 0,8 EPT auxiliaire du secrétariat, et d'une apprentie de commerce. Ces postes sont occupés par 9 personnes différentes. L'OVet accueille régulièrement des stagiaires en formation ou en recherche d'emploi.

### Cours donnés et informations au public

Un programme de 8 heures de cours est donné par les vétérinaires officiels aux élèves de l'Ecole cantonale d'agriculture de Châteauneuf sur les thèmes de la sécurité alimentaire, de l'usage des médicaments en élevage et sur la reconnaissance, la prévention et la lutte contre les épizooties.

2 demi-journées ont été consacrées pour la formation continue des contrôleurs PER. Le thème traité concernait le contrôle des exploitations dans le domaine de la protection des animaux en production primaire.

Un cours d'une demi-journée a été donné par la responsable des Affaires canines aux employés des douanes sur les problèmes liés à l'importation illégale de chiens, notamment de pays avec risques de rage.

Le vétérinaire cantonal a informé à plusieurs reprises le public par le biais des différents médias ou lors d'assemblées annuelles des fédérations d'élevage. Les thèmes traités concernaient surtout la protection des animaux, notamment en relation avec la votation populaire de mars 2010 sur le thème « Un avocat pour les animaux ».

### Epizooties

Les programmes en cours, c'est-à-dire l'éradication de la diarrhée virale bovine (BVD) et la vaccination contre la maladie

de la langue bleue (BT), se sont poursuivis en 2010.

### Vaccination contre la maladie de la langue bleue

En 2010, les troupeaux d'ovins et de bovins du canton ont été vaccinés pour la 3<sup>ème</sup> année de suite. Ces campagnes portent leurs fruits puisque les cas, tant en Suisse qu'en Europe, diminuent fortement. La vaccination contre la maladie de la langue bleue en Suisse ayant suscité une vague d'oppositions considérable en 2009, en particulier dans la partie germanophone, l'OVF a décidé que la vaccination en 2010 serait reconduite mais avec possibilité pour les éleveurs hostiles à cette vaccination d'obtenir une dérogation à l'obligation de vacciner. Ainsi l'OVet a accordé 53 dérogations partielles et 336 dérogations totales. Notre office a organisé et mandaté la vaccination de 12'295 bovins, de 15'275 ovins et de 2'188 caprins.

Les données vaccinales ont été introduites dans le programme vétérinaire suisse centralisé SISVet par une collaboratrice de l'OVet. Ceci a permis d'attribuer un statut vaccinal individuel à chaque animal, ce qui facilite le trafic d'animaux, notamment pour l'exportation.

Au vu du succès obtenu par la vaccination répétée durant trois ans en termes d'éviction de la maladie, l'OVF a pris la décision de renoncer à l'obligation de vacciner pour l'année 2011.

### Eradication de la BVD

Ce programme a débuté en janvier 2008 et se terminera probablement en 2012.

La prévalence de la maladie a fortement baissé en Suisse, mais il reste quelques cas isolés qu'il faut détecter pour éradiquer définitivement la maladie. L'OVet a surveillé la bonne exécution des prélèvements, a procédé à l'annonce des éventuels cas positifs à l'éleveur, à la mise sous séquestre des troupeaux où un veau positif (IP) a été décelé, a contrôlé l'élimination des bêtes positives et enfin a in-



demnisi le détenteur pour un montant de 8'100 francs.

Nombres d'IP en 2010 en Valais : 18 cas (14 veaux et 4 adultes). Ces cas proviennent d'animaux testés préalablement comme faussement négatifs. Ils ont été mis en évidence lors de l'enquête épidémiologique réalisée lors de la découverte d'un cas d'IP ou lors d'une sérologie positive dans le troupeau. Une étude de séroprévalence a été faite sur 18 exploitations. Dans 4 d'entre elles, 16 animaux séropositifs ont été découverts. Les bêtes contrôlées étant jeunes, elles ne devraient pas présenter d'anticorps à la BVD car elles sont nées après la campagne d'éradication. Un animal jeune n'est séropositif que s'il a contact avec un animal sécrétant du virus. La sérologie permet ainsi de localiser les cas résiduels sans tester chaque individu. Cette surveillance sur la base de sérologie va dès l'an prochain être la méthode de surveillance des cheptels suisses.

### **Eradication de la CAE (arthrite et encéphalite caprine)**

La campagne d'éradication de l'arthrite encéphalite caprine (CAE) s'est poursuivie avec une amélioration au niveau de l'efficacité due à une méthode de laboratoire permettant dorénavant de différencier 2 virus proches, qui jusqu'alors prêtaient à confusion dans l'interprétation des résultats d'analyses. Des chèvres réagissaient comme faussement positives à la CAE (faisant l'objet de l'éradication) alors qu'elles étaient porteuses d'un virus non pathogène, le Maedi Visna (MVV) transmis par les moutons. Certes en cas de résultat positif les caprins porteurs de l'un ou l'autre virus sont abattus, mais les mesures concernant le troupeau divergent. Pour les cas de CAE, un séquestre de 6 mois est mis sur l'exploitation et les descendants de l'animal porteur sont abattus. Dans le cas de la MVV, aucune mesure supplémentaire à l'abattage n'est prise. Cette distinction permet une lutte mieux

ciblée de la CAE et libère les éleveurs d'un séquestre en cas de Maedi Visna.

- 8 cas CAE (4,9% des cas suisses)
- 7 décisions de séquestre et d'abattage pour raison de CAE
- 3 décisions d'abattage pour raison de MVV

### **Inspectorat des ruchers**

Inspectorat du Haut-Valais : selon rapport de l'inspecteur cantonal des ruchers Franz Josef Salzmann.

#### **Maladies**

La première annonce annuelle de loque a été faite en mars. Lors de la séance de printemps des inspecteurs des ruchers un accent particulier a été mis sur les particularités de ces maladies et les inspecteurs ont été préparés à l'assainissement des éventuels futurs foyers.

#### **Soirées d'information et de formation continue pour les apiculteurs du Haut-Valais**

Lors de différentes prestations dans les sections apicoles et lors des visites des ruchers, il a été constaté que beaucoup d'apiculteurs ne sont pas familiers avec la pratique de l'apiculture moderne. Les symptômes des maladies de la loque américaine et européenne n'ont pas été reconnus ou reconnus tardivement. En collaboration avec l'Oberwalliser Bienenzucht Verband et avec le soutien financier de la Chambre valaisanne d'agriculture et de l'OVet, l'inspecteur des ruchers a organisé une formation continue pour les apiculteurs du Haut-Valais. Lors de ces 3 soirées, les participants ont été formés à pratiquer une gestion moderne de l'apiculture et sensibilisés au sujet des maladies, de leur prévention et de la lutte.

#### **Résultats encourageants sur le terrain**

Grâce au travail important d'assainissement des inspecteurs et à la formation continue des apiculteurs, nous avons pu marquer un point. En 2010, 150 ruches

ont dû être éliminées à cause de la loque européenne. L'année précédente, il s'agissait encore de 620 ruches. Le but des prochaines années est de poursuivre la stratégie actuelle : formation continue des apiculteurs, assainissement important, actualisation des connaissances des inspecteurs concernant les dernières découvertes scientifiques.

#### **Saisie des données des apiculteurs du Haut-Valais**

Cette année, nous avons répertorié tous les apiculteurs du Haut-Valais dans une banque de données. Le nom et l'adresse de l'apiculteur, l'emplacement, les coordonnées et le numéro du rucher sont listés.

#### **Travail des inspecteurs**

Les inspecteurs régionaux des ruchers ont fait un travail important en 2010. Dans certaines régions, la charge de travail était énorme. Une collaboration entre les inspecteurs régionaux des différents secteurs s'est avérée nécessaire.

#### **Discipline des apiculteurs**

La plus grande partie des apiculteurs a pris connaissance des modifications de l'ordonnance sur les épizooties et les met en application. Les apiculteurs pratiquant la pastorale ont adhéré également aux nouvelles exigences légales concernant l'obligation de l'annonce des déplacements.

#### **Perspectives**

Un nombre important de jeunes a terminé le cours pour débutants en apiculture (24). Cela nous rend confiants pour l'avenir de l'apiculture.

Inspectorat du Bas-Valais, selon le rapport de Jean-Paul Viredaz, inspecteur cantonal des ruchers

#### **Maladies**

La saison 2010 fut plutôt calme sur le plan des épizooties à combattre en Suisse romande dans son ensemble et dans le Valais romand en particulier.

- 2 zones de limitation de déplacement pour le feu bactérien à Martigny et à Conthey, 53 apiculteurs ont été concernés
- 2 zones de séquestres pour loque américaine, 1 sur Evolène et 1 sur Savièse dans ce secteur.
- 4 colonies ont été détruites pour cause de loque américaine.

Une préoccupation de l'été 2010 fut l'importation d'abeilles. Les certificats d'accompagnement, qui ne garantissent ni l'état sanitaire ni la génétique, ont préoccupé l'opinion publique apicole. Il y aura lieu en 2011 de mettre en place des mesures réduisant le risque d'épizooties lié à ces importations.

L'inspecteur cantonal des ruchers regrette l'engagement insuffisant de certains inspecteurs régionaux dans le terrain. Il déplore 2 démissions.

La séance d'information pour l'inspectariat valaisan s'est tenue le 18 février à Châteauneuf.

La journée romande de formation s'est déroulée à Cernier (NE) le samedi 13 mars.

Les nouvelles directives de l'OVF ont été mises en œuvre suite à la modification de l'Ordonnance fédérale sur les épizooties, principalement en relation avec l'article 18a pour l'enregistrement des unités d'élevage, l'article 19a identification des ruchers et annonce de déplacements, et l'article 59 entretien des ruchers occupés ou inoccupés pour éviter des sources de propagation.

De nouvelles directives techniques ont également été publiées concernant l'assainissement des loques américaines ou européennes et remises aux inspecteurs de ruchers.

La relève des inspecteurs est également un sujet récurrent de préoccupation. 9 candidats du Bas-Valais dont 3 qui fonctionnent déjà sur le terrain ont suivi le cours de formation.

### Cas d'épizooties

L'OVet a eu à traiter 61 cas d'épizooties en 2010. Chacun de ces cas a été traité selon les prescriptions de l'Ordonnance des épizooties.

La répartition en est la suivante:

- 23 cas de loque européenne des abeilles
- 18 cas de BVD-MD
- 3 cas de loque américaine des abeilles
- 8 cas d'arthrite encéphalite caprine
- 3 cas de Maedi Visna
- 3 cas de salmonellose
- 1 cas de toxoplasmose
- 1 cas de coxiellose
- 1 cas de pseudotuberculose des moutons et des chèvres
- 1 cas de varroa jacobsoni
- 2 cas de cryptosporidiose
- 1 cas de chlamydie
- 2 cas d'avortement enzootique des brebis et des chèvres
- 2 cas de listériose
- 1 cas d'adénomatose pulmonaire

Heureusement, nous n'avons eu à déplorer aucun cas de maladie hautement contagieuse.

### Surveillance des épizooties (Monitoring)

Les programmes de surveillance consistent à contrôler des effectifs d'animaux par sondage. L'objectif visé est de démontrer que le troupeau est indemne de la maladie surveillée. Nous avons effectué la campagne de surveillance commanditée par l'OVF. Les tâches nous incombant dans ce domaine ont été accomplies

comme chaque année en collaboration avec les vétérinaires praticiens.

- Maladie de la Langue bleue : 50 prélèvements sur des agneaux, 28 prélèvements sur des bovins
- IBR (rhinotrachéite infectieuse des bovins) : 329 échantillons dans 31 exploitations
- IBR/EBL (leucose bovine) : 275 échantillons dans 23 exploitations
- IBR/EBL/Banque de sérum : 240 échantillons dans 17 exploitations
- Brucellose : 1'177 échantillons dans 52 exploitations
- CAE (arthrite encéphalite caprine) : 631 échantillons sur des chèvres dans 48 exploitations
- ESB (maladie de la vache folle) : 265 analyses suite à 68 abattages ordinaires, 23 abattages sanitaires, 174 bêtes périés.

Selon les prescriptions légales les avortements annoncés ont été analysés sérologiquement et par frottis.

- 206 avortements de bovins analysés
- 15 avortements d'ovins ou de caprins analysés

Toutes les analyses se sont révélées négatives.

### Importations et exportations

Notre office a contrôlé les documents et le processus d'importation pour 37 importations.

- 31 importations de l' UE (1 cirque, 3 lots de poissons, 3 camélidés, 4 ovins, 6 poules, 2 bovins et 11 chevaux
- 6 certificats extracommunautaires (USA : 3, Canada : 1, Australie : 1 Afrique du Sud : 1)

Nous avons édicté 13 décisions de surveillance vétérinaire après importation

- 6 pour des souches parentales-poussins d'un jour
- 2 pour des bovins (dont 1 concernant une importation illégale)
- 4 pour des ovins
- 1 décision annuelle d'importation de volaille à l'engrais

Pour l'exportation vers l'UE ce sont 75 certificats TRACES qui ont été établis par les vétérinaires agréés.

Certificats	Vétérinaire d'exportation	Office vétérinaire	Total
Bovins	12	2	14
Ovins	1	13	14
Caprins		10	10
Camélidés	1	5	6
Volailles	31		31
<b>Total des certificats</b>			<b>75</b>

Certificats d'exportation

### Centres de collecte des sous-produits animaux

Par sous-produits animaux on entend les cadavres d'animaux ainsi que les carcasses et produits d'origine animale de boucherie non destinés à être utilisés comme denrées alimentaires.

Les 6 centres de collecte du canton ont été inspectés en vue du renouvellement de l'autorisation d'exploiter. Un centre de collecte privé a également été contrôlé.

### Exercice de préparation à la lutte contre les épizooties

En septembre, 2 matinées ont été consacrées à des exercices d'intervention pour les 5 vétérinaires officiels de l'office. Cet exercice a permis d'exercer les processus de la première phase d'intervention en cas de suspicion de maladie hautement contagieuse, c'est-à-dire de la réception du téléphone du paysan ou du vétérinaire nous signalant une bête suspecte jusqu'à la réception du résultat d'analyse confirmant ou infirmant cette suspicion. A cette

occasion le matériel des caisses d'intervention a été remis à jour. Cet exercice devra être renouvelé régulièrement afin de maintenir les indispensables automatismes.

### Protection des animaux

Le domaine de la protection des animaux continue à prendre de l'ampleur dans les offices vétérinaires. La mise en œuvre des nouvelles exigences législatives entrées en vigueur en 2008 en sont la cause principale. Mais l'évolution des mentalités, de plus en plus soucieuses du bien-être des animaux domestiques, y contribue grandement aussi.

### Dénonciations, plaintes et récidives

L'OVet a reçu 283 dénonciations ou plaintes en 2010. Elles émanaient de la population locale, des polices ou administrations locales, de ligues pour la protection des animaux, d'agriculteurs, de touristes de passage.

- 140 de ces plaintes concernaient des animaux de compagnie : 115 chiens, 8 chats, 1 furet, 6 lapins, 2 NAC, 6 oiseaux d'agrément et 2 serpents.
- 118 de ces plaintes concernaient des animaux de rente : bovins 41, chevaux 40, caprins 11, ovins 20, porcins 2, volaille 4,
- 25 cas concernaient des détentions mixtes c'est-à-dire avec différentes espèces d'animaux.

Notre office a traité chacune de ces plaintes. Les interventions se sont déroulées à différents niveaux selon la gravité et l'urgence des situations. Cela a donné lieu à 404 interventions dont 140 inspections sur place, 127 inspections par la police sur place, 5 auditions, 96 enquêtes téléphoniques, 2 contrôles par organisations partenaires, 41 contrôles sur documents (photographiques).

Les détentions contrôlées ont fait l'objet d'un rapport et le cas échéant soit d'une sommation soit d'une décision administrative avec frais pour exiger une correction rapide des lacunes constatées.

Dans 7 cas, des plaintes pénales ont été déposées pour maltraitance (4 chiens, 1 chat, 1 cheval et 1 volaille). Nous avons prononcé l'interdiction de détenir des animaux pour 4 personnes suite à des cas de maltraitements.

### **Contrôles des unités d'élevages dans l'agriculture**

#### ***Préavis sur les projets de construction d'étables après examen des plans***

Tous les nouveaux projets de construction, de transformation ou d'agrandissement d'infrastructures en relation avec la détention animale nous sont soumis par la CCC (Commission cantonale des constructions) pour approbation. Ainsi, nous avons examiné 77 projets dont 44 ont fait l'objet de remarques ou demandes d'informations supplémentaires de notre part.

#### **Contrôles sur le terrain**

Nous avons contrôlé toutes les exploitations détenant des taureaux de monte durant l'été. Comme ces taureaux ne sont pas alphas avec le reste du troupeau, nous avons été attentifs à la qualité de la détention en termes de conformité de la place de stabulation, de possibilité de mouvement et d'une détention avec la présence d'au moins un congénère. Le résultat est satisfaisant globalement, mais insuffisant dans certaines exploitations. Des mesures ont été prises.

Nous avons contrôlé toutes les détentions équinées d'une certaine envergure. Ce sont ainsi les infrastructures de 15 cercles hippiques qui ont été inspectées. Le bilan est satisfaisant.

### **Animaux sauvages**

La détention d'animaux sauvages par des particuliers nécessite une autorisation

cantonale, lorsque des exigences particulières doivent être satisfaites, que ce soit en matière de détention ou de soins. Ainsi la détention privée d'aras, caméléons, furets, serpents venimeux, etc. est soumise à autorisation.

L'OVetVS a traité 30 demandes d'autorisation. Nous avons procédé à 15 contrôles sur place et dispensé 15 autorisations.

Il est à noter que la durée maximale de validité d'une telle autorisation est de 2 ans. En Valais il y a 150 détentions d'animaux sauvages qui ont bénéficié une fois d'une autorisation et qui devraient être contrôlées tous les 2 ans, c'est-à-dire environ 75 par année. En 2010 par manque de collaborateurs nous n'en avons contrôlé que 7.

Toute détention professionnelle d'animaux sauvages (par exemple jardins zoologiques, mini-zoos, parcs animaliers comme attraction touristique) requiert une autorisation. Ils doivent également être contrôlés tous les 2 ans. Nous n'avons en 2010 pu procéder qu'à 2 de ces contrôles alors que 5 auraient été nécessaires. Pour l'anecdote, une autorisation pour cueillette de quelques œufs de caille a été délivrée.

La délivrance d'autorisation et le contrôle en relation avec la publicité avec des animaux, avec des expositions d'animaux ou avec des bourses d'animaux sont également du ressort de l'OVet. 11 cas ont été traités durant l'année écoulée.

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

Nous avons le devoir légal de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés. En 2010, notre office a procédé à 36 validations sur le site mis à la disposition du public : 8 chiens et 28 chats. Ce système est encore trop peu connu et par conséquent trop peu utilisé par la population.

## Affaires canines

### Cas d'agressions

Celui qui détient son chien correctement garantit autant le bien-être de son animal que la sécurité des hommes et des autres animaux. L'OVet en collaboration avec les polices et les autorités communales, a la charge de la surveillance dans ce domaine. En 2010 l'OVet a dû traiter 173 dossiers (191 en 2009) concernant des chiens dont 139 cas d'agressions canines ou de comportement de chiens anormalement agressifs. Le déroulement de ces agressions a été évalué, analysé et si nécessaire décrypté. De ces annonces, 93 (105 en 2009) cas concernaient des agressions sur humains. 2 agressions sur humains ont été faites par des chiens de races interdites. 21 de ces chiens dont le type d'agression permet de suspecter un risque réel pour la sécurité publique ont été expertisés et/ou soumis à des mesures éducatives accompagnées. Dans les autres cas, lorsque cela s'avérait nécessaire, des mesures de sécurité (tenue permanente en laisse, port de muselière, construction d'un enclos ou d'une barrière) ont été imposées à leurs détenteurs pour empêcher de nouveaux incidents. 5 (6 en 2009) chiens agresseurs sur humains ont été euthanasiés par leur détenteur spontanément ou après discussion. Notre office n'a pas dû imposer d'euthanasie. A noter qu'aucune des agressions par morsure n'a provoqué de lésions graves chez les humains. Quand bien même, chaque agression doit être a priori prise au sérieux.

Dans 27 (40 en 2009) cas sur 93 cas d'agressions sur un humain, le nom de la personne agressée ne figure pas sur le formulaire d'annonce du médecin. Le patient fait valoir son droit au secret médical. Sur ces formulaires manque aussi l'identification du chien. De toute évidence, ce sont des cas de morsures du chien de la famille de l'individu mordu ou d'un proche. Ainsi, ces gens évitent une procédure de

l'OVet. Malheureusement, si rien n'est entrepris, ce même chien mis une nouvelle fois dans la même situation qui a provoqué la morsure va agresser à nouveau.

9 autorisations exceptionnelles pour détention de chiens interdits ont été délivrées à des personnes ayant déménagé en Valais (6 définitivement, 3 pour la saison). A chaque fois le chien a été évalué au préalable par un vétérinaire comportementaliste.

6 chiens de races interdites résidant déjà en Valais ont changé de détenteurs en cours d'année. Une évaluation du nouveau team chien/détenteur a été faite avant l'octroi de l'autorisation.

### Importations illégales de chiens

Le nombre d'importations illégales de chiens est en nette croissance. L'élevage de chiens dans certains pays émergents pour la revente en Suisse est devenu une activité commerciale établie. Le problème est que les conditions de détention, la sélection génétique sur le comportement, la socialisation des chiots ne sont absolument pas garanties. Ces élevages ne sont soumis à aucun contrôle dans leur pays. De plus s'ajoute le risque d'importation de maladies contagieuses et notamment de zoonoses.

Nous avons ainsi traité 31 cas d'importations non conformes au droit par des privés. 6 importateurs professionnels travaillant en marge du droit ont été contrôlés et poursuivis.

Il est à noter que plusieurs de ces importations se faisaient en provenance de pays avec risque de rage.

### Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement

Notre office a dû prendre en charge les frais de pension pendant 45 jours par chien (délai légal minimal) de 5 (6 en 2009) chiens abandonnés et non identifiables malgré l'obligation légale d'identification électronique. Il en a coûté au contribuable 8'580 francs.

L'OVet a subventionné le remplacement de chiens sans détenteurs par le refuge de la LVPA (Ligue valaisanne pour la protection des animaux). Ce subventionnement est lié à des conditions assez strictes qui ont été remplies dans 57 cas (41 en 2009 pour un montant de 22'800 francs).

### **Le programme de prévention PAM (Prévention Anti-Morsure)**

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens est déployé dans les classes de 2<sup>ème</sup> enfantine et de 1<sup>ère</sup> primaire. Le but de ce programme est d'inculquer les règles de base à respecter en présence d'un chien, connu ou non, sur la voie publique ou au domicile. Les visites se déroulent sur le même schéma que par le passé : un scénario avec 4 intervenants et 2 chiens dans les classes de 1<sup>ère</sup> primaire et les classes enfantines. Le programme semble bien installé dans le rythme scolaire et il rencontre un intérêt croissant dans les classes primaires du canton. A tel point que la demande dépasse d'offre.

Il y a eu en 2010 147 visites de classe impliquant 17 intervenants et 16 chiens (48 dans le Haut-Valais et 99 dans le Bas-Valais).

### **Sécurité alimentaire**

#### **Contrôle bleu (contrôle vétérinaire officiel)**

Un service vétérinaire moderne doit intervenir au niveau de la production dite primaire qui, à la base de l'ensemble, doit être irréprochable. C'est là qu'il joue son rôle de service spécialisé pour le bien-être de l'animal et pour la santé de l'animal et de l'homme. Ces contrôles permettent de garantir la traçabilité des animaux et un usage responsable des médicaments.

L'OVet procède au contrôle des exploitations de rente (production laitière et de viande). L'obligation légale prévoit de contrôler 10 % des détentions d'animaux de rente dans le canton (détentions d'on-

gulés : 2'813). Cette année, 2 vétérinaires à temps partiel (dont un sur mandat) ont procédé aux 160 contrôles bleus dans des exploitations d'animaux de rente.

Pour gagner du temps de déplacement ces contrôles ont été regroupés dans les régions suivantes : Entremont, Sierre, Rarogne oriental, Goms et Brigue.

Comme les années précédentes, les lacunes relevées concernaient le stockage, l'étiquetage et la notification des médicaments employés ainsi que l'identification des animaux. Il est à noter que le quota d'exploitations à contrôler a été presque atteint pour la première fois depuis plusieurs années. Environ 10 contrôles de vérification de corrections des lacunes sont prévus.

#### **Inspection de l'hygiène dans la production laitière**

Les producteurs suisses de lait doivent veiller à ce que leurs vaches soient propres et en bonne santé et à ce que le lait soit produit en respectant les règles d'hygiène prescrites. Les autorités effectuent régulièrement des inspections pour vérifier que la production laitière est réalisée en respectant les dispositions relatives à l'hygiène. Cette inspection a lieu pour chaque producteur de lait au minimum tous les quatre ans. Un collaborateur (auparavant mandataire) a été engagé à 20 % dès le 1<sup>er</sup> février 2010.

En 2010, 144 exploitations ont fait l'objet d'une visite de leur local de traite, de l'hygiène de l'affouragement, de la qualité du fourrage. Le tableau suivant représente le nombre de contestations et leurs types. Certaines exploitations présentent de multiples lacunes.

Sur les 144 exploitations 44 avaient eu un dépassement du nombre de cellules durant les 12 derniers mois et 22 un dépassement du nombre de germes. A noter que 27 exploitations doivent reglaser le fond de la crèche.

En 2010 les contrôles ont été principalement effectués dans le val de Bagnes,

le val d'Illeiez, les régions de Nendaz et d'Evolène.

Le contrôle de l'hygiène en production primaire sur les alpages fabriquant du fromage se fait par l'entremise des contrôleurs des denrées alimentaires. Cette année 44 alpages ont été visités.

Les données des contrôles sont introduites dans le système d'information central SISVet de la Confédération.

### Contrôle de la qualité du lait

En Suisse, le contrôle de la qualité du lait est effectué en déterminant 14 fois par an (analyses mensuelles et 2 analyses supplémentaires) la charge en germes, le nombre de cellules, de substances inhibitrices et le point de congélation du lait de chaque producteur. Ce contrôle du lait a également été repris depuis octobre 2009 par l'OVet.

Suite à ces analyses, 10 interdictions temporaires de couler du lait ont été prononcées.

### Contrôle des viandes en abattoirs

Notre canton compte 15 abattoirs, ainsi que 1 abattoir de volaille et 3 abattoirs de poissons.

12 abattoirs ont été contrôlés quant au respect des conditions liées à l'octroi de l'autorisation. Un nouvel abattoir de poissons a été inspecté en vue d'une autorisation d'exploitation. Cette autorisation a pu être délivrée.

Un abattoir actuellement désaffecté est en voie de remise en service. La procédure en vue de l'autorisation est en cours.

### Surveillance de la salmonellose dans les exploitations de volaille

La salmonellose fait partie des zoonoses à combattre et elle est soumise à déclaration obligatoire. Il est utile d'effectuer des contrôles réguliers du troupeau à l'égard des salmonelles. Lorsque les animaux contractent la salmonellose, il faut découvrir la source d'infection et les porteurs.

Pendant l'année 2010, les contrôles suivants ont été effectués dans le cadre de la surveillance officielle des salmonelles : poules pondeuses, 5 exploitations contrôlées (16 troupeaux) avec contrôle de l'autocontrôle et prélèvements officiels (200 ml de poussière et 4 pédisacs (2 paires) sous surveillance officielle. 22 analyses ont été faites. Tous les résultats se sont révélés négatifs.

### Médicaments vétérinaires

Selon l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires, chaque année 10 % des pharmacies vétérinaires privées doivent être contrôlées.

L'OVet a procédé à l'inspection de 13 pharmacies vétérinaires privées. 1 pharmacie vétérinaire a présenté des lacunes majeures. Le responsable a été sommé par décision administrative d'apporter les corrections nécessaires dans le délai imparti. Un 2<sup>ème</sup> contrôle a été fait trente jours plus tard.

Nous avons contrôlé une officine publique en compagnie de la pharmacienne cantonale. Cette officine vendait illégalement des médicaments vétérinaires en grande quantité mettant ainsi indirectement en danger la santé des consommateurs.

Espèce animale	Total abattages	Abattages ordinaires		Abattage d'animaux malades ou accidentés	
		Propres	Impropres	Propres	Impropres
Décision					
Bovins <6	3'957	3'887	11	50	9
Bovins > 6	24	24			
Moutons	5'766	5'744		1	
Chèvres	626	623	1	1	
Porcs	2'744	2'741	1	1	1
Chevaux	17	16		1	
Autres	51	51			
<b>Total</b>	<b>13'185</b>	<b>13'108</b>	<b>13</b>	<b>54</b>	<b>10</b>

#### Contrôle des viandes aux abattoirs



### Analyse de substances étrangères

Utilisées dans la production des denrées alimentaires (par ex. médicaments vétérinaires), les substances étrangères peuvent se retrouver dans les denrées alimentaires. S'il s'agit de contaminants de l'environnement, ces substances peuvent, sans qu'on le veuille, contaminer la denrée alimentaire sur toute la filière, de sa production jusqu'à sa remise aux consommateurs.

Dans le cadre du programme de surveillance de la Confédération, le canton a fait procéder à 52 analyses pour recherche de résidus dans les viandes.

	Porcs	Moutons	Bovins	Veaux	Total
Tétracycline	2 (foie)	4 (foie)	2 (foie)	1 (foie)	9
Chloramphenicol		2 (foie)		2 (foie)	4
Nitrofurane / Imidazole		2 (foie)		2 (foie)	4
Sulfonamide	2 (foie)	2 (foie)	2 (foie)	1 (foie)	9
Chinolone	4 (foie)	4 (foie)	4 (foie)		12
Substances inhibitrices	2 (muscle) 2 (rein)	2 (muscle) 2 (rein)	2 (muscle) 2 (rein)	2 (muscle) 2 (rein)	14
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>52</b>

### Analyse de substances étrangères

## Liste des tableaux

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	21
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	22
COV dans l'eau de réseau	25
Fongicides dans les fruits	26
Précuits contestés	28
Produits laitiers	28
Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats	32
Certificats d'exportation	44
Contrôle des viandes aux abattoirs	48
Analyse de substances étrangères	49

## Liste des illustrations

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	23
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	23
Analyses microbiologiques des eaux de boisson	24
Nombre de fongicides par échantillon	26
Authenticité des abricots – Campagne intercantonale 2010	29
Danger global	33
Ampleur globale	34
Risque	34
Hygiène de la chambre à lait	36
Ordre et hygiène	36
Vente de fruits sur le bord des routes	37
Eau potable, eau de source et eau minérale	37
Viande séchée du Valais IGP	37
Analyses des eaux de baignade	38



Le Laboratoire cantonal en 1922

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

Sion, mai 2011

