



Département des transports, de l'équipement et de l'environnement
Laboratoire cantonal et affaires vétérinaires

Departement für Verkehr, Bau und Umwelt
Kantonales Laboratorium und Veterinärwesen

**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**

**C
LABORATOIRE**

**N
T
O
N
A
L**



**A
F
F
A
I
R
S**

**VÉTÉRINAIRES
S**

**RAPPORT ANNUEL
2006**

Table des matières

Considérations générales	3
Observations générales	3
Remerciements.....	3
Personnel	4
Direction du service	4
Laboratoire cantonal	4
Office vétérinaire.....	5
Echantillons analysés au Laboratoire cantonal	6
Objets soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	6
Objets non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	10
Les denrées alimentaires et leurs analyses	12
Analyses des denrées alimentaires et objets usuels.....	12
Produits laitiers	12
Fruits	12
Légumes.....	15
Authenticité des denrées alimentaires.....	15
Eaux de boisson.....	17
Vins	18
Contrôle des vendanges.....	19
Spiritueux	19
Eaux de baignade	19
Participation à des essais comparatifs interlaboratoires	21
Secteur microbiologique.....	21
Secteur chimique	21
Inspectorat des denrées alimentaires	22
Contrôle des denrées alimentaires en Valais en 2006.....	23
Evaluation du danger global.....	24
Autres travaux.....	25
Surveillance des piscines, des toxiques et des substances dangereuses	26
Piscines.....	26
Santé animale et protection des animaux	27
Haute surveillance / police des épizooties	27
Contrôles des animaux vivants / abattage	27
Protection des animaux.....	28
Banque de données des animaux trouvés	29

Considérations générales

Observations générales

Lors de sa séance du 8 février 2006, le Conseil d'Etat a décidé du transfert, avec changement de statut en office, du Service vétérinaire depuis le Département de la Santé, des Affaires sociales et de l'Energie vers le Département des Transports de l'Equipeement et de l'Environnement ainsi que sa fusion avec le Laboratoire cantonal. Cette modification a été approuvée en séance du Grand Conseil le 13 avril 2006.

En février 2006, dix ans après sa 1^{ère} accréditation, le Laboratoire a obtenu son deuxième renouvellement valable pour cinq ans. Il est accrédité selon les normes ISO/CEI 17025 pour l'analytique et ISO/CEI 17020 pour l'inspection.

L'obtention et le maintien de l'accréditation est une assurance de la bonne traçabilité de toutes les démarches réalisées, qu'elle soit d'ordre scientifique (analyse et inspection) ou administrative.

Remerciements

Que le personnel du Laboratoire cantonal et affaires vétérinaires ainsi que les contrôleurs engagés par les communes se voient ici remerciés pour le travail fourni, leur disponibilité et leur engagement au service de la population valaisanne et de ses hôtes.

Ma reconnaissance va également aux responsables et au personnel de toutes les entreprises alimentaires pour leur indispensable collaboration.

Sion, août 2007



Dr Célestin Thétaz
Chimiste cantonal

Personnel

Direction du service

Dr THÉTAZ Célestin chimiste cantonal

Laboratoire cantonal

Laboratoire de chimie

Dr PFAMMATTER Elmar chimiste cantonal adjoint
Dr FURRER Patrick chimiste
DÉFAYES Alexandre ingénieur chimiste ETS, licencié en sciences forensiques (à 50 %)
KARLEN Hubert laborant en chimie spécialisé
HÉRITIER Claire-Isabelle laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
MAURY Valérie laborantine en chimie spécialisée
MEICHTRY Alwin laborant en chimie spécialisé (à 70 %)
COURTINE Laetitia laborantine en chimie (à 50 %)
REVAZ Justine apprentie laborantine en chimie (jusqu'au 31.07.2006)
FAVROZ Patrick apprenti laborant en chimie
GOLDSCHMIDT Patrick apprenti laborant en chimie
JOLLIEN Angeline apprentie laborantine en chimie (depuis le 01.08.2006)

Laboratoire de microbiologie

RODUIT Pierre-Alain responsable du laboratoire
BRUNNER Geneviève laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
MEICHTRY Alwin laborant en chimie spécialisé (à 20 %)

Inspection des denrées alimentaires

HEYNEN Hans-Peter inspecteur cantonal
REY Michel inspecteur cantonal
DEFLEUR Yves inspecteur
ABBÉ Alain contrôleur

Inspection des eaux

VENETZ Pierre-Michel inspecteur (à 50 %)

Inspection des toxiques et application de l'ordonnance sur les substances dangereuses pour l'environnement

PANNATIER Firmin inspecteur

Secrétariat et réception

WALDE Angelika collaboratrice administrative (à 80 %)
MATHYS Corine secrétaire (à 50 % jusqu'au 31.05.2006)
WINTEREGG Sandrine secrétaire (à 50 % depuis le 15.05.2006)
MARIÉTHOZ Sophie apprentie employée de commerce (jusqu'au 31.07.2006)
FAVRE Eva apprentie employée de commerce
BÉGUELIN Sophie apprentie employée de commerce

Office vétérinaire

Direction de l'office

Dr BARRAS Jérôme

vétérinaire cantonal

Vétérinaires

ZEN RUFFINEN Claire

vétérinaire adjointe (à 70 %)

VILLIGER Christina

vétérinaire (à 30 %)

CHASTONAY Margot

vétérinaire (à 30 % depuis le 01.12.2006)

Secrétariat et réception

PERRUCHOUD Yves

collaborateur spécialisé

BRAUN-GERMANN Claire

secrétaire

BITTEL Jeanette

collaboratrice spécialisée (à 40 %)

Echantillons analysés au Laboratoire cantonal

Le Laboratoire cantonal du Valais a analysé 6'423 échantillons :

4'633 objets étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires

1'790 objets n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

Objets soumis au contrôle des denrées alimentaires

Nombre d'échantillons analysés	4'633
Echantillons conformes	3'957
Echantillons non conformes	676
A : Désignation	85
B : Composition	72
C : Anomalie microbiologique	416
D : Résidus et contaminants	94
E : Propriétés physiques	0
F : Autres raisons	0

Provenance des échantillons

	Nombre	Non conforme	en %
Douanes	90	5	5.6
Inspecteurs cantonaux	1'421	233	16.4
Contrôleurs de DA	1'814	205	11.3
Particuliers	1'308	233	17.8
Total	4'633	676	14.6

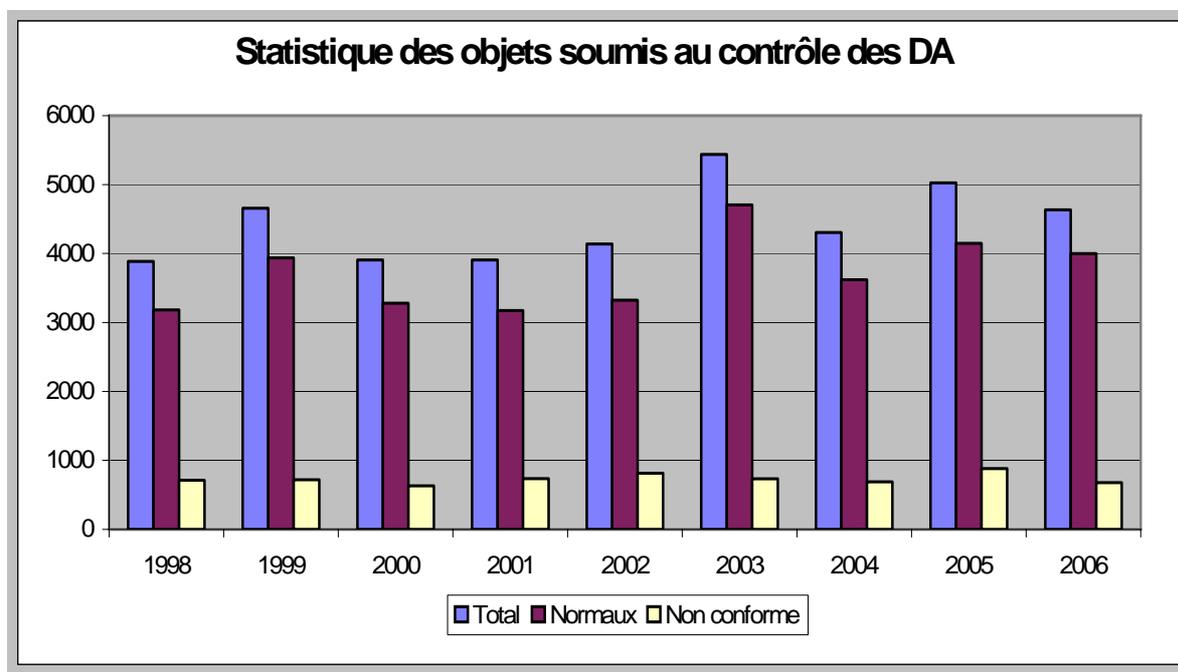
Nombre, nature des échantillons et motif de non-conformité

OFSP	Désignation	Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
01	Lait								
011	Sortes de lait	104	22		5	1	16		
013	Lait d'autres mammifères, mélanges	9							
02	Produits laitiers								
021	Lait acidulé, produits à base de lait acidulé	16	1			1			
025	Crème, produits à base de crème	1							
03	Fromage								
031	Fromage	178	10			10			
032	Produits à base de fromage	6							
033	Produits additionnés de fromage, de sérac, de mascarpone	19	3			3			
034	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	13	1			1			

OFSP	Désignation	Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
04	Beurre								
041	Sortes de beurre	30	21			21			
05	Huiles et graisses comestibles								
051	Huiles comestibles	2	1				1		
052	Graisses comestibles	11	6				6		
07	Mayonnaise, sauce à salade								
071	Mayonnaise, sauce à salade	1							
08	Viande								
081	Viande	2							
0811113	Viande de bœuf	3							
081212	Viande de dinde	1							
08123	Viande de canard	1	1			1			
081711	Poissons d'eau douce de la famille des salmonidés	2							
0817111	Truite	3							
08172	Viande de poissons de mer	4	4				4		
081721	Poissons de mer de la famille des salmonidés	17							
0817211	Saumon de l'Atlantique	3							
081723	Viande de poissons de mer de la famille des clupéidés	4							
0817231	Hareng	2							
08172Z	Poissons de mer, autres	2	1				1		
0819	Viande de mollusques	1							
082	Produits à base de viande	1							
0821	Produits à base de viande hachée	1							
08235	Lard cru	3							
08236	Jambon cru	33	7		7				
08237	Viande séchée	39	17	2	14		1		
0824	Produits de salaison cuits	1							
08242	Jambon	11	1			1			
08245	Produits de jambon	7	2			2			
0824Z	Produits de salaison cuits, autres	3	1			1			
08251	Saucisses crues avec maturation normale	35	4			4			
08251Z	Saucisses crues avec maturation normale, autres	1	1	1					
08268	Saucisse de Lyon	4	2			2			
0826A	Saucisse de veau	1							
0826C	Fromage d'Italie	1							
0826D	Mortadelle	1							
0827	Produits de charcuterie à chair cuite	1							
08276	Terrines	1							
11	Céréales, légumineuse, produits de la minoterie								
111	Céréales	6	1				1		
113	Produits de la minoterie	7							
12	Pain, article de boulangerie								
121	Sortes de pains	4	1	1					
15	Pâtes								
151	Pâtes	1	1			1			
16	Œufs, ovoproduits								
161	Œufs de poule entiers	42	1	1					
17	Aliments spéciaux								
174	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	1							
18	Fruits, légumes								
181	Fruits	225	13	2			11		
182	Légumes	136							

OFSP	Désignation	Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
183	Conserves de fruits et de légumes	3							
20	Miel, mélasse								
201	Sortes de miel	20	5						5
22	Articles de pâtisserie et de confiserie								
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	63	10			10			
23	Glaces comestibles								
231	Sortes de glaces comestibles	10	4			4			
24	Jus de fruits								
241	Sortes de jus de fruits	4							
25	Sirop, boisson de table, limonade								
253	Limonade	2							
28	Eau de boisson								
281	Eau de boisson	3'203	438		37	349	52		
282	Glace, vapeur d'eau	22	2			2			
283	Eau minérale naturelle	19							
287	Eau de source	5							
31	Thé, maté, plantes et fruits à infusion								
311	Sortes de thés	1							
33	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation								
331	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation	7	1			1			
36	Vins, bourru, jus de raisin, boissons contenant du vin								
361	Moût de raisin	2	1		1				
362	Vin	61	6	5					1
365	Boissons à base de vin	1							
39	Boissons spiritueuses								
392	Sortes de boissons spiritueuses	60	6		6				
393	Sortes de liqueurs	13	6	6					
40	Interdiction d'absinthe								
401	Absinthe	1							
41	Vinaigres de fermentation, acide acétique comestible								
411	Sortes de vinaigres de fermentation	1	1	1					
413	Aceto balsamico	1	1		1				
51	Denrées alimentaires préparées								
511	Denrées alimentaires prêtes	5							
514	Plats à consommer après réchauffage	5	1			1			
515	Plats prêts à la consommation	1							
56	Objets usuels et matériaux pour la fabrication d'objets usuels								
56Z	Objets usuels et matériaux pour la fabrication d'objets usuels	1	1						1
565	Matériaux et objets en papier ou en carton	2	1				1		
57	Cosmétiques								
572	Produits pour le nettoyage de la peau	1	1	1					
576	Produits pour soins dentaires et buccaux	4							
59	Jouets								
592	Jouets destinés aux enfants jusqu'à 14 ans	4	2						2
66	Echantillons pour les contrôles d'hygiène								
661	Echantillons pour les contrôles d'hygiène, prélevés dans des industries alimentaires	1							

OFSP	Désignation	Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
68	Documents publicitaires								
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	3	1	1					
682	Documents publicitaires pour objets usuels	1	1	1					
69	Etiquetage								
691	Etiquetage des denrées alimentaires	97	56	55	1				
692	Etiquetage des objets usuels	8	8	8					
		Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité					
				A	B	C	D	E	F
	Total	4'633	676	85	72	416	94	0	9



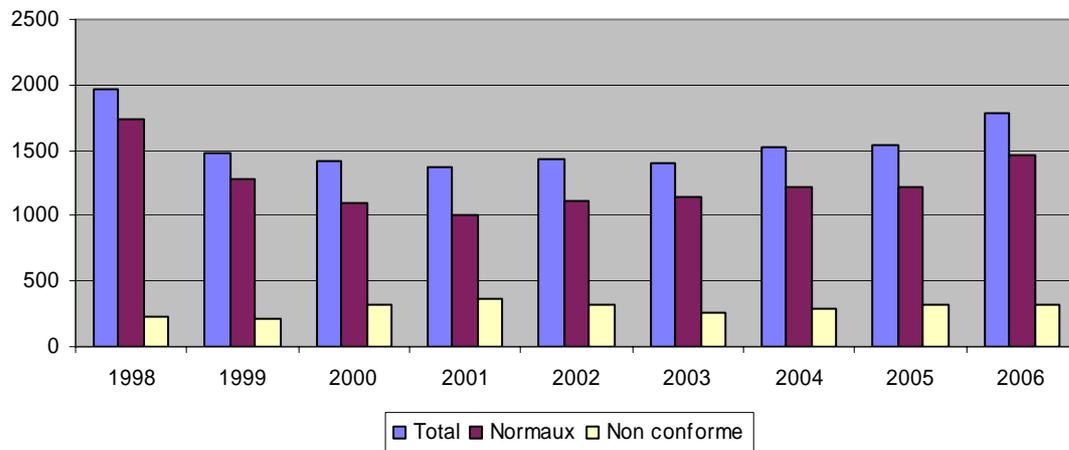
Objets non soumis au contrôle des denrées alimentaires

Nombre d'échantillons analysés	1'790
Echantillons conformes	1'465
Echantillons non conformes	325
A : Désignation	0
B : Composition	7
C : Anomalie microbiologique	258
D : Résidus et contaminants	58
E : Propriétés physiques	2
F : Autres raisons	9

Nombre, nature des échantillons et motif de non-conformité

OFSP	Désignation	Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité						
				A	B	C	D	E	F	
77	Objets pour analyse spéciale									
771	Objets pour enquêtes criminalistiques	84	48				48			
772	Echantillons pour essais interlaboratoires	67								
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres	51	2					2		
02	Eau, pas en tant que denrée alimentaire									
811	Eaux superficielles	93	3		1		2			
812	Eaux souterraines	30	9		5		4			
813	Eaux polluées	9	2		1		1			
814	Eaux de baignade	1'360	253			252	1			
815	Eaux de précipitations	2								
81Z	Eaux, non considérées comme denrées alimentaires, autres	74	8			6	2			
83	Air et polluants de l'air									
832	Sol de cultures intensives	8								
83	Dépôts (poussières) sur surfaces									
841	Dépôts sur des surfaces au sol	1								
84Z	Dépôts (poussières) sur surfaces, autres	3								
87	Aliments pour animaux									
876	Additifs pour l'alimentation animale	1								
89	Plantes non destinées à l'alimentation									
892	Fleurs	1								
893	Arbres	1								
91	Déchets									
913	Déchets spéciaux	1								
91Z	Déchets, autres	2								
92	Matériaux de construction									
92Z	Matériaux de construction, autres	1								
93	Produits chimiques et techniques									
935	Produits de désinfection	1								
		Nombre	Non conforme	Motif de non-conformité						
				A	B	C	D	E	F	
	Total	1'790	325	0	7	258	58	2	0	

Statistique des objets non soumis au contrôle des DA



Les denrées alimentaires et leurs analyses

Analyses des denrées alimentaires et objets usuels

Le Laboratoire cantonal a effectué des analyses microbiologiques et chimiques sur 6'423 échantillons. 15,6 % de ces échantillons 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. Il faut préciser que 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.

Produits laitiers

Chaque année, un programme national d'analyses du lait et des produits laitiers est effectué en collaboration avec l'Office vétérinaire fédéral. Pour 2006, le choix des établissements s'est fait sur la base d'une liste donnée englobant une partie des contrôles non conformes réalisés en 2005. Un accent particulier a été mis sur l'inspection. Le programme d'analyses correspond aux exigences de la directive européenne en matière de programme de contrôle. Grâce aux contrôles effectués dans le cadre du programme d'analyses, l'exportation du lait et des produits laitiers est garantie.

Sur 94 sites de fabrication inspectés, 26 (27,6 %) présentaient des non-conformités inadmissibles. Sur 156 échantillons de fromages à pâte mi-dure prélevés, treize (8,3 %) provenant principalement de tommes commercialisées entre deux semaines et deux mois après la fabrication dépassaient des valeurs de tolérance microbiologiques. Dans un échantillon, la valeur limite pour des staphylocoques pathogènes a été dépassée. Cette charge a été détruite.

Dans les alpages, l'eau utilisée pour la fabrication de fromage a également été analysée. Sur les 67 eaux prélevées dans les alpages, quinze étaient microbiologiquement non conformes. Un nombre important de réseaux d'alpages ne bénéficie d'aucune zone de protection. Dans plusieurs cas, l'eau provient de bisses à ciel ouvert. Dans d'autres cas, les captations et installations ne sont pas toujours entretenues.

87 échantillons de lait ont été analysés pour vérifier l'absence de mouillage. Dans quatre entreprises un mouillage a été mis en évidence.

Fruits

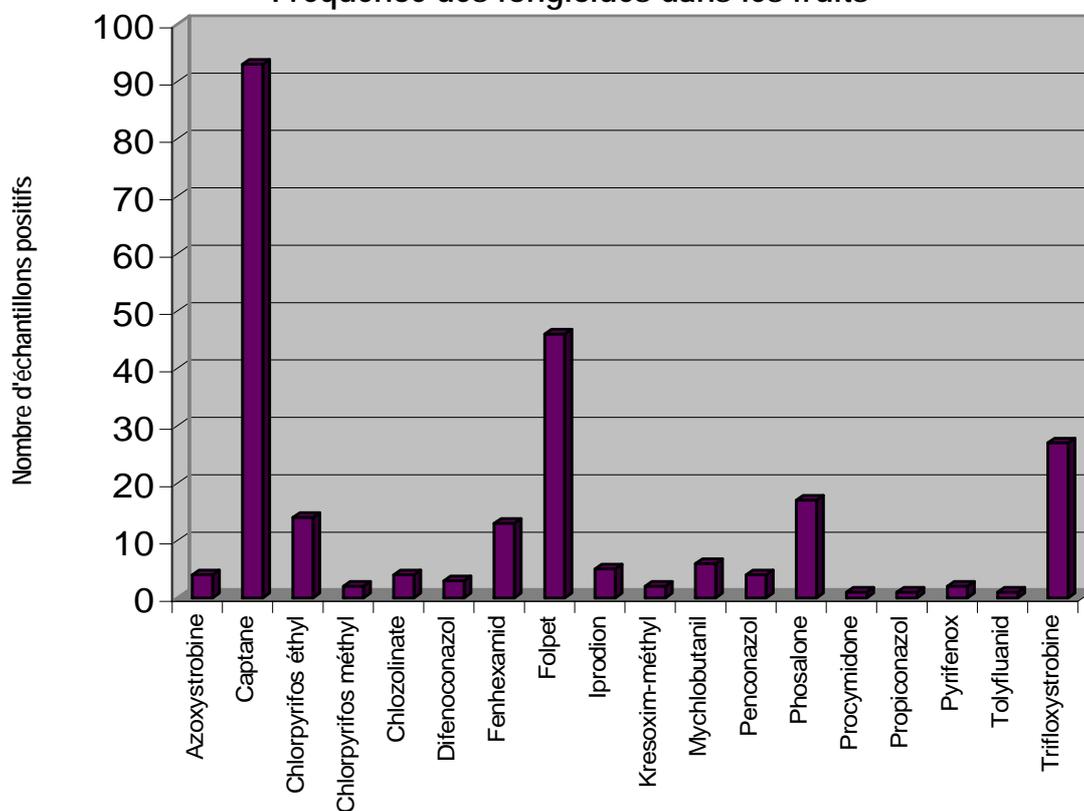
Dans 169 échantillons de différentes sortes de fruits, le Laboratoire a analysé la teneur en pesticides, principalement les fongicides. La valeur de tolérance était dépassée dans sept échantillons : quatre pommes, deux abricots et un pruneau.

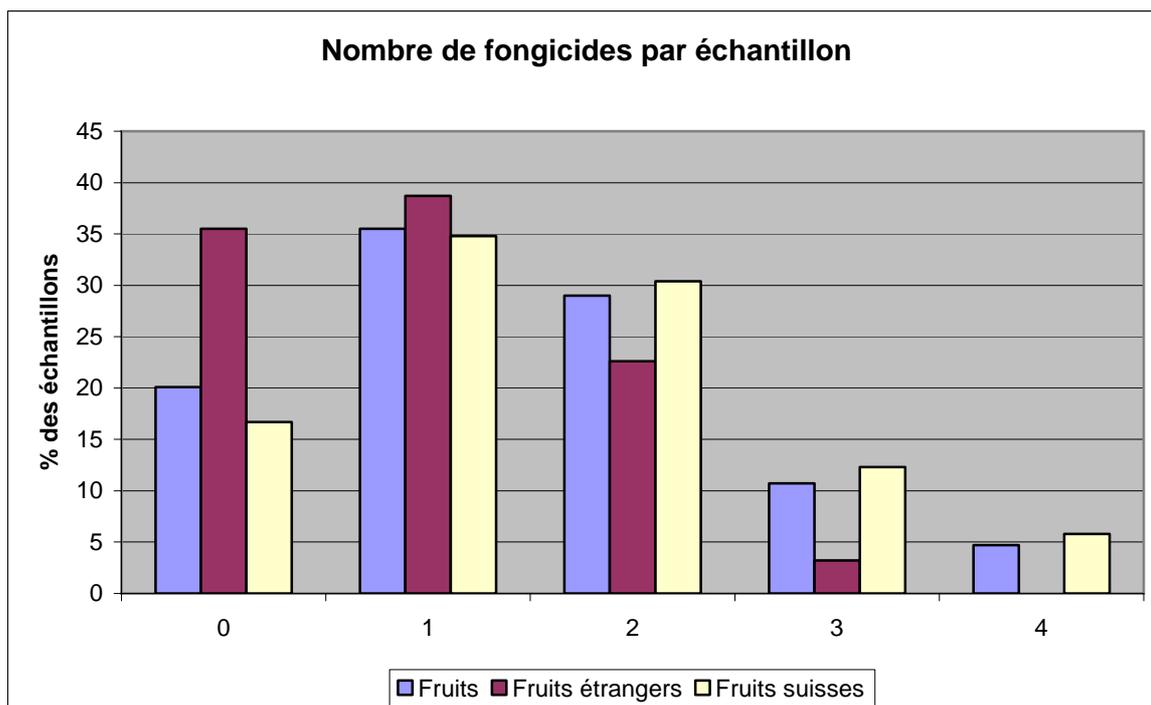
Pesticides

Nombre d'échantillons avec présence de fongicides

Fongicides	Pomme poire	Abricot pruneau	Baies	Raisins	Total	Moyenne	Echelle de concentration
						mg/kg	mg/kg
Azoxystrobine		1	3		4	0.23	0.03-0.42
Captane	39	46	8		93	0.57	0.03-4.70
Chlorpyrifos éthyl	3	5	2	4	14	0.09	0.02-0.21
Chlorpyrifos méthyl	1			1	2	0.04	0.03-0.04
Chlozolate			4		4	0.06	0.04-0.10
Difenoconazol		3			3	0.05	0.02-0.10
Fenhexamid		7	6		13	1.21	0.02-9.40
Folpet	35	6	2	3	46	0.59	0.02-3.90
Iprodion		3	1	1	5	0.25	0.02-0.46
Kresoxim-méthyl			2		2	0.39	0.09-0.69
Mychlobutanil			5	1	6	0.15	0.06-0.25
Penconazol			3	1	4	0.04	0.03-0.05
Phosalone	4	12	1		17	0.13	0.02-1.31
Procymidone				1	1	0.11	0.11
Propiconazol		1			1	0.05	0.05
Pyrifénox		1	1		2	0.03	0.01-0.05
Tolyfluand			1		1	0.08	0.08
Trifloxystrobine	5	11	11		27	0.20	0.02-1.49

Fréquence des fongicides dans les fruits





	Nombre de fongicides					Somme des échantillons
	0	1	2	3	4	
Fruits	34	60	49	18	8	169
étrangers	11	12	7	1	0	31
suisses	23	48	42	17	8	138
Légumes	26	7	1	0	0	34
Total	60	67	50	18	8	203

	% des échantillons				
Fruits	20.1	35.5	29.0	10.7	4.7
étrangers	35.5	38.7	22.6	3.2	0.0
suisses	16.7	34.8	30.4	12.3	5.8
Légumes	76.5	20.6	2.9	0.0	0.0
Total	29.6	33.0	24.6	8.9	3.9

En collaboration avec les stations de recherches agricoles et le Service de l'agriculture, le Laboratoire a effectué des contrôles de la production intégrée (PI) valaisanne. Cette collaboration nous permet d'avoir un suivi régulier de la production fruitière de notre canton. Tous les échantillons avaient une teneur en résidus inférieure aux normes.

Légumes

Sur 34 échantillons de légumes divers, aucune valeur de tolérance pour les fongicides n'a été dépassée.

Authenticité des denrées alimentaires

En 2006, dans le cadre de l'élargissement de la base de données sur l'authenticité des denrées alimentaires, des prélèvements officiels de 122 échantillons de diverses sortes de fruits de la production valaisanne ont été analysés (48 échantillons d'abricots, 33 de pommes, 14 de poires, et 16 de fraises).

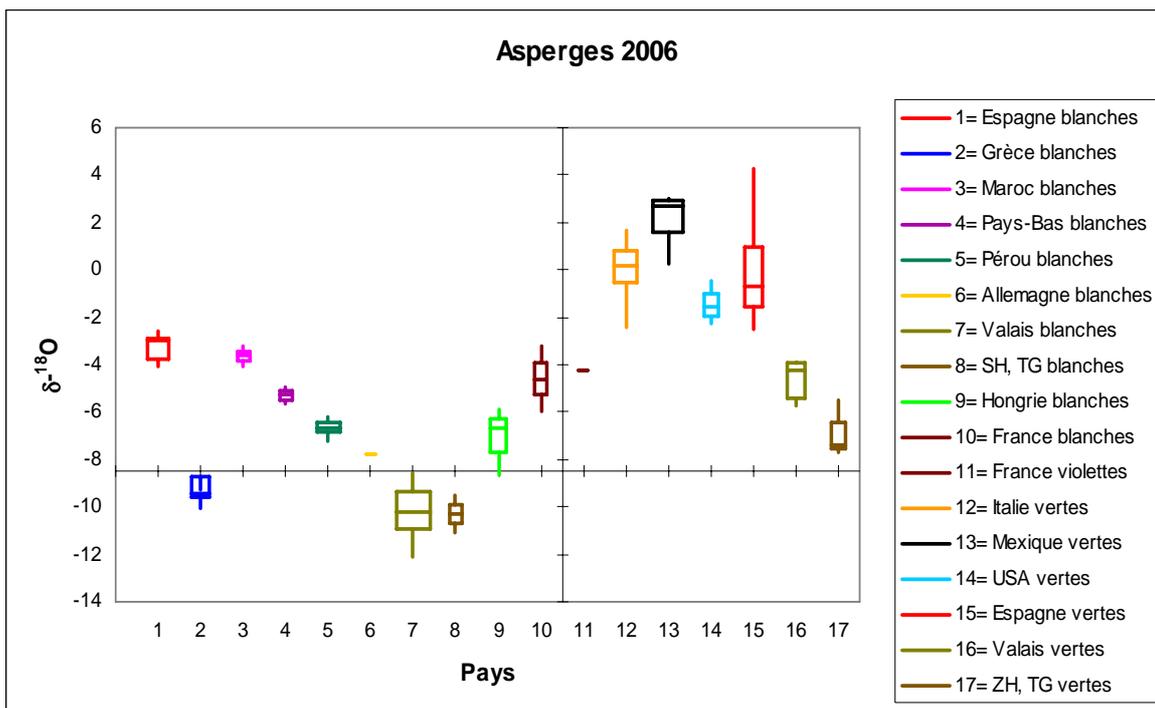
Dans le même but et en collaboration avec les douanes suisses et l'Office fédéral de la santé publique, deux autres campagnes ont été mises en place. Les autorités douanières ont prélevé pour le Laboratoire cantonal du Valais 24 échantillons d'abricots et 56 échantillons d'asperges qui ont été importés en Suisse en 2006. Les résultats des analyses effectuées avec la méthode IRMS (Isotopic Ratio Mass Spectrométrie) ont été ajoutés dans la base de données existante.

Sur les 56 échantillons d'asperges prélevés par les douanes, 26 échantillons étaient des asperges blanches et 30 des asperges vertes. Elles provenaient de 11 pays différents. 26 échantillons provenaient de divers cantons suisses dont 21 du Valais. Dans l'ensemble de ces échantillons, la valeur $\delta^{18}\text{O}$ a été déterminée à l'aide de l'IRMS.

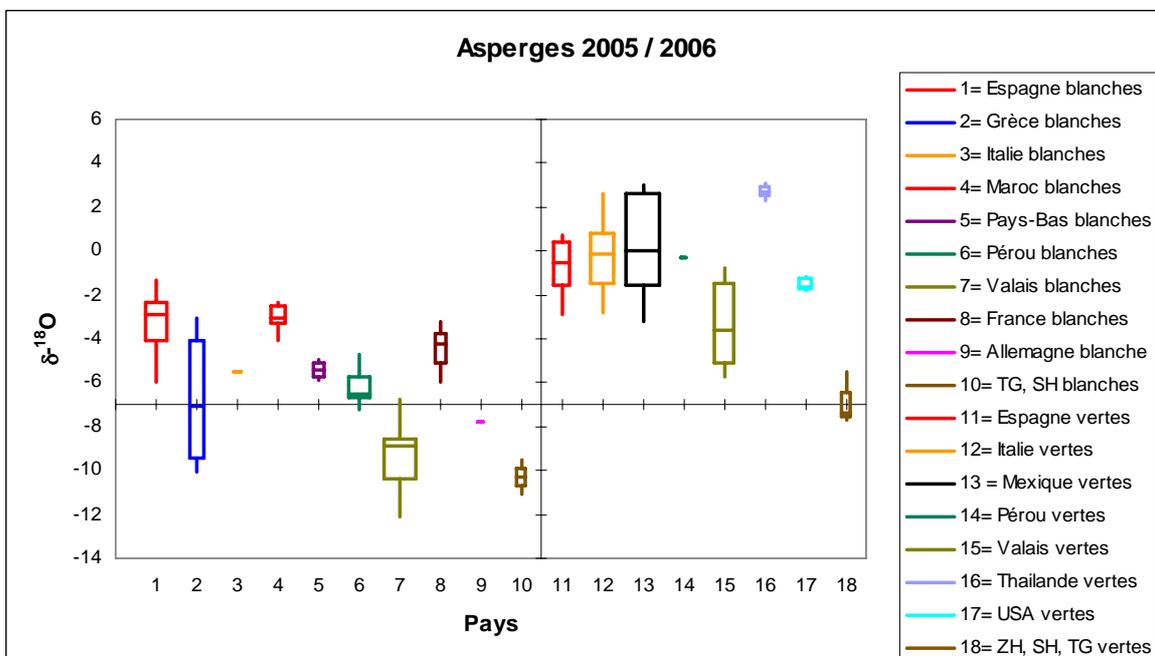
Pour les asperges, la tendance qui se profilait au cours de l'année 2005 s'est vérifiée ; il est possible de différencier les asperges d'une production nationale de celle d'une production étrangère. Pour la première fois, des asperges des cantons de Zurich, Thurgovie et Schaffhouse ont été analysées.

Les résultats sont résumés dans les diagrammes ci-après. Les remarques suivantes peuvent être faites :

- Comme déjà constaté en 2005, les échantillons d'asperges blanches montrent une valeur $\delta^{18}\text{O}$ sensiblement plus basse que les échantillons d'asperges vertes. Les points 1 à 10 dans le diagramme ci-dessous résument les résultats pour les échantillons d'asperges blanches. Les échantillons d'asperges vertes sont représentés dans les points 11 à 17.
- Si nous observons les échantillons d'asperges blanches, nous pouvons différencier celles du Valais, de Zurich, de Schaffhouse et de Thurgovie de celles de l'étranger (Espagne, Maroc, Pérou, Hongrie, France, Allemagne et Hollande). Les seules exceptions cette année sont les asperges de Grèce. La valeur $\delta^{18}\text{O}$ de ces dernières correspond à celle de Suisse. En 2005, nous n'avons pas constaté de correspondance entre les valeurs du Valais et celles de la Grèce. Ceci démontre que des mesures sur plusieurs années sont importantes afin de créer une base de données solide qui puisse être utilisée dans le contrôle des denrées alimentaires.

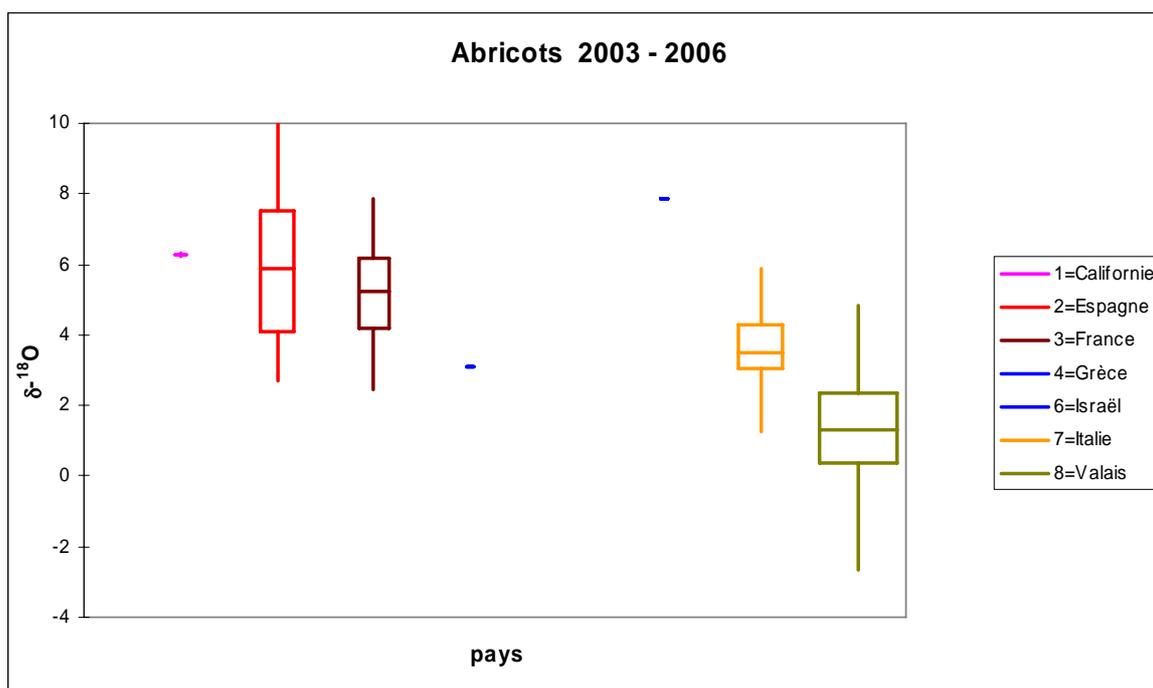


Le diagramme suivant montre le résumé des résultats concernant la base de données pour les asperges établie en 2005 et 2006. Dans ce diagramme, à gauche (points 1 à 10), les valeurs $\delta^{18}O$ sont représentées pour les asperges blanches et à droite (points 11 à 18), les valeurs $\delta^{18}O$ sont résumées pour les asperges vertes.



En 2006, 4 échantillons d'abricots provenant de commerçants privés ainsi que d'autres Laboratoires cantonaux ont été analysés sur la base de leur déclaration d'origine exacte. Un échantillon d'abricot prélevé sur un stand de marché dans notre canton a été contesté à cause de la déclaration d'origine non conforme.

Le diagramme « Abricots 2003 - 2006 » montre un résumé de la base de données actuellement utilisée pour le contrôle de la déclaration de l'origine des abricots. Afin de mieux différencier les abricots en provenance d'Italie ou du Valais, une étude impliquant d'autres paramètres chimiques intéressants a été mise en place en collaboration avec le Service de protection de la consommation du canton de Genève.



Le même type d'analyses a été effectué sur des œufs et montre clairement qu'il est possible de différencier les œufs valaisans des œufs étrangers.

Eaux de boisson

Selon l'Arrêté cantonal concernant les installations d'alimentation en eau de boisson, les communes ont l'obligation de faire procéder périodiquement aux prélèvements de l'eau de chaque réseau, en vue d'analyses bactériologiques. Les eaux des réseaux publics doivent être analysées au moins deux fois par an. L'eau alimentant à titre temporaire ou régulier 4'000 habitants ou plus doit, dans la règle, être analysée au moins six fois par an et les eaux traitées au moins une fois par mois.

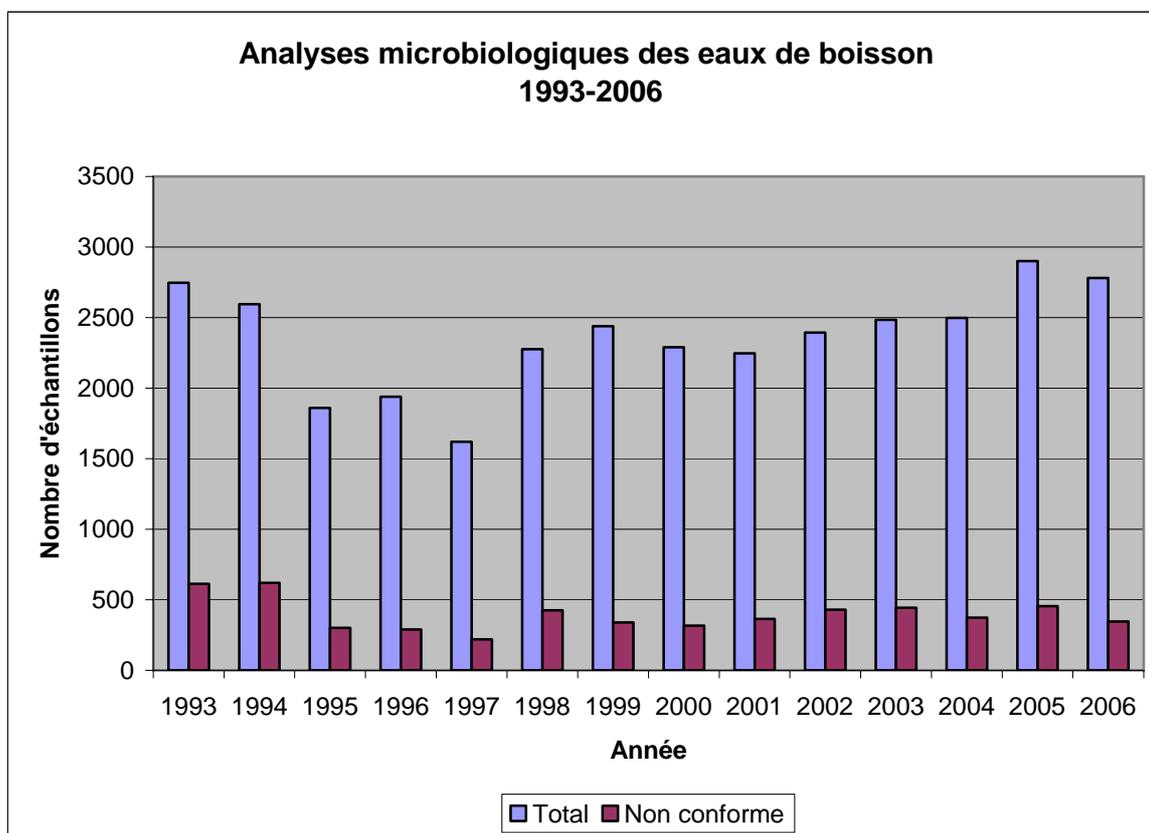
De plus, un certain nombre de particuliers soucieux de connaître la qualité de leur source ou celle du réseau nous ont apporté des échantillons pour analyse.

3'203 eaux potables, provenant des réseaux publics et privés, ont été analysées chimiquement et bactériologiquement. Les 12,5 % de celles-ci, dont une partie importante provenait d'adductions d'eau privées, ne satisfaisaient pas aux normes microbiologiques et chimiques.

Analyses microbiologiques

Nombre d'échantillons analysés	2'780
Echantillons conformes	2'433
Echantillons non conformes	347
A	42
C	74
E	88
AC	7
AE	13
CE	73
ACE	50

Légende : A : nombre de germes trop élevé (> 3'000 /ml)
 C : nombre d'Escherichia Coli trop élevé (> 0 /ml)
 E : nombre d'entérocoques trop élevé (> 0 /ml)



Vins

34 vins AOC du Valais du millésime 2005 ont été analysés afin de suivre la composition moyenne des principaux paramètres et d'alimenter notre base de données. Dans 4 échantillons (11,8 %) la déclaration de la teneur en alcool n'était pas correcte.

Contrôle des vendanges

Le Valais a encavé 40,9 millions de litres de vin : 24,8 millions de rouges et 16,1 millions de blancs. Notre service a engagé 132 contrôleurs qui ont effectué 77'550 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/lav

Spiritueux

L'analyse chimique et la dégustation des spiritueux en vue de l'obtention du label AOC sont effectuées par le Service. Huit eaux-de-vie de poire williams représentant 98'360 litres à 100 % vol. nous ont été soumises et ont obtenu le label AOC. 2'713 l à 100 % vol. ont obtenu en plus un label Kashar.

Aucune eau-de-vie d'abricot n'a pu obtenir le label AOC en 2006. Une modification de la législation en est la principale raison. En effet la valeur de tolérance pour la teneur en méthanol dans les eaux-de-vie d'abricot a été abaissée de 16'000 mg/l d'alcool absolu (AA) à 10'000 mg/l AA.

Une étude a été réalisée à la HEVs de Sion sur demande de l'Interprofession des eaux-de-vie du Valais avec la collaboration du Laboratoire cantonal. Cette recherche a étudié la production de méthanol lors de la fermentation de purées d'abricot pour la fabrication d'eaux-de-vie d'abricot.

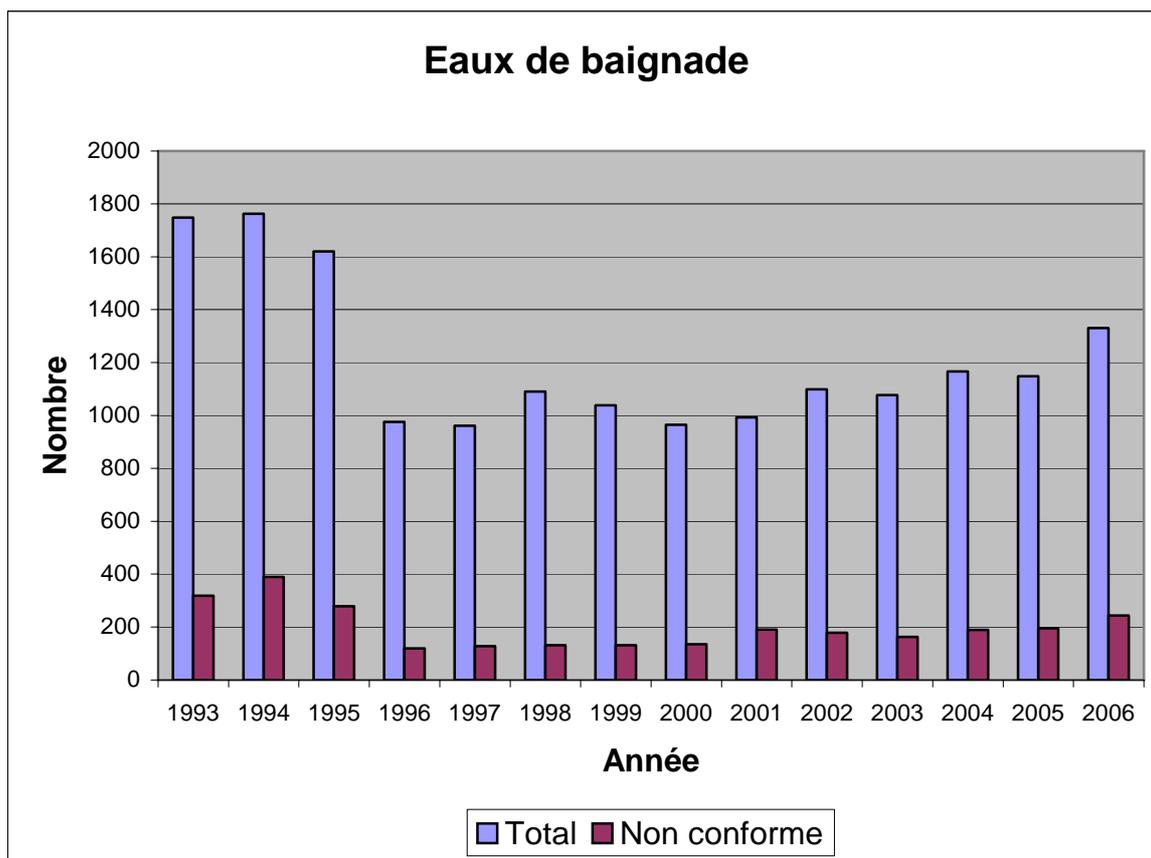
Eaux de baignade

En vertu du règlement du 20 décembre 2000 relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de bains publics, nous avons procédé au contrôle bactériologique des eaux de baignade. Le Laboratoire effectue des contrôles périodiques selon les normes SIA.

Analyses microbiologiques

Nombre d'échantillons analysés	1'331
Echantillons conformes	1'087
Echantillons non conformes	244
A	91
C	31
E	24
AC	8
AE	20
CE	24
ACE	46

Légende : A : nombre de germes trop élevé (> 3'000 /ml)
C : nombre d'Escherichia Coli trop élevé (> 0 /ml)
E : nombre d'entérocoques trop élevé (> 0 /ml)



Pendant les mois de juin, juillet et août 2005, nous avons contrôlé des lieux de baignade en milieu naturel : lac Léman à Saint-Gingolph et au Bouveret, lac de Géronde, lac de la Moubra, ainsi que diverses gouilles situées entre Martigny et Sierre.

Toutes les analyses effectuées ont donné de bons résultats. Les recommandations pour l'évaluation de la qualité hygiénique des eaux de baignade de lacs et de rivières émises par l'Office fédéral de la santé publique attribuent les eaux à une des quatre classes de qualité A à D. Les eaux de lacs et de nappes, analysées en 2006 sont à ranger dans la classe de qualité A (12 analyses), dans une eau le résultat était C. En principe aucun préjudice pour la santé n'est à craindre.

Participation à des essais comparatifs interlaboratoires

Secteur microbiologique

Tous les paramètres analysés se sont révélés en ordre à l'exception de l'enterobacteriaceae pour lequel un rapport de réclamation a été créé. Les bactéries suivantes ont été recherchées :

- Clostridium perfringens, Salmonella spp, Staphylococcus aureus, Germes aérobies mésophiles, Escherichia coli, Listéria monocytogenes, Enterobacteriaceae, Campylobacter, Bacillus cereus, Escherichia coli O157, Legionella pneumophila.

Un essai collaboratif sur les entérotoxines du Staphylococcus aureus a également été réalisé.

Secteur chimique

Dans les différentes denrées alimentaires, les paramètres chimiques analysés sont les suivants :

- dans l'eau : oxydabilité, calcium, magnésium, potassium, pH, ammonium, nitrate, manganèse, plomb, nitrite, chlorure, sulfate, bicarbonate, fer, fluorure, sodium, chlore libre, cuivre, conductivité et arsenic ;
- dans les cacahuètes : aflatoxine ;
- dans la viande : nitrites/nitrates ;
- dans les spiritueux (Rhum): teneur en alcool (% vol.) ;
- dans le vin : pH, masse volumique, teneur en alcool, extrait, sucres réducteurs, acidités volatile et totale, SO₂ libre et total, glycérine, cuivre, fer, ochratoxine A et histamine ;
- dans le miel : analyse ¹³C/¹²C ;
- dans le jus d'orange et le jus de pomme : analyse IRMS gas bench ¹⁸O/¹⁶O ;
- dans les drogues : cocaïne, héroïne, amphétamines et THC.

Ceux-ci ont conduit à 4 réclamations pour les différents paramètres d'analyses : plomb dans l'eau, enterobacteriaceae et SO₂ total et fer dans le vin.

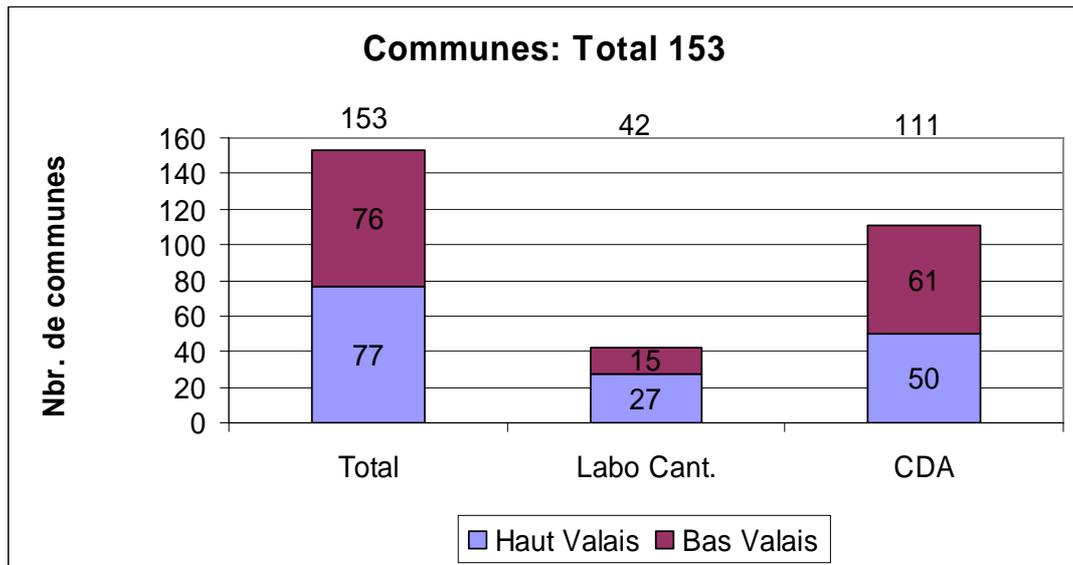
La décision a été prise de réaliser à nouveau des essais collaboratifs en 2007 pour :

- l'eau potable ;
- le vin ;
- drogues (héroïne, cocaïne, amphétamines et THC) ;
- ¹⁸O/¹⁶O dans jus d'orange et jus de pomme ;
- microbiologie.

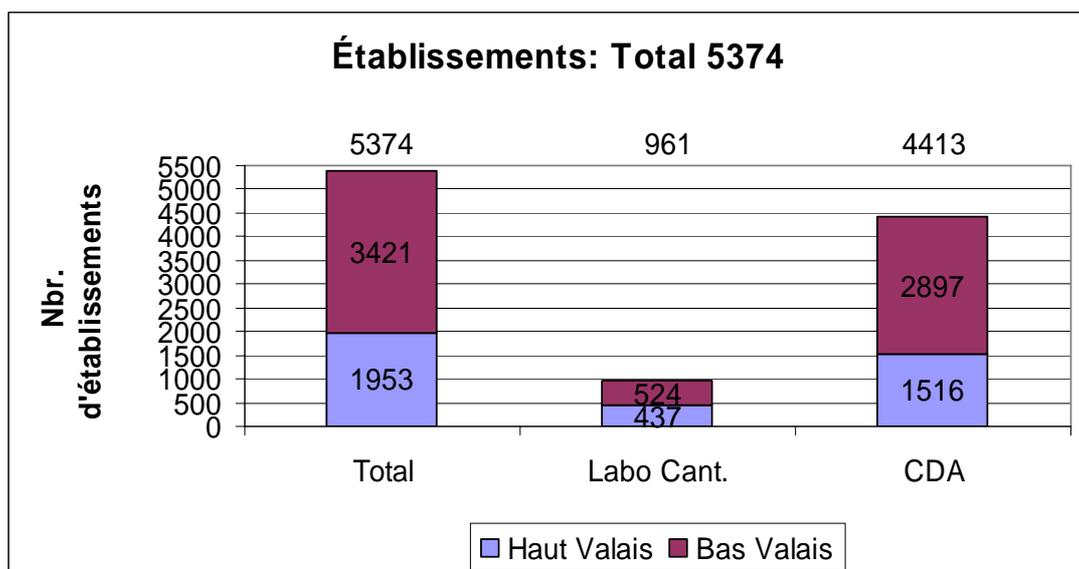
Inspectorat des denrées alimentaires

Le contrôle des denrées alimentaires est exécuté par 4 collaborateurs de notre inspectorat et 25 contrôleurs des communes (12 dans le Haut-Valais et 13 dans le Valais romand). Les contrôles des industries, des grandes entreprises, des hôpitaux et des homes sont effectués par les inspecteurs du Laboratoire cantonal.

Nombre de communes contrôlées par le Laboratoire cantonal ou par les contrôleurs communaux (CDA).



Nombre d'établissements de denrées alimentaires à contrôler par le Laboratoire cantonal ou par les contrôleurs communaux (CDA).



Sur 5'374 entreprises, 961 sont contrôlées par les inspecteurs du Laboratoire cantonal.

Une séance de coordination a lieu chaque mois entre le Laboratoire cantonal et les contrôleurs de denrées alimentaires, afin de garantir autant que faire se peut un contrôle uniforme et unifié dans tout le canton.

La structure décentralisée demande un surplus d'investissement en temps considérable pour l'inspectorat. Une économie de temps peut être obtenue en réduisant le nombre de contrôleurs communaux et en leur attribuant des régions plus grandes.

Contrôle des denrées alimentaires en Valais en 2006

Sur 5'400 entreprises de denrées alimentaires inscrites (marchands de vins et propriétaires-encaveurs, fermes, pharmacies et drogueries non compris), 3'236 ont été contrôlées (60%) pour 3'622 contrôles effectués. Dans 203 cas (6,3%), des non-conformités ont été constatées.

Genre d'entreprises contrôlées

Catégorie	Entreprises inspectées	Non conforme	%
Entreprises de restauration et distribution	2'108	128	6.1
Commerces	655	22	3.4
Entreprises artisanales	420	44	10.5
Service des eaux	39	5	12.8
Entreprises industrielles de fabrication ou transformation	14	4	28.6
Total	3'236	203	6.3

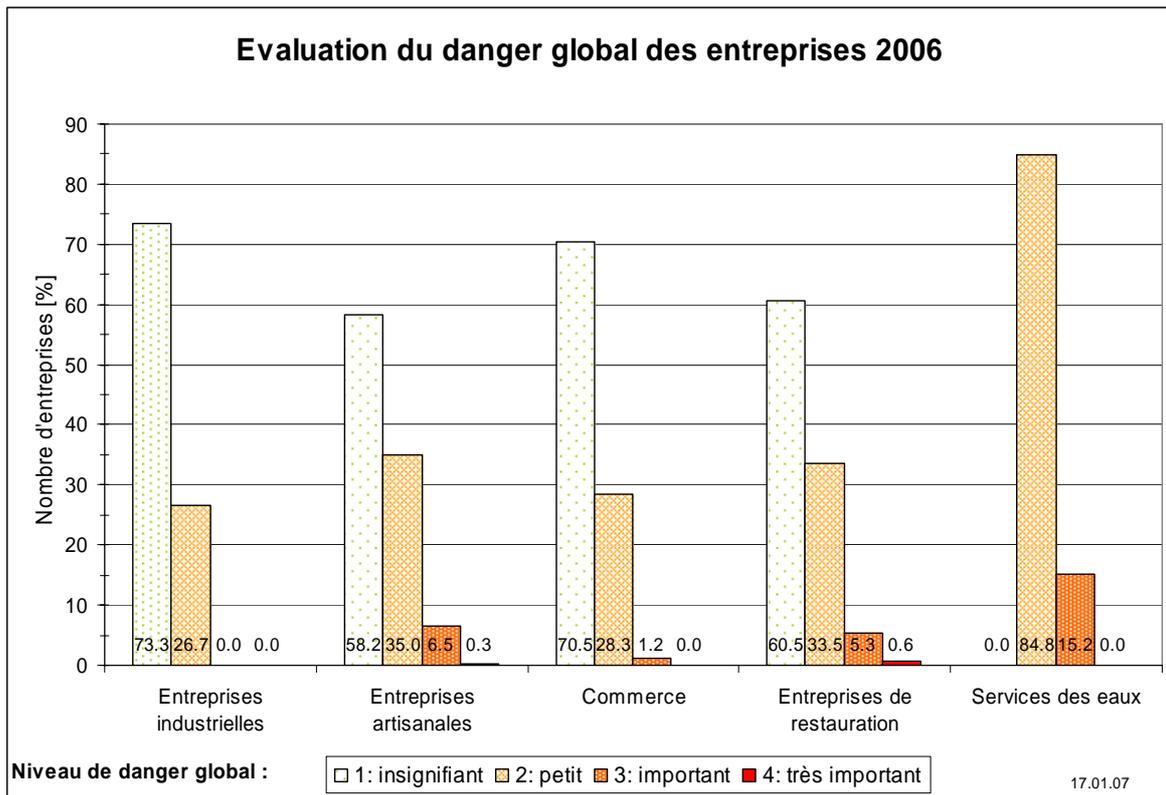
Entreprises non conformes

Type d'entreprises	Nombre d'entreprises inspectées	Nombre d'inspections non conformes
Restaurant, café avec restauration	1'735	117
Bar, café sans restauration	197	7
Epicerie, petit magasin	286	8
Supermarché (de 400 m ² à 2500 m ²)	118	4
Hypermarché (> 2500 m ²)	5	2
Boulangerie, magasin	128	6
Boulangerie, laboratoire	51	7
Boulangerie industrielle	2	1

Boucherie, magasin	81	4
Laiterie, fromagerie industrielle	2	3
Laiterie, fromagerie, alpage	93	26
Poissonnerie	6	1
Commerce	5	1
Commerce de gros de boissons	12	1
Dépôt de denrées alimentaires	23	3
Vente ambulante	43	2
Hôpital	15	2
Home, hospice	46	1
Colonie, école, jardin d'enfants	68	1
Fitness, centre sportif	8	1
Service des eaux	39	5

Evaluation du danger global

Moyennant une évaluation du danger global, chaque entreprise est classée dans une catégorie de risque, depuis le 1^{er} janvier 2001, dans toute la Suisse. Les 4 paramètres « autocontrôle, denrées alimentaires, processus et activité ainsi que locaux et appareils » sont évalués. Selon cette évaluation, l'établissement est, par la suite, classé dans les catégories à risque de 1 à 4 (1 = bon; 2 = suffisant; 3 = insuffisant et 4 = mauvais). Ces données sont saisies et interprétées sous forme de statistique. 3'001 établissements du canton du Valais ont été évalués en 2006.



Autres travaux

Plusieurs événements en relation avec l'alimentation en eau potable se sont produits :

- Les égouts d'un restaurant d'altitude ont menacé l'alimentation en eau potable d'une cabane de montagne ;
- Dans trois communes, les captages ont été mis à mal par de violents orages. Le Service est intervenu pour soutenir les communes et résoudre au mieux les problèmes ;
- Nous avons dû régulièrement faire face à des pollutions des eaux causées par un manque de respect des zones de protection et aider les communes concernées.

Dans deux alpages nous avons dû interdire la production de fromage et détruire une partie de la production.

Surveillance des piscines, des toxiques et des substances dangereuses

Dans le cadre de la surveillance du marché, l'inspecteur des toxiques a procédé à diverses inspections, notamment des drogueries, des commerces de produits phytosanitaires, des locaux de vente de produits de nettoyage, ainsi que des laboratoires d'écoles.

L'inspecteur a enregistré 35 personnes de contact dans diverses entreprises (ces personnes remplacent les anciens responsables d'autorisation générale).

Après avoir suivi plusieurs cours en relation avec la nouvelle législation, l'inspecteur a mis sur pied des séances d'informations pour les droguistes, les pharmaciens, les responsables de sécurité et les étudiants.

Les médias ont sensibilisé le public au sujet du radon, l'inspecteur a procédé au placement et à la récupération de 221 dosimètres à radon répartis sur tout le canton.

Piscines

1'348 eaux d'établissements de bain ont été analysées et 244 (18,1 %) ne répondaient pas aux normes en vigueur. Dans le cadre du renouvellement des autorisations d'exploiter, l'inspecteur a contrôlé 17 établissements de bain.

Santé animale et protection des animaux

Haute surveillance / police des épizooties

En Suisse, en février et mars 2006, le virus de la grippe aviaire H5N1 a été détecté à 32 reprises sur des oiseaux vivant en liberté. Notre canton a effectué 16 analyses de cas suspects ; les résultats se sont révélés négatifs. Notre office a acquis l'équipement nécessaire afin de pouvoir intervenir si un cas devait survenir, tant sur les animaux sauvages que sur la volaille domestique.

Seuls 5 cas d'ESB (vache folle) ont été diagnostiqués en Suisse en 2006 dont aucun en Valais. L'Unité ESB, créée par la Confédération afin de gérer les problèmes potentiels de contamination, achève ses activités sur un bilan très positif : les cas de vache folle sont en net recul depuis plusieurs années. Ceci prouve l'efficacité des mesures mises en place, même s'il faut s'attendre à quelques cas isolés dans les années qui viennent. En Valais, 232 prélèvements ont été effectués à l'abattoir ou au centre de collecte des cadavres. Les résultats d'analyse se sont révélés négatifs. Le monitoring est un programme de surveillance des maladies animales ordonné chaque printemps par l'Office vétérinaire fédéral (OVF). La surveillance de la rhinotrachéite infectieuse des bovidés et de la vulvovaginite pustuleuse infectieuse (IBR/IPV), de la leucose bovine enzootique (LBE) et de la brucellose ovine et caprine s'est effectuée sur l'ensemble de la Suisse par sondage.

Les contrôles suivants ont été effectués sur les exploitations valaisannes :

- IBR/LBE : 37 exploitations (bovins contrôlés : 758)
- Brucellose ovine : 37 exploitations (ovins contrôlés : 758)
- Brucellose caprine, arthrite encéphalite caprine (CAE) : 159 exploitations (caprins contrôlés : 1'361)

7 exploitations ont fait l'objet d'un séquestre à la suite d'un résultat d'analyse à la CAE positif ou non interprétable (32 chèvres positives et cinq non interprétables).

Quatre cas de loque américaine et dix cas de loque européenne ont été détectés en 2006 chez les abeilles. Les zones de loque américaine ont été mises sous séquestre et les ruches infectées éliminées.

Une exploitation de volailles a fait l'objet de mesures de séquestre et d'abattage suite à un résultat positif de laryngotrachéite aviaire.

Notre Office a pour responsabilité de procéder à des surveillances vétérinaires lors d'importation d'animaux présentant un risque de propagation d'épizootie. Il est prévu selon la provenance et l'espèce d'isoler les animaux, de vérifier leur état de santé et dans quelques cas d'effectuer des analyses sanguines. En 2006, nous avons procédé à 22 reprises à des contrôles.

Contrôles des animaux vivants / abattage

Selon les dernières statistiques du contrôle des viandes en 2006, le nombre d'animaux contrôlés s'élevait à 12'493 dont 17 impropres à la consommation. Actuellement, notre canton compte quinze petits abattoirs.

543 tonnes de cadavres d'animaux issus des sept centres de ramassage que compte le Valais ont été éliminées.

Protection des animaux

En décembre 2005, le Conseil d'Etat a pris la décision, en vertu de l'art. 24b de la Loi cantonale d'application de la loi fédérale de protection des animaux, d'interdire douze races de chiens et leurs croisements dans notre canton. L'Office vétérinaire a eu la tâche de définir la population concernée et de veiller à ce que chaque animal soit expertisé. Ceci afin d'autoriser à titre exceptionnel le séjour des animaux existant déjà dans notre canton lors de l'interdiction. 251 chiens ont été testés en matière de comportement. Ils ont été ensuite classés en trois catégories.

Les chiens de la catégorie 1 ont reçu une éducation suffisante. Ils sont bien socialisés aux personnes et sont estimés être sous le contrôle de leur maître. Le propriétaire obtient pour l'animal une autorisation de demeurer en Valais, bien qu'appartenant aux races interdites. Le chien reste soumis au port de la muselière et à la tenue en laisse en dehors de l'espace privé. 182 chiens appartiennent à la catégorie 1, soit 72,5% de la population.

Les chiens de la catégorie 2 présentent des manquements au niveau de l'éducation et de la socialisation. Ils échappent partiellement à l'autorité de leur maître. Ces animaux sont considérés comme corrigibles et devront suivre 20 cours d'éducation dans des clubs de la Société cynologique suisse, dans les douze mois suivants. A la fin du cours, le moniteur fera parvenir à l'Office vétérinaire une évaluation sur les progrès du chien. 60 chiens appartiennent à la catégorie 2, soit quelque 24%.

Les chiens de la catégorie 3 ont été jugés dangereux par le vétérinaire examinateur. Le couple maître/chien présente un risque objectif de sécurité publique. Ces animaux ont dû être soumis à des cours individuels ou à une expertise comportementale plus poussée avant une décision définitive. Neuf chiens appartiennent à la catégorie 3, soit quelque 3,5%. Deux d'entre eux ont été spontanément euthanasiés par leur propriétaire après l'évaluation vétérinaire.

L'Ordonnance fédérale de protection des animaux a été modifiée, rendant l'annonce des morsures obligatoire par les médecins, les vétérinaires et les éducateurs canins. Notre office a dû traiter 77 cas de morsures sur humains.

La prévention dans les classes de 2^{ème} enfantine et 1^{ère} primaire s'est poursuivie avec succès pour un total de 112 prestations. Le questionnaire transmis aux enseignants lors de la visite nous a permis d'apprécier les attentes concernant la poursuite du programme.

Notre Office a dû prendre en charge la pension de 17 chiens pendant 45 jours, chiens dont les propriétaires n'ont pas pu être identifiés dans 14 cas.

Nous avons reçu 81 plaintes relatives à la protection des animaux. La plupart des cas ont fait l'objet d'un avertissement. Quatre séquestres d'animaux ont été effectués et sept interdictions de détenir ont été prononcées (trois moutons, deux reptiles, un chien, un bovin).

Trois dossiers ont fait l'objet d'un dépôt de plainte pénale pour maltraitance.

Les contrôles de conformité des détentions d'animaux de rente conformément à la législation sur la protection des animaux, en collaboration avec les contrôleurs des prestations écologiques, se poursuivent.

Banque de données des animaux trouvés

Nous avons la responsabilité de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés. Notre office a conclu un contrat avec une société protectrice des animaux de Zurich. Cette société fournit un programme et notre tâche se limite à la validation des données introduites par les particuliers.

En 2006, notre office a procédé à treize validations concernant sept chats, cinq chiens et une tortue d'eau.