

LABORATOIRE CANTONAL

OBSERVATIONS GENERALES

Le Laboratoire cantonal est chargé de diverses missions de protection des consommateurs visant à limiter les risques pour la santé et la tromperie. En premier lieu, l'exécution du droit fédéral sur les denrées alimentaires et les objets usuels implique une surveillance du commerce par des inspections d'entreprise et des analyses de marchandises. Le service est chargé de veiller au respect de la loi sur les toxiques et du contrôle du marché dans le cadre de l'ordonnance sur les substances dangereuses pour l'environnement permettant ainsi d'éviter une utilisation de produits dangereux qui nuirait à l'homme et à l'environnement. Il veille à ce que la qualité des eaux de baignade soit sans risque pour la santé des nageurs.

Dans le cadre du droit fédéral agricole, le Laboratoire cantonal est chargé de la protection des appellations géographiques protégées (AOC/IGP), de la surveillance du respect des obligations des produits de l'agriculture biologique et de l'obligation d'informer le consommateur sur les modes de production interdits en Suisse. Ces missions prennent actuellement une importance particulière. La surveillance accrue du marché des produits « bio » est nécessaire en raison de son développement. L'information obligatoire des consommateurs sur l'utilisation potentielle de modes de production interdits en Suisse pour les denrées importées, tels que l'élevage des poules en batterie, l'alimentation des animaux avec des produits contenant des antibiotiques et/ou de hormones ou la présence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) doit être garantie.

Le Conseil fédéral souhaite ratifier le protocole de l'OMS sur l'eau et la santé. Il s'agit d'un accord international destiné à promouvoir la protection de la santé et du bien-être de l'être humain en améliorant la gestion de l'eau et en luttant contre les maladies liées à l'eau. En Suisse, la gestion de l'eau est décentralisée. Chaque distributeur est responsable de la qualité de l'eau livrée aux consommateurs. Les chimistes cantonaux ont reçu le mandat légal de vérifier la qualité de l'eau distribuée. Les résultats des analyses effectuées pourraient servir de base aux statistiques nécessaires à l'établissement d'un rapport national.

Depuis 1999, le taux de déclaration des deux principaux agents pathogènes transmissibles (campylobacter et salmonella) par les aliments est en diminution. La consommation d'aliments crus d'origine animale (œufs, viande et lait) reste toujours la principale source d'infection. Aussi est-il recommandé, lors de la préparation de la viande, d'éviter tout contact entre la viande crue ou son jus et les aliments prêts à la consommation. Le respect des règles d'hygiène lors de la préparation de mets à base d'œufs crus reste également indispensable pour prévenir la salmonellose.

Grippe aviaire : aucune menace ne pèse sur la santé de la population suisse. Aucun indice n'indique que le virus se transmette directement de personne à personne ou par les denrées alimentaires. Si la Suisse a interdit l'importation de volaille et des produits dérivés, c'est pour protéger la volaille suisse.

Le problème de l'ESB (maladie de la vache folle) semble en voie de résolution. En 2004, le nombre de cas a très fortement diminué en Suisse. 3 cas en Suisse (aucun cas en Valais) ont été diagnostiqués en 2004 contre 21 cas en 2003.

Le problème de l'acrylamide, substance connue comme cancérigène, se formant lors du chauffage à sec ou dans l'huile des denrées contenant des amidons, notamment des pommes de terre (frites et rösti), est toujours à l'étude. Il est recommandé de veiller à cuire et chauffer ces aliments avec ménagement. De plus, les études ont montré que la température d'entreposage et la sorte de pommes de terre jouent un rôle important.

L'eau de boisson des réseaux publics est contrôlée systématiquement par des analyses microbiologiques. L'art. 275d de l'ODAI, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002, exige que tout distributeur d'eau potable informe les consommateurs de la qualité de l'eau distribuée au moins une fois par année dès 2004 de manière exhaustive. L'association des chimistes cantonaux a précisé ces exigences. Les responsables doivent préparer cette annonce et la faire parvenir aux abonnés.

L'office fédéral de l'agriculture (OFAG) a inscrit le « Munder Safran » au registre des appellations d'origine contrôlées (AOC) et des indications géographiques protégées (IGP). Méconnu en dehors du Valais, le safran de Mund est la première épice suisse à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée. C'est le 13^{ème} produit alimentaire suisse à obtenir ce signe de qualité.

Contrôle des vigneron-encaveurs : Depuis la vendange 2003, les vigneron-encaveurs sont soumis à un contrôle cantonal équivalent à celui effectué par la commission fédérale de contrôle du commerce des vins (CFCV) auprès des marchands de vins.

Le 1^{er} mai 2004 est entrée en vigueur l'ordonnance sur la vigne et le vin. Issue d'une refonte totale de la législation vitivinicole valaisanne, cette ordonnance intègre l'ensemble des dispositions légales actuelles de la vigne à la bouteille en supprimant huit textes législatifs. Cette nouvelle ordonnance renforce les exigences qualitatives des vins AOC du Valais, elle définit les exigences relatives au segment de qualité supérieure « Grand Cru » pour l'ensemble du canton. Elle fixe clairement les compétences de l'interprofession de la vigne et du vin (IVV) et vise à renforcer la responsabilité de la branche.

Le parlement fédéral a levé l'interdiction sur l'absinthe, la « fée verte » qui devient légale dès que le Conseil fédéral met en vigueur la loi et les ordonnances amendées.

Le 1^{er} novembre 2004, le Conseil fédéral a mis en vigueur l'ordonnance sur le tabac révisée comportant quatre éléments-clés : l'impression de mises en garde explicites sur l'emballage, l'obligation de déclarer les additifs utilisés, l'interdiction d'utiliser les qualificatifs « light » ou « mild », et la fixation de teneurs maximales en goudron, en nicotine et en monoxyde de carbone sauf pour les cigarettes d'exportation.

La lisibilité de l'étiquetage des denrées alimentaires laisse souvent à désirer. L'association des chimistes cantonaux demande dans une aide à l'interprétation que la lisibilité des mentions prescrites pour l'étiquetage des denrées alimentaires soit nettement améliorée.

QUELQUES INFORMATIONS SUR LES ANALYSES ET CONTROLES EFFECTUES

Le laboratoire a effectué des analyses microbiologiques et chimiques sur 5827 échantillons. 16,9% des échantillons n'étaient pas conformes aux diverses législations appliquées et ce pour des motifs allant de l'étiquetage à la mise en danger de la santé par des marchandises avariées en passant par les tromperies des consommateurs. Il faut noter 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 :

La vaste campagne nationale 2002-2003 d'analyses des produits laitiers s'est poursuivie en 2004. Les établissements présentant des non conformités ont été revisités en 2004. Sur 42 fromages valaisans à pâte mi-dure analysés durant cette campagne, un seul était non conforme.

Dans les alpages, l'eau utilisée pour la fabrication a également été analysée. Le 40 % de ces eaux était non conforme. La majorité des réseaux de ces 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 entretenues.

89 échantillons de lait provenant de 4 laiteries ont été analysés. 2 cas de mouillage ont été mis en évidence.

Viandes, produits à base de viande :

14 truites ont été prélevées dans les piscicultures pour détermination de présence de produits médicamenteux. Aucun échantillon n'en contenait.

Une campagne en collaboration avec la douane a été réalisée sur les saumons. Sur 22 échantillons, 2 ont été contestés pour présence excessive de nitrates.

Une campagne de détermination de la composition des produits de salaison de gibier a été réalisée sur 11 échantillons. 2 ont été contestés car les produits n'étaient pas du gibier.

Denrées alimentaires traitées thermiquement, prêtes à consommer, froides ou chaudes :

Dans 31 restaurants, 67 denrées alimentaires traitées thermiquement, prêtes à consommer, froides ou chaudes (pâtes précuites, riz, crevettes) ont été prélevées. 27 échantillons (40,3%) ont été contestés pour manque d'hygiène. Dans 9 restaurants contestés, 10 échantillons ont été prélevés dans le cadre d'un contrôle postérieur. 6 de ces échantillons ont dû être contestés une nouvelle fois. Ces résultats déplorables sont dus à un manque d'hygiène des mains, aux températures de stockage trop élevées (> 5°C) et à des temps de stockage trop longs.

Rappelons que les prélèvements sont ciblés et que l'on ne peut pas tirer de ces chiffres une conclusion statistique générale.

Fruits et légumes :

Fruits

Dans 223 échantillons de différentes sortes de fruits, le laboratoire a analysé la teneur en pesticides, principalement les fongicides. La valeur de tolérance était dépassée dans 4 échantillons.

Légumes

Sur 32 échantillons de légumes divers, aucune valeur de tolérance pour les fongicides n'a pas été dépassée.

Champignons :

Grâce à la compétence et la disponibilité d'un contrôleur de champignons, la cause précise d'un empoisonnement suivi d'hospitalisation d'une famille a été élucidée (petites lépiotes toxiques restées collées sur le chapeau de champignons comestibles).

Eaux de boisson :

3092 eaux potables, provenant des réseaux publics et privés, ont été analysées. 12,1% de celles-ci, dont une partie provenait d'adductions d'eau privées, ne satisfaisaient pas aux normes microbiologiques.

1300 échantillons d'eau de boisson ont été prélevés par les inspecteurs des denrées alimentaires, les contrôleurs des denrées alimentaires ou les fontainiers communaux. Une analyse détaillée des oligoéléments a été réalisée en collaboration avec l'office fédéral de la santé publique. Des valeurs de tolérance ou des valeurs limites dépassées ont été constatées dans 1% des échantillons pour le manganèse, dans 3,5% pour le fer, dans 0,5% pour l'arsenic et dans 0,4% le plomb. Les communes où ces dépassements ont été constatés ont été contactées par les inspecteurs pour en rechercher la raison. Chaque commune a reçu un rapport complet concernant les teneurs des oligoéléments dans leur eau de boisson.

Substances actives dans l'eau de boisson

L'eau de la nappe phréatique, utilisée comme eau potable, a été échantillonnée par l'inspecteur des eaux. Dans les 38 échantillons, les substances actives (herbicides, fongicides, pesticides) ont été recherchées. Dans 3 échantillons, la présence de l'atrazine et les métabolites de cette substance, déséthylatrazine et désisopropylatrazine a été décelé. La valeur de tolérance pour l'atrazine a été dépassée dans une commune. Dans les puits de 5 communes, des traces de substances simazine et tertbutylsimazine ont été trouvées.

Légionelles dans l'eau chaude

72 échantillons d'eau chaude et 2 échantillons d'eau de refroidissement ont été prélevés dans des homes, écoles, piscines et commerces des denrées alimentaires (eau de refroidissement). Dans 10 échantillons (13,5%) le nombre des légionelles était trop élevé. Les entreprises concernées ont été contactées et les mesures nécessaires (température de l'eau chaude au robinet > 55°C) ont été prises. Des contrôles suivis ont montré l'efficacité de ces mesures.

L'authenticité des denrées alimentaires :

Avec la méthode IRMS (Isotopic Ratio Mass Spectrometry), le contrôle de la déclaration correcte de l'origine des aliments se précise. L'écho médiatique énorme en été 2004, donné à une déclaration incorrecte des abricots vendus en bord de route, a montré l'intérêt considé-

nable de la presse et des consommateurs à une déclaration correcte de l'origine des denrées alimentaires. En collaboration avec la Douane Suisse, 46 échantillons d'abricots étrangers ont été prélevés. L'IFELV a prélevé 30 échantillons d'abricots dans notre canton. Le rapport isotopique de l'oxygène de ces échantillons a été déterminé. Avec ces résultats, une base de donnée pour le contrôle de la déclaration de l'origine des abricots a été créée. Les bases de donnée existantes pour les pommes, les tomates et les fraises ont été élargies avec les valeurs de 2004. Le Laboratoire cantonal a aussi entrepris l'élaboration d'une banque de donnée dans le domaine du lait et du fromage en automne 2004.

Vins :

Vins valaisans du millésime 2003

57 vins AOC du Valais ont été analysés afin de suivre la composition moyenne des principaux paramètres et d'alimenter notre base de données. Dans 9 échantillons (15,8%) la déclaration de la teneur en alcool n'était pas correcte. Dans 2 vins rouges (5,9%) sur 34, la teneur en histamine dépassait la valeur de tolérance.

Vendanges

Le Valais a encavé 46 millions de litres de vin : 27,9 millions de rouges et 18,1 millions de blancs. Les éléments les plus remarquables de la récolte 2004 sont la qualité parfaite de la vendange, la quantité modérée de chasselas et la très forte augmentation des spécialités produites.

Contrôles de cave

La commission fédérale de contrôle du commerce des vins (CFCV) a contrôlé, en 2004, 85 marchands de vins. L'Organisme intercantonal de certification a contrôlé 168 vigneron-encaveurs.

Spiritueux :

Analyse et dégustation des spiritueux AOC

L'analyse chimique et la dégustation des spiritueux en vue de l'obtention du label AOC sont effectuées par le Laboratoire cantonal. 11 eaux-de-vie de poires William's et 2 abricotines nous ont été soumises.

Piscines :

1167 eaux d'établissements de bain ont été analysées et 189 (16,2%) ne répondaient pas aux normes en vigueur.

Inspectorat et contrôle des denrées alimentaires :

Le contrôle des denrées alimentaires est exécuté par 4 collaborateurs de notre inspectorat et 26 contrôleurs des communes (12 dans le Haut-Valais et 14 dans le Valais romand). Les séances de coordination mensuelle, introduites en 1998 sous la direction du Laboratoire cantonal, visent à garantir un contrôle uniforme dans le canton. Pour optimiser le contrôle au niveau suisse, un système d'évaluation de la sécurité globale des entreprises est en place. La collaboration avec les contrôleurs des communes est bonne. Malheureusement, quelques communes ne considèrent que l'aspect financier et non l'efficacité pour décider quel système de contrôle adopter. Cela complique l'organisation du contrôle.

Contrôles effectués

Catégories	Contrôles	Contestations	%
Entreprises de restauration et distribution de denrées prêtes à la consommation	2048	96	4,7
Commerces (vente)	918	39	4,2
Entreprises artisanales	179	12	6,7
Entreprises industrielles de fabrication ou de transformation	17	2	11,8
Services des eaux	78	1	1,3
Total	3240	150	4,6

En 2004, sur 5183 entreprises de denrées alimentaires inscrites, sans les marchands de vins et les propriétaires-encaveurs, 2995 ont été contrôlées et 3240 contrôles effectués. Dans 150 cas (4,6%), des non conformités ont été constatées.

La qualité de 1191 échantillons d'huile de friture a été examinée sur place par nos contrôleurs, 68 (5,7%) ne correspondaient plus aux exigences. La non-conformité de celles-ci a été confirmée par analyse au laboratoire.

3,5 tonnes de viandes de chasse surgelées dont la date de durabilité était dépassée depuis plus de 5 ans ont été séquestrées. Tout le stock a été transformé en nourriture pour animaux.

100 bouteilles d'huile d'olive déclarée extra vierge ont été séquestrées pour fausse déclaration.

300 kg de canards surgelés contenant du nitrofurane (antibiotique) ont été détruits.

Une importante affaire de fausse déclaration et de trafic de marques de caséine destinées à garantir la traçabilité des fromages a été mise à jour.

Toxiques et substances dangereuses pour l'environnement :

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, etc.

Dans le cadre des renouvellements des autorisations d'exploiter les piscines, il a procédé à 25 inspections.

En application de la loi fédérale sur le commerce des toxiques, l'inspecteur a délivré ou modifié :

- 12 autorisations générales (A,B ou C)
- 19 livrets de toxiques
- 209 fiches de toxiques représentant :
 - 1696 litres de toxiques de la classe 2
 - 4298 kilos de toxiques de la classe 2

La délivrance de ces fiches a été faite en collaboration avec les communes.

Plus d'une tonne de produits chimiques divers ont été éliminés à l'UTO et chez CRIDEC.

En application de l'Ordonnance sur les substances dangereuses pour l'environnement, les permis de manipuler suivants ont été délivrés :

- 11 permis Operc (conservation du bois)
- 32 permis Operfl (fluides frigorigènes)

De plus, l'inspecteur des toxiques a effectué des prélèvements de divers échantillons pour des campagnes nationales d'analyses d'engrais et de produits de nettoyage.

Afin d'étoffer la carte valaisanne du « radon » et de tester la reproductibilité des mesures, l'inspecteur des toxiques a procédé à la pose et à la récupération de 86 dosimètres (43 emplacements). Ces dosimètres ont été analysés et les valeurs introduites dans la banque de données de l'Office fédéral de la santé publique.