



Département de la santé, des affaires sociales et de la culture
Service de la consommation et affaires vétérinaires

Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur
Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**

**RAPPORT ANNUEL 2017
SERVICE DE LA CONSOMMATION
ET AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**



Table des matières

Table des matières	3
Considérations générales	6
Fête fédérale de yodel à Brigue-Glis.....	6
Des micropolluants dans les aliments.....	6
Teneur en arsenic dans l'eau potable	6
Sensibilité à la cause animale	7
Diarrhée virale bovine (BVD).....	7
Remerciements	7
Personnel	8
Direction du service	8
Service de la consommation	8
Laboratoire de chimie	8
Laboratoire de microbiologie	8
Inspection des denrées alimentaires.....	8
Inspection des eaux	8
Inspection des produits chimiques.....	8
Secrétariat et réception	9
Office vétérinaire	9
Vétérinaires	9
Collaborateurs spécialisés	9
Echantillons analysés	10
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	10
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	16
Analyses.....	17
Tromperie du consommateur	17
Contrôle de la déclaration de la provenance des abricots, une campagne au niveau suisse.....	17
Contrôle de la déclaration de la provenance des asperges	17
Contrôle de la déclaration « sans caféine » dans les cafés décaféinés.....	17
Denrées alimentaires.....	18
Vins	18
Matières grasses dans les fromages	18
Produits de salaison crus.....	19
Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes.....	19
Mercure dans les aliments provenant du Valais	19
Mercure, cadmium et plomb dans les poissons	19
Procédés de fabrication.....	20
Grains de chaudière.....	20
Sérac.....	20
Produits salés prêts à la consommation et pâtisseries dans les boulangeries	20
Charcuteries et terrines, foies gras.....	21
Produits précuits de la restauration	21
Qualité des glaçons dans les établissements.....	21
Analyse des composés polaires dans les huiles de friture	21
Eaux potables.....	22
Analyse chimique et contrôle microbiologique des eaux potables	22
Résidus chimiques dans les eaux potables.....	22
Métaux lourds dans les eaux potables	22
Eaux de baignade.....	23
Contrôle des eaux de baignade	23
Contrôle des eaux de baignade naturelles	23
Légionelles dans les bains à remous.....	24
Cosmétiques.....	24
Allergènes dans les cosmétiques	24
Méthylothiazolinone et méthylchloroithiazolinone dans produits de douche	24

Inspectorat	26
Répartition des contestations	32
Autocontrôle (L1)	32
Produits (L2)	32
Processus et activités (L3)	32
Construction, équipements et appareils (L4)	32
Inspections par types d'activité	32
Produits laitiers	32
Boulangeries.....	33
Boucheries.....	33
Entreprises de restauration	34
Inspections spéciales 2017	35
Intoxication	35
Fête fédérale de yodel 2017 à Brigue-Glis.....	35
Vendanges 2017 : un millésime hors norme	37
Une récolte de 30 % inférieure à la moyenne décennale	37
Contrôle de caves et contrôle du commerce des vins	37
Inspection des eaux potables	38
Annonce à la population de la nécessité de bouillir l'eau potable en cas de contamination	38
Prélèvements par l'Inspection de l'eau potable et les inspecteurs des denrées alimentaires	38
Inspection des eaux de baignade	39
Les THM (trihalométhanes)	40
Les chlorates	40
Les bromates.....	40
L'urée.....	40
Surveillance des eaux de baignade des lacs et des rivières	41
Inspectorat des produits chimiques	41
Surveillance du marché	41
Conseils aux entreprises (LChim)	41
Conseils à la population	41
Santé et sécurité au travail	41
Campagne de radon 2016-2017	41
Tâches administratives	43
Certificats d'exportation	43
Préavis	43
Coopération internationale et intercantonale	43
Remise d'alcool aux mineurs	43
Oppositions et recours	44
Dénonciations à l'autorité pénale.....	44
Assurance qualité	44
Affaires vétérinaires	45
Ressources humaines	45
Cours donnés et information au public	45
Santé animale	45
Surveillance des épizooties par prélèvement d'échantillons et analyses	45
Elimination des sous-produits animaux.....	45
Santé animale en apiculture	46
Cas d'épizooties détectés et annoncés selon l'Ordonnance sur les épizooties.....	46
Indemnisation pour pertes dues à des épizooties.....	47
Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation	47
Affaires internationales/importation et exportation.....	48
Protection des animaux	48
Postulat concernant la réintroduction des cours canins en Valais	48
Campagne de contrôles dans des détentions de porcs du canton	48
Contrôles de détention d'animaux.....	48
Animaux sauvages	48
Activités commerciales soumises à autorisation (LPA).....	49

Préavis pour la Commission cantonale des constructions après examen des plans des projets de construction d'étables ou d'abris pour animaux.....	49
Attestations de conformité d'étables par rapport à la législation sur la protection des animaux	49
Expérimentation animale	49
Banque de données des animaux trouvés	49
Coûts pour les animaux séquestrés par l'Office	50
Affaires canines	50
Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsures	50
Subventions de remplacement	51
Programme de prévention PAM (Prévention des accidents par morsure)	51
Sécurité alimentaire.....	51
Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevage dans l'agriculture.....	51
Contrôle de la qualité du lait	51
Programme national d'analyses de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale	51
Contrôle des viandes en abattoirs	52
Médicaments vétérinaires	53
Surveillance des professions vétérinaires	53
Liste des abréviations	54
Liste des tableaux	55
Liste des illustrations.....	56

Considérations générales



Nous sommes heureux de vous présenter notre rapport annuel 2017. Comme chaque année, vous y trouverez de multiples chiffres et statistiques qui montrent le large éventail de tâches légales du Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) et fournissent des informations sur les domaines dans lesquels une action est nécessaire.

Fête fédérale de yodel à Brigue-Glis

Notre service accompagne également les grands événements en veillant à la sécurité alimentaire. En bonne collaboration avec le comité d'organisation de la Fête de yodel, l'inspectorat des denrées alimentaires a pu planifier les tâches de contrôle. Ainsi, 84 entreprises spécialisées dans les produits alimentaires et les boissons ont été portées à la connaissance de notre service pour cet événement.

En amont du festival, nous avons évalué l'approvisionnement en eau potable ainsi que les installations des stands et signalé toutes les défaillances. Beaucoup de petits stands et de cabanes en bois étaient gérés par des associations ou des organisations qui avaient peu d'expérience professionnelle en matière de denrées alimentaires. Nous avons donc attiré l'attention de nombreuses petites entreprises sur l'absence d'installation pour se laver les mains ou sur le respect et le contrôle de la chaîne du froid. Au total, nous avons contrôlé 34 buvettes et stands de nourriture, et prélevé 8 échantillons alimentaires pré-cuits. Vous trouverez de plus amples détails concernant cet événement dans le présent rapport annuel.

Des micropolluants dans les aliments

La présence de micropolluants dans les aliments est une question importante pour la protection des consommateurs. Des pesticides ainsi que des traces de médicaments ou de produits chimiques

sont régulièrement détectés dans l'environnement et dans les denrées alimentaires. L'initiative actuelle pour une Suisse libre de pesticides de synthèse, qui vise à apporter des changements dans la législation agricole et environnementale, n'est qu'un exemple de l'intérêt politique suscité par ce sujet.

L'une des tâches du Service de la consommation et affaires vétérinaires est de déterminer la présence de pesticides dans les aliments. L'Ordonnance sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale ou l'Ordonnance concernant l'eau potable fournissent les principes préliminaires et fondamentaux pertinents pour l'application de la législation. En 2017 par exemple, le SCAV a testé l'eau potable et de nombreux vins afin de déterminer la présence de pesticides. Résultat : tous les échantillons étaient conformes. Vous trouverez un résumé des campagnes correspondantes dans le présent rapport annuel.

Dans le canton du Valais, un groupe de pilotage interdépartemental Micropolluants a été mis en place. Y sont représentés les services compétents en matière de protection de l'environnement, d'agriculture et de protection des consommateurs. L'objectif est de maintenir une concentration aussi faible que possible des micropolluants dans l'environnement, l'agriculture et les denrées alimentaires et de réagir rapidement, c'est-à-dire dès l'utilisation des pesticides, par exemple dans l'agriculture.

Teneur en arsenic dans l'eau potable

La présence d'arsenic dans l'eau potable fait actuellement l'objet d'une surveillance particulière. En Valais et dans d'autres cantons de montagne, la roche contient de l'arsenic naturel. En raison de l'érosion, celui-ci atteint la nappe phréatique et donc l'eau potable. En 2014, la Confédération a fixé la valeur maximale d'arsenic pouvant être contenu dans l'eau potable à 10 µg/l. Cette nouvelle valeur inférieure s'appliquera à tous les approvisionnements en eau potable à partir de 2019, après une période de transition de cinq ans. Le laboratoire cantonal du SCAV effectue des contrôles à cet égard depuis 2000. Plusieurs com-

munes de notre canton doivent encore prendre des mesures pour respecter cette nouvelle limite maximale à partir de 2019.

Sensibilité à la cause animale

L'Office vétérinaire étant chargé de l'application de la législation en vigueur dans le domaine de la protection des animaux, nous relevons depuis quelques années une nette augmentation de l'intérêt de la population pour cette cause, et sommes de plus en plus sollicités pour des prises de position dans les médias, ainsi que pour des interventions de contrôle sur le terrain.

Dans ce contexte souvent très émotionnel, il est parfois difficile de répondre aux attentes de tout le monde. Souvent les exigences en matière de bien-être animal sont supérieures aux conditions minimales exigées par la législation.

Diarrhée virale bovine (BVD)

Depuis 2016, une forte augmentation de la diarrhée virale bovine (BVD) a été observée dans les cantons de Vaud et de Fribourg. Malheureusement, le virus a également touché quelques vaches en Valais en 2017. Celles-ci ont été contaminées par des animaux provenant d'autres cantons qui ont estivé dans nos alpages ou parce que les animaux valaisans ont passé l'hiver 2016 à l'extérieur de notre canton.

Deux alpages du Valais central ont été particulièrement touchés, ce qui a nécessité la restriction du trafic des animaux. Les vétérinaires praticiens ont dû effectuer des centaines de prélèvements sanguins dans les alpages en un temps record aux fins d'analyses.

Des soirées d'information ont été organisées afin de présenter aux éleveurs les mesures de lutte contre le virus et d'encourager ceux-ci à y prendre part. D'intenses efforts sont actuellement déployés par l'Office vétérinaire d'une part, mais aussi par les vétérinaires sur le terrain pour garder l'épizootie sous contrôle.

Remerciements

Je voudrais profiter de cette occasion pour remercier notre cheffe de département, Mme Esther Waeber-Kalbermatten, pour son soutien et sa confiance. Je tiens à remercier le personnel du Service de la consommation et affaires vétérinaires pour sa volonté constante de performance et son engagement infatigable en faveur des consommateurs et de la protection de l'animal.

Je remercie également tous les responsables de la sécurité alimentaire, de la protection des animaux, de la sécurité des eaux de baignade, de la sécurité chimique ainsi que tous les autres partenaires pour leur coopération, aussi bonne qu'essentielle, tout au long de l'année.

Dr Elmar Pfammatter
Chef de service et chimiste
cantonal

Personnel

Direction du service

Dr Elmar PFAMMATTER	chef de service, chimiste cantonal
Dr Jérôme BARRAS	adjoint au chef de service, vétérinaire cantonal (jusqu'au 30.11.2017 – départ à la retraite)
Eric KIRCHMEIER	vétérinaire cantonal (depuis le 01.12.2017)

Service de la consommation

Laboratoire de chimie

Dr Christian ABBET	chimiste cantonal adjoint (depuis le 01.03.2017)
Dr Patrick FURRER	chimiste
Alexandre DÉFAYES	ingénieur chimiste ETS, licencié en sciences forensiques (à 60 %)
Bertrand BESSE	ingénieur chimiste HES, responsable du laboratoire
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80%)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée (à 90%)
Pascal WILLA	laborant en chimie spécialisé
Lisa GRANGE	apprentie laborantine en chimie
Aurélien ROSSIER	apprentie laborantine en chimie
Logan ROH	apprenti laborantin en chimie (depuis le 01.08.2017)

Laboratoire de microbiologie

Olivier MABILLARD	laborant en microbiologie spécialisé, responsable du laboratoire
Geneviève BRUNNER	laborantine en microbiologie spécialisée (à 80%)
Natacha FLEURY	laborantine en microbiologie

Inspection des denrées alimentaires

Christine GENOLET-LEUBIN	ingénieure HES en agroalimentaire, responsable inspectorat des DA (jusqu'au 30.09.2017)
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Michel REY	inspecteur cantonal des denrées alimentaires
Alain ABBÉ	contrôleur des denrées alimentaires
Yves DEFLEUR	contrôleur des denrées alimentaires
Stephan MARTY	contrôleur des denrées alimentaires
Jean REYNARD	contrôleur des denrées alimentaires
David RUDAZ	contrôleur des denrées alimentaires
Ulrich SCHNEITER	contrôleur des denrées alimentaires

Inspection des eaux

Pierre-Michel VENETZ	inspecteur des eaux
----------------------	---------------------

Inspection des produits chimiques

Dr Guy DÉFAYES	inspecteur d'eau de baignade, produits chimiques
----------------	--

Secrétariat et réception

Isabelle ALBRECHT	collaboratrice administrative (à 80% depuis le 01.02.2017)
Gerda ALLET MADBAR	secrétaire (100% jusqu'au 31.01.2017 – 80% depuis le 01.02.2017)
Carole BRAUN-GERMANN	secrétaire (à 40% jusqu'au 31.12.2017 – départ à la retraite)
Valérie TACCHINI	secrétaire (à 40% depuis le 01.12.2017)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 40%)
Vèrène SIERRO PRALONG	secrétaire auxiliaire (à 80%)
Jeanne GERMANIER	stagiaire MPE (jusqu'au 31.07.2017)
Antoine BINDSCHIEDLER	stagiaire MPE (depuis le 14.08.2017)
David CASTILHO MARTINS	apprenti employé de commerce (jusqu'au 31.07.2017)
Sylvie LUGON	apprentie employée de commerce

Office vétérinaire

Dr Jérôme BARRAS	vétérinaire cantonal (jusqu'au 30.11.2017 – départ à la retraite)
Eric KIRCHMEIER	vétérinaire cantonal (depuis le 01.12.2017)

Vétérinaires

Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 70%)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire officielle (à 50% jusqu'au 30.11.2017 – 80% depuis le 01.12.2017)
Cristina VILLIGER	vétérinaire officielle (à 50% jusqu'au 30.11.2017 – 80% depuis le 01.12.2017)
Eric KIRCHMEIER	vétérinaire officiel (80% jusqu'au 30.11.2017) contrôleur des denrées alimentaires (20% jusqu'au 30.11.2017)
Myriam ROTZER	vétérinaire officielle (à 50% jusqu'au 30.11.2017 – 60% depuis le 01.12.2017)

Collaborateurs spécialisés

Denise AFFOLTER	collaboratrice spécialisée (à 60%)
Albert ALTER	collaborateur spécialisé
Jeannette BITTEL	collaboratrice spécialisée (à 40%)
Patrice BRIGUET	collaborateur spécialisé (jusqu'au 31.03.2017)
Roméo LATTION	collaborateur spécialisé (depuis le 01.05.2017)
Yves PERRUCHOUD	collaborateur spécialisé

Echantillons analysés

La législation sur les denrées alimentaires a été modifiée au 1^{er} mai 2017 en vue d'une meilleure harmonisation avec la législation européenne. Une des principales modifications a été la création de l'Ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessible au public (OPBD). Cette ordonnance a inclus dans le contrôle les analyses des eaux de baignade. Environ 2000 échantillons d'eaux de baignade ont donc été déplacés dans les échantillons soumis au contrôle.

ⓘ 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.

Le Service de la consommation a procédé à 42331 analyses sur 9662 échantillons :

- 9327 échantillons étaient soumis à la législation sur les denrées alimentaires
- 335 échantillons n'étaient pas soumis à la législation sur les denrées alimentaires

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	4386	4941	9327
Echantillons conformes (C)	3804	4389	8193
Echantillons non conformes (NC)	582	552	1134

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
01	LAIT									
011	Sortes de lait				2	2		2	2	
01112	Sortes de lait cru	1	1					1	1	
011121	Lait cru	6	6		1	1		7	7	
02	PRODUITS LAITIERS									
0212	Sortes de yogourts sans ingrédients	1	1					1	1	
023Z	Petit-lait, lactosérum, petit-lait en poudre, protéines du lait, autres				1	1		1	1	
02512	Crème	1	1					1	1	
03	FROMAGE, PRODUITS À BASE DE FROMAGE, PRODUITS ADDITIONNÉS DE FROMAGE, SÉRAC, MASCARPONE									
031	Fromage	2	1	1				2	1	1
0311	Fromage extra-dur	1		1				1		1
0312	Fromage dur	1		1				1		1
03122	Gruyère	0			3	3		3	3	
0313	Fromage mi-dur	92	83	9	22	21	1	114	104	10
0314	Fromage à pâte molle	6	3	3				6	3	3
0314Z	Fromage à pâte molle, autres	2	2					2	2	
0315	Fromage frais, séré, caillé de fromage frais	3	2	1				3	2	1
03151	Fromage frais, séré				1	1		1	1	
0316	Mélanges de fromages	1	1					1	1	
0322	Préparations au fromage frais, au séré, au caillé de fromage frais	1	1					1	1	
0323	Fondue prête à l'emploi, chips au fromage	1	1					1	1	
0332	Sérac	36	21	15	9	4	5	45	25	20
0341	Fromage de brebis	2	2					2	2	
0342	Fromage de chèvre	4	3	1	1	1		5	4	1
04	BEURRE, PRÉPARATIONS AU BEURRE, FRACTIONS DE GRAISSE DE LAIT									
041	Sortes de beurre	4	3	1				4	3	1
0411	Beurre de crème de lait	1	1					1	1	
0413	Beurre de crème de lait et de crème de petit-lait	1	1					1	1	
042	Préparations au beurre	1	1					1	1	

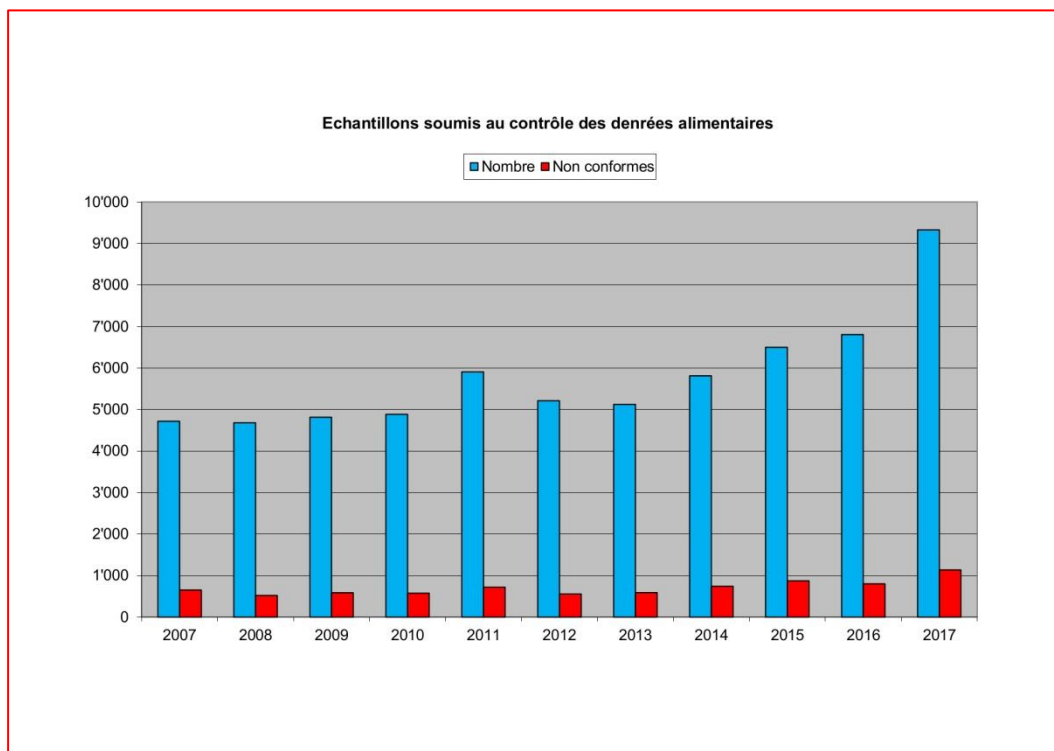
Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
05	HUILES COMESTIBLES, GRAISSES COMESTIBLES									
051	Huiles comestibles	5	5				5	5		
05111	Huiles comestibles végétales, non mélangées	15	15				15	15		
052131	Graisse de friture	2	2				2	2		
07	MAYONNAISE, SAUCE À SALADE									
071	Mayonnaise, mayonnaise à salade				1	1	1	1		
0711	Mayonnaise	2	2				2	2		
072	Sauce à salade	2	1	1			2	1	1	
0721	Sauce à salade avec huile	1	1				1	1		
08	VIANDE, PRODUITS À BASE DE VIANDE									
081	Viande	8	4	4			8	4	4	
0811	Viande des animaux domestiques de la famille des Bovidae, Cervidae, Camelidae, Suidae et des Equidae	13	13				13	13		
081111	Viande des animaux de l'espèce bovine	1	1				1	1		
081112	Viande des animaux de l'espèce ovine	4	4				4	4		
08115	Viande des animaux domestiques de la famille des Equidae	3	3				3	3		
081211	Viande de poule	1		1			1		1	
0817	Viande de poisson	15	15				15	15		
08171	Viande de poisson d'eau douce	2	2				2	2		
0817111	Truite	1	1				1	1		
081715	Perche	2	2				2	2		
08171Z	Poisson d'eau douce, autres	1	1				1	1		
08172	Viande de poisson de mer	6	6				6	6		
081721	Poisson de mer de la famille des salmonidés	1	1				1	1		
0817211	Saumon de l'Atlantique	1		1			1		1	
0817212	Saumon du Pacifique	1		1			1		1	
081721Z	Poisson de mer de la famille des salmonidés, autres	4	2	2			4	2	2	
081722	Poisson de mer de la famille des gadidés	1	1				1	1		
0817221	Cabillaud	1	1				1	1		
0818	Viande de crustacés	2	2				2	2		
08182	Crabe	1	1				1	1		
0819	Viande de mollusques	4	4				4	4		
08192	Viande de céphalopodes	2	1	1			2	1	1	
082	Produits à base de viande	21	17	4			21	17	4	
0821	Produits à base de viande hachée	4	2	2			4	2	2	
08213	Steak haché	2	1	1			2	1	1	
0821Z	Produits à base de viande hachée, autres	2	2				2	2		
0822	Saucisse à rôtir crue	1		1			1		1	
0823	Produits de salaison crus	3	2	1			3	2	1	
08235	Lard cru	6	4	2			6	4	2	
08236	Jambon cru	2	2				2	2		
08237	Viande séchée	10	9	1			10	9	1	
0823Z	Produits de salaison crus, autres	1		1			1		1	
0824	Produits de salaison cuits	1		1			1		1	
08242	Jambon	1	1				1	1		
08251	Saucisses crues avec maturation normale	5	5				5	5		
082511	Salami	1	1				1	1		
082521	Saucisson	1	1				1	1		
0826	Produits de charcuterie échaudés	1	1				1	1		
08264	Saucisse de porc	1	1				1	1		
08274	Tête marbrée	1		1			1		1	
08276	Terrines	44	29	15	2	2	46	31	15	
10	CONDIMENT, BOUILLON, POTAGE, SAUCE									
104	Potage, sauce	32	27	5			32	27	5	
11	CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES, PRODUITS DE LA MINOTERIE									
11111	Sortes de froments	2	2				2	2		
111112	Blé dur	1	1				1	1		
11113	Seigle	3	3				3	3		
11115	Riz	13	10	3			13	10	3	
1135	Sortes de semoules	1	1				1	1		
11352	Semoule de blé dur	1	1				1	1		

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
12	PAIN, ARTICLES DE BOULANGERIE, ARTICLES DE BISCUITERIE ET DE BISCOTTERIE									
1221	Articles de boulangerie	7	7					7	7	
15	PÂTES									
151	Pâtes	1	1					1	1	
152	Pâtes aux œufs	6	3	3				6	3	3
16	ŒUFS, OVOPRODUITS									
161	Œufs de poule, entiers	13	13					13	13	
17	ALIMENTS SPÉCIAUX									
1776	Compléments alimentaires	4	1	3				4	1	3
18	FRUITS, LÉGUMES									
181	Fruits	1	1					1	1	
18121	Abricots	104	104					104	104	
18124	Cerises	5	4	1				5	4	1
18161	Châtaignes	33	10	23				33	10	23
182	Légumes	3	3					3	3	
18211	Pommes de terre	2	2					2	2	
182231	Asperges blanches	23	21	2				23	21	2
182232	Asperges vertes	13	11	2				13	11	2
18232	Sortes d'épinards	1	1	0				1	1	
18234	Laitues pommées et autres salades à feuilles	1	1					1	1	
182Z	Légumes, autres	2	1	1				2	1	1
1832	Conserves de légumes	2	1	1				2	1	1
20	MIEL, MÉLASSE, GELÉE ROYALE, POLLEN									
2011	Miel	17	16	1				17	16	1
22	ARTICLES DE PÂTISSERIE ET DE CONFISERIE									
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	5	5					5	5	
23	GLACE COMESTIBLE									
231	Sortes de glaces comestibles	4	4					4	4	
2311	Sortes de crèmes glacées	2	2					2	2	
23111	Crème glacée	4	4		1	1		5	5	
23112	Crème glacée aux fruits, au jus de fruit, aux noix ou au chocolat	1		1				1		1
2313	Glace au lait	1	1					1	1	
2316	Glace	2	2					2	2	
231Z	Sortes de glaces comestibles, autres	1	1					1	1	
24	JUS DE FRUIT, NECTAR DE FRUIT									
24111	Jus de pomme	14	10	4				14	10	4
24112	Jus de poire	5	4	1				5	4	1
24116	Jus de raisin	1		1				1		1
242	Sortes de nectar de fruit	5	5					5	5	
24212	Nectar de poire	2	2					2	2	
27	CONFITURE, GELÉE, MARMELADE, CRÈME DE MARRONS, PRODUIT A TARTINER									
271	Sortes de confitures	1	0	1				1		1
28	EAU POTABLE, EAU DE SOURCE, EAU MINÉRALE NATURELLE, EAU MINÉRALE ARTIFICIELLE ET EAU GAZEUSE									
281	Eau de boisson				3	3		3	3	
2811	Eau de boisson à la source	4	4		877	683	194	881	687	194
2812	Eau de boisson dans le réseau de distribution	1045	962	83	3730	3407	323	4775	4369	406
28121	Eau de boisson après traitement	15	15					15	15	
28122	Eau de boisson après une installation intérieure	3	3		8	3	5	11	6	5
28123	Eau de fontaine publique				7	6	1	7	6	1
282	Glace, vapeur d'eau	33	21	12	0			33	21	12
283	Eau minérale naturelle				11	11		11	11	
2831	Sortes d'eaux minérales naturelles gazeuses				15	15		15	15	
28311	Eau minérale naturelle gazeuse				8	8		8	8	
28313	Eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique				7	7		7	7	
2832	Eau minérale naturelle non gazeuse	4	4		16	16		20	20	
30	CAFÉ, SUCCÉDANÉS DU CAFÉ									
303	Café traité	31	28	3				31	28	3
3043	Extrait de café sous forme liquide	2	2					2	2	
31	THÉ, MATÉ, PLANTES ET FRUITS À INFUSION									
3113	Plantes à infusion	1	1					1	1	

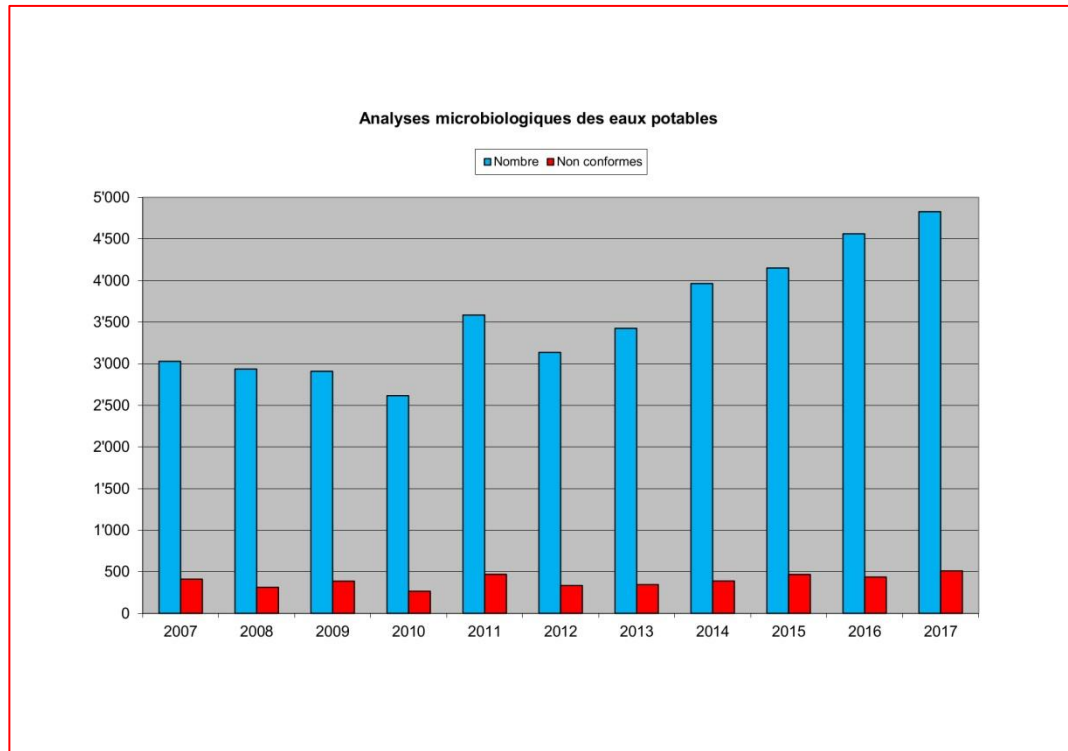
Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
33	BOISSONS INSTANTANÉES ET BOISSONS PRÊTES À LA CONSOMMATION À BASE D'INGRÉDIENTS TELS QUE LE CAFÉ, LE THÉ, LES PLANTES, LES FRUITS OU LE GUARANA									
331Z	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation, autres	1		1				1		1
35	ÉPICES, SEL COMESTIBLE, MOUTARDE									
3512	Mélanges d'épices				1	1		1	1	
36	VIN, BOURRU, JUS DE RAISIN PASTEURISÉ EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS CONTENANT DU VIN									
361	Moût de raisin	1		1				1		1
362	Vin	8	8		29	28	1	37	36	1
3621	Vin rouge	45	35	10	49	48	1	94	83	11
3622	Vin blanc	44	42	2	29	26	3	73	68	5
3623	Vin rosé	5	5		3	3		8	8	
362Z	Vin de liqueur				1	1		1	1	
365Z	Boissons à base de vin, autres	1		1				1		1
37	CIDRE, VIN DE FRUITS, JUS DE FRUITS À PÉPINS EN COURS DE FERMENTATION, BOISSONS À BASE DE FRUITS OU DE VINS DE FRUITS, HYDROMEL									
371	Cidre	1	1					1	1	
3711	Cidre mousseux	1		1				1		1
38	BIÈRE									
38Z	Bière				16	16		16	16	
39	BOISSONS SPIRITUEUSES, BOISSONS ALCOOLIQUES DILUÉES À BASE DE BOISSONS SPIRITUEUSES									
3922	Eau-de-vie de marc de raisin				30	26	4	30	26	4
39254	Eau-de-vie de cerise	1	1		1	1	0	2	2	
39255	Eau-de-vie de prune	1	1		0			1	1	
392552	Eau-de-vie d'abricot	3	2	1	10	8	2	13	10	3
39257a	Eau-de-vie de poire Williams				15	13	2	15	13	2
3925A	Eau-de-vie de coing				1	1		1	1	
392E	Eau-de-vie de gentiane				1	1		1	1	
392F	Eau-de-vie d'herbes	4	4		1	1		5	5	
393	Sortes de liqueurs	1		1				1		1
3931	Liqueur	1	1					1	1	
3933	Liqueur aux œufs	1		1				1		1
40	ABSINTHE									
401	Absinthe	4	3	1				4	3	1
51	DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉPARÉES									
514	Plats à consommer après réchauffage	187	109	78				187	109	78
515	Plats prêts à la consommation	85	68	17				85	68	17
53	ADDITIFS ET PRÉPARATIONS D'ADDITIFS POUR DENRÉES ALIMENTAIRES									
5311B	Agents d'enrobage				1	1		1	1	
56	OBJETS USUELS ET MATÉRIAUX POUR LA FABRICATION D'OBJETS USUELS									
562	Matériaux et objets en matière plastique				1		1	1		1
565	Matériaux et objets en papier ou en carton	3	3					3	3	
57	COSMÉTIQUES									
571	Produits pour les soins de la peau	9	6	3				9	6	3
571Z	Produits pour les soins de la peau, autres	4	4					4	4	
5721	Savons de toilette, savons déodorants	4	4					4	4	
5722	Préparations pour bains et douches	13	13					13	13	
5755	Shampoings pour cheveux	3	3					3	3	
57A2	Produits solaires	3	2	1				3	2	1
58	OBJETS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES MUQUEUSES, LA PEAU OU LE SYSTÈME PILEUX ET CAPILLAIRE ; PRODUITS TEXTILES									
5841	Objets en matière textile entrant en contact directement ou indirectement avec le corps	5	4	1				5	4	1
69	ÉTIQUETAGE									
691	Étiquetage des denrées alimentaires	5		5	1	1		6	1	5
70	DOCUMENTS D'ENTREPRISE									
702	Documents de fabrication	190	190		1	1		191	191	0

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
81	Eaux, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
814	Eaux de baignade	252	210	42	5	2	3	257	212	45
81411	Eaux de baignade à base d'eau salée	5	4	1				5	4	1
81413	Eaux de baignade à base d'eau thermale	310	293	17	6	5	1	316	298	18
8141Z	Eaux de baignade avec indications particulières, autres	6	6					6	6	
8142	Eaux de baignade provenant de bassins pour nageurs	129	110	19				129	110	19
8142c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour nageurs	378	339	39	2	2		380	341	39
8143	Eaux de baignade provenant de bassins pour non-nageurs	25	22	3				25	22	3
8143c	Eaux de baignade provenant de bassins chauds pour non-nageurs	32	31	1				32	31	1
8144	Eaux de baignade provenant de bassins avec plongeoirs	1	1					1	1	
8145	Eaux de baignade provenant de pataugeoires	71	67	4				71	67	4
8146	Eaux de baignade provenant de bassins d'agrément ou de plaisance	54	52	2				54	52	2
8147	Eaux de baignade provenant de bains thérapeutiques	83	78	5	2		2	85	78	7
8148	Eaux de baignade provenant de whirlpools	477	381	96	9	6	3	486	387	99
8149	Eaux de baignade provenant de bassins de sauna	5	4	1				5	4	1
814A	Eaux de baignade provenant de rivières et de lacs	28	28					28	28	
814Et	Eaux de baignade provenant d'étangs aménagés	33	33					33	33	
814Z	Eaux de baignade, autres	8	6	2				8	6	2
	Total	4386	3804	582	4941	4389	552	9327	8193	1134

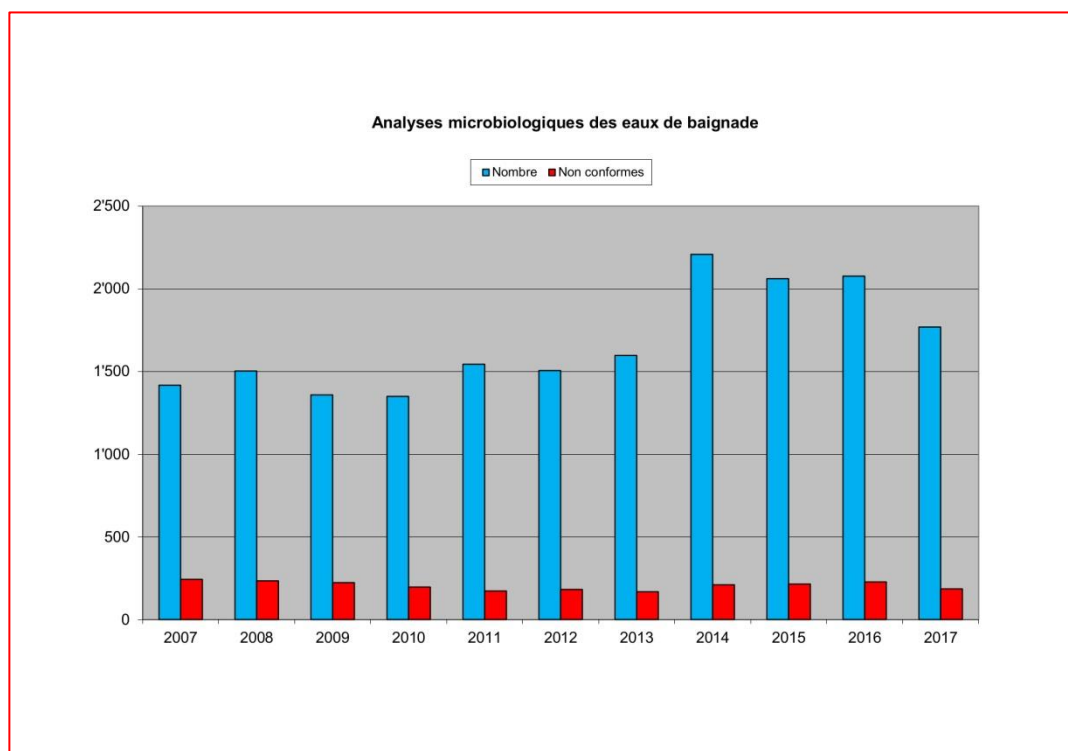
1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.



2 : Analyses microbiologiques des eaux potables.



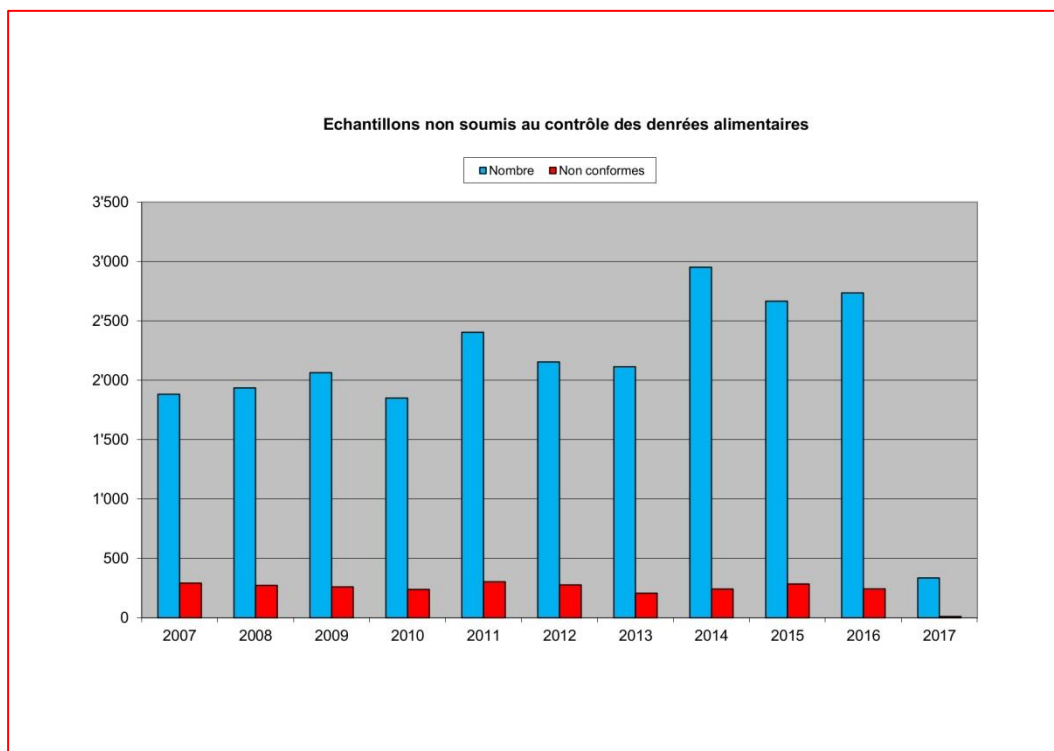
3 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	75	260	335
Echantillons conformes (C)	75	249	324
Echantillons non conformes (NC)	0	11	11

Code	Désignation	Officiel			Privé			Total		
		Total	C	NC	Total	C	NC	Total	C	NC
77	OBJETS POUR ANALYSES SPÉCIALES									
772	Echantillons pour essais interlaboratoires	7	7		46	46		53	53	
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres	3	3		9	8	1	12	11	1
81	EAUX, NON CONSIDÉRÉES COMME DENRÉE ALIMENTAIRE									
811	Eaux superficielles				5	4	1	5	4	1
8111	Eaux de cours d'eau	2	2		12	12		14	14	
8112	Etendues d'eau				3	3		3	3	
812	Eaux souterraines				51	51		51	51	
8121	Eaux du sous-sol, non utilisées comme eau potable				2	2		2	2	
8122	Eaux du sous-sol, utilisées comme eau potable ou destinées à l'être	57	57		5	5		62	62	
813	Eaux polluées				1	1		1	1	
81312	Eaux d'infiltration et de ruissellement				9	9		9	9	
8132	Eaux industrielles				5	2	3	5	2	3
81Z	Eaux, non considérées comme denrée alimentaire, autres	1	1		105	99	6	106	100	6
81Z3	Eau sanitaire chaude				7	7		7	7	
91	DÉCHETS									
9151	Déchets animaux provenant des abattoirs	5	5					5	5	
	Total	75	75	0	260	249	11	335	324	11

2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.



4 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.

Analyses

Tromperie du consommateur

Contrôle de la déclaration de la provenance des abricots, une campagne au niveau suisse

Le canton du Valais est officiellement reconnu dans toute la Suisse comme un fournisseur important d'abricots. Les produits y sont reconnus comme de qualité. La notoriété de nos abricots valaisans pourrait inciter certains commerçants à vendre des abricots étrangers comme valaisans. Le Service de la consommation met beaucoup de soin à contrôler que les déclarations des abricots vendus correspondent à la réalité, notamment en ce qui concerne le pays de production ; en 2016, cette campagne, étendue à toute la Suisse romande, a abouti à la contestation d'un échantillon pour fausse déclaration et de deux pour la qualité non conforme (pourris).

En 2017, le gel printanier suivi d'une météo maussade a conduit à une moindre récolte des abricots. Les fausses déclarations devaient alors être contrôlées. Ainsi, cette campagne a été étendue au niveau suisse et coordonnée par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et le laboratoire valaisan. 74 échantillons ont été prélevés, 2 échantillons ont été contestés (3 %). Cette campagne montre que la déclaration d'origine des abricots est bien respectée dans tout le pays.

Résultats	
Analysés	74
Contestés	2 (3 %)
Raisons	Déclaration d'origine

3 : Provenance des abricots.

Contrôle de la déclaration de la provenance des asperges

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

36 échantillons importés ou autochtones ont été analysés en 2017 et aucune tromperie du consommateur n'a été décelée quant à l'origine du produit. Cela montre que la déclaration de la provenance de ce marché à haute valeur ajoutée est respectée. Il faut cependant noter que quatre échantillons importés moisissés ont été contestés pour la perte de valeur intrinsèque pour le consommateur.

Résultats	
Analysés	36
Contestés	4 (11 %)
Raisons	Valeur intrinsèque

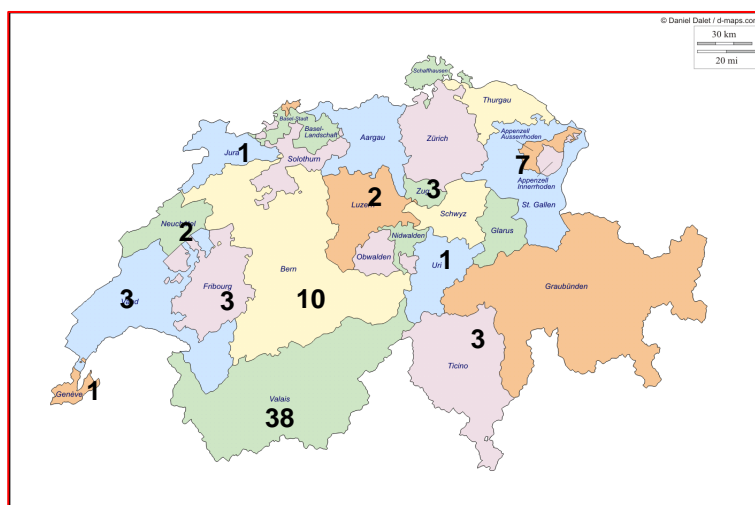
4 : Provenance des asperges.

Contrôle de la déclaration « sans caféine » dans les cafés décaféinés

Le but de cette campagne est de savoir si les restaurateurs servent du café effectivement décaféiné lorsqu'un consommateur le lui demande ;

des cafés ou espressos décaféinés ont été demandés à l'emporter par nos préleveurs et amenés au laboratoire de chimie pour analyse ; en 2013, cette campagne avait révélé un taux de 8 % de non-conformité ; cette campagne a été reconduite en 2016 où aucun des 40 échantillons analysés n'a conduit à une

contestation. En 2017, 33 échantillons ont été prélevés, incluant 3 cafés non



5 : Nombre d'échantillons d'abricots prélevés en Suisse.

conformes (11 %). Cette campagne montre que la déclaration est en majorité respectée. Conformément aux taux de caféine trouvés durant les analyses, le laboratoire peut affirmer que tous les établissements ont réellement servi au consommateur un café décaféiné et non un café normal. Les décaféinés non conformes sont davantage des cafés mal à très mal décaféinés.

Résultats	
Analysés	33
Contestés	3 (11 %)
Raisons	Taux de caféine trop élevé

5 : Café sans caféine.

Denrées alimentaires

Vins

Une des missions du SCAV est de contrôler que les vins valaisans mis sur le marché remplissent les exigences légales fixées par la Confédération et le canton; pour remplir cette mission, le SCAV a effectué cette année trois campagnes. Deux se sont concentrées sur des cépages précis comprenant le Pinot noir (21 échantillons) et le Johannisberg (19 échantillons). La troisième campagne a été dédiée à l'analyse du millésime 2016 (30 échantillons). Plusieurs paramètres tels la teneur en alcool, les pesticides, la quantité de sucre résiduel, l'acidité fixe ou volatile, la teneur en sulfites, libres ou totaux, ont été analysés. La limite de considération des pesticides a été fixée à 10 ppb, ce qui correspond à la valeur de tolérance fixée dans l'Ordonnance sur l'agriculture biologique. Aucun vin analysé n'a été contesté pour des raisons de teneur en pesticides trop élevée. Il faut noter que, pour les pesticides analysés, les valeurs trouvées se situent bien au-dessous des normes suisses ou européennes en vigueur. Les analyses ont toutefois montré que la teneur en cuivre d'un pinot noir dépassait les normes tolérées.

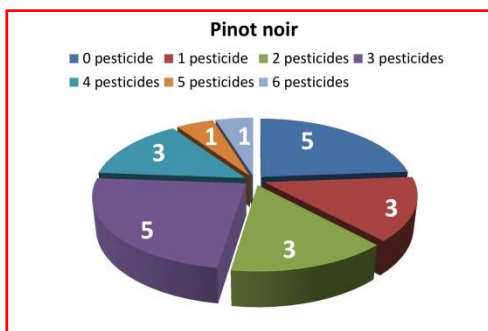
Résultats	Millésime 2016
Analysés	30
Contestés	2 (7 %)
Raisons	Teneur en alcool (1) Sucrage MCR (1)

6 : Vins AOC 2016.

Pour les autres paramètres analysés, cinq Pinots noirs ont été contestés (24 %). Ils avaient des problèmes d'étiquetage, de teneur en alcool incor-

recte. Dans la campagne millésime 2016, outre une teneur en alcool erronée, un cas d'édulcoration a été décelé. Enfin, tous les échantillons de Johannisberg étaient conformes pour les paramètres analysés.

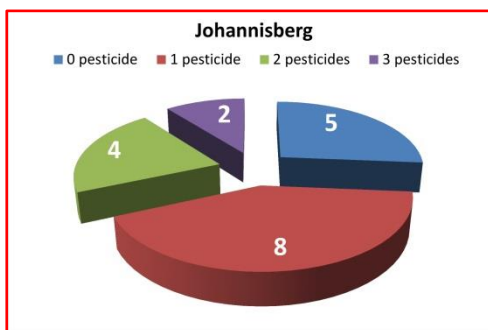
En résumé, les vins analysés satisfont en général bien aux exigences en ce qui concerne les paramètres étudiés.



6 : Pinot noir AOC 2016.

Résultats	Pinot noir
Analysés	21
Contestés	5 (24 %)
Raisons	Etiquetage (3) Teneur en alcool (3) Concentration en cuivre (1)

7 : Pinot noir AOC 2016.



7 : Johannisberg AOC 2016.

Résultats	Johannisberg
Analysés	19
Contestés	0
Raisons	-

8 : Johannisberg AOC 2016.

Matières grasses dans les fromages

Le fromage est à coup sûr une denrée alimentaire importante pour le Valais. Suivant sa teneur en graisse, le fromage sera classé dans des catégories différentes. La désignation sur l'emballage de la catégorie doit correspondre à la réalité. En 2017, sur 22 échantillons de fromages, 8 étaient non conformes (36 %).

Dans deux cas la déclaration mi-gras ou demi-gras figurait sur l'emballage au lieu de $\frac{3}{4}$ gras, dans 1 cas gras au lieu de crème. La déclaration de la consistance n'était pas respectée pour 6 échantillons.

Ce pourcentage de déclarations fausses élevé demande un suivi.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	8 (36 %)
Raisons	Composition/déclaration

9 : Matières grasses dans les fromages.

Produits de salaison crus

L'ajout de sels de nitrite ou de nitrate est réalisé afin d'éviter la contamination possible de la denrée notamment par le *Clostridium botulinum*, qui peut métaboliser la toxine botulique. Les sels de nitrite et de nitrate dépendent de normes légales permettant de vérifier la bonne pratique de fabrication et la maîtrise du risque quant à l'adjonction des sels.

30 prélèvements de produits de salaison ont été effectués en 2017 afin d'en déterminer la teneur en nitrites et nitrates. Ces prélèvements comprennent 9 viandes séchées, 8 saucisses crues, 6 lards crus, 2 jambons crus et 5 autres produits de salaison divers.

Cinq échantillons étaient non conformes (17 %) incluant une viande séchée, un produit de salaison cru, un chorizo et deux lards secs. Quatre de ces échantillons ont été contestés pour un taux de nitrates supérieur aux 250 mg/kg en vigueur et un pour le taux de nitrites dépassant les 50 mg/kg autorisés.

Résultats	
Analysés	30
Contestés	5 (17 %)
Raisons	Composition

10 : Produits de salaison crus.

Analyse de la qualité intrinsèque des châtaignes

Comme chaque automne, le marché des châtaignes est contrôlé par notre service. La qualité des produits proposés est souvent hétérogène et nécessite une surveillance par sondage afin de déceler si les châtaignes ne sont pas véreuses ou trop sèches. Un échantillon est contesté si la qualité de plus de 18 % des fruits est intrinsèquement altérée (châtaignes sèches ou véreuses). En 2017,

74 % des lots prélevés ont conduit à une contestation. Le Service a également guidé les différents commerces afin qu'ils trouvent des solutions pour améliorer l'autocontrôle. Il faut noter que le taux de contestations est toujours élevé année après année.

Résultats	
Analysés	31
Contestés	23 (74 %)
Raisons	Châtaignes véreuses ou sèches

11 : Châtaignes.

Mercure dans les aliments provenant du Valais

Sur les 27 échantillons prélevés (15 viandes, 6 céréales, 2 pommes de terre et 4 produits laitiers), aucune trace de mercure n'a été décelée dans huit échantillons incluant 2 lots de pommes de terre, quatre produits laitiers et deux échantillons de viande. Douze échantillons incluant huit viandes et quatre céréales ont montré moins de 2 µg/kg de mercure. Les échantillons issus de foies regroupaient des valeurs comprises entre 0.7 et 5.4 µg/kg avec une teneur moyenne de 2.6 µg/kg. Les valeurs obtenues ne présentent pas de danger pour la santé.

Résultats	
Analysés	27
Contestés	0
Raisons	-

12 : Mercure dans les aliments.

Mercure, cadmium et plomb dans les poissons

Les poissons sauvages peuvent contenir des quantités plus ou moins importantes de métaux lourds (cadmium, mercure et plomb). Le but de cette campagne romande réalisée par le laboratoire de Fribourg est d'analyser les poissons par rapport à ces contaminants élémentaires. Les espèces ciblées sont celles qui sont au bout de la chaîne alimentaire, par exemple: espadon, thon, kingfish, mérou, pulpo, calamars, requin, marlin, anchois, chinchard, loup de mer, escolier, bonite, makaire... 15 échantillons ont été prélevés et tous respectaient les normes légales en vigueur. La plupart des échantillons (13) contenaient moins de 0.1 mg/kg. Un échantillon possédait 0.13 mg/kg de mercure et le maximum s'élève à

0.29 mg/kg. Ces valeurs sont au-dessous de la valeur maximale légale. Pour le plomb et le cadmium, tous les échantillons étaient conformes.

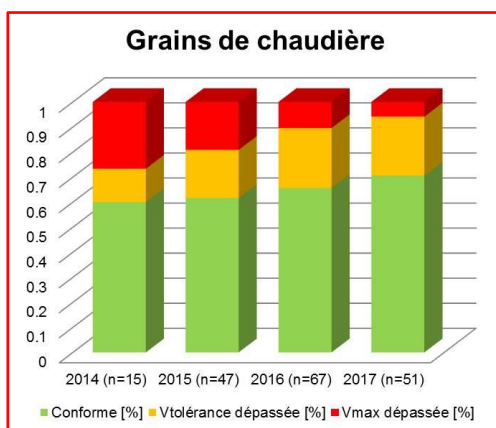
Résultats	
Analysés	15
Contestés	0
Raisons	-

13 : Métaux lourds dans les poissons.

Procédés de fabrication

Grains de chaudière

L'inspection des fromageries s'accompagne régulièrement de prélèvements d'échantillons de grains de chaudière (lait caillé, conduisant à la fabrication du fromage). Ce grain de chaudière est particulièrement révélateur de l'état de santé du bétail, notamment en ce qui concerne la présence d'infection dans les mamelles (mastite) dues à des staphylocoques. Deux valeurs limites sont définies dans l'Ordonnance sur l'hygiène : la première s'élevant à 10'000 UFC/g est une valeur cible. Un dépassement de cette norme oblige le fabricant à revoir son processus de fabrication. La seconde valeur s'élevant à 100'000 UFC/g est appelée valeur maximale. Elle représente un risque potentiel pour la santé du consommateur. Si cette norme est dépassée, le lot de fromage incriminé est bloqué, mûri et, avant la mise sur le marché, une analyse confirmant l'absence de la toxine de staphylocoque doit être effectuée. En 2017, sur 51 échantillons analysés, douze ont dépassé la valeur de 10'000 UFC/g et trois la valeur maximale.



8 : Grains de chaudière.

Les mesures de sensibilisation données par notre service autant d'un point de vue vétérinaire que dans les techno-

logies alimentaires ainsi que des conseils livrés par le SCA ont contribué à une prise de conscience des milieux concernés. Ces mesures ont certainement contribué à la diminution significative du nombre de cas contestés depuis 2014. Le nombre de grains de chaudière conformes augmente de plus de 10 % (60 % en 2014 à 71 % en 2017) tandis que la proportion de contestés passe de 27 % en 2014 à moins de 6 % aujourd'hui. Cette tendance est réjouissante, mais doit être confirmée dans le futur.

Résultats	
Analysés	51
Contestés	3 (5.8 %)
Raisons	Vmax staphylocoques dépassée

14 : Grains de chaudière.

Sérac

La contamination bactérienne dans les fromages prêts à la vente peut venir d'une mauvaise hygiène lors de la fabrication ou durant le stockage. En 2015, 21,8 % des 55 fromages prélevés contenaient des bactéries d'origine fécale à un taux supérieur aux normes selon la bonne pratique de fabrication. Le service s'est intéressé cette année aux séracs. Lors de la fabrication de cette denrée, le petit-lait est prélevé et chauffé à 90 °C. Les protéines sont ensuite précipitées dans de l'eau glacée acidifiée. 23 prélèvements ont été effectués dans des alpages, mais également dans des commerces de détail. 39 % des échantillons ne répondaient pas aux normes microbiologiques en vigueur. Parmi les contestés, 7 contenaient des bactéries fécales, 3 des staphylocoques et 4 des bacilles. Un suivi renforcé de ce type de produits ainsi qu'une sensibilisation aux mesures d'hygiène devront être prévus dans les années à venir.

Résultats	
Analysés	23
Contestés	9 (39 %)
Raisons	Entérobactéries (7) Staphylocoques (3) Bacilles (4)

15 : Sérac.

Produits salés prêts à la consommation et pâtisseries dans les boulangeries

Les boulangeries proposent des produits salés tels que canapés, croissants au jambon, ramequins au fromage, etc.

qui sont à consommer froids ou réchauffés à la demande. De même, la crème fraîche contenue dans les pâtisseries peut contenir des germes non désirables en cas de mauvaises manipulations lors du processus de fabrication ou à la suite d'un mauvais entreposage (température non adaptée, durée du stockage). Cette campagne nous permet de contrôler que les manipulations liées à l'hygiène des aliments sont correctes et que les bonnes pratiques de fabrication sont respectées (BPF).

Sur les 17 échantillons prélevés, deux ont montré une non-conformité. Cette campagne révèle bien moins d'échantillons contestés que lors de la dernière campagne (29.6 %).

Résultats	
Analysés	17
Contestés	2 (11.7 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles

16 : Produits salés prêts à la consommation.

Charcuteries et terrines, foies gras

Sur les 42 échantillons de charcuteries cuites, terrines cuites et foies gras analysés, 14 échantillons ont montré une non-conformité liée au processus de fabrication ou à une durée de conservation trop longue. Le taux de contestation est toutefois moins important qu'en 2016 où 46.7 % des échantillons étaient contestés. Vu les résultats, cette campagne sera reconduite en 2018.

Résultats	
Analysés	42
Contestés	14 (33.3 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (10) Enterobacteriaceae (9) Staphylocoques (1)

17 : Charcuterie.

Produits précuits de la restauration

Le SCAV poursuit ses contrôles dans le domaine de la restauration. Certaines denrées, comme les pâtes, le riz ou les viandes en sauce, sont préparées à l'avance et réchauffées à la demande avant d'être servies sur assiette. Cette pratique exige une bonne gestion des températures et des flux de marchandises pour éviter que ces produits ne se contaminent durant la période de stockage, qui peut aller, dans la pratique, de quelques heures à plusieurs jours. Sur 304 échantillons prélevés, 108 étaient

non conformes (35.5 %). Cette situation n'est pas satisfaisante et cette campagne sera reconduite en 2018. Les non-conformités ont pour principale origine le fait que les denrées précuites sont conservées trop longtemps (germes aérobies mésophiles). Pour une minorité de cas, un manque d'hygiène manifeste des établissements est constaté.

Résultats	
Analysés	304
Contestés	108 (35.5 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (76) Enterobacteriaceae (86) Staphylocoques (10) Bacillus cereus (16)

18 : Précuits.

Qualité des glaçons dans les établissements

L'utilisation de glaçons dans les commerces peut poser des problèmes microbiologiques. Ces derniers résultent notamment d'un mauvais nettoyage de la machine ou d'une manipulation inadéquate. Cette année 39 prélèvements ont été effectués. 12 échantillons ont été contestés (31 %). Ce taux reste stable d'année en année à un niveau trop élevé.

Résultats	
Analysés	39
Contestés	12 (31 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (1)

19 : Glaçons.

Analyse des composés polaires dans les huiles de friture

Les huiles de friture dans les restaurants doivent être changées à intervalles réguliers, car lors de leur dégradation elles se chargent de composés polaires nuisibles à la santé. Depuis quelques années, les contrôleurs ont été dotés d'une sonde de criblage rapide qui leur permet d'analyser, dans l'établissement, la qualité de l'huile de friture. Si la proportion en composés polaires est importante, un prélèvement officiel est effectué et l'échantillon est analysé selon les méthodes accréditées du laboratoire. En revanche, si la proportion de composés polaires est très importante (> 30 %), la contestation est directement prononcée durant l'inspection. Sur 890 échantillons analysés 70 échantillons ont été contestés, le taux de contestations est à 7.9 %. Le taux de contestations reste stable d'année en année.

Résultats	
Analysés	882
Contestés	70 (7.9 %)
Raisons	Huile dégradée (composés polaires)

20 : Huiles de friture.

Eaux potables

Analyse chimique et contrôle microbiologique des eaux potables

Les communes sont responsables de la qualité de l'eau distribuée par les réseaux publics. Notre service entretient une bonne collaboration avec les responsables de ces réseaux qui effectuent régulièrement des autocontrôles de leurs eaux. En parallèle de ces autocontrôles, l'inspecteur des eaux procède à des prélèvements spontanés sur les différents réseaux d'eau des communes valaisannes ; avec l'expérience, les échantillons sont prélevés en fonction du risque connu qui dépend de la météorologie, de la zone de captage, de la qualité des infrastructures de traitement d'eau (UV, chloration, ultrafiltration, etc.).

Durant l'année 2017, 234 échantillons ont été prélevés par notre service pour analyse chimique. Six échantillons ont été officiellement contestés, car ils avaient une turbidité qui dépassait la norme admise. Une turbidité élevée peut être le signe d'une pollution des eaux et doit être annoncée rapidement à la commune.

Résultats	Chimie
Analysés	234
Contestés	6 (2.6 %)
Raisons	Turbidité

21 : Eau potable – chimie.

La pollution des eaux est aussi révélée par les paramètres microbiologiques. Cette année, 747 prélèvements officiels ont été effectués pour des analyses microbiologiques. Sur ces 747 prélèvements, 75 (10.0 %) se sont révélés non conformes avec une présence de germes trop élevée. Les communes concernées ont rapidement été averties pour prendre les mesures nécessaires.

Résultats	Microbiologie
Analysés	747
Contestés	75 (10.0 %)
Raisons	Entérocoques (50) Escherichia coli (39) Germe aérobie mésophile (2)

22 : Eau potable – microbiologie.

Résidus chimiques dans les eaux potables

Une campagne s'est concentrée sur les eaux de nappes phréatiques via les puits d'eau potable le long du Rhône. Les résidus incluent les pesticides, les BTEX (benzène, éthylbenzène, toluène et xylène), les COV ainsi que le 1,4-dioxane. L'origine de ces contaminations est certainement l'activité humaine (rejets industriels, solvants, produits de nettoyage, agriculture, etc.).

Dans la loi actuelle, la valeur maximale pour chaque pesticide s'élève à 0.1 µg/l tandis que la somme totale des pesticides ne doit pas dépasser les 0.5 µg/l. Les échantillons prélevés ont indiqué une teneur en pesticides au-dessous des normes en vigueur. Toutefois, cette campagne a mis en évidence que le suivi de certaines familles de pesticides était nécessaire.

Le SCAV a continué de surveiller le 1,4-dioxane dans les eaux de nappes en prélevant 31 échantillons d'eau dans des puits. Aucun échantillon n'a dépassé la valeur maximale (6.0 µg/l). Il faut aussi noter que la nouvelle loi sur les denrées alimentaires ne fait plus figurer de valeur de tolérance. Le laboratoire n'a pas détecté de traces de BTEX ou de COV dans les différents puits.

Résultats	
Analysés	31
Contestés	0 (0.0 %)
Raisons	-

23 : Résidus chimiques dans l'eau potable.

Métaux lourds dans les eaux potables

Les métaux lourds analysés en 2017 sont l'arsenic, l'antimoine, le sélénium, l'uranium, le fer, l'aluminium, le cadmium, le chrome, le cuivre, le manganèse, le mercure, le nickel, le plomb et le zinc. La nouvelle législation en vigueur depuis mai 2017 a modifié quelques valeurs maximales en ce qui concerne les métaux lourds. Par exemple, le taux de fer est passé de 0.3 mg/l à 0.2 mg/l. Le SCAV

a ainsi souhaité effectuer une vaste campagne sur la teneur en métaux lourds contenus dans l'eau potable de plaine et de montagne. 79 prélèvements ont été effectués à travers tout le Valais. Dans l'ensemble, peu de particularités ont été détectées dans les différentes régions. Des réseaux d'eau présentent une teneur en fer, en aluminium ou en uranium en dessous des limites maximales autorisées mais nécessitant tout de même un suivi dans les années à venir.

La norme pour la teneur en arsenic dans l'eau potable est de 10 µg/l. Sur les 79 échantillons d'eau prélevés et analysés, 6 dépassaient la norme. Les communes responsables de ces réseaux ont jusqu'au 31 décembre 2018 pour trouver une solution afin de réduire la teneur en arsenic de leurs eaux.

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

Résultats	
Analysés	79
Contestés	0
Raisons	-

24 : Métaux lourds dans l'eau potable.

Eaux de baignade

Contrôle des eaux de baignade

En tant que canton touristique, le Valais possède plus de 262 établissements inscrits qui proposent des installations de baignade (491 bassins). Cette année, la Loi sur les denrées alimentaires a inclus l'eau de baignade dans l'Ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles par le public (OPBD). Un règlement cantonal a été adapté à la nouvelle législation en vigueur.

1623 échantillons ont été prélevés en 2017 dont 159 (9.8 %) présentaient une non-conformité microbiologique. La présence de bactéries en trop grand nombre est due soit à une mauvaise maîtrise des procédés de désinfection, soit à des systèmes mal adaptés aux pics de fréquentation.

Une campagne a été réalisée début août pour les piscines ouvertes. Sur 78 échantillons, 53 n'étaient pas conformes (68 %). La campagne s'est con-

centrée sur les paramètres chimiques tels que le THM (trihalométhane), les chlorates, bromates, l'urée et la turbidité des bassins. Plusieurs études scientifiques mentionnent les risques pris par les nageurs qui sont régulièrement exposés aux substances nocives résultant des réactions de désinfectants avec la matière organique présente dans les eaux de baignade (THM). Notre campagne a montré que 52 % des piscines ouvertes avaient un taux de THM trop élevé.

En ce qui concerne les bromates et les chlorates, 52 % et 24 % des eaux de piscines dépassaient les valeurs maximales de chlorates et respectivement de bromates, qui sont des dérivés des désinfectants. En revanche, très peu de bassins (3 %) étaient souillés par de l'urée.

Ce haut taux de contestation peut s'expliquer d'une part par une affluence exceptionnelle de baigneurs les jours de prélèvements, un renouvellement des eaux insuffisant, un manque d'hygiène des baigneurs (p. ex. oubli de se doucher avant d'entrer dans le bassin) ou un stockage inadéquat des désinfectants. Il est donc impératif de limiter ces substances dérivées de la désinfection, en encourageant de ce fait le respect des bonnes pratiques de maintenance mentionnées dans les normes techniques actuelles.

Résultats	Chimie
Analysés	78
Contestés	53 (68 %)
Raisons	THM (35) Chlorates (30) Bromates (17) Urée (2) Turbidité (6)

25 : Eaux de baignade – chimie.

Résultats	Microbiologie
Analysés	1623
Contestés	159 (9.8 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (111) Escherichia coli (21) Pseudomonas aeruginosa (91)

26 : Eaux de baignade – microbiologie.

Contrôle des eaux de baignade naturelles

La qualité microbiologique des eaux de baignade naturelles (gouilles, plages, lacs, etc.) a montré que l'eau est de

bonne qualité. Aucune interdiction de baignade n'a dû être prononcée en 2017.

Résultats	
Analysés	51
Contestés	0
Raisons	-

27 : Eaux de baignade naturelles.

Légionelles dans les bains à remous

Les bains à remous (jacuzzis, spas, whirlpools, etc.) exigent une attention particulière à cause de leur température élevée (> 30 °C) et de l'agitation de l'eau combinée à l'injection d'air qui offrent des conditions favorables à la prolifération de Legionella spp., la formation d'aérosols et l'inhalation par les baigneurs. La bactérie légionelle est potentiellement pathogène et peut provoquer des pneumonies atypiques sévères qui peuvent se solder par des hospitalisations plus ou moins longues et même être fatales pour des personnes souffrant de déficiences immunitaires ; ces bactéries sont résistantes à des températures de plus de 40 °C et ont une tolérance au chlore. De ce fait, les bains à remous sont des milieux propices à la présence et à la prolifération de ces bactéries pathogènes.

Le SCAV a mené une campagne dans les jacuzzis ouverts au public. Sur 146 analyses, 32 ont montré une conta-

mination significative. Le nombre de bassins contestés a nettement diminué depuis 2013. Toutefois, cette année le taux a de nouveau franchi le seuil des 20 %. Les contrôles et la prévention devront être intensifiés durant les années à venir.

Résultats	
Analysés	146
Contestés	32 (21.9 %)
Raisons	Légionelles

28 : Légionelles dans les bains à remous.

Cosmétiques

Allergènes dans les cosmétiques

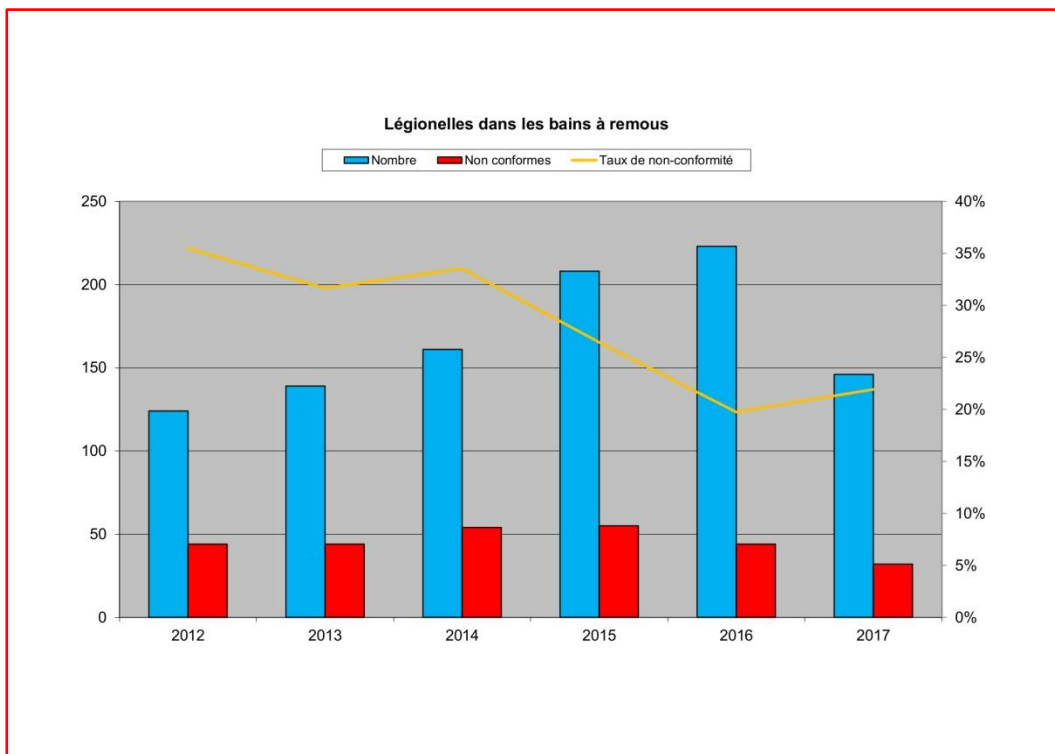
Sur les 16 échantillons prélevés en Valais pour cette campagne intercantonale, 4 étaient non conformes en ce qui concerne l'alcool benzylique.

Résultats	
Analysés	16
Contestés	4 (25.0 %)
Raisons	Présence d'allergène non déclaré

29 : Allergènes dans les cosmétiques.

Méthylisothiazolinone et méthylchloroisothiazolinone dans produits de douche

Le méthylisothiazolinone (MIT) et le méthylchloroisothiazolinone sont des antimicrobiens présents dans les cosmé-



9 : Légionelles dans les bains à remous

tiques. Ils sont souvent utilisés à la place des parabènes. Le MIT est toutefois reconnu comme particulièrement allergène. Ces substances sont souvent détectées dans les savons liquides, les gels liquides pour la douche ou le bain ainsi que les shampoings liquides. Lors d'une campagne intercantonale, 20 échantillons vendus en Valais ont été prélevés. Les concentrations obtenues ne dépassaient les limites maximales édictées pour aucun échantillon, et les substances étaient correctement déclarées.

Résultats	
Analysés	20
Contestés	0
Raisons	-

30 : Allergènes dans les produits de douche.

Inspectorat

Sur les 7469 entreprises soumises au contrôle, 2879 (38.5 %) ont été contrôlées et 3170 inspections ont été effectuées. Dans 792 inspections (25.0 %), des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale. Sur ces 792 inspections contestées, 22 entreprises ont été dénoncées au Ministère public soit parce qu'il s'agissait de contrôles qui ont montré des lacunes similaires à répétition, soit parce qu'il y avait mise en danger de la santé du consommateur. Les mesures administratives prises par le SCAV en parallèle au dossier pénal sont notamment la fermeture temporaire de l'établissement en vue de rétablir l'hygiène, la restriction de la carte des mets, l'obligation de prendre un consultant et de former le personnel, par exemple.

Il est important également de noter que dans 83 (2.6 %) inspections sur les 3170, des manquements graves comme une très mauvaise hygiène nécessitant la fermeture de l'établissement, la vente de denrées pouvant mettre en danger la santé du consommateur, la vente de denrées falsifiées et la tromperie intentionnelle du consommateur ont été constatés. Dans 673 (21.2 %) inspections, des lacunes systématiques comme une mauvaise hygiène de locaux, des locaux vétustes ou inadaptés aux activités, des dates limites dépassées et l'absence de directives/documents de travail ont été constatées. Enfin, dans 2157 (68.0 %) inspections, des manquements mineurs comme des étiquetages erronés ou incomplets, des dates de conservation minimales dépassées, des directives ou des documents incomplets, des lacunes sur le plan de l'hygiène et des locaux n'ayant pas d'influence directe sur les denrées alimentaires ont été relevés.

Manquements	Nombre	%
Graves	83	2.6
Moyens	673	21.2
Mineurs	2157	68.0

31 : Types de manquements dans les inspections.

Le changement de la législation fédérale sur les denrées alimentaires entré en vigueur au 1^{er} mai 2017 a intégré le contrôle des eaux de baignade à celui

des denrées alimentaires, du coup 264 établissements de bains ont été ajoutés aux entreprises soumises à notre contrôle.

Au total, 238 inspections étaient des inspections de suivi dans le but de vérifier si les mesures ordonnées avaient été réalisées.

Ces chiffres montrent une légère diminution du taux d'entreprises contestées par rapport aux années précédentes. En 2013, 28.7 %, en 2014, 30.1 %, en 2015, 25.2 % et en 2016, 24.1 % des établissements contrôlés avaient été contestés. Cette tendance positive et réjouissante peut s'expliquer d'une part par un meilleur contrôle des entreprises où des mesures ont été ordonnées et par la mise en conformité des lacunes par les personnes responsables. D'autre part, un travail de sensibilisation est effectué par les différentes branches du domaine alimentaire soit par des propositions de formation soit par la mise en place de guides des bonnes pratiques de fabrication.

Une analyse détaillée des chiffres en fonction du type d'activité sera effectuée dans la suite du rapport.

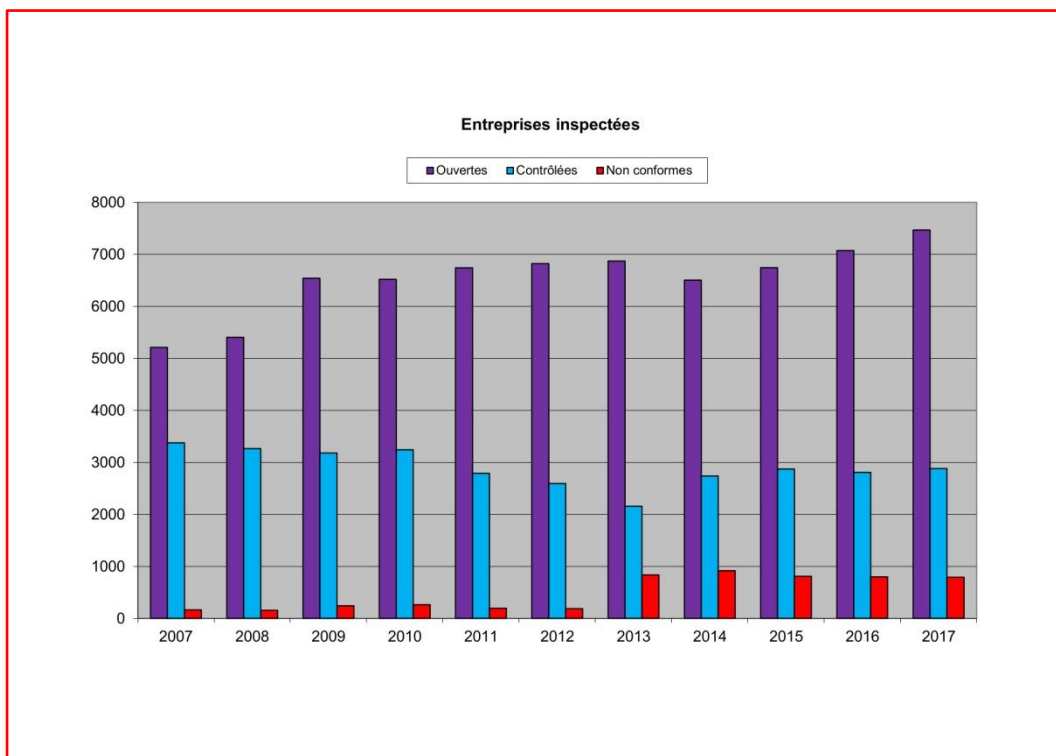
Catégories d'entreprises	Actives	C	NC	Total
A Entreprises industrielles de fabrication ou transformation				
A101 Production industrielle de lait et/ou de produits laitiers	4	1	0	1
A106 Atelier de découpe industriel	1			
A110 Production industrielle de préparations et/ou de produits à base de viande	3	1	4	5
A111 Industrie de conditionnement / reconditionnement de viande et/ou de produits carnés	6	3	1	4
A113 Production industrielle de produits de la pêche	4	5	0	5
A115 Production industrielle d'œufs liquides et/ou d'autres ovoproduits	2			
A117 Collecte industrielle de lait	0	1	0	1
A201 Production industrielle de produits moulus	5	3	0	3
A202 Production industrielle d'articles de boulangerie / pâtisserie / confiserie	3	2	3	5
A203 Production industrielle de pâtes alimentaires sèches	2			
A212 Production industrielle de café et/ou de thé et/ou d'infusions	1			
A213 Industrie de conditionnement de fruits et/ou de légumes et/ou de champignons	2			
A301 Production industrielle d'eau de source / potable / minérale (en récipients)	4	1	0	1
A302a Production industrielle de boissons sans alcool	2	0	1	1
A302b Production industrielle de boissons fermentées	2			
A302c Production industrielle de vin (caves)	27	5	3	8
A302d Production industrielle de boissons spiritueuses et/ou de liqueurs	8			
A401a Production industrielle de cosmétiques	5	1	2	3
A501 Production industrielle de soupes / condiments / extrait de viande / bouillon / gelée	1	1	0	1
A505 Production industrielle de compléments alimentaires	4			
A507 Production industrielle de plats prêts à la consommation (cuisine industrielle)	1			
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente				
B101 Boucherie artisanale	117	46	22	68
B101a Boucherie artisanale avec abattoir	1	1	0	1
B101b Abattoir de campagne	14	1	0	1
B102 Poissonnerie artisanale	13	4	1	5
B102a Poissonnerie artisanale avec pisciculture	8			
B201 Laiterie / fromagerie artisanale	62	24	17	41
B201a Fromagerie d'alpage	114	41	33	74
B201b Cave artisanale d'affinage	14	5	2	7
B201c Centre collecteur de lait (local de coulage)	14	3	2	5
B201d Glacier (fabricant de glaces)	10	2	1	3
B301 Boulangerie / confiserie / pâtisserie artisanale	112	39	28	67
B301a Confiserie / chocolaterie artisanale	17	8	1	9
B301b Boulangerie / confiserie / pâtisserie au domicile privé	1	0	1	1
B401 Production artisanale de jus de fruits et/ou de jus de légumes	11	1	0	1
B402 Production artisanale de boissons aromatisées (sans alcool)	1			
B403 Production artisanale de bière	25	2	0	2
B403a Production domestique de boissons fermentées (non soumise au contrôle)	2			
B404 Production artisanale de vin (caves)	66	1	0	1
B404a Propriétaire encaveur	351	10	5	15
B407 Production artisanale de boissons spiritueuses	26			
B501a Vente à la ferme de lait et/ou de produits laitiers	9	5	1	6
B501b Vente à la ferme de lait cru	1			
B501c Vente à la ferme de viande et/ou de produits carnés	3	2	0	2
B501d Vente à la ferme de fruits / légumes / champignons sans préparation / transformation	18			
B501e Vente à la ferme de fruits / légumes / champignons préparés / transformés sur place	4	0	1	1
B501f Vente à la ferme d'œufs (en vrac ou conditionnés)	3			
B501g Vente à la ferme de miel, miellerie	4			
B601 Production artisanale d'autres DAI	15	3	0	3

Catégories d'entreprises	Actives	C	NC	Total
B601a Production artisanale de produits moulus	1			
B601c Production artisanale de pâtes alimentaires fraîches	1			
B601d Production artisanale de produits à base de fruits et/ou de légumes	12	2	0	2
B602a Production artisanale de cosmétiques	14			
B602c Production artisanale de matériaux et/ou d'objets destinés à entrer en contact avec les DAI	1			
B602e Production artisanale de bijoux	1			
B603 Etablissement artisanal (DAI et OUs) ne pouvant être classé dans une autre catégorie	1			
B604 Production artisanale de produits du tabac / contenant des succédanés de tabac	1			
C Commerce (sans fabrication ou transformation)				
C101 Commerce en gros de DAI	8	2	2	4
C101a Commerce en gros de DAI d'origine animale	8	2	3	5
C101b Commerce en gros de fruits et/ou de légumes	7			
C101c Commerce en gros de boissons (autres que le vin)	27	2	0	2
C101d Commerce en gros de vin	118	0	2	2
C101e Commerce en gros d'aliments spéciaux (y c. compléments alimentaires)	8			
C102 Transport de DAI en vrac	25	6	2	8
C103 Transport de DAI réfrigérées / surgelées (en vrac et/ou emballées)	0	1	0	1
C104 Transport de DAI conditionnées / emballées	5	0	1	1
C105 Entreposage et/ou transbordement de DAI	49	8	0	8
C106 Intermédiaire du commerce / trading de DAI	3			
C106a Importateur, trader de DAI	6	1	0	1
C106b Commerce de vin (sans dépôt)	2			
C106c Exportateur de DAI (fréq. 0)	1			
C202 Grand supermarché	113	74	19	93
C203 Petit supermarché	58	26	11	37
C204 Grand commerce de détail	96	49	17	66
C301 Petit commerce de détail / épicerie (< 100 m ²)	262	83	9	92
C301b Kiosque	171	51	2	53
C301c Shop de station-service	14	6	1	7
C301d Boulangerie (sans production)	142	54	11	65
C301e Epicerie diététique et vente de produits "bien-être"	11	1	0	1
C301f Fitness et/ou centre de bien-être	21	1	0	1
C301g Petit commerce de détail de boissons	2			
C302 Commerce de détail / épicerie (> 100 m ²)	50	30	6	36
C302a Boucherie (sans production)	68	28	13	41
C302b Poissonnerie (sans production)	3	1	0	1
C302c Commerce de détail de produits laitiers (sans production)	3			
C302d Commerce de détail de fruits et légumes	2	1	0	1
C303 Pharmacie (avec/sans droguerie)	99			
C303a Droguerie (sans pharmacie)	20			
C401 Vente par correspondance de DAI	6	2	1	3
C501 Commerce en gros et/ou importateur d'OUS	2			
C502 Commerce de détail d'OUS	12			
C502a Commerce de détail de cosmétiques	6	1	0	1
C502b Commerce de détail de bijoux	8	1	0	1
C502c Commerce de détail de textiles	1			
C502d Commerce de détail de jouets	3	1	0	1
C502e Commerce de détail de vaisselle	1			
C502f Commerce de détail de cigarettes électroniques	4			
C503 Commerce en gros de tabac et/ou de succédanés de tabac	1			
C512 Salon de tatouage et/ou de maquillage permanent	19			
C601a Stand (régulier) de vente de DAI (stand fixe / stand régulier sur marchés)	92	32	4	36
C601b Stand (occasionnel) de vente de DAI (dans manifestation temporaires et foires / occasionnel sur marchés)	209	87	10	97

Catégories d'entreprises	Actives	C	NC	Total
C601c Véhicule de vente de DAI (sans préparation)	4	0	1	1
C601d Véhicule de vente de glaces	1			
C630 Distribution accessoire de DAI	4			
D Entreprise de restauration et de distribution de mets				
D101a Bar / bar à café (sans préparation de repas)	717	224	24	248
D101b Restaurant scolaire (sans préparation de repas)	7	4	0	4
D101c Cantine / restaurant d'entreprise (sans préparation de repas)	11	3	0	3
D101d Buvette de sport / d'association (sans préparation de repas)	90	11	0	11
D101e Etablissement d'hébergement (avec seulement petit-déjeuner)	139	35	5	40
D102a Restaurant / pizzeria / tea-room (avec préparation de repas)	2295	917	391	1308
D102b Restaurant scolaire (avec préparation de repas)	10	4	3	7
D102c Cantine / restaurant d'entreprise (avec préparation de repas)	15	5	0	5
D102d Restauration à l'emporter (take-away) / livrée à domicile	35	12	9	21
D102e Cabane de montagne (avec préparation de repas)	66	5	2	7
D201 Entreprise de restauration mobile ou provisoire (catering / stand / food truck...)	15	10	3	13
D201a Stand (régulier) de restauration (stand fixe / stand régulier sur les marchés)	3	4	1	5
D201b Stand (occasionnel) de restauration (dans manifestations temporaires et foires / occasionnel sur marchés)	122	110	8	118
D201c Entreprise de catering / de restauration pour événements festifs	19	13	2	15
D201d Véhicule de restauration	16	13	2	15
D301 Hôpital / home (sans préparation de repas)	11	4	0	4
D301a Crèche / foyer de jour (sans préparation de repas)	63	18	1	19
D302 Hôpital / home (avec préparation de repas)	89	43	8	51
D302a Crèche / foyer de jour (avec préparation de repas)	141	46	5	51
D402 Restaurant militaire (fixe) (avec préparation de repas)	3			
D402a Cuisine militaire (mobile) (avec préparation de repas)	4	1	0	1
D501 Fabricant de produits traiteur	38	12	3	15
D599 Etablissement de restauration ne pouvant être classé dans une autre catégorie	9	4	0	4
E Eau de boisson				
E1 Captage et distribution d'eau potable	212	49	24	73
F Installation de baignade				
F101 Piscine de collectivité publique	2			
F101a Piscine couverte	9	1	2	3
F101b Piscine en plein air	10	1	2	3
F101c Piscine en plein air et couverte	1			
F102 Piscine d'établissement thérapeutique	12	0	2	2
F103 Piscine scolaire	6	2	0	2
F104 Piscine de centre sportif/fitness	12	1	2	3
F105 Piscine d'hôtel	123	0	20	20
F106 Piscine de bâtiment collectif	48	0	4	4
F107 Piscine de centre de vacances	8	0	2	2
F108 Piscine de centre thermal	7	5	7	12
F109 Piscine de camping	15	1	3	4
F199 Autre	5	1	1	2
F201 Bain avec régénération biologique	1			
F4 Autres installations	4	2	0	2
F401 Piscine privée	1	1	0	1
G Production primaire				
G2 Culture maraîchère	4	2	0	2
G4 Arboriculture	4			

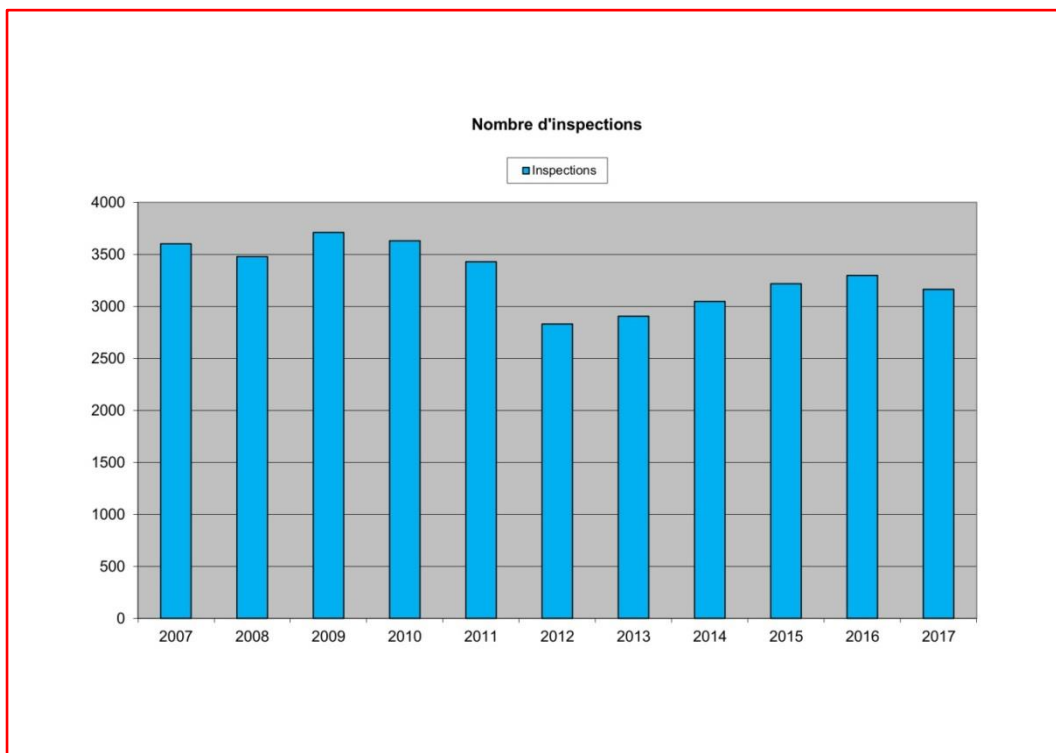
Catégories d'entreprises	Actives	C	NC	Total
G5 Production primaire de lait	120	41	10	51
G6 Elevage	3			
G7 Exploitation apicole	4			
G8 Production primaire d'œufs	4			
Marchés et manifestations temporaires				
M1 Marché régulier	5			
M3 Marché / manif. temporaire / foire unique (organisée 1 seule fois)	1			
Total général	7469	2379	791	3170

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



10 : Entreprises inspectées.

Nous constatons que le nombre d'entreprises soumis à la législation sur les denrées alimentaires a augmenté au cours de ces quatre dernières années. C'est aussi dû au changement de la législation sur les denrées alimentaires qui est entré en vigueur le 1^{er} mai 2017. Le nombre d'inspections effectuées reste stable comme le nombre des contrôleurs et inspecteurs des denrées alimentaires. Avec l'effectif actuel nous n'arrivons pas à suivre ce développement. Les contestations ont diminué légèrement durant les cinq dernières années.



11 : Nombre d'inspections.

Répartition des contestations

Lors d'une inspection de denrées alimentaires dans un établissement, les quatre aspects suivant sont contrôlés :

Construction, équipements et appareils (L4)

L'état et l'agencement des équipements, appareils et bâtiments sont surveillés.

Catégories d'entreprises	L1	L2	L3	L4
A Entreprise industrielle de fabrication ou transformation	2	7	7	4
B Entreprises artisanales, avec ou sans vente	56	46	66	46
C Commerce (sans fabrication ou transformation)	19	57	59	27
D Entreprises de restauration et distribution de mets	116	246	292	169
E Eau potable	15	5	15	18
Total	208	361	439	264
% des contestations (792)	26.3	45.6	55.4	33.3

33 : Motifs de contestation.

Autocontrôle (L1)

Tous les établissements doivent avoir une documentation adaptée à leur type d'activité. Cette documentation doit contenir une description de l'établissement et des activités, ainsi qu'une analyse des dangers. De là en découlent des directives et des formulaires à remplir comme le contrôle des températures et le suivi de la traçabilité.

Produits (L2)

Les produits sont contrôlés sur plusieurs critères, tels que la qualité et l'état général, ainsi que l'étiquetage, la désignation et la déclaration.

Processus et activités (L3)

L'hygiène générale des locaux, des équipements et du personnel ainsi que le flux du personnel, des produits et des déchets sont contrôlés. De plus, l'application de l'autocontrôle et la documentation du contrôle sont inspectés. La manipulation des denrées alimentaires est un point important de cette rubrique.

En regardant en détail le tableau de la répartition des points contestés, on observe que les quatre rubriques font fréquemment l'objet de mesures notifiées. Toutefois, la rubrique la plus contestée est le contrôle du processus de fabrication et la manipulation des denrées alimentaires (L3), qui concerne 55.4 % des entreprises contestées. Fréquemment, nous constatons sur ce point une application lacunaire de l'autocontrôle, une hygiène insuffisante, une désignation, ainsi qu'une traçabilité insuffisante.

Inspections par types d'activité

Produits laitiers

Le contrôle des entreprises transformant des produits laitiers dans notre canton est important du fait qu'une grande partie des produits obtenus sont à base de lait cru. Ces produits n'ont par conséquent pas subi de traitement thermique permettant d'éliminer des contaminations éventuelles (bactériologiques) sur la matière première.

Catégories d'entreprises	Actives	C	NC	Total
A101 Production industrielle de lait et/ou de produits laitiers	4	1		1
B201 Laiterie / fromagerie artisanale	62	24	17	41
B201a Fromagerie d'alpage	114	41	33	74
B201b Cave artisanale d'affinage	14	5	2	7
B201c Centre collecteur de lait (local de coulage)	14	3	2	5
B501a Vente à la ferme de lait et/ou de produits laitiers	9	5	1	6
Total	217	79	55	134

34 : Produits laitiers.

Le taux de contestation est comparable à la moyenne des trois années précédentes (45.5 % en 2014, 43.5 % en 2015, 39.0 % en 2016 et 41.0 % en 2017).

Les fromageries d'alpage représentent comme chaque année presque la moitié des fromageries contrôlées. Il faut souligner que la production de fromages dans les alpages se fait dans un cadre bien particulier :

- Les conditions d'élevage et de traite sont différentes et fortement influencées par la météo.
- Le bétail passe la grande partie de son temps à l'extérieur et la traite se fait souvent à l'extérieur à proximité du bétail.

Enfin, l'une des spécificités des alpages est leur organisation. Elles sont structurées en sociétés agricoles (consortage) et la personne responsable se trouve rarement sur place. De plus, les fromagers sont difficiles à recruter et leur formation est quelquefois insuffisante.

Boulangeries

En ce qui concerne l'inspection des boulangeries, le taux de contestation est comparable au taux de contestations des années précédentes (30.1 % en 2015, 25.8 % en 2016 et 29.5 % en 2017). Il est à mentionner que les résultats des inspections pour la catégorie confiserie/chocolatiers artisanale sont bons. En revanche, beaucoup de bou-

Catégories d'entreprises	Actives	C	NC	Total
A202 Production industrielle d'articles de boulangerie / pâtisserie / confiserie	3	2	3	5
B301 Boulangerie / confiserie / pâtisserie artisanale	112	39	28	67
B301a Confiserie / chocolaterie artisanale	17	8	1	9
C301d Boulangerie (sans production)	142	54	11	65
Total	274	103	43	146

35 : Boulangeries.

De plus, le bétail en alpage provient de plusieurs producteurs. La transmission des maladies est plus difficile à contrôler vu le mélange. Le contrôle laitier officiel n'est pas obligatoire contrairement au lait livré dans les fromageries de village car le lait est transformé sur place. Ce point rend les contrôles sur le bétail et le test de Schalm, qui donne une indication sur la santé du bétail et la qualité du lait, d'autant plus important.

langeries artisanales (41.8 %) ont dû être contestées. Dans cette catégorie une amélioration de la sécurité des denrées alimentaires est nécessaire.

Boucheries

En regardant en détail les chiffres ci-dessous, on constate une augmentation du taux de contestation dans les boucheries pour 2017 (31.9 %) par rapport à 2016 (19.7 %) mais en dessous de la

Catégories d'entreprises	Actives	C	NC	Total
A110 Production industrielle de préparations et/ou de produits à base de viande	3	1	4	5
A111 Industrie de conditionnement / reconditionnement de viande et/ou de produits carnés	6	3	1	4
A113 Production industrielle de produits de la pêche	4	5		5
B101 Boucherie artisanale	117	46	22	68
B101a Boucherie artisanale avec abattoir	1	1		1
B101b Abattoir de campagne	14	1		1
B102 Poissonnerie artisanale	13	4	1	5
B501c Vente à la ferme de viande et/ou de produits carnés	3	2		2
C101a Commerce en gros de DAJ d'origine animale	8	2	3	5
C302a Boucherie (sans production)	68	28	13	41
C302b Poissonnerie (sans production)	3	1		1
Total	240	94	44	138

36 : Boucheries.

moyenne des trois dernières années (41 %). Il est important que le guide des bonnes pratiques de fabrication édité en 2011 soit bien respecté par la branche et qu'un suivi régulier des boucheries par l'inspectorat de denrées alimentaires soit garanti.

Entreprises de restauration

Les entreprises de restauration représentent la grande partie des inspections effectuées (1965 sur un total de 3170 inspections). Le taux de contestations est similaire à celui de 2015, 23.4 % et de 2016 24.0 % en ce qui concerne les établissements non conformes. Nous constatons qu'effectuer un suivi plus régulier des établissements où des mesures ont été ordonnées incite les personnes responsables à mieux gérer la sécurité des denrées alimentaires et les dissuade de retomber dans de mauvaises habitudes.

Un des points fréquemment contesté dans ces établissements est la tromperie pour les désignations telles qu'AOP/IGP, l'utilisation de garniture à pizza au lieu du jambon qui est indiqué sur la carte et la déclaration incomplète de l'origine des viandes. Ces points ne sont pas directement liés à la sécurité des denrées alimentaires mais à la tromperie du consommateur, qui est aussi une des missions de notre contrôle selon la loi sur les denrées alimentaires.

Catégories d'entreprises	Actives	C	NC	Total
D101a Bar / bar à café (sans préparation de repas)	717	224	24	248
D101b Restaurant scolaire (sans préparation de repas)	7	4		4
D101c Cantine / restaurant d'entreprise (sans préparation de repas)	11	3		3
D101d Buvette de sport / d'association (sans préparation de repas)	90	11		11
D101e Etablissement d'hébergement (avec seulement petit-déjeuner)	139	35	5	40
D102a Restaurant / pizzeria / tea-room (avec préparation de repas)	2295	917	391	1308
D102b Restaurant scolaire (avec préparation de repas)	10	4	3	7
D102c Cantine / restaurant d'entreprise (avec préparation de repas)	15	5		5
D102d Restauration à l'emporter (take-away) / livrée à domicile	35	12	9	21
D102e Cabane de montagne (avec préparation de repas)	66	5	2	7
D201 Entreprise de restauration mobile ou provisoire (catering / stand / food truck...)	15	10	3	13
D201a Stand (régulier) de restauration (stand fixe / stand régulier sur les marchés)	3	4	1	5
D201b Stand (occasionnel) de restauration (dans manifestations temporaires et foires / occasionnel sur marchés)	122	110	8	118
D201c Entreprise de catering / de restauration pour événements festifs	19	13	2	15
D201d Véhicule de restauration	16	13	2	15
D301 Hôpital / home (sans préparation de repas)	11	4		4
D301a Crèche / foyer de jour (sans préparation de repas)	63	18	1	19
D302 Hôpital / home (avec préparation de repas)	89	43	8	51
D302a Crèche / foyer de jour (avec préparation de repas)	3	46	5	51
D402a Cuisine militaire (mobile) (avec préparation de repas)	4	1		1
D501 Fabricant de produits traiteur	38	12	3	15
Total	3768	1498	467	1965

37 : Entreprises de restauration.

Inspections spéciales 2017

Intoxication

A la suite d'un appel de l'hôpital du Valais, nous avons été informés qu'une intoxication alimentaire avait eu lieu. L'hôpital avait pris en charge quatre personnes présentant des symptômes identiques, à savoir de fortes crampes abdominales accompagnées de vomissements et de diarrhées. Ces personnes avaient mangé leur repas dans le même établissement public.

Nous sommes intervenus immédiatement. Après une inspection et des investigations, l'établissement a été fermé sur-le-champ, la sécurité alimentaire des consommateurs n'étant pas garantie.

A la suite des analyses effectuées au laboratoire cantonal, les aliments prélevés dans le restaurant ont démontré une forte contamination avec des staphylocoques à coagulase positive, ainsi que par des entérobactéries (bactéries fécales). Un employé avait une bronchite aiguë et c'est en toussant qu'il a probablement contaminé les aliments avec des staphylocoques à coagulase positive.

Une fois les mesures corrigées, le tenancier a pu rouvrir son établissement. En sus, il a été décidé qu'il effectuerait une formation sur l'hygiène en compagnie de tout son personnel.

Dans un autre cas, une cliente nous a informés qu'avec une collègue, elles avaient consommé du thon cru dans un établissement public. Six à huit heures après avoir ingéré le carpaccio de thon, les deux personnes étaient malades et présentaient les mêmes symptômes, à savoir des vomissements accompagnés de diarrhées. De plus, une des deux clientes avait des rougeurs sur son corps.

L'inspectorat des denrées alimentaires est intervenu. Plusieurs lots de thon ont été prélevés chez le restaurateur soupçonné. Dans l'attente des résultats d'analyses des échantillons prélevés, un séquestre a été instauré pour les quantités restantes de thon stockées en chambre froide.

Par mesure de précaution, le tenancier a retiré ce mets de sa carte de restauration. Il a également contacté directement son fournisseur et a arrêté de vendre du thon frais dans son établissement.



12 : Thon.

Les résultats des analyses ont démontré la présence d'histamines en grande quantité.

Pour rappel, la formation d'histamines est en grande partie liée à une chaîne du froid défaillante. Une mauvaise réfrigération entraîne une prolifération microbienne, source de fabrication d'histamines. Il est à noter que le mode de cuisson ou de conditionnement (fumage par exemple) ne détruit pas les histamines. Le respect de la chaîne du froid et un stockage à des températures adéquates, max. 2° C, sont très importants pour les poissons.

Fête fédérale de yodel 2017 à Brigue-Glis

Le travail accompli dans le cadre de la Fête de yodel 2017 à Brigue-Glis a fait l'objet d'une large couverture médiatique. En revanche, lorsque le travail de notre service n'est pas au premier plan, c'est en principe un bon indicateur ! Ce fut le cas lors du grand événement musical.



13 : La fête fédérale à Brigue-Glis, du 22 au 25 juin 2017.

En bonne collaboration avec le comité d'organisation, l'inspectorat des denrées alimentaires a pu planifier les tâches de contrôle. L'organisateur a signalé 84 entreprises spécialisées dans les produits alimentaires et les boissons au Service de la consommation et affaires vétérinaires. Ce décompte inclut 13 entreprises disposant de chapiteaux pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes et un chapiteau pouvant accueillir 1000 personnes.



14 : Contrôle de la température du ragoût précuit, Fête de yodel 2017.

En amont de l'événement, nous avons évalué l'approvisionnement en eau potable ainsi que les installations des cabanes et des chapiteaux, et signalé toutes les défaillances. Beaucoup de petits stands et de cabanes en bois étaient gérés par des associations ou des organisations qui n'avaient aucune expérience professionnelle en matière

de denrées alimentaires. Ces stands de nourriture n'ont pas pu être évalués avant l'événement, car les derniers travaux avant le début de la Fête de yodel se sont terminés le vendredi à midi. Certains responsables d'entreprises contrôlés ont été quelque peu surpris, mais les contrôles ont en principe été effectués en bonne intelligence. Nous avons donc attiré l'attention de nombreuses petites entreprises sur l'absence d'installation pour se laver les mains ou sur le respect et le contrôle de la chaîne du froid. Au total, nous avons contrôlé 34 buvettes et stands de nourriture.



15 : Contrôle du stockage et échantillonnage de plats précuits / salades dans le cadre du contrôle des aliments, Fête de yodel 2017.

Un cas a permis de démontrer la nécessité de procéder à des contrôles sur place : de la viande précuite avait été stockée au congélateur pendant plusieurs jours. La température de réfrigération requise de $< 5^{\circ}\text{C}$ était largement dépassée avec les 18°C mesurés et cela a été signalé. Nous avons également contrôlé la manipulation hygiénique des denrées alimentaires en prélevant des échantillons de plats précuits. Nous avons prélevé huit échantillons dans quatre buvettes. Trois ne respectaient pas les exigences. Un peu surpris de l'échantillonnage du dimanche, comme c'était le dernier jour de l'événement, nous avons signalé aux responsables que les plats devaient également être conformes aux règles le dernier jour de la Fête de yodel. Le Service utilise également ces prélèvements pour planifier le contrôle des buvettes fondé sur le risque. Les résultats nous

aident à définir les exigences futures auxquelles les buvettes devront se plier, notamment pour l'inspection alimentaire à l'Open Air Gampel, au Guinness Irish Festival à Sion ou lors d'autres manifestations et marchés avec des buvettes et des stands de nourriture dans le canton.

Vendanges 2017 : un millésime hors norme

Le millésime 2017 restera dans les mémoires pour ses épisodes de gel exceptionnels d'avril et les dégâts occasionnés dans le vignoble, mais également comme l'un des plus chauds depuis le début des relevés météorologiques. Les conditions extrêmes enregistrées durant toute la saison ont fortement impacté la récolte. Avec 32,8 millions de kilos encavés, elle est la plus faible depuis 1966. L'état sanitaire irréprochable du vignoble a permis de récolter des raisins de très haute qualité. Les premières dégustations révèlent des vins généreux avec de très beaux équilibres et de la fraîcheur, ce qui est exceptionnel pour un millésime « chaud et précoce ».

L'année 2017 a débuté avec le mois de janvier le plus froid depuis trente ans. A l'inverse, le mois de mars a été inhabituellement chaud. Les températures élevées combinées à un bon ensoleillement ont contribué au développement précoce de la végétation. La vigne a débouillé avec dix jours d'avance sur la moyenne décennale.

Le mois d'avril a été marqué par des gelées nocturnes prononcées dans les nuits du 19 au 23 avril, provoquant de très gros dégâts dans le vignoble, vu le développement avancé de la végétation pour la période.

Le mois de juin particulièrement chaud a été favorable à la croissance de la vigne et a permis le développement d'un feuillage sain. Le 1^{er} août, un épisode de grêle exceptionnel par son intensité a frappé localement le vignoble. Les conditions climatiques chaudes du mois d'août ont contribué à la production d'un raisin de haute qualité.

Ouvertes le 11 septembre, les vendanges se sont déroulées dans de très bonnes conditions météorologiques, marquées par une quasi-absence de précipitations (un quart de la norme

décennale pour septembre et octobre) et se sont achevées en octobre sous un été indien.

Une récolte de 30 % inférieure à la moyenne décennale

Avec 32,8 millions de kilos de raisins, la récolte 2017 est de 30 % inférieure à la moyenne des dix dernières années et la plus faible enregistrée depuis 1966. 18,8 millions de kilos de raisins rouges (57 %) et 14,0 millions de kilos de raisins blancs (43 %) ont été encavés. Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2017 sont légèrement supérieures à la moyenne décennale pour le chasselas (81.6 °Oe), le pinot noir (96.7 °Oe), le gamay (94,5 °Oe) et le sylvaner (96.5 °Oe).

Contrôle de caves et contrôle du commerce des vins

Le contrôle du commerce des vins porte sur l'activité commerciale de toute personne ou entreprise qui exerce le commerce des vins. Le contrôle (contrôle de caves) des entreprises pratiquant le commerce des vins (marchands de vin) est exécuté par le CSCV (le Contrôle suisse de commerce des vins). Le CSCV est mandaté par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Celui-ci exerce aussi la haute surveillance sur le CSCV. Si des irrégularités sont constatées dans le cadre de ces contrôles de cave (comptabilité de cave), celles-ci sont transmises aux chimistes cantonaux compétents pour appréciation. Les chimistes cantonaux traitent ces cas en fonction de la législation sur les denrées alimentaires et ordonnent les mesures administratives nécessaires ou les transmettent, en cas de poursuite pénale, au Ministère public. En 2017, le CSCV a transmis 4 dossiers au canton du Valais pour traitement. Les mesures nécessaires ont été prises sur la base de la législation sur les denrées alimentaires.

Pour les producteurs qui ne transforment et ne vendent que leurs propres produits, qui n'achètent pas plus de 20 hl par an en provenance de la même région de production, un contrôle équivalent relevant de la responsabilité du canton peut être reconnu par l'OFAG. En Romandie, ces entreprises (propriétaires encaveurs) sont contrôlées par l'OIC (Office intercantonal de certifica-

tion) basé à Lausanne. Les cantons ont donné à l'OIC un mandat correspondant. Les chimistes cantonaux exercent la surveillance de ces contrôles. Les inspecteurs de l'OIC transmettent aux chimistes cantonaux compétents les irrégularités établies dans le cadre de leurs contrôles de cave. 15 cas ont été transmis au canton du Valais pour lesquels les mesures nécessaires ont été prononcées sur la base de la législation sur les denrées alimentaires.

Les entreprises qui ne produisent que pour leur propre consommation, qui ne pratiquent ni la distribution ni la commercialisation et dont la production totale ne dépasse pas 500 litres ne sont pas soumises au contrôle.

Inspection des eaux potables

En 2017, les inspecteurs de l'eau potable ont contrôlé 74 approvisionnements en eau. Ils ont dû signaler des manquements à 24 reprises. Dans la majorité des cas, il s'agissait de vices de construction au niveau des captages d'eau de source. Les autres raisons étaient une mauvaise planification des activités de contrôle et de surveillance dans le cadre de l'assurance qualité.

Annnonce à la population de la nécessité de bouillir l'eau potable en cas de contamination

Dans 8 communes, les contrôles réalisés par les communes elles-mêmes ou le contrôle officiel des inspecteurs de l'eau ont révélé des contaminations bactériologiques par *Escherichia coli* ou entérobactéries (bactéries fécales) dans divers réseaux.

Celles-ci avaient diverses raisons. Une source a été contaminée par un ruisseau après de fortes pluies. Dans deux cas, la cause de la contamination n'a pas pu être trouvée directement. Des rapports hydrogéologiques devraient aider à déterminer les causes. Dans une commune, un agriculteur a épandu à proximité de la zone de protection 1, ce qui a fortement pollué la source. La source concernée n'a plus pu être utilisée comme source d'eau potable. D'autres causes de pollution étaient des captages d'eau de source non conformes, des captages d'eau de source mal entretenus, de sorte que l'eau de

surface peut pénétrer dans la chambre de captage, ou des fuites dans la conduite d'alimentation du réservoir.

Soulignons qu'en cas de pollution de l'eau potable signalée par le Laboratoire cantonal et l'Inspection de l'eau potable, les communes ont réagi vite et bien. Les consommateurs ont été informés immédiatement, des ordres d'ébullition ont été émis, une chloration d'urgence a été effectuée pour désinfecter les installations d'eau potable et les causes de la pollution ont été éliminées le plus rapidement possible.

Prélèvements par l'Inspection de l'eau potable et les inspecteurs des denrées alimentaires

Pour la surveillance officielle des eaux potables, 1096 prélèvements ont été réalisés par les inspecteurs des eaux et les contrôleurs des denrées alimentaires, tant dans le cadre des contrôles officiels bactériologiques (702 prélèvements) que dans celui de l'évaluation trisannuelle de routine destinée à connaître la structure chimique normale des eaux distribuées à la population valaisanne ou dans celui des différentes campagnes thématiques (arsenic - VOC volatile organique compounds - pesticides - micropolluants - métaux).

Teneur en arsenic dans l'eau potable – situation dans le canton du Valais

L'arsenic est naturellement présent dans la roche et peut, dans certaines conditions, se retrouver dans les eaux souterraines et les sources d'eau potable (érosion). En 2014, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a réduit la valeur maximale d'arsenic pouvant être présent dans l'eau potable de 0,05 mg/l à 0,01 mg/l, c'est-à-dire d'un facteur 5, pour des raisons toxicologiques. Jusqu'à ce jour, la teneur en arsenic de l'eau potable fournie à la population du canton du Valais était conforme à la législation alimentaire. Mais avec la réduction susmentionnée à 0,01 mg/l, plusieurs communes valaisannes ont dépassé la teneur maximale en arsenic de l'eau potable. Afin de donner aux communes le temps de prendre les mesures et/ou de réaliser les investissements nécessaires pour réduire la teneur en arsenic dans l'eau potable, l'OSAV leur a accordé une

période de transition de quatre ans jusqu'au 31 décembre 2018. Le SCAV a déjà attiré l'attention des communes concernées sur la nouvelle situation en 2014. Nous avons suivi l'état d'avancement des travaux dans les communes en procédant à des inspections et en adressant des courriers. La majorité des communes ont pris des mesures. Elles ont par exemple mélangé des sources contenant de l'arsenic avec des sources pures, ou installé un système de filtration pour éliminer l'arsenic. Début 2018, le SCAV avait connaissance de 8 communes qui avaient des teneurs en arsenic trop élevées dans leurs réseaux d'eau potable.

A l'échelle nationale, ce problème ne concerne pas seulement le canton du Valais, mais aussi d'autres cantons de montagne comme les Grisons, les cantons primitifs ou le Tessin. C'est la raison pour laquelle les chimistes cantonaux s'efforcent, avec l'OSAV, d'élaborer des mesures harmonisées à appliquer aux réseaux d'eau potable qui contiendront trop d'arsenic à la fin de la période de transition. Conformément à la législation alimentaire, l'eau dont la teneur en arsenic dépasse les valeurs maximales n'est plus considérée comme étant potable. Le cas échéant, les communes doivent en informer la population. Elles s'engagent à restaurer un état conforme à la loi le plus rapidement possible.

Inspection des eaux de baignade

Le 16 décembre 2016 le Conseil fédéral a intégré les eaux de baignade dans la législation sur les denrées alimentaires. Cette nouvelle ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD – RS-817.022.11) est entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017 et a entraîné beaucoup de modifications et de mises à jour des procédures durant cette année. Le Conseil d'Etat a validé le 22 novembre 2017 la modification du règlement (cantonal) relatif au contrôle sanitaire et de sécurité des installations de bains publiques du 20 décembre 2000 (818.300). Il entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2018.

Il y a en Valais 262 établissements de bain avec 491 bassins, pataugeoires, jacuzzis et bassins d'eau froide pour sauna. Au cours de l'année 2017, il y a eu 10 nouveaux établissements et 5 qui ont fermé définitivement ou dont les bassins ont été désaffectés.

Dans le cadre de la procédure de consultation, l'inspecteurat a préavisé 8 demandes pour la construction ou la rénovation de piscines, de spas et et pour l'exploitation de gouilles.

42 autorisations pour le renouvellement ont pu être immédiatement délivrées.

Nous avons ainsi 164 (68 %) établissements avec une autorisation d'exploiter conforme et 77 (32 %) sans autorisation d'exploiter valable. 21 établissements sont en rénovation, fermés provisoirement, ou en cours d'ouverture...)

L'inspecteurat des eaux de baignade a effectué 68 inspections d'établissement pour la délivrance, le renouvellement de l'autorisation d'exploiter (valable cinq ans) et le suivi.

Les principales non-conformités relevées sont toujours : le manque de contrôles systématiques journaliers des paramètres (chlore libre, chlore combiné et pH) des eaux de baignade, le manque de formation du personnel, l'absence d'un titulaire de permis biocide, le manque d'information aux baigneurs (piscine non surveillée, profondeur des bassins) et la vétusté ou le mauvais entretien des systèmes de désinfection ainsi que des locaux. Ces manquements sont cependant en diminution à la suite de nos inspections.

En 2017, la priorité a été mise sur les contrôles chimiques des piscines à travers les 3 paramètres suivants dans l'eau de baignade: les trihalométhanes (THM), les chlorates/bromates et l'urée.

45 bassins en plein air et 29 bassins couverts ont été contrôlés.

THM	Plein air	Couverte
Norme	50 µg/l	20 µg/l
Conformes	53 %	69 %
< 3 x norme	23 %	7 %
> 3 x norme	24 %	24 %

38 : Trihalométhanes.

	Chlorate	Bromate
Norme	10 mg/l	0.2 mg/l
Conformes	30 %	77 %
Non conformes	40 %	23 %

39 : Chlorates – bromates.

Urée	Bassins couverts
Norme	0.2 mg/l
Conformes	94 %
Non conformes	6 %

40 : Urée.

Les THM (trihalométhanes)

Dans l'eau des piscines, le chlore utilisé pour la désinfection réagit aussi avec certaines substances organiques apportées par les baigneurs (les cheveux, la transpiration, l'urine, les squames, les produits cosmétiques, etc.) pour former de nouveaux produits comme les trihalométhanes. On les retrouve dans l'eau des bassins mais aussi dans l'air et surtout dans l'atmosphère des piscines couvertes car ils sont hautement volatils.

Une bonne hygiène (se doucher) avant d'aller se baigner et le port d'un caleçon de bain, et non d'un « short avec les slips », permettent de diminuer drastiquement ces substances organiques. Après une journée de ski ou de marche en montagne, on laisse la crème de protection solaire et la transpiration au vestiaire en prenant une bonne douche.

Il est aussi possible d'éliminer une partie des THM formés en faisant circuler (en filtrant) l'eau sur du charbon actif. Ce système nécessite l'installation de gros filtres car la durée de contact avec le charbon actif est un des critères clés du processus d'élimination. D'autre part le charbon actif doit être changé régulièrement, ce qui occasionne des coûts.

L'exposition aux THM peut avoir des conséquences néfastes sur la santé, et en particulier pour les enfants en bas âge. C'est pourquoi à partir de 3 fois la norme, la baignade est interdite pour les petits enfants.

Les chlorates

L'eau de Javel (hypochlorite de sodium) est instable et se dégrade en formant du chlorate. Le chlorate est un produit « relativement » stable, qui va s'accumuler dans l'eau.

Un mauvais stockage de l'eau de Javel à une température trop élevée (> 20 °C)

et sur une trop longue durée est à l'origine de la production de chlorate. La vitesse de dégradation de l'eau de Javel est proportionnelle à la température.

- A 20 °C, en six mois, la concentration du chlore active de l'eau de Javel passe de 14 % à 9 %.
- A 30 °C, en six mois la concentration passe de 14 % à 2 %. (-30 % par mois de stockage).

Pour diminuer la formation de chlorate, il faut stocker l'eau de Javel :

- au frais (< 20 °C) et non à côté du chauffage ;
- avoir un petit stock et en commander régulièrement plutôt qu'une fois par saison, surtout en été ;
- stocker à l'abri de la lumière.

Le contact avec le chlorate peut avoir des conséquences néfastes sur la santé et en particulier pour les enfants.

Les bromates

Suivant la qualité de l'eau de Javel ou du sel (NaCl) utilisé pour la production de celle-ci, il y a toujours des traces de bromure (Br-) présentes. Certaines installations de baignade utilisent un système de désinfection à base de brome. Le bromate suit le même processus de formation que le chlorate mais il est plus dangereux pour la santé.

L'urée

Dans l'eau de baignade, l'urée provient essentiellement de l'urine et de la sueur apportées par les baigneurs. Les pataugeoires sont davantage concernées car les volumes d'eau y sont faibles et que les « langes » ne sont pas « très » étanches.

Dans les pataugeoires, pour prévenir et diminuer la présence d'urée, le taux de renouvellement d'eau doit être plus élevé. Souvent, elles sont vidées chaque soir et l'eau de débordement n'est pas recyclée.

Dans les autres bassins, une bonne hygiène, comme la douche avant la baignade et l'utilisation des WC, est suffisante.

Surveillance des eaux de baignade des lacs et des rivières

Il y a 16 plages, étangs et gouilles utilisés régulièrement durant l'été par la population pour la baignade.

Le nombre d'analyses est de 2 par saison et varie en fonction de la météo. Nous procédons seulement à des analyses lorsque la température de l'eau est proche de ou supérieure à 20 °C.

En 2017, le SCAV a effectué 63 analyses. La qualité des eaux de baignade était bonne dans les différentes étendues d'eau contrôlées.

Dans les lacs d'altitude utilisés très occasionnellement pour la baignade, nous n'effectuons pas de contrôles.

Inspectorat des produits chimiques

Le Grand Conseil n'a pas octroyé en 2017 de ressources supplémentaires pour la mise en application de la Loi d'application de la loi fédérale sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (loi sur les produits chimiques) adoptée en 2014.

Surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché, 8 visites/inspections de commerces et entreprises ont été faites dont:

- 5 à la demande d'autorités tierces (Police cantonale, autres cantons et/ou OFSP) ou plainte;
- 3 pour la vente de produits chimiques à des particuliers ;

De plus, nous avons contrôlé les compétences (permis) de 52 entreprises/personnes de contact des entreprises utilisant des produits chimiques.

- 47 permis biocide piscine dont 17 (36%) non conformes ;
- 5 entreprises et/ou vente de produits chimiques à des particuliers. 100 % conforme ;

Nous n'avons pas participé en 2017 à des campagnes de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) par manque de ressources.

Conseils aux entreprises (LChim)

Dans le cadre de la coordination de l'application de la LChim, le SCAV a aussi conseillé et accompagné dans leurs démarches une vingtaine d'entreprises pour des problèmes d'homologation, d'importation de produits, d'étiquetage de produits et de commerce déloyal.

Conseils à la population

Le SCAV est constamment consulté par des particuliers pour des questions concernant des problèmes d'amiante, de polluants de l'habitat (qualité de l'air intérieur), de punaises de lits, d'élimination de certains déchets spéciaux, etc. Ces thématiques ne sont pas sous la responsabilité du SCAV et nous conseillons et orientons les demandeurs vers des spécialistes externes.

Santé et sécurité au travail

Trois laboratoires de cycles d'orientation ont été inspectés dans le cadre de la Santé et sécurité au travail. Lors de ces inspections les deux principaux manquements concernent la sécurité, et les produits chimiques sont :

Sécurité

- pas de lunettes et de blouse pour les élèves et parfois pour les enseignants
- pas de couverture antifeu
- pas de rince-œil (douche ou flacon)
- les numéros et les mesures d'urgence ne sont pas affichés

Produits chimiques

- beaucoup de vieux produits inutilisés depuis longtemps
- pas d'étiquettes conformes
- pas stockés dans des récipients adaptés

Les vieux produits chimiques ou interdits dans les écoles en raison de leur toxicité ont été éliminés.

Campagne de radon 2016-2017

59 dosimètres ont été posés en Valais pendant la campagne « Radon hiver 2016-2017 » dont 33 dans des pièces habitées (salon, chambre d'enfants ou à coucher, etc.). Dans 4 (12 %) de ces pièces les valeurs mesurées sont supérieures à 1'000 Bq/m³ et ces bâtiments

devraient être assainis. Les valeurs dépassant la norme sont comprises entre 1'193 à 2'432 Bq/m³.

De plus, il y a 10 (30 %) pièces habitées qui dépassent la norme 300 Bq/m³ de 341 à 839 Bq/m³.

Lorsque la valeur limite de 1000 Bq/m³ est dépassée dans un ou plusieurs locaux d'habitation et de séjour, selon l'ordonnance sur la radioprotection (ORaP, art. 116, état au 1^{er} janvier 2014), le propriétaire doit faire effectuer les travaux d'assainissement nécessaires pour que la concentration en radon soit inférieure à 400 Bq/m³ et pour autant que des travaux de construction simples permettent de l'atteindre.

L'OFSP conseille toutefois d'atteindre un niveau aussi bas que raisonnablement possible ne dépassant pas la valeur de 300 Bq/m³.

C'est aussi cette valeur de référence qui a été introduite dans la modification du 26 avril 2017 de l'ordonnance sur la radioprotection (ORaP) et qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2018.

Formations données par l'inspectorat des denrées alimentaires

L'inspectorat des denrées alimentaires participe à la formation des cafetiers-restaurateurs du canton du Valais. Il donne un module où les bases légales et la sécurité alimentaire sont traitées. En 2017, 128 heures de cours ont été données dans ce cadre.

Les apprentis boulangers et en alimentation générale ont également bénéficié de 6 heures de cours en 2017.

L'inspectorat a aussi donné des cours à l'école d'agriculture. Les candidats pour le cours de fromager ont suivi 11 heures de cours.

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 30 de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS-817.042). 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. 79 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2017.

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

En Suisse, les produits cosmétiques peuvent être fabriqués, importés et remis aux consommateurs sans autorisation préalable de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

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 2017 nous avons fourni 104 certificats d'exportation pour des produits cosmétiques fabriqués en Valais.

Préavis

Selon les articles 11 et 12 de l'Ordonnance concernant les installations d'alimentation en eau potable du 21 décembre 2016, 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 par le Service de la consommation et affaires vétérinaires. En 2017, 29 dossiers concernant l'eau potable (construction ou règlements communaux concernant l'eau potable) ont été soumis à notre service pour approbation.

120 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la trans-

formation des denrées alimentaires et 2 dossiers concernant des piscines/saunas/wellness ont été préparés.

Coopération internationale et inter-cantonale

Bien que la Suisse ne soit pas membre de l'Union européenne, elle peut profiter des systèmes d'alerte rapide RAPEX et RASFF. Sous la coordination de l'Office fédéral de la santé publique, les autorités d'exécution cantonales sont averties lorsque des produits dangereux pour la sécurité des consommateurs doivent être retirés du marché.

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

L'inspecteur des denrées alimentaires a dû intervenir plusieurs fois, par exemple dans le cas des allergènes qui n'ont pas été déclarés, d'une denrée alimentaire contenant des éclats de verre, de fromage avec des salmonelles, de poisson à haute teneur en mercure, d'épices avec des salmonelles ou d'œufs contenant du fipronil.

S'il s'agissait de cas touchant la Suisse entière, ceux-ci ont été coordonnés par l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires). Naturellement, chaque distributeur de ces produits a aussi été informé par l'importateur.

Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 14 de la loi sur les denrées alimentaires du 20 juin 2014 (RS-817.0), les boissons alcooliques ne doivent pas être remises aux jeunes de moins de 16 ans. L'article 41, alinéa 1, lettre i, de la loi fédérale sur l'alcool interdit aux commerces de détail la remise de boissons distillées à des enfants et à des adolescents de moins de 18 ans. En 2016, 11 cas ont été dénoncés au chimiste cantonal au travers des polices cantonales ou municipales. 6 de ces 11 dénonciations ont été déposées par la police cantonale à la suite de contrôles à l'Open Air de Gampel.

Dans tous les cas, les personnes responsables ont été averties. Les frais de procédure (émoluments) ont été facturés aux personnes averties.

Oppositions et recours

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 dix jours, auprès de l'autorité qui a rendu la décision. En 2017, nous avons reçu au total 4 oppositions pour un nombre de 792 contestations des établissements publics et 1134 contestations concernant des échantillons de denrées alimentaires.

Si le service rejette l'opposition d'une entreprise de denrées alimentaires, l'entreprise de denrées alimentaires a le droit de déposer un recours dans les trente jours auprès du Conseil d'Etat. La base légale est la loi fédérale sur les denrées alimentaires. En 2017, il n'y a pas eu de recours déposé auprès du Conseil d'Etat.

Dénonciations à l'autorité pénale

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

En 2017, 22 gros manquements à la législation sur les denrées alimentaires ont été dénoncés au procureur chargé de ces affaires.

Assurance qualité

Les laboratoires officiels ainsi que les laboratoires privés mandatés pour effectuer des analyses officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17025 « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais ». L'inspectorat des denrées alimentaires est accrédité et exploité conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17020 « Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection ».

En 2017, l'inspectorat cantonal des denrées alimentaires et le laboratoire cantonal ont été évalués relativement à la surveillance de l'accréditation par

l'organe SAS (Service d'accréditation suisse). Lors de cette évaluation l'extension de la portée d'accréditation était confirmée par le SAS pour les deux sections. Quatre audits internes ont été effectués par le SCAV (SIS 0023 : inspectorat et STS 0152 : laboratoires).

Affaires vétérinaires

Ressources humaines

En 2017, l'Ovet (Office vétérinaire cantonal) a travaillé avec 8.8 (8.8) EPT (emploi à plein temps) et 0.8 EPT auxiliaire du secrétariat. Ces 9,6 EPT sont occupés par 13 (13) collaborateurs. Deux départs à la retraite sont à relever : celui du vétérinaire cantonal Jérôme Barras, après onze ans passés à la tête de l'Office, et celui de Carole Braun-Germann (secrétariat). Le nouveau vétérinaire cantonal Eric Kirchmeier, nommé par le Conseil d'Etat en été 2017, est entré en fonction le 1^{er} décembre, de même que Mme Valérie Tacchini, au secrétariat. Le poste de vétérinaire officiel occupé par Eric Kirchmeier n'ayant pas pu être repourvu dans l'immédiat, toutes les vétérinaires officielles de l'Office ont augmenté leur taux d'activité jusqu'à l'engagement d'un nouveau vétérinaire (ou expert) officiel. Le collaborateur spécialisé Roméo Lattion a remplacé Patrice Briguet, qui a réorienté sa carrière au sein de l'administration cantonale. Un stagiaire MPC a été engagé pour une période de douze mois depuis le mois de juillet.

Cours donnés et information au public

Comme en 2016, le vétérinaire cantonal a informé à plusieurs reprises le public par le biais de différents médias, lors d'assemblées annuelles de fédérations d'élevage ainsi que de diverses séances d'information.

En outre, des cours ont été dispensés par des vétérinaires officiels et

l'inspecteur cantonal des ruchers notamment aux gérants des centres de collecte des sous-produits animaux, aux futurs bergers, fromagers et aux élèves de l'Ecole cantonale d'agriculture, aux apiculteurs, ainsi qu'à différentes personnes intéressées.

Santé animale

Surveillance des épizooties par prélèvement d'échantillons et analyses

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

Elimination des sous-produits animaux

Par sous-produits animaux (SPA) on entend les cadavres d'animaux ainsi que les carcasses et produits d'origine animale après abattage non destinés à être utilisés comme denrées alimentaires. Les cantons surveillent l'élimination des SPA.

Ils inspectent les centres de collecte dans un intervalle entre 12 et 15 mois, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité. 10 (8) centres de collecte ont été inspectés, et 3 autorisations ont été délivrées (pour des centres de collecte locaux déjà existants).

Sur le territoire cantonal, nous comptons 4 installations de production de biogaz (installation dans laquelle certains sous-produits animaux de catégorie 3 ou autres produits organiques sont biodégradés pour produire du gaz). 3 ont été contrôlées en 2017. 4 transporteurs de sous-produits animaux de la catégorie

Maladie		2017	2016
IBR	Analyses	886	1192
Leucose bovine enzootique	Analyses	443	816
Brucellose ovine et caprine	Analyses	1257	1627
Aujeszký / SDRP/PRRS	Analyses	36	20
CAE	Analyses	721	743
ESB	Analyses	139	138
Salmonellose (sauf volaille)	Analyses	53	86
Salmonellose surveillance volaille	Analyses/Troupeaux	70	76
Langue bleue	Analyses	185	161
BVD	Analyses	4387	2139
Avortements bovins	Sérologie brucellose/IBR	409	329
Rage	Analyses	6	2
Grippe aviaire	Analyses	19	8

41 : Surveillance des épizooties.

3 (restes d'aliments) ont été contrôlés en 2017 et 3 autorisations ont été délivrées ou renouvelées.

579'582 kg (554'769 kg) de sous-produits animaux issus de cadavres d'animaux ont été éliminés pour le canton dans l'usine GZM Extraktionswerke AG (BE). Le coût a été de Fr. 203'783.60 (Fr. 203'916.-) pour le canton, dont Fr. 117'775.60 pour le transport et Fr. 86'008.- pour l'élimination.

Santé animale en apiculture

En Valais, 1355 (1267) apiculteurs s'occupent de 1547 (1536) ruchers. Deux tiers dans le Bas-Valais et un tiers dans le Haut-Valais.

Dans le Bas-Valais les pertes de colonies pendant l'hiver 2016-2017 peuvent être classées comme modérées (15 %). L'apiculture valaisanne se rajeunit. Beaucoup de nouveaux apiculteurs élèvent des d'abeilles, quand bien même les contraintes pratiques et administratives ont beaucoup augmenté ces dernières années. Il est donc important que les débutants se forment correctement, apprennent les bonnes pratiques et les mettent d'entrée en vigueur pour le bien de l'apiculture de notre canton.

Monsieur Bastien Nobs a commencé son mandat d'inspecteur cantonal au 1^{er} janvier 2017.

Feu bactérien

Des limitations de déplacements ont été appliquées à 25 communes situées entre la Lizerne et la Raspille.

Maladies des abeilles

Selon les rapports établis par les inspecteurs cantonaux Bastien Nobs et Franz-Josef Salzmänn, nous dénombrons les cas de maladies suivants :

Dans le Bas-Valais, 2 cas de loque européenne et 2 cas de loque américaine ont été constatés. Dans le Haut-Valais, pour la troisième année d'affilée, aucun cas de loque n'est à déplorer. Les campagnes de prévention des années passées portent leurs fruits.

Aethina tumida

A la suite de la menace venant du sud de l'Italie, la Suisse continue le programme de ruchers sentinelles Apinella pour la surveillance d'Aethina tumida. 5 apiculteurs ont procédé à cette surveil-

lance en plaçant 2 fois par mois des pièges durant quarante-huit heures dans leurs ruchers. Ces mesures ont également été imposées sur les ruchers en surveillance, à la suite d'une importation d'abeilles. Tous les ruchers contrôlés en Valais étaient négatifs.

Inspectorat

L'inspecteur cantonal des ruchers se compose de 19 inspecteurs régionaux, et de 2 inspecteurs cantonaux (Bastien Nobs pour le Valais romand, qui a réorganisé l'administration de l'inspecteurat en collaboration avec les sociétés d'apiculture du Haut et du Bas-Valais, et Franz-Josef Salzmänn pour le Haut-Valais).

Un nouvel inspecteur a été engagé pour le Cercle de Monthey, il va commencer son activité et parallèlement suivre la formation dispensée par ApiSuisse qui se terminera en février 2019.

Cas d'épizooties détectés et annoncés selon l'Ordonnance sur les épizooties

Depuis 2016, une assez forte augmentation de cas de bovins atteints de BVD (diarrhée bovine virale) a été constatée dans les cantons de Vaud et Fribourg. Elle a malheureusement eu des répercussions sur le bétail valaisan en 2017. Les contaminations se sont faites par le biais du bétail d'autres cantons estivé sur nos alpages ou par le biais du bétail valaisan placé en hivernage à l'extérieur de notre canton.

Deux alpages du Valais central ont été particulièrement touchés. Sur ces alpages ont été détectés, en cours de saison, des bovins ou avortons infectieux. Cela a engendré un travail considérable de notre office et nécessité des restrictions sur le plan du trafic du bétail. De même, les vétérinaires praticiens ont dû procéder en urgence sur les alpages à des centaines de prélèvements sanguins pour les analyses.

Ci-dessous, le tableau des épizooties décelées en Valais et annoncées à l'OSAV selon les prescriptions légales.

Indemnisation pour pertes dues à des épizooties

Pour 2017, le montant d'indemnisation est de Fr. 8'010.- (Fr. 10'149.-).

- les loques des colonies d'abeilles : Fr. 2'160.- ; (Fr. 5733.-)
- la diarrhée virale bovine (BVD) : Fr. 2'700.- ; (Fr. 2796.-)
- la CAE (arthrite-encéphalite caprine) : Fr. 0.- ; (Fr. 1'620.-)
- une suspicion d'ESB : 2017 : Fr. 3'150.-.

Autorisations de pratiquer l'insémination artificielle sur sa propre exploitation

11 (3) autorisations pour l'insémination à titre privé dans sa propre exploitation ont été accordées en 2017. 112 personnes possèdent actuellement cette autorisation.

1 (1) autorisation pour un technicien inséminateur a été délivrée.

Groupe de maladies	Nom	Espèce	Commune
Epizooties hautement contagieuses	Peste aviaire (influenza aviaire)	Oiseaux sauvages	Port-Valais
Epizooties à éradiquer	Diarrhée virale bovine / Mucosal Disease (BVD / MD)	Bovins	Muraz (Collombey)
			La Sage
			Clèbes (Nendaz)
			Vex
			Ayer
			Vissoie
			Champéry
			La Sage
			Grächen
			Haute-Nendaz
	Laryngotrachéite infectieuse aviaire	Poules	Brigue-Glis
	Loque américaine des abeilles	Abeilles	Bagnes Orsières
	Loque européenne des abeilles	Abeilles	Bagnes Orsières
	Paratuberculose	Moutons	Unterbäch
Bovins		Saint-Maurice	
	Salmonellose	Chats	Evionnaz
Chiens		Sion	
Epizooties à surveiller	Avortement enzootique des brebis et des chèvres	Moutons	Val-d'Illiez
	Coxiellose	Moutons	Embd
	Campylobactériose	Chiens	Viège
			Ayent
	Listériose	Bovins	Saillon
	Maedi-Visna	Chèvres	Unterbäch
			Clèbes (Nendaz)
	Pseudotuberculose des moutons	Moutons	Naters
Val-d'Illiez			
Pseudotuberculose des chèvres	Chèvres	Susten	
		Bellwald	

42 : Cas d'épizooties.

Affaires internationales/importation et exportation

Notre office a contrôlé les documents et les processus d'importation de diverses catégories. Des visites sur place et des prélèvements pour analyses sont effectués afin d'éviter l'introduction de nouvelles épizooties ou des maladies que nous avons déjà éradiquées.

A noter un nombre particulièrement important d'importations d'équidés lié aux concours hippiques.

Importations	2017	2016
Certificats Traces UE	188	273
Surveillances vétérinaires	33	21
Bovins	5	12
Ovins	4	6
Chevaux	71	112
Porcs	1	0
Volaille/poussins d'un jour	5	3
Poissons	52	70
Chiens/chats	38	60
Abeilles	4	0
Œufs de poissons à éclore	4	0
Spermes	2	0
Escargot	1	0
Oiseaux de proie	1	0

43 : Importations.

Exportations	2017	2016
Certificats Traces UE	118	141
Bovins	25	36
Ovins	0	0
Chèvres	0	0
Chevaux	35	56
Volaille	38	51
Poissons	0	3
Chiens	0	0

44 : Exportations.

Protection des animaux

Postulat concernant la réintroduction des cours canins en Valais

L'obligation de suivre des cours canins a été suspendue par le Parlement suisse en 2016. En Valais, quatre députés ont déposé une motion visant à leur réintroduction, qui a été finalement transformée en postulat. L'idée a été acceptée en novembre 2017 par le Parlement cantonal par 63 voix contre 56 et 2 abstentions. Les initiateurs désirent maintenir une bonne cohabitation entre la population, les chiens et leurs propriétaires.

Pour cela, notre Office sera chargé en 2018 d'étudier la faisabilité de cette réintroduction en élaborant un projet de loi concernant les cours, les qualifications des moniteurs et finalement aussi en estimant les conséquences en matière de tâches supplémentaires engendrées et donc de personnel supplémentaire nécessaire pour notre administration.

Campagne de contrôles dans des détentions de porcs du canton

A la suite d'infractions constatées en Suisse dans le domaine de la détention de porcins, notre Office a désiré faire un état des lieux en Valais.

Notre canton ne présente pas une importante population de cette espèce. Il y a quelques exploitations de taille importante, mais la majorité d'entre elles sont des exploitations d'estivage. Celles-ci présentent la structure suivante : moins d'une dizaine de cochons détenus de façon plutôt extensive, en montagne et uniquement pendant la période estivale.

Pour cela, notre Office est intervenu dans 7 exploitations, celles-ci détenant plus de 200 porcs.

Lors de ces contrôles, il n'a pas été relevé de lacunes sur le plan des infrastructures et des soins aux animaux.

Contrôles de détention d'animaux

Nous devons relever cette dernière année une nette augmentation de la sensibilité et de l'intérêt à la cause animale. Le nombre des ordonnances pénales rendues est malgré cela en baisse ; cette baisse s'explique par le choix du Parlement suisse d'annuler l'obligation de suivi de cours d'éducation canine (nombre de personnes ayant refusé de se soumettre à cette obligation étaient en effet sanctionnées par une ordonnance pénale).

Animaux sauvages

La législation sur la protection des animaux soumet à autorisation la détention de certaines espèces d'animaux sauvages. Nous avons dans ce cadre délivré 14 (18) autorisations et effectué 10 (16) contrôles.

Contrôles		2017	2016	2015
Procédures ouvertes animaux de rente	Bovins	58	20	28
	Ovins, caprins	19	29	30
	Equidés	24	41	35
	Autres	22	32	49
	Total	113	122	142
Décisions administratives		73	92	44
Interdictions de détention totale ou partielle		8	3	7
Procédures ouvertes animaux de compagnie	Chiens	187	258	162
	Chats	27	13	10
	Rongeurs	11	7	4
	Autres	16	20	22
	Total	241	298	198
Décisions administratives		192	250	189
Interdictions de détention totale ou partielle		13	12	5
Procédures pénales (animaux de rente et animaux de compagnie)	Ordonnances pénales	64	129	0

45 : Contrôles de détention d'animaux.

Activités commerciales soumises à autorisation (LPA)

Nous avons délivré 46 (30) autorisations, y compris combats de reines, et effectué 2 (10) contrôles sur place.

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

Tous les nouveaux projets de construction, de transformation ou d'agrandissement d'infrastructures en relation avec la détention animale nous sont soumis par la Commission cantonale des constructions pour approbation. Ainsi, notre Office a examiné 91 (79) projets. Tous ont nécessité une intervention de notre part soit pour obtenir des renseignements supplémentaires, soit pour exiger des modifications. Nous contrôlons le respect des prescriptions légales dans le domaine de la protection des animaux.

Attestations de conformité d'étables par rapport à la législation sur la protection des animaux

Celles-ci sont établies lorsqu'une nouvelle étable est construite ou lorsqu'il y a un changement de propriétaire ou d'affectation. Cette attestation permet à l'exploitant de toucher les paiements directs. En 2017, 64 (2016, 49 et 2015, 36) étables ont été contrôlées, 12 (5) n'étaient pas conformes.

Expérimentation animale

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

Les expérimentations ont une durée moyenne de trente-six mois, toutefois elles peuvent être prolongées ou arrêtées avant leur terme.

Chaque modification de l'expérimentation doit faire l'objet d'une nouvelle demande au canton. Au début de chaque année civile, le canton demande un rapport intermédiaire aux responsables des expérimentations, ce qui permet de vérifier le déroulement de l'expérimentation.

Description	Nombre
Procédures ouvertes	38
Autorisations cantonales en cours	12
Autorisations cantonales établies en 2017	4
Autorisations intercantionales	26
Autorisations intercantionales établies en 2017	8

46 : Expérimentation animale.

Banque de données des animaux trouvés

Les cantons ont le devoir légal de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés. Depuis la modification de la législation cantonale de protection des animaux (en

vigueur depuis septembre 2015), cette obligation incombe aux communes.

Notre office a, malgré ce changement, reçu 32 (45) annonces qui ont été mises en ligne sur la banque de données www.tierdatenbank.ch, dont :

Animaux	2017	2016
Chiens	9	9
Chats	16	25
Reptiles	0	1
Tortues	0	1
Oiseaux	3	9

47 : Animaux trouvés.

De plus en plus, le public recherche les animaux perdus par l'utilisation des réseaux sociaux plutôt que par une banque de données officielle.

Coûts pour les animaux séquestrés par l'Office

En 2017, les frais suivants ont été engendrés :

- 2 chevaux pour un montant de Fr. 593.- (frais vétérinaires) ;

- 3 cochons pour un montant de Fr. 640.-, soit au total la somme de Fr. 1'233.-.

(2016 : le séquestre de 2 chevaux a occasionné des frais pour Fr. 1'749.-)

De plus, 6 chats et 16 chiens ont fait l'objet d'un séquestre. La facturation par le biais des refuges officiels est en cours à ce jour.

Affaires canines

Cas de comportements anormalement agressifs et cas de morsures

Ces statistiques ne font état que des procédures nouvellement ouvertes. Notre Office traite en plus 77 procédures ouvertes en 2015 et 2016 ; la raison en est que certaines mesures éducatives doivent être reconstruées et que certains cas restent ouverts sur plusieurs années.

Dans 49 cas d'agressions sur humains, les coordonnées concernant le détenteur ne nous ont pas été communiquées.

Description	2017	2016	2015
Nombre de procédures ouvertes			
Cas d'agressions sur humains	168	121	168
identité du détenteur non communiquée	49	40	63
par son propre chien	20	13	29
par un chien connu de la victime	62	44	53
par chien inconnu	72	57	78
non communiqué	14	7	8
Lieu de l'agression			
espace privé	45	20	44
espace public	103	85	100
non communiqué ou inconnu	20	16	24
Aggression faite par chien de race interdite sur humain	1	0	0
Cas d'agression sur des animaux	49	55	63
Autres signalements	2	5	
Mesures			
Pas de mesures (chiens inconnus, provenance d'un autre pays, etc.)	76	68	
Envoi de droit d'être entendu	104		
Clôture de dossier avec avertissement	69	66	
Mesures administratives diverses (p. ex. tenue en laisse permanente, mesures éducatives, mesures sécuritaires)	53	41	
Décisions restriction/interdiction	0	3	
Décisions euthanasie	2	0	
Décisions expertise	9	5	
Traitement pénal	7	5	
Annonce au canton compétent	7	9	
Chien de race interdite refoulé	10	4	3
Cas traités en relation avec chiens importés	38		

48 : Affaires canines.

Subventions de remplacement

Selon contrat, le refuge de la Société de protection des animaux a été subventionné pour un montant de Fr. 37'000.- (39'000.-), à savoir 37 (39) remplacements de chiens.

Programme de prévention PAM (Prévention des accidents par morsure)

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens vise à inculquer aux enfants les règles de base à respecter en présence d'un chien, connu ou non, sur la voie publique ou au domicile. Il y a eu 169 (152) visites de classes effectuées en 2017; la répartition cantonale est la suivante: 49 (43) Haut-Valais et 120 (109) Bas-Valais.

Le montant versé pour les interventions du programme PAM est de Fr. 79'185.- (85'809.60).

Pour les contrôles annuels de santé et de comportements des chiens qui y participent, les coûts se montent à Fr. 3'585.- (4'833.60).

Sécurité alimentaire

Contrôles vétérinaires officiels des unités d'élevage dans l'agriculture

Ces contrôles au niveau de la production primaire permettent d'assurer l'hygiène de la production des aliments d'origine animale, de vérifier le bien-être des animaux, de garantir la traçabilité des animaux en cas d'épizooties et un usage responsable des médicaments vétérinaires.

Contrôles vétérinaires officiels	2017	2016
Nombre d'exploitations contrôlées	456	449
% d'exploitations avec manquements importants	30	37
% d'exploitations avec manquements graves	4	5
Hygiène dans la production primaire	6	13
Médicaments vétérinaires	44	25
Protection des animaux	22	34
Trafic des animaux	28	28
Décisions administratives	137	116

49 : Contrôles vétérinaires officiels.

Ils sont effectués selon l'organisation mise en place en 2014 (mandat de prestation signé entre l'Office vétérinaire (SCAV), l'Office des paiements directs

(SCA), et le Service de l'environnement d'une part et les organisations de contrôle AVPI et OLK d'autre part). Le but est d'améliorer la qualité des contrôles, de les regrouper, puis de pouvoir cibler les exploitations problématiques ayant été en bonne partie atteintes. Le mandat de prestation (échu en 2017) a donc été renouvelé avec les mêmes partenaires pour une période de quatre ans.

Notre Office soutient, instruit et contrôle les assistants officiels (AO) mandatés. 2 (2) vétérinaires officiels ont consacré 9 journées à la supervision pratique ainsi qu'à la formation continue des AO lors de plus de 20 contrôles effectués sur l'ensemble du canton. Le nombre de contrôles effectués (456) ainsi que le nombre de manquements constatés sont restés stables par rapport à l'an dernier : ainsi, conformément aux exigences légales fédérales, environ un quart des exploitations détenant des animaux sont contrôlées chaque année, chaque exploitation du canton étant donc contrôlée en moyenne une fois tous les 4 ans. La fréquence de contrôle des exploitations ayant révélé des manquements significatifs est plus élevée, car ces dernières font l'objet d'un suivi de la part d'un collaborateur spécialisé (assistant officiel) de l'Office vétérinaire.

Contrôle de la qualité du lait

En 2017 ont été prononcées 7 interdictions temporaires de livrer le lait à cause de résultats d'analyses positives à la détection d'antibiotiques; 0 (0) à cause du nombre de cellules trop élevé (signe de mammites dans l'exploitation) ; 0 (1) à cause du nombre de germes trop élevé (signe d'une hygiène de traite insuffisante).

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

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

Toutes les analyses concernant la recherche des résidus de substances étrangères se sont révélées négatives.

Substance	Moutons	Veaux	Génisses	Vaches	Poissons	TOTAL
Aminoglycoside (musculature)			1			1
Antibiotique : LC-MS-MS (foie)				1		1
Antibiotique : LC-MS-MS (musculature)					3	3
β-Agoniste (plasma)				1		1
Benzimidazole (foie)		1				1
Tranquillisant (seul.)		1				1
Carbamate (foie)		1				1
Chloramphénicol (sang)				1		1
Substance inhibitrice (seul.)		1				1
Multi-TAM/LC-TOF (lait)				2		2
Anti-inflammatoires non stéroïdiens (foie)				1		1
Pb, Cd (rein)		1				1
Resorcylsäurelactone (sang)			1			1
Resorcylsäurelactone (urine)		1				1
Stéroïde (sérum)		5	3	1		9
Stéroïde (musculature)					2	2
Stéroïde (foie)			1	1		2
Stilbène (sang)		1				1
Stilbène (musculature)					2	2
Thyréostatique (urine)	2	5				7
Total	2	17	6	8	7	40

50 : Analyse de substances étrangères.

Contrôle des viandes en abattoirs

Le canton dispose de 14 établissements dits de faible capacité, ainsi que 1 abattoir de volaille et 4 abattoirs de poissons. Tout le bétail abattu dans les abattoirs autorisés du canton est systématiquement contrôlé, tant sur le plan de la protection des animaux que sur celui de l'hygiène des denrées alimentaires.

10 contrôles dans les abattoirs dits de faible capacité (bétail de boucherie) et

5 contrôles dans les abattoirs de poissons ont été effectués.

4 des contrôles effectués dans les abattoirs de faible capacité ont également permis le renouvellement de leur autorisation de fonctionner.

1 contrôle d'un abattoir de faible capacité a été exécuté en vue de son changement de catégorie en grand établissement.

Nombre d'abattages	Abattages ordinaires		Abattages sanitaires		Total
	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	Propre à la consommation	Impropre à la consommation	
Bovins < 6 semaines	23		1		24
Bovins > 6 semaines	4331	7	81	4	4423
Chevaux	32		2		34
Chèvres	1443	1	2		1446
Moutons	5191	20	3		5214
Porcs	2942	2	8		2952
Lamas	6				6
Lapins	78				78
Gibier détenu en enclos	19				19
Total	14065	30	97	4	14196

51 : Contrôle des viandes en abattoirs.

Médicaments vétérinaires

2 (5) pharmacies vétérinaires ont été contrôlées par l'organisation de contrôle intercantonale. Ces contrôles sont faits dans le cadre des contrôles périodiques prescrits légalement (tous les cinq ans pour les pratiques soignant les animaux de rente et tous les dix ans pour celles soignant les animaux de compagnie).

Surveillance des professions vétérinaires

En Valais sont actuellement actifs 55 (54) vétérinaires praticiens dans 29 (26) cabinets individuels ou de groupe.

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

1 vétérinaire praticien a cessé son activité pour raison d'âge en cours d'année. 5 nouvelles autorisations de pratiquer ont été délivrées (8 en 2016).

11 vétérinaires bénéficient d'une autorisation de pratique en Valais mais sont domiciliés dans d'autres cantons. Ils pratiquent dans des domaines très spécifiques tels que l'aquaculture, la volaille ou la médecine équine.

Eric Kirchmeier
Vétérinaire cantonal

Liste des abréviations

AVPI	Association valaisanne de production intégrée
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
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 plein temps
HES-SO	Haute école spécialisée de Suisse occidentale
IRMS	Isotopic ratio mass spectrometry
LVPA	Ligue valaisanne pour la protection des animaux
ND	Non décelé
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
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

Liste des tableaux

1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	14
2 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.....	16
3 : Provenance des abricots.....	17
4 : Provenance des asperges.....	17
5 : Café sans caféine.....	18
6 : Vins AOC 2016.....	18
7 : Pinot noir AOC 2016.....	18
8 : Johannisberg AOC 2016.....	18
9 : Matières grasses dans les fromages.....	19
10 : Produits de salaison crus.....	19
11 : Châtaignes.....	19
12 : Mercure dans les aliments.....	19
13 : Métaux lourds dans les poissons.....	20
14 : Grains de chaudière.....	20
15 : Sérac.....	20
16 : Produits salés prêts à la consommation.....	21
17 : Charcuterie.....	21
18 : Précuits.....	21
19 : Glaçons.....	21
20 : Huiles de friture.....	22
21 : Eau potable – chimie.....	22
22 : Eau potable – microbiologie.....	22
23 : Résidus chimiques dans l'eau potable.....	22
24 : Métaux lourds dans l'eau potable.....	23
25 : Eaux de baignade – chimie.....	23
26 : Eaux de baignade – microbiologie.....	23
27 : Eaux de baignade naturelles.....	24
28 : Légionelles dans les bains à remous.....	24
29 : Allergènes dans les cosmétiques.....	24
30 : Allergènes dans les produits de douche.....	25
31 : Types de manquements dans les inspections.....	26
32 : Nombre d'établissements ouverts et nombre d'inspections avec résultats.....	30
33 : Motifs de contestation.....	32
34 : Produits laitiers.....	32
35 : Boulangeries.....	33
36 : Boucheries.....	33
37 : Entreprises de restauration.....	34
38 : Trihalométhanes.....	39
39 : Chlorates – bromates.....	40
40 : Urée.....	40
41 : Surveillance des épizooties.....	45
42 : Cas d'épizooties.....	47
43 : Importations.....	48
44 : Exportations.....	48
45 : Contrôles de détention d'animaux.....	49
46 : Expérimentation animale.....	49
47 : Animaux trouvés.....	50
48 : Affaires canines.....	50
49 : Contrôles vétérinaires officiels.....	51
50 : Analyse de substances étrangères.....	52
51 : Contrôle des viandes en abattoirs.....	52

Liste des illustrations

1 : Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires.	14
2 : Analyses microbiologiques des eaux potables.	15
3 : Analyses microbiologiques des eaux de baignade.	15
4 : Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires.	16
5 : Nombre d'échantillons d'abricots prélevés en Suisse.	17
6 : Pinot noir AOC 2016.	18
7 : Johannisberg AOC 2016.	18
8 : Grains de chaudière.	20
9 : Légionelles dans les bains à remous	24
10 : Entreprises inspectées.	31
11 : Nombre d'inspections.	31
12 : Thon.	35
13 : La fête fédérale à Brigue-Glis, du 22 au 25 juin 2017.	36
14 : Contrôle de la température du ragoût précuit, Fête de yodel 2017.	36
15 : Contrôle du stockage et échantillonnage de plats précuits / salades dans le cadre du contrôle des aliments, Fête de yodel 2017.	36
16 : Le Laboratoire cantonal en 1922.	57



16 : Le Laboratoire cantonal en 1922.

Etat du Valais
Service de la consommation et affaires vétérinaires
Rue Pré-d'Amédée 2
1950 Sion
www.vs.ch/scav

Sion, mai 2018