



**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**

Présidence du Conseil d'Etat
Chancellerie - IVS

Präsidium des Staatsrates
Kanzlei - IVS

COMMUNIQUÉ POUR LES MÉDIAS

24 juillet 2018

Bière artisanale

Les microbrasseries maîtrisent bien les processus de fabrication

Dans le cadre d'une campagne des Services de la consommation de Suisse romande, les laboratoires du Valais et de Genève ont analysé la qualité de 116 bières provenant de brasseries artisanales. Les résultats montrent que ces dernières maîtrisent bien les processus de fabrication. Des progrès quant à l'étiquetage des boissons peuvent toutefois être encore réalisés.

Les microbrasseries fleurissent sur le territoire helvétique depuis quelques années. Fin 2017, la Suisse romande comptait plus de 200 brasseries inscrites auprès de l'Administration Fédérale des Douanes.

Les chimistes cantonaux romands se sont unis pour contrôler si ces bières artisanales remplissaient les exigences légales concernant l'étiquetage ainsi que la teneur en alcool, en métaux lourds en sulfites et en nitrosamines (un composé cancérigène qui peut être formé lors de la fabrication de la bière).

Les échantillons ont été prélevés par les Services de la consommation de Suisse romande et les laboratoires de Genève et du Valais ont effectué des analyses ciblées sur ces boissons.

Bonne maîtrise des processus de fabrication

Leurs résultats montrent que la qualité de 116 bières provenant de brasseries artisanales de Suisse Romande est bonne et que les concentrations légales en nitrosamines ainsi qu'en métaux lourds sont respectées. Les chimistes cantonaux ont toutefois relevé beaucoup d'imprécisions sur l'étiquetage incluant souvent des teneurs en alcool incorrectes. Ils ont demandé aux microbrasseries de corriger ces lacunes.

Personne de contact

Dr. Elmar Pfammatter, chimiste cantonal du canton du Valais et chef du Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV), 027 606 49 50

