



5 mai 2020

## **Service de la consommation et affaires vétérinaires**

### **Rapport annuel 2019**

**En 2019, les collaboratrices et collaborateurs du Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) ont inspecté plus de 2500 entreprises et ont examiné plus de 10'000 échantillons de denrées alimentaires et d'eau potable. Dans 41% des inspections, ils ont surtout enregistré des non-conformités mineures. Dans le domaine de la protection des animaux, le nombre d'annonces et l'intérêt médiatique ont continué d'augmenter. Par ailleurs, la lutte contre les épizooties (en particulier la diarrhée virale bovine) reste une priorité pour le service.**

#### **Contrôle des produits protégés (AOP/IGP) – protection contre la fraude**

Afin de garantir la sécurité alimentaire, plus de 3000 inspections et plus de 10'000 analyses de denrées alimentaires et d'eau potable sont réalisées chaque année. Ces contrôles portent notamment sur l'authenticité des aliments ainsi que sur la production locale et traditionnelle. En Valais, cinq produits sont protégés avec une appellation AOP, tels que le fromage à raclette du Valais, et trois avec une IGP, comme la viande séchée du Valais. Dans le cas des produits AOP, la matière première doit être produite dans le canton du Valais. Dans le cas des produits IGP, elle doit provenir de Suisse. Selon l'Ordonnance sur les AOP/IGP agricoles, le contrôle de ces produits mis sur le marché relève de la responsabilité des autorités de contrôle des denrées alimentaires qui effectuent ce contrôle conformément à la loi sur les denrées alimentaires (protection contre la fraude).

En 2019, 325 violations ont été relevées concernant la protection contre la tromperie avec les produits AOP/IGP. Comme cas typiques d'infractions, on peut citer l'eau-de-vie d'abricot classique vendue sous l'appellation protégée « Abricotine » ou un fromage à pâte mi-dure non protégé vendu sous forme de fromage à raclette du Valais AOP. Ces nombreuses infractions démontrent que les contrôles sont nécessaires. Ils seront poursuivis en fonction des ressources humaines mises à disposition.

#### **Potentiel d'amélioration dans la production du sérac**

Dans la production de cet aliment, le petit lait est pris et chauffé à 90°C. Les protéines sont ensuite précipitées dans de l'eau glacée acidifiée. Sur les 30 échantillons prélevés tant dans les Alpes que dans les points de vente, 40% ne respectaient pas les normes microbiologiques en vigueur. Les contrôles du processus de fabrication effectués lors des inspections et les résultats des analyses associées ont révélé plusieurs manquements en matière d'hygiène des mains, de respect de la température de stockage, d'hygiène du matériel de production, d'emballage, de stockage et de nettoyage des équipements de production.



## **De bons résultats pour les pesticides dans les légumes et les fruits**

Les dithiocarbamates sont un groupe de pesticides qui sont analysés ensemble. Il s'agit de pesticides de contact qui agissent principalement comme fongicides à la surface des plantes. Sur les 42 échantillons de fruits et légumes examinés, tous étaient conformes aux exigences légales.

## **Protection des animaux**

L'Office vétérinaire cantonal (OVet) doit traiter des annonces et dénonciations toujours plus nombreuses. Le nombre de procédures ouvertes est en effet passé de 350 en 2015 à plus de 550 en 2019. Bien que cette augmentation soit remarquable, il ne s'agit pas d'une péjoration de la situation, mais d'une meilleure information et d'une plus grande sensibilité à l'égard des animaux. En témoigne le nombre de demandes à l'OVet de la part des médias qui est toujours en augmentation.

Dans ce contexte, la révision de la loi cantonale d'application de la loi fédérale sur la protection des animaux (LALPA) avec notamment la réintroduction de l'obligation de suivre des cours pour les nouveaux détenteurs de chiens a été acceptée par le Parlement en 2019.

## **Lutte contre la diarrhée virale bovine**

Le Valais est désormais touché de plein fouet par la recrudescence de cas de diarrhée virale bovine (BVD). Toutes les ressources disponibles, tant à l'OVet que sur le terrain, sont engagées pour faire face à ce défi. Même si les principaux facteurs de risque comme le trafic d'animaux et l'estivage commun sont connus, l'engagement des détenteurs d'animaux, leur discipline de notification et le respect des consignes de biosécurité sont des conditions indispensables au succès de la lutte. Dans ce but, l'accent a aussi été mis sur l'information des détenteurs d'animaux.

Le rapport annuel 2019 du Service de la consommation et affaires vétérinaires peut être consulté à l'adresse suivante : <https://www.vs.ch/web/scav/rapports-annuels>.

## **Personnes de contact**

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

**Eric Kirchmeier**, vétérinaire cantonal et adjoint au chef du SCAV, 027 606 74 50