



RAPPORT ANNUEL 2024

Office de la consommation (OFCO)

Denrées alimentaires et objets usuels

Eaux potables, de baignade et douche

Poids et mesures

ÉTAT DE VAUD

TABLE DES MATIERES

PRESENTATION	3
L'Office de la consommation	3
Organisation	3
DENREES ALIMENTAIRES ET OBJETS USUELS	5
Inspection des denrées alimentaires et objets usuels	5
La mission de la section « Inspection »	5
Les chiffres de l'inspection des denrées alimentaires pour l'année 2024	6
Laboratoire de biologie	10
La mission de la section « Biologie »	10
Les chiffres de biologie pour l'année 2024	11
Laboratoire de chimie	12
La mission de la section « Chimie »	14
Les chiffres de la chimie pour l'année 2024	17
Bilan des campagnes d'analyses en 2024	19
EAUX POTABLES, DE BAINNADE ET DOUCHE	27
Distribution de l'eau	27
La mission de la section « Distribution de l'eau »	27
Les chiffres de la distribution des eaux pour l'année 2024	28
Inspection et analyse de la qualité des eaux	35
La mission de la section « Qualité des eaux »	35
Les chiffres des eaux pour l'année 2024	35
POIDS ET MESURES	41
La missions du bureau cantonal des poids et mesures	41
Les chiffres du BCPM pour l'année 2024	42

PRESENTATION

L'Office de la consommation

L'Office de la consommation (OFCO) est une des trois entités aux missions complémentaires composant le Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI).



L'OFCO veille à la protection du consommateur et à la régulation des activités économiques réglementées et a en particulier pour missions :

- D'assurer que les denrées alimentaires et les objets usuels ne mettent pas en danger **la santé du consommateur**
- De garantir la loyauté des **transactions commerciales**
- De veiller à un **approvisionnement optimal en eau potable**
- De délivrer les autorisations d'exercer pour les **activités professionnelles réglementées**
- De veiller au **respect des règles d'hygiène** et de bienséance

Organisation

L'Office de la consommation (OFCO), placé sous la direction de Christian Richard (chimiste cantonal), réunit **l'inspection des denrées alimentaires**, **le bureau cantonal des poids et mesures** et **les laboratoires** du chimiste cantonal.

« Pour une alimentation sûre et de qualité, l'OFCO veille à la protection du consommateur »



Christian Richard

Chimiste cantonal

Le 27 janvier 2025

DENREES ALIMENTAIRES ET OBJETS USUELS

Inspection des denrées alimentaires

Laboratoire de biologie

Laboratoire de chimie



DENREES ALIMENTAIRES ET OBJETS USUELS

L'Office de la consommation (OFCO) a pour mission d'assurer que les denrées alimentaires et les objets usuels ne mettent pas en danger la santé du consommateur. Il est notamment responsable de :

- L'inspection des entreprises traitant des denrées alimentaires ou des objets usuels
- L'analyse et le contrôle chimique et biologique des échantillons prélevés
- La répression des fraudes
- L'assistance technique

Ce volet couvre les données 2024 de l'inspection des denrées alimentaire ainsi que des laboratoires cantonaux de biologie et de chimie.

Inspection des denrées alimentaires et objets usuels

La mission de la section « Inspection »

Plus de 14000 entreprises du canton de Vaud qui fabriquent, conditionnent, commercialisent ou distribuent des produits alimentaires font l'objet d'inspections pour s'assurer qu'elles répondent aux normes en vigueur.

En application du droit alimentaire, des contrôles sont effectués à intervalles réguliers dans les entreprises par les inspecteurs et contrôleurs cantonaux des denrées alimentaires.

Ils vérifient les conditions d'hygiène, les locaux et le matériel, examinent la qualité des denrées et leur emballage, surveillent l'hygiène du personnel et passent en revue la documentation d'autocontrôle. Ils effectuent une analyse des risques liés à l'activité de l'entreprise.

Ils peuvent prélever des échantillons, séquestrer ou confisquer des marchandises, voire ordonner la fermeture d'une entreprise s'ils jugent que les denrées qu'elle produit ou commercialise sont susceptibles de mettre en danger la santé des consommateurs.

Ils donnent également un préavis à la Centrale des autorisations en matière d'autorisations de construire (CAMAC) et à la police du commerce lors de rénovation ou de construction d'établissements publics, et d'entreprises de production et de distribution des denrées alimentaires.

Les objets usuels sont principalement les objets et matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (vaisselle, matériaux d'emballage, etc.), les produits cosmétiques, les objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire (produits textiles, bijoux, articles de puériculture, etc.), les jouets. Les objets usuels ne doivent pas porter atteinte à la santé humaine lorsqu'ils sont utilisés dans les conditions normales ou prévisibles.

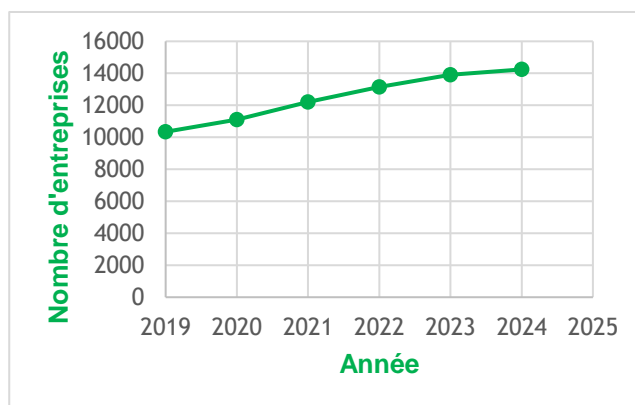
Les inspecteurs sont chargés d'effectuer des contrôles des objets usuels et de soumettre certains d'entre eux aux laboratoires pour analyses.

Les chiffres de l'inspection des denrées alimentaires pour l'année 2024

1. Inspections

En 2024, 3068 inspections d'établissements ont été effectuées pour un total de 14243 entreprises soumises au contrôle des denrées alimentaires enregistrées dans la base de données de l'OFCO, ce qui signifie une augmentation de 330 entreprises par rapport à 2023 (+2.4%).

La tendance d'une progression constante des entreprises actives dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels continue d'être observée bien qu'elle soit nettement inférieure à 2023 (+13.9% en 2019, +7.4% en 2020, +9.8% en 2021, +7.8% en 2022 et +5.8% en 2023).



Un nombre d'inspections relativement similaire à 2023 a été réalisé en 2024, soit 3068 inspections (3211 en 2023, -4.7%) et ce nombre devrait également rester assez similaire en raison du renouvellement du personnel.

Les inspections des entreprises ont été basées sur une évaluation du risque définie dans l'ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel en fonction du type d'activité, du public cible ainsi que de la taille des entreprises mais également par rapport à l'historique des entreprises.

La distribution des 3068 inspections s'articule comme suit : inspections complètes (2432, 79.3%, 82.9% en 2023 et 79.8% en 2022), inspections partielles, inspections de suivi (vérification des mesures ordonnées (72, 2.3%, 2.1% en 2023 et 2.5% en 2022) et inspections de préavis à la demande de la Police cantonale du commerce (PCC) pour les

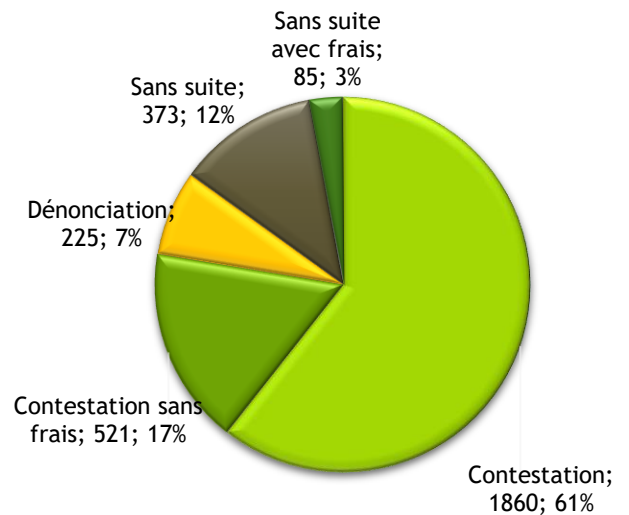
établissements publics soumis à licence (272, 8.9%, 7.3% en 2023 et 8.8% en 2022). En outre, sur les 2432 inspections complètes réalisées, 84 ont dû être effectuées à la suite de résultats d’analyses microbiologiques démontrant la présence de bactéries pathogènes (denrées impropres à la consommation) ou de graves manquements aux bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication (106 en 2023 et 94 en 2022).

Autres faits importants, 214 réclamations des consommateurs adressées directement à l’OFCO ont été traitées (190 en 2023 et 228 en 2022). Après examen des dossiers, des inspections sont réalisées. Une grande part de ces réclamations était fondée. Ces dernières ont conduit à des contestations ainsi qu’au prononcé des mesures immédiates. À l’instar des années précédentes, le commerce en ligne de denrées alimentaires et d’objets usuels poursuit son développement, notamment dans le domaine des compléments alimentaires, dans lequel de très nombreuses non-conformités sont constatées. La surveillance de ce marché nécessite la mise à disposition d’un nombre important de ressources, tant humaines que techniques et nécessite de nombreux échanges avec d’autres cantons ou la confédération. Une campagne nationale a par ailleurs été menée dans ce domaine. Les résultats de cette campagne sont alarmants.

Les résultats des inspections sont résumés dans le tableau et le schéma ci-dessous.

Inspections et suites administratives

Nombre d'inspections		Pourcentages			
		2024	2023	2022	2021
Sans suite	461	15	14.0	15.5	22.6
Contestations	2381	77.6	79.8	77.8	69.5
<i>Sans émoluments</i>	<i>521</i>	<i>17.0</i>	<i>18.1</i>	<i>14.9</i>	<i>13.2</i>
<i>Avec émoluments</i>	<i>1860</i>	<i>60.6</i>	<i>61.7</i>	<i>62.9</i>	<i>56.2</i>
Dénonciations	226	7.4	6.2	6.7	7.9



À ces chiffres, il peut également être ajouté qu’en 2024, 62 interdictions d’utiliser des locaux, des équipements ou des procédés ont été prononcées (46 en 2023 et 2022) sans fermeture immédiate.

Au cours de cette année, l'OFCO a également poursuivi le mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) concernant les entreprises intéressées à exporter des produits laitiers vers l'Union économique eurasiatique (UEEA), principalement vers la Fédération de Russie. Concrètement, 10 inspections ne relevant pas du droit alimentaire mais du droit privé international ont été réalisées. Comparé aux inspections similaires de 2023, deux entreprises ont choisi de se retirer de la liste des entreprises autorisées à exporter en UEEA. La conduite de ces contrôles est particulièrement complexe et chronophage pour le personnel de l'inspectorat et nécessite systématiquement une mobilisation conséquente de ses ressources.

Comme pour les années précédentes, des contrôles routiers accompagnés de la police, de la gendarmerie ou des douanes ont été réalisés.

2. Manifestations

De nombreuses manifestations ont été contrôlées par l'OFCO en 2024. Bien qu'aucune intoxication alimentaire n'ait été révélée, de nombreuses contestations voire des dénonciations ont été effectuées. Cela démontre la nécessité de continuer, voire de renforcer, les contrôles dans ces manifestations. Une sensibilisation des acteurs importants du secteur a été effectuée et se poursuivra en 2025.

3. Rappels de produits

Durant cette année, l'OFCO a été concerné par 75 alertes européennes pour des denrées alimentaires ([RASFF](#), Rapid Alert System for Food and Feed), soit 30 de plus qu'en 2023. Cette très forte augmentation tend à démontrer une dégradation de la qualité des produits mis sur le marché ainsi que de grandes lacunes en matière d'autocontrôle de certains acteurs de la chaîne alimentaire. Cette année, les alertes ont été très diverses : présence de bactéries pathogènes, présence d'allergènes non déclarés, contaminations chimiques tels que les pesticides, les métaux lourds ou d'autres substances toxiques comme les alcaloïdes ou encore de mycotoxines.

Par ailleurs, les contrôles de l'OFCO ont permis de signaler à l'Union européenne 10 alertes nécessitant le rappel des produits.

À l'instar de 2023, 5 alertes RAPEX (RAPEX, Rapid Alert System - Non-Food) pour des objets usuels affectant des commerces du canton de Vaud ont été signalées à l'OFCO. Celles-ci concernaient essentiellement des produits pour enfants (inflammabilité de textiles, sécurité des jouets) et la présence de bactéries pathogènes dans un aérosol.

4. Prélèvements

Durant l'année 2024, l'inspectorat des denrées alimentaires a prélevé 5134 échantillons pour diverses analyses (5299 en 2023, 5910 en 2022 et 4339 en 2021) dont 4100 pour des analyses microbiologiques (3957 en 2023). De plus, 26 dossiers de prélèvements de vin pour la commission des 1^{ers} grands crus ont été reconduits en 2024 (28 en 2023).

5. Préavis CAMAC

Lors de la construction de locaux en lien avec les denrées alimentaires, leur configuration et leur affectation, de même que les aménagements sont des éléments primordiaux pour assurer la sécurité alimentaire et permettre le respect des exigences légales. Dans ce cadre, l'OFCO est consulté pour émettre des préavis dans le système CAMAC des demandes de permis de construire du canton.

En 2024, l'OFCO s'est prononcé sur 264 demandes de permis de construire concernant le domaine alimentaire (268 en 2023, 292 en 2022 et 299 en 2021). Le nombre de permis à traiter est donc toujours relativement constant.

Laboratoire de biologie

La mission de la section « Biologie »

Les laboratoires de biologie de l'OFCO analysent chaque année près de 5000 prélèvements afin d'assurer aux consommateurs des produits sûrs, authentiques et présentant une information (étiquetage ou déclaration orale), juste et claire selon les axes suivants :

- *La mise en évidence des germes pathogènes*
- *L'observation de la qualité microbiologique*
- *La recherche de virus alimentaires*
- *L'analyse des teneurs en gluten*
- *Le contrôle de la prévalence des OGM*
- *La vérification des déclarations d'espèces animales et végétales.*

1. *La mise en évidence des germes pathogènes*

La recherche de germes pathogènes tels que *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. et les *Escherichia coli* entérohémorragiques (EHEC) dans les denrées alimentaires constituent l'une des missions principales de l'OFCO afin de garantir la sécurité des consommateurs. Cette recherche est effectuée en routine selon les normes en vigueur et certaines thématiques sont évaluées chaque année lors de campagnes d'analyse dédiées.

2. *Observation de la qualité microbiologique*

En routine et lors de campagnes d'analyses, le laboratoire de microbiologie contrôle la présence de bactéries indicatrices de contamination, d'agents d'altération ou de mauvaises pratiques d'hygiène. Ces bactéries rassemblent, en plus des germes pathogènes précédemment cités : les germes aérobies mésophiles, les entérobactéries, les *Escherichia coli*, les staphylocoques à coagulase positive et les *Bacillus cereus*.

3. *Recherche de virus alimentaires*

Si les norovirus, le virus de l'hépatite A (ou celui de l'hépatite E) ne se multiplient pas directement dans les denrées alimentaires, ils persistent longtemps dans l'environnement. Ils peuvent alors être transmis par l'intermédiaire des aliments. Ainsi le norovirus est aujourd'hui l'une des principales causes de gastro-entérite virale.

4. *Analyse des teneurs en Gluten*

Le gluten est présent dans de nombreuses céréales, notamment le blé, l'orge, le seigle et l'avoine. Il est constitué de protéines insolubles qui donnent, en présence d'eau, des propriétés viscoélastiques à la farine. La maladie coéliqua, forme grave d'intolérance au gluten, touche 1% de la population en Suisse. Dans l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI), les céréales contenant du gluten font parties des ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et qui doivent donc toujours être indiqués dans l'étiquetage. Un produit annoncé sans gluten doit ainsi contenir moins de 20 mg de gluten par kilo de denrée.

5. *Analyse de la prévalence des organismes génétiquement modifiés (OGM)*

En Suisse, c'est l'ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées qui définit le cadre légal qui régit les OGM (ODAIGM). Quatre lignées de plantes génétiquement modifiées sont autorisées : trois lignées de maïs (Bt176, Bt11, MON810) et une lignée de soja (40-3-2, ou soja RR). Depuis février 2024, et la révision de l'ODAIGM, un régime de tolérance s'applique à plus de quarante autres lignées de soja et de maïs, qui doivent ainsi aussi être contrôlés afin de garantir que leur présence respecte la législation suisse. Au niveau européen, la situation évolue rapidement. De nouvelles lignées et de nouveaux croisements apparaissent chaque année dans la liste des OGM autorisés.

6. *Vérification de l'authenticité et des déclarations d'espèces*

Les principales fraudes analysées au laboratoire de biologie moléculaire sont celles relatives à la déclaration de l'espèce animale ou végétale.

Les chiffres de biologie pour l'année 2024

Au cours de l'année 2024, **5'790 échantillons** et **19'781 paramètres analytiques** ont été réalisés par les laboratoires de microbiologie (4'353 denrées alimentaires et 890 eaux) et de biologie moléculaire (547 échantillons).

Le taux de non-conformité global pour les analyses de microbiologie (22.7%) et de biologie moléculaire (10.8%) dans les denrées alimentaires s'élève à un total de **21.4%** et reste stable comparativement aux années précédentes (19.7% en 2023 et 20.3% 2022).

De manière générale, **92.0%** des denrées alimentaires non-conformes, analysées par les laboratoires du domaine de biologie, sont liées à un dépassement des normes assurant la qualité microbiologique des aliments. La tromperie du consommateur concerne **5.8%** des

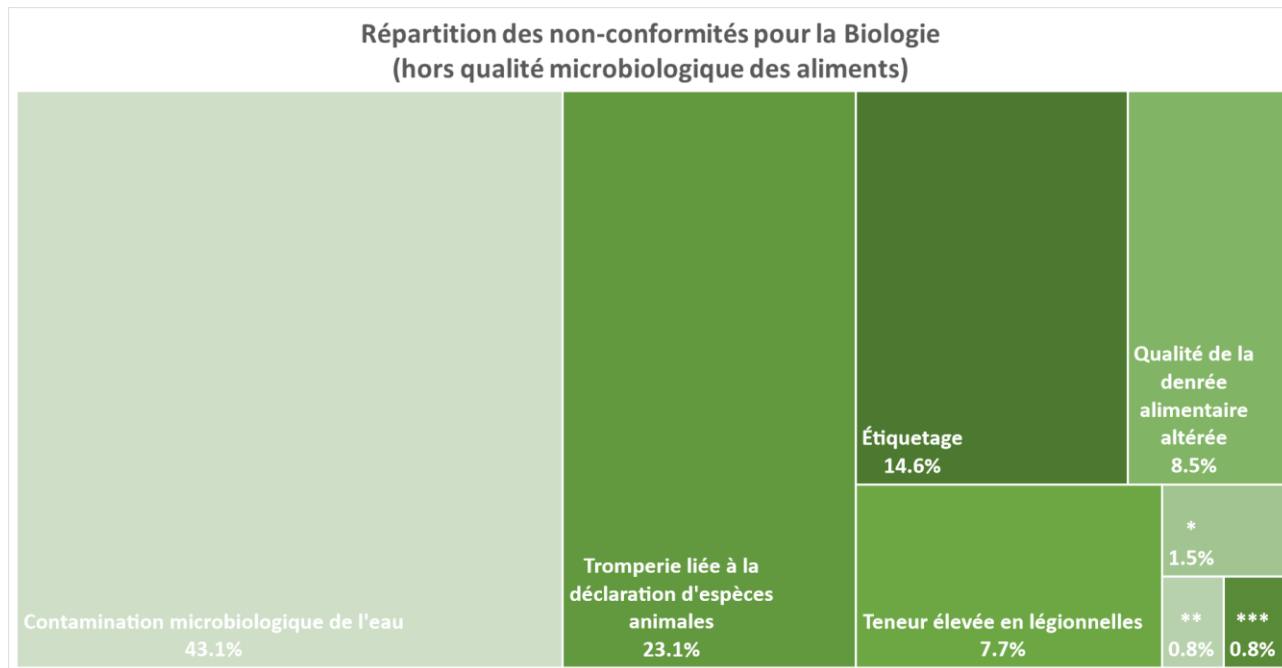
non-conformités. Ces contestations sont liées par exemple à des tromperies au niveau de la déclaration et de l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les denrées, à des tromperies dans l'annonce des espèces animales et végétales dans les aliments, et également à une qualité altérée des châtaignes remises au consommateur. Enfin, 2.2% des non-conformités ne répondaient pas aux exigences légales et mentions obligatoires au niveau de leur étiquetage.

Plus précisément, pour les analyses de microbiologie en 2024, 943 prélèvements de denrées alimentaires ont été contestés sur les 4'353 de denrées alimentaires analysés. Dans 92 % des cas de non-conformités, il s'agissait d'un dépassement des normes relatives aux Enterobacteriaceae et/ou aux germes aérobies mésophiles, témoins de mauvaises conditions d'hygiène dans la production alimentaire. Les *Bacillus cereus* potentiellement responsables d'intoxications alimentaires, étaient présent dans 6 % des contestations. Les *Escherichia coli*, indicateurs d'une contamination d'origine fécale et les staphylocoques à coagulase positive étaient présents dans moins de 5 % des contestations.

Les denrées alimentaires non conformes aux paramètres microbiologiques analysés sont principalement les suivantes : les préparations à base de légumes (9 %), les pâtes (p.ex. : nouilles, spaghettis, tagliatelles) (7 %), le jambon (5 %), le riz (5 %). Il a également été observé que des denrées alimentaires, telles que les olives, le houmous et le maïs cuit, étaient des matrices sensibles à la contamination et représentaient ensemble 5 % des non-conformités observées.

Concernant les analyses de biologie moléculaire, 59 prélèvements ont été contestés sur les 547 échantillons analysés. Dans 42 % des cas, la non-conformité des analyses était liée à la déclaration des espèces animales contenues dans les préparations de viande et produits à base de viande. Dans 16 % des cas de contestations, les analyses ont permis de mettre en évidence la présence de gluten, de soja ou d'autres espèces végétales incorrectement indiquées ou non indiquées dans la liste des ingrédients. Les autres non-conformités étaient liées à la qualité intrinsèque des châtaignes altérées lors de leur vente (15 %), au manque d'indications obligatoires ou à des indications erronées concernant l'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées contenant des espèces animales (26 %).

La répartition des non-conformités pour la Biologie, regroupées par thématique autre que la qualité microbiologique des aliments, est résumée dans le graphique suivant :



- * Présence d'une bactérie pathogène dans la denrée alimentaire
- ** Présence d'un allergène non déclaré
- *** Tromperie liée à la déclaration d'un organisme génétiquement modifié

La mission de la section « Chimie »

Le laboratoire de chimie de l'OFCE propose une large gamme d'analyses, qui permettent de contrôler si les denrées alimentaires distribuées dans le canton sont sûres, c'est-à-dire que leur consommation n'a pas de conséquences néfastes sur la santé, et que les informations mises à disposition des consommatrices et consommateurs sont complètes et correctes. Le laboratoire travaille par campagnes ciblées sur des catégories de denrées alimentaires, en collaboration avec les inspecteurs, selon les axes suivants :

- *L'analyse de contaminants potentiellement néfastes pour la santé*
- *L'analyse des additifs et des substances réglementées*
- *La recherche d'allergènes*
- *Le contrôle des déclarations et des allégations*
- *Le contrôle des bonnes pratiques et d'hygiène*
- *Le contrôle de la qualité et de l'authenticité des denrées alimentaires*

1. Les analyses de contaminants

L'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI) définit un contaminant comme toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à une denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci. Un contaminant peut être le résidu d'une substance utilisée lors de la production des ingrédients (pesticide ou médicament vétérinaire, par exemple), d'une substance présente dans l'environnement de production ou les emballages (dioxines, métaux et PFAS, par exemple), ou une substance produite dans la denrée lors de sa fabrication ou sa transformation, son transport ou son stockage (mycotoxines, par exemple). Les teneurs maximales acceptables en contaminants, qui permettent de garantir que les denrées alimentaires sont sûres pour les consommateurs, sont définies dans l'Ordonnance sur les Contaminants (OCont). Le laboratoire de chimie de l'OFCE est en mesure de contrôler dans une grande variété de denrées alimentaires les contaminants suivants : PCB et dioxines, métaux, mycotoxines et PFAS. Dans les boissons alcooliques, le laboratoire peut également mesurer le carbamate d'éthyle, le méthanol et les alcools supérieurs.

2. Les analyses d'additifs

Les additifs sont des substances ajoutées intentionnellement dans les denrées alimentaires, dans le but d'en améliorer l'aspect (colorants, par exemple), la consistance (épaississants par exemple), le goût (édulcorants ou acidifiants, par exemple) ou la durée

de conservation (conservateurs). Il est à noter que les arômes ne sont pas considérés comme des additifs dans le droit alimentaire suisse, et font l'objet d'une réglementation dédiée.

L'Ordonnance sur les Additifs (OAdd) liste les additifs autorisés ainsi que les concentrations admissibles en fonction des différents types de denrée alimentaire. Le rôle du laboratoire est de contrôler si les denrées alimentaires mises sur le marché ne contiennent pas d'additifs non-autorisés. Si des additifs autorisés sont utilisés, le laboratoire contrôle qu'ils sont présents à des concentrations conformes à la réglementation, et qu'ils sont bien tous déclarés sur l'étiquetage. Le laboratoire de chimie de l'OFCO est en mesure de contrôler les additifs suivants : colorants, conservateurs et édulcorants.

D'autres substances, qui ne sont pas à proprement parler des additifs, peuvent également être contrôlées. Le laboratoire de chimie de l'OFCO mesure par exemple certains stimulants comme la caféine et la taurine, qui sont réglementés par l'Ordonnance sur les Boissons. Des analyses de substances actives dans les cosmétiques peuvent également être effectuées.

3. Les analyses d'allergènes

L'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) définit 14 groupes d'aliments pouvant provoquer des allergies ou des intolérances : les céréales contenant du gluten, les crustacés, les œufs, les poissons, les arachides, le soja, le lait, les fruits à coque dure, le céleri, la moutarde, le sésame, les sulfites, les lupins et les mollusques, ainsi que tous les produits à base de ces aliments.

Afin de protéger les personnes souffrant d'allergie alimentaires, ces groupes d'aliments doivent obligatoirement être déclarés sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées, soit en tant qu'ingrédient, soit comme trace possible selon le processus de fabrication. Pour les denrées vendues en vrac, l'information sur la présence connue ou éventuelle de ces allergènes doit pouvoir être fournie aux consommatrices et consommateurs, soit par écrit, soit par oral.

Le laboratoire de chimie est en mesure de détecter et de quantifier différents allergènes suivants dans les denrées alimentaires. Des campagnes de vérification de déclaration des allergènes sont menées régulièrement, afin de garantir que les informations mises à disposition des personnes allergiques garantissent leur sécurité.

4. Le contrôle des informations déclarées

L'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAL) définit les informations qui doivent être rendues disponibles pour les denrées alimentaires, comme la valeur nutritionnelle, obligatoire pour la plupart des produits préemballés, ou le taux d'alcool pour les boissons alcooliques. Des allégations nutritionnelles (« pauvre en matière grasse », « riche en protéines » ou « teneur réduite en sel », par exemple) ou de santé (« Le calcium est nécessaire au maintien d'une ossature normale », par exemple) peuvent être utilisées, en fonction de la composition du produit, mais uniquement selon certaines conditions définies dans l'OIDAL.

Le laboratoire de chimie effectue régulièrement des campagnes de mesures des protéines, graisses, sel et sucres dans les denrées alimentaires, du taux d'alcool dans les boissons avec ou sans alcool, et de divers éléments et ingrédients qui pourraient être liés à une allégation de santé, afin de contrôler que les informations mises à disposition des consommatrices et consommateurs ne sont pas trompeuses.

5. Le contrôle des bonnes pratiques

Certaines mesures de laboratoire peuvent être demandées dans le cadre des inspections d'hygiène et des contrôles des bonnes pratiques de fabrication. Ces analyses ne sont pas obligatoirement effectuées sur le produit fini prêt à être distribué, mais parfois aussi sur un produit intermédiaire, prélevé lors d'une des étapes de fabrication. Les résultats obtenus permettent d'évaluer la maîtrise des procédures de fabrication de la denrée alimentaire. Les critères d'acceptabilité de ces mesures peuvent être définis dans la législation alimentaire ou dans les guides des bonnes pratiques édités par les branches.

Le laboratoire de chimie de l'OFCO peut mesurer les amines biogènes dans les poissons, les vins et la bière, les mycotoxines dans le vin, et les composés polaires dans les huiles de friture.

6. Le contrôle de la qualité et de l'authenticité des denrées

L'un des objectifs de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI) est de protéger les consommatrices et consommateurs contre la tromperie. Dans ce cadre, le laboratoire de chimie de l'OFCO propose des méthodes d'évaluation de la qualité et de l'authenticité des produits mis sur le marché, et procède régulièrement à des campagnes de surveillance. La qualité des champignons séchés, l'authenticité des épices, l'édulcoration des vins AOC ou la qualité des miels sont des exemples d'analyses possibles au laboratoire.

Les chiffres de la chimie pour l'année 2024

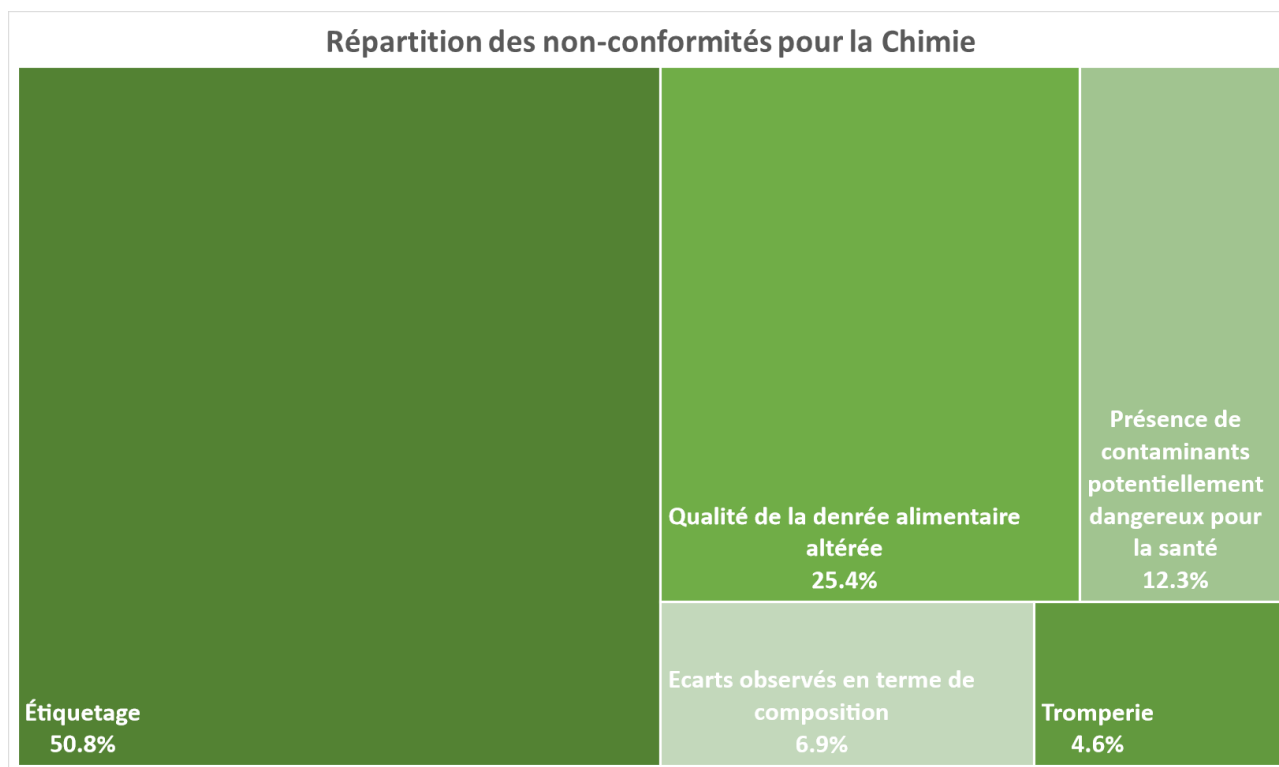
Au cours de l'année 2024, **818 échantillons de denrées alimentaires** ont été analysés et **35'900 paramètres analytiques** ont été mesurés par le laboratoire de chimie.

Le taux de non-conformité global s'élève à **4%** si l'on compte les non-conformités liées uniquement à un contrôle de l'étiquetage, et à **1.9%** si on ne considère pas ces dernières (86 paramètres analytiques non-conformes sur 4610 évalués). De manière plus détaillée, les non-conformités observées en 2024 se répartissent de la manière suivante :

Groupe de paramètres	Total évalué	Non conforme (NC)	% NC	Denrées concernées
Alcool (éthanol)	64	4	6.3%	Spiritueux
Alcools supérieurs et uréthane	56	2	3.6%	Spiritueux
Allergènes	421	1	0.2%	Farine
Colorants autorisés	593	4	0.7%	Concentré de fruit, saucisse
Colorants interdits	135	1	0.7%	Préparation d'épices
Composés polaires	2	1	-	Huile végétale
Edulcorants et sucres	154	3	1.9%	Spiritueux
Métaux	547	2	0.4%	Champignon, bijoux
Mycotoxines	784	12	1.5%	Farine
Sel	78	11	14.1%	Epices, poisson, viande

Les évaluations d'étiquetage ont montré un taux de non-conformité relativement important : sur 297 étiquettes évaluées pendant les campagnes d'analyse, 113 étaient non-conformes, soit 38%. Si la gravité de ces non-conformités au regard de la protection de la santé des consommatrices et des consommateurs ou de la protection contre la tromperie peut être très variable d'un cas à un autre, ce taux relativement élevé montre dans tous les cas que l'autocontrôle y relatif n'est pas satisfaisant.

La répartition des non-conformités pour la Chimie, regroupées par thématique, est résumée dans le graphique suivant :



Bilan des campagnes d'analyses en 2024

Les sections de biologie et de chimie ont réalisé 35 campagnes : 17 pour la biologie, 11 pour la chimie, et 7 en commun pour les deux secteurs. Des thématiques variées ont été traitées, dont certaines sont détaillées ci-dessous :

Viandes hachées/steaks hachés : qualité microbiologique et espèces animales

Cette campagne visait à évaluer la qualité microbiologique et la présence d'espèce animale de ces produits vendus en boucherie et en magasin d'alimentation. Les viandes hachées et les steaks hachés sont des préparations qui subissent de nombreuses transformations et sont composées d'une ou de plusieurs espèces animales devant être déclarées. Dans le cadre de cette campagne, 30 échantillons ont été prélevés. Quatre d'entre eux ont été contestés, ce qui représente une non-conformité globale de 13.3 %. Ces 4 échantillons ont fait l'objet d'une contestation pour absence d'indications obligatoires ou pour des indications erronées sur leur étiquetage. De plus, dans ces 4 échantillons, une viande hachée de bœuf présentait un dépassement élevé en germes aérobies mésophiles et, dans un autre échantillon, la présence de porc non déclarée, a été détectée dans des brochettes de bœuf haché mariné.

Champignons d'importation d'Asie (type Enoki) : qualité microbiologique et pathogènes

Cette campagne intercantonale a mis l'accent sur la qualité microbiologique des champignons comestibles frais ou séchés d'importation d'Asie. L'Asie est le principal producteur de champignons, avec une production représentant entre 70 et 80 % de la production mondiale. Ces dernières années, plusieurs rappels de marchandise ont eu lieu aux États-Unis (en 2023), au Canada (en 2021) et en France (en 2017) pour des Enoki, en raison de la présence de la bactérie *Listeria monocytogenes*. Dans le cadre de cette campagne intercantonale, 33 échantillons ont été prélevés (11 échantillons par le canton de Vaud, 12 échantillons par le canton de Fribourg, 10 échantillons par le canton du Valais). La non-conformité globale pour cette campagne s'est élevée à 9.1 %. Un échantillon de champignons « Wood Ear » présentait un dépassement significatif en *Escherichia coli*, tandis qu'un échantillon de champignons Enoki dépassait le critère de sécurité pour la présence de *Listeria monocytogenes*. Deux échantillons ont fait l'objet d'une contestation relative à l'étiquetage : un pour l'absence d'indications obligatoires et un autre pour l'absence d'une langue officielle de la Confédération au niveau des mentions obligatoires.

OGM et mycotoxines dans les farines locales et importées

Cette campagne intercantonale ciblait les farines suisses et d'importation à la recherche d'OGM de maïs, soja, de riz, ainsi que d'une éventuelle présence d'une adultération avec des espèces végétales non déclarées. La présence de mycotoxines a également été investiguée. Pour cette campagne intercantonale, 100 échantillons ont été prélevés (32 échantillons par le canton de Vaud, 29 échantillons par le canton de Genève, 24 échantillons par le canton de Neuchâtel et 15 échantillons par le canton du Jura).

98 échantillons ont été analysés par les laboratoires, 2 échantillons contenant des parasites visibles à l'œil ont été contestés.

En ce qui concerne la biologie moléculaire, aucun OGM n'a été détecté dans les différents échantillons analysés. Le taux de non-conformité global s'est élevé à 8.1 %, 8 échantillons sur les 98 analysés ayant fait l'objet d'une contestation. Trois échantillons de farine contenaient de l'allergène soja en quantité supérieure au seuil fixé par la législation, soit 1 g/kg. Un échantillon contenait également du riz, non déclarée sur l'étiquetage. Quatre échantillons contenaient également du blé, non annoncé sur l'étiquetage. Sur les quatre échantillons contenant du blé non déclaré, deux dépassaient le seuil de déclaration obligatoire de 200 mg/kg pour le gluten inscrit dans la législation. Une farine de riz portant la mention « sans gluten » dépassait le seuil de 20 mg de gluten par kilo de denrée fixé par la législation.

En ce qui concerne les analyses chimiques, 7 échantillons contenaient des mycotoxines à des concentrations supérieures aux valeurs maximales acceptables (4 aflatoxines B1 et B/G, et 3 fumonisines), soit un taux de non-conformité de 7.1%. De plus, 6 échantillons ont été contestés en raison d'un étiquetage non conforme.

Au total, 20 échantillons sur les 100 prélevés ont été contestés, montrant qu'une surveillance des farines mises sur le marché dans le canton est nécessaire.

Poissons gras du lac/étrangers : PCBs/dioxines, métaux, amines biogènes, espèces et PFAS

Cette campagne ciblait les poissons gras du lac (truite, omble chevalier), ainsi que des poissons d'importation. Pour cette campagne intercantonale, 73 échantillons ont été prélevés (16 échantillons par le canton de Vaud, 13 échantillons par le canton de Genève, 9 échantillons par le canton de Fribourg, 12 échantillons par le canton de Neuchâtel, 9 échantillons par le canton du Valais, 15 échantillons par le canton de Jura).

73 échantillons ont été analysés par le laboratoire de chimie pour les PCB/dioxines, les PFAS, les métaux et les amines biogènes, et 47 échantillons ont été analysés par le

laboratoire de biologie moléculaire pour l'authentification des espèces animales de poisson déclarée.

En ce qui concerne la chimie, aucune non-conformité n'a été observée. Ces résultats sont très rassurants quant à la qualité des poissons vendus en Suisse en termes de contamination par les PCB/dioxines, les PFAS et les métaux lourds, mercure compris. L'absence d'amines biogènes, notamment d'histamine, à des concentrations supérieures aux limites définies dans l'ordonnance sur l'hygiène semble indiquer que les bonnes pratiques ont été suivies pour les échantillons prélevés.

Pour la biologie moléculaire, le taux de non-conformité global s'est élevé à 6.3 %, 3 échantillons sur les 47 analysés ayant fait l'objet d'une contestation. Deux échantillons ne contenaient pas l'espèce animale indiquée sur l'étiquetage. Un échantillon annonçait de la lotte (*Lophius piscatorius*), alors que de la baudroie rousse (*Lophius budegassa*) a été décelée par les analyses génétiques. Un échantillon déclarait la présence de raie (*Raja clavata*), alors que de la raie fleurie (*Raja naevus*) a été décelée. Un échantillon a été contesté sur la base d'une déclaration de deux espèces de poisson « d'églefin de cabillaud », dans sa dénomination, alors que les analyses génétiques ont démontré que seulement de l'églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) était présent et non du cabillaud (*Gadus morhua morhua*).

OGM, mycotoxines, authenticité et valeurs nutritionnelles des plats de substitution à la viande

Cette campagne a mis l'accent sur la recherche d'OGM, ainsi que la présence éventuelle d'ingrédients d'origine animale dans les produits végétaliens (végan). D'éventuelles contaminations par des mycotoxines ont également été recherchées. Enfin, la teneur en protéines des produits, quand l'allégation « riche en protéines » est indiquée sur l'emballage (15 échantillons sur 30), a été contrôlée. Dans le cadre de cette campagne, 30 échantillons ont été prélevés.

Les analyses de biologie moléculaire n'ont révélé aucune non-conformité, en termes d'OGM, ni la présence d'une adultération par la présence d'espèce animale. En chimie, aucune trace de mycotoxine n'a été décelée, et la teneur en protéines mesurée a été concordante avec la teneur déclarée pour tous les échantillons testés.

Toutefois, 3 échantillons ont été contestés en raison de leur étiquetage. La non-conformité globale pour cette campagne était de 10 %. Pour les 3 échantillons contestés, des utilisations de dénominations propres à des produits d'origine animale sur l'étiquetage, pouvant induire le consommateur en erreur, ont été mises en évidence.

Colorants, espèces et qualité microbiologique dans les merguez, chorizo et saucisses colorées

Cette campagne ciblait les préparations de viande de type saucisse pour leur qualité microbiologique, ainsi que la déclaration des espèces animales et la présence de colorants. Dans le cadre de cette campagne, 24 échantillons ont été prélevés.

Concernant la partie microbiologique, la non-conformité s'est élevée à 37.5 %, 9 échantillons ont été contestés sur les 24 échantillons analysés. Les 9 échantillons contestés avaient un dépassement significatif du nombre de germes aérobies mésophiles. À noter que la bactérie *Salmonella* spp. a été détecté dans un échantillon de merguez crue. Pour la partie biologie moléculaire, la non-conformité était de 17.4 %, 4 échantillons ont été contestés sur les 23 échantillons analysés. Trois échantillons contenaient une espèce animale contaminante (1 pour du bœuf, 2 pour du porc). Deux échantillons ont été contestés pour l'absence d'une espèce animale déclarée, en l'occurrence l'agneau. En ce qui concerne les colorants, deux contestations ont été faites pour deux chorizos, qui contenaient deux colorants rouges (E120 et E124) non déclaré. Dans les deux cas, le E124 dépassait les limites autorisées pour ce type de denrées.

Epices: Colorants, sel, authenticité, mycotoxines et métaux

Cette campagne intercantonale a mis l'accent sur les épices. Dans le cadre de cette campagne, 94 échantillons ont été prélevés (30 échantillons par le canton de Vaud, 20 échantillons par le canton de Genève, 27 échantillons par le canton de Neuchâtel, 8 échantillons par le canton du Valais, 9 échantillons par le canton du Jura).

En ce qui concerne les analyses effectuées par le laboratoire de chimie, tous les échantillons étaient conformes pour les métaux analysés. 4 échantillons de cannelle contenaient cependant des valeurs très proche de la teneur maximale acceptable. Sur 94 échantillons, 1 piment rouge a été contesté pour une teneur en ochratoxine A supérieure à la teneur maximale acceptable, ainsi que 1 échantillon d'un mélange d'épices contenant du Sudan I, un colorant rouge interdit. Un nombre plus important de non-conformité a été observé pour la teneur en sel : 11 échantillons contenaient plus de sel que la limite acceptable pour chaque type de produit.

Pour la biologie moléculaire, 29 échantillons ont été analysés, 1 échantillon s'est avéré non-conforme, soit un taux de non-conformité de 3.4 %. Cet échantillon contenait du gluten non déclaré sur l'étiquetage, à une teneur qui dépassait le seuil de déclaration obligatoire de 200 mg/kg.

Viande de gibier/chasse : identification des espèces animales

Cette campagne visait à vérifier l'authenticité des espèces animales présentes dans la viande de chasse. Cette campagne, reconduite depuis plusieurs années, affiche un taux de non-conformité en moyenne de 10 %. En 2023, 21 % des échantillons de viande de chasse étaient non-conformes. Dans le cadre de cette campagne, 44 échantillons ont été prélevés. 16 échantillons ont été analysés pour leur qualité microbiologique, un seul échantillon s'est avéré non conforme avec un dépassement significatif du nombre d'entérobactéries et de germes aérobies mésophiles. Le taux de non-conformité pour la partie microbiologique était de 6.2%. Pour les analyses de biologie moléculaire, 7 échantillons étaient non-conformes sur les 43 analysés, représentant un taux de non-conformité de 16.3 %. Pour deux échantillons, l'absence de l'espèce animale déclarée a été contestée (un échantillon pour l'absence de sanglier et un échantillon pour l'absence de cerf). Deux échantillons déclarés avec l'espèce animale sanglier contenaient du porc hybride. Quatre échantillons contenaient des espèces animales non déclarées, dont un échantillon contenait du cerf en plus du sanglier déclaré, un échantillon contenait du chevreuil à la place du cerf déclaré. Parmi les 4 échantillons, deux échantillons contenaient une espèce animale contaminante (un échantillon pour le cerf, un échantillon pour le poulet).

Contrôle de la qualité des châtaignes

Cette campagne a mis l'accent sur la qualité des châtaignes. Les châtaignes peuvent s'abîmer rapidement si elles ne sont pas stockées correctement, ce qui a été constaté en 2023 lors d'une campagne, avec un taux de non-conformité élevé de 57 %. Ce chiffre était relativement similaire à celui de 2022, où le taux de non-conformité avait atteint 54 %. Dans le cadre de cette campagne, 20 échantillons de châtaignes ont été prélevés et 11 échantillons étaient non-conforme au niveau de leur degré d'altération, soit un taux de non-conformité de 55%. A noter que 5 échantillons (45 %) non-conformes présentaient un degré d'altération supérieur à 30 %.

Métaux et contrôle de la qualité des champignons séchés

Cette campagne visait à contrôler la qualité des champignons séchés et à mesurer la teneur en 5 métaux lourds, dont le mercure.

Aucun métal lourd n'a été mesuré au-dessus des valeurs limites acceptables. Un grand nombre d'échantillons s'est cependant avéré d'une qualité inférieure aux normes : 13 contestations ont été effectuées, portant sur la présence de champignons carbonisés, moisissus ou altérés en proportion trop importante ou sur la présence d'impuretés ou de parasites.

Méthanol, uréthane, alcools supérieurs et sucres dans les spiritueux

Cette campagne visait à rechercher diverses substances indésirables dans les spiritueux : méthanol et alcools supérieurs, qui indiqueraient un processus de distillation non maîtrisé, et le carbamate d'éthyle, ou uréthane, composé potentiellement carcinogène, qui peut se former dans certains spiritueux issus de fruits ou de végétaux contenant des cyanates (fruits à noyaux principalement) ou des glycosides cyanogéniques (canne à sucre, céréales ou manioc, principalement). La teneur en sucre, pour laquelle des normes sont définies selon la catégorie de produit, a également été investiguée.

Sur les 28 échantillons analysés, 7 ont montré des résultats analytiques non-conformes, soit 25%. Aucun échantillon ne contenait du méthanol, mais 2 eaux-de-vie de fruit à noyaux ont montré des concentrations en carbamate d'éthyle supérieures à la norme qui est à 1 mg/L. La teneur en sucre était trop basse pour 2 eaux-de-vie avec une mention « vieille », 3 teneurs en alcool étaient trop éloignées de la valeur indiquée sur l'étiquette. En complément, 4 prélèvements ont été contestés pour un étiquetage non-conforme.

PFAS dans les œufs et les abats

Les substances per- et polyfluoroalkylés (PFAS) ont fait l'objet de nombreuses communications dans les médias, à la suite d'études montrant leur présence dans l'environnement et leur potentiels effets nocifs pour la santé. Des valeurs maximales dans certaines denrées ont été définies dans l'OCcont en 2024, pour les poissons, les œufs et la viande. L'objectif de ces deux campagnes était d'évaluer les éventuelles contaminations en PFAS des œufs et des abats produits sur le territoire du canton.

En ce qui concerne les œufs, aucune non-conformité n'a été observée dans les 14 échantillons prélevés (dont 11 produits sur le territoire vaudois, 1 fribourgeois et 2 importés). Leur présence est cependant observable, mais à des concentrations largement inférieures à la norme, dans 7 échantillons produits dans le canton.

En ce qui concerne les abats, aucune non-conformité n'a été observée dans les 26 échantillons prélevés. Leur présence est observable, mais de nouveau à des concentrations largement inférieures à la norme. Le PFOS est mesurable dans 17 échantillons sur 26 (65%). La concentration maximale observée est de 0.697 µg/kg dans un échantillon de foie de bœuf, la teneur maximale admise étant de 6 µg/kg.

EAUX POTABLES, DE BAINNADE ET DOUCHE

*Distribution de l'eau
Inspection et analyse de la qualité des eaux*



EAUX POTABLES, DE BAIGNADE ET DOUCHE

Distribution de l'eau

La mission de la section « Distribution de l'eau »

Elle a pour tâche principale de définir et appliquer la politique cantonale d'approvisionnement et de distribution d'eau potable.

L'objectif prioritaire visé est de **garantir un développement coordonné et harmonieux des réseaux d'eau potable** sur l'ensemble du territoire cantonal.

Quatre axes principaux d'activités peuvent être dégagés :

Planification globale des réseaux et approvisionnement en eau potable en temps de crise (AEC)

- Approbation des plans directeurs de la distribution de l'eau (PDDE) et de l'AEC selon la procédure légale;
- Conseils aux distributeurs;
- Encouragement à la création d'associations;
- Suivi des études régionales en matière d'approvisionnement en eau;
- Coordination du développement des réseaux d'eau avec les procédures d'aménagement du territoire;
- Intervention dans le cadre du plan ORCA.

Contrôle et approbation des projets

- Suivi de la procédure relative à la création ou à la modification d'installations principales de distribution d'eau: ouvrages de captage, de traitement, de pompage, de turbinage, d'adduction, de stockage, de télégestion et de distribution proprement dits (conduites nouvelles ou remplacement de conduites, jusqu'aux bornes-hydrantes) ;
- Vérification du respect des normes techniques et sanitaires ;
- Octroi des autorisations requises qui ont valeur de permis de construire. (cf. l'art 7b de la Loi sur la distribution de l'eau (LDE) et les art. 5 à 10 du règlement pour le détail de la procédure d'approbation).

Gestion de la Loi sur la distribution de l'eau (LDE)

- Gestion des règlements communaux de distribution de l'eau (adoption de nouveaux ou modification d'anciens règlements) ; [Un règlement-type sur la distribution de l'eau](#) est disponible. Tout projet de modification ou de nouveau règlement doit être soumis pour examen avant l'approbation.
- Gestion des concessions octroyées par des communes à un distributeur.

Mise en place du système d'information des réseaux d'eau potable (SIRE)

Les chiffres de la distribution des eaux pour l'année 2024

1. Plan directeur de la distribution de l'eau

Au 31 décembre 2024, le canton compte 263 distributeurs d'eau actifs.

A ce jour, 182 PDDE sont approuvés et actifs. Cependant 17 PDDE arrivent prochainement à échéance du fait de leur ancienneté et devront faire l'objet d'une mise à jour.

D'autre part, 60 PDDE sont en cours d'étude ou de mise à jour chez divers mandataires.

Durant l'année 2024, 4 plans directeurs de la distribution de l'eau (PDDE) ont été approuvés définitivement.

- Plan directeur de la distribution de l'eau de l'association intercommunale des eaux du Mormont (AIEM)
- Plan directeur de distribution de l'eau de la commune de Chevilly
- Plan directeur de distribution de l'eau de la commune de Moiry
- Plan directeur de distribution de l'eau de la commune d'Yverdon-les-Bains

De plus, 10 plans directeurs sont en cours d'analyse et d'examen préalable au sein du secteur Distribution de l'eau, et de multiples séances et échanges (courriers, mail) avec les distributeurs d'eau et leurs mandataires ont été réalisés à ce sujet au cours de l'année.

2. Etude régionale

De manière non exhaustive, 2 exemples d'études d'ampleur régionale ayant occupé le secteur au cours de l'année peuvent être cités.

Etude sectorielle Proveyse

Dans le contexte de la problématique des micropolluants dans l'eau, et plus spécifiquement des métabolites du chlorothalonil, des discussions ont été initiées afin de lancer des études sur le potentiel de traitement et des flux/livraison d'eau possibles.

Dans ce contexte, différentes séances sur demande du secteur distribution de l'eau et en collaboration avec l'ECA ont été réalisées.

Sur cette thématique, le Service de l'eau de Lausanne et l'Association intercommunale d'amenée d'eau d'Echallens et environs (AIAE) ont avancé les réflexions concernant la source importante de la Proveyse (propriété de Lausanne) - sise sur le territoire de Thierrens - pour la mise en place d'un traitement des micropolluants sur le site de la station actuelle. L'exploitation de cette nouvelle station est prévue via la création d'une société anonyme en mains de Lausanne et de l'AIAE intitulée « La Proveyse SA ». Cette structure - qui pourrait voir le jour en 2025 - sera dédiée au traitement et à l'exploitation des ressources précitées pour valorisation au travers du réseau de l'AIAE notamment.

Dans ce contexte, et ayant appris la volonté du SEL et de l'AIAE, le secteur distribution de l'eau a initié des discussions dans la continuité de l'étude régionale pour l'approvisionnement en eau potable dans le secteur Venoge - Mèbre - Talent - Menthue approuvée en 2019, des études complémentaires entamées spécifiquement dans le secteur Thierrens-Orme ainsi qu'en complément de l'étude Bercher et environs.

Ainsi a été prise la décision de réunir l'ensemble des acteurs régionaux (communes et associations) afin de discuter d'une étude groupée autour de l'importante ressource Proveyse afin de définir les échanges d'eau possible et les collaborations permettant de sécuriser à long terme l'approvisionnement en eau dans le contexte du traitement des métabolites du chlorothalonil.

La volonté d'étudier les possibilités de distribution et d'échange de l'eau à destination de distributeurs dans le besoin, ou faisant face à des soucis de teneur en micropolluants sur leurs ressources difficilement traitables, est intégrée dans la réflexion.

Suite aux discussions, l'ensemble des associations et communes du secteur ont accepté le démarrage d'une **Etude sectorielle pour l'approvisionnement en eau potable autour de la source de la Proveyse** en accordant un mandat en fin d'année 2024.

Les entités distributrices d'eau participant à cette étude sont : l'Association intercommunale d'amenée d'eau d'Echallens et environs (AIAE), Le Service de l'eau de Lausanne, Communes de Bercher, Ogens, Rueyres et Montanaire, Association intercommunale d'amenée d'eau La Menthue.

Parallèlement à cette étude, l'importante Association dans la région d'Echallens qu'est l'AIAE a entamé des réflexions pour reprendre l'ensemble des réseaux des villages qu'elle alimente actuellement comme grossiste (livraison à « l'entrée des villages » uniquement sans gestion du réseau communal). Le fait de passer dans un régime allant jusqu'à l'abonné permettrait de disposer d'un seul distributeur d'eau dans tout le secteur.

Au vu du défi important dans la région concernant le maintien des infrastructures et la gestion de la problématique des micropolluants dans beaucoup de ressources, cette réflexion est soutenue par le secteur distribution de l'eau. En effet, disposer d'un seul distributeur en mutualisant l'ensemble des réseaux pourrait faciliter les investissements et la gestion de la problématique de qualité de l'eau du fait de la teneur micropolluants pertinents nécessitant un traitement.

Etude régionale et pour l'approvisionnement en eau dans la région de Gimel

Au cours de l'année 2024 l'étude pour la distribution de l'eau dans le secteur de Gimel et région a été poursuivie et le concept technique global a été défini.

Les communes faisant partie de cette étude sont les suivantes : Burtigny, Essertines-sur-Rolle, Gimel, Longirod, Marchissy, Saint-George, Saint-Oyens, Saubraz, Tartegnin.

Plusieurs séances techniques en présence des Autorités concernées et de leur mandataire ont été réalisées. Le concept régional de distribution d'eau et la détermination des ouvrages nécessaires aux échanges d'eau et à la sécurisation de l'approvisionnement du secteur ont pu y être définis.

Cette étude a été poussée jusqu'au niveau du détail de dimensionnement de chacun des réseaux communaux et sera donc assimilée au Plan directeur de la distribution de l'eau des communes.

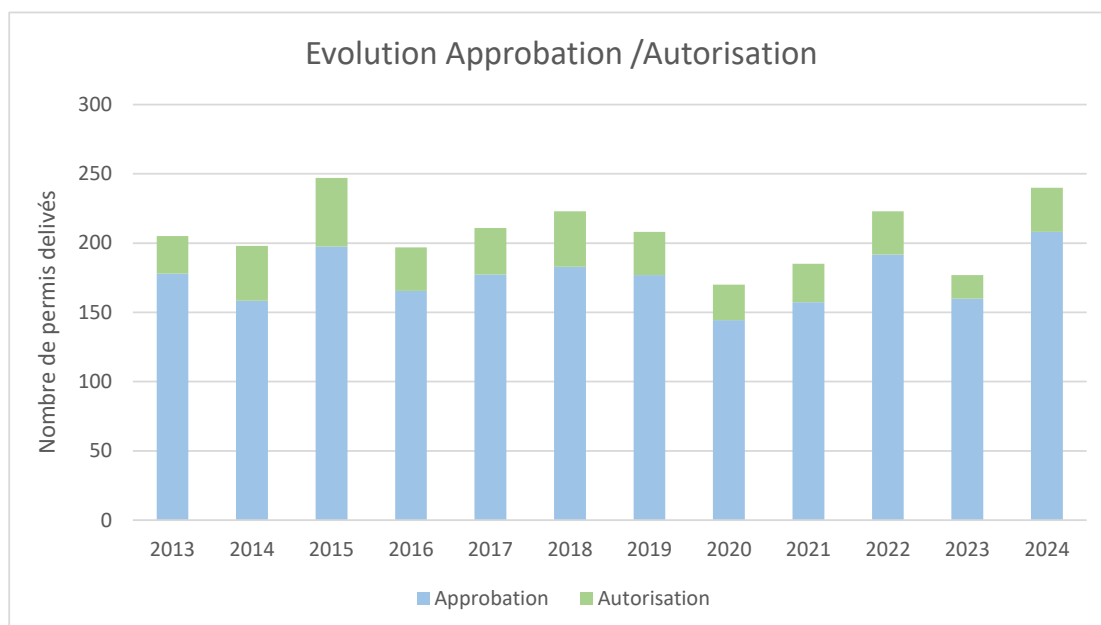
La version définitive de l'étude sera, une fois totalement finalisée, soumise à l'approbation du secteur distribution de l'eau.

Suite à cette étude et au regard des investissements répartis sur l'ensemble du territoire de l'étude, rendant la clé de répartition complexe, les différentes communes ont accepté de poursuivre la démarche d'analyse en octroyant un mandat d'étude pour la création d'une société de distribution de l'eau unique pour tout le secteur.

Au cours de l'année 2024, cette étude d'association a donc été initiée. Cette étude doit se poursuivre sur l'année 2025 et le mandataire travaille actuellement sur ce dossier qui permettra aux communes d'évaluer la meilleure forme d'organisation pour la suite et pour la réalisation des importants travaux nécessaires à la sécurité d'approvisionnement.

3. *Projet de construction*

Dans le domaine des installations, ouvrages et réseaux de distribution d'eau, 235 projets de création ou de modification d'installations ont été approuvés durant l'année écoulée (dont 14% après enquête publique = Autorisation - et 86% sans enquête publique car projets entrant dans les dispositions de moindre importance selon l'art 7b LDE = Approbation ; ces décisions ont valeur de permis de construire).



Après exécution des travaux, 129 dossiers conformes à l'exécution ont été traités et ont permis de clôturer définitivement les dossiers ou d'exiger, dans certains cas, des mesures complémentaires.

Les données géographiques associées (géodonnées) à l'ensemble des dossiers de projets et après exécution des travaux ont également été traitées et intégrées dans le système d'information des réseaux d'eau (SIRE).

Dans le cadre des projets générés (via la CAMAC), la section a effectué le suivi de 33 consultations des services de l'Etat, pour obtention des préavis et autorisation spéciale, dans les cas où la disposition et la teneur du projet le nécessitait.

Diverses séances de coordination, avec les services de l'Etat concernés, les distributeurs d'eau et mandataires, pour l'obtention des préavis définitifs et autorisations spéciales (défrichement etc), ont été initiées au sujet de ces dossiers.

Au nombre des réalisations importantes de l'année 2024, l'approbation des projets suivants peut être citée :

- Construction du réservoir/turbinage de Bignières - pour le SIGE à Montreux
- Installation d'une conduite de distribution d'eau potable entre Villars-le-Comte et Oulens-sur-Lucens

- Mise en conformité des puits des Derrys et du Bugnon à Longirod
- Nouveau réservoir 2'600 m³ de la Forcla pour la commune de Rougemont
- Nouveau réservoir aux Mosses et mise en conformité de la chambre de mise en charge à Lioson 3910
- Nouveau réservoir interrégional de Grandson (4'000 m³)
- Raccordement du réseau d'eau potable d'Ogens sur le réservoir de Bercher
- Station de traitement du Cossaux à Chamblon pour SAGENORD
- Recaptage de la source de La Combe et de la source Bornet à la Rippe pour les SITSE Services Industriels Terre Sainte et Environs
- Réfection des captages et de la station du Moulin Neuf, nouveau réservoir de Donatyre, assainissement des pompages du Bois de Châtel et conduites à Avenches
- Mise en place d'une désinfection UV au Reservoir de Bercher (territoire de la commune de Montanaire)

4. Règlement de la distribution de l'eau

Pour ce qui est des règlements communaux et intercommunaux sur la distribution de l'eau ainsi que des concessions de distribution, 9 règlements nouveaux ou modifiés ont été approuvés en 2024 par le Département, après examen préalable et suivi de la procédure par le secteur Distribution de l'eau de l'Office de consommation.

De plus, 21 règlements ont fait l'objet d'un examen préalable par le secteur nécessitant divers échanges et entretiens avec les distributeurs d'eau concernés. La procédure se poursuivra donc sur l'année en cours avant d'aboutir aux approbations définitives requises.

5. Détermination CAMAC

D'autre part, le secteur a formulé 85 déterminations, via le logiciel de la CAMAC (Centrale des Autorisations en Matière d'Autorisations de Construire) à l'égard de dossiers d'aménagement du territoire, d'équipement de parcelles, de projets routiers ou d'améliorations foncières pour lesquels le secteur a été consulté.

6. Géodonnées - SIRE et base de données des bornes hydrantes

Durant l'année écoulée, 3 réseaux ont été introduits dans SIRE (Système d'Information géographique des Réseaux d'Eau potable) et 1 réseau a fait l'objet d'une remise à jour globale.

En incluant également les dossiers remis après exécution des travaux, ce sont donc 2'174 nouveaux objets de type conduites, 7 nouveaux réservoirs, 9 captages, 9 stations de pompes et 9 vannes de régulations de pression qui ont été introduits dans SIRE.

SIRE totalise à ce jour 216 réseaux de distributeurs saisis, représentant une longueur totale de 5'920km de conduites (137 km de plus que l'an dernier).

La base de données des bornes hydrantes (BH) mise sur pied en collaboration avec l'ECA comptabilise à ce jour 23'949 BH appartenant à 243 distributeurs d'eau différents.

Le secteur a aussi participé aux différents comités, stratégique - tactique - opérationnel concernant la définition et mise en place des principes de la gouvernance cantonale des géodonnées.

7. Divers

Métabolites du Chlorothalonil :

Sur la thématique des résidus de Chlorothalonil (phytosanitaire fongicide) durant l'année 2024, dans la procédure judiciaire opposant l'entreprise Syngenta Agro SA à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), le Tribunal administratif fédéral (TAF) a rendu une première décision autorisant à nouveau à l'OSAV de communiquer sur la pertinence des métabolites du Chlorothalonil. A ce titre, le 22 mai 2024, l'OSAV a publié une nouvelle directive.

Dans ce contexte de pertinence des métabolites du Chlorothalonil dans l'eau, impliquant une valeur limite à 0,1 µg/L, le secteur Distribution de l'eau est en contact fréquent avec les communes, en raison de l'impact sur la planification du développement des réseaux.

Dans certains cas, c'est toute la structure d'approvisionnement qui devrait être revue puisque les ressources (puits de la nappe, sources ...) sont injectées et pompées directement au travers du réseau de consommation vers les réservoirs. Cette problématique des micropolluants engendre donc de nouvelles et fortes contraintes pour l'établissement de la planification des réseaux au travers des plans directeurs de la distribution de l'eau PDDE ; certains PDDE récemment établis devant même être revus pour intégrer le traitement de l'eau. Le défi technique des installations de traitement est également une problématique nécessitant un suivi technologique et de dimensionnement avant lancement d'éventuelles démarches aboutissant au permis de construire.

Dématérialisation :

La démarche de dématérialisation complète des dossiers est maintenant totalement opérationnelle et terminée, suite au démarrage de la mise en service fin 2021 de la plateforme en ligne « Annonce Projet Réseau d'Eau - APREAU » (projet réalisé conjointement avec l'ECA). Il n'y a plus aucun dossier papiers qui nous sont remis.

L'usage de cette interface est très bien perçu et aucun retour négatif n'est à signaler ; bien au contraire, le fait de disposer d'un identifiant d'affaire unique commun entre l'ECA (octroyant les participations financières) et l'OFCO simplifie le suivi des dossiers et permet de gagner en efficacité.

Il est à relever que ce mode de fonctionnement permet aussi de garantir une plus grande cohérence technique dans l'évaluation des dossiers en collaboration avec l'ECA.

Disposer de pièces uniquement numériques facilite également la consultation des services de l'Etat pour obtention des préavis et autorisation spéciale. Le gain de temps pour lancer ces consultations est non négligeable et très appréciable.

Le développement de l'interface avec l'ECA, en disposant de l'expertise de leur service informatique interne pour la mise en place et le développement du produit, est une réussite pour le secteur.

Inspection et analyse de la qualité des eaux

La mission de la section « Qualité des eaux »

L'inspectorat des eaux prélève des échantillons d'eaux des réseaux dans toutes les communes vaudoises au moins une fois par an. Ces échantillons sont soumis à l'analyse chimique et bactériologique, et évalués selon les normes en vigueur.

Il inspecte les ouvrages et installations (dispositifs de captage - stations de traitement - réservoirs - etc.) afin de s'assurer de leur conformité avec les règles reconnues de la technique.

Il approuve et vérifie l'application des procédures d'autocontrôle de la distribution de l'eau, obligation légale introduite en 1999 et qui s'articule autour de la directive W12 SVGW.

L'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD) fixe les normes pour la qualité des eaux potables.

Les chiffres des eaux pour l'année 2024

1. Eau potable

Les campagnes d'analyses relatives au contrôle de la qualité des eaux distribuées, l'inspection des ouvrages et de l'autocontrôle des distributeurs restent les pôles d'activités principaux de la section Qualité de l'eau.

Une campagne d'analyses relative au *Clostridium perfringens* dans l'eau potable, à nouveau effectuée au niveau de la Suisse romande, a concerné onze prélèvements dans les réseaux vaudois qui se sont tous avérés exempts de cette bactérie.

Ainsi, 406 échantillons ont été analysés pour les paramètres microbiologiques : 393 dans le cadre des prélèvements de surveillance des réseaux de distribution publique, 13 dans le cadre de prélèvements officiels d'eau potable distribuée hors des réseaux de distribution publics, mais soumis à l'OPBD.

399 analyses physico-chimiques ont été effectuées (393 prélèvements de surveillance, 6 échantillons hors réseaux communaux).

Concernant les micropolluants, 154 analyses des PFAS, substances ayant diverses applications dans l'industrie, et donc dans certains produits du quotidien, ont permis de finaliser la campagne commencée en 2022 et d'obtenir une vision globale concernant la présence de ces substances dans l'eau potable, à l'échelle cantonale. L'ensemble des résultats de ces analyses s'est avéré conforme aux exigences légales actuellement en

vigueur. Toutefois, une valeur supérieure à la valeur maximale de la directive européenne 2020/2184, qui devrait être reprise dans la législation nationale dès 2026, a été observée dans un seul réseau de distribution. Bien que ce résultat ne représente pas une non-conformité légale, le distributeur concerné a rapidement pris des mesures au niveau de son adduction afin de rétablir la situation.

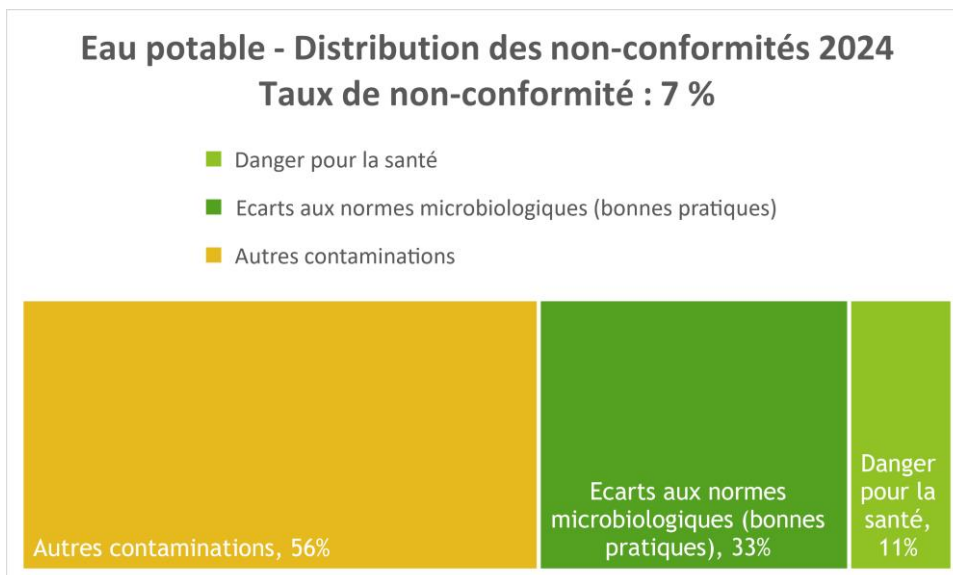
55 analyses de pesticides et de traceurs d'eaux usées ont été réalisées par sondage dans le cadre des prélèvements de surveillance. Pour la moitié de ces échantillons, une stabilisation de la concentration en métabolites du chlorothalonil en dessous de la valeur maximale a été observée.

En ce qui concerne les analyses officielles des eaux distribuées dans les différents réseaux communaux, on dénote un taux de non-conformité de 7 % pour les dépassements des valeurs microbiologiques admissibles. Bien que cette valeur soit supérieure à celle de l'année dernière (2.7 %), il est à noter que dans 89 % des cas de ces non-conformités, il n'y avait pas de danger pour le consommateur.

Les dépassements des valeurs maximales des critères chimiques sont distribués comme suit : turbidité 6 échantillons, nitrate 1 échantillon.

76 inspections ont été effectuées dans le but de contrôler l'état des ouvrages ainsi que les procédures d'autocontrôle des distributeurs d'eau et conformément aux dispositions de l'Ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCNP). Les manquements majeurs relevés résident dans les ouvrages obsolètes ne respectant plus les règles de la technique en vigueur et dans la documentation de l'autocontrôle incomplète ou non-mise à jour. En parallèle, dans le cadre du suivi des inspections réalisées, 21 dossiers d'autocontrôle ont été soumis à la section Qualité de l'eau par les distributeurs et évalués en fonction des exigences actuelles (directive SVGW W12).

La section Qualité de l'eau a également été sollicitée dans différents cas de pollution microbiologique avérée des réseaux d'eaux potables, soit mis à jour par l'autocontrôle des distributeurs (18 cas), soit par les contrôles officiels (17 cas). Différents distributeurs d'eau ont annoncé avoir procédé à des mesures préventives, pour des suspicions de contamination aux hydrocarbures à la suite de divers incidents proches des zones de protection des sources (8 cas). Les analyses ultérieures effectuées par les distributeurs ont permis de démontrer que les ressources en eau n'ont pas été atteintes.



2. Eaux de baignade - piscines

Dans le cadre de la surveillance de la qualité des eaux des piscines publiques, 184 analyses microbiologiques ont été effectuées et 4 % d'entre elles étaient non conformes, 3 échantillons pour les germes aérobies mésophiles, 2 pour les bactéries pathogènes (*E. Coli* et *pseudomonas aeruginosa*) et 2 pour les légionelles. La teneur en chlore libre était non-conforme dans 9 % des cas et celle en chlore combiné dans 10 % des cas.

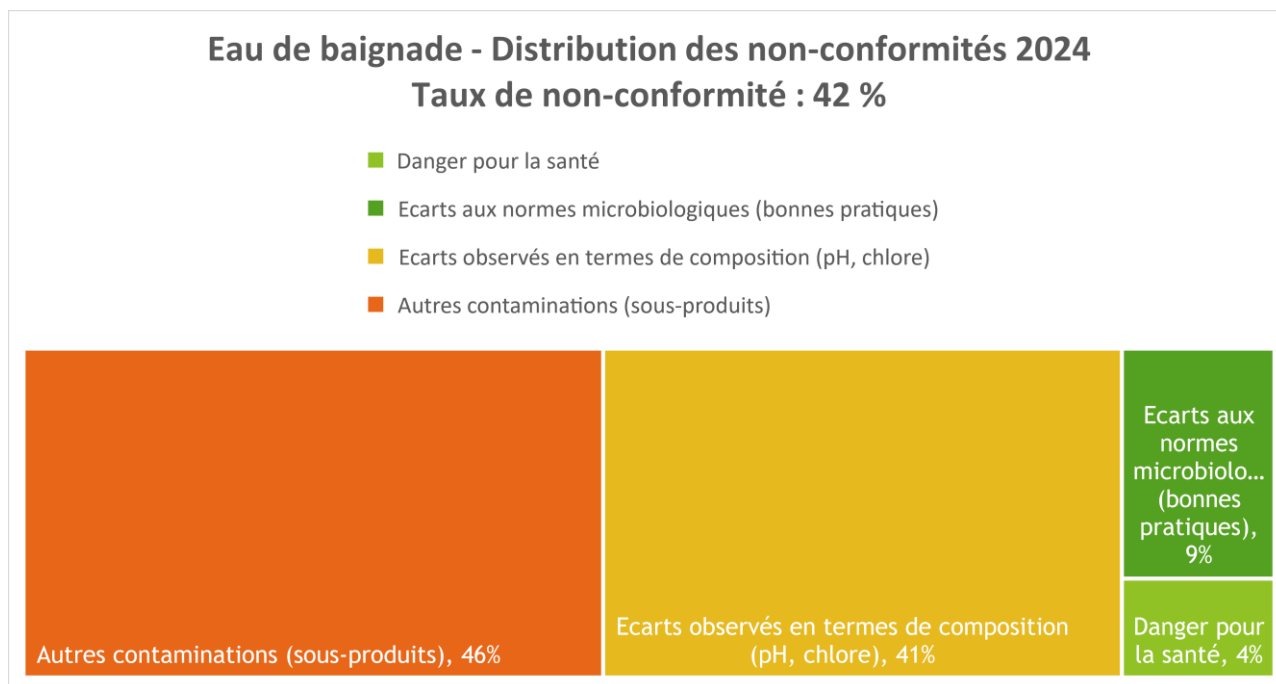
Sur les 30 eaux de jacuzzi analysées pour le paramètre *Legionella spp*, le taux de non-conformité s'élève à 6 % (7% en 2023).

L'analyse de la teneur en chlorate et bromate a été réalisée pour 184 échantillons. La concentration en chlorate dépassait la valeur maximale dans 22 % des échantillons et dans un cas, la fermeture d'un bassin a été ordonnée. Cette valeur s'est stabilisée, après avoir chuté de 50 % depuis 2017, où les normes actuelles sont rentrées en vigueur.

Une campagne d'analyses des trihalométhanes (THMs) dans les piscines intérieures et extérieures, pour un total de 92 échantillons, a été effectuée. Le taux de non-conformité s'élève à 6.5 % (2.2 % pour les piscines extérieures (44 échantillons) et 10.4 % pour les piscines intérieures (48 échantillons)).

Durant l'année 2024, 47 inspections d'établissements de bains ont été effectuées (inspections régulières ou après travaux). Les principaux manquements résident dans la documentation et l'application de l'autocontrôle, alors que pour les installations les plus anciennes, quelques travaux de mise en conformité, permettant de répondre aux règles de la technique actuelle, ont été demandés.

11 autorisations spéciales ont été délivrées pour de nouveaux projets de construction ou de transformation.



3. Eaux de douches

30 prélèvements ont été effectués dans le cadre d'une campagne nationale visant les EMS et les hôtels, 4 échantillons ont révélé une contamination modérée. Lors de cette campagne, un point de situation sur la conformité de l'autocontrôle de ces établissements a été fait, 3 sur 10 avaient un concept conforme et dans 2 cas, aucune action d'autocontrôle n'était prévue. 24 prélèvements dans des EMS et des hôpitaux sont venus compléter notre programme de surveillance, 4 échantillons ont révélé une contamination modérée. Aucune interdiction d'utilisation n'a été prononcée pour l'ensemble des échantillons prélevés durant l'année.

Eau de douche - Distribution des non-conformités 2024

Taux de non-conformité : 15 %

- Danger pour la santé
- Ecart aux normes microbiologiques (bonnes pratiques)



4. Eaux de baignade - plages

Pour le contrôle de la qualité hygiénique de l'eau des 98 plages vaudoises, l'OFCO a procédé à l'analyse bactériologique de 173 échantillons, (le SEL et le SIGE respectivement de 73 et 112 échantillons) durant la saison des bains considérée de mi-mai à mi-septembre. Les résultats étaient bons, (classe A) ou satisfaisants (classe B) pour la majorité des prélèvements, toutefois pour 5 échantillons, une atteinte à la santé n'était pas à exclure (classe C) et dans 1 cas la plage a dû être fermée (classe D). Il est à noter que ces 6 mauvais résultats ont pour cause un contexte local particulier et passager et que la normale a été rapidement réobservée lors des contrôles subséquents. La fréquence des contrôles a été adaptée pour les communes concernées à la suite des crues du Rhône de fin juin, ceci sur recommandations de notre office, ou à la suite de leur propre analyse de risques. Aucune non-conformité en lien direct avec cet événement météorologique majeur n'a été observée.

POIDS ET MESURES



POIDS ET MESURES

La missions du bureau cantonal des poids et mesures

Le Bureau cantonal des poids et mesures (BCPM) est chargé de contrôler les instruments de mesure destinés à la commercialisation de biens en quantités mesurables et d'effectuer le contrôle statistique des denrées préemballées (vérification des quantités déclarées).

L'ensemble de la matière est régi par :

- la législation fédérale sur la métrologie
- la loi vaudoise d'application et le règlement sur les débours (BLV 941.23.1 et BLV 941.21)

La formation des experts des poids et mesures est assurée par l'Institut Fédéral de Métrologie (METAS).

Les principales tâches du bureau cantonal des poids et mesures sont :

La vérification des instruments de mesure

- Instruments de pesage - poids - appareils mesureurs de liquides autres que l'eau - mesures de volume - mesures de longueur - appareils mesureurs des gaz d'échappement des moteurs à combustion

L'application de l'ordonnance sur les déclarations

- Contrôle des marchandises préemballées et des indications qui s'y rapportent

La surveillance du marché et inspections générales

- Inspections des entreprises qui produisent/commercialisent des biens, des services ou des denrées alimentaires en quantités mesurables.
- Contrôle de la mise en service et de la mise sur le marché des instruments de mesure conformément aux procédures et aux prescriptions légales, de l'adéquation de l'instrument avec l'utilisation prévue, du marquage conforme sur l'instrument avec une déclaration de conformité, de l'exécution des procédures de maintien de la stabilité de mesure (vérification) dans les délais.

Les tâches de cette section sont définies dans de nombreuses ordonnances fédérales qui découlent de la Loi fédérale sur la métrologie.

Les chiffres du BCPM pour l'année 2024

1. Généralités

Les vérifications des instruments de mesure, l'inspection générale, la surveillance de la mise sur le marché conforme des préemballages et des instruments ainsi que le contrôle de l'affichage des prix font partie intégrante des attributions du BCPM et ces tâches sont systématiquement réalisées lors des contrôles. Une surveillance du marché accrue a permis de remettre en conformité plusieurs entreprises qui ne répondaient pas aux exigences légales, notamment dans le cadre de la mise sur le marché de préemballages ou d'instruments de mesures, de concepts de vente en vrac et/ou d'utilisation d'instruments non-conformes.

Les différents contrôles effectués sont résumés ci-dessous par arrondissement et de manière globale pour le canton. Le Tableau 1 reflète les contrôles liés aux instruments de mesures qui sont conditionnés à des échéances fixées par la législation.

Le Tableau 2, quant à lui, se focalise sur les activités relatives au contrôle des préemballages et de la surveillance du marché.

Tableau 1

Instruments de mesures :						
Arrondissements	Nombre d'instruments	Dûs en 2024	Vérifiés en 2024	Refusé A (technique)	Refusé B (administratif)	Résultats (instr. vérifiés)
VD+1	2289	1264	1237	178	2	98 %
VD+2	2267	1315	1296	146	20	99 %
VD+4	2302	1204	1157	184	28	96 %
VD+5	2233	1276	1276	31	3	100 %
VD+6	2335	1322	1312	176	39	99 %
Total						
Canton de Vaud	11426	6381	6278	715	92	98.4 %
				13 % (instr. non conforme)		

Tableau 2

Préemballages et affichage des prix :				
Arrondissements	Même quantité nominale		Quantité aléatoire et affichage des prix	
	Lots examinés	Lots non conformes	Produits examinés	Produits non conformes
VD+1	14	3	107	5
VD+2	14	0	65	16
VD+4	18	1	82	20
VD+5	2	0	88	35
VD+6	32	4	112	6
Total				
Canton de Vaud	80 (85 en 2023)	8	454	82
		10 %		18 %

Concernant le Tableau 2, les chiffres de la seconde partie (quantité aléatoire et affichage des prix) sont à prendre en compte avec les informations suivantes :

A ce jour, il n'y a pas de séparation entre un contrôle de l'affichage des prix selon l'OIP (RS 941.211) et un contrôle d'un préemballage selon l'ODqua (RS 941.204)

2. Analyse

Sur l'année une diminution d'environ 140 instruments (env. 1 %) a été enregistrée, beaucoup de remplacements ont été effectués dans les grands centres commerciaux, certaines entreprises détenant bon nombre d'instruments ont cessé leurs activités et du « tourisme » de vérification vers d'autres cantons est toujours observé.

Des constructions ou reconstructions de stations à carburants sont en cours sur VD+1, VD+4 et VD+6, le nombre d'instruments sur 2025 devrait rester constante ou en discrète augmentation à première vue.

La charge de travail reste stable malgré un nombre d'instruments en légère diminution, les contrôles envers les activités relatives à la surveillance du marché et aux contrôles statistiques sont restés assez proche que ceux de 2023.

On note cependant une tendance générale sur le fait que certaines vérifications d'instruments prennent un peu plus de temps afin d'être toujours plus « précises ».

Les connaissances spécifiques autour des instruments et de leurs emplacements d'installations augmentent et les harmonisations intercantionales ainsi que les formations continues contribuent à ce que certains essais deviennent différents ou plus importants afin de diminuer les incertitudes de mesures et / ou les incertitudes sur certaines plages de mesures importantes.

3. *Management de la qualité*

Le système complet du management de la qualité du BCPM a été complètement revu selon la norme ISO 17020 pour répondre aux directives du METAS.

4. *Objectif METAS 2024*

Il portait sur des contrôles de l'adéquation des instruments de pesage à fonctionnement non automatique en relation avec l'Ordonnance RS 941.213 du DFJP spécifique à ce type d'instruments ainsi que ses directives. 15 instruments devaient être analysés sur certains aspects définis dans les documents transmis par l'Institut de métrologie.

L'objectif a facilement été atteint, pour y répondre, 3 instruments par arrondissement ont été pris en considération.

Il n'y a pas encore d'informations sur l'analyse que METAS donnera à ces relevés, ceci ne sera communiqué qu'en fin 2025. Avec uniquement 15 instruments pour le canton sur plus de 6000 traités durant l'année, il est peu probable qu'une statistique pertinente puisse se dégager.

5. *Objectif interne 2024*

En 2023, l'objectif METAS portait sur des achats-test à réaliser sur des commerces en ligne. A la vue des résultats moyens le BCPM a souhaité ajouter ce point comme objectif annuel dès 2024 en englobant tous les types de commerces présents sur le territoire.

Des achats ont donc été réalisés à travers des commerces en ligne et sur le terrain auprès d'entreprises proposant de la vente directement au comptoir.

52 produits et préemballages ont été achetés dans 11 commerces différents. Les non-conformités relevées portaient sur de la vente « brut pour net » et des inscriptions à modifier autant sur les emplacements de vente que sur les produits contrôlés. Pour l'instant aucune dénonciation pénale n'a été émise et les corrections sont en cours.

6. *Généralités*

Les instruments de mesure vérifiés font partie des listes exhaustives que chaque expert/vérificateur extrait du programme de gestion et qui regroupent par exemple les balances destinées à la vente au public, les balances industrielles, les pont-bascule routiers et ferroviaires, les ensembles de mesurages dans les stations-service, les appareils de mesure des gaz d'échappement ou fumées diesel, les pré-emballeuses, les

mesures de longueur ou encore les citernes de transport et les dépôts de carburants. Le nombre de ces instruments de mesures réglementés est soumis à une constante évolution venant du fait que la quantité des instruments soumis à vérification varie continuellement en fonction des renouvellements effectués dans les entreprises, des fermetures et ouvertures de commerces.

On retrouve dans les arrondissements du Canton environ 13% d'instruments qui sont en dehors des tolérances ou qui doivent être réparés, ajustés ou simplement remis de niveau lors des vérifications.

Ce ratio est quasi semblable entre les arrondissements mais il est surtout proche de la moyenne suisse d'environ 10 % en 2023 et 9% en 2022.



Office de la consommation (OFCO)

Denrées alimentaires et objets usuels

Qualité et distribution de l'eau

Adresse et contact

Chemin des Boveresses 155
Case postale 48
1066 Epalinges Suisse

+41 21 316 43 43
info.conso@vd.ch

Poids et mesures

Adresse et contact

Centre de la Blécherette
1014 Lausanne

+41 21 316 89 89
info.poidsmesures@vd.ch

ÉTAT DE VAUD