

# INTERPELLATION

**Auteur** PLR, par Charles-Albert Gillioz  
**Objet** Dernier rapport du Service de la consommation et des affaires vétérinaires  
**Date** 10.06.2014  
**Numéro** 2.0051

---

En matière d'image, nous avons tous conscience des énergies qu'il faut déployer pour la développer. Valais Tourisme vient de nous en donner exemple avec sa nouvelle réalisation. Après les dégâts causés par l'affaire Giroud, nous voilà désormais face à certaines statistiques émises par nos laboratoires cantonaux; des statistiques certes partiellement reprises par nos médias mais des statistiques éloquentes.

L'on ne va pas polémiquer sur les 139 jacuzzis et douches examinés et pour lesquels 44 affichaient une présence de légionnelles. L'on ne va pas citer les 30 fromages contrôlés dont aucun n'affichait une présence excessive de bactéries. L'on doit simplement s'attarder sur deux éléments essentiels que sont l'atteinte à l'image dans un canton touristique et la sécurité alimentaire qui ne saurait souffrir d'aucune concession.

Si sur 84 contrôles de produits précuits de la restauration l'on y trouve 25 avec des germes aérobies mésophiles ainsi que 35 avec des Enterobacteriaceae tout comme 3 avec des Staphylocoques et 1 bacilius cereus pour un total de 43 produits non conformes, cela doit nous faire réagir car même si pour certains cela peut être faute à pas de chance n'en demeure pas moins que la récupération d'un consommateur touristique ou local nécessite de plus sérieux investissements qu'une simple prévention.

Plus globalement, la branche de la restauration subissait, courant 2013, plusieurs milliers de contrôles avec un taux de 28,9% d'établissements épinglés.

## **Conclusion**

En l'état, notre groupe s'en inquiète et formule la question suivante:

Qu'entend faire le Conseil d'Etat pour à la fois assurer la sécurité alimentaire et rehausser l'image de notre canton?