canton de vaud

LIBERTÉ ET PATRIE



RAPPORT ANNUEL 2025

Office de la consommation (OFCO)

Denrées alimentaires et objets usuels

Eaux potables, de baignade et douche

Poids et mesures

ÉTAT DE VAUD

Département de l'agriculture, de la durabilité et du climat et du numérique (DADN)
Office de la consommation (OFCO)

TABLE DES MATIERES

PRESENTATION **3**

L'Office de la consommation 3

Organisation 3

Message de la Chimiste Cantonale 5

DENREES ALIMENTAIRES ET OBJETS USUELS **8**

Inspection des denrées alimentaires et objets usuels **8**

La mission de la section « Inspection » 8

Les chiffres de l'inspection des denrées alimentaires pour l'année 2025 9

Bilan et perspectives de l'Inspectorat 14

Laboratoire de biologie **16**

La mission de la section « Biologie » 16

Les chiffres de la biologie pour l'année 2025 18

Campagnes d'analyses de biologie en 2025 21

Bilan et perspectives du laboratoire de Biologie 23

Laboratoire de chimie **24**

La mission de la section « Chimie » 24

Les chiffres de la chimie pour l'année 2025 27

Campagnes d'analyses de la chimie en 2025 29

Bilan et perspectives 32

EAUX POTABLES, DE BAIGNADE ET DOUCHE **34**

Inspection et analyse de la qualité des eaux **34**

La mission des sections « Eaux » et « Inspection des eaux » 34

Les chiffres des eaux pour l'année 2025 34

Bilan et perspectives des Eaux 40

Distribution de l'eau **42**

La mission de la section « Distribution de l'eau » 42

Les chiffres de la distribution des eaux pour l'année 2025 43

Bilan et perspectives de la distribution de l'eau 49

LES POIDS ET MESURES **52**

La missions du Bureau Cantonal des Poids et Mesures 52

Les chiffres du BCPM pour l'année 2025 54

Bilan et perspectives des poids et mesures 60

BILAN GÉNÉRAL OFCO 2025 **62**

PRESENTATION

L'Office de la consommation



L'Office de la consommation (OFCO) est un service de l'État de Vaud rattaché au Département de l'agriculture, de la durabilité et du climat et du numérique (DADN) depuis le 1er juin 2025. Il contribue à la protection de la santé publique, à la sécurité des consommateurs ainsi qu'au bon fonctionnement de plusieurs secteurs d'activité réglementés.

À travers ses missions de surveillance, de contrôle, d'expertise et d'autorisation, l'OFCO agit au quotidien pour garantir la confiance des consommateurs et la qualité des prestations fournies à la population.

Ses principales missions sont les suivantes :

- Veiller à ce que les denrées alimentaires et les objets usuels mis sur le marché soient **sûrs et conformes à la législation**.
- Garantir la loyauté des **transactions commerciales** grâce au contrôle des poids, mesures et instruments de mesure.
- Contribuer à un **approvisionnement en eau potable sûr et de qualité**
- Délivrer les autorisations nécessaires à l'exercice de certaines **activités professionnelles réglementées.**
- Contrôler le **respect des prescriptions légales en matière d'hygiène** et de protection des consommateurs.

Organisation

L'année 2025 a été marquée par le départ à la retraite de M. Christian Richard, chimiste cantonal et directeur de l'Office de la consommation (OFCO), avec effet au 31 octobre 2025, après une carrière de près de 30 ans au sein du Laboratoire cantonal et plus de 10 ans à la tête de l'Office. Son engagement a contribué à la modernisation des laboratoires, au développement de nouvelles méthodes analytiques et au renforcement du rôle de l'OFCO dans la protection de la santé des consommateurs.

Afin d'assurer la continuité des activités, M. Cornelis Neet a assuré la responsabilité de l'Office ad intérim. Il a été appuyé par M. Claude Ramseier, ancien chimiste cantonal, revenu temporairement soutenir les activités de l'OFCO durant la période de transition.

Le 1er avril 2026, Mme Lucie Catiau a été nommée Chimiste Cantonale et Cheffe de l'OFCO. M. Claude Ramseier accompagne son intégration afin d'assurer une transmission optimale des connaissances et la continuité des missions de l'Office.

L'OFCO réunit des compétences scientifiques, techniques, juridiques et administratives au sein de plusieurs entités complémentaires :

- **L'inspection des denrées alimentaires et des eaux**
- **Le bureau cantonal des poids et mesures**
- **Les laboratoires de chimie et de biologie**
- **La qualité et distribution de l'eau**
- **Les services support**

Les unités de soutien et d'appui, comprenant notamment les fonctions juridiques, administratives, financières et les ressources humaines. Cette organisation pluridisciplinaire permet à l'office d'assurer une surveillance cohérente et efficace de l'ensemble de ses domaines d'activité, au service de la protection des consommateurs et de la santé publique.

Message de la Chimiste Cantonale & Cheffe de l'Office de la Consommation de Vaud

Dr Lucie Catiau



En prenant mes fonctions de chimiste cantonale et cheffe de l'Office de la consommation le 1er avril 2026, j'ai découvert une institution portée par des femmes et des hommes engagés, dont l'expertise et le professionnalisme contribuent chaque jour à la protection de la population vaudoise.

Les missions de l'OFCO sont essentielles au bon fonctionnement de notre société. Qu'il s'agisse de la sécurité des denrées alimentaires, du contrôle des objets usuels, de la surveillance de la qualité de l'eau potable ou encore de la métrologie légale, notre action vise un objectif commun : garantir la confiance des consommateurs et protéger durablement la santé publique.

Cette mission repose sur la complémentarité de nombreux métiers et sur l'engagement quotidien des inspectrices et inspecteurs, des analystes de laboratoire, des spécialistes de l'eau, des responsables de secteur ainsi que des équipes administratives, juridiques et qualité. Je tiens à saluer leur travail, leur sens des responsabilités et leur capacité à répondre avec rigueur à des enjeux toujours plus complexes.

Je souhaite également remercier chaleureusement M. Claude Ramseier, qui a assuré la fonction de chimiste cantonal ad intérim et m'accompagne dans cette période de transition avec engagement, professionnalisme et générosité. Son expérience et sa disponibilité ont permis d'assurer la continuité des activités dans les meilleures conditions.

L'environnement dans lequel évolue l'OFCO se transforme rapidement. L'apparition de nouveaux contaminants, les enjeux liés aux micropolluants et à la qualité de l'eau potable, l'évolution des modes de consommation, le développement de nouvelles filières alimentaires ou encore la transformation numérique appellent une vigilance et une capacité d'adaptation renforcées.

Dans ce contexte, l'anticipation des risques émergents constitue l'un des enjeux majeurs de l'office. Pour y répondre, nous nous appuyons sur l'expertise de nos laboratoires, la veille scientifique, l'analyse des données issues des contrôles et sur des collaborations étroites avec les autorités fédérales et cantonales, les communes, les milieux académiques, les professionnels concernés ainsi que nos partenaires intercantonaux, notamment au sein de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse. Ensemble, nous développons notre capacité à identifier les signaux faibles et à préparer les réponses aux défis sanitaires, environnementaux et technologiques de demain.

Les prochaines années seront marquées par trois priorités majeures : anticiper les risques émergents, protéger durablement les ressources essentielles comme l'eau potable et préparer l'OFCO aux défis de demain grâce à l'innovation, au développement des compétences et au renforcement des partenariats. Notre ambition est d'être non seulement un acteur de contrôle, mais également un acteur d'anticipation, d'expertise et de confiance au service de la population vaudoise.

Ce rapport annuel témoigne de l'engagement collectif des collaboratrices et collaborateurs de l'OFCO. Je les remercie sincèrement pour leur professionnalisme, leur implication et leur contribution essentielle à la protection des consommateurs et à la qualité du service public.

Dr Lucie Catiau

Chimiste Cantonale & Cheffe de l'Office de la Consommation

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) veille à la protection de la santé des consommateurs en s'assurant que les Denrées Alimentaires et les Objets Usuels mis sur le marché sont sûrs et conformes à la législation.

Pour accomplir cette mission, l'OFCO intervient à plusieurs niveaux :

- Inspection des entreprises actives dans les secteurs des denrées alimentaires et des objets usuels
- Contrôle et analyse chimique et/ou biologique des échantillons prélevés
- Lutte contre les fraudes et les pratiques non conformes
- Appui technique et expertise auprès des partenaires et des autorités

Le présent rapport présente les résultats de l'année 2025 relatifs aux activités d'inspection des denrées alimentaires et des objets usuels, ainsi qu'aux travaux des laboratoires de biologie et de chimie.

Inspection des denrées alimentaires et objets usuels

La mission de la section « Inspection »

Une surveillance au service de la sécurité des consommateurs

Dans le canton de Vaud, plus de 14000 entreprises fabriquant, transformant, conditionnant, commercialisant ou distribuant des denrées alimentaires ou objets usuels sont soumis à des contrôles officiels. Ces inspections permettent de vérifier le respect des exigences légales et de contribuer à un niveau élevé de protection de la santé publique.

A intervalles réguliers, les inspectrices et inspecteurs évaluent les risques liés aux activités des entreprises et contrôlent notamment :

- Les conditions d'hygiène,
- L'état des locaux, des installations et des équipements
- La qualité des denrées alimentaire et de leur emballage,
- L'hygiène du personnel
- Les procédures d'autocontrôle mises en place par les exploitants.

Lorsque cela est nécessaire, ils procèdent à des prélèvements pour analyses et peuvent ordonner des mesures visant à protéger les consommateurs, allant de la mise sous séquestre de marchandise, à la fermeture temporaire d'un établissement lorsque la santé publique est menacée.
L'OFCO joue également un rôle de conseil et d'expertise auprès des autorités. Il émet notamment des préavis à la Centrale des Autorisations en Matière d'Autorisations de Construire (CAMAC) et de la police du commerce dans le cadre de projets de construction, de transformation ou d'exploitation d'établissements liés à la production, à la transformation ou à la distribution des denrées alimentaires.

Contrôle des objets usuels

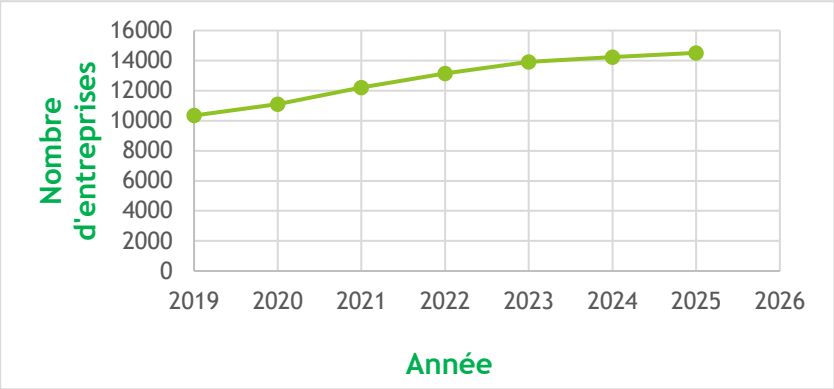
Les objets usuels regroupent un large éventail de produits du quotidien tels que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (vaisselle, emballages, ustensiles. etc.), les produits cosmétiques, les textiles, les bijoux, les articles de puériculture ou encore les jouets.
Ces produits doivent être surs pour la santé lorsqu'ils sont utilisés dans les conditions normales ou raisonnablement prévisibles.
Afin de garantir leur conformité, les inspectrices et inspecteurs de l'OFCO réalisent des contrôles ciblés sur le terrain et prélèvent certains produits pour des analyses approfondies dans les laboratoires de l'OFCO.
Par cette surveillance, l'OFCO contribue à garantir que les produits utilisés quotidiennement par la population répondent aux exigences de sécurité et de qualité fixées par la législation.

Les chiffres de l'inspection des denrées alimentaires pour l'année 2025

1. Inspections

Une surveillance ciblée au service de la sécurité des consommateurs

En 2025, l'Office de la consommation a réalisé 2'947 inspections auprès des établissements soumis au contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels. Ces contrôles s'inscrivent dans un contexte de croissance continue du tissu économique vaudois : au total, 14'517 entreprises étaient enregistrées dans la base de données de l'OFCO, soit 274 entreprises de plus qu'en 2024 (+1,9 %).



Cette progression confirme la tendance observée ces dernières années et témoigne du dynamisme des secteurs liés à la production, à la transformation, à la distribution et à la commercialisation des denrées alimentaires ainsi que des objets usuels.

Malgré cette augmentation du nombre d'entreprises soumises à surveillance, le volume d'inspections est resté globalement stable par rapport à 2024, avec 2'947 inspections réalisées contre 3'068 l'année précédente (-3,9 %). Cette stabilité a pu être maintenue grâce à une priorisation rigoureuse des activités de contrôle. Toutefois, le nombre d'inspections pourrait diminuer en 2026 en raison des postes actuellement vacants au sein de la section Inspection.

Les contrôles sont planifiés selon une approche fondée sur le risque, conformément aux exigences de l'ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel. La fréquence et l'intensité des inspections tiennent notamment compte de la nature des activités exercées, du public concerné, de la taille de l'entreprise ainsi que de son historique de conformité.

Une majorité d'inspections complètes

En 2025, l'Office de la consommation (OFCO) a réalisé 2'947 inspections dans les établissements placés sous sa surveillance. La grande majorité de ces interventions, soit 2'444 inspections complètes (83 %), visait à évaluer de manière globale la conformité des établissements aux exigences légales en matière de sécurité alimentaire. Cette proportion est en légère progression par rapport à 2024 (79,3 %) et se maintient à un niveau comparable à celui observé en 2023 (82,9 %).

Les autres interventions se répartissent entre :

- 50 inspections de suivi (1,7 %), destinées à vérifier la mise en œuvre des mesures correctives prescrites à la suite de contrôles antérieurs ;

- 241 inspections de préavis (8,2 %) réalisées à la demande de la Police cantonale du commerce (PCC) dans le cadre de l'octroi ou du renouvellement des licences pour les établissements publics ;
- Ainsi que diverses inspections partielles répondant à des besoins spécifiques de surveillance.

Parmi les inspections complètes réalisées, 50 ont été menées à la suite de résultats analytiques défavorables, notamment en présence de bactéries pathogènes rendant les denrées impropres à la consommation ou de manquements graves aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Ce chiffre poursuit sa diminution observée depuis plusieurs années (86 en 2024, 106 en 2023 et 94 en 2022), traduisant une amélioration globale de la maîtrise sanitaire au sein des établissements concernés.

Réclamations des consommateurs et enquêtes spécifiques

L'OFCO a également traité 214 réclamations émanant directement des consommateurs en 2025, contre 190 en 2024 et 228 en 2022. Après analyse des situations signalées, de nombreuses inspections ont été diligentées. Une part importante des réclamations s'est révélée fondée, conduisant à l'émission de contestations administratives et, lorsque la situation l'exigeait, à la mise en œuvre de mesures immédiates visant à garantir la protection des consommateurs.

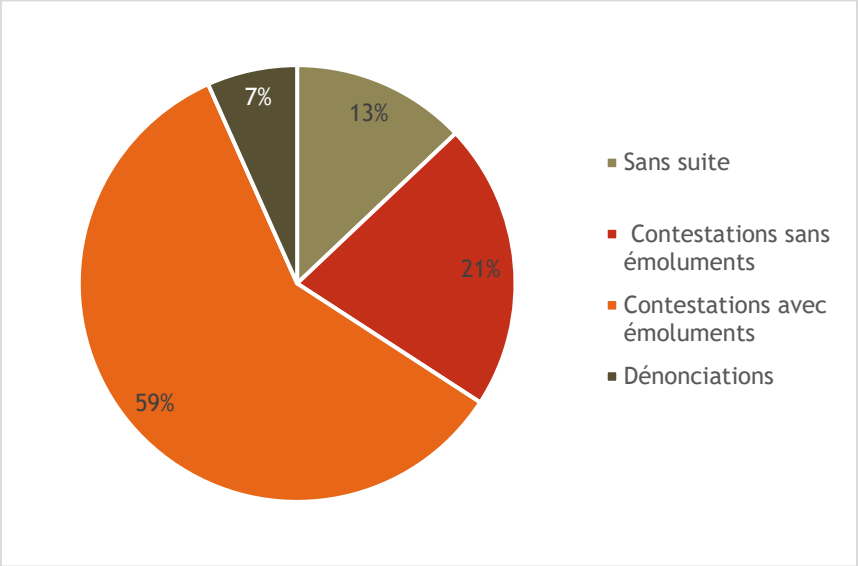
Par ailleurs, quatre inspections ont été effectuées à la suite de suspicions d'intoxications alimentaires.

Résultats des contrôles et mesures administratives

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

Inspections et suites administratives

Nombre d'inspections 2025		Pourcentages				
		2025	2024	2023	2022	2021
Sans suite	381	13	15	14	15.5	22.6
Contestations	2369	80	78	79.8	77.8	69.5
Contestations sans émoluments	*626*	*21*	*17*	*18*	*15*	*13*
Contestations avec émoluments	*1743*	*59*	*61*	*62*	*63*	*56*
Dénonciations	197	7	7	6.2	6.7	7.9



Les contrôles effectués en 2025 démontrent un niveau de non-conformité toujours élevé au sein des établissements inspectés.

Sur les 2'947 inspections réalisées :

- 381 inspections (13 %) n'ont donné lieu à aucune suite administrative ;
- 2'369 inspections (80 %) ont conduit à une contestation, soit une légère augmentation par rapport à 2024 ;
- 197 inspections (7 %) ont débouché sur une dénonciation, proportion stable depuis plusieurs années.

Parmi les contestations :

- 626 (21 %) ont été prononcées sans perception d'émolument ;
- 1'743 (59 %) ont donné lieu à la facturation d'un émolument en raison de l'importance des manquements constatés.

Ces résultats illustrent l'importance du dispositif de contrôle et la nécessité de maintenir une surveillance régulière afin de garantir le respect des exigences légales.

En complément de ces mesures, 36 interdictions d'utiliser des locaux, équipements ou procédés ont été prononcées en 2025. Bien qu'aucune de ces décisions n'ait nécessité une fermeture immédiate d'établissement, elles témoignent de situations présentant des risques suffisamment importants pour justifier des restrictions d'exploitation jusqu'à rétablissement de conditions conformes.

Contrôles liés aux exportations vers l'Union économique eurasiatique

Dans le cadre du mandat confié par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), l'OFCO a poursuivi la réalisation des inspections requises pour les entreprises souhaitant exporter exporter des produits laitiers vers l'Union économique eurasiatique (UEEA), principalement vers la Fédération de Russie.

En 2025, neuf inspections spécifiques ont été réalisées dans ce contexte. Ces contrôles ne relèvent pas directement du droit alimentaire suisse mais d'exigences découlant du droit privé international et des accords commerciaux applicables. Leur réalisation demeure particulièrement exigeante pour les équipes de l'inspectorat, tant en raison de leur complexité technique que des ressources importantes qu'elles nécessitent. Par rapport à 2024, une entreprise a demandé son retrait de la liste des établissements autorisés à exporter vers cette région.

L'OFCO a également poursuivi sa participation à des contrôles routiers ciblés, menés en collaboration avec la police, la gendarmerie et les autorités douanières.

2. Manifestations

Comme les années précédentes, de nombreuses manifestations d'envergure ont fait l'objet de contrôles officiels, parmi lesquelles plusieurs festivals, la Fête fédérale de Gymnastique ainsi que divers marchés de Noël.
Si aucune intoxication alimentaire n'ait été mise en évidence lors de ces évènements, les inspections ont conduit à un nombre significatif de contestations, voire à certaines dénonciations.
Ces résultats confirment l'utilité du dispositif de surveillance mis en place et soulignent la nécessité de poursuivre, voire de renforcer, les actions de contrôle dans ce secteur.
Les démarches de sensibilisation engagées auprès des principaux acteurs concernés ont été poursuivies en 2025 et continueront à être développées en 2026.

3. Rappels de produits

Au cours de l'année 2025, l'OFCO a été concerné par 40 alertes du système européen (RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed).
Ces notifications portaient notamment sur :

- La présence de bactéries pathogènes,
- Des allergènes non déclarés,
- Des contaminations chimiques telles que les pesticides ou les métaux lourds
- La présence d'autres substances toxiques, notamment certaines mycotoxines ou alcaloïdes.

Par ailleurs, les analyses réalisées dans le cadre des activités de contrôle de l'OFCO ont conduit à 13 procédures de rappel de produits, destinées à retirer du marché des denrées présentant un risque pour les consommateurs.

Dans le domaine des objets usuels, 11 alertes RAPEX (RAPEX, Rapid Alert System – Non-Food) concernant des commerces établis dans lecanton de Vaud également été traitées, un niveau comparable à celui observé en 2024.

4. Prélèvements

En 2025, l'inspectorat a réalisé 4'603 prélèvements destinés aux analyses officielles, contre 5'134 en 2024.

Ces prélèvements se répartissent comme suit :

- 3'739 échantillons pour des analyses microbiologiques
- 864 échantillons dans le cadre de campagnes de surveillance ciblées.

Par ailleurs, l'OFCO a poursuivi son soutien aux activités de la commission des Premiers Grands Crus ont avec la gestion 22 dossiers de prélèvements de vins, contre 26 en 2024.

5. Préavis CAMAC

La conception et l'aménagement des locaux destinés aux activités alimentaires constituent des éléments essentiels pour garantir le respect des exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire. À ce titre, l'OFCO participe à la procédure cantonale des permis de construire en émettant des préavis dans le système CAMAC.

En 2025, 266 dossiers de permis de construire liés au domaine alimentaire ont été examinés, contre 264 en 2024 et 268 en 2023.

Le volume de dossiers traités demeure ainsi globalement stable depuis plusieurs années, témoignant d'une activité soutenue dans le secteur et du rôle central de l'OFCO dans l'intégration précoce des exigences de sécurité alimentaire dans les projets de construction et de rénovation.

Bilan et perspectives de l'Inspectorat

L'année 2025 confirme le rôle central de l'inspectorat dans la protection de la santé publique et la surveillance du respect des exigences du droit alimentaire. Le niveau élevé de contestations observé lors des inspections démontre que les contrôles demeurent un levier indispensable pour garantir des pratiques conformes tout au long de la chaîne alimentaire.

La diminution du nombre d'inspections consécutives à des résultats microbiologiques critiques constitue un signal encourageant et témoigne des effets positifs des mesures de prévention, du dialogue avec les professionnels et des actions de sensibilisation menées ces dernières années. Toutefois, l'évolution constante des modes de consommation, la diversification des modèles de restauration, les nouveaux canaux de distribution et les attentes croissantes en matière de transparence continueront à renforcer la complexité des missions de surveillance.

Les prochaines années seront notamment marquées par le développement des collaborations avec les autres services cantonaux, en particulier la PCC, la DGAV, la DGS et la DGE, mais également par le renforcement des échanges intercantonaux et fédéraux. Les enjeux liés aux contaminants émergents, à la durabilité des productions alimentaires et à la gestion des situations de crise nécessiteront une coordination toujours plus étroite avec les partenaires institutionnels et les acteurs économiques.
L'OFCO poursuivra sa démarche d'accompagnement des exploitants afin de favoriser une culture de l'autocontrôle efficace, impliquant pleinement les administrés dans la maîtrise des risques sanitaires.

Laboratoire de biologie

La mission de la section « Biologie »

Les laboratoires de biologie de l'OFCO jouent un rôle essentiel dans la protection de la santé des consommateurs. Chaque année, ils analysent près de 5'000 prélèvements de garantir la mise sur le marché de denrées alimentaires sûres, authentiques et correctement renseignées

Leurs activités couvrent plusieurs domaines complémentaires :

- La détection des microorganismes pathogènes
- L'évaluation de la qualité microbiologique des denrées alimentaires
- La recherche de virus transmissibles par voie alimentaire
- La vérification des teneurs en gluten
- Le contrôle de la présence d'organismes génétiquement modifiés (OGM)
- La vérification de l'authenticité des produits et des déclarations d'espèces animales et végétales.

1. Surveillance des agents pathogènes

La recherche de microorganismes constitue l'une des missions prioritaires des laboratoires. Elle vise à prévenir les risques sanitaires associés à la consommation de denrées contaminées par des bactéries telles que *Listeria monocytogenes, Salmonella spp*. ou encore les *Escherichia coli* entérohémorragiques (EHEC).

Ces analyses sont réalisées de manière systématique dans le cadre des contrôles officiels et sont complétées par des campagnes ciblées portant sur des catégories spécifiques de denrées identifiées comme présentant un risque accru.

2. Evaluation de la qualité microbiologique

Au-delà de la recherche directe d'agents pathogènes, le laboratoire assure une surveillance régulière de la qualité microbiologique des denrées. Cette approche permet d'évaluer le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication tout au long de la chaîne alimentaire.

Les analyses portent notamment sur différents microorganismes indicateurs, parmi lesquels :

- Les germes aérobies mésophiles
- Les entérobactéries

- Les *Escherichia coli*
- Les staphylocoques à coagulase positive
- Les *Bacillus cereus*

La présence excessive de ces microorganismes est souvent révélatrice de défauts d'hygiène, de problèmes de maîtrise des procédés ou d'une gestion insuffisante des températures de conservation.

3. *Recherche de virus alimentaires*

Certaines maladies d'origine alimentaire sont causées par des virus capables de persister longtemps dans l'environnement sans se multiplier dans les aliments eux-mêmes. C'est notamment le cas des les norovirus, ainsi que des virus des hépatites A et E.

Ces agents pathogènes peuvent être transmis par l'intermédiaire de denrées contaminées et représentent une préoccupation majeure en santé publique. Les norovirus figurent aujourd'hui parmi les causes les plus fréquentes de gastro-entérite d'origine virale.

4. *Contrôle des teneurs en Gluten*

Le gluten présent naturellement dans plusieurs céréales telles que le blé, l'orge ou le seigle constitue un allergène réglementé dont la présence doit être clairement portée à la connaissance des consommateurs.

Cette surveillance revêt une importance particulière pour les personnes atteintes de maladie cœliaque, qui concerne environ 1% de la population en Suisse.

Conformément à l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI), toute céréale contenant du gluten doit être déclarée dans l'étiquetage. Les produits commercialisés avec la mention « sans gluten » doivent présenter une teneur inférieure à 20 mg/kg.

5. *Surveillance des organismes génétiquement modifiés (OGM)*

Les contrôles relatifs aux organismes génétiquement modifiés (OGM) visent à vérifier la conformité des denrées avec les dispositions de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAlGM). 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 plusieurs révisions réglementaires, 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.

L'évolution rapide du contexte réglementaire européen et international rend nécessaire une veille constante ainsi qu'une adaptation régulière des stratégies analytiques afin de garantir le respect de la législation suisse.

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

Le laboratoire de biologie moléculaire contribue également à la lutte contre les fraudes alimentaires en vérifiant l'authenticité des produits et l'exactitude des déclarations figurant sur leur étiquetage.

Les analyses portent principalement sur l'identification des espèces animales et végétales présentes dans les denrées. Elles permettent de détecter d'éventuelles substitutions, additions ou omissions susceptibles d'induire les consommateurs en erreur.

Les chiffres de la biologie pour l'année 2025

Au cours de l'année 2025, les laboratoires de biologie ont analysé 5'278 échantillons correspondant à 18'602 paramètres analytiques.

Les analyses se répartissent comme suit :

- 4'073 échantillons de denrées alimentaires
- 815 échantillons d'eau
- 390 échantillons analysés par les techniques de biologie moléculaire

Le taux global de non-conformité observé dans les analyses de microbiologie et de biologie moléculaire s'établit à 15.4% en diminution par rapport aux années précédentes (environ 24% en 2024, 20% en 2023 et 2022).

Cette évolution favorable, si elle se maintient dans les années à venir, témoigne d'une amélioration générale de la maîtrise des risques par les exploitants.

1. Principales causes de non-conformité

Près de 90% des non-conformités constatées concernent des critères de qualité microbiologique des aliments.

Les cas de tromperie du consommateur représentent environ 3% des non-conformités, tandis que le solde est essentiellement lié à des défauts d'étiquetage ou à des déclarations inexactes, notamment concernant la présence de gluten.

2. Résultats des analyses microbiologiques

Dans le cadre des contrôles de routine, 797 prélèvements non conformes ont été contestés parmi 4'888 denrées alimentaires analysées, soit un taux de non-conformité de 16.3% de non-conformité microbiologique).

Les causes principales se répartissent comme suit :

- 82 % : dépassement des normes relatives aux *Enterobacteriaceae* et/ou aux germes aérobies mésophiles, indicateurs potentiels de mauvaises conditions d'hygiène dans la production alimentaire.
- 4,5 % : présence excessive d'*Escherichia coli* ; indicateurs d'une contamination d'origine fécale.
- 4 % : présence de *Bacillus cereus ;* potentiellement responsables d'intoxications alimentaires et indicateur potentiel de mauvaise gestion de la chaîne du froid.
- 2.5 % : dépassement des seuils pour les staphylocoques à coagulase positive.

Ces résultats confirment que les non-conformités observées sont majoritairement associées à des insuffisances dans la maîtrise de l'hygiène ou à des défauts dans les procédés de production et de conservation.

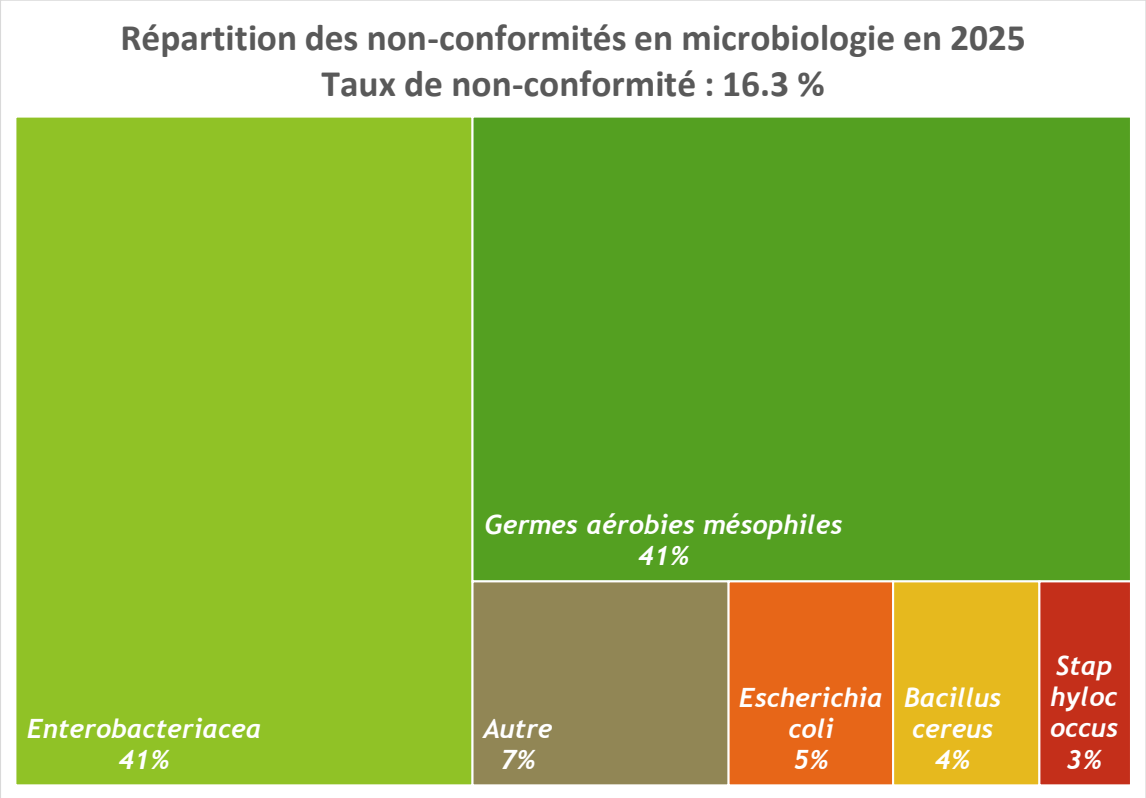
3. Résultats des analyses de biologie moléculaire

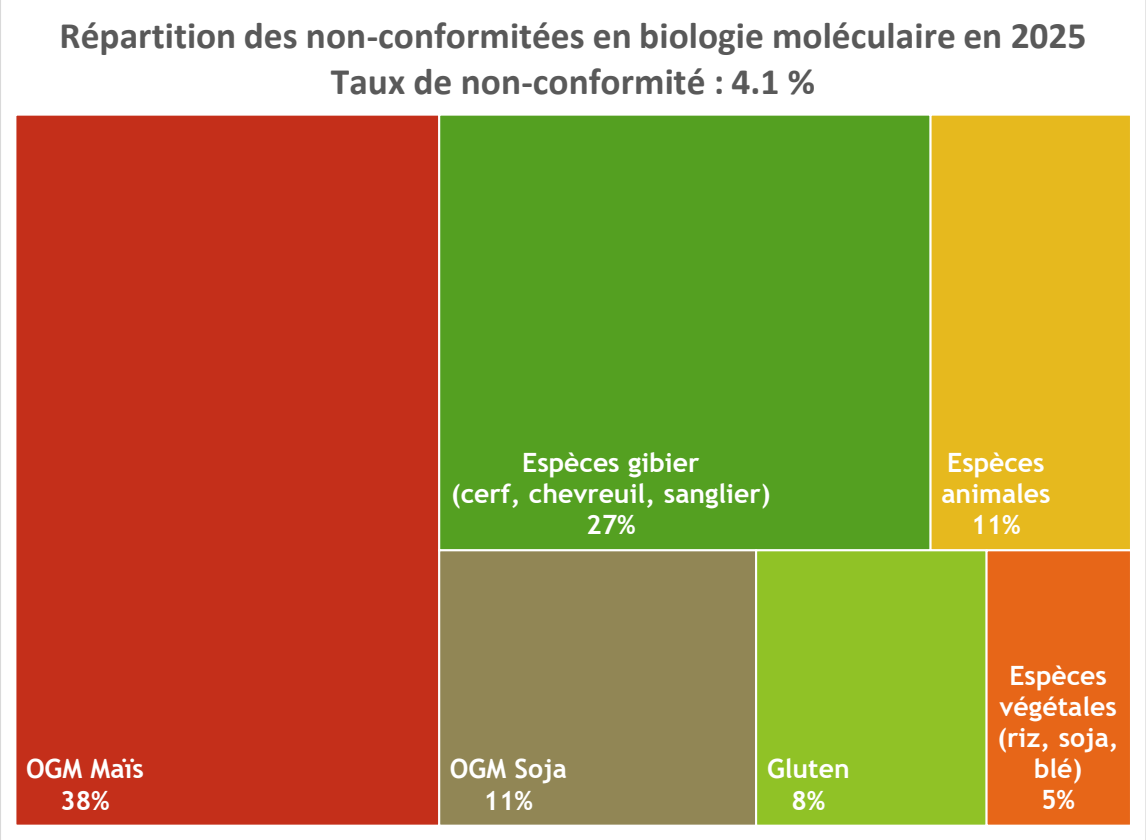
Les campagnes ciblées de biologie moléculaire ont porté sur 390 échantillons, dont 16 se sont révélés non conformes, soit un taux global de non-conformité de 4.1%

Les motifs principaux de non-conformité étaient :

- 49% : présence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) de maïs (38%) ou d'OGM de soja (11%) non annoncés ou bien présents à des taux supérieurs au seuil de tolérance stipulés dans l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM).
- 38 % : déclarations erronées ou trompeuses concernant les espèces animales (cerf, chevreuil et sanglier) dans les préparations de viande et produits à base de viande.
- 8 % : présence de blé ou de gluten non déclarés, associé à la présence de l'allergène gluten, non annoncé ou présent à des taux supérieurs à ceux indiqués dans l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAl).
- 5 % : erreurs relatives aux espèces végétales indiquées sur l'étiquetage ; par exemple présence de d'espèces végétales (riz, soja, blé) incorrectement indiquées ou non indiquées dans la liste des ingrédients sur l'étiquetage. Les autres non-conformités étaient liées au manque d'indications obligatoires ou à des indications erronées dans l'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées.

Ces résultats démontrent l'importance des contrôles d'authenticité pour assurer une information loyale des consommateurs et garantir le respect des prescriptions légales.





Campagnes d'analyses de biologie en 2025

En 2025, le laboratoire de biologie de l'OFCO a réalisé 17 campagnes en 2025 thématiques de surveillance.

1. Qualité microbiologique et agents pathogènes

Les campagnes consacrées aux champignons frais et aux boissons végétales n'ont révélé aucune non-conformité microbiologique tandis que celle réalisée sur ainsi les baies fraîches n'a révélé aucun norovirus GI, GII ou virus de l'hépatite A.

Les taux de non-conformité les plus élevés pour les germes aérobies mésophiles ainsi que les entérocoques, témoins d'hygiène ont été observés dans :

- Les produits prêts à consommer « ready-to-eat » contenant des crudités (14 échantillons non-conformes sur 75 échantillons analysés, soit un taux de non-conformité de 19%).
- Les saucisses et préparations destinées aux grillades (18 échantillons non-conformes sur 41 échantillons prélevés, soit un taux de non-conformité de 44%). Un échantillon de saucisse de type « merguez à la menthe » présentait notamment une valeur 16 fois supérieure à la valeur maximale admissible en *Escherichia coli*.

Parmi les autres résultats notables :

- Taux de non-conformité de 22 % pour les glaçons prélevés dans les machines présentes dans les restaurants ; sur les 72 échantillons analysés, 16 échantillons étaient non-conformes dû à la présence d'*Enterococcus* spp. (14 échantillons) ou de *Pseudomonas aeruginosa* (2 échantillons).
- Mise en évidence de *Cronobacter spp.* dans une préparation céréalière destinée aux bébés de plus de 6 mois.
- Présence de *Bacillus cereus* dans 6% (5 sur 81 échantillons testés) constatée dans une campagne épices et poivres.
- Détection d'une souche de *Vibrio cholerae* non O1/non O139 dans du thon destiné à la consommation crue ; lors d'une campagne d'analyse ciblant les produits de la mer crus prêts à la consommation (type sushi).
- Présence de staphylocoques à coagulase positive et en entérobactéries dans 1 échantillon (sur les 42 analysés) lors de la campagne d'analyse sur la qualité des chocolats (>30% cacao) et poudre de cacao.

2. OGM

Les campagnes ciblant les OGM ont montré :

- 7% de non-conformités (3 échantillons sur 42) dans les farines, semoules et préparation à base de farine due à la présence d'OGM de maïs (Maïs DP-4114, NK-603, TC-1507, MON-87427, MON-88017 et MIR-162) et de soja (Soja DAS-44406-6, A5547-127, MON-87708 et MON-89788) non-déclarés.
- Aucune détection d'OGM n'a été décelé dans les papayes fraîches analysées.

3. Authenticité

Les campagnes relatives à l'authenticité des produits ont notamment révélé : :

- 8% de non-conformités (3 échantillons sur 37) dans les saucisses et préparations pour grillades (1 merguez d'agneau contenant plus de 2 % de bœuf non annoncé et 2 merguez déclarés avec du bœuf et de l'agneau contenant plus de 1% de porc non annoncé). A noté que l'un de ces deux échantillons était estampillé « sans porc » (avec une norme à 0.01%).
- 7% de non-conformités dans les viandes et produits de chasse (7 échantillons sur 97) dans du gibier (viande fraîche) et quelques plats de chasse. Les irrégularités concernaient principalement la présence d'espèces animales non déclarées ou l'absence d'espèces annoncées, notamment le cerf, le chevreuil, le daim, le mouton ou encore le porc hybride annoncé comme du sanglier.
- Aucune non-conformité n'a été relevée dans les produits véganes, les poudres protéinées (*bien que l'ADN dans ce type de denrées alimentaires ait été difficilement analysable à cause des procédés technologiques employés lors de leur fabrication*) ou les produits laitiers de chèvre, de brebis et de bufflonne.

4. Allergènes

Les campagnes consacrées au gluten en 2025 ont mis en évidence :

- 7% de non-conformités (3 échantillons sur 42) dans les farines, semoules et préparation à base de farine dues à la présence de gluten non déclaré.
- Un échantillon d'épices (sur 104 analysés) contenait du gluten non déclaré à une teneur supérieure aux seuils réglementaires, soit 1g/kg de gluten non annoncé bien que la base légale ne tolère que 0.2g/kg pour la déclaration obligatoire comme ingrédient.
- Aucune non-conformité n'a été détectée dans les poudres protéinées analysées.

Bilan et perspectives du laboratoire de Biologie

Les résultats obtenus en 2025 mettent en évidence une amélioration globale de la conformité des denrées alimentaires analysées. La diminution du taux de non-conformité observée ces dernières années traduit les efforts déployés par les professionnels du secteur alimentaire ainsi que l'efficacité des actions de surveillance et de sensibilisation.

Les principales problématiques demeurent liées à la qualité microbiologique des aliments, qui représente l'essentiel des non-conformités constatées. Les contrôles d'authenticité, la surveillance des allergènes et la recherche d'organismes génétiquement modifiés continuent néanmoins de jouer un rôle important dans la lutte contre la tromperie et dans la protection des consommateurs.

Les années à venir seront marquées par l'émergence de nouvelles technologies de production alimentaire, l'évolution des méthodes de transformation et le développement des analyses moléculaires avancées. Le laboratoire devra poursuivre l'adaptation de ses méthodes analytiques afin d'anticiper les nouveaux risques biologiques, garantir la détection rapide d'agents pathogènes émergents et répondre aux attentes croissantes en matière de traçabilité.

La collaboration avec les autres laboratoires cantonaux, avec l'OSAV ainsi qu'avec les établissements de recherche constituera un facteur clé pour maintenir un haut niveau d'expertise scientifique.

Laboratoire de chimie

La mission de la section « Chimie »

Le laboratoire de chimie de l'OFCO contribue à la protection de la santé des consommateurs et à la lutte contre la tromperie en réalisant des analyses ciblées sur les denrées alimentaires et les objets usuels mis sur le marché dans le canton de Vaud. Ses activités permettent de vérifier non seulement l'innocuité des produits, mais également la conformité des informations fournies aux consommateurs.

En étroite collaboration avec les inspecteurs, le laboratoire mène des campagnes de surveillance portant sur plusieurs thématiques prioritaires :

- La recherche de contaminants potentiellement néfastes pour la santé
- Le contrôle des additifs et des substances règlementées
- Le contrôle des allergènes
- Le contrôle des déclarations et allégations
- L'évaluation des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène

1. La surveillance des contaminants

L'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUs) 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 ainsi 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 contrôle notamment :

- Les PCB et dioxines
- Les métaux lourds
- Les mycotoxines
- Les substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS)

Pour les boissons alcooliques, des analyses spécifiques permettent également de mesurer des composés tels que le carbamate d'éthyle, le méthanol et les alcools supérieurs.
Ces contrôles visent à garantir le respect des teneurs maximales fixées par la législation et à prévenir les risques pour la santé des consommateurs.

2. Contrôle des additifs et substances règlementées

Les additifs sont des utilisés dans les denrées alimentaires pour en améliorer la conservation, la stabilité, l'aspect ou le goût. Leur utilisation est strictement encadrée par l'Ordonnance sur les Additifs (OAdd), qui liste les additifs autorisés ainsi que les concentrations admissibles en fonction des différents types de denrée.
Le laboratoire vérifie :

- L'absence d'additifs non-autorisés
- Le respect des concentrations maximales admises
- La conformité de leur déclaration sur l'étiquetage

Les analyses portent notamment sur les colorants, les conservateurs et les édulcorants. D'autres substances règlementées peuvent également être contrôlées, telles que la caféine et la taurine, qui sont réglementés par l'Ordonnance sur les Boissons, ou certaines substances actives dans les cosmétiques.

3. Contrôle des allergènes

La protection des personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires constitue un axe majeur des activités de surveillance. Le laboratoire vérifie la présence et la déclaration correcte des principaux allergènes définis dans l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAl), qui définit 14 groupes d'aliments pouvant provoquer des allergies ou des intolérances et qui doivent obligatoirement être indiqués sur l'emballage.
Ces contrôles permettent de garantir que les consommateurs disposent d'une information fiable, tant pour les produits préemballés que pour les denrées vendues en vrac, et ceci soit par écrit, soit par oral.
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. Vérification des déclarations et allégations

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. Les informations figurant sur les emballages doivent permettre au consommateur de faire un choix éclairé et ne doivent pas être trompeuses.

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 contrôle notamment :

- Les déclarations nutritionnelles
- Les teneurs en protéines, matières grasses, sucres et sel
- Les taux d'alcool dans les boissons avec et sans alcool
- Les allégations nutritionnelles ou de santé

Ces analyses permettent de vérifier que les caractéristiques annoncées correspondent réellement à la composition des produits mis sur le marché.

5. Le contrôle des bonnes pratiques

Certaines analyses sont réalisées afin d'évaluer la maîtrise des procédés de fabrication et le respect des bonnes pratiques professionnelles.

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.

Elles peuvent porter sur :

- Les amines biogènes dans les poissons, les vins et la bière
- Les mycotoxines dans le vin
- Les composés polaires dans les huiles de friture

Ces paramètres constituent des indicateurs précieux pour apprécier le niveau de maîtrise des procédés de production et de conservation.

6. Vérification de la qualité et de l'authenticité

L'un des objectifs de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAl) 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.

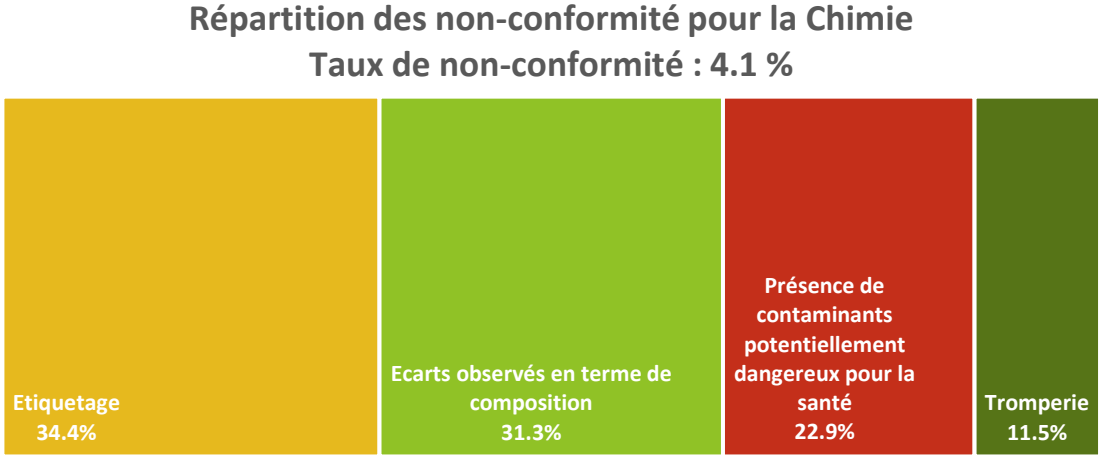
Les analyses concernent notamment :

- La qualité des champignons séchés
- L'authenticité des épices
- L'édulcoration des vins AOC
- La qualité des miels

Ces contrôles contribuent à préserver la confiance des consommateurs et à garantir une concurrence loyale entre les opérateurs économiques.

Les chiffres de la chimie pour l'année 2025

Au cours de l'année 2025, le laboratoire de chimie a analysé près de 890 échantillons de denrées alimentaires et réalisé environ 17'800 paramètres analytiques.



Le taux global de non-conformité global s'élève à

- 2.2% lorsque les défauts d'étiquetage sont pris en compte
- 1.1% pour les seuls paramètres analytiques

Au total, 83 paramètres analytiques non-conformes ont été identifiés sur 7'235 paramètres évalués.

Ces résultats témoignent d'un niveau global de conformité satisfaisant tout en mettant en évidence certains domaines nécessitant un suivi renforcé.

De manière plus détaillée, les non-conformités observées en 2025 se répartissent de la manière suivante :

Groupe de paramètres	Total évalué	Non conforme (NC)	% NC	Denrées concernées
Sel	121	12	9.9%	Epices
Alcools supérieurs et carbamate d'éthyle	32	3	9.3%	Spiritueux
Pipérine	14	1	7.1%	Poivre
Alcool (éthanol)	138	3	2.1%	Vins
Mycotoxines	803	13	1.6%	Farines, épices
Colorants artificiels	2678	37	1.4%	Confiseries
Edulcorants et sucres	355	2	0.7%	Vins, spiritueux
Métaux	2334	11	0.5%	Produits de la mer, épices, céréales, aliments pour nourrissons, bijoux
PFAS	760	1	0.3%	Gibier

Contrôle des étiquetages

Les évaluations d'étiquetage ont révélé 45 étiquettes non conformes sur 387 examinées, soit un taux de non-conformité de 11,6 %.

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 montre dans tous les cas que l'autocontrôle y relatif peut être amélioré.

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

Campagnes d'analyses de la chimie en 2025

Le laboratoire de Chimie a réalisé 18 campagnes de surveillance ciblée en 2025.

1. Métaux lourds

Les métaux lourds ont été recherchés dans **557 échantillons** répartis sur neuf campagnes portant notamment sur :

- Les conserves de poisson
- Les épices
- Le chocolat
- Les huiles et les graisses végétales
- La viande de gibier
- La raisinée
- Les champignons frais
- Les aliments destinés aux nourrissons (laits de suite, produits à base de céréale, compotes et purées)
- Des bijoux

Ces analyses ont permis d'identifier 6 non-conformités au regard des valeurs maximales définies dans l'OCont :

- 1 échantillon d'anchois en conserve contenait une quantité trop importante de cadmium
- 3 échantillons d'épices présentant des concentrations excessives de plomb

Ces non-conformités ont déclenché une procédure de retrait et de rappel des produits concernés.

De plus, 2 préparations à base de céréales destinées aux nourrissons présentaient également des teneurs en arsenic inorganique supérieures aux nouvelles exigences règlementaires de la norme introduite dans la révision du 2 juin 2025.
En raison du délai transitoire courant jusqu'au 30 juin 2026, aucun retrait n'a été ordonné, mais une surveillance renforcée est prévue en 2026.
Par ailleurs, quatre bijoux contenant des teneurs excessives en cadmium et en plomb ont été retirés du marché.
Une campagne consacrée à la raisinée a également mis en évidence des teneurs relativement élevées en cuivre dans certaines productions artisanales (produits cuits au chaudron), sans toutefois atteindre des seuils préoccupants pour la santé.

Ces mesures ont permis de rappeler les bonnes pratiques à appliquer pour l'utilisation de matériel en cuivre pour la préparation traditionnelle de denrées alimentaires.

2. Mycotoxines

Les mycotoxines ont été analysées dans **721 échantillons** prélevés au cours de 4 campagnes, couvrant notamment :

- Le chocolat
- Les farines et produits à base de farine
- Les épices
- Les préparations pour nourrissons (laits de suite, produits à base de céréale, compotes et purées)

Les contrôles ont conduit à l'identification de **13 non-conformités** répartis dans huit échantillons :

- 6 échantillons de farine (maïs et manioc, maïs, riz et sorgho)
- 2 échantillons d'épice

Les substances concernées étaient principalement les aflatoxines, l'ochratoxine A et le déoxynivalénol.

Tous ces échantillons ont été retirés du marché, et on fait l'objet d'un rappel. Aucune non-conformité n'a été observée pour les chocolats ou les produits pour nourrissons.

3. PFAS

La campagne dédiée à la viande gibier, a permis d'analyser 97 échantillons pour la recherche de PFAS. Une seule non-conformité a été observée, concernant un dépassement de la limite règlementaire pour le PFOS, dans un échantillon de sanglier.

L'OFCO poursuit une veille active sur ce sujet et adaptera ses programmes de contrôle à l'évolution des connaissances scientifiques et du cadre réglementaire.

Ce prélèvement ayant été effectué en dehors du canton de Vaud, les suites légales ont été laissées à l'appréciation du canton du for.

Les PFAS ont également été mesurés à titre exploratoire dans :

- 30 prélèvements de produits laitiers (fromages et yaourt), pour lesquels aucune norme n'est encore définie. Les résultats obtenus n'ont pas montré de contaminations préoccupantes au regard des normes définies pour d'autres denrées alimentaires
- 30 prélèvements de légumes-feuilles

- 62 prélèvements de vins d'importation

Concernant le TFA, composé appartenant à la famille des PFAS, sa présence a été observée dans tous les échantillons analysés, parfois à des concentrations significatives, approchant parfois les 500 µg/kg. En l'absence de valeurs réglementaires de référence, aucune contestation n'a été formulée.

L'OFCO reste cependant attentif aux évolutions réglementaires, et se tient prêt à effectuer des campagnes de mesure dans le cas où des normes seraient définies.

4. Colorants

Les colorants artificiels ont été recherchés dans le cadre de 3 campagnes, correspondant à 283 échantillons de confiseries, incluant 129 échantillons de bonbons, macarons, dragées, chewing-gum et pâtes à sucre, de produits carnés pour grillade à base de viande (41 échantillons), et sur les épices (113 échantillons).

Les contrôles ont révélé plusieurs non-conformités :

- Discordance entre les colorants détectés et ceux déclarés sur l'étiquetage
- Dépassement des concentrations maximales autorisées
- Utilisation de colorants interdits dans certaines épices

Au total :

- 19 confiseries artisanales présentaient des défauts de déclaration
- 4 confiseries, les concentrations mesurées étaient supérieures aux valeurs maximales définies pour ces produits
- 4 produits carnés contenaient des colorants non déclarés
- 2 échantillons de sumac contenaient des colorants rouges, interdits dans ce type de produit

Ces résultats soulignent l'importance de maintenir une surveillance régulière des produits artisanaux et les épices.

5. Méthanol, uréthane, alcools supérieurs et sucres dans les spiritueux

À la suite des résultats observés en 2024, une nouvelle campagne consacrée aux spiritueux a été menée en 2025.

Sur les 32 échantillons prélevés, 9 se sont révélés non-conformes, soit un taux de non-conformité de 28 %.

Les anomalies observées concernaient :

- La présence excessive de carbamate d'éthyle (3 échantillons)
- Des déclarations erronées de la teneur en alcool (3 échantillons)

- Des concentrations élevées de sucre inverti suggérant une possible édulcoration non conforme des produits (3 échantillons)

Ces résultats confirment la nécessité de poursuivre les contrôles dans ce secteur afin d'améliorer la conformité des produits commercialisés.

Bilan et perspectives

Les analyses réalisées en 2025 confirment un niveau globalement satisfaisant de conformité chimique des denrées alimentaires mises sur le marché. Les non-conformités observées concernent principalement l'étiquetage, certains contaminants naturels ou environnementaux et, dans une moindre mesure, des situations de tromperie économique.

L'année a été marquée par une attention particulière portée aux contaminants émergents, notamment les PFAS et leurs métabolites, dont la présence croissante dans l'environnement alimentaire soulève de nombreuses interrogations à l'échelle nationale et internationale.

Au cours des prochaines années, le laboratoire devra poursuivre l'élargissement de ses capacités analytiques afin d'anticiper l'évolution rapide des connaissances scientifiques et des exigences réglementaires. Les enjeux liés aux PFAS, aux micropolluants, aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires ou encore aux nouvelles substances utilisées dans les processus de fabrication nécessiteront des investissements continus en compétences et en équipements.

Ces défis ne pourront être relevés qu'au travers d'une collaboration étroite avec les autorités fédérales, les autres laboratoires cantonaux, les milieux académiques ainsi que les secteurs économiques concernés.

EAUX POTABLES, DE BAIGNADE ET DOUCHE

Inspection et analyse de la qualité des eaux

Distribution de l'eau



EAUX POTABLES, DE BAIGNADE ET DOUCHE

Inspection et analyse de la qualité des eaux

La mission des sections « Eaux » et « Inspection des eaux »

La surveillance des eaux destinées à la consommation humaine ainsi que des installations de baignade et de douche constitue une mission essentielle de l'OFCO. Elle vise à garantir la protection de la santé publique en s'assurant que les eaux mises à disposition de la population respectent les exigences légales définies par l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD).

Dans ce cadre, l'OFCO réalise chaque année des prélèvements dans les réseaux de distribution d'eau potable du canton ainsi que dans les piscines, plages et installations de douche accessibles au public. Les échantillons prélevés font l'objet d'analyses chimiques, au niveau du laboratoire des eaux, et bactériologique, au niveau du laboratoire de microbiologie, afin de vérifier leur conformité aux normes en vigueur.

Parallèlement aux contrôles analytiques, les inspecteurs évaluent l'état des infrastructures d'approvisionnement en eau, notamment les captages, - stations de traitement, réservoirs et réseaux de distribution, Ils s'assurent également de la mise en œuvre correcte des procédures d'autocontrôle obligatoires, fondées sur les principes de gestion des risques notamment par la directive W12 SVGW.
L'activité comprend le contrôle des établissements de bain ainsi que l'examen des projets de construction et de transformation soumis à consultation via la plateforme CAMAC.

Les chiffres des eaux pour l'année 2025

1. Eau potable

La surveillance des réseaux de distribution d'eau potable demeure l'activité principale de la section Qualité de l'eau. Elle repose sur un dispositif combinant contrôles analytiques, inspections des infrastructures, vérification des autocontrôles et suivi des mesures correctives imposées aux distributeurs.

Qualité microbiologique

Une campagne spécifique consacrée àla présence de coliformes dans l'eau potable a été réalisée en 2025, afin d'évaluer la qualité microbiologique des eaux distribuées. Les coliformes totaux sont un groupe de bactéries naturellement présentes dans l'environnement (sol, végétation) ainsi que dans les intestins des animaux à sang chaud, et sont reconnus comme indicateurs généraux de la qualité microbiologique de l'eau. Contrairement à '*Escherichia coli*, leur présence ne traduit pas nécessairement une contamination fécale mais peut révéler des défaillances dans la protection ou l'exploitation des infrastructures.

Les résultats obtenus sont globalement rassurants :

- 45 % des échantillons ne présentaient aucun coliforme détectable
- Seuls deux échantillons affichaient des concentrations supérieures à cent unités.
- Aucun des prélèvements analysés ne représentaient un danger pour la santé des consommateurs.

Au total :

- 402 échantillons ont été prélevés dans les réseaux publics de distribution ;
- 15 échantillons concernaient des installations soumises à l'OPBD mais non raccordées à un réseau public.

Ainsi, 417 analyses microbiologiques officielles ont été réalisées en 2025.

Parallèlement, des analyses physico-chimiques ont été effectuées systématiquement sur l'ensemble des prélèvements réalisés dans les réseaux publics.

Micropolluants et pesticides

La surveillance desmicropolluants s'est poursuivie au travers de campagnes ciblées portant sur les pesticides et différents traceurs de pollution. Au total, 219 analyses de pesticides et de traceurs d'eaux usées ont été réalisées par sondage dans le cadre des prélèvements de surveillance. La situation concernant les contaminants déjà identifiés lors des années précédentes demeure stable. Les distributeurs concernés ont transmis à l'OFCO leurs programmes d'assainissement et leurs plans d'action à moyen ou long terme, afin de rétablir durablement la conformité légale des ressources affectées.

Émergence du métabolite 1,2,4-triazole

L'années 2025 a toutefois été marquée par l'identification d'une nouvelle problématique liée à la présence de la substance 1,2,4-triazole dans les eaux potables approvisionnées par l'eau du lac Léman.

Les concentrations observées atteignaient en moyenne 0,7 µg/L, soit des valeurs supérieures à la limite réglementaire fixée à 0,1 µg/L pour les pesticides et métabolites pertinents dans l'eau potable.

Selon les connaissances scientifiques actuellement disponibles à disposition des services cantonaux concernés, les concentrations observées représentent pas de risque sanitaire avéré. Cependant, le dépassement de la valeur règlementaire limite de 0.1 µg/L fixée dans l'Ordonnance fédérale sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD) impose la recherche de solutions techniques permettant de rétablir la conformité légale de l'eau distribuée.

En collaboration avec les autorités cantonales, les distributeurs concernés étudieront l'adaptation de leurs procédés de traitement des eaux potables afin de répondre

Non-conformités observées

Les analyses officielles réalisées dans les réseaux communaux ont mis en évidence un taux de non-conformité microbiologique de 7 %.

Cette proportion demeure relativement stable depuis plusieurs années. Il convient toutefois de relever que :

- Dans 89 % des cas de ces non-conformités, les dépassements observés ne présentaient aucun danger direct pour le consommateur.
- Dans les autres cas, les distributeurs d'eau ont immédiatement mis en place leur plan d'urgence, afin de protéger de manière préventive ou curative les consommateurs.

Concernant les critères physico-chimiques, les dépassements observés concernaient :

- Turbidité : 5 échantillons
- Nitrate : 1 échantillon
- Carbone organique total : 4 échantillons

Inspections et autocontrôle

Au cours de l'année, 71 inspections ont été effectuées conformément aux dispositions de l'Ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCNP).

Ces inspections ont principalement porté sur :

- L'état des ouvrages
- Les procédures d'autocontrôle des distributeurs d'eau

Les principaux manquements constatés concernent :

- Les ouvrages vieillissants ne respectant plus pleinement les règles de la technique en vigueur
- La documentation de l'autocontrôle incomplète ou insuffisamment à jour.

En complément, 35 dossiers d'autocontrôle ont été évalués en détail selon les exigences actuelles (directive SVGW W12).

Gestion des incidents

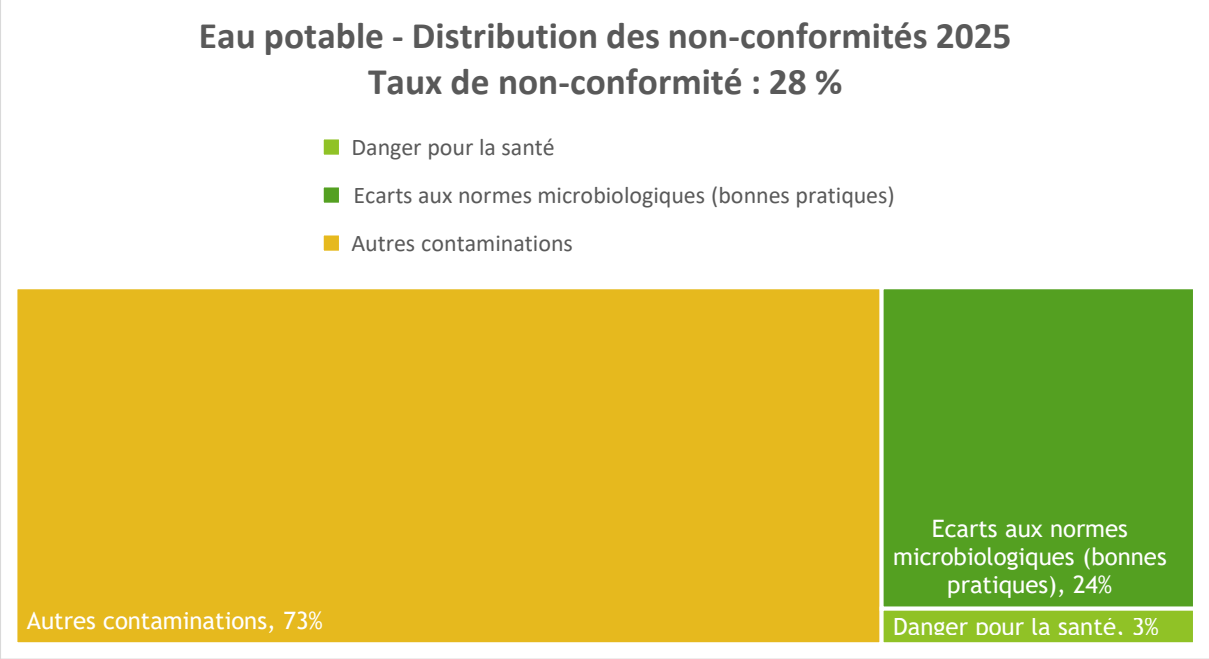
La section Qualité de l'eau a également été sollicitée dans différents cas de pollution microbiologique avérée des réseaux d'eaux potables.

Au total :

- 23 cas ont été détectés dans le cadre de l'autocontrôle des distributeurs
- 23 cas ont été identifiés par les contrôles officiels

Bien que le nombre des cas soit en hausse, pour la grande majorité des prélèvements, il n'y avait pas de danger direct pour le consommateur et et les mesures correctives mises en œuvre ont permis un retour rapide à la conformité.

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 (5 cas). Les analyses de contrôle ultérieures effectuées par les distributeurs ont confirmé que les ressources en eau concernées n'avaient finalement subi aucune atteinte.



2. Eaux de baignade - piscines

La surveillance de la qualité des eaux de baignade permet de garantir des conditions d'utilisation sûres pour les usagers des piscines publiques.

Contrôles analytiques

En 2025 :

- 172 analyses microbiologiques ont été effectuées
- 6 % d'entre elles étaient non conformes

Les non-conformités concernaient :

- 1 échantillon pour les germes aérobies mésophiles
- 3 pour les bactéries pathogènes (*E. Coli* et *pseudomonas aeruginosa*)
- 7 pour les légionelles

Les contrôles du traitement de l'eau ont montré :

- 9 % de non-conformités pour le chlore libre ;
- 10 % de non-conformités pour le chlore combiné.

Jacuzzis et légionelles

Une attention particulière a été portée aux jacuzzis, installations particulièrement favorables au développement des légionelles.

Parmi les 25 installations contrôlées :

- 7 se sont révélées non conformes
- Une a dû être interdite d'utilisation immédiatement

Chlorates, bromates et trihalométhanes

Les contrôles menés sur les sous-produits de désinfection ont porté sur 168 échantillons.

Les résultats montrent :

- 17 % de dépassement des valeurs maximales pour le chlorate
- Un seul échantillon non-conforme pour le bromate

Ces dépassements étant limités, aucune fermeture de bassin n'a été nécessaire.

Une campagne spécifique concernant les trihalométhanes (THMs) dans les piscines intérieures et extérieures, pour un total de 100 échantillons, a été effectuée, avec un taux global de non-conformité de 4% réparti entre 2 bassins extérieurs et 2 bassins intérieurs.

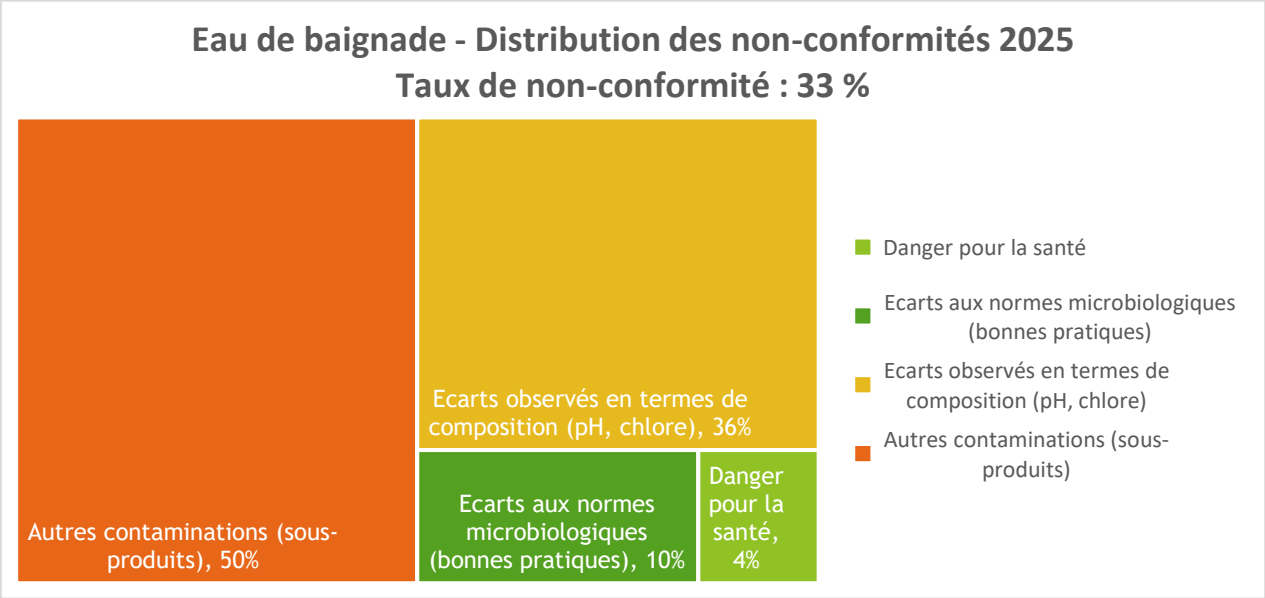
Inspections des établissements

Au total, 62 inspections d'établissements de bains ont été effectuées (inspections régulières ou après travaux).

Les principales difficultés observées concernent :

- La gestion documentaire et l'application de l'autocontrôle
- L'application des procédures de surveillance
- L'adaptation des installations anciennes aux exigences techniques actuelles

Par ailleurs, 16 autorisations spéciales ont été délivrées dans le cadre de nouveaux projets de construction ou de transformation.



3. Eaux de douches

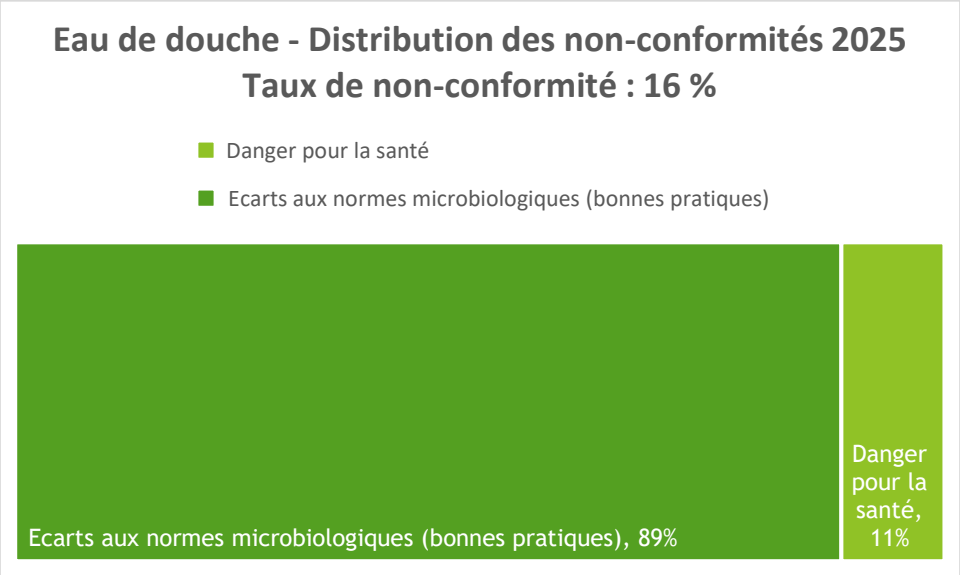
Les douches accessibles au public font l'objet d'une surveillance spécifique destinée à prévenir notamment les risques liés aux légionelles.

Une campagne ciblant les EMS, les campings et les piscines communales a conduit à la réalisation de 57 prélèvements.

Les résultats indiquent :

- 8 contaminations modérées
- Une seule situation ayant nécessité la fermeture immédiate de douche

Ces résultats confirment globalement une bonne maîtrise du risque sanitaire dans les établissements concernés



4. Eaux de baignade naturelle - plages

La qualité sanitaire des plages constitue un enjeu majeur durant la saison estivale.
Pour assurer cette surveillance, l'OFCO a réalisé 161 analyses bactériologiques sur les 98 plages vaudoises. Ces contrôles ont été complétés par les prélèvements effectués par le SEL et le SIGE.
Les résultats obtenus sont globalement très satisfaisants :

- La majorité des prélèvements ont été classés en classe A (bonne qualité) ou B (qualité satisfaisante)
- 4 échantillons ont été classé en classe C, indiquant qu'une atteinte à la santé n'était pas à exclure
- 1 échantillon a été classé en classe D, la plage a dû être fermée

Les dépassements observés étaient liés à des circonstances locales ponctuelles et temporaires. Les contrôles réalisés par la suite ont confirmé un retour rapide à une qualité conforme des eaux de baignade.

Bilan et perspectives des Eaux

Les résultats de l'année 2025 confirment le haut niveau de qualité sanitaire des eaux distribuées à la population vaudoise ainsi que des eaux de baignade et de douche accessibles au public. La majorité des non-conformités observées n'ont pas présenté de risque immédiat pour la santé publique et les dispositifs d'autocontrôle des distributeurs ont généralement permis une réaction rapide et adaptée.

L'émergence de nouvelles problématiques liées aux micropolluants, notamment le 1,2,4-triazole, confirme toutefois que la protection des ressources en eau constitue un enjeu majeur pour les années à venir. Le changement climatique, l'évolution des pratiques agricoles, les pressions exercées sur les bassins versants ainsi que le vieillissement de certaines infrastructures accentueront encore ces défis.

La maîtrise de ces enjeux nécessitera un renforcement de la collaboration entre les distributeurs d'eau, les communes, les associations régionales, les services cantonaux concernés ainsi que les cantons voisins partageant certaines ressources stratégiques. L'implication des exploitants dans les démarches d'autocontrôle et dans la modernisation des infrastructures demeurera également essentielle.

Distribution de l'eau

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

La section Distribution de l'eau est chargée de mettre en œuvre la politique cantonale en matière d'approvisionnement et de distribution d'eau potable. Son action vise à garantir, sur l'ensemble du territoire cantonal, un approvisionnement fiable, sécurisé et durable, répondant aux besoins actuels et futurs de la population tout en respectant les exigences légales, techniques et sanitaires.

Ses activités s'articulent autour de quatre missions principales :

1. **Planification stratégique de l'approvisionnement en eau potable en temps de crise (AEC)**

La section assure la planification à long terme des infrastructures d'approvisionnement en eau potable et contribue à la préparation du canton face aux situations de pénurie ou de crise.

Ses missions comprennent notamment :

- L'examen et l'approbation des Plans Directeurs de la Distribution de l'Eau (PDDE) et de la planification de l'approvisionnement en eau en temps de crise (AEC) ;
- L'accompagnement technique des distributeurs ;
- Le soutien aux démarches de régionalisation et de mutualisation des ressources (par ex. via l'encouragement à la création d'associations) ;
- Le suivi des études régionales relatives à l'approvisionnement en eau ;
- La coordination avec les politiques d'aménagement du territoire ;
- La participation aux dispositifs cantonaux de gestion de crise, notamment dans le cadre du plan ORCA.

2. **Contrôle et approbation des infrastructures**

La section assure également la coordination et le suivi de la procédure directrice d'autorisation des ouvrages constituant les infrastructures principales de production et de distribution d'eau potable.

Ces activités concernent notamment :

- Les captages,
- Les stations de traitement,
- Les stations de pompage,

- Les réservoirs
- Les conduites de transport et de distribution ;
- Les systèmes de télégestion et d'automatisation.

Dans ce cadre, elle veille au respect des normes techniques et sanitaires et délivre les autorisations prévues par la législation, lesquelles ont valeur de permis de construire.

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

La section est responsable de la gestion des aspects réglementaires liés à la distribution de l'eau.

Elle assure notamment :

- L'accompagnement des communes dans l'adaptation de leurs règlements et concession
- L'examen et l'approbation des règlements communaux et intercommunaux
- Le suivi des révisions règlementaires
- L'examen des concessions octroyées par des communes à un distributeur

4. Gestion des géodonnées de base et le maintien du système géographique des réseaux d'eaux (SIRE)

Enfin, la section assure le développement, l'alimentation et la gestion Système d'Information des Réseaux d'Eau potable (SIRE), outil central de connaissance et de pilotage des infrastructures cantonales.

Les chiffres de la distribution des eaux pour l'année 2025

1. Plan directeur de la distribution de l'eau - PDDE

Le canton de Vaud actuellement 263 distributeurs d'eau actifs. Dans ce contexte, la planification stratégique des infrastructures demeure un enjeu majeur pour garantir la sécurité d'approvisionnement et anticiper les besoins futurs.

En 2025, le secteur a constaté que :

- 63 PDDE sont en cours d'élaboration ou de mise à jour auprès de différents bureaux d'étude spécialisés
- 22 PDDE ont atteint ou dépassé leur durée de validité et devront être révisés r au cours des prochaines années.

Durant l'année 2025, 10 plans directeurs de la distribution de l'eau (PDDE) communaux à la suite d'analyses approfondies et de divers échanges ont été approuvés définitivement. Parmi ceux-ci figure notamment :

- Le Plan directeur de distribution de l'eau de la commune de Bonvillars

L'année 2025 a également marqué l'aboutissement d'une importante étude régionale engagée en 2024, ayant conduit à l'approbation des PDDE des communes suivantes :

- Burtigny
- Essertines-sur-Rolle
- Gimel
- Longirod
- Marchissy
- Saint-George
- Saint-Oyens
- Saubraz
- Tartegnin

Ces travaux ont permis de renforcer la cohérence régionale du développement des infrastructures de distribution d'eau.

Dossiers en cours d'examen

4 plans directeurs ont fait l'objet d'une analyse approfondie ayant conduit à l'émission de demandes de compléments et de modifications :

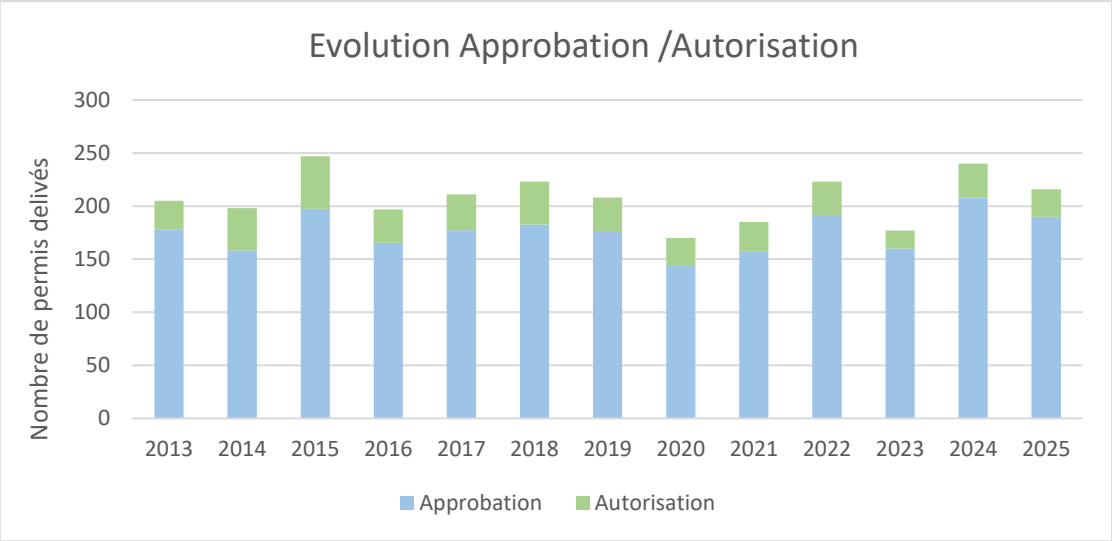
- L'association intercommunale ValRégiEaux à la vallée de Joux
- La commune d'Arzier-Le Muids
- La commune de Saint-Cergue
- La commune d'Orbe

Parallèlement, 12 PDDEs supplémentaires font actuellement l'objet d'un examen préalable au sein du secteur Distribution de l'eau.

La conduite de ces dossiers a nécessité de nombreux échanges techniques avec les distributeurs et leurs mandataires, ainsi que l'organisation de multiples séances de coordination.

2. *Infrastructures et Projet de construction*

L'année 2025 a été marquée par une activité soutenue dans le domaine des infrastructures d'approvisionnement en eau.



Autorisations délivrées

Au total, 216 projets de création ou de modification d'installations de distribution d'eau ont été approuvés.

Ces décisions se répartissent comme suit :

- 12% des projets ont nécessité une enquête publique et ont donné lieu à une autorisation formelle
- 88% relevaient de procédures simplifiées d'approbation conformément à l'art 7b LDE

Dans les deux cas, les décisions rendues ont valeur de permis de construire.

Dossiers clôturés après travaux

Après exécution des travaux, 261 dossiers conformes à l'exécution ont été traités.

Ces contrôles ont permis :

- Clôturer définitivement les dossiers
- Ou d'exiger, dans certains cas, des mesures complémentaires.

Les données géographiques associées (géodonnées) à l'ensembles 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).

Coordination avec les autres services de l'État

Dans le cadre des projets complexes, le secteur a assuré via la plateforme CAMAC 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 ont également été organisées avec les services de l'Etat concernés, les distributeurs d'eau et mandataires, pour l'obtention les préavis définitifs et autorisations spéciales nécessaires notamment en matière de protection de l'environnement, de défrichement ou d'aménagement du territoire.

Cette mission de coordination constitue un élément essentiel de la procédure directrice confiée à l'OFCO par la loi sur la distribution de l'eau (LDE).

Réalisations majeures de l'année

Parmi les projets les plus significatifs approuvés en 2025, figurent notamment :

- La transformation du réservoir des Esserts pour l'AIEHJ
- La sécurisation / pérennisation de l'usine de la Gerlette et réhabilitation du réseau MCRE d'eau potable de la commune de Vallorbe
- La station de traitement et de pompage de Sodoleuvre pour la commune de Gryon
- La construction du réservoir des Lapiés
- Le remplacement des pompes et de l'appareillage de la STAP de Promenthoux pour la SAPAN
- La réfection du captage de la Lanche aux chèvres pour la Confrérie des eaux du village de Château-d'Oex
- La construction du nouveau réservoir du village de Morcles sur la commune de Lavey-Morcles
- La nouvelle conduite de liaison entre Bavois et Chavornay

Ces réalisations contribuent directement à renforcer la résilience et la sécurité de l'approvisionnement en eau potable du canton.

3. Règlement de la distribution de l'eau et procédures juridiques

Règlements et concessions

En 2025, le l'OFCO a approuvé :

- 10 règlements communaux ou intercommunaux nouveaux ou révisés
- 2 concessions de distribution de l'eau

Ces dossiers ont nécessité un important travail d'accompagnement, d'analyse juridique et de concertation avec les distributeurs concernés

De plus, 15 règlements supplémentaires ont fait l'objet d'un examen préalable et d'une analyse détaillée par le secteur Distribution de l'eau 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.

Oppositions, dossiers en cours de procédure

En 2025, le traitement et la rédaction des décisions relative aux dossiers ayant fait l'objet d'oppositions se sont poursuivies :

- Valbroye, Nouveaux ouvrages et conduites pour la liaison de Granges-Marnand à l'AIEMGF : opposition collective de citoyens, le secteur Distribution de l'eau a organisé la séance de conciliation et la procédure est toujours en cours. Multiples séances de discussions avec la commune et leurs mandataires pour adaptation du projet dans le contexte des micropolluants. Discussion en cours également avec des avants projets de traitement de l'eau dans le secteur et coordination régionale avec l'Association AIEMGF.
- Alimentation en eau potable du site Agrico (projet intercantonal Vaud Fribourg, région Payerne et Saint-Aubin en coordination avec L'Etablissement cantonal de promotion foncière fribourgeois (ECPF)) : oppositions de privés et d'associations environnementales, séance de conciliation réalisée par le secteur Distribution de l''eau et procédure de rédaction de la décision en cours en 2025 pour la partie vaudoise du dossier.
- Service de l'eau de Lausanne : Rénovation de la station de traitement de Saint-Sulpice. Projet ayant fait l'objet de 75 oppositions. La décision est en cours de finalisation, cet important dossier a nécessité au cours de l'année 2025 la précision de certains aspects en lien avec les préavis et autorisations spéciales et une collaboration avec d'autres Service de l'Etat, ainsi que la commune de Saint-Sulpice. Les aspects liés aux coupes d'arbres ainsi que ceux liés à l'installation de chantier ont nécessité des compléments de procédure. Les griefs en lien avec l'aménagement du territoire ont été traités par notre Office et soumis à la validation de la DGTL. Cet important dossier a fait l'objet d'un traitement complexe au sein de notre Office au cours de l'année.
- Ouvrages pour captage et adduction d'eau régionale Montant – Cézille, communes d'Arzier-le muids, Bassins, Begnins, Genolier et Vich. Ce dossier relève de la compétence de deux services, la Direction générale de l'environnement et l'Office de la consommation (anciennement SPEI). En 2023 une décision commune à nos deux Départements a été rendue et signée par la Cheffe du Département de

l'économie, de l'innovation, de l'emploi et du patrimoine et le Chef du Département de la jeunesse, de l'environnement et de la sécurité ; le secteur Distribution de l'eau a contribué à la rédaction de cette décision pour les éléments relevant de notre compétence. Au cours de l'année 2024 une réplique a été déposée par les avocats des opposant et le secteur Distribution de l'eau a contribué à la rédaction d'une Duplique. La procédure est donc toujours en cours pour ce dossier. Au cours de l'année 2025 nous avons participé à la visite sur site de la commission fédérale de la protection de la nature CFPN dont le rapport est attendu pour début d'année 2026.

4. Détermination CAMAC

D'autre part, le secteur a formulé 85 déterminations techniques, via le logiciel de la CAMAC (Centrale des Autorisations en Matière d'Autorisations de Construire) relatives notamment :

- À des dossiers d'aménagement du territoire
- À l'équipement de parcelles
- À des infrastructures routières
- À des projets d'améliorations foncières

Ces préavis contribuent à garantir la prise en compte précoce des enjeux liés à l'approvisionnement en eau dans l'ensemble des projets cantonaux.

5. Géodonnées - Système d'information des réseaux d'eau SIRE et base de données des bornes hydrantes

Développement du système d'information des réseaux

La gestion des géodonnées constitue aujourd'hui un outil stratégique indispensable pour le pilotage des infrastructures d'eau potable.

En 2025 :

- 3 nouveaux réseaux ont été introduits dans SIRE (Système d'Information géographique des Réseaux d'Eau potable)
- 13 réseaux ont fait l'objet d'une mise à jour globale et rechargement.

Les travaux réalisés ont permis l'intégration dans SIRE de :

- 8'602 nouveaux objets de type conduites,
- 51 nouveaux réservoirs,
- 86 captages,
- 64 stations de pompages

- 76 vannes de régulations de pression.

A ce jour, SIRE recense :

- 219 réseaux de distributeurs saisis,
- Représentant une longueur totale de 6'078km de conduites, soit une augmentation de158 km par rapport à 2024.

Base des bornes hydrantes

La base de données des bornes hydrantes (BH) développée en collaboration avec l'ECA poursuit son développement.

Elle comprend désormais :

- 24'551 Bornes Hydratantes
- Réparties sur 242 distributeurs d'eau différents.

Gouvernance cantonale des géodonnées

Le secteur a aussi participé activement aux différents comités, stratégique – tactique – opérationnel liés à la définition et mise en place de la gouvernance cantonale des géodonnées.

Les processus internes ont été adaptés afin de répondre aux aux nouvelles exigences en matière de gestion, de traçabilité et de qualité des données, renforçant ainsi la fiabilité des informations stratégiques relatives aux infrastructures d'eau potable.

Bilan et perspectives de la distribution de l'eau

L'année 2025 démontre le dynamisme des acteurs de la distribution d'eau et l'importance croissante des démarches de planification régionale. Les nombreux projets d'infrastructures approuvés ainsi que les avancées réalisées en matière de plans directeurs illustrent la volonté des distributeurs et des collectivités publiques d'anticiper les besoins futurs et de renforcer la sécurité d'approvisionnement.

Les prochaines années seront marquées par plusieurs défis majeurs : la sécurisation des ressources face au changement climatique, la gestion des micropolluants, la régionalisation des infrastructures, le renouvellement d'ouvrages vieillissants et le développement d'interconnexions permettant une meilleure résilience des réseaux.

Le dialogue entre les distributeurs, les communes, les régions, les services cantonaux et les autorités fédérales restera déterminant pour garantir une vision cohérente et durable

de l'approvisionnement en eau. Le développement du système SIRE et de la gouvernance des géodonnées constituera également un outil stratégique de plus en plus important pour accompagner cette évolution.

POIDS ET MESURES



LES POIDS ET MESURES

La missions du Bureau Cantonal des Poids et Mesures

Le Bureau cantonal des poids et mesures (BCPM) veille à la fiabilité des instruments de mesure utilisés dans les transactions commerciales, les contrôles officiels et l'ensemble des activités soumises à la métrologie légale. Son action participe directement à la protection des consommateurs, à l'équité des échanges commerciaux et à la sécurité juridique des constats réalisés à l'aide d'instruments de mesure réglementés.

Ses missions sont essentiellement définies par la législation fédérale sur la métrologie *(LMétr, RS 941.20)*, les 16 ordonnances et 11 directives fédérales spécifiques qui en découlent, complétée par les dispositions cantonales applicables (*La loi vaudoise d'application (BLV 941.23.1)* ; le règlement sur les débours (BLV 941.21) ; l'Ordonnance sur l'indication des prix (OIP), en partie seulement (section 1 à 3) ; ainsi que par certaines dispositions relatives à l'indication des prix (OIP section 1 à 3).

Le BCPM est organisé en 5 arrondissements couvrant l'ensemble du territoire Cantonal. Chaque expert assure de manière autonome l'ensemble du cycle des activités relevant de sa zone de compétences : planification des contrôles, réalisation des vérifications, gestion administrative, décisions avec ou sans dénonciation, facturation, surveillance du marché, et renseignements aux exploitants.
Au niveau suisse, la surveillance générale est assurée par l'Institut fédéral de métrologie (METAS), tandis que l'autorité cantonale de surveillance est représentée par la Chimiste Cantonale.

1. Activités principales

Vérification des instruments de mesure

Le BCPM contrôle périodiquement les instruments de mesure soumis à la métrologie légale afin de garantir leur exactitude et leur conformité aux exigences réglementaires.

Ces contrôles concernent notamment :

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

L'application de l'ordonnance sur les déclarations de quantité

Le Bureau veille également à l'application de l'Ordonnance sur les déclarations de quantité.

Ces contrôles visent à s'assurer :

- Que les quantités effectives correspondent aux quantités annoncées ;
- Que les marchandises préemballées respectent les exigences réglementaires ;
- Que la vente en vrac est réalisée conformément aux prescriptions légales ;
  Que les consommateurs bénéficient d'informations correctes et transparentes.

La surveillance du marché et inspections générales

En complément des vérifications périodiques, le BCPM exerce une surveillance active du marché.

Cette activité comprend :

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

Formation et expertise

Les experts des poids et mesures suivent une formation dispensée par l'Institut Fédéral de Métrologie (METAS) en collaboration avec l'Association Suisse des Vérificateurs des Poids et Mesures (ASVPM).

2. Le bâtiment du BCPM

Le BCPM est installé au Mont-sur-Lausanne à la Route de la Blécherette 101, le bâtiment est séparé mais il fait partie du complexe POL-CANT / SIERA-DGMR qui a été construit dans les années 1973 à 1975.



Les chiffres du BCPM pour l'année 2025

1. Activité générale

Les vérifications règlementaires des instruments de mesure, les contrôles des préemballages, la surveillance du marché ainsi que le contrôle de l'affichage des prix font partie intégrante des activités du BCPM.

L'année 2025 a notamment été marquée par un renforcement de la surveillance du marché, permettant de remettre en conformité plusieurs entreprises présentant des manquements en matière :

- D'utilisation d'instruments de mesure
- De commercialisation de préemballages ou d'instruments de mesures
- De vente en vrac
- Et/ou d'utilisation d'instruments non-conformes

Cette approche contribue à garantir des conditions de concurrence équitables et à renforcer la protection des consommateurs.

Vérification des instruments de mesure

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.

Les tableaux 2 et 3, quant à eux, se focalisent sur les activités relatives aux contrôles des préemballages et de la surveillance du marché.

Tableau 1

Instruments de mesures :						
Arrondissements	Nombre d'instruments	Dus en 2025	Vérifiés en 2025	Refusé A (technique)	Refusé B (administratif)	Résultats (instr. vérifiés)
VD+1	2325	1324	1299	221	17	98 %
VD+2	2261	1509	1479	234	39	98 %
VD+4	2291	1407	1364	164	41	97 %
VD+5	2273	1184	1179	90	0	100 %
VD+6	2348	1316	1289	184	24	98 %
Total						
Canton de Vaud	**11498**	**6740**	**6610**	**893**	**121**	**98 %**
				15 % (instr. non conforme)		

Le canton de Vaud compte désormais 11'498 instruments de mesure soumis à vérification périodique.

En 2025 :

- 6'740 instruments étaient soumis à une échéance de vérification ;
- 6'610 vérifications ont effectivement été réalisées.

Le taux global de couverture atteint ainsi 98 %, ce qui témoigne du bon niveau d'exécution des missions légales.

Parmi les instruments contrôlés :

- 893 présentaient une non-conformité technique ;
- 121 présentaient une non-conformité administrative.

Le taux d'instruments nécessitant une remise en conformité s'établit à 15.3 %, en légère augmentation par rapport aux années précédentes.

Cette évolution ne traduit pas nécessairement une dégradation de la qualité du parc d'instruments. Elle résulte également d'une harmonisation progressive des pratiques de contrôle visant à mieux refléter la réalité du terrain et à améliorer la cohérence des statistiques cantonales et fédérales.

Ces réflexions sont actuellement poursuivies au sein des instances professionnelles romandes, tessinoises et nationales afin d'harmoniser davantage les méthodes d'enregistrement et d'évaluation des non-conformités

Contrôle des préemballages

Les contrôles réalisés dans les entreprises de conditionnement et de distribution ont porté sur deux catégories principales :

- Les lots de préemballages à quantité nominale identique ;
- Les produits contrôlés dans le cadre de la surveillance du marché.

Tableau 2

Préemballages :				
Arrondissements	**Même quantité nominale**		**Surveillance du marché Quantité nominale + aléatoire**	
	Lots examinés	Lots non conformes	Produits examinés	Produits non conformes
VD+1	13	2	21	6
VD+2	17	3	47	15
VD+4	19	2	33	16
VD+5	13	1	31	11
VD+6	31	1	48	18
Total				
Pour le Canton	**93** (80 en 2024)	**9**	**180**	**66**
		10 %		**37 %**

En 2025 :

- 93 lots de préemballages ont été examinés ;
- 9 lots ont été déclarés non conformes, soit un taux de 10 %.

Par ailleurs :

- 180 produits ont été contrôlés dans le cadre de la surveillance du marché ;
- 66 produits étaient non conformes, soit un taux de 37 %.

Ces résultats démontrent l'utilité des contrôles réguliers pour corriger rapidement les écarts observés et maintenir un niveau satisfaisant de conformité.

Affichage des prix et vente en vrac

Dans le cadre de ses missions de surveillance du marché, le BCPM effectue également des contrôles liés à l'application de l'Ordonnance sur l'indication des prix et de l'Ordonnance sur les déclarations de quantité.

Tableau 3

Pour le Canton - Surveillance du marché / affichage des prix :		
Type de contrôle	Par point de vente	
	Contrôlés	Non-conformes
Affichage des prix (OIP)	**111**	**24**
		22 %
Débit de boisson (ODqua)	**33**	**8**
		24 %
Surveillance du marché	Par produits	
	Contrôlés	Non-conformes
Vente en vrac (ODqua)	**573**	**59**
		10 %

Affichage des prix

En 2025 :

- 111 points de vente ont été contrôlés ;
- 24 présentaient des irrégularités.

Le taux de non-conformité s'établit ainsi à 22 %.

Débits de boissons

Les contrôles effectués dans les établissements servant des boissons ont révélé :

- 33 établissements contrôlés ;
- 8 non-conformités.

Le taux observé est de 24 %.

Vente en vrac

Les contrôles de vente en vrac ont porté sur :

- 573 produits ;
- 59 non-conformités.

Le taux de non-conformité s'élève à 10 %.

2. Formation et transfert de compétences

Le BCPM poursuit son rôle de centre de compétence reconnu par METAS.

Au cours de l'année 2025, plusieurs experts ont dispensé des formations destinées à des techniciens privés souhaitant les autorisations fédérales de scellage sur les instruments de mesures homologué.

Cette activité contribue au maintien d'un haut niveau de compétence dans le domaine de la métrologie légale à l'échelle nationale.

3. Représentation du BCPM

Les collaborateurs du BCPM participent activement aux organisations professionnelles suisses de la métrologie légale.

En Suisse, 1 association générale et 2 groupements régionaux regroupent les experts des poids et mesures de tous les cantons afin, entre autres, de simplifier les échanges avec METAS autour de la législation et de la surveillance du marché, harmoniser les pratiques entres le experts, gérer avec METAS les formations et examens des nouveaux experts, échanger sur les processus et les nouveaux instruments rencontrés, proposer les sujets ou formations continues à transmettre aux experts lors des journées obligatoires de formations qui se déroulent au METAS tous les ans.

L'ensemble des experts du BCPM est membre :

- De l'Association Suisse des Vérificateurs des Poids et Mesures « ASVPM » fondée en 1898
- Du Groupement Romand et Tessinois des Vérificateurs des Poids et Mesures « GRTVPM » fondé quant à lui en 1951.

Plusieurs collaborateurs de l'OFCO occupent également des fonctions au sein de ces organisations, contribuant à l'harmonisation des pratiques, à la formation des experts et à l'évolution des procédures de contrôle.

4. Analyse

Le BCPM a émis environ 2090 décisions qui ont elles-mêmes généré autant de factures en 2025, tout ceci selon le principe « détenteur = payeur ».

A ce titre, chaque détenteur d'instrument de mesures reçoit après intervention la facture des émoluments de ses instruments qui sont soumis à la vérification ultérieure. Des facturations d'émoluments sont également émises lorsque le résultat est non conforme dans le cadre d'un contrôle statistique ou de la surveillance du marché.

En modification depuis février 2022 entre le BCPM, l'OFCO et les services de l'Etat le dossier sur la révision du règlement cantonal sur les débours en matière de métrologie (BLV 941.23.1, RD-Métr) est arrivé à son terme en 2024.

Il avait été soumis au Conseil d'Etat pour validation finale en fin d'année 2024 et sa mise en application a été effective en février 2025.

Côté fédéral, une modification des tarifs des émoluments de l'ordonnance RS 941.298.1 OEmV était aussi prévue. METAS l'avait demandée dans le cadre de l'article 3 qui est l'adaptation au renchérissement.

La validation ayant été réalisée par M. Beat Jans en fin novembre 2024 les émoluments ont augmenté de 5 - 6 % dès le 1er janvier 2025.

Evolution du parc d'instruments

Le parc cantonal a enregistré une augmentation modérée d'environ 70 instruments, soit une progression de 0.6 %.

Cette évolution est principalement liée :

- Au renouvellement d'instruments existants
- A des ouvertures et fermetures d'établissements
- A la modernisation de stations à carburants
- Aux évolutions des modes de commercialisation

Nous estimions à ce moment que le nombre d'instruments sur 2025 devait rester constant ou serait en discrète augmentation. C'est donc le cas et cette évolution peut être qualifiée de stable même en relation avec celle de la Suisse qui relevait-elle une augmentation de 0.33 % à fin 2024.

Cette croissance reste cohérente avec les tendances observées au niveau national.

La charge globale de travail demeure globalement stable, même si certaines vérifications nécessitent désormais davantage de temps notamment en raison :

- Des harmonisations des pratiques en Suisse
- Des connaissances spécifiques autour des instruments
- Des emplacements ou les systèmes des installations
- De la formation continue permanente et nécessaire du métier

5- Objectif fédéral METAS 2025

L'objectif fédéral portait sur le respect des nouvelles dispositions relatives à la vente en vrac (ex : sachets plastiques dans les supermarchés)

Cette exception présente dans l'ODqua-DFJP (RS 941.204.1) prenait fin le 31.12.2024, elle venait d'une mesure de transition à la suite des derniers changement réalisés quelques années auparavant dans cette ordonnance.

A la suite de discussions politiques au niveau fédéral et du dépôt d'une intervention parlementaire (motion n° 25.4313) visant à réintroduire cette exception, METAS a suspendu l'objectif en milieu d'année

Les premiers constats montrent néanmoins que la transition vers une application stricte du principe de vente au poids net demeure un défi pour plusieurs opérateurs économiques.

6. Objectif cantonal 2025

En 2023, l'objectif fédéral de METAS portait sur des achats-test à réaliser sur des commerces en ligne. A la vue des résultats moyens (18 % de non-conformités) le BCPM a souhaité ajouter ce point comme objectif annuel permanent dès 2024 mais en englobant tous les types de commerces qui pourraient être présents sur le territoire vaudois.
En 2025, des achats-test ont donc été réalisés sur le terrain auprès d'entreprises proposant de la vente directement au comptoir, dans des marchés publics, dans des magasins et également dans des self-services.
Au total :

- 45 produits et préemballages ont été achetés
- Auprès de de 28 producteurs différents

Les contrôles ont révélé

- 14 non-conformités (soit environ 30 % des produits examinés.

Les irrégularités concernaient principalement :

- La vente « brut pour net »
- Des mentions obligatoires incomplètes ou incorrectes

Pour l'instant aucune dénonciation pénale n'a été émise mais pour certains cas des décisions avec émoluments de non-conformité ont été émises. Les corrections sont en cours ou le seront lors des prochaines visites pour les vérifications des instruments de mesures.

Bilan et perspectives des poids et mesures

L'activité du Bureau cantonal des poids et mesures a permis de garantir, en 2025, un haut niveau de confiance dans les échanges commerciaux reposant sur l'utilisation d'instruments de mesure réglementés. Les taux de couverture obtenus lors des vérifications démontrent l'efficacité du dispositif de contrôle et son acceptation par les acteurs économiques.

Les résultats des contrôles de marché rappellent néanmoins que les obligations relatives aux préemballages, à la vente en vrac et à l'information des consommateurs nécessitent un suivi régulier. L'évolution des modèles commerciaux, notamment le développement du

commerce en ligne, des systèmes automatisés et des nouvelles formes de vente directe, crée des situations de contrôle toujours plus diversifiées.

Dans ce contexte, le maintien d'une harmonisation nationale des pratiques demeure essentiel. La forte implication du BCPM dans les instances techniques intercantonales et fédérales constitue un atout important pour accompagner ces évolutions. Les prochaines années devront également permettre d'intégrer les nouvelles technologies de mesure et les évolutions réglementaires tout en maintenant un niveau élevé de compétence des experts.

BILAN GÉNÉRAL OFCO 2025

Une année placée sous le signe de la sécurité, de l'anticipation et de la coopération

L'année 2025 confirme le rôle essentiel de l'Office de la consommation dans la protection de la santé publique, la protection contre la tromperie et la préservation de la confiance des citoyens envers les produits, les services et les infrastructures placés sous surveillance de l'État.

Les résultats obtenus par les différentes sections de l'Office témoignent d'un niveau global de conformité satisfaisant dans les domaines des denrées alimentaires, de l'eau potable, des objets usuels et de la métrologie légale. Les contrôles réalisés démontrent toutefois que le maintien de ce niveau de sécurité nécessite une surveillance constante ainsi qu'une adaptation continue des méthodes de contrôle.

L'année 2025 a également confirmé l'émergence de nouveaux défis transversaux. Les PFAS, les micropolluants, les contaminants émergents, les effets du changement climatique sur les ressources en eau, les nouvelles formes de production alimentaire ou encore l'évolution des modes de consommation imposent aux autorités de développer de nouvelles approches et de nouveaux outils de surveillance.

Face à ces enjeux, l'OFCO a poursuivi le renforcement de ses collaborations avec de nombreux partenaires : l'OSAV, METAS, les offices fédéraux, les services cantonaux, les distributeurs d'eau, les communes, les associations professionnelles, les laboratoires spécialisés, les établissements de formation et les autres cantons. Ces partenariats constituent aujourd'hui un élément indispensable pour faire face à des problématiques qui dépassent largement les frontières administratives traditionnelles.

L'Office attache également une importance particulière à sa relation avec les administrés. Les exploitants, distributeurs, producteurs et responsables d'établissements demeurent les premiers garants de la qualité et de la sécurité des prestations qu'ils offrent à la population. L'action de l'OFCO vise ainsi non seulement à contrôler, mais aussi à

accompagner, sensibiliser et soutenir les acteurs concernés dans leurs démarches d'amélioration continue.
Pour les années à venir, les principaux défis porteront sur le maintien des compétences spécialisées, l'adaptation aux évolutions scientifiques et réglementaires, le renouvellement des infrastructures critiques, la transformation numérique des processus ainsi que le développement d'une approche toujours plus intégrée de la gestion des risques.

Dans un environnement en constante évolution, l'OFCO continuera à s'appuyer sur son expertise multidisciplinaire, sur l'engagement de ses collaborateurs et sur un réseau solide de partenaires afin de garantir durablement la sécurité, la confiance et la qualité de vie de la population vaudoise.

Perspectives 2026-2030

Les prochaines années seront marquées par une intensification des enjeux sanitaires, environnementaux et techniques. La gestion des ressources en eau, la surveillance des contaminants émergents, les attentes croissantes en matière de transparence, l'évolution des chaînes d'approvisionnement ainsi que l'accélération des changements réglementaires exigeront une forte capacitée d'adaptation.

Dans ce contexte, l'OFCO poursuivra ses efforts en matière d'innovation, de développement des compétences, de digitalisation des processus et de coopération intercantonale. Son ambition demeurera inchangée : garantir à la population vaudoise un haut niveau de protection tout en accompagnant les acteurs économiques vers des pratiques toujours plus sûres, transparentes et durables.

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

Bureau des poids et mesures

Adresse et contact

Centre de la Blécherette
1014 Lausanne

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

ÉTAT DE VAUD