

**VAPKO-Mitteilungen = Communications
VAPKO = Comunicazioni VAPKO ; Zu
verkaufen - zu kaufen gesucht - zu
verschenken : Achats - ventes - dons :
Compera - vendita - regalo**

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de
mycologie**

Band (Jahr): **82 (2004)**

Heft 5

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La nouvelle réglementation
du commerce et du contrôle des champignons (4/2)

Les champignons autorisés (suite)

Roland Gavillet

ch. du Val d'Angrogne 11, 1012 Lausanne

Champignons séchés

L'arrêté cantonal vaudois du 28 mars 1927 autorisait «*le bolet noble, la craterelle ou corne d'abondance, l'helvelle, la morille et la gyromitre*». Il a été modifié le 22 novembre 1968 pour y inclure les champignons de Paris.

La première liste de champignons séchés émise par la Confédération a été introduite dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires à l'occasion de sa révision de 1971. Elle comprend: les bolets nobles, les morilles, les gyromitres, les truffes, les cornes d'abondance, les hydnes écailleux, les champignons de couche, les champignons asiatiques Shitake et les oreilles de Juda.

On arrive alors en 1995 où l'Ordonnance sur les champignons autorise la vente de 54 espèces séchées. Hormis des variétés traditionnelles indiquées ci-dessus – à l'exception de la gyromitre qui a été supprimée pour des raisons toxicologiques – on y trouve, en particulier, les trois sortes de chanterelles, le pied de mouton, des bolets autres que les cèpes et de nombreuses espèces à lamelles.

L'évolution des espèces admises illustre parfaitement le changement de philosophie apparu entre l'ancien et le nouveau droit. L'ancien était empreint de sagesse. Il tenait compte des multiples possibilités de confusion des champignons séchés et de la difficulté de leur contrôle. En interdisant les espèces sauvages à lamelles, il évitait tout accident d'une certaine gravité. En n'acceptant que les bolets nobles, il empêchait des tricheries.

Le nouveau droit n'a pas ces scrupules. Il ouvre le marché, peut-être au delà des vœux du commerce, si l'on considère, par exemple, que *Lactarius lignyotus*, *picinus* et *volemus*, de même que *Volvariella esculenta* pourraient être obtenus sous la forme séchée.

Champignons surgelés

La commercialisation de champignons surgelés est relativement récente. Les premières directives de la Confédération, émises à titre de recommandations, datent de 1981.

Le souci de sécurité prédomine alors. D'abord par le nombre restreint de sortes admises, toutes non lamellées: bolets nobles, *Leccinum scabrum*, *Xerocomus badius* et *Cantharellus cibarius*. Ensuite, par les exigences fixées: les champignons ne doivent pas former une masse compacte et peuvent tout au plus être coupés en deux dans le sens de la longueur (souci d'identification); leur importation est conditionnée par la présentation, au Laboratoire cantonal compétent, d'un certificat officiel du pays de provenance attestant la pureté du lot.

Des nouvelles dispositions sont publiées en 1983 et complètent les précédentes. Elles stipulent que les mélanges et les pieds seuls ne sont pas admis et que les bolets doivent au moins être partagés par la moitié (repérage des vers). A ces exigences dûment fondées s'ajoute une mesure discutable déjà inspirée par la libéralisation à venir: la possibilité de découper les champignons pour autant que l'identification de l'espèce soit garantie, ce qui s'avère souvent un leurre dans la pratique.

L'Ordonnance sur les champignons de 1995 autorise 62 espèces. Si les pieds seuls demeurent interdits (règle désormais valable pour toutes les formes de commercialisation), les mélanges sont autorisés. La façon n'est pas prescrite: les champignons peuvent ainsi être mis dans le commerce entiers, coupés en deux ou en morceaux.

Le constat qui s'impose est que des champignons entiers ou partagés en deux présentés en emballages unitaires permettaient une identification aisée de l'espèce tout au long de la chaîne de distribution et que cela n'est plus le cas avec des champignons en morceaux et conditionnés de surcroît sous forme de mélanges.

Granulés et poudres de champignons

Les granulés et poudres de champignons sont fabriqués avec des espèces séchées. Ils sont surtout utilisés pour la confection de produits permettant la préparation de soupes et de sauces.

L'histoire de leur contrôle illustre parfaitement la banalisation du risque lié aux champignons et la primauté de l'économie sur la sécurité.

Des dispositions relatives au contrôle des champignons utilisés pour la préparation de poudres ont été introduites dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires en 1971. Elles exigeaient que celles-ci soient fabriquées en Suisse, avec une autorisation de l'Office fédéral de la santé publique et sous la surveillance du laboratoire officiel compétent qui pouvait déléguer le contrôle des espèces au contrôleur officiel des champignons.

Cependant, petit à petit, les moulins à champignons disparurent de sorte qu'il a fallu s'adresser à des fournisseurs étrangers. Quatre entreprises ont ainsi obtenu une autorisation exceptionnelle à bien plaisir. Après la mise en service d'un moulin dans le canton de Zurich, les permis d'importation ont été supprimés, principalement à la demande de l'Association des chimistes cantonaux de la Suisse qui craignait l'utilisation des champignons secs de mauvaise qualité. Cette position n'a pas pu être maintenue lors de la révision de l'Ordonnance de 1987 en raison d'une opposition massive de l'Office fédéral des affaires économiques extérieures qui redoutait une violation de traités commerciaux.

Désormais, les granulés et poudres de champignons peuvent indifféremment être fabriqués en Suisse ou à l'étranger, mais à partir d'espèces séchées autorisées en Suisse (liste C1), contrôlées selon les modalités en vigueur (autocontrôle).

Inutile de dire que le régime des autorisations a disparu. La seule contrainte particulière qui subsiste s'applique aux poudres et granulés remis aux consommateurs qui doivent provenir d'une même espèce et ne pas être mélangés avec d'autres ingrédients.

Zu verkaufen – Zu kaufen gesucht – Zu verschenken

Achats – Ventes – Dons

Compera – Vendita – Regalo

A vendre

un microscope, une loupe binoculaire et divers ouvrages de ma bibliothèque (les principaux Boudier, les J. Bresadola, les Cetto, les Marchand, etc.). Prix à discuter.

La liste est à demander à René Leva, mycologue retraité au tél. 0041 26 915 1400 ou à mon adresse e-mail renlev@bluewin.ch.

Zu verkaufen

Pilzler-Taschenuhren komplett mit Uhrenkette à Fr. 58.– (auf Wunsch zur Ansicht!)

Ab 5 Stück Spezialrabatt.

N. B.: Sofortservice für Batterien.

Uhren-Service Schweizer, 4928 Wolfwil,

Tel. 062 926 23 30.