

VAPKO-Mitteilungen = Communications VAPKO = Comunicazioni VAPKO ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **83 (2005)**

Heft 1

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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.

VAPKO-Pilzkontrolleuren-Kurs 2005

Der diesjährige Kurs findet statt vom Samstag, 10. September, bis und mit Freitag, 16. September, wie üblich in der Landwirtschaftlichen Schule Plantahof in Landquart.

Der Kurs ist bereits gut belegt, Interessenten melden sich bitte möglichst rasch bei der Kursleiterin.

Wehrli Anita, Oberseenerstrasse 46, 8405 Winterthur
Tel. 052 232 43 60 E-Mail: wehrli.anita@bluewin.ch

Der Spital-Notfall-Kurs wird voraussichtlich im Jahr 2006 wieder durchgeführt.

Anita Wehrli, Kursleiterin

Korrigenda

Berichtigung der Angaben über die VAPKO-Materialverwalterin in der SZP 6/04:

Ruth Bänziger	Tel.: P. 052 672 67 83
Gartenstr. <u>8</u>	Fax: P. 052 672 67 <u>63</u>
8212 Neuhausen	E-Mail: ruth.baenziger@gmx.ch

La nouvelle réglementation
du commerce et du contrôle des champignons (5)

L'incroyable saga du contrôle des champignons cueillis et utilisés pour la consommation personnelle

Roland Gavillet

ch. du Val d'Angrogne 11, 1012 Lausanne

Le contrôle des champignons cueillis et utilisés pour la consommation personnelle a été mis en place par des autorités communales ou cantonales soucieuses de prévenir les intoxications, avec le concours de mycologues. S'il est impossible de chiffrer le nombre, vraisemblablement non négligeable, de personnes ainsi préservées de la consommation de champignons vénéneux, on peut affirmer que la demande de contrôles est soutenue. Ainsi, plus de 11 600 récoltes ont été contrôlées en Suisse romande en 1998, représentant plus de 13 000 kg de champignons. 35% des récoltes contenaient des espèces impropres à la consommation et 4% d'espèces toxiques. En Suisse, la quantité de champignons contrôlés issus de récoltes privées est estimée à environ 70 tonnes par année.

L'importance de ce service à la population n'a pas échappé aux responsables de la Confédération de l'époque. Ceux-ci prirent même quelque liberté avec le droit, formellement applicable au commerce, en introduisant dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires, en 1971, une disposition stipulant que «*les organes de contrôle des denrées alimentaires seront également, sur leur demande, à la disposition des personnes ayant cueilli des champignons et qui n'entendent pas les mettre dans le commerce, mais les utiliser dans leur propre ménage.*» Cette prescription a été critiquée en raison de son fondement juridique fragile, mais ses détracteurs n'ont jamais proposé d'alternative crédible.

A ce stade, on pouvait raisonnablement présumer que ce contrôle resterait inscrit de façon durable dans le catalogue des activités de prévention mises en place par l'Etat pour protéger la santé de la population, sachant que:

- a. chaque saison apporte son lot d'intoxications par méconnaissance des espèces, ignorance de leur diversité et de leur polymorphisme;
- b. le coût des structures de contrôle est faible, sans commune mesure avec les frais occasionnés par une intoxication nécessitant une hospitalisation.

La disposition de 1971 fut cependant supprimée en 1988, lors de la publication de la première partie du nouveau droit. La Confédération entendait toutefois introduire un texte de même ordre dans l'Ordonnance sur les champignons qui était, alors, en gestation. Elle fondait son point de vue sur l'absence d'une loi sur la prévention et sur le fait que la législation cantonale n'était pas uniforme. Cette intention sera cependant bientôt abandonnée et la réglementation voulue ne verra pas le jour. La raison avancée est l'adoption par le parlement, en 1992, de la nouvelle loi sur les denrées alimentaires qui exclut explicitement de son champ d'application les aliments destinés à l'usage personnel.

On se trouvait alors devant un vide juridique qui ne passa pas inaperçu et qui fut même mis en exergue par certains milieux. Il en résulta la suppression de plusieurs offices de contrôle, surtout en Suisse alémanique.

La situation paraissant inquiétante, la VAPKO demanda aux instances concernées de la Confédération de créer les bases légales d'un contrôle exercé par les pouvoirs publics, et deux interventions parlementaires allèrent dans le même sens. Dans un premier temps, soit en 1997, l'Office fédéral de la santé publique – service leader en la matière – semblait ouvert à une telle démarche. Il la trouva cependant rapidement peu pertinente et s'y opposa obstinément par la suite. Les interventions parlementaires furent le fait de MM. Roland Ostermann et Christoph Eymann qui développèrent au Conseil national, respectivement une interpellation en 1998 et une motion en 1999.

Dans ses réponses, le Conseil fédéral indique, en substance, que l'introduction d'une prescription légale permettant le contrôle des champignons cueillis par des particuliers irait à l'encontre de la position du Parlement qui a voulu exclure la consommation personnelle du champ d'application de la loi sur les denrées alimentaires. C'est pourquoi il est d'avis qu'il appartient aux cantons de régler ce contrôle qu'il estime néanmoins souhaitable. Une modification de la loi sur les denrées alimentaires pourrait être envisagée seulement si les cantons n'étaient pas prêts ou pas disposés à adopter une réglementation adaptée aux risques que la consommation des champignons présente.

Les choses pouvaient en rester là, mais le pire était à venir. L'impensable se produisit en effet en décembre 2000, lors de la mise en consultation d'un projet de révision de la législation fédérale sur les denrées alimentaires. Le contrôle officiel des champignons commercialisés devant être supprimé et celui des récoltes privées n'étant pas du ressort de la Confédération, le législateur ne voyait plus la possibilité de maintenir l'ordonnance sur la formation des contrôleurs officiels des champignons. Il proposait purement et simplement de l'abroger. Il estimait qu'il appartenait désormais à la VAPKO de mettre en place une réglementation de droit privé pour la remplacer. On revenait ainsi, sans état d'âme, près de 30 ans en arrière, la formation des contrôleurs étant réglementée par la Confédération depuis 1971. On abandonnait toute reconnaissance officielle du statut de ceux-ci sans mesurer la portée d'une telle mesure: forte dévaluation de la fonction, risque de disparition d'un savoir et de mort lente du contrôle des champignons.

Fort heureusement, les oppositions à ce projet furent nombreuses et celui-ci ne verra pas le jour. L'Ordonnance sur les contrôleurs officiels des champignons sera maintenue sous le titre d'Ordonnance sur les experts en champignons.

Si la raison finit par l'emporter, il n'en demeure pas moins qu'il faut s'interroger sur le mécanisme pervers qui a conduit des hauts responsables de la santé de ce pays à une telle extrémité.

Il convient encore de relever que la polémique n'a pas été absente du débat. On a ainsi pu lire des propos très étonnants d'un haut fonctionnaire cantonal du contrôle des denrées alimentaires. Celui-ci affirmait, notamment, qu'une personne qui cueille des champignons pour son propre

usage doit assumer les risques qu'elle prend et que la cueillette des champignons est une pratique strictement privée qui ne regarde pas l'Etat. Ou encore: un tiramisu mal préparé n'est pas systématiquement contrôlé par l'Etat et n'est pas moins dangereux qu'un champignon vénéneux! Fi de la prévention!

Aujourd'hui, en l'absence d'une réglementation fédérale, le contrôle des récoltes privées est exercé par des communes ou des cantons, soit sur une base volontaire, soit en vertu d'une législation cantonale. En Suisse romande, la situation est la suivante:

- Les cantons de Vaud et du Jura chargent les communes ou les groupements de communes d'organiser ce contrôle.
- Dans le canton de Genève, les contrôles sont effectués par le Laboratoire cantonal.
- Dans les cantons de Berne et de Fribourg, la législation dit simplement que les communes peuvent engager un contrôleur officiel des champignons (elles n'y sont donc pas tenues).
- Le canton de Neuchâtel ne fixe aucune obligation de contrôle aux communes, mais indique qu'à défaut de les exécuter elles-mêmes sur une base volontaire, elles doivent orienter la population sur les possibilités de contrôle existantes.
- Le canton du Valais ne dispose d'aucune législation spécifique, mais il apparaît que le contrôle des champignons se développe à l'initiative des sociétés de mycologie.

Paradoxe:

L'Office fédéral de la santé publique use aujourd'hui de son devoir d'information et recommande à chacun de faire contrôler sa récolte de champignons sauvages par un expert. C'est bien et c'est tant mieux. N'aurait-il cependant pas été également judicieux de maintenir une législation efficace?

Comprendra qui pourra!

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 2005 / Calendrier 2005 / Calendario 2005

Bitte berücksichtigt beim Erstellen des Jahresprogramms 2005 die nachfolgenden Daten der allgemeinen Veranstaltungen des VSVP!

Dans votre programme d'activité 2005, veuillez tenir compte des dates suivantes des manifestations générales de l'USSM!

Vi prego nell'allestimento del Vostro programma annuale 2005 di tener conto delle seguenti date della Unione delle Società Micologiche Svizzere USMS!

10.4.	Locarno TI	Assemblée des Délégués USSM Delegiertenversammlung VSVP
20.8. und 27.8. et 10.9. bis	21.8. Wald ZH 28.8. Gryon VD 16.9. Plantahof Landquart GR	Pilzbestimmertagung Journées romandes de Mycologie Kurs VAPKO-Deutschschweiz (Kontakt: A. Wehrli)
18.9. bis 11.10. bis/au 1.10. und	23.9. Escholzmatt LU 16.10. Lyss BE 2.10. Diessenhofen TG	Mykologische Studienwoche VSVP WK-Tagung/Journées de la WK VAPKO-Tagung (Kontakt: S. Füglistaler)
2.10. bis/au 21.10. au	8.10. Balsthal SO 23.10. Faoug FR	Dreiländertagung Cours romand de détermination

Mykologische Studienwoche Escholzmatt 2004

Die Studienwoche des VSVP findet wiederum in Escholzmatt (Entlebuch, Kanton Luzern) statt. Wir werden uns also weiterhin mit der reichhaltigen Pilzflora des Biosphärenreservates Entlebuch beschäftigen können. Das behäbige, durch die Familie Lauber geführte Hotel «Löwen» liegt in der Ortsmitte in Bahnhofsnähe und verfügt über die von uns benötigte Infrastruktur. Arbeitsplätze sowie Parkplätze sind genügend vorhanden, die Zimmer (vorwiegend Zweibettzimmer) komfortabel, und auch die Küche hat einen guten Ruf. Wir konnten uns im letzten Jahr vom guten Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugen lassen. HundebesitzerInnen müssen ihren Liebling leider zuhause lassen: **Im Hotel werden keine Hunde toleriert.** Ich bin überzeugt, dass wir uns im Löwen bei einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis wohl fühlen werden.

Durch den Besuch der Studienwoche des VSVP bietet sich ernsthaften Pilzfreundinnen und Pilzfreunden die ausgezeichnete Gelegenheit, ihr Wissen zu erweitern, die Bestimmungsmethoden zu verfeinern und eine Woche lang mit Gleichgesinnten Erfahrungen auszutauschen. Weniger versierte Pilzkennerinnen und -kenner sind ebenso willkommen wie Spezialistinnen und Spezialisten.

Kursziel

- exaktes Pilzbestimmen
- Pilze makroskopisch, mikroskopisch, unter Einsatz aller Mittel (Optik, chemische Reagenzien, Spezialliteratur) untersuchen, bestimmen, beschreiben, kartieren, zeichnen oder malen.

Programm

- Sonntag, 18. September: Ankunft, Zimmerbezug, Einrichten Arbeitsplatz, Orientierung, Nachtessen
- Montag bis Freitag: Exkursionen, Fundbearbeitung, Vorträge
- Samstag, 24. September: Diavortrag, Schlussbesprechung, Abreise

Spezielles

Exkursionsgebiete: Verschiedene Waldgesellschaften und Hochmoore.

Die Teilnehmer haben die Wahl zwischen den Arbeitsgruppen «Freie Studien» (inkl. Bestimmung von Ascomyceten), «Mikroskopie» (vorwiegend mikroskopische Pilzbestimmung), «Gattungslehre» und «Beginners» (für noch weniger erfahrene Pilzbestimmer). Für wissenschaftliche Belange steht uns in verdankenswerter Weise Herr Prof. Heinz Clémençon mit Rat und Tat zur Seite.

Literatur

Zur Verfügung stehen die Verbandsbibliothek mit ausgesuchten Standardwerken, ein Hellraum- und ein Diaprojektor.

Mitbringen

Kameradschaftsgeist und Humor, Stiefel, Regenschutz, Sammelutensilien, persönliche Literatur («Moser» von Vorteil), Lupe und, falls vorhanden, Reagenzien, Mikroskop, Binokularlupe, **Tageslichtbeleuchtung (inkl. Verlängerungskabel und Mehrfachstecker).**

Unterkunft und Arbeitsräume

Hotel Löwen, Familie Lauber, Hauptstrasse 112, 6182 Escholzmatt

www.mypage.bluewin.ch/hotel.loewen

Zweibettzimmer (Einzelzimmer sind sehr rar, ein Anspruch auf ein Einbettzimmer besteht nicht).

Kosten (wie 2004)

Kursgeld Fr. 150.– pro Person.

Vollpension etwa Fr. 100.– pro Person und Tag für Doppelzimmer, etwa Fr. 120.– für Einbettzimmer.

Anmeldung

Bis spätestens 31. Mai bei F. Leuenberger, Widenstr. 16, 6317 Oberwil. Tel. 041 710 29 16

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt und im Monat Juli schriftlich bestätigt. Für die Organisation: F. Leuenberger