

VAPKO-Mitteilungen = Communications

VAPKO = Comunicazioni VAPKO

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **16.07.2024**

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.

intenses au Tessin et dans le Toggenbourg. Les *Elaphomyces granulatus* ont montré des valeurs jusqu'à 9450 Bq/kg au Toggenbourg et 15700 Bq/kg au Tessin. En Suisse romande: 800–2000 Bq/kg (2).

4. L'illustration est tirée de l'œuvre du mycologue et pasteur Adalbert Ricken (1851–1921) et montre les champignons suivants; *Amanita vaginata*, *Amanita phalloides* et *Amanita porphyria (forma volvata)* (3).

Littérature: voir le texte allemand.

Traduction: I. Nydegger

VAPKO-Mitteilungen

Communications VAPKO

Comunicazioni VAPKO

Ausführungen zum Beitrag (SZP 1/05): Attenzione... un fungo da non mangiare!

In einem freiwilligen Selbstversuch testete der VAPKO-Pilzkontrolleur Alfredo Riva die Toxizität des Rosablättrigen Egerlingsschirmlings (*Leucoagaricus leucothites*). Wie er feststellen konnte, zeigten sich anscheinend erhebliche gastrointestinale Vergiftungssymptome. Individuelle gastrointestinale Symptome durch den Rosablättrigen Egerlingsschirmling sind jedoch schon seit längerem bekannt. Nicht alle Personen reagieren auf den Pilz. So habe ich einen Kollegen, der hin und wieder Rosablättrige Egerlingsschirmlinge ohne nachteilige Folgen verzehrt, während andere wiederum leichte Beschwerden im Magen-Darm-Trakt zeigen. Auch bei anderen Pilzarten ist eine individuelle Unverträglichkeit festzustellen. So etwa beim essbaren Körnchen-Röhrling (*Suillus granulatus*). Trotz dem Abziehen der Huthaut kann er bei wenigen Personen erheblich beschleunigten Stuhlgang hervorrufen. In den meisten Fällen weisen die VAPKO-Pilzkontrolleure die Sammlerinnen und Sammler auf diese Eigenschaft hin. Oft kann ich feststellen, dass bei Pilzen, welche eine individuelle Unverträglichkeit erzeugen, die Meinungen differieren. Hätte jedoch der Pilzkontrolleur Alfredo Riva die bei der VAPKO eingegangenen Vergiftungsfälle «Bemerkungen zu einigen Pilzvergiftungsfällen 2003», SZP (82), Ausgabe 1, 2004, aufmerksam gelesen, müsste er festgestellt haben, dass darunter ein Vergiftungsfall mit dem Rosablättrigen Egerlingsschirmling – sogar mit Foto des Pilzes – publiziert war. In diesem wird darauf hingewiesen, dass der Pilz offensichtlich nicht ganz harmlos ist, obwohl er in verschiedenen Pilzbüchern als Speisepilz deklariert ist. Ebenfalls ist vermerkt, dass der Pilz von den VAPKO-Pilzkontrolleuren nicht freigegeben werden sollte. Seit vielen Jahren steht er deshalb auch auf keiner Speisepilzliste der VAPKO. Zudem wird im VAPKO-Kurs (Region Deutschschweiz) nie empfohlen, den Rosablättrigen Egerlingsschirmling als Speisepilz abzugeben.

Die Mühen und Beschwerden deines Selbstversuches mit Rosablättrigen Egerlingsschirmlingen, caro Alfredo, hättest du dir wirklich ersparen können.

Solche Experimente sind nicht nur riskant und fahrlässig, sondern könnten auch weitere Pilzinteressierte zu ähnlichen Selbstversuchen verleiten. Die VAPKO distanziert sich daher in aller Form von solchen Experimenten.

Hans-Peter Neukom, Sekretär VAPKO

Histoire d'un démantèlement

Roland Gavillet

Ch. du Val d'Angrogne 11, 1012 Lausanne

Le droit spécial qui réglait le contrôle des champignons a été supprimé au 30 avril 2002. Par conséquent, les champignons sont depuis lors assimilés aux autres aliments. Ils sont soumis à l'autocontrôle ordinaire exercé par quiconque commercialise ou distribue des denrées alimentaires. Les procédures d'examen ne sont plus prescrites, ni l'obligation, pour le personnel de contrôle des entreprises, d'être au bénéfice d'une qualification reconnue officiellement. Seules demeurent les exigences, variables et fluctuantes, des autorités cantonales de surveillance.

D'autre part, l'obligation pour les organes de contrôle de denrées alimentaires d'examiner les champignons cueillis et utilisés pour la consommation personnelle, en vigueur de 1971 à 1987, n'a pas été reprise dans le nouveau droit promulgué par la Confédération. Désormais, le contrôle de ces champignons est laissé au bon vouloir des cantons et des communes.

Il convient, dès lors, de s'interroger sur les raisons qui ont conduit les autorités à supprimer les structures de contrôle performantes existantes. Vaste question qui ne trouve pas de réponse toute faite. Je vous propose, par conséquent, d'examiner d'abord le contexte, c'est-à-dire l'ensemble des circonstances dans lesquelles s'insère le démantèlement puis, dans un prochain article, l'argumentation officielle développée.

Le contexte

La banalisation du danger

Une banalisation du danger lié aux champignons s'est installée progressivement et sournoisement, parfois jusqu'aux plus hautes sphères des autorités de contrôle des denrées alimentaires.

L'importation massive de champignons de consommation courante, tels que les bolets et les chanterelles, a probablement joué un rôle: les champignons devenaient un aliment comme un autre et la notion de risque s'estompait. Ainsi, dans un canton, les chanterelles n'étaient plus contrôlées, alors même qu'elles étaient soumises au contrôle officiel.

Le contrôle reconnu officiellement, c'est-à-dire exercé par le personnel des entreprises au bénéfice de la formation nécessaire, n'était souvent ni maîtrisé, ni pris au sérieux. Ainsi, en 1999, un lot d'amanites des Césars contenant une amanite phalloïde a été vendu sur un marché, ce qui ne s'était jamais vu durant près de cent ans de contrôle officiel. Le fait que les deux commerçants concernés n'aient pas soumis ces champignons à l'examen d'un contrôleur compétent, comme cela était alors la règle, en dit long sur le laxisme ambiant. Le tribunal qui a jugé cette affaire ne dit pas autre chose lorsqu'il relève que les dispositions légales étaient d'un flou surprenant, voire inquiétant, que la pratique dans le milieu des vendeurs semblait quelque peu fluctuante et imprécise et que les organismes officiels cantonaux n'avaient pas réussi à donner des directives claires aux commerçants!

Autre cause probable de la banalisation du danger: les pousses fongiques modestes de ces dernières années qui ont causé moins d'accidents, donc moins d'effets médiatiques, moins de crainte et de vigilance.

Enfin, une étude commandée par l'Office fédéral de la santé publique en 2000 relève que le nombre de cas mortels est à la baisse. Il était de 19 entre 1981 et 2000, soit de 15 entre 1981 et 1990 et de 4 entre 1991 et 2000. Cette diminution est expliquée par les modestes fructifications des années 1990, le développement de l'information à la population et les progrès réalisés par les traitements médicaux. Pour établir le risque collectif, il a été tenu compte des 4

morts enregistrés entre 1991 et 2000, soit 0,4 victime par année. En prenant en compte divers facteurs, le risque a été fixé à une victime par année. En comparaison, 300 accidents mortels sont survenus annuellement par intoxications diverses de 1995 à 1998, dont 85% étaient volontaires (suicides).

Voilà pour la théorie. Dans la pratique, il faut se méfier des interprétations et des extrapolations: rien ne permet de connaître le nombre des intoxications à venir, ni celui des personnes qui en seront préservées grâce à un contrôle efficace.

Le contexte politique

D'une façon générale, le contexte politique était plutôt favorable à la déréglementation. On était entré dans l'ère de la mondialisation, de la globalisation des marchés et les processus de libéralisation: moins d'entraves au commerce, moins d'Etat, plus de responsabilité personnelle. On peut ajouter à ce credo des finances publiques souvent obérées qui conduisent les autorités à réduire les prestations de l'administration.

Le contexte juridique

La nouvelle loi sur les denrées alimentaires, votée par le parlement en 1992, exclut explicitement de son champ d'application les denrées alimentaires destinées à l'usage personnel et introduit l'obligation du contrôle personnel (autocontrôle).

La Confédération pouvait ainsi justifier son refus de réglementer le contrôle des récoltes privées et soumettre les champignons du commerce à l'autocontrôle. On verra cependant qu'une interprétation stricto sensu de la loi n'était pas la seule solution possible et que d'autres voies pouvaient être envisagées.

Le contexte extérieur

La législation suisse a été comparée avec celle des pays limitrophes. Il en ressort qu' hormis l'Italie, qui dispose d'une réglementation, les autres pays ne règlent pas le contrôle des champignons de façon spécifique ou de manière partielle seulement.

Enfin, on ne peut pas ignorer qu'un haut fonctionnaire cantonal du contrôle des denrées alimentaires, par ailleurs alors président de l'Association des chimistes cantonaux de la Suisse, était publiquement opposé au maintien du droit spécial qui réglait le contrôle des champignons. Bien que plusieurs chimistes cantonaux ne partageaient pas les vues de leur président à ce sujet, cette association, qui pèse d'un poids très lourd dans l'exécution du droit alimentaire, a expressément approuvé l'idée d'assimiler les champignons aux autres aliments. Elle a par conséquent approuvé la suppression du contrôle officiel et reconnu officiellement et l'abrogation de l'ordonnance sur la formation des contrôleurs officiels. Cette position, qui n'était pas en phase avec celle des associations de consommateurs qui ont toutes demandé le maintien d'un droit spécial, a probablement joué un rôle très important.

La volonté de libéralisation

Les premières ébauches de révision de la réglementation du contrôle des champignons, nécessitées par l'évolution du commerce, étaient sages et cohérentes. Elles étaient accompagnées de garde-fous permettant d'assurer la sécurité voulue.

Il s'ensuivit un emballement, une aspiration vers une volonté de libéralisation effrénée. Exemple: en été 1995, le personnel de contrôle des champignons commercialisés devait être au bénéfice d'une qualification reconnue officiellement. Le projet de révision de la législation mis en consultation en décembre 2000 abandonne la reconnaissance officielle; il stipule cependant que ces personnes doivent être formées, modeste exigence supprimée lors de l'entrée en vigueur de la réglementation révisée en 2002.

On sent le tâtonnement, l'incertitude et, dans le même temps, la détermination de l'Office fédéral de la santé publique à éradiquer le droit de toute spécificité liée au contrôle des champignons. Il ne s'agissait pas, en l'occurrence, de respecter les termes de la loi, car l'exigence de formation du personnel de contrôle pouvait être maintenue, mais bien d'un dessein délibéré qui s'avérera probablement pire qu'une magistrale erreur: une faute.