Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 83 (2005)

Heft: 4

Rubrik: VAPKO-Mitteilungen = Communications VAPKO = Comunicazione VAPKO

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La nouvelle réglementation
du commerce et du contrôle des champignons (7)

Quelques conséquences de la suppression du droit spécial qui réglait le contrôle des champignons

Roland Gavillet
Ch. du Val d'Angrogne 11, 1012 Lausanne

Par droit spécial, il faut entendre les dispositions qui réglaient de façon spécifique le contrôle des champignons, telles que l'obligation de soumettre les variétés sauvages commercialisées au contrôle officiel ou reconnu officiellement, de contrôler chaque espèce séparément, chaque lot entièrement, etc.. Ce droit stipulait également que les organes officiels contrôlent, à la demande des personnes intéressées, les champignons cueillis et utilisés pour la consommation personnelle.
La suppression de ce droit spécial ne constitue pas un fait anodin. Elle met les champignons au niveau des autres aliments, à l'exception des viandes, et banalise ainsi leur dangerosité.

Contrôle des champignons commercialisés

Aujourd'hui, les champignons sont soumis à l'autocontrôle ordinaire en vigueur dans le commerce des denrées alimentaires qui est réglé par des dispositions de caractère général sujettes à interprétations. Il apparaît ainsi que les exigences des autorités cantonales de surveillance divergent, notamment en ce qui concerne la qualification du personnel de contrôle des champignons. Certaines demandent que celui-ci soit au bénéfice d'une formation reconnue, alors que d'autres renoncent à cette mesure pourtant exigible en vertu des prescriptions qui règlent l'autocontrôle. Ainsi, par exemple, des cantons autorisent les restaurateurs à contrôler eux-mêmes les champignons sensés être connus par eux, qu'ils cueillent ou qu'ils achètent à un ramasseur. Nul ne doute que les restaurateurs et autres commerçants ont une conscience professionnelle élevée et qu'il est de leur intérêt de ne pas prendre de risque inconsidéré. Il n'en demeure pas moins que la plupart des intoxications fongiques résultent de confusions commises par des personnes qui prétendent connaître les champignons. En réalité, elles commettent des erreurs de détermination par ignorance de la diversité des espèces, de leur grande ressemblance et de leur polymorphisme. Dès lors, fonder la sécurité de la restauration servie dans un établissement public sur la seule déclaration de compétence de celui – ou celle – qui détient les champignons ne relève plus de la prévention, mais du hasard. Des intoxications, rares peut-être, pourraient être la conséquence de ce régime laxiste.
Autre aspect de la question. Mes pérégrinations de l'automne dernier m'ont conduit dans quelques magasins. Si, dans certains d'entre eux, l'état sanitaire des champignons mis en vente était satisfaisant, il laissait sérieusement à désirer dans d'autres. Des lots étaient à trier et des bolets présentaient un état de putréfaction avancée.
Il est certain que l'on aurait jamais trouvé de tels champignons sur un marché soumis au contrôle officiel. Donc, à ce niveau aussi, la situation se dégrade. Elle démontre, pour le moins, que le personnel des commerces incriminés n'a pas une connaissance suffisante de l'état sanitaire des champignons et que la surveillance officielle est bien peu efficace.

Contrôle des champignons cueillis et utilisés pour la consommation personnelle

La suppression de la disposition de l'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires prévoyant que les organes officiels contrôlent, à la demande de particuliers, les champignons destinés à un usage personnel, s'inscrit dans le démantèlement du service public.
Le maintien de cette activité de prévention dépend désormais des cantons ou, si ceux-ci ne la réglementent pas, du bon vouloir des communes.

Cette situation peu contraignante peut conduire à la fermeture d'offices de contrôle. Elle jette le discrédit sur le caractère péremptoire de ce service à la population et peut avoir un effet démobilisateur sur les décideurs des pouvoirs publics.
Si le nombre d'offices de contrôle de Suisse romande demeure relativement stable, on a néanmoins constaté que certaines communes ont hésité à maintenir cette activité, notamment pour des raisons budgétaires.
Un exemple de désengagement dans ce domaine est donné par la Ville de Lausanne qui a longtemps accordé une large place au contrôle des champignons. En 2004, elle a réduit l'horaire hebdomadaire de contrôle. Cette situation est expliquée par une insuffisance de personnel, consécutive à une réorganisation du contrôle des denrées alimentaires inconséquente et irresponsable imposée à la hussarde par le canton de Vaud, qui a obligé des contrôleurs diplômés à quitter leur fonction.

Et maintenant?
Le commerce des champignons est moins bien réglementé et moins sûr qu'auparavant. En particulier, la suppression de l'obligation de soumettre les champignons sauvages du commerce à l'examen d'un contrôleur qualifié a été une erreur manifeste. Il appartient à la Confédération de réintroduire une réglementation efficace et à la VAPKO à la susciter en temps et lieu opportuns.
Par ailleurs, la sécurité du commerce pourrait être renforcée par une surveillance officielle accrue. Il faudrait, pour cela, des agents qui connaissent les champignons et l'on sait que de nombreux inspecteurs et contrôleurs des denrées alimentaires ne sont pas formés dans ce domaine. En tolérant cet état de chose, les cantons n'appliquent pas la disposition de l'Ordonnance sur les experts en champignons qui prévoit *«que quiconque contrôle les champignons à titre officiel doit être expert en champignons certifié»*. Un moyen de remédier à cette situation serait que les cantons requièrent la collaboration des experts en champignons. Cette proposition a le mérite d'être simple et efficace, mais aussi le défaut de bousculer les habitudes. Un essai, non abouti, avait été tenté dans le canton de Vaud: le règlement de 1997 prévoyait que les contrôleurs officiels procèdent, en collaboration avec les inspecteurs et contrôleurs de denrées alimentaires, au contrôle du commerce des champignons. Cette disposition n'a jamais été appliquée et a été supprimée dans le règlement de 2004.

Enfin, la VAPKO serait bien inspirée de suivre de près les pratiques cantonales en matière de contrôle des récoltes privées, le Conseil fédéral ayant déclaré en 1999, dans le cadre de sa réponse à la motion Eymann, que la Confédération pourrait légiférer en la matière si les cantons n'étaient pas prêts ou pas disposés à adopter une réglementation adaptée aux risques que les champignons présentent.