

VAPKO-Mitteilungen = Communications

VAPKO = Comunicazioni VAPKO

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **07.12.2022**

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 (4/1)

Les champignons autorisés

Roland Gavillet

ch. du Val d'Angrogne 11, 1012 Lausanne

L'ancienne législation fédérale ne connaissait pas de catalogue des champignons autorisés, hormis une liste de variétés séchées introduite dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires en 1971. Elle confiait aux cantons et/ou aux communes le soin de déterminer eux-mêmes les espèces propres à la consommation.

Pour donner suite à la demande de milieux du commerce et du contrôle des champignons, des listes de champignons admis dans l'ensemble du pays ont été élaborées dans les années 1980. Elles constituent l'annexe 1 de l'Ordonnance du Département fédéral de l'intérieur sur les champignons, en vigueur depuis 1995 et sont les suivantes:

A Champignons cultivés

B1 Champignons frais pouvant être remis aux consommateurs dans le commerce traditionnel

B2 Champignons frais pouvant être remis aux consommateurs sur les marchés seulement

C1 Champignons pouvant être remis aux consommateurs à l'état séché

C2 Champignons pouvant être remis aux consommateurs à l'état surgelé

C3 Champignons pouvant entrer dans la composition des conserves et masses à garnir

C4 Champignons qui ne peuvent être utilisés que dans les masses à garnir

L'Ordonnance sur les champignons fixe également les espèces, issues des listes sus-mentionnées, pouvant être utilisées pour la confection des préparations à base de champignons suivantes: granulés et poudres, pâtes, extraits et concentrés, mets pré-cuisinés, aliments truffés et jus de truffes.

Champignons cultivés

26 espèces sont actuellement autorisées.

Champignons sauvages frais

64 espèces sont répertoriées dans la liste B1 (commerce) et 144 dans la liste B2 (marché).

L'établissement de deux listes distinctes remonte à l'époque où les champignons sauvages étaient vendus presque exclusivement sur les marchés et où l'évolution du commerce, caractérisée par des importations massives, rendait inévitable une ouverture sur le négoce traditionnel. Il n'était cependant pas question d'autoriser celui-ci à vendre toute la gamme des champignons sauvages. Les raisons de cette limitation ont trait à la sécurité et au mode de contrôle alors prévu: les contrôleurs d'entreprise, au bénéfice d'une formation rapide et limitée, devaient contrôler les espèces du commerce et les contrôleurs officiels celles des marchés.

Aujourd'hui encore et malgré l'introduction de l'autocontrôle intégral, ces deux listes doivent être maintenues: en raison des exigences liées au contrôle, pour éviter une trop grande dispersion des champignons sauvages et une augmentation du risque et, enfin, parce que les marchands professionnels qui occupent les places de marché ont une meilleure connaissance des champignons et de leur état sanitaire que le personnel des magasins.

Ces listes ont été vivement critiquées en raison de la présence d'espèces qui siéent mal au commerce, telles qu'*Amanita rubescens*, *Armillariella mellea*, *Hygrophorus pudorinus*, *Russula integra*, etc. Une des raisons de cet état de choses repose sur un malentendu qui a présidé à leur

élaboration. Il était en effet prévu que les cantons auraient la possibilité de réduire le nombre des espèces admises, d'où l'établissement de listes d'extension maximale. Le problème réside dans le fait que les compétences cantonales ont été supprimées lors de la finalisation du droit de 1995 et que les listes sont devenues applicables dans l'ensemble du pays.

A noter aussi que la plupart des espèces pouvant être cultivées ont été mises dans la liste B1 et que l'on pourrait ainsi trouver la forme sauvage de celles-ci dans nos magasins (par ex. *Agaricus arvensis*, *Agrocybe aegerita*, *Volvariella esculenta*, etc.), ce qui n'était vraisemblablement pas voulu à l'origine.

Ces listes, qui contiennent également des espèces rares ou à préserver (par ex. *Boletus appendiculatus*, *Hygrocybe lacmus*, *Lactarius lignyotus*, etc.) devraient être entièrement revues. Cela étant, un catalogue de champignons propres à la consommation sera toujours arbitraire, trop extensif pour les uns, trop limité pour les autres. Pour ma part, je verrais bien une liste fédérale de champignons sauvages frais admis dans le négoce traditionnel et laisserais aux cantons le soin de fixer les espèces du marché, en fonction de leur biotope et des habitudes locales.

A noter enfin, pour la petite histoire, que les chimistes cantonaux avaient interdit, en 1990, la vente en libre service des champignons en vrac en raison des importants endommagements qu'ils subissent lors des manipulations, décision rapidement tombée en désuétude...

Commercialisation de mélanges de champignons frais

Alors que, jusqu'en 1986, les champignons frais devaient être mis en vente chaque espèce séparément, les mélanges sont aujourd'hui autorisés. On trouve même, depuis quelques années, des mélanges de champignons frais coupés en morceaux. Cette dernière forme de commercialisation n'est pas réglementée, mais devrait l'être, sachant que:

- l'identification des variétés, par le client ou lors d'un contrôle officiel subséquent, est rendue difficile, voire aléatoire;
- plus les champignons sont découpés, plus la surface à la disposition des microorganismes s'accroît, d'où une accélération des processus de dégradation et une réduction de la durée de conservation;
- un lot, composé d'espèces d'une durée de vie différente, n'est pas homogène sur le plan sanitaire et risque de contenir des fragments altérés, difficilement décelables.

Enfin, il s'agit encore de savoir si ces champignons sont prêts à être apprêtés, c'est-à-dire nettoyés comme en cuisine, ou s'ils doivent encore être lavés à l'eau, ce qui réduirait leur valeur alimentaire et gustative.

Champignons cueillis et utilisés pour la consommation personnelle

Le législateur entendait initialement établir une liste des champignons autorisés. Fort heureusement, ce projet n'a pas vu le jour. Par conséquent, sont admis les champignons mentionnés dans les listes B1 et B2, ainsi que d'autres espèces selon les réglementations cantonales et les connaissances du contrôleur.

www.vapko.ch – Veranstaltungskalender («Agenda»)

Seit dem letztem Jahr besitzt auch die VAPKO neu eine Internet-Seite mit verschiedenen Rubriken. Eine dieser Rubriken ist der Veranstaltungskalender, die «Agenda». Diese beinhaltet neu nicht nur die eigenen oder die Veranstaltungen des VSVP, sondern alle Anlässe, welche etwas mit Pilzen zu tun haben. Die VAPKO bietet deshalb allen Vereinen und Personen die Möglichkeit an, ihre Pilzveranstaltungen wie beispielsweise Ausstellungen, Weiterbildungskurse, Mikroskopiekurse usw. unter Angabe von **Datum, Ort, Anlass** und **Kontaktperson** (inkl. Telefon/Fax/E-Mail) in der «Agenda» zu publizieren (keine gesellschaftlichen Anlässe wie etwa Kegelaabend eines Vereins!).

Bitte senden Sie Ihre Daten per Post oder E-Mail an folgende Adresse:

Jean-Claude Michel, Lebensmittelkontrolle der Stadt Biel, Rathausgässli 3, 2502 Biel
Tel.: 032 326 12 63, E-Mail: jean-claude.michel@biel-bienne.ch