

Rapport sur la situation des risques liés à la consommation de champignons en Suisse

Le cadre de la révision de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAI) et de l'ordonnance sur les champignons (OCh), au printemps 2002, les champignons comestibles sauvages ont été assimilés aux autres denrées alimentaires sur le plan de la responsabilité du contrôle incombant au commerce, et l'obligation d'un contrôle officiel a été supprimée. De plus, la disposition obligeant les cantons à organiser le contrôle des champignons de cueillette a été annulée.

Préalablement à l'harmonisation des ordonnances avec la législation alimentaire moderne, différents milieux spécialisés ont émis des réserves. On craignait, d'une part, que le nombre d'intoxications par les champignons commercialisés n'augmente en raison de l'insuffisance des contrôles des entreprises responsables et, d'autre part, que la suppression des contrôleurs légaux n'induisse une disparition de la connaissance des champignons comestibles en Suisse. En outre, des voix se sont élevées contre l'éventuelle suppression progressive des contrôles de champignons (réglementés au niveau cantonal) pour la cueillette privée.

Afin d'évaluer très précisément la situation des risques liés à la consommation de champignons en Suisse et de continuer à protéger efficacement la population contre les intoxications fongiques, l'Office fédéral de la santé publique a commandé une étude externe, qui comprenait trois points importants:

- Présentation de la situation actuelle.
- Evaluation de l'évolution des risques.
- Mesures concrètes de réduction des risques liés à la consommation de champignons comestibles sauvages.

On peut résumer les principaux résultats de cette étude, désormais disponible, comme suit:

Moins d'intoxications mortelles

On constate une tendance à la diminution des cas d'intoxications fongiques mortelles en Suisse durant les vingt dernières années. Entre 1991 et 2002, on a enregistré quatre décès provoqués par une intoxication fongique. Cette évolution positive ne doit toutefois pas masquer le fait que chaque année environ, 70 cas d'intoxication due à la consommation de

champignons sont signalés au Centre suisse d'information toxicologique (Tox). Mais il est probable que le nombre de cas non déclarés est relativement élevé.

De nombreux cas d'intoxications volontaires

Environ un tiers des cas d'intoxication fongique signalés est à mettre au compte de l'emploi abusif de champignons comme drogue. La tendance observable est malheureusement nettement à la hausse. Ces «cas d'intoxication» ne peuvent pas être comptabilisés avec les véritables intoxications. Ces substances étant prises en compte dans la loi sur les stupéfiants, l'usage abusif de champignons comme drogue peut être traité dans le cadre de la prévention des toxicomanies.

Services de contrôle pour la cueillette privée destinée à la consommation personnelle

Aucun lien statistique n'a pu être établi entre le nombre de services de contrôle existants dans une région pour la cueillette privée et le nombre d'intoxications fongiques dans ladite région. De plus, indépendamment du contexte juridique, le nombre de services de contrôle a diminué dans environ un tiers des cantons au cours des cinq dernières années, sans qu'une augmentation des cas d'intoxication soit enregistrée. Toutefois, la diminution du nombre des services de contrôle est d'autant plus surprenante que la possibilité de faire facilement contrôler les champignons de cueillette destinés à la consommation personnelle constitue une mesure de prévention efficace.

Comparativement aux pays limitrophes (D, F, I, A), la Suisse dispose d'un réseau très dense de services de

contrôle. L'Allemagne et l'Autriche ne possèdent aucune réglementation légale en la matière et, en France, les réglementations sont en partie régionales. Dans ces pays, la consommation de champignons n'est pas considérée comme un grand risque et l'importance politique accordée à cette question y est relativement faible.

L'étude estime que le risque individuel effectivement lié à la consommation de champignons comestibles sauvages en Suisse est dans l'ensemble faible, indépendamment des modifications qui ont entre temps été apportées aux ordonnances. Elle considère toutefois certaines mesures comme judicieuses. Différentes propositions ont été étudiées et leur mise en œuvre a été recommandée à l'Office fédéral de la santé publique.

Formation des experts en champignons

Afin de maintenir l'état des connaissances sur les champignons en Suisse, les conditions légales permettant à l'avenir une formation reconnue d'expert en champignons sont restées inchangées lors de l'adaptation de l'ordonnance sur les experts en champignons. Cette formation doit être intégrée à court terme à la loi sur la formation professionnelle. Comme par le passé, elle sera organisée et dirigée par l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons (VAPKO) et coordonnée par l'Office fédéral de la santé publique.

Information du public et du commerce

Informé le public est et demeure un moyen important de faire connaître les dangers liés à la consommation de champignons et de garantir que les aides et contrôles proposés soient bien mis à profit. Une première étape en ce sens a déjà été franchie et l'on cherche actuellement à mettre en place une campagne d'information – destinée aussi à la population étrangère – sur les éventuels dangers que représentent les champignons en tant que denrée alimentaire.

Il faut pouvoir impérativement compter sur le fait que, contrairement aux privés, les commerçants possèdent des connaissances approfondies sur les champignons. Le Manuel suisse des denrées alimentaires, publié par l'Office fédéral de la santé

publique, permet d'analyser les champignons comestibles de façon uniforme. Ce manuel est bien entendu régulièrement actualisé.

A long terme, le commerce devrait recevoir une aide supplémentaire, sous forme de publications additionnelles dans la presse spécialisée et de publications de l'Office fédéral de la santé publique.

Surveillance des contrôles de cueillette de champignons et des intoxications fongiques au niveau fédéral

Afin d'identifier à temps l'augmentation du nombre d'éventuels cas d'intoxication, la saisie des données servant au contrôle de la cueillette privée doit être institutionnalisée au niveau national, en collaboration avec le Tox (Centre suisse d'information toxicologique). Le cas échéant, il est bien entendu possible de prendre les mesures qui s'imposent à court terme.

Simplification de la liste positive

Les champignons comestibles sauvages commercialisables en Suisse sont décrits de façon détaillée dans une liste (Ordonnance du département fédéral de l'intérieur sur les champignons comestibles), qui comprend actuellement 126 champignons. Afin d'améliorer la transparence et la sécurité en rendant les champignons aisément identifiables, l'étude propose de remanier et de condenser la liste positive des champignons comestibles commercialisables. Elle conseille notamment de radier de cette liste les champignons comestibles qui ne sont pas commercialisés.

L'Office fédéral de la santé publique se demande si les consommateurs et le commerce feraient bon accueil à cette mesure. Plus le nombre d'espèces autorisées à la vente est restreint, plus il est facile d'identifier les champignons et de gagner en sécurité: l'idée est certes convaincante au premier abord, mais on peut se demander s'il est opportun que l'Etat fixe ce qui peut ou non être commercialisé. L'objectif pourrait bien s'avérer irréaliste tout autant que le consensus entre les consommateurs, le commerce et les autorités. C'est la raison pour laquelle l'Office fédéral de la santé publique considère qu'il est nécessaire de repenser la liste posi-

LÉGISLATION SUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Les champignons comestibles ne doivent pas être vénéneux!

Lors de leur emploi usuel, les produits nutritifs ne doivent pas mettre la santé en danger (art. 13, al. 1 de la loi du 9.10.1992 sur les denrées alimentaires, LDAI).

Les champignons doivent faire l'objet d'un contrôle avant d'être proposés aux consommatrices et consommateurs:

Quiconque fabrique, traite, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, des additifs et des objets usuels, doit veiller, dans le cadre de ses activités, à ce que les marchandises soient conformes aux exigences légales. Il est tenu de les analyser ou de les faire analyser, selon les règles de la bonne pratique de fabrication (art. 23, al. 1 LDAI).

Seuls certains champignons sélectionnés sont autorisés à la vente:

Seuls les champignons énumérés à l'annexe 1 sont admis comme champignons comestibles (art. 1 de l'ordonnance du 26.6.1995 sur les champignons).

Les champignons sauvages ramassés pour l'usage personnel sont exclus de ces dispositions:

La loi ne s'applique pas aux denrées alimentaires et objets usuels destinés à l'usage personnel (art. 2, al. 4 let. a LDAI).

Les champignons de cueillette devraient impérativement être contrôlés par des experts avant d'être préparés.

tive et, éventuellement, de redéfinir le statut légal des champignons comestibles sauvages autorisés à la vente.

Jusqu'à présent, les associations professionnelles ne dépendaient pas de l'aide financière de la Confédération. Si une telle aide s'avérait nécessaire, les projets qui renforcent la sûreté alimentaire et protègent en conséquence les consommateurs bénéficieront dans certains cas d'un soutien matériel de notre office. Aucun plan général d'aide financière visant à renforcer la sûreté n'a toutefois été recommandé aux autorités fédérales, pas plus que l'ancrage des contrôles de champignons de cueillette au niveau de la Confédération ou la fixation d'exigences minimales en matière de formation des experts en champignons commercialisés. L'Office fédéral de la santé publique tient néanmoins à aider les associations professionnelles de mycologie dans leur précieux travail et, le cas échéant, à cofinancer des projets concrets.

L'étude montre que la Suisse accorde une grande importance à la sécurité en matière de champignons et que la situation ne devrait pas se dégrader, malgré la révision des ordonnances. La mise en œuvre des mesures d'accompagnement proposées est censée maintenir, voire élever, le haut niveau de sûreté alimentaire déjà

établi en matière de champignons comestibles.

Mais si l'optimisme est de mise, il ne faut pas oublier pour autant que l'on assiste régulièrement à des cas d'intoxications fongiques dues au manque de connaissances ou à d'autres raisons. Le contrôle rigoureux des champignons comestibles par les commerçants ainsi que la possibilité de faire contrôler les champignons de cueillette destinés à l'usage personnel permettront à l'avenir de maintenir les hautes exigences en matière de sécurité.

L'étude mentionnée (disponible malheureusement seulement en allemand) peut être consultée sur le site de l'unité principale Denrées alimentaires de l'Office fédéral de la santé publique, à l'adresse suivante: www.bag.admin.ch/verbrau/d/index.htm ■

Office fédéral de la santé publique
Division exécution du droit des denrées alimentaires
Section denrées alimentaires

Informations supplémentaires

D^r Christoph Spinner
Responsable de la section denrées alimentaires
Téléphone 031 322 95 55
E-mail: christoph.spinner@bag.admin.ch