



Ligne directrice

pour l'examen d'experte / expert en champignons VAPKO

du 5 mars 2011

Remarques préliminaires :

Dans le but d'établir un texte aussi clair que possible et ainsi d'en faciliter la lecture, la ligne directrice ci-après a été écrite au genre masculin mais doit être interprétée de même manière, et sans restriction aucune, au genre féminin.

1. REMARQUES PRÉLIMINAIRES

- Avec cette ligne directrice, l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons définit le but et les conditions cadres de l'examen d'experts en champignons VAPKO.
- Cette ligne directrice définit également les tâches et le domaine d'activité des experts en champignons VAPKO.
- Cette ligne directrice a été édictée avec le soutien de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

2. BUTS ET DOMAINES D'ACTIVITÉ

2.1 But

Le but visé par cette formation est d'obtenir des experts en champignons VAPKO qui soient en mesure de différencier avec certitude les champignons sauvages frais qu'on leur présente, selon les critères "comestible", "non comestible" et "vénéneux".

Cette formation sert de base :

- à l'exercice de l'activité d'expert en champignons
- pour la formation d'expert en cas d'intoxication fongique
- pour une activité qualifiée dans le domaine du commerce des champignons
- pour la formation dans d'autres activités en rapport avec les champignons

2.2 Domaines d'activité

Les experts en champignons VAPKO exercent leur activité :

- a. pour des communes qui possèdent un office de contrôle des champignons ou
- b. pour des particuliers qui désirent faire contrôler leur cueillette.

3. TÂCHES

Les tâches des experts en champignons VAPKO consistent à :

- Contrôler les cueillettes quant la présence éventuelle de champignons vénéneux ;
- Contrôler les cueillettes quant la présence éventuelle d'espèces non comestibles
- Contrôler les champignons quant à leur comestibilité ;
- Contrôler l'état sanitaire des champignons (fraîcheur, présence de larves d'insectes ou de moisissures) ;
- Retirer les espèces qui ne sont pas admises dans le commerce (seulement en cas de commercialisation des champignons) ;
- Informer les consommateurs quant à d'éventuelles mesures à prendre lors de la préparation des champignons ;
- Informer les champignonnières quant à l'existence d'éventuelles réglementations concernant la protection des champignons.

4. EXAMEN

4.1 Préparation pour l'examen

Connaissances techniques

Les connaissances techniques nécessaires pour passer l'examen ne peuvent être obtenues en fréquentant uniquement les cours VAPKO. Il est attendu des candidats aux examens qu'ils acquièrent des connaissances préliminaires auprès d'un office de contrôle des champignons, d'une société de mycologie ou d'autres organisations équivalentes.

Avant l'examen, la technique de contrôle devra être exercée en présence d'un contrôleur de champignons VAPKO.

Connaissances théoriques

Les connaissances théoriques nécessaires pour passer l'examen peuvent être obtenues en étudiant le manuel de cours de la VAPKO.

4.2 Exigences personnelles

Les capacités personnelles suivantes sont souhaitées :

- Bonne mémoire et bonne capacité à mémoriser les noms ;
- Bons sens de la vue, de l'odorat et du goût (mémoire sensorielle) ;
- Capacité à prendre seul des décisions ;
- Endurance ;
- Conscience professionnelle, sens des responsabilités

4.3 Exigences professionnelles

Les exigences professionnelles pour un expert en champignons VAPKO sont les suivantes :

- Capacité à identifier avec certitude les champignons vénéneux ;
- Capacité à identifier les champignons (genre et espèce) et leur comestibilité ;
- Maîtrise de la technique de contrôle ;
- Connaissances élémentaires de la toxicologie des champignons supérieurs et des différents types d'intoxications (syndromes) ;
- Connaissance des mesures à prendre en cas d'intoxication ;
- Connaissances élémentaires en mycologie, telles que le mode de classification, la détermination des genres, l'écologie ;
- Connaissance des prescriptions pertinentes de la législation sur les denrées alimentaires ;
- Connaissance des dispositions pertinentes dans le domaine de la protection des champignons.

5. LIMITE DE L'ACTIVITÉ

5.1 Législation sur les denrées alimentaires

A moins qu'ils n'aient été engagés à ce titre par une autorité d'exécution (laboratoire cantonal), les experts en champignons VAPKO n'ont pas de fonction officielle de surveillance au sens de la législation sur les denrées alimentaires.

Les entreprises de denrées alimentaires qui importent, produisent, traitent ou commercialisent des champignons peuvent, dans le cadre de leur devoir d'autocontrôle, engager des experts en champignons VAPKO pour effectuer/organiser le contrôle des champignons. En fonction de la forme de commercialisation des champignons (secs, congelés, en conserves, etc.), les experts en champignons devront suivre une formation complémentaire spécifique.

5.2 Protection de la nature

Les experts en champignons VAPKO n'ont pas de fonction de surveillance dans le cadre de la protection des champignons.

6. DISPOSITIONS FINALES

6.1 Entrée en vigueur

Cette ligne directrice entre en vigueur le 1^{er} janvier 2012.

Pour le Conseil central de la VAPKO

Le Président du Conseil central

Présidente de la VAPKO Suisse
alémanique

Jean-Claude Michel

Liliane Theurillat

Président de la VAPKO Suisse romande

Président de la VAPKO suisse
italienne

Jean-Martin Ducommun

Marco Candego