

## **Enquête sur les champignons sauvages frais sur les marchés : espèces autorisées à la vente et leur contrôle**

V. Groussin, P. Saviuc

Centre de Toxicovigilance, CHU, 38043 Grenoble Cedex 9

**Objectifs.** A l'aube de la modification de la réglementation concernant les champignons sauvages frais (CSF) vendus sur les marchés, cette étude avait pour objectifs 1) de faire le point sur la réglementation existante et de 2) recenser les arrêtés existants (dispositif mis en place localement : listes des espèces autorisées, modalité de leur contrôle).

**Matériel et méthodes.** Les textes réglementaires ont été recherchés à partir de la bibliographie (thèses, ouvrage, mémoire), de sites internet (Légifrance, Europa-service Eur-lex, *Codex Alimentarius* et Ministère de l'économie et des finances) et des différents Codes. L'enquête a été conduite du 7 juillet au 12 septembre 2008. Un questionnaire a été adressé aux départements et villes (chefs lieux de département ou disposant d'un service d'hygiène ou connue pour avoir déjà pris un arrêté). Ont été renseignées l'existence d'un arrêté spécifique, d'une liste d'espèces autorisées à la vente, d'un contrôle des CSF sur les marchés (modalités ; qualification du contrôleur) et la date de signature de l'arrêté.

**Résultats.** Il n'existe pas de textes européens spécifiques aux CSF. En France, comme pour toutes denrées alimentaires, les CSF sont soumis aux dispositions générales des codes existants (consommation...), ainsi qu'à des décrets régissant les fruits et légumes. Les CSF sont mentionnés dans le règlement sanitaire départemental (RSD) type. Les préfets et maires peuvent prendre des arrêtés spécifiques aux CSF (listes d'espèces autorisées et modalités de contrôle) ; sinon, par défaut, le préfet impose la délivrance d'un certificat de comestibilité pour tout CSF vendu en adoptant le RSD type ; il peut assouplir cette obligation en adoptant une « liste d'espèces notoirement connues » pouvant être vendues sans ce certificat.

L'enquête a impliqué 96 départements métropolitains et 235 villes :

- 81 départements (84,1%) et 207 villes (81,1% des villes) ont répondu ;
- 51 arrêtés ont été recensés : 43 municipaux, 4 préfectoraux spécifiques et 4 préfectoraux modifiant le RSD ; leur ancienneté médiane est de 22 ans (1 à 71 ans) ;
- un contrôle est prévu dans 81,4% des arrêtés, effectivement réalisé dans 39,5% d'entre eux ;
- 130 espèces et 14 genres/groupes d'espèces différents ont été recensés, respectivement mentionnés 913 et 50 fois ; le nombre médian de ces désignations par liste est de 15 (3 à 69) ;
- 10 espèces représentent 40% des citations : Girolle (49), Trompette de mort (45), Pied de mouton (44), Cèpe de Bordeaux (41), Bolet tête de nègre (34), Coulemelle (34), Lactaire délicieux (33), Rosé des prés (29), Tricholome Saint-Georges (29), Marasme d'Oreades (29) ;
- 10 arrêtés citent des espèces toxiques interdites à la vente par décret (Gyromitre, Tricholome équestre) ; dans plusieurs autres, la présence de certaines espèces interroge (Paxille enroulé, Clavaire jolie, Bolet châtaigne, Armillaire couleur de miel, Clitocybe nébuleux...).

**Conclusion.** Ce travail a montré l'hétérogénéité des arrêtés, des listes d'espèces autorisées à la vente et des modalités de contrôle. La mise en place d'une réglementation nationale unique permettrait de définir : les administrations/services compétents, une liste nationale positive d'espèces avec possibilité de modification locale (restriction, ou implémentation dans les limites d'une liste négative), les modalités de choix d'espèces particulières (toxicité conditionnelle, idiosyncrasie, risque de confusion), les modalités de désignation des espèces (nom univoque scientifique ou français, voire dénomination collective), les modalités de contrôle (systématique, aléatoire, autocontrôle), la qualification du contrôleur (reconnaissance des acquis, diplômé d'une formation à mettre en place) et les conditions de bonne information des consommateurs (étiquetage, espèces toxiques crues ou mal cuites, risque d'allergie...).