



Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgan der Schweiz
Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons – Groupement romand
Associazione Svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi

VAPKO – 100 ans

Un siècle de contrôle des champignons en Suisse





Les débuts du contrôle de champignons

- ▶ Avant 1900, toutes sortes de champignons se vendaient sur les places de marché... il y avait des confusions.





Les débuts du contrôle de champignons

- Dans les plus grandes villes de Suisse, **le contrôle des champignons commença à s'organiser.**
- **Dès la fin du XIX^e siècle**, Zurich documente officiellement la vente de champignons
- **Dès 1922**, à la demande du Service municipal de la santé, le **Musée botanique de l'Université de Zurich assure le contrôle des champignons mis en vente sur les marchés.**



Les premiers rapports de contrôle du marché

- En 1920, le Prof. Hans Schinz, botaniste suisse et directeur du Jardin botanique de l'Université de Zurich publie **le premier rapport fondé sur le contrôle municipal des champignons** à Zurich (données 1918–1919)
- Et les suivants en 1922, 1924 et **1926**





Le rapport de contrôle de 1926

➤ Bulletins de contrôle délivrés (Zurich et Winterthur)

- **1924** : 6 499 bulletins, 156 jours de marché (dont 52 à Zurich)
- **1925** : 5 250 bulletins, 156 jours de marché (incl. Zurich)

➤ Avec les espèces suivantes :

Morilles, Tricholome de la Saint-Georges, Hygrophore de mars, Agarics (divers), Amanite rougissante, Clavaire jaune, Chanterelles/Girolles, Cèpes (divers), Russules (divers), Pied-de-mouton, Lactaires (divers) et Clitocybe nébuleux.



Le rapport de contrôle de 1926

	1924		1925	
	kg	Scheine	kg	Scheine
1 Amanita caesarea Scop. (Kaiserpilz)	—	—	1	2
2 — rubescens Pers. (Perlpilz)	78	98	35	69
3 Armillaria imperialis Fr. (Hartpilz)	128	60	39	39
4 — mellea Fl. Dan. (Hallimasch)	74	61	243	89
5 Boletus appendiculatus Schaeff. (Anhängsel-Röhrling)	2	4	2	4
6 — badius Fr. (Maronen- „)	12	24	10,5	21
7 — bovinus L. (Kuh- „)	2,5	5	5,5	10
8 — castaneus Bull. (kastanienbrauner „)	0,5	1	—	—
9 — cavipes Klotzsch (Hohlfuss- „)	0,5	1	1	2
10 — chrysenteron Bull. (Rotfuss- „)	6,5	13	18	35
11 — edulis Bull. ¹⁾ (Steinpilz)	763	476	769	431
12 — elegans Schum. (Gold-Röhrling)	45	69	37,5	67
13 — fusipes Heufl. (Elfenbein- „)	1,5	2	2,5	5
14 — granulatus L. (Körnchen- „)	9	18	7	13
15 — luteus L. (Butterpilz)	5,5	11	12,5	25
16 — scaber Bull. (Kapuzinerpilz)	49	93	33	66
17 — strobilaceus Scop. (Schuppen-Röhrling)	0,5	1	1,5	3
18 — subtomentosus L. (Ziegenlippe)	12	24	15	29
19 — tridentinus Bres. (Trientiner Röhrling)	0,5	1	0,5	1
20 — variegatus Sw. (Sand- „)	17	34	30	55
21 — versipellis Fr. ²⁾ (Rothaut- „)	171	229	143	168
22 — viscidus L. (Schleim- „)	1	2	3,5	7
23 Bovista nigrescens Pers. (schwärzlicher Bovist)	—	—	1	2
	Übertrag 1,379	1,227	1,411	1,143



Le rapport de contrôle de 1926

28 gelber „	40,512.50	25,555.—	129 Mai- „	12.—	12.—
27 Orange- „	—	1.—	134 rötlicher „	96.—	92.—
30 rosaroter „	—	5.—	130 Veilchen- „	—75	1 50
32 roter „	26.25	24.—	127 verwachsener „	—	1.50
34 violetter „	20.—	6.—	131 violetter „	1.50	9.75
25 März-ellerling	—	33.—	5 Anhängsel-Röhrling	6.—	6.—
26 Wiesen-ellerling	—	1.—	13 Elfenbein- „	3.—	5.—
56 Essigpilz	29.—	20.—	12 Gold- „	90.—	75.—
4 Hallimasch	148.—	486.—	9 Hohlfuss- „	1.—	2.—
3 Hartpilz	256.—	78.—	8 kastanienbrauner „	1.—	—
24 klebriger Hörnling	—	—90	14 Körnchen- „	18.—	14.—
1 Kaiserpilz	—	7.—	7 Kuh- „	5.—	11.—
16 Kapuzinerpilz	122.50	82.50	6 Maronen- „	24.—	21.—
44 Keulenpilz	10.80	10.80	10 Rotfuss- „	13.—	36.—
46 gestutzter Keulenpilz	—	3.60	21 Rothaut- „	513.—	429.—
89 Samtfuss-Krämpfung	—75	1.50	20 Sand- „	34.—	60.—
53 gelbliche Kraterelle	308.—	42.—	22 Schleim- „	2.—	7.—
63 Pfeffer-Milchling	33.75	10.50	17 Schuppen- „	—75	2.25
64 süsslicher „	3.75	3.—	19 Trientiner „	1.—	1.—
65 wolliger „	3.75	3.75	50 breitblättriger Rübbling	1.50	—
47 Mönchskopf	72.—	88.—	61 hochroter Saftling	—	—90
86 hohe Morchel	3.—	—	68 geschundener Schirmling	—	1.—
Übertrag	44,830.05	29,567.55	Übertrag	48,121.55	31,818.60



Le rapport de contrôle de 1926

Tabelle I		1910	1911	1912	1913	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925	Total- Gewicht 1910-1925	
2	Perlpilz	—	—	2	8	7	14	30	22	21	55	18	74	31	2	78	35	397	
3	Hartpilz	87	303	474	22	68	235	117	279	115	41	329	166	81	26	128	39	2510	
4	Hallimasch	31	282	82	107	97	267	382	253	793	182	117	156	181	340	74	243	3587	
11	Steinpilz	215	425	213	266	288	301	528	387	1395	449	1178	3867	1139	476	763	769	12659	
21	Rothaut-Röhrling	17	35	167	254	173	221	248	237	202	76	522	111	90	111	171	143	2778	
28	Eierschwamm	13085	853	8398	7781	11828	8872	5717	12046	8837	1777	10528	4417	15836	2544	16205	10222	133946	
33	Trompetenpfifferling	96	103	65	144	75	180	482	281	246	13	60	98	210	223	273	166	2715	
40	gelber Ziegenbart	190	165	461	139	250	177	366	269	237	164	240	218	104	44	129	98	3251	
41	schöner Ziegenbart	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	76	31	56	13	72	35	284	
42	grauer Ziegenbart	—	—	—	—	—	—	—	—	4	58	67	26	66	22	94	37	374	
51	Schweinsohr	22	0,5	77	40	93	55	51	93	29	50	133	4	80	6	222	53	1008,5	
52	Totentrompete	143	6	205	107	225	259	522	705	199	77	394	353	414	256	625	237	4727	
53	gelbliche Kraterelle	39	—	143	7	92	153	33	181	14	10	165	7	95	6	154	21	1120	
58	Rehpilz	44	15	66	65	61	52	106	185	127	124	108	136	64	28	85	58	1324	
59	Stoppelpilz	568	51	812	498	774	392	661	480	245	90	527	198	542	68	1033	578	7517	
60	rostroter Stoppelpilz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	11	85	114	178	60	212	132	792	
62	echter Reizker	207	300	285	367	229	147	599	156	836	449	202	116	138	311	181	197	4720	
66	Brätling	119	0,5	148	105	117	125	150	157	237	112	202	18	188	91	221	126	2116,5	
87	Speisemorchel	5	3	32	10	5	50	28	76	138	32	223	47	115	89	174	57	1084	
113	ledergelber Täubling	}	24	3	65	20	84	183	8	5	97	1,5	79	45	96	60	30	1885,5	
121	Speise-Täubling																		
105	Schaf-Champignon	}	79	786	157	74	35	55	107	78	101	56	192	253	140	43	51	33	5380
106	Feld-Champignon																		
110	Wald-Champignon																		
111	dünnfleisch. Champignon																		



Le rapport de contrôle de 1926

- Les contrôleurs **confisquent et détruisent** systématiquement les lots **toxiques, suspects ou avariés**.
- Les **rapports 1924–1925** ne **totalisent pas** les quantités retirées (kg).
- Seul exemple documenté (contexte 1923) : **2 kg d'*Amanita virosa*** saisis le **4 septembre 1923** à Zurich.



Cas d'intoxication décrit par le Prof Hans Schinz

- **1. Un cas grave survenu en 1923 (Zoug)**
Amanita verna Bull.
- **2. Consommation de champignons non contrôlés 1924**
Clitocybe flaccida Sow.
- **3. Consommation de champignons non contrôlés 1925**
Tricholoma tigrinum Schaeff.



Vers l'unification du contrôle

- Réunion d'Olten, **22 novembre 1925** à l'Hôtel Aarhof
A l'initiative du Prof. Hans Schinz
- 30 experts et intéressés présents.
- 20 villes représentées, dont **5 romandes**
Aarau, Bâle, Berne, Bienne, Burgdorf, Coire, Frauenfeld,
Fribourg, Genève, Lausanne, Lucerne, **Morat**, Olten,
Schaffhouse, Schönenwerd, Soleure, Saint-Gall, **Vevey**,
Winterthour, Zofingue et Zurich



Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgan der Schweiz
Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons – Groupement romand
Associazione Svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi

Fondation de la VAPKO suisse le 22 novembre 1925





Développement (1926–1955)

➤ 1926 – standardisation fédérale du **contrôle avant vente**

- Harmonisation : **modalités, émoluments, listes des espèces admises**
- **Limitation** des espèces « conditionnelles » (ex. **Clavaires**) pour réduire les troubles digestifs

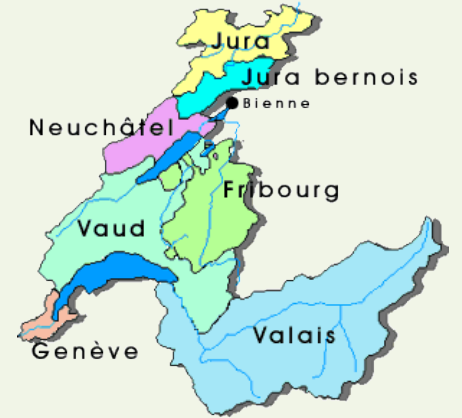
➤ **Formation & évaluation des contrôleurs**

- **1930 à Zurich : 1^{er} cours structuré** (format court, ~2 jours)
Identification des genres clés, toxicologie, procédures de marché.
- **1933** : les cours intègrent **une évaluation**
- **1954** : l'assemblée annuelle est complétée par une **partie pratique (ateliers)**





Fondation du Groupement romand



- Après ~**25 ans** de démarches restées sans suite
- **Le 9 septembre 1956, Lausanne (au Comptoir suisse)**
 - Assemblée constitutive et élection d'un premier comité provisoire, en présence des cantons de Fribourg, Neuchâtel, Valais et Vaud
 - Cette Assemblée s'est tenue **sans accord préalable formel de la VAPKO**, après notification par lettre au président le 23.06.1956
- La VAPKO se montre coopérative et reconnaît le **Groupement romand** lors de son **AG à Bâle (1957)**



Groupement romand : Cours

- ➔ **Premier cours : 10.02.1957**
cinq mois après la fondation
- ➔ **Formule 1958–1960 :**
1 jour théorique à Lausanne
2 week-ends + 1 dimanche pratique
- ➔ Dès **1961**, début des **cours de longue durée et premiers examens** du Groupement romand





Un demi-siècle de standardisation (1958 → 2002)

➤ 1958 – Règlement d'examen VAPKO

- référentiel commun

➤ 1972 – 1^{re} base **fédérale** pour les **experts**

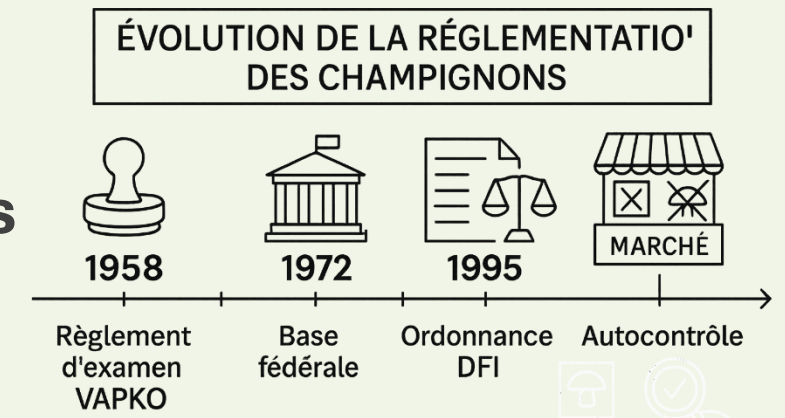
- cours/examens confiés à la VAPKO

➤ 1995 – Ordonnance DFI

- Harmonisation nationale sur les **qualifications des experts**

➤ 2002 – Passage à l'**autocontrôle** (commerce)

- Fin du **contrôle officiel** des champignons **vendus** sur les marchés.
- Les **vendeurs** sont **responsables** de la conformité des produits.
- Les **autorités** effectuent des **contrôles par sondage** et des inspections **basées sur le risque**





Vers une VAPKO fédérale et complète

- **1977** – Premier **cours de formation** pour contrôleurs en Suisse italienne
- **1982** – Création de la section italienne **Regione Svizzera di lingua italiana**
- **1982** – Création du **Conseil central**
Organe faîtier de la VAPKO



1977

Premier cours de formation pour contrôleurs en Suisse italienne



1982

Création de la section italienne Regione Svizzera di lingua italiana



1982

Création du Conseil central Organe faîtier de la VAPKO



Les missions de l'expert en champignons

➤ Identifier les champignons :

- Genre et espèce

➤ Statuer :

- Comestible / non comestible / vénéneux / mortel

➤ Vérifier l'état sanitaire :

- fraîcheur, larves, moisissures

➤ Conseiller le public :

- Mode de préparation (cuisson, conservation, consommation)

➤ Informer sur les réglementations

- Protection des champignons (quotas, périodes, zones interdites)





Spécialisation VAPKO : Devenir expert en intoxication champignons

➤ But :

- Identifier les espèces en cause
- Contacter Tox Info Suisse (145) pour orienter la thérapie



- **2003** – 1^{er} premier cours hospitalier de 2 jours en Suisse allemande
- **2012** – 1^{er} cours « expert en intoxication » (Romandie)



Formation : devenir expert-e en champignons ?

➤ Cours annuels dans les 3 régions (DE/FR/IT)

- Objectifs : former de nouveaux experts et assurer la formation continue

➤ Cours romand :

- 1 semaine, env. 110–120 participants
- Niveaux : Initiation 1–2 (genres), Perfectionnement 1–2 (espèces), Pré-examens, Examens ; Formation continue et microscopie.





Examens : Table des 70 espèces





Le saviez – vous ?

➤ A l'époque beaucoup d'espèces se vendaient sur les marchés, dont un, considéré actuellement comme mortel:

➤ Le Tricholome équestre





Un cas vécu

➤ Envoi par WhatsApp de photos d'un champignon que toutes la famille à manger il y avait une heure.

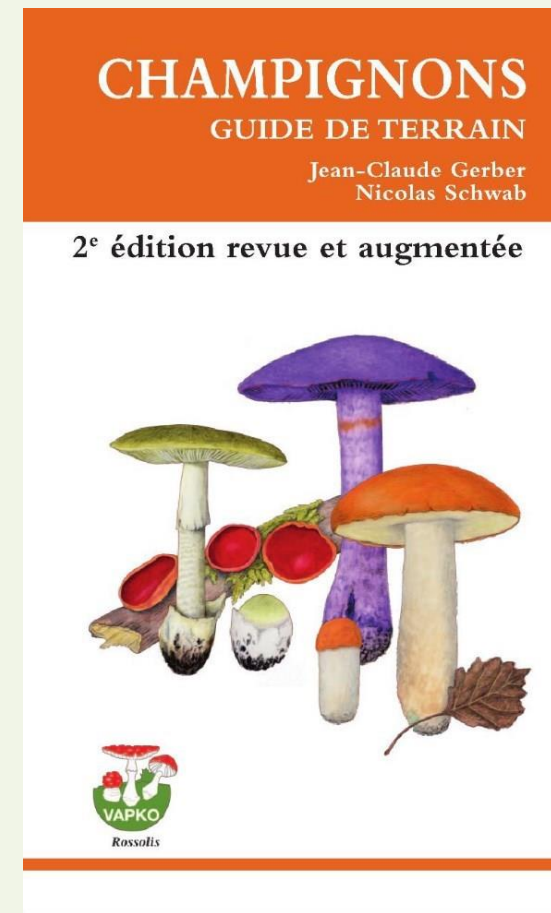
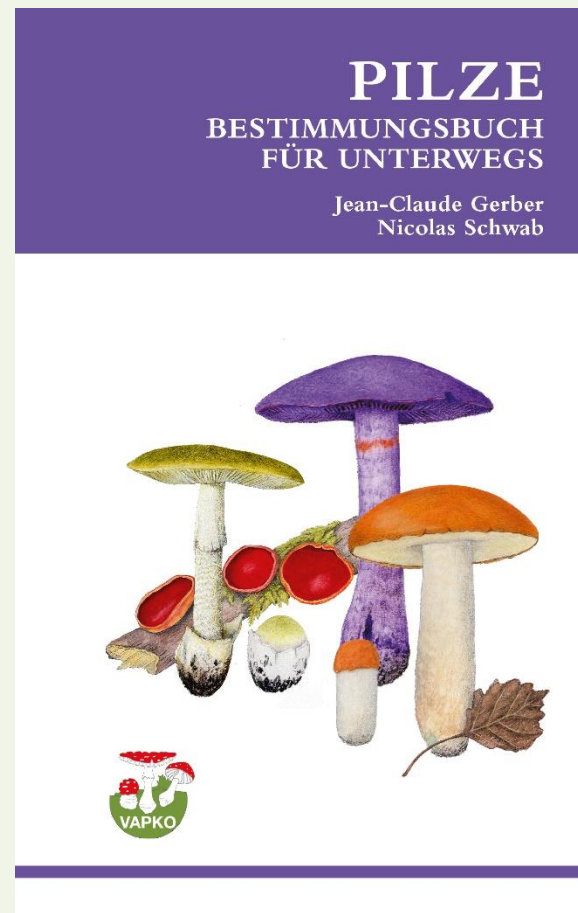
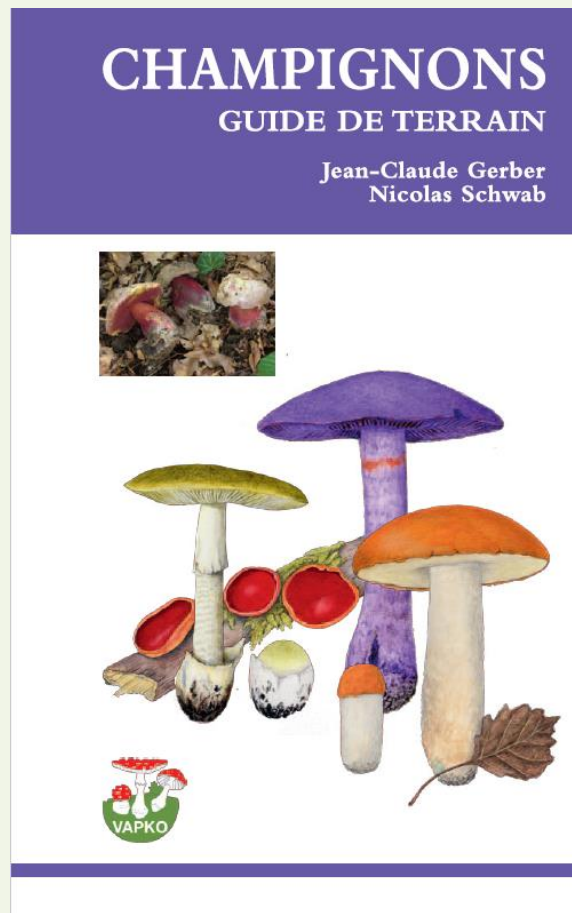
➤ Une Lépiote

➤ *Lepiota ignivolvata*





Les livres VAPKO





La pétition « Sauvez le contrôle des champignons »



► Constat:

- Baisse des postes de contrôle, abolition dans certains cantons alémaniques.

► En 25 ans (Romandie) :

- -18 offices, alors que la demande de contrôle a **augmenté de 20 %**

► Initiative :

- La conseillère nationale et experte VAPKO **Marionna Schlatter** lance une **pétition** pour maintenir le réseau.

► Agir : signez la pétition





Conclusion

➔ Remerciements





Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgan der Schweiz
Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons – Groupement romand
Associazione Svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi

Merci de votre attention

