

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 24 novembre 2015

AVIS

relatif à « une demande d'avis sur un projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons »

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).

Ses avis sont rendus publics.

L'Anses a été saisie le 06 Août 2015 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) pour la réalisation de l'expertise suivante : demande d'avis lié à un projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons et d'arrêté relatif aux variétés comestibles.

Cet avis porte sur l'expertise du projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons, et sera suivi par la publication ultérieure de l'avis lié à l'expertise du projet d'arrêté relatif aux variétés comestibles.

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

L'Agence est sollicitée pour une demande d'avis sur des projets de textes réglementaires liés à la commercialisation de champignons comestibles. Ces projets de textes réglementaires se déclinent en un projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons et un projet d'arrêté relatif aux variétés comestibles.

Ces projets de textes réglementaires découlent du constat qu'à l'heure actuelle, seuls trois champignons sont interdits de commercialisation en raison de leurs effets toxiques : les fausses morilles (*Gyromitra esculenta*), le psilocybe et le bidaou ou *Tricholoma equestre* (Tricholome équestre) ; et qu'il serait possible de mettre sur le marché des champignons toxiques, soit par ignorance, soit par confusion. De plus, dans plusieurs avis portant sur les risques liés à la consommation de champignons, l'Anses a recommandé l'établissement d'une réglementation spécifiant les espèces de champignons commercialisables et fixant les modalités de contrôle des champignons mis sur le marché (avis du 29 juillet 2015 relatif à l'évaluation des risques liés à la consommation des champignons dénommés *Suillus granulatus*, *Russula olivacea* et *Armillaria*

mellea et avis du 12 novembre 2013 concernant les risques toxicologiques liés à l'ingestion de *Pleurocybella porrigens*).

Ainsi, un projet de décret relatif aux champignons cultivés et sauvages, pris sur la base des articles L.214-1 et L.214-2 du code de la consommation, accompagné d'un projet d'arrêté fixant une liste de champignons comestibles ont été élaborés par la DGCCRF. Ces deux projets de textes réglementaires visent d'une part, à fixer des exigences essentielles de qualité pour les champignons, conformément aux dispositions prévues à l'article 76 du Règlement 1308/2013¹ ; et d'autre part de disposer au plan national d'une liste harmonisée de champignons comestibles cultivés ou non.

L'Anses est mandatée pour se prononcer sur les projets de décret et d'arrêté rédigés par la DGCCRF ; en particulier, pour déterminer si les champignons inscrits dans la liste du projet d'arrêté sont susceptibles de présenter des risques pour le consommateur.

L'expertise de cette saisine se découpe en deux temps avec, dans un premier temps, une expertise menée sur le projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons, suivie, dans un second temps, de l'expertise sur le projet d'arrêté relatif aux variétés comestibles qui fixe une liste positive de champignons comestibles sur le plan national.

Ce premier avis présente l'expertise de l'Agence liée à l'analyse du projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons.

2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise collective a été réalisée et validée par le comité d'experts spécialisé (CES) «Évaluation des risques chimiques liés aux aliments» (CES ERCA), réuni le 20 octobre 2015.

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'expertise.

Les déclarations d'intérêts des experts sont rendues publiques *via* le site internet de l'Anses (www.anses.fr).

3. ANALYSES ET CONCLUSIONS DU CES

3.1. Remarques générales

Le projet de décret se décline en 12 articles fixant des exigences qualités liées à la commercialisation de champignons comestibles (champignons comestibles qui seront fixées sous forme d'une liste positive dans un arrêté). Il s'applique aux champignons cultivés et non cultivés, mais pas aux truffes faisant l'objet d'un décret spécifique², et aux compléments alimentaires à base de champignon.

De manière générale, le projet de décret ne précise pas suffisamment le cadre dans lequel il s'applique et à qui il s'applique. Ce projet de décret indique qu'il s'applique aux champignons cultivés et sauvages, mais ne précise pas s'il est destiné à la commercialisation de champignons à

¹ Règlement n°1308/2013 du parlement européen et du conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil

² Décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant

l'état frais, en conserve, séchés ou lyophilisés. En effet, les articles présentés ne sont pas suffisamment précis à ce sujet : aucun ne mentionne la commercialisation des champignons en conserve, seul un article est lié aux champignons lyophilisés et séchés et quatre articles mentionnent les champignons à l'état frais. En conséquence, les articles du projet de décret devraient être adaptés en fonction des exigences qualités de commercialisation spécifiques et attendues selon que le champignon est à l'état frais, en conserve, séché ou lyophilisé. Il conviendrait, par exemple, de renuméroter les articles en commençant par ceux qui concernent les champignons frais, puis le lavage, le tri, le conditionnement etc.

3.2. Remarques relatives aux articles présentés dans le projet de décret

Le CES émet les commentaires suivants relatifs aux articles présentés dans le projet de décret.

Concernant l'article 1, il est proposé dans un souci de clarté de retirer la citation « c'est-à-dire non cultivés » qui peut prêter à confusion. Il serait préférable de préciser que les champignons sont issus de production végétale primaire. Aussi, le cadre de ce projet de décret devrait être détaillé dès cet article, en indiquant par exemple si ce projet de décret s'applique aux champignons à l'état frais, en conserve, séchés ou lyophilisés. De même, la notion de poudres ou granulés à base de champignons tels que les brisures utilisées en cuisine n'apparaît pas dans cet article.

Concernant l'article 2, celui-ci fait référence à la liste positive de champignons comestibles qui figurera sur le projet d'arrêté. Dans ce cas, il conviendrait d'indiquer que l'arrêté liste les noms scientifiques selon la nomenclature internationale et donnés par les sociétés savantes, les noms vernaculaires et les noms communs de chacun des champignons de culture et sauvages qui peuvent être commercialisés.

Concernant l'article 3, les termes « vente, cession, transformation à but commercial » seraient préférables à celui de « commercialisation ». Il apparaît nécessaire de préciser si cette disposition ne vise que les conditionneurs ou également les conserveries.

Concernant l'article 4, les différents stades de commercialisation devraient être détaillés. La notion d'identification des champignons est importante dans cet article. Ainsi, il devrait être précisé que les champignons à l'état frais mis sur le marché présentent un développement suffisant pour permettre une identification non ambiguë.

Concernant l'article 5, le CES recommande de retirer le fait que les champignons à l'état frais de grandes tailles peuvent être commercialisés coupés. En effet, il est préférable que les champignons à l'état frais soient commercialisés non coupés car toutes les parties du champignon sont nécessaires à l'identification. Dans la dernière partie de cet article, il serait nécessaire de préciser les différences entre "colis" et "préemballage". Dans la même phrase, il serait préférable de remplacer le terme "produits" par "champignons" quand est évoqué le fait que tout colis ou préemballage ne peut comporter un pourcentage supérieur à 10% en nombre ne répondant pas aux spécificités de qualité. Aussi, le CES suggère, par analogie au décret relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant², que tout lot ne peut comporter un pourcentage supérieur à 5% au lieu de 10% de champignons ne répondant pas aux spécificités de qualités citées dans le décret. Par ailleurs, la place de la dernière phrase de l'article 5 semble inadaptée et mériterait d'être placée en amont.

Concernant l'article 6, le terme « développement » n'a pas de rapport et n'est pas approprié avec les dispositions de cet article liées à l'état des champignons après manutention et transport. Le développement suffisant des champignons est un point traité à l'article 4. Dans l'article 6, il serait préférable d'indiquer que le transport et la manutention ne doivent pas modifier l'apparence et l'état comestible des champignons frais.

Concernant l'article 8 relatif à l'interdiction de vente des champignons sauvages via démarchage à domicile, il serait utile de préciser si cette interdiction s'applique également aux champignons cultivés.

Concernant l'article 10, il conviendrait que l'origine de ramassage des champignons soit précisée dans le cadre de la commercialisation de champignons. De plus, le CES s'étonne que les exigences qualités liées à la production française des champignons ne soient pas les mêmes que celles appliquées aux produits importés.

3.3. Conclusions et recommandations du CES ERCA

Tels sont les éléments d'analyse que le CES ERCA est en mesure de fournir en réponse à la saisine de la DGCCRF concernant une demande d'avis relatif à un projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons.

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail endosse les conclusions du CES ERCA.

Marc Mortureux

MOTS-CLES

Projet de décret ; champignons