

Contrôleur/-euse de champignons VAPKO

contrôler, vérifier, trier, conseiller, valider

La fin de l'été marque le début de la saison tant attendue par les amateurs de champignons. Pour s'assurer que les champignons cueillis sont comestibles, ils sont amenés au poste de contrôle des champignons, chez les contrôleurs et contrôleuses des champignons. Ceux-ci trient les champignons toxiques, non comestibles ou abîmés et les détruisent en présence des personnes qui les ont apportés. Le grand défi du contrôle réside dans le stade de croissance de chaque espèce de champignon. Pendant la croissance, l'apparence change constamment de couleur et de forme, ce qui rend l'identification

difficile. Si les champignons trop jeunes ressemblent à d'autres variétés, ils sont souvent plus faciles à reconnaître au stade adulte. Outre le contrôle, ils attirent volontiers l'attention sur la manière de transporter, de conserver et de préparer les champignons.

S'ils ont le temps, il leur arrive aussi de donner un conseil sur une recette de cuisine. Mais en général, ils restent très concentrés et ont peu de temps pour bavarder, car ils accomplissent une tâche extrêmement responsable qui exige beaucoup de savoir-faire et d'expérience.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin d'éviter que l'amateur de champignons ne s'intoxique, le contrôleur de champignons vérifie la présence de champignons non comestibles et vénéneux dans la cueillette, contrôle la qualité des champignons et ne laisse que des champignons propre à consommation.
- ▶ Afin que personne ne s'intoxique avec des champignons qui sont devenus toxiques en raison de leur transport dans un sac plastique, le contrôleur de champignons indique de n'utiliser que des récipients perméables à l'air.
- ▶ Afin de pouvoir prouver quels champignons ont été consommés, la contrôleuse de champignons établit un bulletin de contrôle, sur lequel figurent la date du contrôle, le nom du consommateur, le type et le poids des champignons.

Les faits

Admission Sont admis à l'examen fédéral les candidats qui ont suivi au moins un cours de formation de l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons (VAPKO) et qui ont acquis les connaissances nécessaires dans un centre de contrôle des champignons, une association de champignons ou une autre organisation spécialisée. L'examen a lieu dans le cadre du cours de formation.

Formation Les candidats et candidates sont formés à la législation sur les denrées alimentaires, à la toxicologie, à la reconnaissance des champignons vénéneux, au contrôle des paniers et à la détermination de 70 champignons différents, qu'ils passent ensuite à l'examen. Chaque examen doit être réussi pour obtenir le diplôme reconnu au niveau fédéral. Les contrôleurs et contrôleuses diplômés doivent suivre régulièrement des cours de formation continue et passer un test d'aptitude au moins tous les 5 ans pour pouvoir continuer

à exercer leur fonction.

Les aspects positifs La raison d'être des centres de contrôle des champignons est bien réelle et importante. En effet, les contrôleurs et contrôleuses de champignons empêchent chaque année des dizaines d'intoxications aux champignons! Grâce à eux des intoxications sont évitées.

Les aspects négatifs Les contrôleurs et contrôleuses de champignons ont une grande responsabilité envers leurs clients. Ils luttent parfois contre des contes de fées trompeurs et tenaces, car si un escargot a par exemple mangé un champignon, cela ne signifie pas pour autant qu'il est digeste pour l'homme.

Bon à savoir Les contrôleurs et contrôleuses de champignons travaillent dans un poste de contrôle officiel des champignons créé par la commission de santé. La nomination des contrôleurs et contrôleuses est effectuée par le conseil communal.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bonne vue d'œil, bon sens de l'odorat, bon sens du goût			████████████████████
capacité de communiquer, capacité à s'imposer		████████████████	
capacité de décision		████████████████████	
conscience, sens des responsabilités		████████████████	
intérêt pour le monitoring et le contrôle		████████████████████	
orientation client, attitude amicale		████████████████	
perspicacité critique et jugement critique		████████████████████	
résilience		████████████████	
retentivité		████████████████████	
sens de l'observation		████████████████████	

Plans de carrière

Expert/e en champignons d'urgence, activité qualifiée dans le commerce de champignons auprès d'entreprises alimentaires qui produisent, transforment ou commercialisent des champignons comestibles

Contrôleur/-euse de champignons VAPKO

Aucune formation de base spécifique n'est requise (voir admission)