



CHAMPIGNONS SAUVAGES DU QUÉBEC

COMESTIBLES ET THÉRAPEUTIQUES, À POTENTIEL COMMERCIAL

CUEILLETTE TRANSFORMATION CONDITIONNEMENT TRAÇABILITÉ MISE EN MARCHÉ





Au Québec, la cueillette et la consommation des champignons sauvages connaît une popularité croissante. Pour être pratiquées de façon sécuritaire, ces activités exigent de prendre certaines précautions et d'acquérir quelques connaissances de base. Heureusement, le consommateur peut compter sur l'expertise des membres de l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux (ACPFNL) pour les informer sur les questions relatives à la cueillette, à l'identification, à la transformation, au conditionnement, à la traçabilité et à la mise en marché des champignons sauvages de nos forêts.

Par l'intermédiaire de cet ouvrage collectif, l'ACPFNL partage ses précieuses connaissances aussi bien avec les cueilleurs débutants qu'avec les mycologues plus aguerris. En se référant à ce guide des bonnes pratiques au cours de ses excursions en forêt, le consommateur s'assure de la qualité et de l'innocuité des champignons qu'il met dans son panier. Compte tenu de l'engouement pour les produits forestiers non ligneux, je suis convaincu que la réimpression de ce guide connaîtra autant de succès que l'édition originale.

Je tiens enfin à féliciter l'ACPFNL pour sa détermination de faire reconnaître l'excellence des produits issus du terroir forestier québécois. Le travail consciencieux qu'elle réalise pour établir des normes de qualité et de sécurité profite à l'ensemble de la filière.

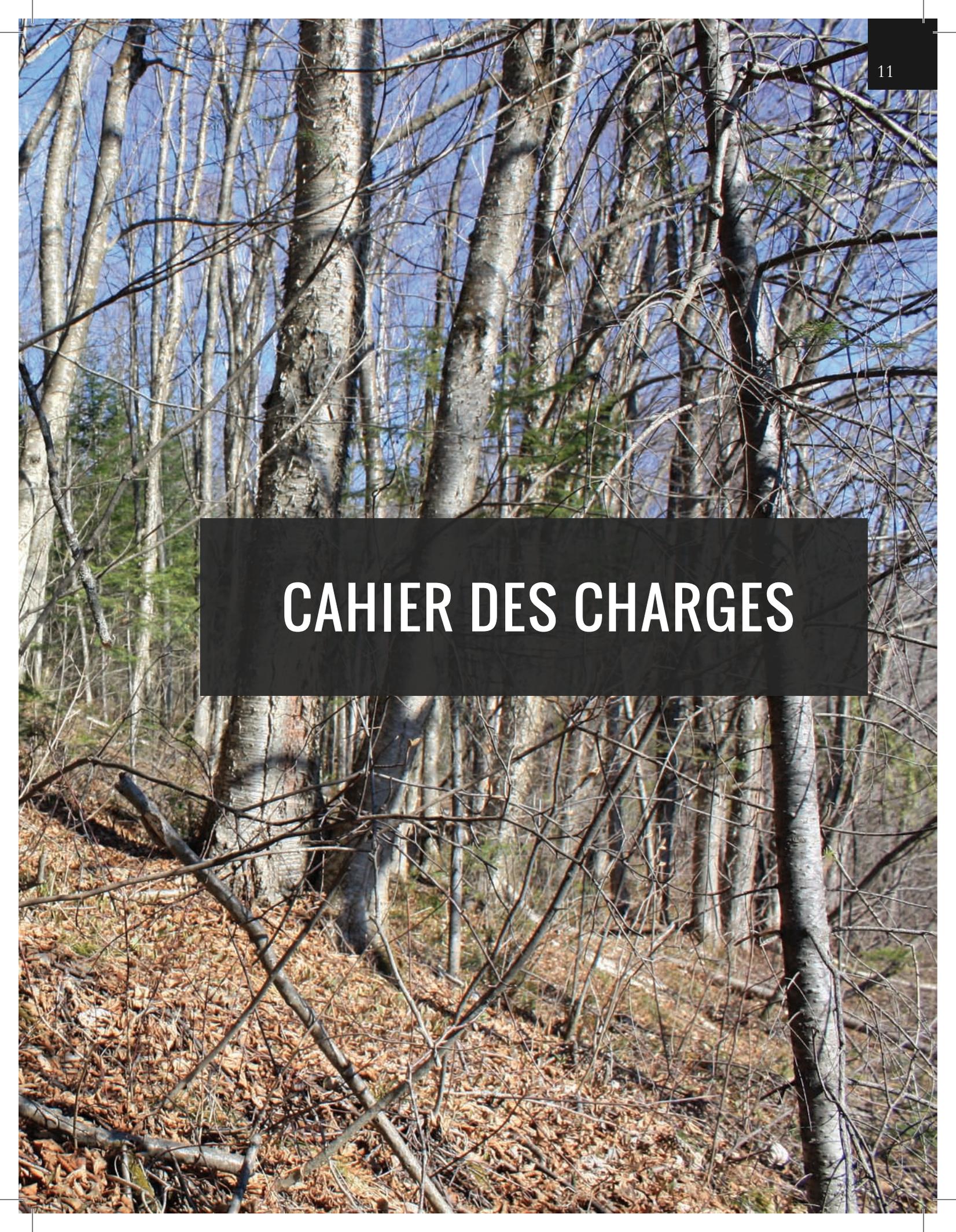
Bonne cueillette et bonne dégustation!

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,

ANDRÉ LAMONTAGNE

Votre
gouvernement

Québec



CAHIER DES CHARGES

AVANT-PROPOS

Par ce *Cahier des charges*, l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux, l'ACPFNL, se donne un instrument de travail qui permet à l'ensemble de l'industrie d'uniformiser ses pratiques et de garantir à sa clientèle et à l'ensemble de la population que les champignons forestiers mis en marché sont d'une qualité certifiant leur sécurité alimentaire. Ce *Cahier des charges* est le reflet du niveau de professionnalisme atteint par les ateliers de conditionnement oeuvrant un peu partout sur le territoire du Québec.

L'industrie étant encore jeune et en pleine croissance, ce Cahier des charges donne des directives et des orientations précises sur les espèces à récolter, les façons de faire, l'attention qu'il faut apporter à ce produit fragile et la manière dont il doit être mis en marché. Ce Cahier des charges se veut également un instrument de formation et un guide pour tous ceux qui ont à interagir de près ou de loin avec ce secteur d'activité : cueilleurs, distributeurs, ateliers de conditionnement, transformateurs, inspecteurs des produits alimentaires, acheteurs et consommateurs. La première partie du document s'adresse principalement aux ateliers de conditionnement, aux autorités gouvernementales et aux responsables des audits ; tandis que les annexes concernent tous les intervenants et seront plus souvent consultées par les cueilleurs, les vendeurs et les acheteurs.

Pour l'industrie, ce document devient une vitrine et un instrument de vente de premier ordre permettant d'offrir et de mettre en valeur des produits d'une qualité exceptionnelle.

Le comité de révision du *Cahier des charges*, sous la supervision de l'ACPFNL.



Fernand Miron

MISE EN GARDE ET AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Toute loi ou réglementation fédérale, provinciale ou municipale l'emporte sur les exigences du présent *Cahier des charges* et doit être respectée. Toutefois, si le *Cahier* met de l'avant une exigence qui n'est pas prévue par la loi ou la réglementation, il faut alors respecter l'exigence du cahier.

des mélanges ou de les verser dans un comptoir de vente. Ces produits frais réemballés ou versés dans un comptoir de vente perdent toute garantie de qualité et aucune référence à l'ACPFNL ne doit être faite.

Avis de non-responsabilité

L'ACPFNL a pris toutes les mesures raisonnables pour s'assurer de l'exactitude des renseignements contenus dans la présente publication, mais ne garantit nullement que ces renseignements sont exacts, corrects, ou exhaustifs. L'ACPFNL se dégage donc, dans la pleine mesure permise par la loi, de toute responsabilité liée à tout dommage, erreur, perte, blessure, intoxication ou autres conséquences de l'utilisation quelle qu'elle soit de l'information se trouvant dans la présente publication.

L'ACPFNL rappelle également aux consommateurs que les champignons conservés dans de mauvaises conditions et dont la chair est morte ou en état de décomposition peuvent devenir insalubres, au même titre que d'autres produits avariés ou altérés, et causer des intoxications ou des problèmes alimentaires. Tout au long de la chaîne de distribution, les manutentionnaires doivent toujours conserver la chaîne de froid, faute de quoi la durée de vie des champignons sera grandement écourtée.

L'ACPFNL avise les commerçants, les fruitiers, les revendeurs dans les marchés publics, les importateurs ou autres manutentionnaires de ne pas réemballer les champignons, d'effectuer

TABLEAU DE CHEMINEMENT DES PRODUITS ET DE TRAÇABILITÉ

Ressource

Cueilleurs et cueilleuses

Ateliers de conditionnement

Clients distributeurs

1. Grossistes en alimentation
2. Épiceries
3. Marchés publics

Le consommateur reçoit des produits emballés par l'atelier de conditionnement et identifiés à son nom.

Clients utilisateurs

1. Restaurants
2. Cuisines industrielles
3. Cuisines institutionnelles

Le consommateur peut s'informer de la provenance des produits.

Clients transformateurs

1. Cosmétique
2. Produits thérapeutiques
3. Extraits divers
4. Réemballeurs

Le consommateur reçoit les produits identifiés au nom du transformateur.

DÉFINITION DES TERMES

Assécher

Enlever l'eau de surface des champignons cueillis à la rosée, sous la pluie ou lavés, afin d'empêcher le développement des bactéries et moisissures dans la pellicule d'eau à la surface et d'en augmenter la durée de conservation. Ces champignons asséchés peuvent être vendus frais, déshydratés ou surgelés.

Atelier de conditionnement

Entreprise ayant pignon sur rue et qui achète des champignons cueillis ou récoltés en milieu naturel, les nettoie, les classe, les conditionne, les emballe, les étiquette et les achemine vers le marché des champignons frais. Cette entreprise peut également les déshydrater, les surgeler ou les transformer avant de les acheminer vers les marchés. L'atelier de conditionnement constitue le point central de la certification, de l'identification, de la qualité des produits et de leur traçabilité.

Carpophore

Terme utilisé en mycologie pour désigner la fructification ou l'appareil fructifère d'un champignon.

Champignon

Fructification de champignons de spécialité ou forestiers cueillie ou récoltée en milieu naturel. Ces fructifications peuvent être issues d'un processus entièrement naturel ou avoir fait l'objet

d'une intervention de l'homme pour favoriser leur développement en milieu naturel (travaux sylvicoles, ensemencement sur souches ou sur buches, ensemencement sur piles de matériaux, etc.).

Champignon de valeur commerciale

Champignon qui peut être cueilli ou récolté en assez grande quantité pour permettre d'en faire une mise en marché organisée; on parle ici en dizaines, en centaines de kg, ou en tonnes. Il s'agit de champignons ayant une valeur alimentaire, thérapeutique, ornementale ou autre. Les champignons plus rares, ou fructifiant en petites quantités ou de façon aléatoire sont mentionnés à la fin de ce document et illustrés par une photographie, mais ne font pas l'objet d'une description élaborée.

Les champignons rares ne font pas l'objet de ce document et ne peuvent être commercialisés selon les règles de ce guide.

Commerçant

Personne ou entreprise qui distribue (vend) ses champignons directement aux consommateurs (marchés publics, restaurants, fruiteries et épiceries, institutions, distributeurs, grossistes, etc.). Pour ce faire, il doit se doter d'infrastructures et d'une aire d'entreposage et de vente des champignons conformes aux normes du MAPAQ. Il doit avoir réussi le cours sur la manipulation des aliments ou celui de gestionnaire d'entreprise du MAPAQ, tel que prescrit dans le règlement sur les aliments (p.29, r.1).

Pour respecter les conditions du *Cahier des charges*, le commerçant ne peut acheter ses champignons directement des cueilleurs, à moins de se qualifier comme atelier de conditionnement.

Conformité

Respect d'une norme ou d'un règlement. Par exemple, on doit s'assurer que l'information sur une étiquette est conforme à la réglementation gouvernementale sur l'étiquetage des aliments.

Consommateur

Individu ou entité qui achète le produit d'un atelier de conditionnement ou d'un commerçant à des fins de consommation.

Cueilleur

Personne qui effectue le travail de cueillette ou de récolte en milieu naturel, agricole ou forestier.

Dédié

Appareil ou espace qui n'est utilisé qu'à une seule fin. Un réfrigérateur dédié aux champignons sauvages ne doit jamais recevoir de la viande ou du poisson. À la rigueur, on pourrait y placer des végétaux ou des petits fruits qui ne dégagent pas d'odeurs pouvant affecter la qualité des champignons (ex.: pas d'oignons verts).

Déshydrater

Signifie enlever l'eau de la chair des champignons pour les conserver à long terme.

Étal

Endroit (tablette ou étagère) où sont déposés les produits dans une épicerie ou un marché pour les exposer à la vue des clients.

Innocuité

Qualité de ce qui n'est pas nuisible, nocif ou toxique. Dans le cas des champignons sauvages à potentiel commercial, l'identification exacte garantit l'innocuité du produit pourvu que les mesures d'hygiène, de salubrité, de conservation et de cueillette en zone sécuritaire aient été respectées.

Ainsi, les champignons doivent être considérés comme des produits très périssables, au même titre que la viande ou le poisson, nécessitant une réfrigération continue et de faibles empilements dans les étales. Plusieurs espèces ne peuvent être lavées avant la cuisson et leur manipulation par les clients doit être interdite.

Innocuité non assurée

L'innocuité qui n'est plus assurée selon le libellé retrouvé dans la Loi sur les produits alimentaires (P-29) est définie comme suit par le Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments (SMSAIA):

« Condition d'un aliment fortement susceptible de se révéler nuisible à la santé humaine en provoquant des maladies d'origine alimentaire ou en contribuant à leur apparition, de façon aiguë ou chronique, lors de sa consommation ou de sa manipulation ».

Cette condition peut par exemple être associée à:

- la préparation ou la détention d'un produit selon des pratiques considérées d'un niveau dangereux;
- l'identification d'un produit comme étant la source probable d'une maladie d'origine alimentaire appuyée par des évidences épidémiologiques.

Insalubre

Produit que la détérioration rend impropre à la consommation humaine: champignons vieillis, pourris, en état de décomposition, souillés, écrasés ou mis en contact avec des produits toxiques.

Manutentionnaire

Personne physique ou morale qui, tout au long de la chaîne d'approvisionnement de la forêt au consommateur, cueille, manipule, nettoie, emballe, transforme, transporte, met en marché ou cuisine des champignons sauvages à poten-

tiel commercial. Ce terme est utilisé lorsqu'une norme ou un règlement concerne l'ensemble des intervenants.

Noms commerciaux

Noms les plus couramment utilisés dans le commerce national ou international. Certains noms sont de langue étrangère, tels que matsutake ou shimeji, et se sont imposés par l'usage. D'autres, comme pleurote ou pleurote en forme d'huitre, regroupent un grand nombre d'espèces ou de cultivars dont certains vont recevoir une désignation particulière: pleurote des neiges, pleurote mini-bleu, etc. Les noms scientifiques (latins) varient d'un auteur à un autre et il en est de même pour les noms français, anglais ou autres. Les noms du commerce sont généralement plus stables et d'une plus grande portée.

Produits transformés

Produits ayant subi une modification de leur état d'origine soit par congélation, déshydratation, tranchage, cuisson, incorporation à un autre aliment, etc.

Produits frais et conditionnés

Produits originaux n'ayant reçu aucune modification autre que le nettoyage, l'assèchement, la réfrigération et l'entreposage.

Qualité

Aspect physique du champignon tels: la forme, la couleur, la fraîcheur, la saveur et tout autre aspect visuel, olfactif ou gustatif.

Salubrité des aliments

Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont utilisés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine.

Sécurité alimentaire (food security)

Sécurité des approvisionnements alimentaires en quantité et en qualité.

Sécurité des aliments

Assurance que les aliments ne causent pas de dommages aux consommateurs quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Site de prélèvement

Endroit où les champignons ont été cueillis ou récoltés.

Traçabilité

Capacité à suivre le trajet d'un aliment à travers les étapes précises de la cueillette ou de la récolte, du conditionnement, de l'acheminement vers les marchés et de la distribution.



BUT, DÉVELOPPEMENT DURABLE ET UTILISATEURS VISÉS

But

L'objectif premier du présent *Cahier des charges* est de faire connaître et reconnaître les compétences de l'industrie quant à la récolte et la mise en marché des champignons sauvages comestibles et thérapeutiques à potentiel commercial du Québec, afin d'assurer l'innocuité, la qualité et la traçabilité des champignons.

Le *Cahier des charges* est un outil qui permet de donner les lignes directrices selon des exigences établies et de protéger le consommateur, l'environnement et l'industrie.

Ce *Cahier des charges* a également pour objectif d'être une vitrine pour l'industrie du champignon sauvage du Québec permettant de faciliter les ventes, tant au Québec qu'à l'étranger.

Développement durable

Le *Cahier des charges* répond aux grands principes du développement durable sur les aspects sociaux, environnementaux et économiques. Il se veut un instrument de développement pour les communautés locales désireuses d'exploiter de façon responsable cette ressource abondante au Québec.

Utilisateurs visés

Les utilisateurs visés par le présent *Cahier des charges* sont tous les intervenants de la filière des champignons sauvages au Québec, autant les cueilleurs, les ateliers de conditionnement, les transformateurs, les restaurateurs, les pourvoyeurs et les vendeurs, que les commerçants, les exportateurs et les inspecteurs en alimentation. Ce *Cahier des charges* devient l'outil de référence par excellence pour l'ensemble des intervenants de la filière.

CHAMPS D'APPLICATION ET OBJECTIFS

Champs d'application du *Cahier des charges*

Guider les ateliers de conditionnement dans la prise en charge des responsabilités et proposer un cadre pour :

- permettre son application;
- identifier les points de dialogue entre les parties prenantes;
- faciliter les communications lors des audits des ateliers de conditionnement;
- améliorer les liens avec les clients par un accroissement de la satisfaction et de la confiance dans la sécurité du produit;
- faire la promotion d'une terminologie unique au sujet de la récolte et du commerce des champignons sauvages comestibles ou thérapeutiques.

Objectifs généraux :

- définir les pratiques de récolte durable de champignons sauvages comestibles ou thérapeutiques à potentiel commercial;
- encourager leur consommation et leur utilisation tout en appuyant la progression continue de l'industrie;
- assurer les consommateurs que la cueillette et le commerce des champignons sauvages répondent à un Cahier des charges strict et aux normes d'hygiène, de salubrité et d'innocuité issues de la Loi sur les produits alimentaires;
- faire reconnaître les compétences de l'industrie par les instances gouvernementales, les autres intervenants du milieu forestier, le grand public, tant au Québec qu'à l'extérieur du Québec;

- favoriser une mise en place solide et crédible de l'industrie des champignons sauvages à potentiel commercial du Québec.

Les ateliers de conditionnement des champignons sauvages comestibles ou thérapeutiques à potentiel commercial qui adhèrent à ce *Cahier des charges* doivent se conformer aux exigences décrites dans le présent cahier. Étant donné l'absence d'uniformité dans les pratiques de récolte, de transformation et de traçabilité, des lignes directrices concernant la certification et l'interprétation des pratiques y sont formulées. En respectant les lignes directrices de ce cahier, la filière des champignons sauvages du Québec est en mesure de garantir des standards élevés de qualité, d'innocuité, d'uniformité et de traçabilité de ses produits.

Objectifs spécifiques :

- promouvoir l'amélioration continue et stimuler l'innovation dans les pratiques de récolte, de transformation et de commercialisation des champignons sauvages comestibles à potentiel commercial;
- mettre en route un système de traçabilité;
- fournir, sur une base volontaire, une certification aux ateliers de conditionnement des champignons sauvages à potentiel commercial;
- confirmer la responsabilité sociale des entreprises au plan environnemental et au plan de la gestion durable de la récolte;
- favoriser l'utilisation de champignons sauvages dans les domaines alimentaire, thérapeutique, cosmétique et industriel.

CONFORMITÉ

Les champignons forestiers sauvages à potentiel commercial sont des produits qui présentent cinq risques qu'il importe de bien contrôler afin d'assurer la sécurité des consommateurs :

- 1 l'identification exacte des champignons sauvages à potentiel commercial (voir la liste et les fiches techniques en annexe);
- 2 les conditions d'hygiène et de salubrité lors de la récolte en milieu naturel;
- 3 les conditions de santé des cueilleurs et des personnes travaillant dans les ateliers de conditionnement;
- 4 les conditions d'hygiène et de salubrité à l'unité de conditionnement et de transformation;
- 5 les conditions de conservation dans le réseau de distribution et dans les étals des marchands, ainsi que la détection des champignons périmés devenus impropres à la consommation humaine et pouvant causer des problèmes alimentaires.

La conformité inclut également les éléments suivants :

- l'authentification de l'espèce de champignon sauvage comestible ou thérapeutique à potentiel commercial par l'atelier de conditionnement;
- la description sectorielle de la zone de cueillette: municipalité ou positionnement sur une carte à l'échelle de 1/20 000;
- la garantie que la zone de cueillette et ses environs sont exempts de sources d'émissions toxiques;
- l'assurance que les cueilleurs connaissent les principes de la récolte durable;
- l'assurance que les cueilleurs et les ateliers de conditionnement connaissent les principes d'hygiène et de salubrité afin de garantir l'innocuité du produit récolté;
- le retrait des étals des marchands des champignons périmés devenus impropres à la consommation humaine.

NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ

Cueilleurs

Avant de récolter ou de cueillir des champignons, les personnes désireuses de pratiquer cette activité doivent acquérir les connaissances leur permettant d'identifier correctement les champignons, de les manipuler selon les normes de salubrité reconnues, tout en préservant la ressource et son environnement.

Avant de récolter ou de cueillir des champignons de façon commerciale, les personnes désireuses de pratiquer cette activité prennent entente avec un atelier de conditionnement où les champignons seront livrés. Elles remplissent un formulaire de déclaration de territoire de cueillette (excluant les zones pouvant contenir des produits susceptibles d'affecter de façon négative la santé humaine).

Lors de cette activité, les personnes :

- cueillent ou récoltent des champignons à des endroits qu'elles savent exempts de produits pouvant affecter de façon négative la santé humaine (pesticides, métaux lourds, produits issus de sites industriels contaminés, etc.);
- s'assurent de l'identification des champignons qu'elles cueillent ou récoltent;
- manipulent les champignons, les transportent, et les acheminent vers l'atelier de conditionnement de manière à préserver leur qualité et leur intégrité, en respectant les normes de salubrité s'appliquant aux produits alimentaires destinés à la consommation humaine.

Ateliers de conditionnement

Les ateliers de conditionnement :

- s'assurent, avant ou au moment de la réception, que le cueilleur possède les connaissances lui permettant de bien identifier les champignons et de les manipuler selon les normes de salubrité s'appliquant aux produits alimentaires;
- certifient l'identification des champignons;
- possèdent un permis d'opération délivré par le MAPAQ;
- possèdent des installations conformes à la réglementation municipale et aux normes du MAPAQ en ce qui concerne la salubrité et l'innocuité des aliments;
- possèdent et maintiennent à jour les registres permettant d'assurer la traçabilité des produits;
- acheminent les champignons frais et les produits transformés vers les divers marchés de manière à ce que leur qualité, leur intégrité et leur traçabilité soient préservées.

Clients distributeurs

Les clients distributeurs :

- s'assurent que l'atelier de conditionnement possède un permis d'opération délivré par le MAPAQ;
- s'assurent que tous les produits sont étiquetés et portent la mention *produit du Québec*. Si les produits proviennent d'une autre province ou de l'importation, ils doivent porter la mention *emballé au Québec* et respecter les autres exigences fédérales concernant l'étiquetage des produits;
- achètent et mettent en marché des champignons forestiers ou de spécialité déjà emballés par un atelier de conditionnement;
- s'assurent, pour les champignons frais, que la chaîne de froid est maintenue à toutes les étapes de la mise en marché et que les champignons dont la chair est morte ou détériorée sont rapidement retirés des étals;
- s'assurent que les champignons frais sont traités comme des produits fragiles, d'une courte durée de vie, et pouvant causer des troubles alimentaires graves s'ils sont détériorés;
- s'assurent que le personnel qui manipule ces produits a reçu une formation adéquate.

Clients utilisateurs et transformateurs

Les clients utilisateurs et transformateurs :

- achètent les champignons forestiers ou de spécialité d'un atelier de conditionnement possédant un permis d'opération du MAPAQ;
- s'assurent que les produits achetés sont étiquetés et que ces étiquettes portent la mention *produit du Québec* ou *emballé au Québec* pour les produits provenant des autres provinces ou de l'importation, ainsi que le numéro du permis d'opération;
- s'assurent, pour les champignons frais, que la chaîne de froid est respectée, de l'atelier de conditionnement jusqu'à l'utilisation finale, et que ces champignons ne sont pas détériorés.

EXIGENCES PRÉALABLES POUR LES CUEILLEURS

Le cueilleur doit :

- prendre entente avec un atelier de conditionnement pour la livraison des champignons;
- démontrer au responsable de l'atelier de conditionnement qu'il a les connaissances et les habiletés requises pour effectuer correctement la cueillette de champignons sauvages par: son expérience, la qualité et l'identification exacte des champignons qu'il apporte, la salubrité de ses équipements, les formations suivies, etc.;
- prendre connaissance du *Code d'éthique du cueilleur* du présent *Cahier des charges* et s'engager à le respecter;
- signer une déclaration de respect du *Code d'éthique du cueilleur* et une déclaration de son territoire de cueillette;
- compléter le formulaire de déclaration de territoire;
- posséder les équipements requis pour la cueillette, la préservation de la qualité et la livraison des champignons à l'atelier de conditionnement.

Cueilleurs amateurs de Chibougamau formés par M. Gérald Legal de l'entreprise Gourmet Sauvage.

Gérald Legal



Cueillette de champignon homard (*Hypomyces lactifluorum*) dans le Haut-St-Maurice.

Marcel Otis



EXIGENCES PRÉALABLES POUR LES ATELIERS DE CONDITIONNEMENT



Fernand Miron

Les exigences préalables pour les ateliers de conditionnement sont :

- avoir pignon sur rue et posséder des espaces réfrigérés ainsi que des locaux conformes à la réglementation gouvernementale sur les aliments;
- suivre et réussir une formation reconnue sur l'identification des champignons sauvages ou, pour les entreprises oeuvrant déjà dans le domaine, faire reconnaître leurs compétences;
- se conformer aux normes en vigueur au MAPAQ ou à l'ACIA.

L'atelier de conditionnement doit :

- prendre connaissance du *Cahier des charges* et des diverses mises à jour émises par l'organisme responsable du *Cahier des charges* et s'y conformer;
- s'engager à compléter les registres d'achat, de conditionnement et de vente afin d'assurer la traçabilité des produits.



EXIGENCES CONCERNANT LA RÉCOLTE DES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Responsabilités du cueilleur

- Le cueilleur doit se conformer à l'ensemble des lois et règlements applicables concernant la salubrité, la traçabilité, et l'innocuité des produits de ses cueillettes.
- Le cueilleur peut livrer ses champignons à l'état frais directement à l'atelier de conditionnement s'il le fait en moins de 12 heures de la cueillette.
- S'il doit garder sa récolte plus de 12 heures avant de la livrer, il doit disposer d'une capacité de réfrigération dédiée (qui n'est utilisée qu'à une seule fin) afin de maintenir la chaîne de froid et la qualité des produits.

De même, le cueilleur désirant conditionner ou transformer des champignons sauvages frais doit obtenir et maintenir en vigueur les mêmes permis que ceux des ateliers de conditionnement et répondre aux mêmes exigences.

Code d'éthique du cueilleur

Le cueilleur doit respecter le *Code d'éthique* rattaché au *Cahier des charges* présenté à l'annexe 1. Ce code porte sur cinq éléments essentiels qui garantissent l'innocuité et la salubrité :

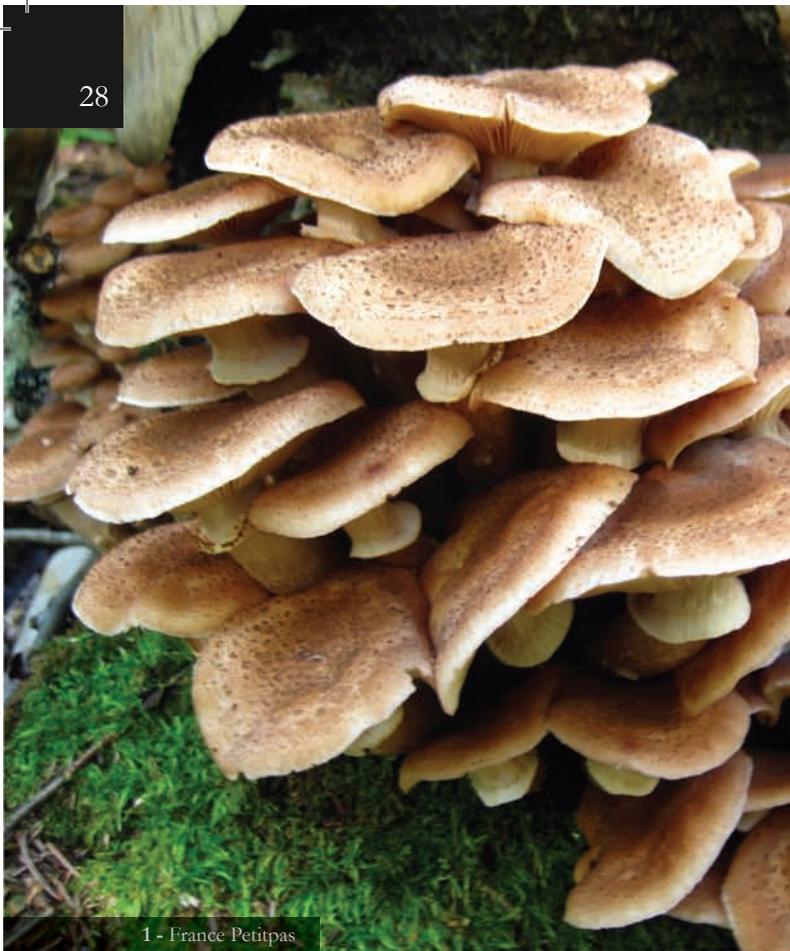
- l'identification précise des champignons;
- les conditions d'hygiène et de salubrité lors de la récolte;
- la manipulation et les outils de travail;
- les facteurs environnementaux;
- la traçabilité.



Maxim Tardif

Concernant les conditions d'hygiène et de salubrité, il est de mise de se laver les mains après être allé aux toilettes, avoir fumé, manipulé un bidon d'hydrocarbure, vérifié le niveau d'huile du moteur, manipulé une scie à chaîne, s'être mouché, après avoir mangé, etc.

Entre chaque sortie, les linges utilisés pour la récolte sont lavés de la même manière qu'on lave les vêtements; les équipements et les contenants ayant servi à la récolte sont nettoyés et assainis.



1 - France Petitpas

La propreté, de la cueillette à la table

Les fructifications de plusieurs espèces de champignons sont propres au moment de la cueillette :

- les armillaires couleur de miel (photo 1),
- les hydnes (photo 2),
- les morilles (photo 3),
- les chanterelles cueillies sur le parterre forestier (photos 4 à 6),
- les pleurotes (photo 7),
- les champignons tortues (photo 8),
- les shimeji (photo 9)



2 - École forestière de La tuque



3 - Guy Lefebvre



4 - Marcel Otis



5 - Fernand Miron



6 - École forestière de La Tuque



7 - Fernand Miron



8 - Roger Larivière



9 - Fernand Miron

Il est donc très important de préserver cette propriété :

- en enlevant la partie terreuse du pied (photos 3, 4, 6);
- en ayant un couteau, des paniers et des contenants propres (photos 1, 2, 5);
- en ayant, au moment de la cueillette, des linges humides, soit pour nettoyer un champignon, soit pour s'essuyer les mains;
- en se lavant les mains dans une eau savonneuse à chaque sortie de la forêt;
- en plaçant toujours les fructifications à chapeau, debout, de façon à ce qu'il ne tombe pas de particules ou de saletés dans les tubes ou entre les lames ou aiguillons (photo 5);
- en ayant dans son véhicule un seau d'eau savonneuse pour se laver les mains et rincer les linges humides à chaque sortie de la forêt; au besoin, selon le type de cueillette et son intensité, prévoir un deuxième contenant pour remplacer le premier dont l'eau sera devenue trop souillée (photos 1, 2);

Les morilles, les chanterelles et les boutons d'armillaires couleur de miel peuvent être versés doucement d'un contenant dans un autre, tandis qu'il faut manipuler une fructification à la fois pour la majorité des autres espèces (photo 7).

Les trois champignons les plus malpropres sont le champignon homard, l'armillaire ventru et le matsutake. Lorsqu'on effectue leur cueillette, on ne devrait pas cueillir autre chose et ils doivent être placés dans des contenants différents. Sur le terrain, on enlève rapidement un maximum de sol, et on coupe la base des pieds (sauf pour les matsutake livrés au Japon). Dans le cas du matsutake et de l'armillaire ventru, on conserve toujours le pied sous le chapeau afin de pouvoir les manipuler facilement, pour la mise en marché ou la transformation. Dans le cas de ces deux espèces, il faut faire très attention pour ne pas salir les lames avec les doigts, car on ne pourra plus les nettoyer par la suite.



Préparation des champignons à être livrés à l'atelier de conditionnement

Pour les champignons récoltés propres sur le terrain, voici quelques stratégies à adopter :

- les morilles, les chanterelles communes, les chanterelles en tube et les boutons d'armillaires couleur de miel sont versés sur un grillage (dont les carreaux ont 1 cm x 1 cm) et brassés doucement. On constate que de nombreuses particules qu'on ne voyait pas se retrouvent sous le grillage. On élimine les spécimens trop vieux ou trop abimés et les débris végétaux grossiers. On transfère les fructifications à la poignée pour les mettre dans les boîtes de livraison;
- les chanterelles communes peuvent être nettoyées avec un linge humide, une éponge ou un pinceau.

Pour les champignons sales, on peut procéder ainsi :

les champignons homards sont lavés avec une brosse à légumes sous un mince filet d'eau potable et asséchés par la suite (photos 1, 2); les fructifications de l'armillaire ventru (photos 3, 4, 5) et du matsutake (photos 6, 7, 8) peuvent également être lavées sous un mince filet d'eau potable et froide en les frottant avec les mains. Dans ce cas, il faudra bien faire attention de conserver toutes les fructifications ou carpophores à la verticale afin de ne pas projeter d'eau entre les lames. Les fructifications sont asséchées par la suite sur des plateaux grillagés.

Ces champignons peuvent également être nettoyés avec un jet d'air comprimé. L'important est de s'assurer qu'il ne reste aucune particule de sol ou de sable collée aux fructifications. (L'air comprimé ne permet pas d'enlever les feuilles ou autres particules séchées et collées sur le chapeau sur les pieds des champignons.)



1 - Marcel Otis



2 - Luc Godin



3 - Fernand Miron



4 - Luc Godin



5 - François-Xavier Fauck



6 - Fernand Miron



7 - Renaud Longrée



8 - Fernand Miron

Préserver la qualité et la chaîne de froid

Dès le retour au véhicule, les champignons doivent être placés dans des glacières ou des boîtes de styromousse (couramment utilisées pour les poissons et les autres produits de la mer) en ajoutant à celles-ci des bouteilles d'eau (500-600 ml) congelée, placées à chaque extrémité et au centre si la boîte est grande (plus de 60 cm de longueur), (photos 1, 2, 3).

Après la cueillette, les fructifications complètent leur maturation et les chapeaux continuent de s'ouvrir pour émettre leurs spores. Le métabolisme interne des fructifications fait en sorte qu'elles dégagent de la chaleur et de l'humidité. L'ajout des bouteilles d'eau glacée a pour objectifs :

- de refroidir les fructifications pour ralentir leur métabolisme interne et retarder le développement des insectes et des nématodes qui s'y trouveraient;
- d'absorber la chaleur dégagée par les fructifications elles-mêmes;
- de prolonger la durée de conservation des fructifications récoltées.

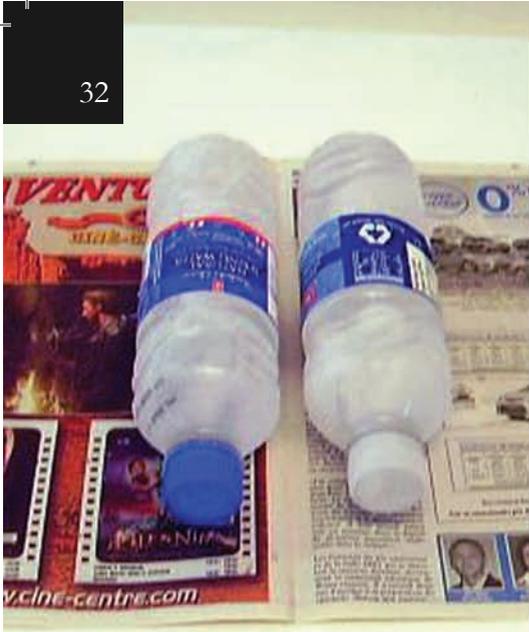
Des gouttelettes d'eau vont s'agglutiner sur les bouteilles froides. S'il s'agit d'une boîte de champignons secs et propres, on aura avantage à créer une séparation entre les bouteilles et les carpophores par l'ajout d'un carton ou d'une planchette de bois; à entourer les bouteilles d'un papier absorbant ou d'un linge et à les insérer dans un sac de polyéthylène (photos 1, 2 et 3 de la page suivante). S'il s'agit de champignons homards ou de fructifications humides cueillies sous la pluie ou dans la rosée du matin, ces précautions deviennent inutiles (photos 4, 5). Si on n'ajoute pas de bouteilles d'eau congelée, les fructifications peuvent chauffer comme du foin humide ou du compost. Ces fructifications ne se qualifient plus pour le marché.

du frais et peut-être qu'elles devront tout simplement être jetées. Dès que les fructifications sont nettoyées ou lavées et asséchées, elles sont mises à réfrigérer. Si les fructifications ne sont pas complètement asséchées, les boîtes sont laissées ouvertes (photo 7). Par la suite, les couvercles sont ajoutés en laissant une légère ouverture pour éliminer les surplus d'humidité et pour permettre aux champignons de respirer.

Avec des paniers ouverts (photo 6), on observe une perte de poids (jusqu'à 50 % dans le cas de la morille et des champignons à parois minces). Dans ce cas, on ne parle pas de conserver la chaîne de froid de la cueillette jusqu'à l'atelier de conditionnement. Cette façon de faire dans des paniers ouverts ou ajourés est surtout recommandée pour le traitement des champignons qui sont destinés à la déshydratation. Il faut néanmoins porter attention aux inconvénients suivants:

- ! les fructifications et les insectes poursuivent leur développement, souvent à un rythme accéléré;
- ! la durée de vie pour l'acheminement vers les utilisateurs est réduite;
- ! la poussière de la route s'accumule sur les champignons dans les boîtes des camionnettes, particulièrement si on doit parcourir une certaine distance sur des chemins de gravier;
- ! la température est souvent élevée dans les véhicules et on ne décharge pas toujours les paniers à chaque point de cueillette pour les mettre à l'ombre.

De retour à la maison, les boîtes sont placées au réfrigérateur ou en chambre réfrigérée en ouvrant légèrement le couvercle pour permettre une certaine circulation de l'air et favoriser l'évacuation de l'humidité dégagée par les champignons. L'ouverture des contenants permet également d'éviter le développement des bactéries causant le botulisme qui se produit en l'absence d'oxygène, causant une toxoinfection.



1 - Xavier Morinay



2 - Xavier Morinay



3 - Xavier Morinay



4 - Fernand Miron



5 - Guy Lefebvre



6 - Renaud Longrée



7 - Fernand Miron

alimentaire grave. Pour les champignons on parle d'une chambre réfrigérée sèche, où l'unité de réfrigération n'ajoute pas d'humidité à l'air de la chambre, mais en retire continuellement. La température de cette chambre devrait être maintenue entre 2 et 4°C.

Si on ne dispose pas d'un espace réfrigéré et qu'on doit livrer la cueillette le lendemain à un atelier de conditionnement, on change les bouteilles d'eau congelée au cours de la soirée et, au besoin, le lendemain matin. Cette méthode de conservation n'est pas recommandée pour une période de plus de 36 heures. Si on conserve chez soi les champignons pour une période de plus de 36 heures :

les champignons propres mais recouverts d'un film d'humidité (cueillette sous la pluie, dans la rosée du matin, sous la neige ou dans une mousse profonde) doivent être complètement asséchés en les plaçant, non empilés et légèrement espacés, sur un grillage dans la chambre réfrigérée ou à l'ombre dans un courant d'air (généralement de 30 min. à trois heures suffisent). L'assèchement est nécessaire, car c'est dans ce film d'eau de surface que les bactéries et les moisissures se développent; certains champignons, tel le champignon homard, doivent être délicatement lavés. Cette opération s'effectue le plus rapidement possible après la cueillette et juste avant de les mettre à assécher tel que décrit précédemment. Dès que le séchage de l'eau de surface est terminé, les champignons sont remis en réfrigération.

La livraison à l'atelier de conditionnement s'effectue toujours en condition réfrigérée, soit en véhicule réfrigéré, soit dans des boîtes de styromousse avec des *ice packs* ou des bouteilles d'eau congelée.

Traçabilité

À chaque nouvelle saison, le cueilleur déclare son territoire de cueillette à l'aide du formulaire joint en annexe. S'il cueille à l'extérieur de ce territoire, le cueilleur s'engage à classer ses champignons séparément et à en déclarer l'origine à chaque livraison.



1, 2 - Assécheur fabriqué à partir d'un réfrigérateur de dépanneur chez l'Autre Forêt - Fernand Miron



3 - Le déshydrateur peut également servir d'assécheur tel qu'illustré ici chez Trésors des bois - Xavier Morinay



4 - L'assécheur peut également être un ventilateur de circulation de l'air posé sur une table - Xavier Morinay



Dans l'Ouest canadien, plusieurs cueilleurs n'utilisent pas de bouteilles d'eau congelée ou de *ice packs*; c'est pourquoi on demande de placer les cueillettes dans des paniers entièrement ouverts ou ajourés afin que la chaleur puisse sortir et que les champignons conservent une certaine qualité tout en s'asséchant en surface. Cette méthode n'est pas recommandée.

Photos: Anthony Avoine



EXIGENCES CONCERNANT LE CONDITIONNEMENT DES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Les champignons sauvages sont des produits alimentaires qui présentent cinq risques d'importance, tels qu'identifiés à la section Conformité, qu'il importe de bien contrôler afin d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs, soit l'identification, les conditions d'hygiène et de salubrité lors de la récolte, les conditions d'hygiène et de salubrité à l'unité de conditionnement et de transformation, les conditions de santé des cueilleurs et des personnes travaillant dans les ateliers de conditionnement, ainsi que les conditions de conservation dans le réseau de distribution et les étals des marchands. Les quatre premiers éléments critiques concernent directement les ateliers de conditionnement.

Une série de critères devront être respectés par les ateliers de conditionnement afin d'assurer l'innocuité, la qualité et la traçabilité des champignons :

- 1 Suivre et réussir une formation reconnue menant à la certification de l'atelier de conditionnement concernant l'identification des champignons, leur cueillette et leur conditionnement ou faire reconnaître ses compétences dans le domaine.
- 2 Obtenir et maintenir en vigueur les permis et attestations répondant à la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) et valider si une exigence liée à l'ACIA est applicable.
- 3 Confirmer au cueilleur la réception des champignons sauvages frais, valider leur identification, la qualité et les quantités commercialisables et apposer

sa signature sur le formulaire de réception. L'atelier de conditionnement doit conserver ces formulaires d'achat pendant une période de 3 ans.

4

Disposer d'une aire de conditionnement ou de transformation conforme, obtenir et maintenir en vigueur le permis répondant à la Loi sur les produits alimentaires (chap. P-29).

5

Doit respecter les normes d'étiquetage du règlement P 29, R.1 pour les contenants servant à l'entreposage et à la vente des champignons à l'aide du nom de l'atelier de conditionnement, du numéro de permis de l'entreprise, du numéro de traçabilité ainsi que les informations reconnues telles le nom de l'espèce, le grade de qualité, le poids (ou volume), et toutes autres informations pertinentes au produit.

Innocuité et salubrité : le principe des 5 M

Matière

Matière fait référence à l'origine, à l'innocuité (élimination des aliments altérés ou douteux), à la traçabilité, à l'étiquetage, à la température ou aux conditions de conservation des produits.

- Vérifier l'identification des champignons, leur fraîcheur et leur salubrité.
- Ne pas tenter de récupérer des champignons défraîchis ou abimés devenus insalubres en les séchant ou en les transformant.

- Compléter un bon d'achat où le cueilleur confirme l'innocuité, la salubrité et la traçabilité des champignons.

Méthode de travail

- Méthode de travail fait référence au refroidissement, au réchauffement, au nettoyage, à l'assainissement et à l'élimination des contaminations croisées.
- Ne briser la chaîne de froid à aucun moment (garder les produits frais réfrigérés).
- Faire attention aux contaminations indésirables altérant la qualité des produits : avoir un frigo dédié (qui n'est utilisé qu'à cette fin), ne pas mettre les champignons en contact avec de la viande ou du poisson cru.

Main-d'œuvre

- Avoir les mains propres, donc absence de contaminants chimiques (exemple : huile ou répulsif à insectes).
- Se laver les mains avec de l'eau et du savon après l'usage des toilettes, les repas et les pauses, l'usage de cigarette, l'application de chasse-moustiques ou après un contact main-visage (toux, éternuement, mouchage).
- Avoir dans sa trousse des pansements et des gants en plastique en cas de coupures ou de présence de plaies ; toute blessure doit être recouverte d'un pansement ou d'un gant.
- Avoir des vêtements exempts de saleté incompatible avec une denrée alimentaire.

Matériel

- Nettoyer et assainir les équipements, les réfrigérateurs, les congélateurs, etc.
- Utiliser de l'eau potable pour nettoyer les couteaux, les glacières et les paniers de cueillette (paniers ajourés en plastique ou en vannerie).
- Garder propre le véhicule servant au transport.
- Nettoyer les glacières et les *icepacks* entre chaque utilisation.

Milieu

- Mettre les champignons loin des contaminants et à distance du sol et des murs.
- Doter tout local servant au conditionnement des champignons de pièges à vermine et à mouches ; les pièges doivent être indiqués sur un plan et ne doivent pas contaminer les produits alimentaires.
- Interdire aux animaux domestiques l'accès aux locaux de conditionnement ou de transformation (salive, poils et parasites).
- Avoir un registre de capture de la vermine.



1 - Chanterelles en tube fraîches et déshydratées chez Gaspésie Sauvage - Gérard Mathar



2 - Charriots remplis de plateaux d'hydnes sinués (pieds-de-mouton) prêts à être acheminés à l'unité de déshydratation chez Gaspésie Sauvage - Gérard Mathar

Conditionnement

L'atelier de conditionnement doit s'assurer d'éviter tout impact négatif (contaminations croisées d'origine chimique, biologique, micro-biologique ou physique) lors du conditionnement des champignons et lors de leur transport. De plus, les principes suivants doivent être respectés :

- confirmation de la réception du produit;
- confirmation de l'identification des champignons;
- validation de la quantité et de la qualité par la signature d'un bon de réception et de traçabilité;
- conservation des bons d'achat et de traçabilité pendant au moins 3 ans;
- disposition d'une aire de conditionnement approuvée par le MAPAQ ou l'ACIA;
- identification des contenants servant à la livraison des champignons (nom et numéros d'entreprise et de traçabilité);
- respect de l'étiquetage selon les réglementations en vigueur.

Les chambres réfrigérées pour les champignons sont des chambres dites sèches car on n'y maintient pas un niveau d'humidité élevé comme on le fait pour les légumes ou la viande. L'évaporateur retire continuellement de l'humidité de l'air et la surface des champignons est maintenue sèche pour éviter le développement des bactéries (pathogènes ou non) et des moisissures à leur surface. Les fructifications perdent du poids, mais la durée de conservation est prolongée.

Champignons déshydratés

Plusieurs espèces de champignons sont endommagées par des larves d'insectes (ou des nématodes) qui s'y sont développées et ont creusé des galeries dans la chair du pied et du chapeau. Les fructifications en bon état sont souvent acheminées vers la déshydratation. Pour ces champignons tranchés et déshydratés, on tolère entre 5 et 7 trous (visibles après séchage) causés par les galeries des larves d'insectes pour des tranches de 10 cm de long. Si le nombre de trous est plus élevé, les tranches sont broyées et vendues sous forme de flocons, mais ces tranches broyées doivent quand même être de qualité.

Pour une livraison rapide, on devrait porter la température entre 55 et 60°C pendant une heure pour tuer les œufs. On ne doit jamais porter la température à plus de 65°C, car les tissus des champignons ne se réhydrateront pas. Plus la température de déshydratation est

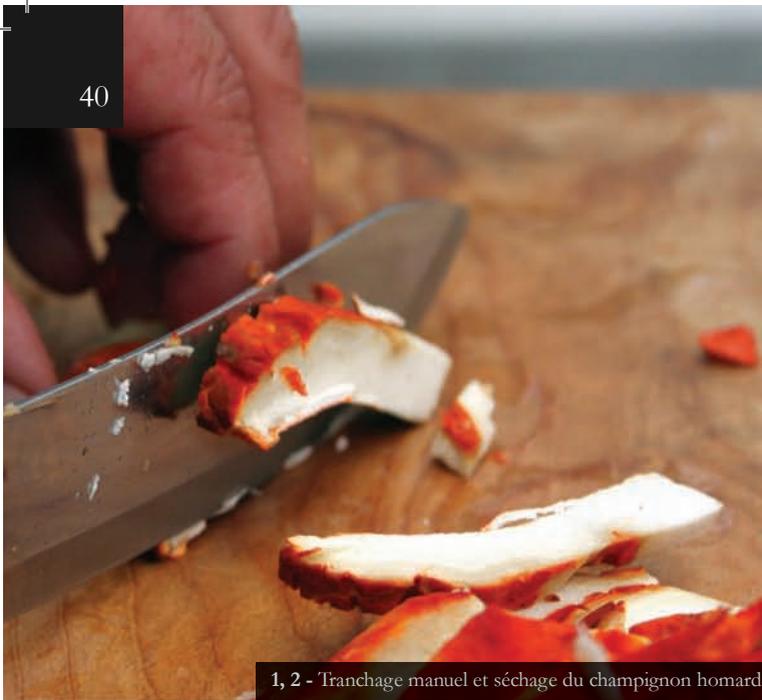
élevée, plus il est difficile de les réhydrater par la suite.

Les champignons déshydratés doivent être conservés dans des contenants étanches, car la chair des champignons est hygrophile et capte facilement l'humidité de l'air. Les parois des sacs de polyéthylène doivent avoir 4 millèmes de pouce d'épaisseur (ou plus) et les sacs doivent être fermés de façon étanche à chaque extrémité. La durée de conservation des champignons déshydratés et conservés dans d'excellentes conditions, à l'abri des rayons du soleil et à température contrôlée, se situe entre 5 et 10 ans.

Lorsque le niveau de déshydratation idéal est atteint, les champignons déshydratés deviennent cassants comme des croustilles (sauf les tranches de champignon tortue qui demeurent souples) et leur taux d'humidité absolu se situe aux environs de 8%.

Beaucoup d'insectes ont la capacité de fabriquer de l'eau dite organique, même à partir de matières très sèches comme de la farine. Si on déshydrate les champignons à la température de la pièce, la réhydratation sera plus facile, mais on ne tue pas les œufs des insectes qui y auraient été pondus. Il faut attendre alors trois semaines pour être certains que les œufs

potentiels sont éclos et les larves sont visibles dans les sacs; ce qu'il faut vérifier avant la livraison. Si des larves se développent et que les dommages ont causé 20% de destruction, les champignons sont jetés; si la destruction est inférieure à 20%, les champignons sont triés et utilisés pour la transformation.



1, 2 - Tranchage manuel et séchage du champignon homard à la Coop du Huitième Feu (Parent-Clova) - Renaud Longrée



3 à 6 - Séchage à froid des champignons chez Trésors des bois (Côte-Nord); on remarque sur la photo 3 le ventilateur placé à la base du séchoir permettant la circulation de l'air. - Xavier Morinay



Champignons surgelés

Les champignons à parois minces (Craterelle fausse corne d'abondance, morille, pleurote étalé) sont surgelés entiers, tandis que les champignons à chair épaisse (champignon homard, armillaire ventru, matsutake) sont surgelés tranchés. Pour la surgélation, la température est très rapidement abaissée à -38°C ou plus froide si on utilise la méthode à l'azote liquide.

Une fois les champignons surgelés, la température de conservation peut être moins basse (-18°C). Si on désire conserver les champignons pendant plusieurs mois, la température de -38°C doit être maintenue. Également, pour tuer les œufs d'insectes qui y auraient été pondus, la température de -38°C doit être maintenue pendant au moins 48 heures.

L'oxygène doit être retiré des sacs de champignons emballés sous vide, soit en vidant le sac de son air, soit en remplaçant l'air des sacs par un mélange d'azote et de gaz carbonique de qualité alimentaire. Lorsqu'on parle d'emballage sous vide, on parle en fait d'emballage sous vide d'oxygène.

La durée de vie des champignons emballés sous vide d'oxygène, surgelés et conservés dans d'excellentes conditions ne dépasse pas dix-huit mois. Les emballages doivent porter la mention *Conserver congelé*. Les sacs doivent avoir été préalablement ouverts avant la décongélation pour éviter le développement des bactéries du botulisme. Les sacs brisés ou qui ont perdu leur étanchéité en entreposage doivent être jetés ainsi que leur contenu.

Emballage et étiquetage pour la vente au détail

L'atelier de conditionnement doit respecter des spécifications minimales pour l'étiquetage des champignons et des produits transformés comprenant, sans s'y limiter, les éléments suivants :

- identification du contenu : nom de l'espèce, poids, code de traçabilité;
- identification de l'entreprise : nom, adresse, numéro d'entreprise ou de permis;
- spécifications particulières : produit du Québec, produit biologique, respect du *Cahier des charges sur les champignons sauvages du Québec* de l'ACPFNL, conserver réfrigéré, ou toutes autres informations jugées pertinentes;
- ! mention sur l'étiquette pour les champignons surgelés *Conserver congelé*.

Lors de la préparation pour la vente au détail, l'atelier de conditionnement doit respecter les spécifications particulières suivantes :

- le produit doit être conditionné, emballé et présenté de manière à le protéger des dommages causés par les opérations mécaniques, ainsi que des contaminations microbiologiques, chimiques et physiques;
- les emballages doivent recourir aux systèmes qui engendrent le moins de nuisances écologiques; lorsque c'est approprié, il faut prévoir des emballages recyclables et/ou réutilisables; le suremballage doit être évité;
- les matériaux d'emballage doivent être de qualité alimentaire, propres, convenant à l'utilisation prévue et ne devant pas contaminer les aliments;



1, 2 et 3 - Surgélation des champignons dans l'une des usines du Castilla y León en Espagne. - Marcel Otis



- Gastronomique
 - Quiches, Beurres, Sels : aux champignons sauvage
 - Poudre de champignons
 - Confitures et condiments
- Médicinal
 - Thé du Labrador
 - Chaga

Goût : salé
Accompagné : à peu près tout

Goût : fruits de mer
Accompagné : sauce béchamel, lait de coco, crème, pain.

Goût : résine de noix et le beurre
Accompagné : toutes vitales sauvages, cressons, sauce béchamel.

Goût : foie gras de canard
Accompagné : pommes, oignons, ou d'olive une amulette.

Goût : légumes et pain d'épice
Accompagné : fruits de mer (sauf les mollusques et crustacés), légumes (carottes), ou miel pour équilibrer le salé.

Goût : viande
Accompagné : viande rôtie, saumon, crème, Pain : avec une vinaigrette avec huile de sésame, vinaigre de pomme, ou huile (ou Aïoli).

Goût : miel de noisettes
Accompagné : pain, pain avec graines de terre, viande rôtie, crème, viande, pain.

Goût : légumes et pain d'épice
Accompagné : fruits de mer (sauf les mollusques et crustacés), légumes (carottes), ou miel pour équilibrer le salé.

Goût : viande
Accompagné : viande rôtie, saumon, crème, Pain : avec une vinaigrette avec huile de sésame, vinaigre de pomme, ou huile (ou Aïoli).

Goût : miel de noisettes
Accompagné : pain, pain avec graines de terre, viande rôtie, crème, viande, pain.

Plus d'infos d'identification sur www.amyco.ca

Nos paniers-cadeaux!

Entre 175 et 395

Voici les éléments suggérés :

- Sachet de champignons
- Sel de champignons
- Livre d'identification
- Condiment ou confiture

ex : Méses de violon, canons de quenouilles, sauce chantrelles, purpura.



1 - Anthony Avoine



2 - François-Xavier Fauck



3 - Anthony Avoine



4 - François Brouillard



5 - François-Xavier Fauck

- la pellicule recouvrant les contenants de 100 ou 150 g destinés à la vente au détail dans le frais doit être perforée d'une demi-douzaine de trous de la taille d'un cure-dent pour permettre à l'humidité dégagée par les champignons de s'évaporer et ainsi éviter le développement de bactéries et de moisissures, dont la bactérie du botulisme;
 - l'inscription de directives particulières d'emploi, ou de mises en garde à l'intention du commerçant ou de l'utilisateur, est recommandée au besoin;
 - pour les produits transformés, il peut s'ajouter d'autres mentions exigées par la loi: liste des ingrédients, etc.
- le registre des produits de champignons entreposés pour la vente;
 - le registre des ventes;
 - le registre de traçabilité;
 - le registre des procédés et usages des produits pour le nettoyage des locaux, des installations, ainsi que pour le contrôle des parasites et de la vermine.

Contrôle et attestation

La certification du respect du présent *Cabier des charges*, pour les ateliers qui y adhèrent, et ce, sur une base volontaire, est effectuée aux deux ans lorsque, au moment de l'inspection de l'entreprise, le certificateur ne détecte aucune dérogation importante et que l'atelier démontre par la suite qu'il a corrigé les lacunes mineures détectées dans les semaines qui suivent l'inspection. Si des lacunes majeures sont détectées, l'entreprise devra s'engager à les corriger et une inspection aura lieu dès la prochaine saison d'opération. Si un produit destiné à la consommation s'avère fautif, il devra être rejeté et au besoin faire l'objet d'un rappel.

Il incombe au détenteur de la certification ou à l'émetteur du permis de prouver le respect des présentes directives.

Les formulaires et registres permettant de suivre l'application du présent *Cabier des charges* et de prouver son suivi sont :

- le registre des achats;

Liens internet référant à la réglementation sur les aliments

Guide de nettoyage et d'assainissement:
http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/etablissement_alimentaire.pdf

Pour faire une plainte ou demander le service permettant d'effectuer un communiqué public afin d'aviser les consommateurs d'une problématique d'innocuité des aliments :

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/Pages/plaintes.aspx>

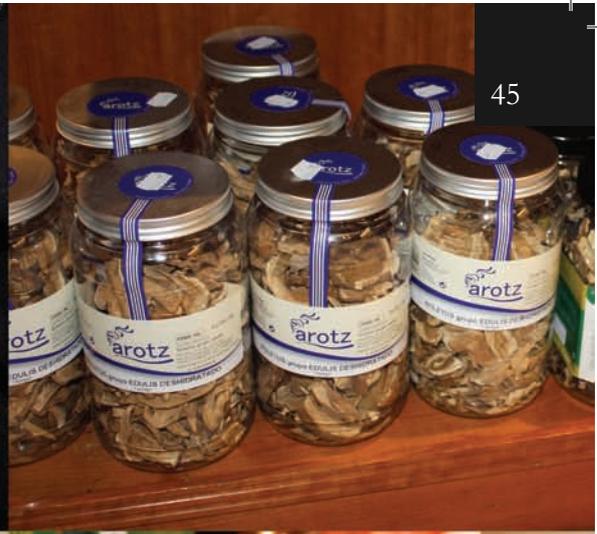
Tous les produits d'assainissement doivent faire partie de la *liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés par l'Agence Canadienne d'inspection des aliments* :

<http://active.inspection.gc.ca/scripts/fssa/reference/reference.asp?lang=f>

Sur la salubrité :

<http://www.canadagap.ca/fr/manuals/manualdownloads/>

Pour la traçabilité, répertoire issu du projet pilote du secteur horticole d'ATQ :
http://www.atq.qc.ca/images/docs/fr/Production_horticole/Projet_pilote_horticole/Repertoire_Fr-FinalWeb.pdf



1 à 7 - Produits transformés vendus en Espagne - Marcel Otis



