

le KAMOURASKA mycologique

La traçabilité dans une optique de commercialisation des champignons forestiers

Lorsque l'on veut faire la commercialisation de champignons forestiers, il est important de mettre en place un système de traçabilité fiable afin d'être en mesure de réagir rapidement en cas de problèmes d'intoxication ou de salubrité des aliments.

Concrètement, il s'agit de mettre en place une série de mesures ou de registres qui permettent d'identifier un lot de champignons et de pouvoir le suivre à travers la chaîne de mise en marché; du consommateur jusqu'au lieu d'approvisionnement pour identifier la source du problème survenu en cours de route. Le système de traçabilité peut être intégré simplement aux pratiques du cueilleur ou des entreprises de cueillette autant que dans les pratiques des entreprises achetant et commercialisant les champignons qu'on appelle les ateliers de conditionnement.

Voici ce qu'on peut lire dans le document de référence suivant « Champignons du Québec – Qualité, salubrité, sécurité et traçabilité (QSST) » publié par la Filière mycologique de la Mauricie :

L'atelier de conditionnement, le cueilleur et le client (restaurant, consommateur, distributeur, etc.) partagent une responsabilité à degré variable face à l'innocuité du produit. Par exemple, si le MAPAQ détermine qu'une intoxication aux champignons découle d'une négligence dans les méthodes de conservation d'un restaurateur ou d'un atelier de conditionnement, c'est à ces derniers que reviendra la pleine responsabilité. Par contre, la responsabilité impliquera directement un cueilleur qui a cueilli des champignons sur un site contaminé qui rend les champignons dangereux et impropres à la consommation, même si ces champignons ont transigé par un atelier de conditionnement. D'autre part, l'atelier de conditionnement (ou restaurateur / transformateur) qui accepte d'acheter un lot de champignons dans lequel des espèces toxiques ou des spécimens impropres à la consommation se sont glissés prend la pleine responsabilité des répercussions qui suivent la préparation et la mise en marché de ces champignons. Il est donc très important que tous les intervenants de la chaîne d'approvisionnement se munissent d'un système de traçabilité efficace. (page 48)

Selon le cahier des bonnes pratiques « Champignons sauvages du Québec, comestibles et thérapeutiques, à potentiel commercial » publié par l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux du Québec (ACPFNL), le cueilleur doit déclarer son territoire de cueillette en indiquant le secteur sur une carte ou le code postal, il n'est pas nécessaire de fournir des points GPS des talles. Le cueilleur doit séparer ses lots de champignons à vendre en fonction du lieu de récolte. Enfin, le cueilleur est encouragé à signer un *Code d'éthique* signifiant son engagement à respecter les bonnes pratiques de récolte.

Pour l'acheteur, le système de traçabilité doit comprendre un registre des opérations permettant de garder la trace de l'achat et de la revente des champignons. Dans tous les cas, un numéro de lot doit être attribué dès la réception des champignons et suivre le lot jusqu'à sa finalité. Pour y arriver, des registres simples peuvent être mis en place, quelques modèles sont d'ailleurs présentés ci-joint afin de faciliter la tâche des entreprises.

Pour en savoir plus sur la mise en place du processus de traçabilité je vous invite à lire attentivement les pages se rapportant à la traçabilité dans les deux références mentionnées :

Ouvrage de référence	Pages
<p>Champignons sauvages du Québec, comestibles et thérapeutiques, à potentiel commercial » publié par l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux du Québec (ACPFNL)</p> <p>Pour commander le livre en version papier : https://mycokamouraska.com/publications/</p>	<p>22 à 25 152 à 159</p>
<p>Champignons du Québec – Qualité, salubrité, sécurité et traçabilité (QSST)» publié par la Filière mycologique de la Mauricie</p> <p>Pour télécharger le livre en version numérique : https://mycokamouraska.com/publications/</p>	<p>48 à 50 106 à 109</p>