



34 RADIO-TV
35 ANNIVERSAIRE
36-37 CINÉMA
39 SUDOKU

A la redécouverte du merlot du Tessin. LD

Contrôleur de champignons, un métier unique au monde...

PRÉVENTION • C'est à Leysin qu'est dispensé le cours annuel préparant au très utile certificat d'expert en champignons.



Séance de contrôle à Marly. Indispensable après la cueillette en amateur. VINCENT MURITH]

GILLES BERREAU LE NOUVELLISTE

Cela fait cinquante ans que les contrôleurs de champignons sont formés par le groupement romand de la VAPKO (Association des organes officiels de contrôle des champignons). Et la Suisse est le seul pays au monde à délivrer un certificat d'expert en la matière, sous l'égide de l'Office fédéral de la santé publique! Comme chaque année depuis 2004, un cours de formation était organisé la semaine dernière à Leysin, paradis des mycologues.

Comme disait Coluche, toutes les espèces sont comestibles, certaines une fois seulement... En 2004, les offices de contrôle ont signalé trente-cinq cas d'intoxication en Suisse romande. Parmi eux, trois cas par *Lepiota groupe ovisporae* à Martigny et un cas par *Amanita muscaria* à Vernayaz.

L'an dernier, on est monté à quarante-quatre cas, dont quatre à Bex (*Boletus Satanas*) et trois à Martigny (à nouveau *Lepiota groupe Ovisporae*). Soit une augmentation de 20%. De plus, le rapport du toxicologue de l'Union suisse des sociétés de mycologie (USSM) mentionne, pour cette même année, sept cas d'intoxication à l'amanite phalloïde, dont un mortel.

Et cette année, le Centre suisse d'information toxicologique a dénombré 130 cas d'empoisonnement depuis le mois d'août, soit 50% de plus que l'an dernier.

La table infernale

Autant dire que la formation de contrôleur se doit d'être poussée. La Vapko Suisse romande et son président, le Neuchâtelois Jean-Martin Du-

commun, l'ont bien compris. A Leysin, plus de soixante passionnés avertis, encadrés par une quinzaine de moniteurs et d'enseignants, participaient au cours annuel romand. Une poignée d'entre eux se sont présentés à l'examen final. Parmi les épreuves imposées, une table comprenant septante espèces à déterminer (noms et comestibilité) en moins de trente-cinq minutes, soit trente secondes par spécimen présenté à la sagacité des candidats. Et attention, toutes les espèces toxiques ou mortelles non reconnues sont éliminatoires.

Cours tous niveaux

Par ailleurs, les participants des classes « débutants », « formation continue » et « mycologues » viennent à Leysin pour approfondir leur savoir. Un test

d'évaluation leur permet de déterminer leur niveau de connaissance.

Un sur dix vénéneux

Plus de 70 communes et la grande majorité des cantons de Suisse romande, membres de l'association, mettent à la disposition de la population des contrôleurs qui officient en général gratuitement. Ce service permet d'éviter bien des déconvenues. Par exemple, sur près de 5500 récoltes contrôlées en 2005 (soit environ six tonnes de champignons), une sur trois contenait des champignons impropres à la consommation (véreux, moisis, immangeables) et une sur dix des éléments vénéneux, voire mortels. I

> Infos: www.vapko.ch (infos pour les débutants et sur les confusions possibles entre espèces). www.toxi.ch.

REPÈRES

C'est faux!

Soyez critiques face aux dictons et certaines lectures, surtout sur l'internet. Qui laissent penser, par exemple, que serait comestible:
> Le champignon qui ne noircit pas une cuillère en argent ou une gousse d'ail: c'est faux.
> Le champignon qui pousse sur les arbres vivants: faux.
> Le champignon rongé par un animal: faux.
> Le champignon attaqué par une limace: faux.
> Le champignon conservé dans du vinaigre: faux.
> Faux aussi que la cuisson diminue les effets toxiques des variétés dangereuses. SV

ÉTAT DES DETTES

Quelle est la durée de vie d'une créance?

J'ai entendu parler de la prescription d'une créance. De quoi s'agit-il exactement?

Lorsqu'une créance est prescrite, cela signifie que le créancier ne peut plus en exiger le paiement par le débiteur. C'est la loi qui définit les délais de prescription. Durant le délai de prescription, le débiteur peut à tout moment être recherché pour payer la créance. Passé le délai légal, la créance prescrite existe toujours, mais le débiteur peut s'en libérer et donc refuser de la payer.

Le délai de prescription dépend surtout du type de créance. Le Code des obligations (CO) prévoit une prescription générale de 10 ans (art. 127 CO). Cependant, pour les créances qui sont censées se régler assez rapidement, le Code des obligations prévoit un délai de 5 ans (art. 128 CO), notamment pour toutes les créances de loyers, d'intérêts sur capitaux, pour les créances découlant des artisans (indépendants, médecins, avocats, ...), etc. Quelques lois spéciales contiennent encore d'autres délais de prescription. Enfin, un acte de défaut de biens, remis par l'Office des poursuites ou l'Office des faillites, se prescrit au bout de 20 ans.

s'était pas soucie auparavant (p.ex. un loyer ou une facture de médecin datant de plus de 5 ans), vous pouvez faire opposition au commandement de payer. Si le créancier veut poursuivre sa démarche, il devra demander la mainlevée de l'opposition auprès du juge; c'est à ce moment-là que vous pourrez justifier votre opposition par le fait que la créance est prescrite et que le créancier n'a pas réclamé son dû dans les délais prévus par la loi. Il faut informer le juge de la prescription, car celui-ci ne l'examine pas d'office.

Le délai de prescription peut être interrompu et recommencer à courir. Il y a plusieurs cas de figure. Le premier, c'est lorsque le débiteur reconnaît la dette ou paie un acompte: le délai prévu par la loi recommence à partir de la date de la reconnaissance de dette ou du dernier acompte payé. Le deuxième, c'est lorsqu'une créance non payée fait l'objet d'une procédure de mise en poursuites: la créance ne sera prescrite que 20 ans après la réception de l'acte de défaut de biens. Finalement, une action en justice permet également de prolonger un délai de prescription. CARITAS FRIBOURG

En pratique, comment utiliser ce moyen de prescription? Si un créancier demande le paiement d'une créance dont il ne

Pour répondre à vos questions: Caritas canton de Fribourg, Gestion de dettes et désendettement, C.P. 275, 1705 Fribourg. dettes.secr@caritas-fr.ch www.dettes.ch

COUTEAU SUISSE

A la conquête de l'Asie

Celui qu'on appelle familièrement le couteau suisse se porte bien. Et il est toujours fabriqué en Suisse. Rattaché depuis un peu plus d'un an à la société Vitorinox, Wenger produit et commercialise 20 000 couteaux de poche et 5000 couteaux de cuisine par jour, sur ses deux sites de Delémont et Bienne. Récemment, la marque a lancé son petit dernier, avec coupe-ongles intégré, destiné à séduire le marché asiatique, très friand de ce genre d'accessoires. En fait, c'est un véritable set de manucure qui depuis peu cherche une clientèle internationale. Déjà bien disposée, si on en croit l'engouement pour le label «Swiss Army Knife» que Wenger et Vitorinox sont les seuls à être autorisés à utiliser. Mais c'est justement de Chine que pointe la concurrence. Ce pays a augmenté sa production de couteaux de poche multifonctions de 1 million de pièces à 60 millions en quelques années. Par comparaison, la production suisse atteint 26 millions d'unités. La bataille sera rude et le couteau à ongles devra sortir ses griffes. EWI



COMMENT LES CUEILLIR?

- **N'utilisez que des paniers** en osier ou des sacs en étoffe (pas de sacs en plastique). Disposez les champignons de façon à ce que l'air circule. Ne jamais les exposer à la chaleur (coffres de voitures).
- **Enlevez la terre** et les aiguilles de pins, etc. des pieds des champignons alors que vous êtes encore en forêt. N'enlevez aucune partie caractéristique (par exemple la base du pied).
- **Deux ou trois exemplaires** suffisent pour la détermination des champignons que vous ne connaissez pas. Transportez-les séparément du reste de votre cueillette.
- **Laissez sur place** les champignons inutilisables en cuisine (trop jeunes, trop vieux, rongés par les vers).
- **Protégez** les champignons rares.
- **Présentez l'intégralité** de la cueillette au contrôle, en séparant les champignons par espèces.
- **Ne servez jamais** de champignons qui n'ont pas été contrôlés. Seul le contrôleur est vraiment sûr.

GB/VAPKO

COMMENT LES MANGER ?

Première règle: Ne consommez pas les champignons crus. Chez de nombreuses espèces comestibles, des substances toxiques sont détruites à la cuisson (amanites vineuse et vaginée, l'armillaire à couleur de miel, le bolet à pied rouge, les lactaires au goût âcre. Seules les truffes et l'amanite des Césars appréciées des gourmets, de même que les champignons de Paris, les bolets nobles (cèpes), la guépinie en helvelle et la trémelle gélatineuse peuvent être consommés crus. Mais en petite quantité et pour les personnes ne souffrant pas d'allergies ou d'intolérances.

Seconde règle: les champignons sont difficiles à digérer. Pas de consommation excessive ou de trop gros morceaux, ni de sauces trop grasses. Ils ne sont donc pas indiqués pour les enfants, particulièrement ceux en bas âge. Insuffisamment émincés, les champignons peuvent provoquer une occlusion intestinale due à une mastication insuffisante. En outre, les mets contenant des champignons peuvent être réchauffés à condition d'avoir été refroidis rapidement après leur préparation, conservés au réfrigérateur à une température maximale de +5°C et qu'ils soient consommés dans un délai n'excédant pas deux jours. GB/VAPKO

MONTRES

De l'inédit dans l'affichage

Sur fond noir, les petits carrés, qu'on peut choisir en différentes couleurs, changent chaque minute. C'est la nouvelle montre de Lexon. Elle s'appelle E8, a été dessinée par Brieuc du Roscoät, et elle offre une porte de sortie à l'alternative analogique ou digitale. Les petits carrés de gauche indi-

quent les heures sur deux colonnes, ceux de droite les minutes. Des boutons actionnent l'alarme, la date. C'est rigolo mais avec l'inconvénient qu'il faut apprendre à la lire. Pas trop compliqué puisqu'il ne s'agit que d'additionner. Moins casse-tête qu'un cadran solaire. Moins joli aussi! EWI