



Info-VAPKO

2024
N°1/24

Bonjour à tous ! En nous réjouissant de reprendre cette nouvelle année avec vous, nous vous transmettons les nouveautés pour 2024 :

Les inscriptions pour le cours VAPKO 2024 sont ouvertes

Comme annoncé dans la dernière Newsletter de 2023, les cours de formation auront lieu désormais à l'hôtel Alpine Classic, toujours à Leysin. Dans cet hôtel plus moderne, nous bénéficierons de salles de cours nombreuses et mieux adaptées, et pour éviter la dispersion des participants dans plusieurs résidences, nous avons d'ores et déjà réservé 80 chambres, il ne vous reste plus qu'à vous annoncer...

Attention les cours se déroulent dorénavant à la **semaine 41**, soit du 7 au 11 octobre 2024.

Retrouvez les informations détaillées et inscrivez-vous sur le site : prestations.vapko.ch

Un nouveau **flyer promotionnel** est disponible pour les contrôleurs et offices de contrôle. Faites de la pub et distribuez-en, commande gratuite auprès du secrétariat de la VAPKO, ou téléchargement sur la page :

<https://www.vapko.ch/index.php/fr/formation/devenir-controleur>

**SEMAINE
CHAMPIGNONS
ET NATURE**

semaine **41** | Leysin **VD**

**VENEZ DÉCOUVRIR LE MONDE
FASCINANT DES CHAMPIGNONS!**

Une immersion mycologique unique avec:

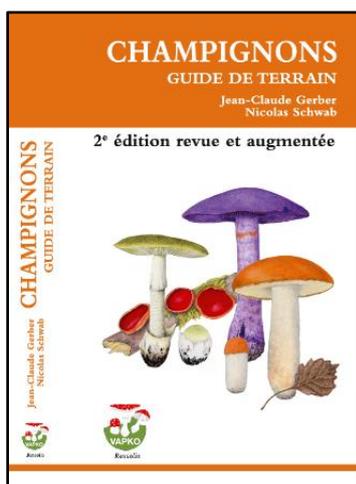
- des sorties en pleine nature dans un super cadre
- des cours adaptés à tous les niveaux
- des conférences sur des sujets variés
- et surtout une convivialité à toute épreuve!

Inscriptions
prestations.vapko.ch
formation@vapko.ch

VAPKO Suisse romande
Association suisse des organes
officiels de contrôle des champignons
[vapko.ch](https://www.vapko.ch)



Livre « Champignons, Guide de terrain » Gerber-Schwab 2^{ème} édition



Sites de vente :

en Suisse : prestations.vapko.ch

en Europe : boutique.rossolis.fr

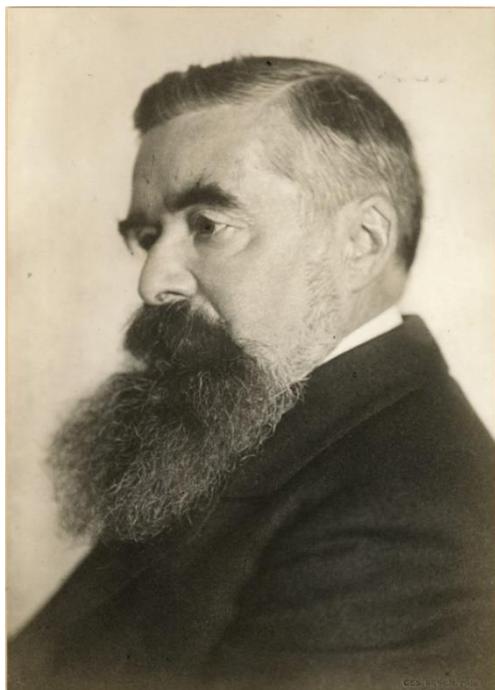
Les sociétés mycologiques et les experts en champignons membres de la VAPKO souhaitant revendre ce livre lors d'événements ou dans leurs offices de contrôle peuvent l'acheter au prix de CHF 34.-. Le prix de vente, fixe, est de 39.-. Les commandes se font auprès du secrétariat.

La liste des erreurs dans le texte se trouve sur le lien ci-dessous ou directement en scannant le QR code de la page 309 du livre.

<https://www.vapko.ch/index.php/fr/home/vapko/erratum>

Un grand jubilé : la VAPKO Suisse fête ses 100 ans en octobre 2025

C'est en effet en 1925 que le Professeur Hans Schinz, directeur du jardin botanique et du musée botanique de Zurich, prend l'initiative de créer une association suisse des organes officiels de contrôle des champignons. Il invite 26 représentants de 17 localités suisses à une réunion constitutive à Olten.



Lors de cette réunion, la VAPKO est fondée et ses objectifs sont définis :

- Uniformiser le contrôle du marché des champignons, en particulier en ce qui concerne les ordonnances sur les champignons.
- Fixer les critères d'admission à la vente des champignons.
- Définir la désignation des champignons.
- Fixer les frais de contrôle.
- Émettre des certificats de contrôle des champignons.
- Effectuer un enregistrement statistique du marché des champignons et régler les prix (prix maximum).

Le Professeur Schinz est élu président permanent de la VAPKO et Dr A. Thellung, secrétaire.

Réservez déjà les dates !

L'événement aura lieu samedi 25 et dimanche 26 octobre 2025 au Centre de formation forestière de Lyss. **L'assemblée générale annuelle 2025** se tiendra au même endroit le dimanche 26 octobre à 9h30.

Wanted : animations ! Toutes les idées originales sont les bienvenues, veuillez envoyer vos propositions par courriel à president@vapko.ch.



Avis aux nouveaux candidats à l'examen

Nouveau règlement d'examen pour expertes et experts en champignons

A la suite de deux recours contestant l'évaluation de l'examen de connaissance des espèces, le Conseil central a modifié le règlement d'examen au point 4.1.1 en y ajoutant le texte suivant :

...

Si, durant l'épreuve de connaissance des espèces de champignons, un champignon vénéneux éliminatoire est confondu avec un autre champignon vénéneux éliminatoire apparenté (par exemple, des espèces du genre *Cortinarius*, section *Orellani* comme *Cortinarius rubellus* et *Cortinarius orellanus* ou des espèces du genre *Amanita*, section *Phalloideae* comme *Amanita phalloides*, *Amanita verna* et *Amanita virosa*), la commission d'examen peut substituer l'élimination par une déduction de 5 points.

...

Ce règlement a été adopté par le Conseil central de la VAPKO le 10 décembre 2023 pour une entrée en vigueur au 1er janvier 2024.

Vous trouverez le règlement complet sur notre site, rubrique « Formation » puis paragraphe « Téléchargements ».

Conseils pour les contrôleurs

Les **entolomes** forment un genre comprenant plus de 300 espèces en Europe, divisé en de nombreux sous-genres. La grande majorité d'entre eux nécessitent l'emploi de la microscopie voire de la génétique pour une identification fiable. De formes et de couleurs très diverses, ils sont caractérisés par une sporée rose et des spores plus ou moins anguleuses.

Durant la période printanière, ils font partie des premiers champignons à lames à apparaître. Dès le mois de mars, il n'est pas rare de découvrir des représentants du sous-genre *Nolanea*. Parmi les plus courants, citons *Entoloma hirtipes*, *E. pallescens* et *E. venum*. De petite stature, ils sont rarement récoltés par les champignonnières et peu susceptibles d'être présents dans un contrôle.



Entolome à pied hérissé (*Entoloma hirtipes*)

Photo : Francis Meigniez



Entolome en bouclier (*Entoloma clypeatum*)

Photo : Francis Meigniez

Lorsque les journées se réchauffent, la saison des *Calocybe gambosa* débute. A leurs côtés pointent le bout de leur chapeau les entolomes de la section *Nolanidea*, auxquels il faut prêter une attention particulière lors du contrôle. Ce sous-genre comprend *Entoloma clypeatum*, *E. sepium*, *E. saundersii* et *E. aprile*. Plus charnus que les précédents, ils étaient considérés comme comestibles par certains auteurs mais ne le sont plus de nos jours.

A la fin du printemps poussent aussi les premiers exemplaires d'*Entoloma sinuatum*. Parfois confondu avec *Calocybe gambosa*, il s'en distingue par des lames jaune beurre dans la jeunesse puis roses en vieillissant, un chapeau vergeté et une odeur farineuse devenant nauséuse avec l'âge.

Finalement, quelques entolomes plus rares peuvent être récoltés au printemps, par exemple *Entoloma sericeoides*, *E. plebejum*, *E. triste* ou encore *E. neglectum*.



Entoloma sericeoides

Photos : Charles Nicod



Dans la même période, les contrôleurs doivent également se méfier des **inocybes** précoces. Plusieurs espèces se rencontrent dès le mois d'avril, dont trois toxiques qui méritent d'être bien (re-)connues.



La première est *Inosperma erubescens* (syn. *Inocybe patouillardii*), en général associé aux feuillus en plaine. Apparaissant dès avril, on l'identifie par son rougissement, son chapeau blanc sale et son odeur farino-spermatique.

Inocybe de Patouillard
(*Inosperma erubescens*)
Photos : Francis Meigniez

Rare et de stature particulièrement robuste, *Inocybe fibrosa* peut être comparé à un *Inocybe geophylla* d'habitus tricholomoïde. Sa croissance débutant avant qu'il ne perce le sol, il est souvent recouvert de terre et de débris. Ces deux espèces sont parfois confondues avec *Calocybe gambosa*.

Moins connu mais plus courant, *Inocybe queletii* pousse dans les étages collinéen et montagnard. Surtout associé au sapin blanc, on le trouve occasionnellement sous pin sylvestre. Il a un aspect typique d'inocybe, avec un chapeau beige conique s'aplatissant par la suite, un pied devenant légèrement bulbeux et une odeur faiblement spermatique. Les mycophages peuvent le confondre avec *Marasmius oreades* lorsque ses lames n'ont pas encore pris la teinte brune de la sporée.

Nicolas Schwab

Suggestions

Vos idées, propositions, annonces ou autres informations pour la Newsletter sont les bienvenues, envoyez un courriel à secretariat@vapko.ch

Contact

Président

Jean-Michel Froidevaux
079 545 72 30
president@vapko.ch

Vice-président

Jean-Pierre Pfund
079 403 67 13
vice-president@vapko.ch

Directeur de cours

Philippe Gaillard
079 599 60 64
formation@vapko.ch

Secrétaire

Patrik Wuillemin
079 373 08 36
secretariat@vapko.ch

Caissière

Suzan Safarikova
079 798 75 68
finance@vapko.ch

