



# Info-VAPKO

2024

N°2/24

**Haute saison 2024 : Que vous soyez amateur, mycologue ou expert**, la cueillette des champignons est en pleine effervescence. Si les chanterelles ont déjà fait des heureux cet été, de nombreuses autres espèces s'offrent désormais à nous, que ce soit pour les étudier ou pour les déguster. Explorez la richesse fascinante du monde fongique en ce début de période automnale.

## Le cours VAPKO 2024 affiche complet !

En raison de l'engouement rencontré, les inscriptions ont atteint la capacité d'accueil maximale et ont dû être fermées déjà début septembre. En effet, outre les 80 chambres initialement prévues, l'énorme demande nous a amenés à réserver les 11 chambres restantes de l'hôtel. Les 98 participants et 20 membres d'organisation auront donc la chance de séjourner tous ensemble et sans autres clients à l'hôtel Alpine Classic de Leysin.

Pour ceux qui n'ont pas pu s'inscrire cette année, le cours VAPKO 2025 est déjà programmé au même endroit, du 6 au 10 octobre 2025 (semaine 41). Un cours pour devenir expert en intoxication champignons sera dispensé le dimanche précédant la semaine de formation, soit le 5 octobre. Ce cours a lieu tous les deux ans, lors des années impaires, à condition qu'au moins 8 participants soient inscrits.

## Nouveau règlement du canton de Vaud

Une nouvelle réglementation sur la cueillette des champignons est entrée en vigueur le 1er juillet 2024. Elle fixe une limite de 2 kg par personne et par jour, de 7h à 20h, ainsi qu'une interdiction de cueillir des champignons durant les sept premiers jours de chaque mois.

Cependant, une dérogation a été obtenue pour tous les participants aux cours VAPKO dès le lundi 7 octobre.

Vous pouvez télécharger le règlement complet en cliquant sur le lien ci-dessous (l'article 12 concerne spécifiquement les champignons) :

[Règlement d'application de la loi sur la protection du patrimoine naturel et paysager \(RLPrPNP\)](#)

## La VAPKO Suisse fête ses 100 ans

**N'oubliez pas de réserver les dates !**

L'événement se déroulera le samedi 25 et le dimanche 26 octobre 2025 au Centre de formation forestière de Lyss. L'assemblée générale annuelle 2025 aura également lieu au même endroit, le dimanche 26 octobre à 9h30. Des possibilités d'hébergement sont disponibles sur place !

Des informations plus détaillées à ce sujet paraîtront dans notre prochaine newsletter.



## Boutique VAPKO

<https://prestations.vapko.ch/categorie-produit/boutique/>

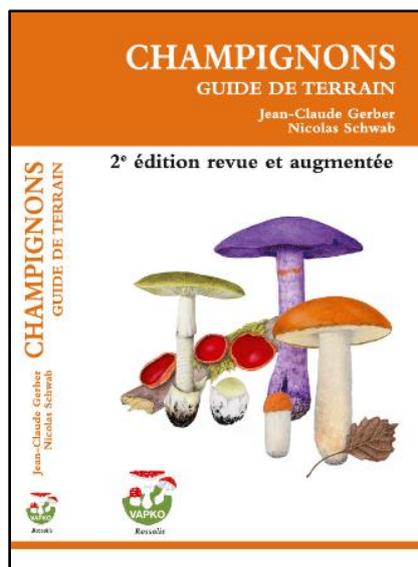
### Loupe de détermination



Une nouvelle loupe de détermination a été ajoutée à la boutique. Dotée d'un double éclairage à lumière blanche ou UV, elle offre un grossissement de 10x grâce à une optique triplet, qui combine trois lentilles pour minimiser les déformations et garantir des observations précises.

**Au prix de 49.-**, elle sera disponible à l'achat lors du prochain cours. Ne manquez pas l'occasion de vous équiper pour vos déterminations mycologiques !

### Livre « Champignons, Guide de terrain » Gerber-Schwab 2<sup>ème</sup> édition



Disponible à la vente au prix de CHF 39.- :

- En Suisse : [prestations.vapko.ch](https://prestations.vapko.ch)
- En Europe : [boutique.rossolis.fr](https://boutique.rossolis.fr)
- Lors du cours VAPKO

Les sociétés mycologiques et les experts en champignons membres de la VAPKO peuvent acquérir ce livre au prix de 34 CHF pour revente lors d'événements ou dans leurs offices de contrôle. Le prix de vente public est de 39.-. Les commandes doivent être adressées au secrétariat.

Pour consulter la liste des erreurs, rendez-vous sur le lien ci-dessous ou scannez le QR code à la page 309 du livre :

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

### Appel aux volontaires : projet *Lepiota cristata* avec Tox Info Suisse

L'année dernière, Barbara Zoller, toxicologue à l'USSM, a lancé un projet en collaboration avec Tox Info Suisse pour déterminer si la *Lepiota cristata* est susceptible de contenir de l'amatoxine. Un certain nombre d'échantillons de cette espèce ont été collectés en Suisse alémanique, et doivent encore être complétés par des récoltes en Suisse romande.

Les personnes intéressées à participer à ce projet peuvent obtenir le protocole de récolte et de séchage en contactant Jean-Michel Froidevaux à l'adresse suivant : [president@vapko.ch](mailto:president@vapko.ch)



## Conseils pour les contrôleurs



Le meunier (*Clitopilus prunulus*)

Le meunier (*Clitopilus prunulus* agg.) accompagne souvent les cèpes, et est lui-même un champignon comestible populaire chez les mycophages. Il tire son nom français de son odeur agréable qui rappelle la farine fraîche. Malgré son odeur caractéristique, il n'est pas toujours aisément identifiable. Parmi les confusions les plus fréquentes, on peut citer les clitocybes blancs (*Clitocybe rivulosa* et espèces proches) et le lyophylle en touffe (*Leucocybe connata*). Lorsqu'ils sont matures, ceux-ci montrent une sporée blanche, ont une chair plus élastique et ont généralement une odeur non farineuse (haricots verts, terreuse, herbacée ou de poulailler). A noter d'ailleurs que le nom de meunier regroupe au moins cinq espèces différentes, parfois à l'odeur peu marquée. En cas d'hésitation face à des spécimens atypiques, trop jeunes ou trop âgés, le contrôleur doit alors l'éliminer comme un clitocybe blanc afin de ne pas prendre de risque.

Nicolas Schwab



Lyophylle en touffe (*Leucocybe connata*)

Photo : Patrik Wuillemin



Les clitocybes blancs (*Clitocybe section candicantes*)

Photo : Patrik Wuillemin

## Suggestions

Vos idées, propositions, annonces ou autres informations pour la Newsletter sont les bienvenues, envoyez un courriel à [secretariat@vapko.ch](mailto:secretariat@vapko.ch)

## Contacts

### Président

Jean-Michel Froidevaux  
079 545 72 30  
[president@vapko.ch](mailto:president@vapko.ch)

### Vice-président

Jean-Pierre Pfund  
079 403 67 13  
[vice-president@vapko.ch](mailto:vice-president@vapko.ch)

### Directeur de cours

Philippe Gaillard  
079 599 60 64  
[formation@vapko.ch](mailto:formation@vapko.ch)

### Secrétaire

Patrik Wuillemin  
079 373 08 36  
[secretariat@vapko.ch](mailto:secretariat@vapko.ch)

### Caissière

Suzan Safarikova  
079 798 75 68  
[finance@vapko.ch](mailto:finance@vapko.ch)

