



Informations VAPKO romande

Printemps 2025

N°1/25



Cent ans, ça se fête... et pas qu'un peu.

En attendant de nous retrouver pour célébrer un siècle de passion mycologique, cette première newsletter de 2025 vous apporte toutes les infos utiles pour une année riche en découvertes, en formation... et en champignons.

Inscriptions ouvertes pour le cours VAPKO 2025

Les inscriptions sont désormais ouvertes pour la semaine de formation VAPKO romande 2025.

Le cours se déroulera à Leysin, à l'hôtel Alpine Classic, du lundi 6 au vendredi 10 octobre 2025 (semaine 41 comme en 2024).

Cours dispensés cette année :

- Mycotoxicologie
- Législation
- Technique de contrôle des paniers

Des présentations axées sur un genre spécifique auront lieu le mardi.

Le cours pour devenir expert en intoxications champignons est prévu le dimanche 5 octobre. Il est également ouvert aux experts souhaitant actualiser leurs connaissances, sans obligation de se présenter à l'examen.

👉 Inscriptions sur : prestations.vapko.ch

Important

Pour pouvoir s'inscrire dans le groupe examens, tous les cours théoriques et pratiques doivent avoir été suivis **au préalable** lors des années précédentes.

Changements dans l'équipe de formation

Christophe Florey cède sa classe de formation à François Maret, nouveau formateur, et rejoint Claude Boujon dans la classe examens.

Ce changement fait suite au départ de Jean-Pierre Pfund, que nous remercions sincèrement pour son engagement durant toutes ces années.

Nouveautés dans le système d'inscription

- Les cours de Perfectionnement 1 et 2 sont maintenus. L'inscription se fait sous l'intitulé « Perfectionnement », et la répartition entre les deux niveaux sera effectuée lors du test d'entrée du lundi matin.
- Le cours Perfectionnement 3 porte désormais le nom de classe de préparation aux examens (pré-examens).
- La classe Formation continue 3 est également ouverte aux participants avancés ne désirant pas se présenter aux examens d'experts

- Lors de l'inscription, il est possible de choisir son mode d'arrivée :
 - Dimanche dès 17h, avec nuitée et repas du soir compris
 - Lundi matin

Plus d'informations sur : <https://vapko.ch/index.php/fr/formation/devenir-controlleur>

Nouveau règlement vaudois sur la cueillette des champignons

Depuis le 1er janvier 2025, le canton de Vaud applique un nouveau règlement encadrant la cueillette des champignons :

- Quantité autorisée : 2 kg par personne et par jour
- Horaires de cueillette : entre 7h00 et 20h00

Les personnes souhaitant dépasser la limite de 2 kg doivent suivre une formation reconnue et réussir un examen officiel. Les experts peuvent en être dispensés en adressant une demande à la Division biodiversité et Paysage (DGE-BIODIV) :

<https://www.vd.ch/prestation/demander-une-autorisation-speciale-pour-la-recolte-de-champignons-a-des-fins-lucratives>

Le mandat pour cette formation a été confié à la VAPKO romande. Un certificat officiel sera remis aux participants ayant satisfait aux exigences, leur permettant de cueillir jusqu'à 6 kg par jour.

Jubilé VAPKO – 100 ans (en avant-première)

Pour les membres VAPKO

La VAPKO célèbre un siècle de passion pour les champignons – une occasion à ne pas manquer !

Dates : samedi 25 **ET** dimanche 26 octobre 2025

Lieu : Centre forestier de formation, Lyss (BE)

Samedi 25 octobre

- Accueil dès 10h00
- Stands, expositions et animations (voir ci-après dans Marché thématique...)
- Soirée festive dès 18h30 avec repas et surprises

Dimanche 26 octobre

- Assemblée générale VAPKO à 9h30
- Brunch de clôture dès 11h30

Inscription à : vapko100@vapko.ch

- **Prix de participation :** CHF 100.– pour les deux jours, incluant les repas (hors boissons et hébergement)
- **Hébergement :** Merci d'indiquer lors de l'inscription si vous souhaitez un hébergement (simple, double ou sans préférence) ; des chambres sont réservées au Centre forestier et à l'hôtel Weisses Kreuz à Lyss.

Toutes les sections VAPKO – romande, alémanique et tessinoise – seront réunies pour cet événement exceptionnel.

Ouverture tout public

Date : samedi 25 octobre 2025, de 13h30 à 17h30

Lieu : Centre forestier de formation, Lyss

Programme :

- **Marché thématique grand public**
Champignons communs, rares ou toxiques
Chambre noire avec espèces fluorescentes
Exposition : dessins, écologie, innovations, biodiversité
Dégustations de préparations à base de champignons
Quizz mycologique : 20 espèces à reconnaître pour tester ses connaissances
- **Conférences à 15h30 et 16h00**
Histoire de la VAPKO, Nouveautés en toxicologie

Entrée libre

Test d'évaluation pour experts – nouveau tarif

Lors de la séance de comité du printemps, les décisions suivantes ont été prises concernant le test d'évaluation :

- Il reste gratuit pour les participants à la semaine de cours et pour les membres VAPKO
- Il coûte CHF 50.– pour les non-membres, soit un montant équivalent à une cotisation annuelle

Les experts sont vivement encouragés à adhérer à la VAPKO afin de profiter de ces avantages, tout en soutenant les activités de l'association.

Formulaire d'intervention en cas d'intoxication – nouvelle version

VAPKO Online-Annonce de cas d'intoxication par des champignons

Informations sur l'intervention :

Date et heure de l'intervention

Date et heure de la consommation de champignons

Année de naissance et sexe du patient :

P1 P2 P3 P4

Assigné par :

ToxInfo Hôpital Médecin Pharmacie

Contact direct avec l'expert en champignons d'urgence / la personne chargée de la lutte contre les champignons

Symptômes d'empoisonnement :

<input type="checkbox"/> aucun	<input type="checkbox"/> douleurs rénales
<input type="checkbox"/> vomissements	<input type="checkbox"/> douleurs musculaires
<input type="checkbox"/> diarrhée	<input type="checkbox"/> difficultés respiratoires
<input type="checkbox"/> état d'ivresse	<input type="checkbox"/> rougeurs/éruptions cutanées
<input type="checkbox"/> perte de connaissance	<input type="checkbox"/> sang dans l'urine

autres :

Une nouvelle version du formulaire en ligne pour les interventions en cas d'intoxication sera bientôt en ligne.

Dès 2025, une indemnité de CHF 30.– sera versée en fin d'année pour chaque situation déclarée.

Cette mesure, annoncée lors de l'Assemblée générale 2024, vise à encourager les annonces d'intoxication.

Une version complète du nouveau formulaire peut être consultée sur le lien suivant :

https://vapko.ch/index.php/fr/?option=com_chronoforms6&chronoform=ToxReport-neu

La chronique de la Newsletter

Les Livres

Par Gilles Morier-Genoud

Je vous propose d'aborder un sujet que nous évoquons rarement en détail dans le milieu de la mycologie. Il s'agit de la meilleure méthode à l'heure actuelle pour la détermination des champignons. J'ai nommé les LIVRES.

Oui, ces bons vieux tas de papiers restent l'outil le plus fiable à l'heure des téléphones mobiles, de leurs applications et des débuts de l'intelligence artificielle.

Pourtant, tous les livres ne se valent pas. Il faut tenir compte de plusieurs paramètres. Le premier est leur année de publication. En effet, les livres ne représentent que l'état des connaissances au moment où ils quittent leurs rédacteurs pour aller chez l'imprimeur. Le savoir, lui, continue d'évoluer, tout le temps. Cela fait un peu « enfonceur de portes ouvertes » mais on ne le soulignera jamais assez.

En clair, le livre que Tonton André utilise depuis un demi-siècle ne vaut plus grand-chose. Certes, la grande majorité des espèces sont toujours bien présentées, mais... Oui, ce fameux et terrible « mais » frappe toujours. Les comestibilités évoluent dans le temps. Des champignons donnés comme comestibles passent toxiques pendant que d'autres font le chemin inverse. Ces changements interviennent souvent à la suite d'intoxications médicalement documentées. Il s'ensuit des études scientifiques pour déterminer la composition des « coupables ». La science instruit le dossier en somme. Et parfois, 20 ans plus tard, le procès, pardon, les données scientifiques relaxent le présumé coupable. En effet, les champignons ne sont pas responsables de notre propre irresponsabilité, mais c'est un autre sujet.

Vous voulez des exemples ? Eh bien certaines espèces gardent des signes de ce changement dans leur nom, comme *Gyromitra esculenta*, le gyromitre comestible. Ce nom lui fut donné en 1849. Il était alors considéré comestible. Depuis, on a découvert que ce champignon provoque des intoxications mortelles. Son statut de comestibilité a changé il y a un peu plus d'un siècle. Et d'ailleurs, il a donné son nom à un syndrome d'intoxication, mais c'est une autre histoire. Je pourrais donner des exemples de champignons qui ont fait le chemin inverse, mais cela augmenterait inutilement la taille de ce pavé déjà conséquent.

Ensuite, la comestibilité évolue, certes. Mais ce n'est pas tout. De nouvelles espèces sont découvertes chaque année en Europe. A ma connaissance en 2024, en Europe, un peu plus d'une centaine de nouvelles espèces ont été décrites.

Prenons un exemple, dans les anciens livres on trouvait une amanite nommée *Amanita solitaria* (attention, je simplifie l'histoire taxonomique ici). Entre les années 70 et 2000, ce taxon a été divisé en 3 espèces distinctes, soit *Amanita strobiliformis*, *Amanita echinocephala* et *Amanita vittadini*. Une de ces trois espèces est non comestible, une seconde comestible et la troisième toxique, dans le désordre (et c'est volontaire). Des exemples comme celui-ci j'en ai des tas, et des cas inverses de synonymisation aussi.

Donc, l'année de parution est importante. Mais ce n'est le seul facteur à considérer. L'identification du ou des auteur(s) est aussi importante, surtout à l'heure de l'intelligence artificielle. Cela vous a peut-être échappé, mais un scandale a éclaté en été 2023 avec des cas d'intoxications allant jusqu'au décès. Je vous mets quelques liens, mais sachez que le problème continue, pour le moment uniquement avec les livres anglophones.

<https://www.404media.co/ai-generated-mushroom-foraging-books-amazon/>

<https://www.theguardian.com/technology/2023/sep/01/mushroom-pickers-urged-to-avoid-foraging-books-on-amazon-that-appear-to-be-written-by-ai>

Le meilleur conseil que je puisse vous donner est de toujours vérifier la crédibilité des auteurs. Si vous n'arrivez pas à retracer le parcours et les compétences d'un auteur, méfiez-vous. C'est votre vie qui en jeu.

Ensuite, il faut savoir ce que vous souhaitez faire, jusqu'où vous voulez pousser le bouchon. Si votre objectif est de récolter en sécurité une dizaine d'espèces, la recommandation ne sera pas la même que si vous avez envie de véritablement apprendre à reconnaître des dizaines, des centaines voire des milliers d'espèces.

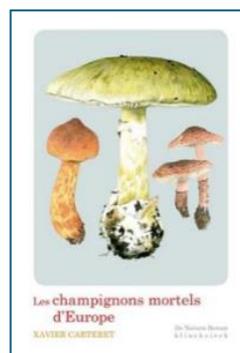
Et même là, il vous reste un choix à faire entre les illustrations par dessins ou photos. Certains ont une préférence pour l'un ou l'autre, d'autres pas. Mais sachez quand même qu'une nuance importante existe entre les deux. Je m'explique.

Sur une photo, il est très difficile de faire apparaître tous les critères indispensables pour une détermination. C'est d'ailleurs pour cela qu'une bonne prise de vue doit compter plusieurs exemplaires de l'espèce dans différentes positions. Un dessin, en revanche, permet des libertés à l'artiste qui l'autorise à mettre en avant la totalité des critères sur un seul exemplaire.

Il faut encore savoir que, arrivé à un certain niveau, vous vous rendrez compte que les guides présentent majoritairement les mêmes espèces, mais chacun à sa manière. Un guide présentera mieux certains genres et un autre des groupes différents. La description des espèces sera variable d'un guide à l'autre. Ils ne se contredisent pas. Ils ont un éclairage différent. Tout comme il est impossible de voir directement, sans reflet, toutes les faces d'un dé. Je ne vous dis pas d'être pathologique comme moi et d'avoir tous les guides et monographies ou presque. Je vous demande juste d'être conscient de cela. Cet élément a du poids dans la détermination d'un champignon.

Maintenant que j'ai posé le décor, j'en vois plusieurs qui s'impatient au fond et qui veulent me voir balancer des noms de bouquins. Je vais la cracher, ma Valda !

Le livre le plus important pour TOUS les débutants :



« Les champignons mortels d'Europe »
de Xavier Carteret
Editions Klincksieck,
EAN 9782252039724

De bons livres pour une approche de base :

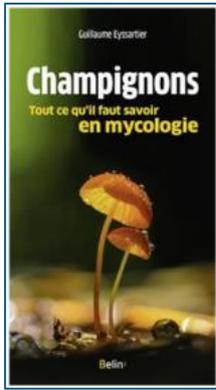


« Champignons, le guide de poche »
de Guillaume Eyssartier
et Cécile Lemoine
Editions Ouest-France,
EAN 9782737390753
(photos uniquement)

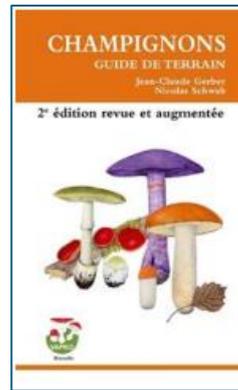


« Champignons des forêts »
Collection les petits livres nature,
Editions La Salamandre
EAN 9782889584987
(dessins uniquement)

Pour aller plus loin :

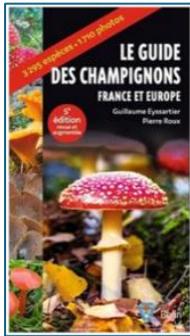


« Champignons, tout ce qu'il faut savoir en mycologie »
Guillaume Eyssartier,
Editions Belin
EAN 9782410015102

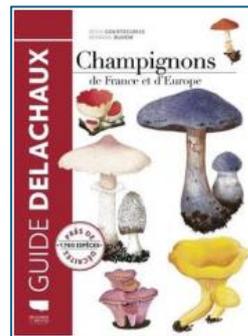


« Champignons, guide de terrain »
Jean-Claude Gerber et
Nicolas Schwab,
VAPKO éditeur
ISBN : 978-2- 9405-
8582-3
(dessins)

Et si pour vous « sky is the limit » :



« Le guide des champignons, France et Europe »
Guillaume Eyssartier et
Pierre Roux,
Editions Belin,
EAN 9782410028812
(photos uniquement)



« Champignons de France et d'Europe »
Régis Courtecuisse,
Bernard Duhem,
Philippe Vincenot,
Delachaux et Niestlé,
EAN 9782603020388
(dessins uniquement)

Annonces dans la newsletter – pensez à nous transmettre vos événements

Un rappel à toutes les sociétés membres :

Vous avez la possibilité d'annoncer gratuitement vos expositions et autres événements dans les prochaines éditions de la newsletter.

Pensez à nous transmettre vos informations à temps !

Suggestions

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

Contacts

Président

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

Vice-président

Marc-André Neuhaus
079 177 05 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