



Informations VAPKO romande

Printemps 2026

N°1/26

Bonjour à toutes et à tous,

Avec le printemps revient aussi un rendez-vous attendu par beaucoup d'entre vous : l'ouverture des inscriptions aux cours de Leysin. À cette occasion, la VAPKO vous adresse sa première newsletter de l'année et vous transmet quelques informations utiles. Nous vous souhaitons une bonne lecture.

Ouverture des inscriptions aux cours de Leysin

Les inscriptions aux cours VAPKO de Leysin sont désormais ouvertes.

Que l'on soit débutant, en perfectionnement ou déjà engagé dans une formation plus avancée, les cours de Leysin restent un moment privilégié pour apprendre, se former et partager une même passion des champignons.

👉 Inscription sur : <https://prestations.vapko.ch/>

Un aperçu du jubilé des 100 ans de la VAPKO Suisse



En 2025, la VAPKO Suisse a franchi une étape importante en célébrant son centenaire. Fondée le 5 novembre 1925 à Olten, à l'initiative du professeur Hans Schinz, elle s'est imposée au fil du temps comme l'organisation nationale de référence pour le contrôle des champignons, la formation des contrôleurs et l'expertise en cas d'intoxication.

Organisé le 25 octobre 2025 à Lyss, ce jubilé a rassemblé un large public autour d'un programme riche et varié. Plus de 1'000 visiteuses et visiteurs ont pris part à cette journée, rythmée par des conférences, des dégustations, des stands d'information, des expositions, ainsi que des présentations de champignons frais et séchés. Cette manifestation a également permis d'honorer l'engagement des nombreuses personnes qui, depuis des années, font vivre la VAPKO et transmettent leurs connaissances.

Pour celles et ceux qui n'ont pas eu l'occasion d'assister aux présentations, ou qui souhaitent en retrouver l'essentiel, vous trouverez ci-dessous quelques éléments du jubilé que vous pouvez télécharger :

- 👉 [VAPKO 100 ans - Exposé Tox Info Suisse](#)
- 👉 [VAPKO 100 ans - Exposé historique](#)
- 👉 [VAPKO Groupement romand - Au fil du temps, diaporama complémentaire de coupures de presse diffusé durant l'exposé historique](#)
- 👉 [Photos de la manifestation](#)

Au-delà de son caractère festif, ce jubilé a aussi mis en lumière les enjeux actuels. Alors que l'intérêt du public pour la cueillette demeure bien réel, le nombre d'offices de contrôle a diminué ces dernières années. Dans ce contexte, la VAPKO a lancé une pétition en faveur du maintien d'un contrôle des champignons accessible à la population et durable pour l'avenir.

👉 Pour celles et ceux qui ne l'ont pas encore signée, la pétition peut être soutenue sous ce lien : <https://petition.vapko.ch/fr>

Un siècle après sa création, la VAPKO poursuit une mission plus actuelle que jamais : transmettre les connaissances, contribuer à la prévention des intoxications et défendre un contrôle des champignons de qualité, proche de la population.

La boutique VAPKO

Dans la boutique du site, vous trouverez les supports de cours, le guide de terrain VAPKO ainsi que divers accessoires utiles pour les sorties champignons. À l'occasion du **jubilé des 100 ans**, deux objets commémoratifs y sont proposés en édition limitée : un **couteau suisse Victorinox Spartan** à 12 fonctions, personnalisé avec le logo du jubilé et vendu avec son zip dérouleur au prix de CHF 35.-, ainsi que le **zip dérouleur** seul, disponible pour CHF 7.-. Fixé à l'anse du panier, ce zip permet de garder couteau ou loupe à portée de main ; il est muni d'un câble d'un mètre, d'un dérouleur avec arrêt automatique et de plusieurs systèmes d'attache.



👉 Accès à la boutique : <https://prestations.vapko.ch/categorie-produit/boutique/>



Autorisation pour la récolte de champignons à des fins lucratives



Dans le canton de Vaud, la récolte de champignons non protégés à des fins lucratives nécessite une autorisation cantonale. Pour l'obtenir, il faut notamment pouvoir attester du suivi du cours dispensé par la VAPKO, ou d'une formation jugée équivalente.

La VAPKO a en effet été mandatée pour donner un cours spécifique, destiné aux personnes qui souhaitent entreprendre cette démarche. Il aura lieu le mardi 28 avril 2026 à 18h00 ou, selon le nombre d'inscriptions, le mercredi 6 mai 2026 à 18h00. La formation comprend trois modules de 50 minutes, suivis d'un examen QCM comportant 50 questions. En cas de réussite, l'attestation est remise à la fin du cours.

Le cours se déroule au local de la Myco du Jorat, Route du Jorat 5, 1052 Le Mont-sur-Lausanne. Le prix est de CHF 100.-, support de cours compris.

👉 Inscriptions et informations : <https://prestations.vapko.ch/categorie-produit/autorisation-pour-la-recolte-de-champignons-a-des-fins-lucratives/>

Morilles : gare aux intoxications !



Photo : Nicole Michellod

Les morilles sont des champignons très appréciés, mais elles doivent être préparées correctement. Les données toxicologiques disponibles montrent que des morilles **crues ou insuffisamment cuites**, qu'elles soient fraîches, surgelées ou même séchées, peuvent parfois provoquer des troubles sévères. Tox Info Suisse recommande une **cuisson d'au moins 20 minutes** et indique aussi qu'il est **préférable de faire sécher les morilles avant de les apprêter**.

👉 https://www.toxinfo.ch/morilles_un_plaisir_comportant_des_risques

La consommation de morilles peut entraîner **plusieurs types de troubles** :

Le premier est un syndrome neurologique lié aux morilles. Il touche le système nerveux central et non le tube digestif. Il a surtout été décrit après consommation de morilles fraîches. Les symptômes apparaissent généralement **entre 6 et 24 heures** après le repas et peuvent se manifester par des **vertiges**, des **troubles de la vue** et des **difficultés à marcher**. Ces troubles sont impressionnants et désagréables, mais ils disparaissent le plus souvent spontanément en moins de 24 heures.

Les morilles peuvent aussi provoquer des **troubles gastro-intestinaux aigus**, en particulier lorsqu'elles ont été **insuffisamment cuites** ou consommées en **grande quantité**. Il s'agit alors d'un tableau d'indigestion, avec douleurs abdominales, nausées, vomissements et diarrhées.

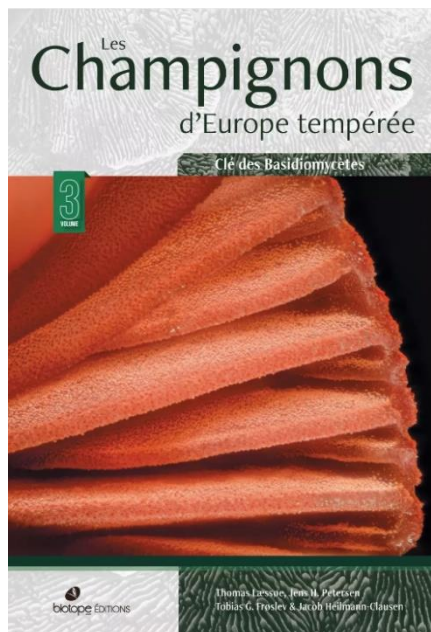
Enfin, dans de **très rares cas**, des **formes digestives beaucoup plus graves** ont été rapportées. Elles se caractérisent par une **apparition très rapide des symptômes**, parfois entre **30 minutes et 2 h 30** après le repas. On observe de **violentes crampes abdominales**, des **vomissements importants** et des **diarrhées massives**. Dans les cas les plus sévères, cette évolution peut entraîner une forte déshydratation, un **choc hypovolémique**, voire des complications mortelles. Ce type d'évolution reste rare, mais il est désormais documenté.

La **cause exacte** de ces formes graves n'est pas encore connue. Des recherches sont en cours pour mieux comprendre ce phénomène.



Le message à retenir est donc simple : **les morilles doivent toujours être parfaitement cuites et, si possible, séchées avant consommation**. En cas de symptômes digestifs rapides et intenses après un repas contenant des morilles, il faut **consulter sans tarder**.

Un nouvel ouvrage de référence pour la détermination des champignons



Bonne nouvelle pour les passionnés de mycologie : un troisième tome vient compléter les deux premiers volumes bien connus de la série « **Les champignons d'Europe tempérée** » de Thomas Læssøe et Jens H. Petersen. Ce nouvel ouvrage, édité par Biotope Éditions, constitue une clé de détermination entièrement illustrée des Basidiomycètes d'Europe tempérée.

Très attendu, ce volume couvre plus de **5'200 espèces** et rassemble 42'000 illustrations, dont de nombreux dessins originaux, sur 882 pages. Il reprend les célèbres **roues de détermination**, déjà présentes dans les deux premiers tomes, qui offrent une approche visuelle particulièrement efficace pour orienter l'identification. Ces roues sont d'ailleurs disponibles gratuitement sur le site des auteurs : [👉 MycoKey.com](https://mycokey.com).

Présenté de manière claire et structurée, l'ouvrage associe roues comparatives innovantes, photographies, dessins détaillant les caractères macroscopiques et microscopiques, ainsi que des descriptions précises concernant la morphologie, l'écologie et la distribution. Il aide ainsi à l'identification d'espèces communes à rares et constitue une ressource précieuse aussi bien pour les mycologues amateurs que pour les spécialistes. Il s'impose comme un complément indispensable aux deux premiers volumes.

Le livre est proposé en souscription chez Rossolis au prix de CHF 70.- jusqu'au 31 mai.

👉 [Boutique Rossolis](#)

Auteurs : Thomas Læssøe, Jens H. Petersen, Tobias G. Frøslev et Jacob Heilmann-Clausen

Traduction française : Guillaume Eyssartier

Format : 19 × 28 cm ; ISBN : 978-2-3666-2338-3 ; EAN : 9782366623383

Parution : 2026, disponibilité annoncée pour le 31 mai 2026

Pour les experts et futurs experts en champignons

Nouveau règlement d'examen du 29 novembre 2025

Le règlement d'examen VAPKO a été mis à jour le 29 novembre 2025. Les adaptations concernent en particulier le point 4.1.2 a), relatif à l'examen écrit sur les champignons vénéneux, ainsi que le point 4.4, consacré au droit de recours.

Le nouveau règlement peut être consulté sur le site de la VAPKO, sous **Formation** → **Téléchargements**.

Mise à jour de la liste de la comestibilité VAPKO



Le statut d'*Helvella crispa* et d'*Helvella lacunosa* a été modifié dans la liste de la comestibilité VAPKO. Anciennement indiquées comme **toxiques** dans la version **V6.9**, elles figurent désormais comme **non comestibles** dans la **liste en vigueur V7.1**.

Cette modification tient compte de l'évolution de leur appréciation dans la littérature récente.

👉 Cette liste peut être consultée dans la partie « **réservé aux experts** » du site VAPKO.

Une nouvelle liste des champignons vénéneux, complétée par le degré de toxicité

Depuis longtemps déjà, l'idée d'établir au sein de la VAPKO une **liste des niveaux de toxicité des champignons** était en gestation. Le besoin d'une présentation plus claire et mieux structurée des différents degrés de toxicité se faisait régulièrement sentir, notamment lors des interventions en cas d'intoxication.

Barbara Zoller, experte en champignons et toxicologue de l'USSM, s'est attachée à cette tâche. Elle a repris un tableau de la DGfM (*Deutsche Gesellschaft für Mykologie*) consacré aux champignons vénéneux et l'a complété à l'aide d'indications tirées de l'ouvrage de Flammer / Horak, *Giftpilze – Pilzgifte. Pilzvergiftungen* (2003).

Ce travail a été présenté au Conseil central de la VAPKO, qui l'a accueilli favorablement et a exprimé un vif intérêt pour la poursuite et l'affinement de son développement, en fonction des informations scientifiques disponibles.

👉 Cette liste peut être consultée dans la partie « **réservé aux experts** » du site VAPKO.

Annonces dans la newsletter – pensez à nous communiquer 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 secretariat@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 Wullemin
079 373 08 36
secretariat@vapko.ch

Caissière

Suzan Safarikova
079 798 75 68
finance@vapko.ch

Nous vous souhaitons un beau printemps et un bel été, et nous nous réjouissons de vous retrouver cet automne parmi les champignons 😊
