# VAPKO

# Informations VAPKO romande

## Automne 2025 N°2/25



L'été touche à sa fin et l'automne s'installe peu à peu, pour le plus grand bonheur de tous. Et cette année, impossible de s'ennuyer : cours à Leysin, expositions, jubilé des 100 ans... le calendrier déborde d'activités ! Il ne reste plus qu'à espérer que les champignons soient au rendez-vous !

# Le Cours VAPKO 2025 affiche presque complet!

Avec déjà 100 participants inscrits et 22 personnes dans l'équipe d'organisation, le cours de Leysin s'annonce à nouveau comme un grand rendez-vous.

Il reste encore quelques places disponibles pour les experts en champignons :

- En classe de microscopie
- En classe de formation continue,
- Ainsi que pour le cours destiné à devenir expert en intoxication champignons, qui se déroulera le dimanche.

Les experts en intoxication ont la possibilité de suivre à nouveau ce cours afin de rafraîchir leurs connaissances, sans obligation de repasser les examens.

Nous nous réjouissons de vous accueillir pour cette semaine d'immersion dans le monde fascinant des champignons !

Inscription sur: <a href="https://prestations.vapko.ch/">https://prestations.vapko.ch/</a>

## 100 ans de la VAPKO à Lyss - 25 & 26 octobre 2025

La VAPKO fête son 100° anniversaire avec une grande manifestation à Lyss – un événement qui réunira à la fois ses membres et le grand public.

#### **Pour les membres VAPKO**

Comme annoncé dans la précédente newsletter, les inscriptions pour la partie réservée aux membres sont toujours ouvertes.

#### Au programme réservé aux membres :

- Samedi matin : tables rondes thématiques en groupes (champignons toxiques, espèces rares, champignons odorants, cortinaires, hygrophores, etc.)
- Samedi soir : fête du jubilé avec repas convivial

• Dimanche matin : Assemblée générale ordinaire de la VAPKO (convocation officielle suivra par un autre courrier)

**Tarif spécial jubilé :** CHF 100. – par personne (membres et accompagnants), incluant les repas et la fête du samedi soir. Les frais d'hébergement sont en sus.

**Délai d'inscription : 30 septembre 2025** – le nombre de places est limité.

- Programme détaillé: <a href="https://vapko.ch/index.php/fr/news-fr/invitation-a-la-celebration-du-100e-anniversaire-et-a-lassemblee-generale">https://vapko.ch/index.php/fr/news-fr/invitation-a-la-celebration-du-100e-anniversaire-et-a-lassemblee-generale</a>
- Formulaire d'inscription : https://vapko.ch/index.php/fr/100-ans-vapko-inscription?view=form

#### Pour le grand public

Le samedi 25 octobre dès 13h30, un marché thématique public (durée : 4 heures) sera consacré au monde fascinant des champignons :

- Stands interactifs,
- Expériences étonnantes (champignons fluorescents et bioluminescents),
- Conférences,
- Découverte de la diversité des champignons à travers les thèmes VAPKO, les aspects écologiques et culinaires (avec dégustations et ventes), l'art, l'artisanat, ainsi que des contributions de la WSL, de l'EMPA et d'autres institutions.

## 👉 L'entrée est gratuite !

Flyer de la manifestation: https://vapko.ch/index.php/fr/vapko-100-event

# La pétition « Sauvez le centre antipoison ( 45) » a porté ses fruits!



La pétition lancée pour défendre Tox Info Suisse et garantir le maintien du numéro d'urgence 145 s'est achevée avec un succès remarquable : plus de 115 000 personnes ont apporté leur soutien en 2 mois.

La remise officielle de la pétition à la Chancellerie fédérale aura lieu le 10 septembre à 12h45.

Ce vaste élan de solidarité montre à quel point le centre antipoison joue un rôle vital dans la prévention et la prise en charge des intoxications en Suisse.

Un grand merci à toutes celles et ceux qui se sont engagés pour cette cause essentielle!
Josef Widler, médecin généraliste et président de Tox Info Suisse

#### Sauver le contrôle des champignons!



Le contrôle des champignons joue un rôle essentiel pour la sécurité alimentaire : il protège les consommatrices et consommateurs, prévient les intoxications et fournit des informations précieuses. Dans bien des cas, il peut littéralement sauver des vies.

Or, la situation se dégrade depuis plusieurs décennies. En 25 ans, environ un tiers des postes de contrôle ont disparu en Suisse. Dans certains cantons, l'obligation de contrôle a été supprimée, et il n'existe parfois plus aucun poste.

#### C'est une évolution inquiétante :

- Sans contrôle, les risques d'intoxications augmentent,
- En cas d'urgence, il n'y a plus de spécialistes capables d'identifier rapidement les champignons,
- Et la relève des contrôleurs n'est plus assurée.

Dans le même temps, de plus en plus de personnes se tournent vers la cueillette : la demande de contrôles est en hausse, alors que l'offre diminue.

Pour ces raisons, la VAPKO a lancé la pétition « Sauvez le contrôle des champignons », qui demande que les postes de contrôle soient à nouveau garantis dans la loi, dans tous les cantons, et pérennisés à long terme.

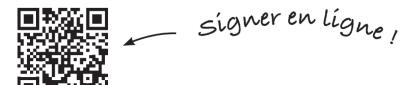
## Soutenez le contrôle des champignons :

- Signez la pétition en ligne
- Partagez-la autour de vous
- Diffusez le formulaire papier (tout le monde peut signer).

Chaque signature compte : plus nous serons nombreux, plus notre voix sera entendue pour assurer l'avenir du contrôle des champignons.

Dans le cadre de son action, la direction de la VAPKO rencontrera au Palais fédéral le 10 septembre 2025 les Conseiller·e·s aux États ainsi que les Conseiller·e·s nationaux, afin de leur exposer les enjeux actuels du contrôle des champignons.

Signez dès maintenant la pétition : <a href="https://petition.vapko.ch/fr">https://petition.vapko.ch/fr</a>





Merci de votre soutien!

#### Annonces









« Venez découvrir l'univers fascinant des champignons lors de l'exposition organisée par la société mycologique La Myco du Jorat les 27 et 28 septembre, à la cantine du Châtaignier au Montsur-Lausanne.

Au programme : visites commentées par des mycologues expérimenté·e·s, concours d'identification d'espèces, animations et partages autour de la biodiversité.

Entrée : 5.- (gratuite jusqu'à 16 ans). Profitez d'une restauration sur place avec la fameuse fondue aux bolets et la délicieuse croûte aux champignons pour une pause gourmande!

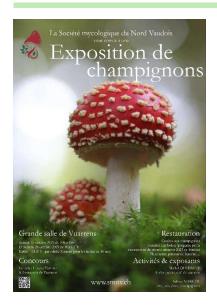
Partagez cette expérience conviviale et instructive, ouverte à toutes et tous, par passion ou curiosité!





#### Halle polyvalente - VENDLINCOURT

Samedi **18 octobre 2025** / 16h00 - 22h00 Dimanche **19 octobre 2025** / 10h00 - 18h00 Croûtes aux champignons Entrée CHF 5.-, libre pour les enfants en âge de scolarité



La Société mycologique du Nord Vaudois vous convie à sa prochaine exposition de champignons les 25 et 26 octobre prochains.

Pour le plaisir des yeux, des champignons frais, que nous espérons nombreux, vous seront présentés.

Pour les plaisirs gustatifs, des croûtes aux champignons ainsi que des fondues, préparées par la championne du monde de fondue 2023, catégorie « amateurs », seront proposées à nos visiteurs,

Nous vous donnons rendez-vous à la grande salle de Vuarrens

## 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 <u>secretariat@vapko.ch</u>

#### Contacts

#### Président

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

# Secrétaire

Patrik Wuillemin 079 373 08 36 secretariat@vapko.ch

## Vice-président

Marc-André Neuhaus 079 177 05 13 vice-president@vapko.ch

#### Caissière

079 798 75 68

Suzan Safarikova

finance@vapko.ch

### Directeur de cours

Philippe Gaillard 079 599 60 64

formation@vapko.ch