



# Informations VAPKO romande

Automne / hiver 2023

N°3/23

Avec les chutes de neige de ces derniers jours, les carpophores se font plus rares, annonçant ainsi la clôture de la saison mycologique. Il est désormais temps de se réfugier au chaud, en consacrant cette période hivernale à la lecture d'ouvrages afin d'approfondir ses connaissances pour préparer le prochain cours de formation.

## Changement de date et d'hôtel pour les cours de formation 2024 et 2025

Les semaines de formation de 2024 et 2025 auront lieu à l'hôtel Alpine Classic à Leysin du 7 au 11 octobre 2024 et du 6 au 10 octobre 2025, ce qui correspond à la 41ème semaine. Ces changements ont été opérés afin d'éviter les problèmes de carence de champignons en septembre et de manque d'hébergements disponibles alors que la saison touristique est encore active. En raison d'une participation croissante, nous avons également opté pour un nouvel hôtel offrant des salles de cours plus adaptées.

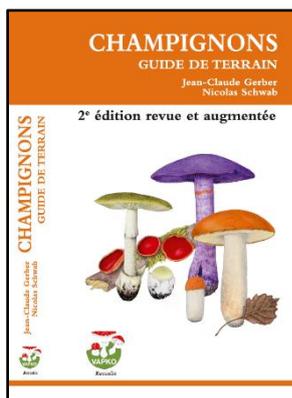
Les inscriptions pour le cours 2024 seront ouvertes dès le début de l'année prochaine. Retrouvez les informations détaillées et inscrivez-vous sur le site : [prestations.vapko.ch](https://prestations.vapko.ch).

## Statistiques sur les contrôles des champignons destinés à la consommation privée

Je rappelle à l'ensemble des experts et expertes qui ont un office de contrôle de champignons de bien vouloir compléter le questionnaire relatif aux contrôles réalisées en 2023, ceci avant le 31 janvier 2024. Ce formulaire est accessible en ligne via le site : [vapko.ch](https://vapko.ch), rubrique "Réservé aux experts"

Pour ceux qui ne sont pas en mesure de remplir le formulaire en ligne, une version PDF est disponible sur le site ou peut être obtenue auprès du secrétariat.

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



Site de vente pour :

la Suisse : [prestations.vapko.ch](https://prestations.vapko.ch)

l'Europe : [boutique.rossolis.fr](https://boutique.rossolis.fr)

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

**Erratum :** *Hygrophoropsis aurantiaca* est non comestible, contrairement à ce qui est indiqué.



Dans la première édition, *Gyroporus castaneus* avait été classé toxique en raison de cas sporadiques d'intoxication associés à un syndrome gastro-intestinal. Actuellement, on suppose que ces incidents sont le résultat de difficultés à reconnaître les conditions altérées, car ces champignons ont la propension à se déshydrater et se dessécher avant de réellement pourrir. Ainsi, dans la deuxième édition, il a été reclassifié comme comestible. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le « Guide annoté de la comestibilité des champignons » présenté ci-après.

## Nouvelles recommandations concernant le bolet pulvérulent

### *Cyanoboletus pulverulentus*



Une erreur s'est produite lors de la traduction de l'étude originale. Ce n'est pas la cuticule qu'il faut retirer, mais l'hyménium, car 80% de l'arsenic est contenu dans les tubes. Un article « Arsenic dans le Bolet pulvérulent » de Barbara Zoller, toxicologue à l'USSM, est paru dans le dernier BSM (Bulletin Suisse de Mycologie) 4/2023 expliquant en détail cette recommandation.

La publication VAKO corrigée se trouve dans les « Nouvelles » du site VAPKO ; on peut aussi la télécharger en cliquant sur ce lien : [Recommandations concernant le bolet pulvérulent](#)

Photo : Davide Puddu (CC-BY-NC)

## Guida ragionata alla commestibilità dei funghi

### Guide annoté de la comestibilité des champignons



Sitta N., Davoli P., Floriani M. & Suriano E. 2021. Guida ragionata alla commestibilità dei funghi. Regione Piemonte. ISBN 979-12-200-9297-5

Ce guide, principalement destiné aux mycologues formés en Italie en vertu du Décret Ministériel 686/96, est aussi dédié à tous ceux qui sont intéressés par les caractéristiques de comestibilité des champignons et qui s'occupent, pour diverses raisons professionnelles ou privées, de l'utilisation des champignons dans l'alimentation. L'objectif principal du travail est de proposer une ligne directrice pour établir un status de comestibilité de tous les principaux taxons de macromycètes présents sur le territoire italien, qui puisse devenir un guide pour s'orienter dans le labyrinthe d'informations souvent discordantes trouvées dans les différentes sources mycologiques et mycotoxicologiques, et par conséquent sur le web.

Vous pouvez télécharger gratuitement ce guide dans les pages [liens du site vapko.ch](#) ou en cliquant sur les liens suivants :

[Guida ragionata alla commestibilità dei funghi](#)

[Guide annoté de la comestibilité des champignons](#)

La version française traduite par un logiciel informatique ([DeepL](#)). Bonne lecture !



## Conseils pour les contrôleurs

Avec les températures froides de la fin d'automne et de l'hiver qui approche à grand pas, nous profitons ici pour rappeler une règle de sécurité en matière de contrôle des champignons. Les champignons qui ont subi les effets du gel doivent être éliminés, celui-ci altérant leur comestibilité. Parmi les espèces comestibles que l'on trouve en hiver, nous pouvons citer *Flammulina velutipes* (au sens large) et *Pleurotus ostreatus*. Au début de l'année, certains auront la chance de rencontrer l'hygrophore de mars (*Hygrophorus marzuolus*). Ces champignons doivent donc être consommés en prêtant une attention particulière à leur état.



Photo : Nicolas Schwab (CC-BY-NC)



Photo : Patrik Wuillemin

## Suggestions

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

## Contact

### Président

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

### Directeur de cours

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

### Caissière

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

### Vice-président

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

### Secrétaire

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

### Répondant informatique et communications

Nicolas Schwab  
079 732 20 01  
[media@vapko.ch](mailto:media@vapko.ch)

