



Informations VAPKO R

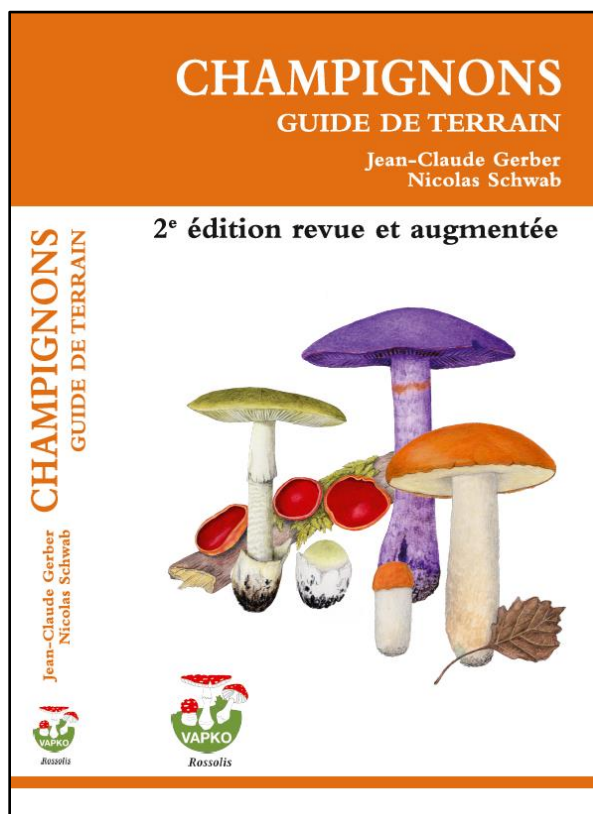
Eté 2023
N°2/23

Il reste encore quelques places pour le cours 2023 !

Les inscriptions sont encore ouvertes : la semaine de cours champignons et nature VAPKO romande se déroulera à Leysin, du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre. Pour les informations détaillées et les inscriptions, veuillez consulter le site : prestations.vapko.ch.

Commande de la 2ème édition du livre “Champignons – Guide de terrain” “Champignons – Guide de terrain”

Dans la précédente newsletter, nous avons proposé un vote pour sélectionner la couleur de la nouvelle édition du livre “Champignons – Guide de terrain”. C’est la couverture orange qui a été sélectionnée ! Nous sommes également ravis d’annoncer qu’il est désormais possible de commander le livre. Les livraisons débuteront le 21 août.



Pour la Suisse : prestations.vapko.ch
Pour l'Europe : boutique.rossolis.fr

Pour les germanophones, nous rappelons qu’il existe une traduction en langue allemande de la première édition, disponible sur le site vapko.ch.



Le clitocybe nébuleux est à présent non comestible

L'évaluation de la comestibilité d'un champignon repose sur différents critères :

- Son goût
- Sa tolérance (toxicité aiguë),
- Ses éventuels effets indésirables à long terme (toxicité chronique).

La substance nébularine a été détectée dans le clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*). Ce composé thermorésistant a une structure chimique très proche d'un élément constitutif de l'acide ribonucléique (ARN).

Il n'a jusqu'ici pas été possible d'exclure avec certitude un effet cancérigène et/ou mutagène (modifiant le patrimoine génétique) pour la nébularine.

Faire bouillir et jeter l'eau de cuisson des clitocybes nébuleux (*Clitocybe nebularis*) n'élimine pas la nébularine. Cette mesure permet uniquement de dissoudre et d'éliminer des substances très irritantes pour le tractus gastro-intestinal.

Les connaissances concernant les composants des champignons sont en constante évolution. Même si le clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*) a longtemps été consommé, la VAPKO le considère aujourd'hui comme impropre à la consommation ; par conséquent, son statut de comestibilité a été modifié, il est désormais classé comme « **champignon non comestible** ».

Tous les pays voisins de la Suisse déconseillent également la consommation du clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*), voire le considèrent comme un champignon vénéneux.



Photo : Nicolas Schwab (CC-BY-NC)

Nouvelles recommandations concernant le bolet pulvérulent

Dans une étude tchèque de 2018, 39 spécimens du bolet pulvérulent (*Cyanoboletus pulverulentus*) ont été analysés. Il en résulte que ce champignon accumule de l'arsenic à partir du substrat, indépendamment de la qualité du sol. Afin d'améliorer la sécurité alimentaire, la VAPKO émet de nouvelles recommandations.

Selon l'étude, environ 80% du composé d'arsenic accumulé dans le carpophore se concentre au niveau de la cuticule.

Le bolet pulvérulent (*Cyanoboletus pulverulentus*) peut toujours être admis comme champignon comestible, avec ces précautions :

Il est recommandé de ne pas consommer plus de 100 g de champignon par repas. En raison de l'accumulation préférentielle d'arsenic dans cette partie, la cuticule doit être pelée.

Ce bolet ne devrait être consommé occasionnellement, seulement quelques fois dans l'année.



Photo : Davide Puddu (CC-BY-NC)

Conseils pour les contrôleurs

L'été est une saison particulière pour les champignons. C'est en général à partir de ce moment que l'on trouve les populaires girolles (*Cantharellus*) dans nos forêts. Bien que toutes les girolles et chanterelles soient comestibles, les confusions avec d'autres espèces peuvent mener à des intoxications graves. C'est notamment le cas avec les deux *Omphalotus* présent en Suisse : le clitocybe illusoire (*Omphalotus illudens*) et le clitocybe de l'olivier (*Omphalotus olearius*). Le premier est de loin le plus fréquent, dont la répartition longe le Léman depuis Genève et continue sur le plateau jusqu'en Argovie. Le second est très occasionnel et n'a pour l'instant été trouvé que dans la région bâloise. Autrefois rares, ils profitent du dérèglement climatique pour monter en altitude et occuper une distribution plus vaste en Suisse. Tous deux provoquent un syndrome résinoïdien pouvant être parfois très intense et dans de rares cas, des symptômes s'apparentant au syndrome muscarinien ont été documentés.

Omphalotus illudens se différencie d'*Omphalotus olearius* par son chapeau généralement avec un mamelon bas, sa couleur jamais cuivrée et ses lames se tachant à la friction. Ces deux espèces sont souvent confondues avec des girolles, comme en témoigne un article récent sur une intoxication en France. Les critères distinctifs des *Omphalotus* sont la présence de vrais lames non anastomosées, une croissance généralement en touffe aux alentours des souches et une odeur jamais fruitée.

Clitocybe illusoire (*Omphalotus illudens*)



Photo : Matthieu Morin (CC-BY-NC)

Clitocybe de l'olivier (*Omphalotus olearius*)



Photo : Marco Floriani (CC-BY-NC)

Parmi les espèces qui profitent du dérèglement climatique pour occuper de nouvelles zones, on peut également ajouter *Amanita amerivirosa*, une nouvelle amanite blanche mortelle du groupe de l'amanite phalloïde (*Amanita phalloides*). D'origine nord-américaine, elle fut tout d'abord découverte en France et nommée *Amanita virosa* var. *levipes*. Ce n'est que récemment qu'elle fut élevée au rang d'espèce. Deux découvertes suisses sont déjà connues, l'une réalisée à Aigle et une autre en Ajoie mais sa présence n'est pour l'instant pas encore confirmée par un séquençage génétique. Cette amanite est caractérisée par un chapeau plutôt régulier et central, un pied peu pelucheux, une odeur miellée, une croissance sous feuillus thermophiles et une réaction jaune à la potasse.

Si vous rencontrez des spécimens correspondant à cette description, que ce soit au contrôle ou durant vos excursions, il serait souhaitable de signaler ce champignon et de conserver un exsiccatum. La VAPKO aurait un grand intérêt à confirmer la présence de cette espèce en Suisse.



Photo : Matthieu Morin (CC-BY-NC)

Suggestions

Si vous avez des suggestions ou des propositions pour les prochaines newsletters, n'hésitez pas à envoyer un e-mail à media@vapko.ch.

Contact

Président

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

Vice-président

Jean-Pierre Pfund
079 403 67 13
media@vapko.ch

Directeur de cours

Philippe Gaillard
079 599 60 64
formation@vapko.ch

Secrétaire

Patrik Wuillemin
079 844 94 08
secretariat@vapko.ch

Caissière

Suzan Safarikova
079 798 75 68
finance@vapko.ch

Répondant informatique et communications

Nicolas Schwab
079 732 20 01
media@vapko.ch

