



Informations VAPKO romande

Automne 2026

N°2/26

Bonjour à toutes et à tous,

Après un été particulièrement chaud et sec, l'automne pourrait encore nous réserver quelques surprises. Ces conditions favorisent l'apparition chez nous d'espèces thermophiles, habituellement plus rares, dont certaines figurent sur la Liste rouge et peuvent se trouver en quantité inhabituelle.

Gardez l'œil ouvert, la saison pourrait vous offrir de belles rencontres.

Nous vous souhaitons de belles découvertes, une excellente saison et une agréable lecture de cette newsletter.

Une nouvelle édition du cours VAPKO qui affiche presque complet

L'intérêt pour les cours de formation de la VAPKO romande demeure soutenu. Les inscriptions 2026 ont à nouveau rencontré un vif succès : **plusieurs cours affichaient complet avant même la fin du mois d'août.**

Afin de pouvoir répondre au mieux aux demandes de participation, **deux formateurs supplémentaires** ont rejoint les classes d'Initiation et de Perfectionnement.

Un fait particulièrement réjouissant est l'**augmentation constante du nombre de débutants**. Cette année, plus de vingt participants suivront les cours d'Initiation, un signe encourageant pour la relève et l'avenir du contrôle des champignons en Suisse romande. Plus largement, l'ensemble des niveaux de formation affiche une belle fréquentation, témoignant d'un intérêt soutenu pour l'apprentissage de la détermination des champignons et le perfectionnement des connaissances.

En octobre à Leysin, **un staff de 23 personnes se prépare ainsi à accueillir plus de 110 participants** pour une semaine qui s'annonce une nouvelle fois riche en observations, en déterminations, en échanges et, espérons-le, en champignons.

Sauver le contrôle des champignons !



Lancée en **septembre 2025**, à l'occasion du 100e anniversaire de la VAPKO, la pétition « **Sauvons le contrôle des champignons !** » entre maintenant dans sa dernière ligne droite.

Au cours des 25 dernières années, près d'un tiers des postes de contrôle ont disparu en Suisse. Dans plusieurs cantons, **les postes de contrôle ont été supprimés**, alors même

que l'intérêt pour la cueillette des champignons ne cesse de croître. Le contrôle joue pourtant un rôle essentiel dans la prévention des intoxications et permet également de maintenir un réseau de spécialistes formés.

Par cette pétition, la VAPKO demande que le contrôle des champignons soit à nouveau ancré dans la législation de tous les cantons et garanti à long terme.

Si vous n'avez pas encore soutenu cette initiative, c'est le dernier moment. Vous pouvez signer la pétition directement en ligne ou **télécharger et imprimer la feuille de signatures** afin de la faire circuler autour de vous. Plusieurs personnes peuvent signer sur la même feuille, indépendamment de leur lieu de domicile, de leur âge ou de leur nationalité.

La pétition reste ouverte **jusqu'à fin octobre 2026**. Les feuilles remplies doivent donc être retournées suffisamment tôt à l'adresse indiquée sur le formulaire.

Chaque signature compte : faites circuler l'information et parlez-en autour de vous !

👉 **Signez dès maintenant la pétition :** <https://petition.vapko.ch/fr>



← *signer en ligne !*

🙏 Merci de votre soutien !

Après la sécheresse, le retour des Agarics : attention à la fraîcheur et aux confusions

Par Patrik Wullemmin, texte et illustrations

L'été arrivant à sa fin, c'est la période où l'on voit réapparaître les agarics dans les prairies et les pelouses.

Parmi eux, *Agaricus campestris*, l'agaric champêtre, est l'un des plus recherchés. Mais ces poussées souvent abondantes doivent inciter à la prudence, notamment sur deux points : la fraîcheur des champignons récoltés et la détermination correcte de l'espèce.

Une poussée rapide... et une dégradation tout aussi rapide

L'Agaric champêtre apprécie les prairies, pâturages et espaces herbeux. Après une longue période de sécheresse, le retour de l'humidité peut déclencher une fructification importante. Pour le cueilleur, la tentation est alors grande de remplir rapidement son panier. Mais les agarics sont des champignons charnus qui peuvent se dégrader rapidement, surtout par temps chaud.

Un exemplaire encore ferme le matin peut déjà présenter quelques heures plus tard des signes de vieillissement, de ramollissement ou une forte infestation de larves.

Il est donc recommandé de :

- Récolter uniquement des exemplaires suffisamment jeunes et en bon état ;
- Éviter les sujets très âgés, ramollis ou fortement infestés ;
- Éviter les champignons provenant de gazons ou de champs traités ;
- Ne pas laisser la récolte dans une voiture chaude ou au soleil ;
- Conserver les champignons au frais ;
- Séparer les espèces inconnues ou douteuses du reste de la récolte ;
- Faire contrôler rapidement les champignons destinés à la consommation.

La fraîcheur n'est pas un détail : un champignon comestible mais altéré peut provoquer des intoxications sévères.

Attention aux Agarics toxiques

Les fortes poussées d'agarics augmentent également le risque de confusion.

Agaricus xanthodermus, l'agaric jaunissant, constitue l'un des principaux pièges. Cette espèce toxique présente un jaunissement vif et rapide, particulièrement à la base du pied, ainsi qu'une odeur iodée ou phénolée souvent plus perceptible à la cuisson.

Il faut donc observer tous les caractères de chaque champignon cueilli. Les jeunes exemplaires encore fermés demandent une attention particulière, car certains signes ne sont pas encore clairs.

Après les premières pluies : prudence dans les paniers

Une belle poussée d'agarics est toujours réjouissante, mais abondance ne signifie pas sécurité. Une récolte destinée à la consommation passera donc de préférence par un contrôle officiel, outil de prévention essentiel. Les experts VAPKO sont formés à l'identification des espèces, à la toxicologie et à l'évaluation de l'état sanitaire des récoltes.



Agaric champêtre, *Agaricus campestris*

À retenir

Après un été chaud et sec, les premières pluies peuvent favoriser une poussée spectaculaire d'agarics. *Agaricus campestris* est un bon comestible lorsqu'il est correctement identifié et en parfait état, mais attention aux risques de confusion avec les espèces toxiques, notamment *Agaricus xanthodermus*.

En cas de doute : le panier passe par le contrôleur avant de passer à la casserole.

Cueilleurs vaudois : attention aux champignons protégés



Depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation vaudoise sur la protection du patrimoine naturel et paysager, il est important de rappeler **que certaines espèces de champignons ne peuvent plus être cueillies dans le canton de Vaud.**

L'article 8, alinéa 2 du RLPrPNP interdit notamment de cueillir, arracher, emporter, mettre en vente, acheter, détruire ou endommager les champignons figurant à l'annexe 1 du règlement, à savoir **les espèces prioritaires au sens de l'OFEV ainsi que les espèces menacées de la Liste rouge**, notamment celles classées vulnérables (VU), en danger (EN) ou en danger critique d'extinction (CR) présentes dans le canton. Ces espèces sont donc **strictement interdites de cueillette.**

Un exemple particulièrement parlant est celui de **l'Amanite des Césars (*Amanita caesarea*)**. Réputée comme un excellent champignon comestible, elle figure pourtant sur la Liste rouge suisse avec le statut **VU - vulnérable**. Elle ne doit donc pas être cueillie dans le canton de Vaud. La Liste rouge mentionne d'ailleurs plusieurs champignons comestibles parmi les espèces vulnérables.

Cette réglementation concerne également les personnes qui ramassent un champignon uniquement dans le but de le déterminer. Le règlement ne prévoit pas d'exception générale pour ce type de prélèvement. Des dérogations peuvent toutefois être accordées par le service cantonal, notamment à des fins scientifiques ou pédagogiques.

Pour les **champignons non protégés**, la récolte à visée domestique reste limitée à **2 kg par personne et par jour, toutes espèces confondues**, et est autorisée entre **7 h et 20 h**. Le grattage, le râtelage du sol ou tout autre moyen permettant un prélèvement de masse sont interdits.

Pour en savoir plus :

👉 [Consulter le règlement vaudois RLPrPNP \(BLV 450.11.1\)](#)

👉 [Consulter et télécharger la Liste rouge des champignons supérieurs menacés en Suisse](#)

Genre *Hygrophoropsis* en Suisse, où en sommes-nous ?

Par Catherine Extermann, texte et photos

Chaque mycologue connaît *Hygrophoropsis aurantiaca*, la fameuse fausse chanterelle non comestible, que l'on rencontre dès les premières récoltes de champignons. Dans les guides de base, c'est souvent la seule espèce décrite, malgré la forte prévalence de son espèce sœur plus foncée à petits poils noirs, *H. rufa*, dans les forêts d'épicéa.

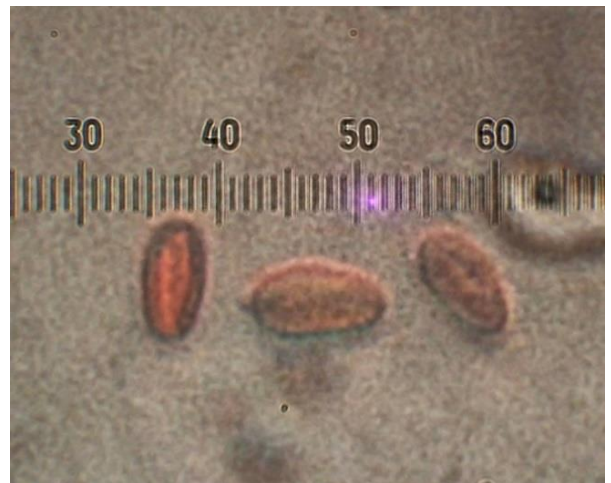
Nous avons eu la chance de découvrir récemment deux autres espèces poussant dans les milieux humides, très peu répertoriées en Suisse (respectivement une fois et quatre fois sur l'atlas de répartition de Swissfungi), *H. macrospora* et *H. fuscusquamula*.

Situation

Le 30 août 2026 après un été caniculaire, sur le flanc sud du Grand Niremont, en bordure de forêt de la clairière des Rouvena (Châtel-Saint-Denis), à 1200m d'altitude dans un pâturage à vaches partiellement marécageux, nous avons observé plusieurs colonies séparées comprenant chacune env. 6-15 champignons poussant sous les hautes herbes, espacés de 20-80 cm (malheureusement nous n'avons pas fait de photos in situ) :

Hygrophoropsis macrospora

D'une part des carpophores très veloutés pâles, initialement jaunes au centre, crème à la marge, mesurant env. 2-5 cm, convexes dans la jeunesse puis s'aplatissant en se relevant légèrement au bord, à lames blanches moyennement serrées, décurrentes, à pied fibreux ocre-brun clair, allongé et légèrement bulbeux à la base avec quelques rhizomorphes pâles.

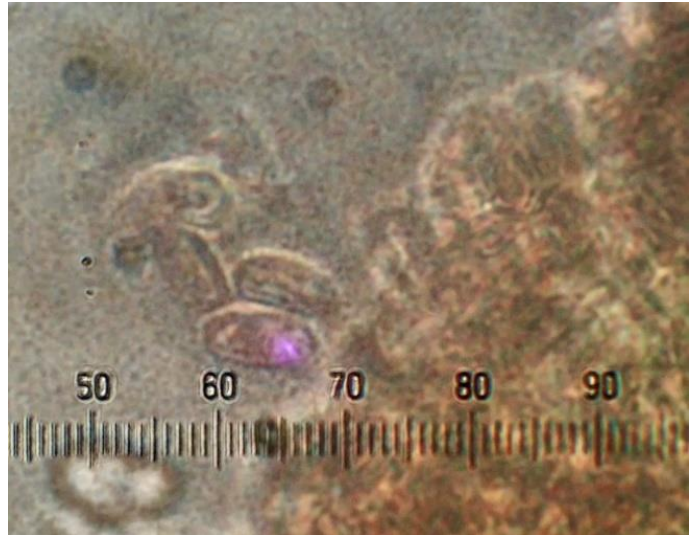


L'examen microscopique montre des grandes spores allongées dextrinoïdes (= brunes à la solution iodée de Meltzer) 7-11 u x 3-4 u, compatibles avec *H. macrospora*.

Hygrophoropsis fuscusquamula

D'autre part des champignons un peu plus grands, peut-être légèrement plus veloutés sans être franchement chevelus ou squamuleux, env 4-7 cm, ocre-orangés, plus infundibuliformes et avec des lames plus décurrentes d'une couleur crème-orangée pâle, immédiatement

évocatrices du genre. Le pied fibreux, à peine moins allongé et moins bulbeux que le précédent, présentait aussi une couleur ocre-brune accentuée à la manipulation.



L'examen microscopique a mis en évidence des spores plus petites et plus arrondies, toujours nettement dextrinoïdes, 6-8 u x 3-4 u, compatibles avec *H. fuscosquamula*.

Hygrophoropsis rufa

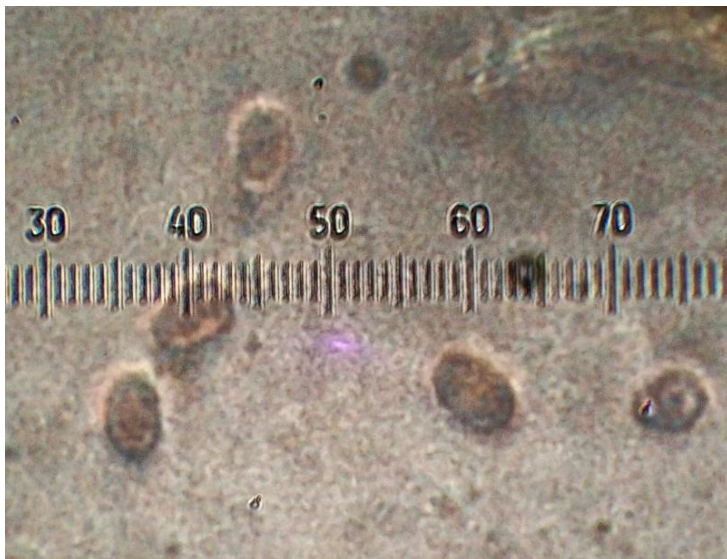
En comparaison, voici une récolte du 5 septembre dans le Jorat, où des exemplaires typiques de *H. rufa* poussaient sur du bois pourri d'épicéa : taille variable de 2-8 cm, chapeaux convexes à marge enroulée dans la jeunesse puis s'ouvrant en entonnoir, de couleur orangée à centre brun foncé avec les petits poils noirs typiques de l'espèce, des lames orange vif saturé très décurrentes, un pied orange foncé et des rhizomorphes jaune vif.



Hygrophoropsis rufa



Hygrophoropsis rufa



Hygrophoropsis rufa

A la microscopie on voit des spores dextrinoïdes plus petites et plus rondes 5-7 u x 3-4 u.

Hygrophoropsis aurantiaca

Des exemplaires de *H. aurantiaca* récoltés sur les hauts de Lausanne le même jour présentaient un chapeau de morphologie identique, de couleur orange vif plus clair et sans poils noirs, avec toujours des lames décurrentes orange vif mais moins saturé et un pied orange plus clair.

Diversité de couleur

Dans le genre *Hygrophoropsis*, la couleur du chapeau, des lames et du pied peut être très variable pour une même espèce, selon le milieu et l'hygrométrie. Ainsi on peut rencontrer des formes plus pâles pour les deux dernières espèces citées, avec cependant la persistance d'une tonalité orangée au moins légère. Pour différencier *H. rufa* de *H. aurantiaca* il faut donc d'abord se fier à la présence de petits poils foncés sur le chapeau plutôt qu'à la couleur. Ces variations de teinte fréquentes ont conduit dans le passé à une subdivision en nombreuses formes ou variétés qui sont aujourd'hui largement abandonnées ou synonymisées.

Plus récemment ont été identifiées en Europe deux nouvelles espèces méditerranéennes, *H. ochraceolutea* en Sardaigne en 1991 et *H. flavida* en Turquie en 2022, morphologiquement assez proches de *H. fuscusquamula* et pouvant induire des confusions. Pour l'historique on citera encore *H. olida*, actuellement *Aphroditeola olida*, reclassée dans les Hygrophoracées. D'autres espèces d'*Hygrophoropsis* existent aussi en Afrique et en Asie.

En résumé

On répertorie actuellement en Suisse quatre espèces du genre *Hygrophoropsis* :

- Deux espèces courantes à tonalités orangées, essentiellement en forêt sur débris de bois d'épicéa, mais aussi parfois dans les parcs et bords de chemin : *H. aurantiaca* et *H. rufa*, différenciées par la présence de petits poils foncés.
- Deux espèces rares et probablement méconnues poussant en milieu marécageux, de couleur toujours plus pâle et peu orangée (anciennement regroupées sous le terme caduc *H. pallida*), à savoir *H. macrospora* à teintes jaunâtres et lames blanches et *H. fuscusquamula* un peu plus velu ou squamuleux, crème-ocre à brun à lames crème-ocre pâle. La microscopie permettant de différencier la taille des spores est utile pour une détermination certaine.



Photo : dans l'ordre *H. rufa*, *H. aurantiaca*, *H. fuscusquamula* et *H. macrospora*

Réf. : Geoffrey Kibby, The *Hygrophoropsis aurantica* complex, doi: 10.1016/j.fldmyc.2012.03.004 ; Winkler et Keller, Pilze Mitteleuropas, Haupt 2023 ; Breitenbach et Kränzlin, Champignons de Suisse tome 3, 1991 ; *Hygrophoropsis ochraceolutea* Contu et Bon Species 2000 ; First record of *Hygrophoropsis flavida* from Turkey, Kaygusuz, Anatolian J.of Botany 2024

Pour les experts en champignons et futurs experts

Champignons comestibles : quantité et cuisson restent essentielles

À peine la saison des cèpes a-t-elle commencé que les cas d'intoxication signalés sont déjà en augmentation. Plusieurs concernent pourtant des espèces parfaitement comestibles.

À la lecture des derniers rapports, un point commun ressort : une quantité importante consommée, une cuisson insuffisante, ou parfois même les deux.

Une personne touchée avait ainsi consommé près de 300 g de *Boletus aestivalis*, pourtant cuits plus de 20 minutes, avant de ressentir une lourdeur gastrique et des nausées. Dans un autre cas, près de 500 g de *Boletus edulis* avaient été consommés, avec en plus certains exemplaires dont l'état de fraîcheur n'était pas optimal.

La cuisson revient également dans plusieurs signalements. Un plat de *Leccinum aurantiacum* cuit moins de dix minutes a été suivi de troubles digestifs. Quatre cas concernent à nouveau *Macrolepiota procera*, avec une cuisson inférieure ou proche de dix minutes ; dans le plus récent, la personne malade en avait de plus consommé une quantité importante.



Ces cas doivent nous rappeler, en tant que contrôleuses et contrôleurs, que notre rôle ne s'arrête pas à la détermination des espèces. Lors de la restitution d'une récolte, pensons également à rappeler quelques règles simples : une portion d'environ 100 g par personne, une fois par semaine, une cuisson d'au minimum 20 minutes et uniquement des champignons en parfait état de fraîcheur.

Deux amanites thermophiles à surveiller en Suisse

Avec les étés devenant de plus en plus chauds, certaines espèces thermophiles remontent progressivement vers le nord. Parmi elles, deux grandes amanites blanches méritent une attention particulière : *Amanita ovoidea* et *Amanita proxima*.

Amanita ovoidea, encore peu connue en Suisse, a été rencontrée en 2025 dans le canton de Genève. Traditionnellement consommée dans certaines régions méditerranéennes, elle est aujourd'hui déconseillée : des intoxications gastro-intestinales ont été rapportées, ainsi que quelques cas plus graves avec atteintes rénales et hépatiques. L'expert italien en intoxications mycologiques Nicola Sitta considère d'ailleurs qu'elle ne devrait pas être admise à la consommation.

Sa proche voisine, ***Amanita proxima***, est en revanche clairement toxique et responsable du syndrome proximien, une intoxication grave pouvant provoquer une atteinte hépatique et une insuffisance rénale aiguë. Elle aurait peut-être été observée en Valais.

Les deux espèces peuvent facilement être confondues. Le caractère le plus important se trouve à la base du pied : chez *A. proxima*, la volve est typiquement ocre orangé à roussâtre, alors qu'elle reste généralement blanche à crème chez *A. ovoidea*.

La présence nouvelle d'*A. ovoidea* en Suisse doit donc nous inciter à mieux connaître ces deux espèces et à rester attentifs aux récoltes provenant de stations chaudes et calcaires.



Amanita ovoidea

Photo : Pedro Curti



Amanita proxima

Photo : Pietro Curti

La boutique VAPKO

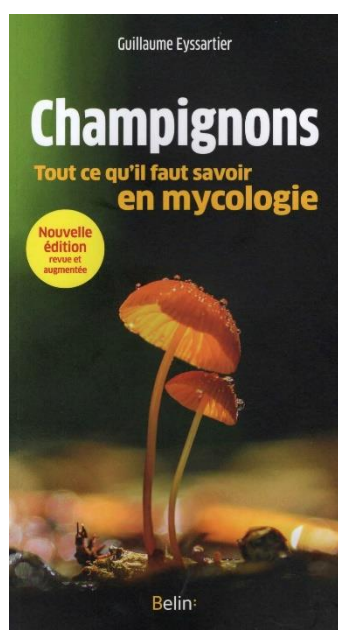
Dans la boutique du site, vous trouverez les supports de cours VAPKO, la littérature ainsi que divers accessoires utiles pour les sorties champignons.

👉 Accès à la boutique :

<https://prestations.vapko.ch/categorie-produit/boutique/>



Les livres mycologiques



La deuxième édition du guide « **Champignons – Tout ce qu’il faut savoir en mycologie** », publié aux éditions Belin, vient de paraître.

Complément particulièrement utile aux ouvrages classiques d’identification, ce guide rassemble en un seul volume les principales connaissances nécessaires pour mieux comprendre et aborder le vaste monde des champignons.

Il présente notamment les grands groupes morphologiques – agarics, amanites, collybies, russules, bolets, polypores, etc. – en détaillant pour chacun les principaux critères permettant de les reconnaître et de s’orienter dans leur identification.

L’ouvrage intègre également de nombreuses connaissances actualisées en mycologie, ainsi que quantité d’astuces et de critères de terrain que l’on ne retrouve pas toujours dans les guides généralistes.

Parmi son contenu :

- Les principaux groupes morphologiques et leurs critères d’identification ;
- De nombreuses clés permettant de reconnaître les espèces les plus accessibles ;
- Plus de **800 photographies** illustrant les caractères utiles à l’identification.

Format : 230 × 125 mm

Nombre de pages : 312

Auteur : Guillaume Eyssartier

Un ouvrage destiné aussi bien aux personnes souhaitant approfondir leurs connaissances qu’aux mycologues déjà familiarisés avec l’identification des champignons.

Le livre est proposé chez Rossolis au prix de CHF 28. –

👉 [Boutique Rossolis](#)

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 Willemin
079 373 08 36
secretariat@vapko.ch

Caissière

Suzan Safarikova
079 798 75 68
finance@vapko.ch

Nous vous souhaitons un bel automne et de magnifiques récoltes.
