



Thématique

Ce cours est une introduction au monde mycologique par thématiques : historique, modes de vie, habitats, critères de détermination macro, les clés de détermination, les carpophores toxiques, protégés, les comestibles et le contrôle, les conseils de cueillette et de consommation, les recettes.

Public cible

Accompagnateurs et accompagnatrices en montagne en formation, aspirant.es, diplômé.es ou breveté.es.

Objectifs

A la fin de la journée, les participant.es:

- Savent observer les champignons en autonomie avec les critères de déterminations principaux et les ramasser en toute sécurité.
- Sont sensibilisé.es aux grands toxiques et à la liste rouge des champignons protégés.
- Connaissent le système de contrôle officiel VAPKO avec les réglementations cantonales de cueillette ainsi que les modes de consommation sans risquer une intoxication.

Formatrice

Véronique Lyon, contrôle officiel des champignons commune du Mont-sur-Lausanne et présidente de la société mycologique La Myco du Jorat, veronique.niklaslyon@gmail.com, 079 684 38 57

Informations pratiques

Date et horaire : 3 octobre 2025 (date de réserve le 31 octobre 2025)

Lieu : à préciser.

Coût : 150 CHF / personne

Nombre de participants : min 5, max 15

Inscription : jusqu'au 26 septembre 2025 sur <https://etcoletpic.ch/inscription-formation-continue/>

Pour toute question : Emmanuelle Gabioud, info@etcoletpic.ch, 079 875 53 57

Déroulement du cours

Matin : approche théorique avec présentation de la table de champignons

Après-midi : herborisation en forêt avec exercices de détermination, concours d'odeurs de champignons, dégustation d'une recette

Matériel

- Vêtements adaptés à la randonnée en forêt
- Protections contre les tiques
- A boire et à manger pour le pique-nique de midi
- De quoi écrire sur le terrain et en salle
- Un livre sur les champignons (si vous avez)
- Une loupe (de librairie ou autre si vous avez)