

AU ROYAUME DES CHAMPIGNONS

Descriptif	Les champignons sont partout. Dans notre assiette, sur notre peau, dans nos pains, dans nos industries... Lors de cette journée, nous plongerons dans le monde fascinant des champignons. Dans un premier temps à l'intérieur pour une partie plus théorique et dans un deuxième temps en forêt avec deux experts champignons. Nous utiliserons tous nos sens pour nous aider à la détermination et revenir avec une jolie récolte qui réglera, ou pas, nos estomacs
Date	5 octobre 2026
Durée	1 jour
Formateur	François Maret, mycophile et mycophage, contrôleur officiel de la Vapko, représentant de la Vapko pour le Valais, membre du groupe mycologique de Monthey
Horaire et Lieu	8h15 Rendez-vous au local mycologique de Monthey, avenue de l'Industrie 14 16h Fin de la journée
Objectifs	Comprendre ce qu'est un champignon et se familiariser avec son anatomie Etre capable d'expliquer sa reproduction Connaître son « régime alimentaire » Comprendre leur rôle et leur utilité dans les différents domaines de notre quotidien Connaître la réglementation et la législation concernant la cueillette Connaître et reconnaître quelques espèces sur le terrain
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> - Habits en fonction du temps - Chaussures de marche - De quoi écrire - Panier - Couteau - Appareil photo/téléphone - Pique-nique et boisson
Prérequis	Aucun
Préparation	<p>Visionner la vidéo suivante</p> <p><i>À travers d'impressionnantes images macro en accéléré et des animations en 3D, ce film très documenté remonte le fil de l'évolution, montrant comment les champignons ont façonné l'écosystème que nous connaissons, et fait le point sur les recherches scientifiques les plus récentes dans le domaine de la mycologie. Production d'alcool ou de pain, propriétés médicinales (notamment d'antibiotiques ou d'anti-inflammatoires), décomposition des déchets... : la science s'intéresse aux innombrables vertus des champignons. Et se penche également sur les infections fongiques parfois mortelles, comme celle provoquée par le cryptococcus, un mycète qui se développe à la faveur du réchauffement climatique...</i></p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=o7rBjGNLif0</p>
Bibliographie	<p><i>Champignons -guide de terrain</i>, GERBER Jean-Claude et SCHWAB Nicolas, Editions Vapko, 2023</p> <p>VAPKO - Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons</p>

	https://www.vapko.ch/index.php/fr/
Nombre de participants	Minimum 4
Prix	150.- CHF 100.- CHF pour les «membres en formations» et les «membres aspirant·e·s» de l'ASAM, sur justificatif
Validation ASAM	Connaissances générales
Inscription	info@horizons-nature.ch