

Mycologie et tourbières

Tour d'horizon des champignons des marais



photo : Nicolas Schwab

Dates

Le samedi 1^{er} novembre 2025

Durée du cours

Horaire : 09h15 – 15h15

Lieu

Le cours aura lieu sur le Sentier de la tourbière. Rendez-vous au café de la Maison de la Tourbière (2316 Les Ponts-de-Martel).

Langue

Français ; possibilité d'une traduction simultanée pour les personnes germanophones ou anglophones (sur demande).

Objectifs d'apprentissage et public cible

Tout public : Les participants acquièrent une vue d'ensemble du rôle des champignons spécialisés des tourbières. Leur écologie et leur conservation seront particulièrement discutées. Une partie théorique sera dispensée dans les locaux de la Maison de la tourbière et une visite explicative sera donnée sur le terrain.

Informations générales

Les champignons jouent un rôle crucial dans l'écosystème des tourbières. Ils participent à la décomposition lente de la végétation, notamment des sphaignes et des débris végétaux, contribuant ainsi au cycle des nutriments. Contrairement à d'autres environnements, les conditions froides, acides et pauvres en oxygène des tourbières ralentissent la décomposition,

permettant aux champignons de se spécialiser dans la dégradation de matières difficiles à décomposer. Leur rôle écologique ne se confine pas à la dégradation de la matière organique, mais ils forment également des symbioses avec de nombreuses essences ligneuses des tourbières et des zones adjacentes.

A prendre avec

- Habits adaptés à la météo
- Chaussures confortables pour la marche
- Jumelles ou loupe (facultatif)
- Gourde d'eau
- De quoi noter, photographe
- **Pas** de quoi récolter ; l'excursion ne concernera pas les champignons comestibles !

Programme détaillé

09h15-09h45	Accueil et café
09h45-12h00	Cours introductif aux champignons des tourbières
12h00-13h00	Repas de midi (pic-nic ou restaurant, réservation nécessaire)
13h00-15h00	Sortie en extérieur
15h00-15h15	Retour
15h15	Fin

Inscription

Jusqu'à 10 jours avant le début du cours, sur le site Internet de la Maison de la Tourbière.

Nombre minimum de participant.e.s : 8 personnes.

Nombre maximum de participant.e.s : 15 personnes.

Prix

60 CHF

Arrivée

Possible en bus, train ou véhicule personnel.

Intervenant

Nicolas Schwab

Expert certifié VAPKO depuis 2018, il est aspirant membre à la Commission Scientifique de l'USSM. Co-auteur d'un guide de terrain à succès, il a rédigé plusieurs articles et cartographie les champignons à travers l'Europe. Il est également le fondateur de l'événement Mycoblitz Europe.

Littérature sur le sujet

Pour aller plus loin ou préparer l'excursion :

- Courtecuisse, R., Duhem, B., Vincenot, P. (2024). *Champignons d'Europe – Identifier plus de 3500 espèces* (4^e éd.). Paris : Delachaux et Niestlé.
- Eyssartier, G., & Roux, P. (2017). *Guide des champignons : France et Europe* (4^e éd.). Paris : Belin.
- Gerber, J.-C., & Schwab, N. (2023). *Champignons – Guide de terrain* (2^e éd. revue et augmentée). Rossolis.