

Description de la formation :

Non éligible au CPF

Deux phases de 60 à 70 heures environ , sur 2 années. -----

objectif: Au-delà d'identifier les principales espèces comestibles, toxiques et mortelles et les genres les plus connus, vous trouverez les clefs pour identifier les cueillettes, progresser dans la reconnaissance de genres plus difficiles comme les russules, les cortinaires, les tricholomes. Vous découvrirez aussi des aspects scientifiques de l'écologie des champignons.

programme : 62 heures de théories et 70,5 heures de travaux pratiques sur champignons frais (apportés tant par les enseignants que par les inscrits).

Définir le règne fongique ; acquérir une méthode d'observation et d'identification grâce à des clés et aux ouvrages mis à disposition ; identifier les principales espèces d'intérêt avec leurs critères d'identification (caractères macroscopiques et microscopiques, odeur, saveur, réactions chimiques utiles). Boletale, Amanitale, Agaricale, Russulale, Cortinariale, Psathyrella, Lacrymaria, Coprinus, Paneolus, Stropharia, Psilocybe, hypholoma, Entoloma, Pluteus, Hygrophores, Hydnellums et d'autres seront présentés en détail, tant en théorie que en pratique. L'aspects intoxication et conduite à tenir sera aussi détaillé, ainsi que les inventaires mycologiques, la symbiose, certains phytopathogènes, l'évolution de la classification et l'impact de la biologie moléculaire.

L'équipe : Didier Blaha, Bello Mouhamadou, Caroline Paliard, Nathalie Séguy, **des auteurs d'ouvrages reconnus** tel Pierre Roux, Didier Borgarino, Christian Hurtado, **des pharmaciens** Bernard Champon, Gilbert Bonthoux, Caroline Paliard, **des mycologues passionnés de la Région** Jean-Luc Fasciotto, Nicolas Van Vooren, Josette Monpert, Denis Marseilhan, Christelle Girard

L'évaluation de votre pratique est prévue lors de chaque module afin de vous permettre un échange riche d'expérience qui a permis à la première promotion de vivre une expérience unique. Le programme a d'ailleurs été modifié pour répondre à vos aspirations : encore plus de technique, plus de détails, de la microscopie, ;o)

et moins d'histoire ou de culture générale.

Programme

Théorie : 62 h

Pratique : 70,5 h

Terrain : 4 jours

- Définition du règne fongique
- Evolution des classifications (apports moléculaires)
- Critères d'identification:
 - caractères macroscopiques
 - caractères microscopiques
 - caractères organoleptiques
 - habitats
- Identification des principales espèces d'intérêt (Clé – morphologie)

Amanites, Bolets, Lepiotes, Russules, Lactaires, Cortinaires, Hébélomes, Inocybes, Hydnes, Chanterelles, Tricholomes, Hygrocybes et Hygrophores, Ascomycètes, Entolomes, Plutées, Agarics, Coprins et d'autres

- Risques d'intoxication
- Mycologie environnementale
- aspects règlementaires
- les symbioses

Public concerné :

Public :

- Pharmaciens, préparateurs en pharmacie
- Médecins
- Membres de Sociétés mycologiques
- Personnels de l'ONF

brefs, tout ceux qui sont passionnés ou qui veulent approfondir sérieusement leurs connaissances.

Modalités d'accès :

PROCHAINES SESSION DE 2 ANS :

SESSION 2025-2027 Ouverte à l'Université Grenoble Alpes

Renseignements et candidatures : [sarah.kallal@univ-grenoble-alpes.f](mailto:sarah.kallal@univ-grenoble-alpes.fr)

Modalités d'évaluation :

Evaluation de chaque module Ce DIU ne peut pas être DPC, toutes mes excuses aux pharmaciens, La mycologie n'est pas prioritaire dans les formations pro contrairement à la cancérologie, infectiologie, etc...

Modalités d'évaluation :

Evaluation de chaque module Ce DIU ne peut pas être DPC, toutes mes excuses aux pharmaciens, La mycologie n'est pas prioritaire dans les formations pro contrairement à la cancérologie, infectiologie, etc...

Session de la formation :

Date de début : 25/09/2023 Date de fin : 28/02/2025

Conditions d'accès :

Niveau de recrutement : BAC -2, BAC -1, BAC 0, BAC +1, BAC +2

Niveau de sortie : BAC +3

Pré-requis :

- Pharmaciens d'officine, pas de pré-requis si vous avez suivi un cours de mycologie lors de votre formation.
- Médecins, Membres de Société de Mycologie, Personnels de l'ONF et préparateurs en pharmacie devront avoir été inscrits un an dans une société de mycologie qui attestera de leur inscription.

Contacts :

Responsable(s) de la formation (informations pédagogiques) :
CAROLINE PALIARD , 0478777020

Contact formation continue et alternance (FOCAL) :
Gestionnaire 7 : formation-diplomante7@univ-lyon1.fr

Nombre d'heures de formation : 120h

Lieu principal d'enseignement :

- Lyon Est (Lyon 8ème) - campus Rockefeller

Compétences attestées:

Utilisation des livres existants et des méthodes d'identifications basées notamment sur les clefs dichotomiques.
Utilisation du microscope et des principaux réactifs macrochimiques si nécessaire.

Poursuites d'études :

Déterminateur dans les sociétés mycologiques, formateurs dans ces sociétés savantes.
Déterminateurs dans les pharmacies, car le pharmacien est encore et toujours le référent mis en avant par les pouvoirs publics pour la reconnaissance des espèces comestibles et toxiques et pour orienter les patients dès les premiers signes d'intoxications.

<http://www.leprogres.fr/lyon/2015/10/04/pourquoi-ne-peut-on-pas-manger-tous-les-champignons>

Tarifs :

Si prise en charge individuelle : 875 € par an
Si prise en charge employeur : 875 € par an