

DIPLÔME INTER-UNIVERSITAIRE

Mycologie environnementale et pratique à l'officine

Modules 2024-2025 accessibles en formations courtes
Prochaine ouverture à Grenoble septembre 2025

**En partenariat avec l'Université Joseph Fournier de Grenoble et
la Fédération mycologique et botanique Dauphiné-Savoie (FMBDS)**

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.

Une session sur le terrain vous permettra de mettre vos connaissances en pratique.



Equipe pédagogique

RESPONSABLES PEDAGOGIQUES

Dr Didier BLAHA : didier.blaha@univ-lyon1.fr
Dr Caroline PAILARD : caroline.paliard@univ-lyon1.fr
Dr Bello MOUHAMADOU

Candidatures & inscriptions

CONTACT SCOLARITÉ

Claire IACOUZZO-PAOLI
scolarite.fcpharmacie@univ-lyon1.fr

CONTACT FORMATION CONTINUE FOCAL

Fabienne GONOD
formation-diplomante7@univ-lyon1.fr

"Une formation adaptée aux attentes des mycologues amateurs et des pharmaciens d'officine qui souhaitent mettre en avant cette compétence dans leurs officines."



Public/Pré-requis :

- Pharmaciens et préparateurs en pharmacie
- Médecins
- Membres de Sociétés Mycologiques
- Personnels de l'ONF

Pas de prérequis pour les pharmaciens d'officine, s'ils ont suivi un enseignement de mycologie lors de leur formation.

Les 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.



Modalités pédagogiques :

Enseignements en présentiel dispensés sur deux années.

- 6 modules par année
- 62 heures de cours théoriques
- 70,5 heures de TP sur champignons frais
- 4 jours de terrain
- 2 à 3 jours par mois

Possibilité de suivre chaque module indépendamment : voir formations courtes



Modalités pratiques :

CANDIDATURES à partir de mai 2025

OUVERTURE 2025 A GRENOBLE

Transmettre par mail

CV, lettre de motivation et copie des diplômes à scolarite.fcpharmacie@univ-lyon1.fr, didier.blaha@univ-lyon1.fr et caroline.paliard@univ-lyon1.fr.

Tarif formation continue :

170€ de droits universitaires + 700€

Demandes de devis

et convention de financement:

Service FOCAL

formation-diplomante7@univ-lyon1.fr



LA FORMATION

Objectifs :

- Identifier les principales espèces comestibles, toxiques et mortelles,
- Expertiser les cueillettes,
- Identifier les syndromes liés à des intoxications par des champignons et connaître la conduite à tenir pour une bonne prise en charge,
- Comprendre l'écologie des champignons.



Programme : organisation sur 2 ans

1ère année (60 heures)		
SEPTEMBRE	Généralités, les bolétales, les lactaires	Cours théoriques et travaux pratiques (TP)
OCTOBRE	Les lépiotes, les amanitales, et les russules	Cours théoriques et TP
JANVIER	- Champignons et environnements, Champignons et listes rouges. - Biologie moléculaire et bouleversements de la classification. - Initiation à la microscopie et reconnaissances des principaux groupes toxiques.	Cours théoriques et TP

Conférences le matin et travaux pratiques l'après-midi permettront une acquisition du cours plus rapide.

Le travail avec du matériel frais constituera l'essentiel des travaux pratiques. Pour faciliter l'apprentissage, les fascicules des cours et TP seront remis aux apprenants dès leur arrivée.

2ème année (60 heures)		
SEPTEMBRE	Les Tricholomes, les Cortinaires, les sporées foncées, pourpres à noires (Agarics, panéoles ...)	Cours théoriques et TP
OCTOBRE	Sorties terrain (cours sur les cantarellales, les ascomycètes)	Cours théoriques et TP
JANVIER	- Les syndromes d'intoxications. - Maladie de Charcot et champignons. - Bilan des intoxications en France et conduite à tenir en cas d'intoxication.	Cours théoriques et TP

Séminaires, travaux pratiques et formation sur le terrain.

La formation sur le terrain, 3 jours durant en forêt, permettra une acquisition des caractéristiques écologiques, morphologiques et organoleptiques des macromycètes.