

Les intervenants (liste non contractuelle)

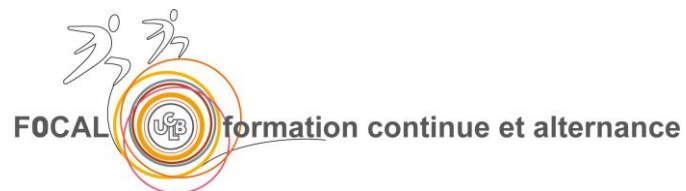
- D. Blaha, Maître de conférences Universitaire
- G. Bonthoux, Pharmacien, Référent mycotoxicologie, s^{té} Mycologique Seyssinet
- D. Borgarino, Pharmacien, ouvrages de mycologie
- C. Hurtado, s^{té} Société Mycologique, Botanique et Lichénologique d'Auvergne (SMBLA), ouvrages de mycologie
- C. Paliard, Pharmacien chargée d'enseignement à Lyon1
- P. Roux, Pharmacien, ouvrages de mycologie
- N. Séguy, Maître de conférences Universitaire
- N. Van Vooren, "mycoflore connaissance patrimoine fongique Rhône-Alpes", P^t de ascmycete.org
- D. Marseilhan, Diplômé « DIU mycologie environ^{ale} et pratique à l'officine 2016

Renseignements pédagogiques

Dr Didier Blaha (Université Lyon 1)
Tel. : 04 78 78 56 80 - didier.blaha@univ-lyon1.fr

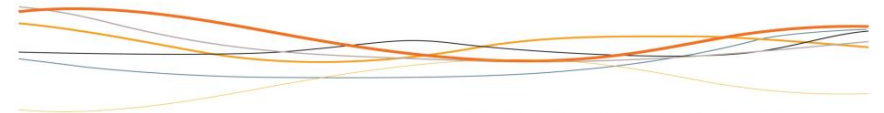
Inscriptions administrative

Raja CHENOUF (Gestionnaire des D.U. Pharmacie)
Tel : 04 78 77 28 90 - mohamed-raja.chenouf@univ-lyon1.fr



DIU Mycologie environnementale et pratique à l'officine

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



Responsables pédagogiques

Dr Didier Blaha
Dr Caroline Paliard
Dr Bello Mouhamadou



Public :

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

Pré-requis :

- Pharmaciens d'officine, pas de prérequis s'ils ont suivi un enseignement de mycologie lors de leur 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

Tarif :

- 700 euros (+ droits d'inscription) par année universitaire
- Tarif hors frais logement module 4 (Terrain)
- Effectif : max 25 participants

Lieu :

Faculté de pharmacie - 8 avenue Rockefeller - 69008 LYON

Objectifs

- Identifier les principales espèces comestibles, toxiques et mortelles
- Expertiser les cueillettes
- Identifier les syndromes liés à des intoxications par des champignons
- Connaître l'écologie des champignons

Programme

- Enseignement théorique : 50 h
- Enseignement pratique : 70 h
- Formation sur le terrain : 3 jours

Déroulé pédagogique :

Deux phases de 60 heures chacune, sur 2 années scolaires.

Phase 1 : Année 2023/2024

- Du 25 au 27 septembre 2023 : Généralités, Les Bolétales, les Lépiotes et Amanites (Cours et TP)
- Du 25 au 27 octobre 2023 : Les Lactaires, les Russules et les syndromes associés (Cours et TP)
- Du 29 au 30 janvier 2024 : Champignons et environnements, Champignons et listes rouge. Biologie moléculaire et bouleversements de la classifications. Initiation à la microscopie et reconnaissances des principaux groupes toxiques. (Cours 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, des fascicules de cours et TP seront donnés aux apprenants dès leur arrivée.

Phase 2 : Année 2024/2025

- Du 23 au 25 septembre 2024 : Les Tricholomes, les Cortinaires, les sporées foncées pourpres à noires (Agarics, panéoles ...)
- Du 7 au 9 octobre 2024 : Sorties terrain (cours sur les cantarellales, les ascomycètes)
- Lundi 27 au 28 janvier 2025: Les syndromes d'intoxications, maladie de Charcot et champignons, bilan des intoxications en France et conduite à tenir en cas d'intoxication

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