

Stage de Mycologie : comprendre et connaître les champignons

3 jours, du lundi 4 au mercredi 6 novembre 2024, de 9h à 17h.

21 heures de formation à la ferme-école de Mercin

Avec Guillaume LOPEZ, mycologue et naturopathe et Aurélie SANCHEZ, mycologue passionnée.

Ce stage alternera les sorties de terrain et les cours en salle. Les sorties seront l'occasion de connaître les bases de la récolte, d'apprécier l'écologie comme caractère déterminant pour l'identification et de mettre en application les connaissances acquises en salle. En salle, vous vous familiariserez avec les caractères des différents genres, vous apprendrez l'utilisation des clefs de détermination et vous pourrez vous initier à une approche culinaire et médicinale des champignons.

Ce stage vous permettra, certes, de récolter mieux et plus sereinement des champignons, mais il vous initiera surtout à un domaine mal connu et passionnant de la botanique.

Prix public : 441 € acompte : 132 €

Tarif réduit : 243 € acompte : 73 €

Avec prise en charge par un organisme de formation professionnelle : 626 €.

Stagiaires VIVEA : 63 €

Public visé : toute personne ayant un intérêt pour les champignons. Pas de prérequis.

Évaluation continue tout au long du stage par des questions sporadiques.

Les formateurs

Guillaume Lopez



Guillaume Lopez est un jeune mycologue autodidacte et passionné. Depuis sa petite enfance, il cherche inlassablement à comprendre les principes du vivant et à transmettre leurs enseignements. Il est entrepreneur dans l'économie régénérative bio inspirée et anime la page Instagram zenno.nature où il parle du monde fongique.

Naturopathe, Il est le futur auteur d'un livre sur les champignons médicinaux aux éditions Ulmer (à paraître en février 2025) et d'un ouvrage de vulgarisation sur les champignons aux éditions Albin Michel (à paraître en septembre 2024).



Mycologue passionnée, Aurélie SANCHEZ parcourt les forêts, marais et lieux sauvages pour en découvrir les trésors et dresser la liste de toutes les espèces fongiques de France.

Elle a été formée à la faculté de pharmacie de Lille par les plus grands mycologues.

Aujourd'hui, elle a à cœur de transmettre cet amour des champignons et les mystères dont regorge leur monde fascinant, que ce soit aux plus petits (intervention en milieu scolaire) comme aux plus grands (stages et balades à la découverte des champignons).

Objectifs :

- Savoir utiliser un guide (support utilisé : *Le guide des champignons de France et d'Europe* aux éditions Belin, par Guillaume Eyssartier et Pierre Roux)
- Identifier les principales familles de champignons par le prisme visuel, olfactif et gustatif.
- Identifier les principales espèces comestibles
- Identifier les principales espèces toxiques et/ou mortelles
- Connaître les principaux syndromes d'intoxication
- Propriétés médicinales des principaux champignons d'automne.

Déroulé – Contenus par 1/2 journée

Séance n°1 – Matin (durée 3h30)

Séquence 1 (en salle) - 15 mn

Tour de table des motivations et attentes particulières de chaque participant.

Séquence 2 (en salle) - 3h15

les bases de la physiologie et l'écologie fongique :

- Qu'est-ce qu'un champignon ?
- Quel est son rôle dans la biosphère (Mycorhiziens - saprophytes et parasites) ?
- Quels usages dans notre société (Art, environnement, architecture, alimentation, médecine)
- Les règles de base de la cueillette

Séance n°2 – Après-midi (durée 3h30)

Séquence 1 (Terrain) - 3h00

Objectifs pédagogiques

- S'habituer au pas du mycologue et apprendre à regarder, observer
- Comment chercher et trouver des champignons ?
- Identification et discussion autour des espèces fongiques présentes sur site

Séquence 2 (en salle) - 30 mn

- Dépôt des espèces à étudier
- Préparation des sporées

Séance n°3 – Matin (durée 3h30)

Séquence 1 (en salle) :

Objectifs pédagogiques

- Le vocabulaire descriptif des champignons : observations et descriptions
- Utiliser un guide d'identification (clés des principaux genres)

Séance n°4 – Après-midi (durée 3h30)

Séquence 1 (Terrain) :

- Recherche d'espèces et mise en pratique

Séance n°5 – Matin (durée 3h30)

Séquence 1 (en salle)

- Les champignons médicinaux
- La culture des champignons

Séance n°6 – Après-midi (durée 3h30)

Séquence 1 (terrain) - 2h00

- Recherche d'espèces à consommer

Séquence 2 (en salle) - 30 mn

- Recettes à base de champignons

Séquence 3 (en salle) - 1h00

- Bilan et questions diverses

Objectifs pédagogiques

Faire le bilan de ces journées et aborder les questions en suspens.