

# Descriptif de l'enseignement

Année universitaire 2024 - 2025

6 <sup>ème</sup> Année Officine			
Identification du cours			
Intitulé de l'unité d'enseignement (UE) et code K	Activités officinales K6MF0100		
Découpage de l'unité d'enseignement en Eléments constitutifs (EC) et codes K	Mycologie officinale K6MF0111		
Nombre d'ECTS	2		
Langue d'enseignement	Français		
Lieu d'enseignement	UFR des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques - Nantes		
Niveau	6 <sup>ème</sup> année parcours officine		
Semestre	1		
Equipe pédagogique			
Responsable de l'unité d'enseignement	Dr. Nicolas RUIZ		
Co-responsable(s)	Prof. Catherine ROULLIER		
Intervenants (nom, statut, e-mail)	<p>Nicolas RUIZ Maître de conférences Universitaire de Botanique et Mycologie UFR Sc. Pharmaceutiques et biologiques Mail : <a href="mailto:nicolas.ruiz@univ-nantes.fr">nicolas.ruiz@univ-nantes.fr</a></p> <p>Claire SALLENAVE-NAMONT Maître de conférences Universitaire de Botanique et Mycologie UFR Sc. Pharmaceutiques et biologiques Mail : <a href="mailto:Claire.Sallenave-Namont@univ-nantes.fr">Claire.Sallenave-Namont@univ-nantes.fr</a></p> <p>Catherine ROULLIER Professeur Universitaire de Pharmacognosie et Mycologie UFR Sc. Pharmaceutiques et biologiques Mail : <a href="mailto:catherine.roullier@univ-nantes.fr">catherine.roullier@univ-nantes.fr</a></p> <p>Thibaut ROBIU du PONT Ingénieur d'étude en Botanique et Mycologie UFR Sc. Pharmaceutiques et biologiques Mail : <a href="mailto:thibaut.robiou@univ-nantes.fr">thibaut.robiou@univ-nantes.fr</a> + Vacataires Pharmaciens d'officine</p>		
Composante gestionnaire	UFR Pharma	Département(s)	4 - BPN

Présentation générale du cours				
Thèmes abordés	Les objectifs de cet enseignement sont de faire acquérir aux futurs diplômés la démarche d'accueil et de prise en charge d'une demande de reconnaissance de champignons au comptoir, en lien avec la mission de prévention de la santé publique et d'éducation en santé du pharmacien d'officine.			
Compétences visées	<p>A l'issue de cette UE, l'étudiant sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reconnaître les principaux champignons comestibles, toxiques et mortels de nos régions</li> <li>- faire le tri d'un panier contenant plusieurs champignons récoltés</li> <li>- prendre en charge une demande au comptoir en lien avec la reconnaissance de champignons dans une démarche qualité</li> <li>- conseiller de façon pertinente les clients souhaitant consommer des champignons</li> <li>- éduquer et sensibiliser le grand public à la récolte et à la consommation de champignons en toute sécurité</li> </ul>			
Place du cours dans le programme (avant/après)	Fin de cursus (après les enseignements de mycologie de DFGSP2 et de DFASP2-officine et éventuellement de DFASP1 en UE de choix)			
Prérequis en terme d'apprentissage	Enseignements de mycologie de DFGSP2 et DFASP2-officine : principaux syndromes d'intoxication, caractéristiques des principaux genres ainsi que la reconnaissance des espèces de champignons les plus communs de nos régions.			
Volume horaire et Modalités pédagogiques		Présentiel	Distanciel synchrone	Distanciel asynchrone
	CM en h			
	TD en h (nb séances)			
	TP en h (nb séances)	16.5		
Description du cours				
Contenu détaillé	<p><b>Répartition des TP :</b></p> <p><b>1 - TP en salle (1h30) :</b> Entraînement à la mise en situation au comptoir (présentation des grilles d'évaluation)</p> <p><b>2 - TP Sortie en forêt (3h) pour identifier les champignons dans leur milieu naturel (afin d'identifier les biotopes associés à certaines familles et comprendre l'évolution des champignons selon leur stade de croissance et entre la récolte et l'arrivée au comptoir, de l'état frais à moins frais)</b></p> <p><b>3 - TP en salle (1h30) :</b> Reconnaissance et tri de paniers comprenant plusieurs espèces de champignons par groupes de 5-6 (CC coeff 1)</p> <p><b>4 - TP Exposition ouverte au grand public (3h) :</b> Participation à la mise en place, à l'animation et accueil du public</p> <p><b>5 - TP en salle (1h30) :</b> Mise en situation de cas de comptoir de tri de paniers par binômes (CC coeff 1)</p> <p><b>6 - TP Sortie en forêt (6h) sur la journée (Vendée) :</b> découverte des espèces du littoral et révisions</p>			

	<b>7 - CC final : mise en situation individuelle de cas de comptoir de tri de paniers (CC coeff 3)</b>
Méthodes d'enseignement utilisées et conseils de travail pour l'étudiant	<p>Apprentissage par la répétition et la connaissance des critères (visuels, olfactifs, toucher, goût parfois et biotopes) de reconnaissance des espèces importantes. L'observation répétée d'une même espèce à différents stades de croissance, dans différents états de fraîcheur permet un ancrage de la connaissance.</p> <p>Apprentissage par mises en situation et évaluation par les pairs.</p> <p>Confrontation à un public connaisseur et non connaisseur pour apprendre à communiquer et sensibiliser sur le sujet de la récolte des champignons.</p> <p>Montée en compétences : apprentissage en groupes puis par binômes pour finir seul à l'oral final.</p> <p>Grille critériée d'évaluation fournie dès le début aux étudiants pour qu'ils puissent s'autoévaluer et se préparer à l'oral final.</p>
Supports de cours Bibliographie	<p>Supports de cours, ED et TP de mycologie de DFGSP2 et DFASP2 officine</p> <p>Guide de poche de mycologie officinale - 2<sup>e</sup> édition (2020) - Y. F. Pouchus (Editions Lavoisier)</p> <p>Guide des champignons - France et Europe - 4<sup>e</sup> édition (2017) - G. Eyssartier (Editions Belin)</p> <p>Champignons, guide de terrain - J.-C. Gerber et N. Schwab (Editions VAPKO - Association suisse des organes de contrôle des champignons)</p>

Validation de l'enseignement	
Type d'évaluation, durée, coefficient	<u>Contrôle continu intégral</u> avec possibilité d'une deuxième chance dans les 15 jours suivant l'oral final.
Construction de la note entre les EC (Coefficients)	<p>CC reconnaissance en groupes : coeff 1</p> <p>CC tri de panier au comptoir en binômes : coeff 1</p> <p>CC tri de panier au comptoir (oral final) : coeff 3</p>