

MOOC CHAMPIGNONS

Thèmes : Biologie/Sciences Naturelles/Environnement/Pharmacie
/Toxicologie/Mycologie/Champignons/Macromycètes



Avec 16,7 millions d'hectares de forêt (presque 30% du territoire), la France possède une biodiversité fongique importante dans laquelle les macromycètes (gros champignons) sont bien représentés.

Les amateurs de champignons sont nombreux et chaque saison mycologique est assortie d'intoxications des consommateurs plus ou moins sévères et parfois malheureusement mortelles.

Parce qu'il n'existe aucun signe déterminant la toxicité d'un champignon, ce MOOC propose à chaque ramasseur d'acquérir les compétences et connaissances de base pour récolter et consommer les champignons avec sérénité !

Objectifs pédagogiques

- ✓ Savoir ce qu'est un champignon
- ✓ Connaître les caractères discriminants importants des grands groupes de champignons
- ✓ Connaître les principales espèces françaises comestibles et leurs sosies toxiques
- ✓ Connaître les espèces toxiques et mortelles françaises
- ✓ Connaître les principaux risques liés à la consommation des champignons
- ✓ Etre un ramasseur et un consommateur responsable

Qui peut suivre ce MOOC ?

Formation entièrement gratuite, elle est ouverte sans prérequis à tous ceux qui s'intéressent aux champignons.

Equipe pédagogique



Yves François
POUCHUS

Jean-Philippe
RIOULT

Gwenaël
RUPRICH-ROBERT

Marie-Paule
SAUDER

Florence
LECLERC

Didier
BLAHA



Nathalie
SEGUY

Nicolas
RUIZ

Joël
BOUSTIE

Elizabeth
CHOSSON

Annick
SIMON



Organisation de la formation

5 semaines de cours encadrées par une **semaine découverte** pour s'approprier l'environnement de travail en ligne (S0) et une **semaine de synthèse** pour faire le point sur les connaissances acquises et concourir pour l'obtention du **trophée du MOOC champi 2017** (S6).

Chaque semaine, retrouvez :

- ✓ les ressources numériques de cours : de courtes vidéos (diaporamas sonorisés), des dossiers numériques illustrés, des fiches des 6 champignons de la semaine à connaître
- ✓ les quiz
- ✓ l'activité individuelle autour des champignons de la semaine
- ✓ le fil rouge, activité de groupe vous incitant à aller chercher des champignons sur le terrain
- ✓ les ressources complémentaires dont le quiz « champignon mystère »

Chaque semaine, des tuteurs, étudiants en pharmacie de niveau avancé et 2 universitaires de l'équipe pédagogique sont là pour vous guider et répondre à vos questions sur les forums.

Des échanges en classe virtuelle et sur les réseaux sociaux seront aussi proposés.

Plan du module

- ✓ **S0 Découverte**, Appropriation de l'environnement de travail en ligne
- ✓ **S1** Qu'est-ce qu'un champignon : définition, modes de vie, grands caractères, diversité biologique...
- ✓ **S2** Découverte des bolets, russules, lactaires et champignons à spores blanches et lames non libres (tricholomes, clitocybes, *etc.*)
- ✓ **S3** Découverte des amanites, agarics, lépiotes, coprins, champignons à spores roses et champignons à spores foncées et lames non libres (cortinaires, pholiotes, *etc.*)
- ✓ **S4** Les espèces comestibles et leurs sosies toxiques et les espèces toxiques et mortelles françaises
- ✓ **S5** Les intoxications dues aux champignons
- ✓ **S6 Synthèse**, Activité de révision, bilan des connaissances, résultats des travaux de groupe, exposition mycologique virtuelle, test final « trophée du MOOC champignon » ; remise des badges de compétence et attestation de suivi du MOOC.

Evaluation

- ✓ Les participants ayant effectué tous les quiz recevront une **attestation de suivi** du MOOC champi
- ✓ Les participants ayant obtenu une **note minimale de 70%** à **tous les quiz** obtiendront les badges de compétence de « **ramasseur** » et/ou de « **connaisseur** »
- ✓ Les participants ayant obtenu **une note minimale de 75%** au **test final** remporteront le **trophée du MOOC champi 2017**.

Suivre le MOOC sur les réseaux sociaux

<https://www.facebook.com/MOOCchampignons/>

<https://twitter.com/MOOCChampignons>

S'inscrire au MOOC

Url du MOOC : <https://monunivr.univ-rouen.fr/course/view.php?id=8>

Dates à retenir

27/09/17 : début du MOOC ; **10/10/17** : fin des inscriptions ; **14/11/17** : fin du MOOC ; **14/12/17** : fin d'accès au MOOC