



Diplôme Institutionnel SIIN

D.I. Alimentation Saine et Durable Cuisine Santé & Régimes

Année académique 2026-2027

Programme de la formation - Catalogue officiel

BLOC DE COMPÉTENCE 2

de l'Année Fondamentale

73 h

Enseignement

de formation professionnelle continue

4

Modules de compétence

Bloc de compétence

B.C.2

du catalogue SIIN

25 000+

Professionnels formés

Taux de satisfaction 9,5/10

Session de formation

1er octobre 2026 au 30 juin 2027

Séance d'ouverture en direct

1er octobre à 12h en distanciel

Format 100% en distanciel

E-learning audio & supports

Classes en direct et en replay

Disponible 24h/24 - 7j/7

Responsable pédagogique

Dr Olivier Coudron

Création : octobre 2025

Dernière mise à jour : février 2026

LES PARCOURS DE FORMATION SIIN



L'année fondamentale

Une base solide et durable grâce à l'année fondamentale

L'année fondamentale en Micronutrition - Alimentation Saine et Durable constitue le socle scientifique et clinique indispensable à la pratique en santé fonctionnelle et préventive.

Elle permet d'acquérir une compréhension approfondie des mécanismes physiologiques et physiopathologiques liés à l'alimentation, au métabolisme et aux micronutriments, tout en intégrant les déterminants environnementaux, métaboliques et comportementaux de la santé.

Conçu et dispensé par l'Institut SIIN, partenaire pédagogique universitaire, ce programme repose sur une approche rigoureuse de Santé Globale et Durable, fondée sur l'analyse critique des données scientifiques publiées et sur une exigence d'indépendance académique.

Cette année fondamentale prépare l'accès aux Diplômes Institutionnels de spécialisation, dédiés à l'impact du mode de vie et de la micronutrition dans les différentes disciplines médicales et professionnelles.



20 Spécialisations

Plus de 20 domaines d'expertises de spécialisation

À l'issue de cette année fondamentale, les apprenants peuvent approfondir leur expertise au travers de plus de 20 Diplômes Institutionnels de spécialisation, parmi lesquels :

Chronobiologie appliquée à la nutrition et aux jeûnes, Science des microbiotes, Hormono-Nutrition, Neuro-Nutrition®, Gastro-Nutrition, Cardio-Nutrition, Onco-Nutri-Prévention, Gynéco-Nutrition, Dermo-Nutrition, Nutrition & Sport, Slow-Aging, Bucco-Nutrition, Aroma-Nutrition, Biologie Nutri-Préventive, Fertilité Grossesse & 1000 jours, Dénutrition, Surpoids & Obésité, Immuno-Nutrition, Allergo-Nutrition, Ophtalmo-Nutrition, Rhumato-Nutrition ...

Chaque spécialisation est indépendante et modulable selon le projet professionnel de chacun.

Ensemble, elles constituent un écosystème de formation structuré en nutrition préventive, micronutrition, médecine du mode de vie et alimentation saine et durable dans les disciplines médicales et paramédicales.






Exigence académique

Deux voies diplômantes, une même rigueur

Le programme de l'Année Fondamentale comprenant 4 blocs de Compétences est conçu et enseigné par l'Institut SIIN.

Selon la situation professionnelle de chacun des apprenants, deux voies sont proposées :

-  **La voie universitaire**
 **Diplôme Universitaire ASMF** délivré par l'Université Bourgogne Europe - UMDPCS
Accessible aux professionnels de santé éligibles RPPS / ADELI

-  **La voie institutionnelle**
 Diplôme Institutionnel délivré par l'Institut SIIN
Accessible à un public élargi de professionnels engagés en Santé Globale et Durable

Ces diplômes relèvent de la formation professionnelle continue.

Ils ne valent pas agrément d'État et ne confèrent pas de titre professionnel réglementé.



Engagement qualité & Indépendance

Indépendance scientifique & éthique

L'Institut SIIN garantit une formation conçue et dispensée en totale indépendance vis-à-vis des laboratoires pharmaceutiques, des industries agroalimentaires et des fabricants de compléments alimentaires.

Cette indépendance assure une transmission critique, neutre et exclusivement orientée vers la qualité scientifique, la compétence professionnelle et l'intérêt du patient.



Les
Fondateurs

Les Fondateurs de l'Institut SIIN

Dr Geneviève MOREAU

Docteur en médecine — Fondatrice et Directrice de l'Institut SIIN

Fellow Ashoka, Fellow Caring Entrepreneurship Fund, King Baudouin Foundation

Médecin engagée, Geneviève Moreau a fondé l'Institut SIIN avec la conviction que la prévention nutritionnelle doit être rigoureuse, indépendante et accessible. Sa reconnaissance en tant que Fellow Ashoka, distinction attribuée aux entrepreneurs sociaux dont les projets ont un impact sociétal significatif, témoigne de la portée de cette démarche.

Pr Olivier COUDRON

Docteur en médecine — Cofondateur de l'Institut SIIN et Directeur scientifique et pédagogique

Responsable, créateur et professeur associé aux Diplômes Universitaires ASMF et CNO à l'Université de Bourgogne Europe (UMDPC Pôle Nutrition)

Ancien professeur associé en pharmacologie clinique à l'Université de Bourgogne Europe

Clinicien, Auteur et enseignant, Olivier Coudron est responsable de la conception scientifique des programmes de formation. Son ancrage universitaire, sa pratique clinique et son indépendance vis-à-vis de l'industrie constituent les fondements de l'exigence scientifique des formations proposées.

Message de la Direction

Les transformations du système de santé appellent une évolution exigeante des pratiques professionnelles.

L'augmentation des pathologies chroniques, l'impact des déterminants environnementaux et les enjeux de prévention nécessitent une approche structurée, rigoureuse et scientifiquement fondée.

L'Institut SIIN accompagne les professionnels dans une montée en compétence progressive, adossée aux données scientifiques les plus actuelles et à une indépendance académique totale.

Ce programme a été conçu pour offrir une base solide et directement applicable à la pratique clinique ou professionnelle.

Au-delà de l'acquisition de connaissances, notre ambition est de contribuer à l'émergence de professionnels capables d'inscrire leur pratique dans une vision durable et éclairée de la santé.

Geneviève MOREAU

Directrice fondatrice

Olivier COUDRON

Directeur scientifique et pédagogique



SOMMAIRE DU PROGRAMME DE LA FORMATION

CONTEXTE & ENJEUX.....	5
PRÉSENTATION GÉNÉRALE.....	5
APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE.....	5
COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS.....	6
BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES.....	7
COLLÈGE PÉDAGOGIQUE.....	8
PRÉSENTATION DE LA FORMATION.....	9
BLOC 2 - ALIMENTATION SAINE & DURABLE - CUISINE SANTÉ – RÉGIMES.....	11
CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES.....	12
MODALITÉS D'ÉVALUATION.....	13
TARIFS & FINANCEMENT.....	14
INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT.....	15
ACCESSIBILITÉ.....	15
L'INSTITUT SIIN.....	16

CONTEXTE & ENJEUX

Données épidémiologiques

- 75 % des décès mondiaux sont liés aux maladies chroniques (OMS)
- 60 % de la population européenne est en surpoids ou obèse
- 4,3 millions de personnes sont atteintes de diabète en France. Prévalence en progression constante

Face à l'augmentation des maladies chroniques, l'intégration d'une approche combinant alimentation durable, médecine du mode de vie et micronutrition constitue un levier complémentaire reconnu dans les stratégies de prévention primaire et secondaire.

La littérature scientifique met en évidence des effets significatifs sur certains marqueurs métaboliques, inflammatoires et fonctionnels, ainsi que sur la qualité de vie, lorsque ces approches sont intégrées de manière structurée et fondée sur les données probantes.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le Bloc de Compétence 2 fait partie de l'Année Fondamentale qui constitue le socle scientifique et clinique du parcours de formation de l'Institut SIIN

L'Année Fondamentale répond aux enjeux contemporains de santé publique liés :

- à l'augmentation des pathologies chroniques
- aux troubles et déséquilibres fonctionnels métaboliques et inflammatoires
- aux impacts environnementaux sur la santé
- aux nécessités croissantes de prévention primaire et secondaire

APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE

La formation repose sur une approche scientifique et méthodologique structurée autour des principes suivants :

- **Scientifique et evidence-based**
Fondée sur l'analyse critique des données scientifiques publiées et la hiérarchisation des niveaux de preuve.
- **Fonctionnelle** (compréhension des mécanismes)
Comprendre les mécanismes physiologiques et physiopathologiques avant toute recommandation ou intervention.
- **Systémique** (interdépendances biologiques)
Intégrer les interactions entre métabolisme, microbiote, inflammation, neurobiologie et facteurs environnementaux dans une compréhension des réseaux biologiques interconnectés.
- **Globale** (approche biopsychosociale)
Considérer la personne dans sa globalité biologique, comportementale et environnementale.
- **Intégrative** (coordination multidisciplinaire)
Articuler nutrition, mode de vie et pratique clinique dans une cohérence professionnelle fondée sur les recommandations en vigueur.
- **Durable** (prise en compte des déterminants environnementaux)
Intégrer les dimensions nutritionnelles, environnementales et sociétales dans une perspective de santé publique.

COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS

À l'issue du Bloc 2

Alimentation Saine et Durable – Cuisine Santé & Régimes, l'apprenant sera en capacité de :

- maîtriser les bases de la science des aliments et comprendre l'impact de la matrice alimentaire, de la transformation des aliments et des filières de production sur la qualité nutritionnelle
- analyser les grands modèles alimentaires validés et distinguer les approches pertinentes des régimes obsolètes ou non fondés scientifiquement
- développer un conseil nutritionnel fiable, argumenté et différenciant, fondé sur les données scientifiques
- décrypter les étiquettes alimentaires, repérer l'ultra-transformation, les additifs et les principaux contaminants alimentaires
- intégrer les principes de l'alimentation saine et durable dans une démarche de prévention et de santé publique
- conseiller des pratiques de cuisine santé favorables à l'optimisation nutritionnelle, à la digestibilité et à la qualité des apports
- mobiliser avec discernement les principaux régimes de référence, régimes à base de plantes, régimes "sans" et régimes métaboliques, dans le respect du cadre professionnel de chacun

Ce bloc a pour objectif de permettre aux participants de :

- approfondir la connaissance des aliments, de leur histoire, de leur transformation et de leur place dans les modèles alimentaires contemporains
- comprendre les enjeux de durabilité, de qualité des filières, de contaminants, de pesticides, de métaux lourds et d'ultra-transformation
- acquérir des repères concrets pour décrypter les produits alimentaires et guider des choix plus pertinents
- maîtriser les principes de la cuisine santé : préparation, cuisson, conservation, optimisation nutritionnelle et digestibilité
- connaître les principaux modèles alimentaires validés tels que méditerranéen, DASH, MIND et EAT-Lancet
- analyser avec recul les différents régimes alimentaires : végétarien, végétalien, FODMAPs, pauvre en histamine, sans gluten, sans lactose, sans PLV, hypocalorique, Portfolio, anti-inflammatoire, cétogène, jeûne intermittent...
- développer une posture professionnelle fondée sur l'esprit critique, la hiérarchisation des preuves et la pertinence des recommandations nutritionnelles

BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Apports professionnels de la formation

Le Bloc 2 permet de renforcer une expertise particulièrement utile pour tous les professionnels qui souhaitent formuler des conseils alimentaires plus précis, plus actuels et mieux fondés scientifiquement.

Il apporte des repères concrets pour accompagner les choix alimentaires, décrypter l'offre disponible, intégrer la qualité des aliments et des filières, et mieux distinguer les approches validées des tendances nutritionnelles peu fondées.

Sur le plan professionnel, ce bloc favorise :

- le développement de compétences complémentaires reconnues dans son champ d'exercice
- le renforcement de l'employabilité dans un contexte d'évolution des pratiques en santé et prévention
- la différenciation de l'expertise grâce à une approche plus rigoureuse de l'alimentation saine et durable
- une meilleure capacité d'accompagnement concret en consultation, en entretien ou en activité de conseil
- la valorisation d'une pratique intégrant à la fois la qualité nutritionnelle, la durabilité, la cuisine santé et l'analyse critique des régimes
- l'inscription de son activité dans une logique de formation continue, d'actualisation des connaissances et d'amélioration de la qualité des pratiques

Pour les apprenants qui choisissent la progression par blocs, ce Bloc 2 constitue un approfondissement essentiel de l'expertise nutritionnelle.

Il complète le socle scientifique du Bloc 1 et prépare la poursuite du parcours vers les autres blocs ainsi que vers les spécialisations SIIN, dans une logique de montée en compétence progressive en micronutrition, alimentation saine et durable, santé fonctionnelle et préventive.

COLLÈGE PÉDAGOGIQUE

La qualité pédagogique du programme repose sur un collège pluridisciplinaire d'enseignants et d'intervenants sélectionnés pour leur expertise scientifique et leur expérience professionnelle.

Au-delà du concepteur et responsable scientifique du programme, chaque apprenant bénéficie de l'expertise croisée d'enseignants-chercheurs universitaires et de professionnels de terrain, garantissant une articulation entre rigueur scientifique et application clinique ou professionnelle.

🏠 Concepteur & responsable scientifique

Pr. Olivier COUDRON

Docteur en médecine - Directeur scientifique et pédagogique de l'Institut SiIN - Ancien professeur associé en pharmacologie clinique - Responsable, créateur et professeur associé aux Diplômes Universitaires ASMF et CNO à l'Université de Bourgogne Europe (UMDPC Pôle Nutrition)

🎓 Enseignants-chercheurs universitaires

Des enseignants-chercheurs issus d'universités partenaires interviennent ponctuellement lors de classes virtuelles afin d'apporter un éclairage scientifique actualisé, fondé sur la recherche clinique et fondamentale.

Leur contribution permet :

- ◆ D'actualiser les connaissances en biologie nutritionnelle, microbiote, chronobiologie et épigénétique.
- ◆ De présenter les avancées récentes en micronutrition et en médecine du mode de vie.
- ◆ De développer l'esprit critique méthodologique : lecture d'articles scientifiques, hiérarchisation des niveaux de preuve, analyse des recommandations nationales et internationales.

👨‍⚕️ Experts cliniciens

Experts cliniciens et professionnels de terrain

Des professionnels en exercice interviennent lors des classes virtuelles et des études de cas.

Issus de disciplines médicales, pharmaceutiques et paramédicales variées, ils apportent une perspective concrète permettant l'intégration raisonnée de la micronutrition dans les pratiques professionnelles.

- ◆ Médecins généralistes formés en micronutrition et nutrition fonctionnelle
- ◆ Médecins spécialistes : cardiologie, pédiatrie, neurologie, gastro-entérologie, oncologie, dermatologie, gynécologie-obstétrique
- ◆ Chirurgiens-dentistes, sages-femmes, infirmiers
- ◆ Diététiciens nutritionnistes, kinésithérapeutes, neuropsychologues
- ◆ Pharmaciens d'officine & d'industrie
- ◆ Professionnels de l'éducation thérapeutique
- ◆ Ingénieur agronome, biologistes spécialisés en nutrition

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Public concerné

Cette formation s'adresse notamment aux :

- Médecins, Pharmaciens, Chirurgiens-dentistes, Sages-femmes, Infirmiers, Diététiciens, Kinésithérapeutes
- Professionnels du soin, de l'éducation en santé et de la prévention
- Professionnels de la restauration, de l'alimentation et de l'agroalimentaire
- Naturopathes, conseillers en alimentation, coachs sportifs
- Professionnels souhaitant développer ou structurer une expertise en alimentation saine et durable, cuisine santé et sur les différents régimes alimentaires
- Salariés, travailleurs indépendants, demandeurs d'emploi ou professionnels en reconversion

Condition d'accès

Prérequis

- Aucun prérequis académique n'est exigé.
La formation est accessible aux professionnels disposant d'un projet cohérent avec les objectifs pédagogiques du programme.

Prérequis techniques

- Matériel requis : Ordinateur avec connexion internet stable - Navigateur internet récent - Casque ou écouteurs recommandés pour un meilleur confort d'écoute.

Organisation pédagogique

Formation intégralement à distance.

- **Accès 24h/24 et 7j/7** via la plateforme sécurisée eCampus
Ouverture des contenus à partir du 1er octobre 2026
En cas d'inscription en cours d'année académique, accès immédiat aux contenus disponibles
- **Durée d'accès** : Ressources pédagogiques accessibles pendant 12 mois à compter de l'activation
- **Prolongation** : Annuelle possible pour les membres SIIN Academy

Format & volume horaire

Volume horaire total : 73 h

- 61 h 30 d'e-learning audio-vidéo
- 4 h 30 d'e-learning pédagogique asynchrone encadré (lectures dirigées, dossiers scientifiques, protocoles, études de cas et supports méthodologiques scénarisés, intégrés aux modules de compétence et associés à des objectifs pédagogiques identifiés)
- 3 h de classes virtuelles en direct et en replay (Nutri-Team : groupes d'apprenants organisés par promotion)
- 4 h d'évaluations formatives et qualifiantes, directement adossées aux objectifs pédagogiques et aux compétences visées du bloc.

Moyens pédagogiques

Plateforme pédagogique sécurisée « eCampus » de l'Institut SIIN.

Supports :

- Supports de cours téléchargeables associés aux contenus audio-vidéo
- Accès aux replays des classes virtuelles

Suivi pédagogique assuré par l'équipe SIIN

Langue de la formation : Français

Assistance technique et pédagogique disponible tout au long du parcours.

Méthodes pédagogiques

La formation combine :

- Apports théoriques et scientifiques
- Études de cas cliniques commentées lors des classes virtuelles
- Classes virtuelles interactives
- Espace communautaire d'échanges entre apprenants
- Forum pédagogique et Glossaire Questions/Réponses

Chaque module de compétence associe contenus audio-vidéo et travaux pédagogiques dirigés à distance, intégrés dans une progression structurée, avec suivi pédagogique et évaluations formatives.

Le suivi de l'assiduité est assuré via la plateforme eCampus (traçabilité des connexions, progression pédagogique et émargement numérique).

BLOC 2 - ALIMENTATION SAINE & DURABLE - CUISINE SANTÉ – RÉGIMES

B2

BLOC 2 - ALIMENTATION SAINE & DURABLE - CUISINE SANTÉ - RÉGIMES

Alimentation, Cuisine & Régimes · 73 h · Modules de compétence 14 à 17 · Ouverture : 1er décembre 2026

Ce bloc approfondit la science des aliments, les modèles alimentaires validés et les principes d'alimentation durable.

Il vise à structurer un conseil nutritionnel argumenté, fondé sur les données scientifiques.

Nutri-Team en direct (12h30 - 14h)

→ Alimentation - 4 février 2027

→ Régimes - 3 mars 2027

SCIENCE DES ALIMENTS

M 14

- Histoire de l'alimentation : du paléolithique à l'alimentation de demain
- Matrice alimentaire, transformation des aliments, filières de production
- Modèles alimentaires : méditerranéen, planétaires, PNNS, alimentation saine et durable
- Aliments d'origine végétale : légumes, fruits, oléagineux, céréales, légumineuses
- Aliments d'origine animale : viandes, poissons, œufs, produits laitiers
- Matières grasses, produits sucrés, produits fermentés, algues, produits ultra-transformés, boissons, aromates, champignons...

ALIMENTATION DURABLE

M 15

- Filières de production saines et durables : terrestres, marines, aquaculture
- Oméga-3, filières et qualité, pesticides, métaux lourds, contaminants organiques
- Aliments ultra-transformés NOVA 4, additifs alimentaires
- Décryptage des étiquettes alimentaires

CUISINE SANTÉ

M 16

- Ustensiles, hygiène, préparation artisanale et fait maison
- Cuissons douces et à haute température maîtrisée, modifications nutritionnelles
- Cuisine hypotoxique, digeste et nutritionnellement optimisée
- Conservation, batch cooking, Catalogue recettes MyNutriConsult (via le logiciel ProNutriConsult)

RÉGIMES ALIMENTAIRES

M 17

- Régimes de référence : méditerranéen, DASH, MIND
- Régimes à base de plantes : EAT-Lancet, végétarien/végétalien
- Régimes « sans » : pauvre en FODMAPs, pauvre en histamine, sans gluten, sans lactose, sans PLV
- Régimes métaboliques : hypocalorique (LCD/VLCD), Portfolio, anti-inflammatoire, cétogène, jeûne intermittent
- Approche critique des régimes obsolètes ou non fondés scientifiquement

CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES

L'année académique 2026- 2027 comprend :

- 2 classes « Nutri-Team » de 1h30, intégrée au volume horaire déclaré (3h) et faisant partie du parcours
- 2 classes institutionnelles (introduction et clôture)
- 3 classes d'experts invités organisées en cours d'année

Les classes Nutri-Team sont incluses dans le volume horaire déclaré.

Les classes d'introduction, de clôture et les classes d'experts invités constituent des ressources pédagogiques complémentaires, hors volume horaire qualifiant.

Les replays sont accessibles via la plateforme eCampus en cas d'indisponibilité à la date programmée.

DATE	TYPE	HORAIRE	CONTENU	STATUT
1er octobre 2026	Classe d'introduction	12h - 14h	Présentation du parcours, outils pédagogiques et modalités techniques	
4 février 2027	Nutri-Team - Bloc 2	12h30 - 14h	Cas clinique Alimentation Saine et Durable & Cuisine santé	Incluse
3 mars 2027	Nutri-Team - Bloc 2	12h30 - 14h	Cas clinique Régimes Alimentaires	Incluse
25 juin 2027	Classe de clôture	12h - 14h	Bilan pédagogique et modalités d'évaluation qualifiante	
En cours d'année académique 26-27	Classes experts invités (3 x 2h)	Variable	Thématiques complémentaires en micronutrition et alimentation saine et durable.	

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations sont conçues en lien direct avec les objectifs pédagogiques identifiés et les compétences associées à chaque bloc de formation.

Elles permettent de mesurer l'acquisition des connaissances et des compétences, conformément aux exigences de la formation professionnelle continue.

Évaluations formatives

4 QCM d'auto-évaluation jalonnent le parcours.

Ces évaluations sont proposées au début et/ou à la fin des modules et permettent :

- d'identifier les acquis et les points à consolider
- d'accompagner la progression pédagogique
- de préparer les épreuves qualifiantes

Les évaluations formatives ne conditionnent pas l'obtention du diplôme.

Évaluation qualifiante

1 examen, correspondant au bloc de compétence 2

Modalités :

- Un examen QCM
- Mise à disposition de l'examen à partir du 29 juin 2027
- Passation en ligne via la plateforme sécurisée eCampus

Condition de réussite :

- ✓ 60 % minimum requis pour l'examen du bloc.

La session d'examens qualifiants est ouverte jusqu'au 31 décembre 2027 inclus.

Passé ce délai, toute épreuve non réalisée sera considérée comme non validée, sauf cas de force majeure dûment justifié et accepté par l'organisme de formation.

Pour information : Seule la validation des 4 blocs conditionne l'obtention du Diplôme Institutionnel de l'Année fondamentale en Micronutrition – Alimentation Saine et Durable en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative.

Documents délivrés

Après validation des modalités prévues :

- Attestation de suivi de formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation
- Certificat de réussite du bloc de compétence
- D.I. Diplôme Institutionnel SIIN spécifique au bloc acquis.

Le certificat de réussite et le Diplôme ne valent pas agrément d'État et ne confèrent pas de titre professionnel réglementé.

TARIFS & FINANCEMENT

Conditions d'inscription

Les inscriptions pour la rentrée du 1er octobre 2026 sont ouvertes.

Le nombre de places par promotion est volontairement limité afin de préserver la qualité pédagogique et l'accompagnement.

Les conditions tarifaires évoluent progressivement à l'approche de la rentrée académique.

Les modalités tarifaires en vigueur au moment de l'inscription sont consultables sur la page officielle du site dédiée à la formation.

Les conditions applicables sont celles en vigueur à la date de validation et de règlement intégral de l'inscription (hors dispositifs de subrogation).

Tarif académique de référence : Formations exonérées de TVA

Tarif académique officiel 25 €/h 1825 €	Tarif membre SIIN Academy 20 €/h 1460 €	Prise en charge subrogation 30 €/h 2190 €
-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

Financement

La formation peut faire l'objet d'une prise en charge selon la situation professionnelle : FIF PL, OPCO, France Travail, Employeur

Formacode : 44074 - Prévention éducation santé

NSF : 331 - Santé

Un accompagnement administratif personnalisé est proposé pour la constitution des dossiers de financement.

Date limite de dépôt des dossiers en cas de subrogation : 1er août 2026.

Ressources pédagogiques incluses dans l'inscription

L'inscription comprend l'accès à des ressources pédagogiques complémentaires intégrées au dispositif de formation :

- **Classes d'experts invités** (3 sessions de 2h en direct et en replay)
- **Classes d'introduction et de clôture de l'année académique**
- **Nutri-Toolbox Intelligent-Nutrition®** comprenant :
 - Glossaire pédagogique
 - Guide Intelligent-Nutrition®
 - 46 fiches aliments
 - 3h20 de vidéos de prérequis
 - 50 questionnaires pédagogiques
 - Replays des classes de mentorat selon la profession
 - Classe dédiée à l'assurance et à l'installation professionnelle
- **Accès au logiciel ProNutriConsult by SIIN**
Activation possible entre le 1er octobre 2026 et le 1er juin 2027
Durée d'accès : 9 mois - Réservé aux nouveaux utilisateurs.

Ces ressources sont intégrées au parcours pédagogique et ne font l'objet d'aucune facturation complémentaire.

INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT

Modalités d'inscription

L'inscription s'effectue en 5 étapes

- ◆ Création d'un compte personnel MySIIN sur le site officiel : www.siin-nutrition.com
- ◆ Sélection de la formation et complétion du questionnaire de recueil des besoins et d'auto-positionnement
- ◆ Validation du devis et de la convention de formation
- ◆ Règlement de l'inscription
- ◆ Accès à la plateforme eCampus et démarrage du parcours à compter du 1er octobre 2026

Équipe & contacts

- ◆ Pédagogie & gestion e-Campus
Stéphanie - Assistante pédagogique
- ◆ Financement & Référente handicap
Tanja - Assistante de direction

Contacts téléphoniques

- ◆ France : +33 1 89 16 85 60
 - ◆ Belgique : +32 81 403 465
 - ◆ Suisse : +41 21 519 09 80
- Permanence téléphonique :
du lundi au vendredi, de 9h à 13h

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Un échange préalable peut être organisé afin d'étudier la faisabilité du projet de formation et, si nécessaire, d'adapter les modalités pédagogiques.

Contact :

Tanja - Référente handicap

Par téléphone ou via la messagerie sécurisée de l'[espace personnel MySIIN](#) ou via notre [formulaire de contact](#) en ligne.

L'INSTITUT SIIN



Organisme de formation français en Santé Globale et Durable.

◆ Les principaux domaines d'expertise :

- Alimentation Saine et Durable
- Nutrition Préventive
- Micronutrition
- Médecine du Mode de Vie
- Neuro-Nutrition®
- Chronobiologie Nutritionnelle
- Biologie Nutri-Préventive

◆ Les 6 approches pédagogiques :

- Scientifique et evidence-based
- Fonctionnelle (compréhension des mécanismes)
- Systémique (interdépendances biologiques)
- Globale (approche biopsychosociale)
- Intégrative (coordination multidisciplinaire)
- Durable (prise en compte des déterminants environnementaux)

◆ Formations Qualifiantes dans le cadre de la Formation Professionnelle Continue.

◆ D.I. Diplômes Institutionnels délivrés et certifiés SIIN

◆ Marques déposées : Intelligent-Nutrition® & Neuro-Nutrition®

◆ Certification qualité Qualiopi - action de formation

◆ Référencé Datadock (n° 0058382) et ANDPC (n° 3031)

◆ N° déclaration d'activité : 11 75 47184 75 - DRIEETS Paris

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

L'Institut SIIN exerce en totale indépendance vis-à-vis des industries pharmaceutiques, agroalimentaires et nutraceutiques.

SIIN France SAS - SIRET 518 857 594 00015 - 60, Avenue d'Iéna, 75116 Paris - France