



*Diplôme Institutionnel SIIN*

# **D.I. Gastroentéro-Nutrition & Micronutrition** en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative

*Année académique 2026-2027*

Programme de la formation - Catalogue officiel

**BLOC DE COMPÉTENCE 11**

*Nutrition fonctionnelle et Micronutrition appliquées à la santé digestive*

<b>56 h</b> Enseignement <i>de formation professionnelle continue</i>	<b>9</b> Modules de compétence	Bloc de compétence <b>B.C.11</b> <i>du catalogue SIIN</i>	<b>25 000+</b> Professionnels formés <i>Taux de satisfaction 9,5/10</i>
---	-----------------------------------	---	---

<b>Session de formation</b> 1er octobre 2026 au 30 juin 2027	<b>Séance d'ouverture en direct</b> 1er octobre à 12h en distanciel
---	--

<b>Format 100% en distanciel</b> E-learning audio & supports Classes en direct et en replay Disponible 24h/24 - 7j/7	<b>Responsable pédagogique</b> <b>Dr Olivier Coudron</b> Création : octobre 2025 Dernière mise à jour : mars 2026
---	--

## LES PARCOURS DE FORMATION SIIN



### L'année fondamentale

### Une base solide et durable grâce à l'année fondamentale

L'Année Fondamentale en Micronutrition 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 est conçu et enseigné par l'Institut SIIN.

Selon la situation professionnelle de chacun des apprenants, deux voies sont proposées pour l'Année Fondamentale :

-  **La voie universitaire**  
 **Diplôme Universitaire ASMF** délivré par l'Université Bourgogne Europe - UMDPCS  
Accessible aux professionnels de santé éligibles RPPS / ADELI / INAMI
-  **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 11 - GASTROENTÉRO-NUTRITION & MICRONUTRITION.....	11
CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES.....	13
MODALITÉS D'ÉVALUATION.....	14
TARIFS & FINANCEMENT.....	15
INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT.....	16
ACCESSIBILITÉ.....	16
L'INSTITUT SIIN.....	17

## CONTEXTE & ENJEUX

Les troubles digestifs et intestinaux occupent aujourd'hui une place croissante dans les problématiques de santé. Ils concernent aussi bien les troubles fonctionnels digestifs que les déséquilibres du microbiote, les intolérances alimentaires, les syndromes de prolifération bactérienne, les maladies inflammatoires intestinales, ou encore certaines atteintes hépatiques et hépatovésiculaires.

Au-delà de leur fréquence, ces déséquilibres ont un impact majeur sur la qualité de vie, le confort digestif, l'immunité, le métabolisme, l'inflammation, les interactions neurobiologiques et plus largement sur la santé globale. Les avancées scientifiques récentes ont confirmé le rôle central du microbiote intestinal, de la barrière intestinale, de l'inflammation de bas grade et des interactions entre intestin, système immunitaire, foie et cerveau dans la physiopathologie digestive.

Dans ce contexte, l'alimentation, les rythmes de vie, la qualité du sommeil, le stress, l'exposition environnementale et certains traitements médicamenteux apparaissent comme des déterminants majeurs de la santé digestive. Cela justifie pleinement une approche préventive et intégrative, associant alimentation santé, micronutrition personnalisée et médecine des modes de vie.

La gastroentéro-nutri-prévention apporte ainsi un cadre d'expertise particulièrement pertinent pour mieux comprendre les mécanismes impliqués, structurer l'évaluation, personnaliser les recommandations et proposer des stratégies d'accompagnement plus cohérentes, plus ciblées et plus durables.

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le **D.I. BC11 - Gastroentéro-Nutrition & Micronutrition** est une spécialisation clinique et pratique destinée aux professionnels souhaitant approfondir leur compréhension des troubles digestifs et développer une expertise en micronutrition appliquée à la santé digestive, intestinale et hépatique.

Ce bloc permet d'acquérir une vision globale et fonctionnelle de la gastroentérologie nutritionnelle, en intégrant les interactions entre digestion, assimilation, microbiote intestinal, barrière intestinale, inflammation, immunité, tolérance alimentaire, chronobiologie, stress, sommeil et environnement.

La spécialisation aborde les principaux facteurs de risque et mécanismes physiopathologiques impliqués dans les troubles digestifs fonctionnels et les pathologies digestives, tout en actualisant les stratégies alimentaires et micronutritionnelles à la lumière des données scientifiques les plus récentes.

Une attention particulière est portée à l'alimentation prébiotique, aux indications des différents protocoles microbiotiques, à l'analyse des modèles alimentaires ou régimes adaptés selon les situations, ainsi qu'aux interactions entre nutrition, micronutrition, médicaments et fonctions digestives.

## APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE

La formation repose sur une approche scientifique et méthodologique structurée autour des 6 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 de compétence 11

#### Gastroentéro-Nutrition & Micronutrition, le professionnel sera en capacité de :

##### Expertise scientifique & fonctionnelle

- ◆ Comprendre les principaux mécanismes physiopathologiques impliqués dans les troubles digestifs, intestinaux, hépatiques et hépatovésiculaires.
- ◆ Expliquer les interactions entre alimentation, microbiote, barrière intestinale, immunité, inflammation et fonctions digestives.
- ◆ Intégrer une vision globale des pathologies digestives et des troubles fonctionnels digestifs fondée sur les données scientifiques récentes.
- ◆ Mieux comprendre les liens entre santé digestive, tolérance alimentaire, rythmes biologiques, stress et santé globale.

##### Évaluation & personnalisation

- ◆ Structurer l'accompagnement grâce à des questionnaires cliniques permettant une approche plus précise, plus rapide et plus personnalisée.
- ◆ Proposer les marqueurs de biologie Nutri-Préventive les plus adaptés au repérage, à l'évaluation et au suivi des situations digestives.
- ◆ Intégrer l'exploration biologique du microbiote intestinal, des fonctions digestives, de la tolérance alimentaire et des marqueurs nutritionnels, micronutritionnels et fonctionnels, dans le respect du cadre réglementaire applicable.
- ◆ Adapter les recommandations au profil individuel, au terrain digestif et aux objectifs de prévention.

##### Nutrition, micronutrition & stratégies d'intervention

- ◆ Promouvoir un mode de vie et une alimentation saine et durable favorables à la santé digestive et intestinale globale.
- ◆ Conseiller de manière pertinente les modèles alimentaires ou stratégies nutritionnelles les plus adaptés à chaque situation.
- ◆ Maîtriser les indications, les limites, les précautions et le suivi des régimes d'exclusion ou d'éviction, notamment sans gluten, sans lactose ou pauvre en FODMAPs, dans le respect du cadre professionnel applicable.
- ◆ Accompagner les troubles digestifs fonctionnels, dont le syndrome de l'intestin irritable, par des approches personnalisées en nutrition fonctionnelle et micronutrition.
- ◆ Développer une expertise en micronutrition gastroentérologique : probiotiques, prébiotiques, postbiotiques, polyphénols, glutamine, micronutriments essentiels, phyto-aromathérapie selon le cadre applicable, et autres stratégies fondées sur les données scientifiques disponibles.

##### Comportement, adhésion & accompagnement durable

- ◆ Accompagner de façon pertinente les personnes prenant certains traitements médicamenteux, notamment IPP, antibiotiques et autres traitements influençant la sphère digestive.
- ◆ Maîtriser les interactions entre aliments, micronutriments, compléments alimentaires et médicaments.
- ◆ Intégrer la remise en mouvement adaptée, la gestion du stress, des rythmes de vie et du sommeil dans une approche digestive globale.
- ◆ Proposer des recommandations pratiques directement applicables dans les situations les plus fréquentes.

## **BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

### **Apports professionnels de la formation**

**L'acquisition de nouvelles compétences en nutrition fonctionnelle et micronutrition appliquées à la santé digestive permet :**

- de développer une expertise clinique et pratique dans l'accompagnement des troubles digestifs et de la santé intestinale
- de renforcer la pertinence scientifique des accompagnements proposés
- de mieux comprendre les interactions entre microbiote, barrière intestinale, alimentation, inflammation et troubles fonctionnels
- de personnaliser davantage les recommandations nutritionnelles et micronutritionnelles
- d'intégrer des stratégies pratiques, innovantes et scientifiquement fondées dans la pratique quotidienne
- de différencier son activité professionnelle par une approche globale, actualisée et durable de la santé digestive

### **Finalité d'une formation qualifiante**

**Cette spécialisation qualifiante vise à permettre aux professionnels :**

- d'acquérir des connaissances actualisées en Gastroentéro-nutrition et micronutrition
- de développer des compétences opérationnelles directement applicables en pratique
- d'adapter leur pratique aux avancées scientifiques récentes
- d'inscrire leur activité dans une démarche de prévention, de personnalisation et de formation continue

### **Intégrer la Gastroentéro-Nutri-Prévention dans la pratique professionnelle**

Le BC11 permet d'intégrer la Gastroentéro-Nutrition & Micronutrition comme levier majeur de compréhension des déséquilibres digestifs, de personnalisation des stratégies nutritionnelles et d'accompagnement durable en santé fonctionnelle.

## **Développer une expertise en Gastroentéro-Nutrition & Micronutrition en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative**

## 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
- Naturopathes, conseillers en alimentation, coachs sportifs
- Professionnels souhaitant développer ou structurer une expertise en Nutrition fonctionnelle et Micronutrition appliquées à la santé digestive
- 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 : 56 heures

- 28 h d'e-learning audio-vidéo
- 19 h 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)
- 6 h de classes virtuelles en direct et en replay (Nutri-Team : groupes d'apprenants organisés par promotion)
- 3 h d'évaluations formatives et qualifiantes, directement adossées aux objectifs pédagogiques et aux compétences visées de chaque bloc

### Moyens pédagogiques

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

Supports :

- Supports de cours téléchargeables associés aux contenus audio-vidéo
- Supports de synthèse, protocoles et questionnaires pédagogiques
- 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
- Travaux pédagogiques dirigés à distance
- 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 11 - GASTROENTÉRO-NUTRITION & MICRONUTRITION

**BC11**

### Bloc de Compétence 11 – D.I. Gastroentéro-Nutrition & Micronutrition

*Micronutrition, santé digestive et nutrition fonctionnelle*

• 56 h • Modules de compétence 2/17/29/30/49/50/51/52/88 • Ouverture : 1er octobre 2026

Ce bloc développe une maîtrise scientifique et appliquée des principaux mécanismes impliqués dans la santé digestive, intestinale et hépatique.

Il explore les liens entre alimentation, micronutrition, microbiote, barrière intestinale, inflammation, tolérance alimentaire et modes de vie.

Il constitue un véritable socle d'expertise pour élaborer un conseil structuré, personnalisé et scientifiquement fondé.

#### Nutri-Team en direct

→ Nutri-physio-physiopathologie - 3 décembre 2026 - 12h30 à 14h

→ Science des microbiotes - 14 janvier 2027 - 12h30 à 14h

→ Régimes alimentaires - 2 mars 2027 - 12h30 à 14h

→ Gastroentéro-Nutri-Prévention - 4 mars 2027 - 12h30 à 14h

**M 02**

#### GASTROENTÉROLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE

→ Digestion, assimilation, troubles de l'absorption

→ Microbiote intestinal, microbiome, barrière intestinale, dysbioses

**M 17**

#### RÉGIMES ALIMENTAIRES

→ 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

**M 29**

#### MICROBIOTES & ÉCOSYSTÈME INTESTINAL

→ Barrière intestinale, hyperperméabilité et dysbioses

→ Interventions microbiotiques, interactions microbiennes, toxiques et détoxication

**M 30**

#### GASTRO-ENTÉRO-HÉPATO-INTOLÉRANCES-MICROBIOTES

→ Rôle des microbiotes dans le reflux, la dyspepsie, le SIBO et l'intestin irritable

→ MICI, allergies, intolérances alimentaires et pathologies hépatiques

M 49

## GASTRO-NUTRITION

- RGO, gastrites, IPP, ulcère
- Approches nutritionnelles chez l'adulte et l'enfant

M 50

## ENTÉRO-NUTRITION

- SIBO, MICI, syndrome de l'intestin irritable, constipation et diarrhée
- RCUH, colites et troubles intestinaux chez l'adulte et l'enfant

M 51

## INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

- Allergies et intolérances alimentaires
- Prise en charge des régimes FODMAPs, gluten, lactose, fructose, histamine...

M 52

## HÉPATO-BILIAIRE

- Pathologies hépatiques, hépatites et NASH
- Lithiase vésiculaire et acides biliaires

M 53

## CANCER COLON-NUTRI-PRÉVENTION

- Repérage et prise en charge précoce
- Facteurs modifiables, protocoles alimentaires et micronutritionnels

## CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES

L'année académique 2026- 2027 comprend :

- 4 classes « Nutri-Team », intégrées au volume horaire déclaré (6 h ) 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	<b>Classe d'introduction</b>	12h - 14h	Présentation du parcours, outils pédagogiques et modalités techniques	
3 décembre 2026	<b>Nutri-Team – M 2/3/8</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Nutri-Physiologie & Physiopathologie	<b>Include</b>
14 janvier 2027	<b>Nutri-Team – M 29/30</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Science des microbiotes	<b>Include</b>
2 mars 2027	<b>Nutri-Team – M 17</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Régimes alimentaires	<b>Include</b>
4 mars 2027	<b>Nutri-Team – M 50</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Gastroentéro-Nutri-Prévention	<b>Include</b>
25 juin 2027	<b>Classe de clôture</b>	12h - 14h	Bilan pédagogique et modalités d'évaluation qualifiante	
En cours d'année académique	<b>Classes experts invités (3 x 2h)</b>	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

9 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 11

**Modalités :**

- Un examen QCM
- Mise à disposition des examens 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.

La validation du bloc conditionne l'obtention du Diplôme Institutionnel

### 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
- **Diplôme Institutionnel Intelligent-Nutrition®**  
**Gastroentéro-Nutrition & Micronutrition en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative**

Délivré et certifié par l'Institut SIIN après validation du bloc de compétence.

Ce Diplôme Institutionnel relève de la formation professionnelle continue.

Il ne vaut pas agrément d'État et ne confère 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).

Si vous avez déjà suivi en 2025/2026 des modules de compétence repris dans ce programme, le montant correspondant à ces modules sera déduit et ne sera donc pas facturé une seconde fois. Cette déduction ne s'applique pas dans le cadre des tarifs de prévente.

**Tarif académique de référence :** Formations exonérées de TVA

<b>Tarif académique officiel</b> <b>25 €/h</b> 1400 €	<b>Tarif membre SIIN Academy</b> <b>20 €/h</b> 1120 €	<b>Prise en charge subrogation</b> <b>30 €/h</b> 1680 €
---	---	---

### 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 au D.I. Micronutrition 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](http://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