



Diplôme Institutionnel SIIN

D.I. Aroma-Huiles essentielles en Santé Préventive

Année académique 2026-2027

Programme de la formation - Catalogue officiel

BLOC DE COMPÉTENCE 25

*L'étude des huiles essentielles,
en complément de stratégies nutritionnelles et micronutritionnelles personnalisées en santé préventive*

40 h

Enseignement
de formation professionnelle continue

16

Chapitres
1 module de compétence

Bloc de compétence

B.C.25

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 : janvier 2022
Dernière mise à jour : octobre 2024

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 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 confèrent pas de Titre Professionnel. Ils ne sont adossés à aucune certification enregistrée au RS ou au RNCP. Les D.I. ne sont pas des diplômes d'Etat.

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 25 - AROMA – Les Huiles essentielles en Santé Préventive.....	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

Dans une approche préventive de la santé, les huiles essentielles occupent une place croissante comme outil complémentaire au service de l'accompagnement clinique, du confort du patient et de la personnalisation des stratégies de soin. Son intérêt ne repose pas uniquement sur l'usage traditionnel des huiles essentielles, mais sur une compréhension rigoureuse de leur composition, de leurs propriétés, de leurs limites et de leurs conditions de sécurité d'emploi.

Les professionnels de santé et du soin sont de plus en plus confrontés à des demandes portant sur l'utilisation des huiles essentielles dans des situations très diverses : troubles fonctionnels, stress, sommeil, douleur, troubles digestifs, accompagnement respiratoire, santé féminine, sport, dermatologie, soins de support et accompagnement du quotidien. Dans ce contexte, il devient essentiel de distinguer les usages empiriques ou insuffisamment maîtrisés de l'usage des huiles essentielles de manière scientifique, prudente et adaptée au terrain de chaque personne.

L'étude des huiles essentielles moderne ne peut être dissociée d'une réflexion plus globale intégrant nutrition, micronutrition, mode de vie, interactions potentielles, toxicité aiguë ou chronique, qualité des matières premières et cadre professionnel d'utilisation. Elle trouve ainsi naturellement sa place dans une logique de santé préventive, en complément de stratégies nutritionnelles et micronutritionnelles personnalisées.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le **D.I. BC25 - L'étude des huiles essentielles** est un **D.I. d'expertise complémentaire** destiné aux professionnels souhaitant développer une maîtrise structurée, scientifique et pratique, en lien avec la micronutrition et l'approche préventive de la santé.

Ce bloc repose sur trois axes complémentaires indispensables :

- Les **bases scientifiques**, pour comprendre les huiles essentielles, leur qualité, leurs familles chimiques, leurs propriétés et leurs champs d'application
- La **toxicologie et la sécurité d'emploi**, pour intégrer les précautions d'usage, la prévention de l'iatrogénie, les critères de qualité et les limites d'utilisation selon les terrains
- Les **applications pratiques**, afin de relier la théorie aux situations concrètes rencontrées en consultation, à l'officine, en exercice libéral, en établissement de soin ou dans une pratique préventive du conseil

Le bloc permet ainsi d'acquérir une compréhension claire des relations entre structure chimique, activité biologique, galénique, effets attendus et toxicité potentielle.

Il permet également de développer une lecture plus fine des protocoles existants, d'apprendre à construire des formulations cohérentes et d'intégrer les huiles essentielles dans une stratégie globale de soin, dans le respect du cadre professionnel applicable.

Une attention particulière est portée à la pratique réelle : protocoles, cas cliniques, retour d'expérience d'experts de terrain, olfactologie, synergies avec les compléments alimentaires, place des huiles essentielles dans la consultation de nutrition et de micronutrition, ainsi qu'applications en cuisine santé.

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.
- **Mécanistique**
Comprendre les mécanismes physiologiques et physiopathologiques avant toute recommandation ou intervention.
- **Systémique**
Intégrer les interactions entre métabolisme, microbiote, inflammation, neurobiologie et facteurs environnementaux dans une compréhension des réseaux biologiques interconnectés.
- **Globale**
Considérer la personne dans sa globalité biologique, comportementale et environnementale.
- **Interdisciplinaire**
Articuler nutrition, mode de vie et pratique clinique dans une cohérence professionnelle fondée sur les recommandations en vigueur.
- **Durable**
Intégrer les dimensions nutritionnelles, environnementales et sociétales dans une perspective de santé publique.

COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS

À l'issue du Bloc de compétence 25, le professionnel sera en capacité de :

Expertise scientifique & compréhension des huiles essentielles

- ◆ Intégrer une vision synthétique, claire et globale des liens entre la structure d'une huile essentielle, son activité et sa toxicité potentielle.
- ◆ Connaître les bases fondamentales scientifiques : plantes à essence, historique, qualité, galénique, chémotype, critères de sélection.
- ◆ Comprendre les grandes familles chimiques et leurs principales implications fonctionnelles et toxicologiques.
- ◆ Développer une lecture rigoureuse des monographies, protocoles et supports scientifiques.

Toxicologie, sécurité & cadre d'usage

- ◆ Identifier les principaux risques liés à l'utilisation des huiles essentielles selon les familles chimiques, les terrains et les contextes d'utilisation.
- ◆ Connaître les précautions d'emploi, contre-indications, situations à risque et principes de prévention de l'iatrogénie.
- ◆ Intégrer les enjeux de qualité, de déclaration des effets indésirables et de sécurité dans la pratique quotidienne.
- ◆ Utiliser les huiles essentielles dans le respect du cadre professionnel applicable et des règles de prudence nécessaires.

Application clinique & protocoles pratiques

- ◆ Lire, comprendre et commenter les protocoles.
- ◆ Créer, conseiller ou intégrer des protocoles adaptés aux besoins des patients dans une logique de personnalisation.
- ◆ Proposer des stratégies adaptées dans de nombreux domaines d'application : dermatologie, douleurs, rhumatologie, troubles psychologiques, soins palliatifs, infectiologie, pathologies respiratoires, gynécologie, pédiatrie, troubles digestifs et maladies métaboliques.
- ◆ Développer une approche pratique immédiatement mobilisable dans la consultation ou le conseil.

L'étude des huiles essentielles & approche préventive

- ◆ Comprendre les interactions entre huiles essentielles, alimentation et micronutrition.
- ◆ Identifier les synergies possibles entre huiles essentielles et compléments alimentaires dans certaines situations cliniques.
- ◆ Intégrer la place des huiles essentielles dans une consultation de nutrition et de micronutrition.
- ◆ Utiliser les huiles essentielles comme outil complémentaire dans une stratégie globale de santé préventive.

Outils complémentaires & pratique avancée

- ◆ Découvrir l'intérêt de l'olfactologie et ses applications pratiques, notamment dans certaines situations relevant de la Neuro-Nutrition®.
- ◆ Approfondir la place des huiles essentielles dans l'accompagnement du stress, du sommeil, de la douleur et de la qualité de vie.
- ◆ Aller plus loin dans les formulations, les protocoles et les applications concrètes de terrain.
- ◆ Développer une expertise complémentaire différenciante, fondée sur la rigueur scientifique et l'applicabilité clinique.

BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Apports professionnels de la formation

L'acquisition de nouvelles compétences permet :

- de renforcer la qualité et la précision des conseils
- d'intégrer les huiles essentielles dans une approche globale de santé, en lien avec nutrition, micronutrition et mode de vie
- de sécuriser la pratique grâce à une meilleure maîtrise de la toxicologie et des précautions d'emploi
- de développer des outils concrets directement applicables dans l'accompagnement quotidien
- d'enrichir sa pratique par une approche complémentaire différenciante
- de relier les aspects scientifiques, expériences cliniques et stratégies préventives

Finalité d'une formation qualifiante

Ce bloc de compétence d'expertise complémentaire vise à permettre aux professionnels :

- d'acquérir des bases solides et structurées en huiles essentielles
- de développer une capacité de lecture, d'analyse et de formulation de protocoles
- d'intégrer les huiles essentielles dans une stratégie de conseil ou d'accompagnement prudente, cohérente et personnalisée
- d'inscrire leur activité dans une démarche de sécurité, de rigueur scientifique et de complémentarité fonctionnelle

Intégrer l'usage des huiles essentielles dans la pratique professionnelle

Le BC25 permet d'intégrer les huiles essentielles comme levier complémentaire de personnalisation, de soutien fonctionnel et d'accompagnement préventive, dans le respect de la sécurité d'emploi et du cadre professionnel applicable.

**Développer une expertise en huiles essentielles,
en complément de stratégies nutritionnelles et micronutritionnelles
personnalisées en santé 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 des concepteurs et responsables scientifiques 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.

👤 Concepteurs & responsables scientifiques

Dr Marie-Alexandra SOLARI

Docteure en pharmacie - Professeur aux diplômes universitaires d'Aromathérapie de UFR Sciences de santé à l'université de Bourgogne

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

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 dans l'étude des huiles essentielles

Condition d'accès

Prérequis

- Aucun prérequis académique n'est exigé pour suivre la formation

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 : 40 heures

- 37 h d'e-learning pédagogique asynchrone encadré (cours audio-vidéo du Pr. Coudron et cours du Dr Solari sous format de lectures dirigées, dossiers scientifiques, protocoles, études de cas et supports méthodologiques scénarisés, intégrés aux modules de compétence et associés à des objectifs pédagogiques identifiés)
- 2 h de classes virtuelles en direct et en replay (Nutri-Team : groupes d'apprenants organisés par promotion)
- 1 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 25 - AROMA – Les Huiles essentielles en Santé Préventive

BC25

Bloc de compétence 25 - D.I. Aroma en santé préventive

Les huiles essentielles en complément de stratégies nutritionnelles et micronutritionnelles personnalisées en santé préventive
· 40 h · 1 Module de compétence (Module 91 du catalogue) · 16 chapitres · Ouverture : 1^{er} octobre 2026

Ce bloc développe une maîtrise scientifique et appliquée à l'étude des huiles essentielles, de ses bases fondamentales, de sa toxicologie et de ses principales applications pratiques. Il explore les liens entre huiles essentielles, micronutrition, olfactologie et stratégie préventive de santé. Il constitue un véritable outil d'expertise complémentaire pour structurer un accompagnement rigoureux, personnalisé et sécurisé.

Nutri-Team en direct (13h à 14h)

- Les huiles essentielles – Les fondamentaux - 9 février 2027
- Les huiles essentielles – Les spécialisations - 9 juin 2027

**16
Chapitres**

Chapitre 1 — Les huiles essentielles : synthèse

- Plantes à essence, historique, critères de qualité, formes galéniques
- Conseils, précautions d'emploi et notion de chémotype

Chapitre 2 — Relations structure / activité : partie 1

- Introduction
- Phénols, aldéhydes aromatiques, aldéhydes terpéniques, monoterpénols, cétones

Chapitre 3 — Relations structure / activité : partie 2

- Éthers-oxydes, esters, alcènes monoterpéniques, alcènes sesquiterpéniques
- Sesquiterpénols, coumarines, lactones et autres composés

Chapitre 4 — Toxicologie : synthèse

- Toxicité selon les familles chimiques
- Autres critères de toxicité, monopole pharmaceutique, qualité
- Centres antipoison, déclaration d'effets indésirables, prévention de l'iatrogénie
- Cas de comptoir

Chapitre 5 — Applications pratiques : partie 1

- Dermatologie, douleur, sport et rhumatologie
- Troubles psychologiques, soins palliatifs

Chapitre 6 — Dermatologie clinique

- Intervention Claire Gallon, Docteur en médecine

Chapitre 7 — Douleurs ostéo-musculaires : clinique

- Intervention Marion Lemain, Masseur-kinésithérapeute

Chapitre 8 — Stress, anxiété, insomnie : clinique

- Intervention Marie-Alexandra Solari, Docteur en pharmacie

Chapitre 9 — Soins palliatifs : clinique

- Intervention Francine Hoffmann, Infirmière DE

Chapitre 10 — Applications pratiques : partie 2

- Infectiologie et pathologies respiratoires
- Gynécologie, pédiatrie, pathologies digestives, maladies métaboliques

Chapitre 11 — Accompagnement en cancérologie : clinique

- Intervention Françoise Couic Marinier, Docteur en pharmacie

Chapitre 12 — Les huiles essentielles au féminin : clinique

- Intervention Marie-Alexandra Solari, Docteur en pharmacie

Chapitre 13 — Olfactologie : pratique

- Intervention Dr Olivier Coudron
- Principes, intérêt et applications
- Exemples d'applications en Neuro-Nutrition®

Chapitre 14 — Les huiles essentielles dans la consultation de nutrition et micronutrition

- Intervention Dr Olivier Coudron
- Interactions huiles essentielles / aliments
- Synergies avec les compléments alimentaires
- Place des huiles essentielles dans la consultation de nutrition
- Principales situations cliniques où la synergie s'impose

Chapitre 15 — Les huiles essentielles en cuisine santé

- Intervention Dr Olivier Coudron
- Des plantes aromatiques aux huiles essentielles en cuisine
- Préparations de base, brunch, goûter, recettes et douceurs sucrées
- Équilibre entre gastronomie, saveur et propriétés santé

Chapitre 16 — Aroma-ToolBox

- Monographies des huiles essentielles et des huiles végétales
- Protocoles cliniques

CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES

L'année académique 2026- 2027 comprend :

- 2 classes « Nutri-Team », intégrées au volume horaire déclaré (2 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	Classe d'introduction	12h - 14h	Présentation du parcours, outils pédagogiques et modalités techniques	
9 février 2027	Nutri-Team – M91	13h - 14h	Cas clinique Les huiles essentielles Fondamentaux	Incluse
9 juin 2027	Nutri-Team – M91	13h - 14h	Cas clinique Les huiles essentielles Spécialisations	Incluse
25 juin 2027	Classe de clôture	12h - 14h	Bilan pédagogique et modalités d'évaluation qualifiante	
En cours d'année académique	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

14 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 25

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®**
Les huiles essentielles en Santé Préventive

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

Le certificat de réussite et le Diplôme décernés relèvent de la formation professionnelle continue. Le diplôme décerné n'est pas un diplôme d'Etat ou un Titre Professionnel. Il n'est adossé à aucune certification enregistrée au RS ou au RNCP.

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.

Tarif académique de référence : Formations exonérées de TVA

Tarif académique officiel	Tarif membre SIIN Academy	Prise en charge subrogation
35 €/h	30 €/h	42 €/h
1400 €	1200 €	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
- ◆ 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
- Mécanistique (compréhension des mécanismes)
- Systémique (interdépendances biologiques)
- Globale (approche biopsychosociale)
- Interdisciplinaire (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 - DRIETS 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