



*Diplôme Institutionnel SIIN*

# D.I. Nutrition- MICRONUTRITION

## Alimentation Saine et Durable

### en Santé Préventive

*Année académique 2026-2027*

Programme de la formation - Catalogue officiel

**BLOCS DE COMPÉTENCE 1 - 2 - 3 - 4**

*Année Fondamentale*

**176 h**

Enseignement

*de formation professionnelle continue*

**26**

Modules de compétence

**4**

Blocs de compétence

**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 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 Préventive, 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, déterminants des modes 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 :

-  **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 Préventive, 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.....	5
BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES.....	6
COLLÈGE PÉDAGOGIQUE.....	7
PRÉSENTATION DE LA FORMATION .....	8
VUE D'ENSEMBLE - ARCHITECTURE EN 4 BLOCS DE COMPÉTENCES .....	9
BLOC 1 - NUTRI-PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE .....	10
BLOC 2 - ALIMENTATION SAINE & DURABLE - CUISINE SANTÉ - RÉGIMES .....	12
BLOC 3 - NUTRACEUTIQUE & PHARMACO-NUTRITION .....	13
BLOC 4 - CONSULTATION EN MICRONUTRITION & NUTRI-PRÉVENTION .....	14
CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES .....	15
MODALITÉS D'ÉVALUATION.....	16
TARIFS & FINANCEMENT .....	17
INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT .....	18
ACCESSIBILITÉ.....	18
L'INSTITUT SIIN .....	19

## 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, une approche combinant alimentation durable, modes de vie et micronutrition peut constituer un levier des stratégies de prévention primaire et secondaire.

Plusieurs études cliniques et revues systématiques rapportent des effets sur certains marqueurs métaboliques et inflammatoires, ainsi que sur la qualité de vie, avec un niveau de preuve variable selon les interventions et les populations.

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le D.I. Micronutrition - Année Fondamentale constitue le socle scientifique et clinique du parcours de formation de l'Institut SIIN

Il répond aux enjeux contemporains de santé publique liés :

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

Ce programme permet d'intégrer de manière rigoureuse :

- la physiologie et de la physiopathologie nutritionnelle,
- l'alimentation saine et durable,
- la nutraceutique evidence-based,
- la consultation en micronutrition et nutri-prévention.

## 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

## Expertise clinique & physiologique

- ◆ Maîtriser les mécanismes physiopathologiques des grands systèmes (gastro-entérologique, métabolique, hormonal, immunitaire, neurobiologique)
- ◆ Interpréter les biomarqueurs nutri-préventifs dans le respect du cadre réglementaire applicable
- ◆ Conduire une évaluation structurée : anamnèse, enquête alimentaire, mesures anthropométriques, bio-impédancemétrie selon le contexte professionnel

## Accompagnement & pédagogie

- ◆ Appliquer les principes de psychopédagogie du changement comportemental
- ◆ Utiliser des questionnaires cliniques validés dans le cadre d'un accompagnement structuré
- ◆ Intégrer des outils d'éducation en santé favorisant l'amélioration du mode de vie (gestion du stress, sommeil, comportements alimentaires)

## Expertise nutrition & micronutrition

- ◆ Conseiller les aliments selon leurs propriétés nutritionnelles et micronutritionnelles
- ◆ Maîtriser les modèles alimentaires validés et les régimes thérapeutiques encadrés
- ◆ Sécuriser le conseil en compléments alimentaires : biodisponibilité, posologie, interactions médicamenteuses

## Alimentation durable & prévention

- ◆ Analyser l'ultra-transformation, les additifs et les étiquetages alimentaires
- ◆ Identifier les principaux contaminants alimentaires et les mesures de réduction d'exposition
- ◆ Conseiller des pratiques culinaires favorables à une optimisation nutritionnelle
- ◆ Contribuer à des actions de prévention en réseau professionnel

## BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

### Apports professionnels de la formation

L'acquisition de nouvelles compétences en micronutrition et santé préventive permet :

- Le développement de compétences complémentaires reconnues dans votre champ d'exercice professionnel.
- Le maintien et le renforcement de votre employabilité dans un contexte d'évolution des pratiques de santé.
- La différenciation de votre expertise au sein de votre domaine d'activité.
- Le renforcement de votre capacité d'accompagnement dans une approche globale et durable de la santé.
- La valorisation de ces compétences dans vos consultations, entretiens ou activités de conseil.
- L'optimisation organisationnelle et qualitative de votre activité professionnelle.

### Finalité d'une formation qualifiante

Une formation qualifiante vise à permettre aux professionnels :

- d'acquérir des connaissances actualisées,
- de développer des compétences opérationnelles,
- d'adapter leur pratique aux évolutions scientifiques et réglementaires,
- et d'inscrire leur activité dans une démarche de formation continue.

### Intégrer la micronutrition dans la pratique professionnelle

La formation permet d'intégrer les principes de la micronutrition et de la santé globale dans le cadre réglementaire et déontologique de l'exercice des professionnels.

**Développer une expertise en micronutrition, alimentation saine et durable 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 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 nutraceutique, pharmaco-nutrition et déterminants des modes 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 et de la prévention
- Naturopathes, conseillers en alimentation, coachs sportifs
- Professionnels souhaitant développer ou structurer une expertise en micronutrition, alimentation saine et durable, en santé préventive
- 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 : 176 heures

- 140 h d'e-learning audio-vidéo
- 16 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)
- 9 h de classes virtuelles en direct et en replay (Nutri-Team : groupes d'apprenants organisés par promotion)
- 11 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).

## VUE D'ENSEMBLE - ARCHITECTURE EN 4 BLOCS DE COMPÉTENCES

La formation est structurée en quatre blocs de compétences progressifs, permettant une montée en expertise graduée et cohérente.

<b>BLOC 1</b> Nutri-Physiologie & Physiopathologie <i>56 h 30</i> <i>13 modules</i> <i>de compétence</i> Ouverture des contenus : 1er octobre 2026	<b>BLOC 2</b> Alimentation Saine et Durable & Régimes <i>73 h</i> <i>4 modules</i> <i>de compétence</i> Ouverture des contenus : 1er décembre 2026	<b>BLOC 3</b> Nutraceutique & Pharmaco-Nutrition <i>14 h 30</i> <i>2 modules</i> <i>de compétence</i> Ouverture des contenus : 1er février 2027	<b>BLOC 4</b> Consultation Micronutrition <i>32 h</i> <i>7 modules</i> <i>de compétence</i> Ouverture des contenus : 1er mars 2027
---	---	--	---

## BLOC 1 - NUTRI-PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE

### B1

### BLOC 1 - NUTRI-PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE

Nutrition et Causes des Maladies · 56 h 30 · Modules de compétence 1 à 13 · Ouverture : 1er octobre 2026

Ce bloc pose les fondements scientifiques nécessaires à toute pratique en micronutrition.

Chaque système physiologique est étudié dans sa physiologie normale et dans ses mécanismes physiopathologiques, en lien avec les déterminants nutritionnels et environnementaux.

Ces connaissances constituent le socle indispensable à un conseil structuré et scientifiquement fondé.

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

→ Nutri-physio-physiopathologie - 3 décembre 2026

M 01

#### NUTRITION : MACRONUTRIMENTS & MICRONUTRIMENTS

- Glucides, protéines, lipides, fibres, hydratation, alcool, apports énergétiques
- Vitamines, caroténoïdes, minéraux, oligoéléments, polyphénols, antinutriments

M 02

#### GASTROENTÉROLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE

- Digestion, assimilation, troubles de l'absorption
- Microbiote intestinal, microbiome, barrière intestinale, dysbioses

M 03

#### MÉTABOLISME : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE

- Glycémie et insuline : résistance à l'insuline, glycation avancée

M 04

#### BIOCHIMIE CELLULAIRE ET TISSULAIRE

- Inflammation, oxydation, méthylation
- Mitochondries, production d'ATP, réponse au stress cellulaire
- Équilibre acido-basique, trophicité tissulaire, anabolisme, catabolisme

M 05

#### TOXICOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE

- Exposome, toxicologie nutritionnelle
- Toxiques alimentaires et environnementaux

M 06

#### ADAPTATION : HORLOGES BIOLOGIQUES & CHRONOBIOLOGIE

- Rythmes biologiques, horloges biologiques, synchroniseurs nutritionnels
- Microbiote et rythmes circadiens, sommeil, chronopathologie

M 07

#### HORMONOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE

- Système endocrinien, cycle hormonal, endobolome
- Organisation fonctionnelle, physiopathologie hormonale

M 08

#### NEUROLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE

- Système nerveux, interactions nutrition et fonction cognitive

**M 09**

## **IMMUNOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE**

- Physiologie du système immunitaire
- Physiopathologie des troubles de l'immunité, déséquilibres immunitaires

**M 10**

## **SOMMEIL : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE**

- Architecture du sommeil et implications nutritionnelles

**M 11**

## **SYSTÈME LOCOMOTEUR : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE**

- Corps, mouvement, activité physique, métabolisme musculaire, performance locomotrice

**M 12**

## **PSYCHO-SOCIO-PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE**

- Psychologie comportementale et relationnelle appliquée à la nutrition

**M 13**

## **ÉPIGÉNÉTIQUE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE**

- Génétique, polymorphismes et déterminants épigénétiques

## 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 saine**, 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

## BLOC 3 - NUTRACEUTIQUE & PHARMACO-NUTRITION

### B3

### BLOC 3 - NUTRACEUTIQUE & PHARMACO-NUTRITION

Compléments Alimentaires & Interactions Médicamenteuses · 14 h 30 · Modules de compétence 18 et 19  
· Ouverture : 1er février 2027

Bloc consacré à l'usage raisonné des compléments alimentaires et à l'analyse des interactions nutrition-médicaments.

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

→ Nutraceutique et pharmaco-nutrition - 1er avril 2027

#### COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES & NUTRACEUTIQUES

M 18

- Positionnement réglementaire et efficacité fondée sur les données probantes
- Biodisponibilité, formes chimiques des minéraux, lipides et autres principes actifs
- Synergie, dose-effet, galénique
- Sécurité d'emploi
- Durabilité et éco-responsabilité

#### Glossaire pédagogique des principaux principes actifs étudiés

- Caractéristiques chimiques et pharmacologiques des principes actifs
- Revue détaillée des effets biologiques et cliniques
- Revue des études cliniques avec niveaux de preuve et indications
- Usage courant : chronobiologie, posologie, synergie, interactions, effets secondaires et contre-indications

#### PHARMACO-NUTRITION

M 19

- Mécanismes d'interactions nutrition-médicaments
- Aliments à risque d'interaction
- Micronutriments et principes actifs à risque d'interactions

## BLOC 4 - CONSULTATION EN MICRONUTRITION & NUTRI-PRÉVENTION

### B4

### BLOC 4 - CONSULTATION EN MICRONUTRITION & NUTRI-PRÉVENTION

Pratique Clinique & Outils de Consultation · 32 h · Modules de compétence 20 à 26 · Ouverture : 1er mars 2027

Bloc d'intégration et de mise en pratique

Il fournit les outils nécessaires pour structurer un entretien en micronutrition et en prévention nutritionnelle dans le respect des règles éthiques, déontologiques et du cadre réglementaire applicable à chaque profession

Application directe dans la pratique professionnelle de chacun, en cohérence avec son champ de compétences

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

→ Biologie Nutri-Préventive - 13 mai 2027

→ Consultation - 3 juin 2027

M 20

#### MODES DE VIE

→ Analyse du mode de vie : outils d'évaluation structurés et leviers d'intervention

M 21

#### PSYCHO-PÉDAGOGIE NUTRITIONNELLE

→ Psychopédagogie du changement comportemental : outils et méthodes mobilisables en entretien

M 22

#### ÉVALUATIONS CLINIQUES

- Accueil, recueil des données, anamnèse, enquête alimentaire
- Examen clinique dans le respect du champ d'exercice professionnel et utilisation de questionnaires validés
- Mesures anthropométriques et bio-impédancemétrie multifréquence selon le cadre réglementaire
- Outils complémentaires d'évaluation (tests physiologiques non invasifs, objets connectés)

M 23

#### BIOLOGIE NUTRI-PRÉVENTIVE

- Concepts généraux de biologie appliquée à une approche préventive
- Critères de sélection et interprétation des biomarqueurs selon les recommandations en vigueur
- Profils d'acides gras, marqueurs nutritionnels, micronutritionnels et métaboliques
- Supports pédagogiques d'aide au repérage et au suivi

M 24

#### STRATÉGIE DE PRISE EN CHARGE

- Élaboration d'une stratégie en santé globale durable
- Approche individualisée en fonction des déterminants biologiques et du contexte professionnel

M 25

#### RECOMMANDATIONS ADAPTÉES ET PERSONNALISÉES

- Recommandations générales et individualisées
  - Adaptation selon l'âge, la situation physiologique et le contexte
  - Ajustement dans le respect des compétences professionnelles
- Les recommandations spécifiques aux pathologies sont abordées exclusivement dans les Diplômes Institutionnels de spécialisation.

M 26

#### MODES D'EXERCICE PROFESSIONNEL

- Éthique et déontologie appliquées à la micronutrition
- Adaptation des pratiques selon le cadre réglementaire propre à chaque profession

## CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES

L'année académique 2026- 2027 comprend :

- 6 classes « Nutri-Team » de 1h30 chacune, intégrées au volume horaire déclaré (9 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 - Bloc 1</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Nutri-Physiologie & Physiopathologie	<b>Incluse</b>
4 février 2027	<b>Nutri-Team - Bloc 2</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Alimentation Saine et Durable & Cuisine santé	<b>Incluse</b>
3 mars 2027	<b>Nutri-Team - Bloc 2</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Régimes Alimentaires	<b>Incluse</b>
1er avril 2027	<b>Nutri-Team - Bloc 3</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Nutraceutique & pharmaco-nutrition	<b>Incluse</b>
13 mai 2027	<b>Nutri-Team - Bloc 4</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Biologie Nutri-Préventive	<b>Incluse</b>
3 juin 2027	<b>Nutri-Team - Bloc 4</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Consultation en micronutrition	<b>Incluse</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

26 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.

### Évaluations qualifiantes

4 examens, correspondant aux 4 blocs de compétences

**Modalités :**

- Un examen QCM par bloc
- 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 chaque examen de 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 des quatre blocs conditionne l'obtention du Diplôme Institutionnel :**

**D.I. Micronutrition - Alimentation Saine et Durable en Santé Préventive**

### Documents délivrés

Après validation des modalités prévues :

- Attestation de suivi de formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation
- Certificat de réussite par bloc de compétence
- Diplôme Institutionnel Intelligent-Nutrition® en Micronutrition, Alimentation Saine et Durable en Santé Préventive.

Délivré et certifié par l'Institut SIIN après validation des quatre blocs 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).

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

<b>Tarif académique officiel</b> <b>20 €/h</b> 3520 €	<b>Tarif membre SIIN Academy</b> <b>16 €/h</b> 2816 €	<b>Prise en charge subrogation</b> <b>24 €/h</b> 4224 €
---	---	---

### 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 Préventive, Globale et Durable.

#### ◆ Les principaux domaines d'expertise :

- Alimentation Saine et Durable
- Nutrition Préventive
- Nutraceutique, Micronutrition
- Déterminants des Modes 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 - 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

