



Institut SiIN - Organisme de formation spécialisé en Santé Globale et Durable - Alimentation Saine et Durable - Nutri-Prévention
 Nutrition Fonctionnelle et Intégrative - Micronutrition - Intelligent-Nutrition® - Neuro-Nutrition®
 Formations qualifiantes proposées dans le cadre de la formation professionnelle continue
 D.I. - Diplôme Institutionnel délivré et certifié SiIN

Vos compétences sont essentielles.

Optimisez votre expertise et spécialisez-vous en Santé Globale et Durable en suivant des formations efficaces, qualitatives et pertinentes.

Élaborez votre propre programme de développement de compétence.

Nous sommes là pour vous accompagner dans la création de votre plan de formation personnalisé.

Soyez acteur de votre propre développement professionnel.

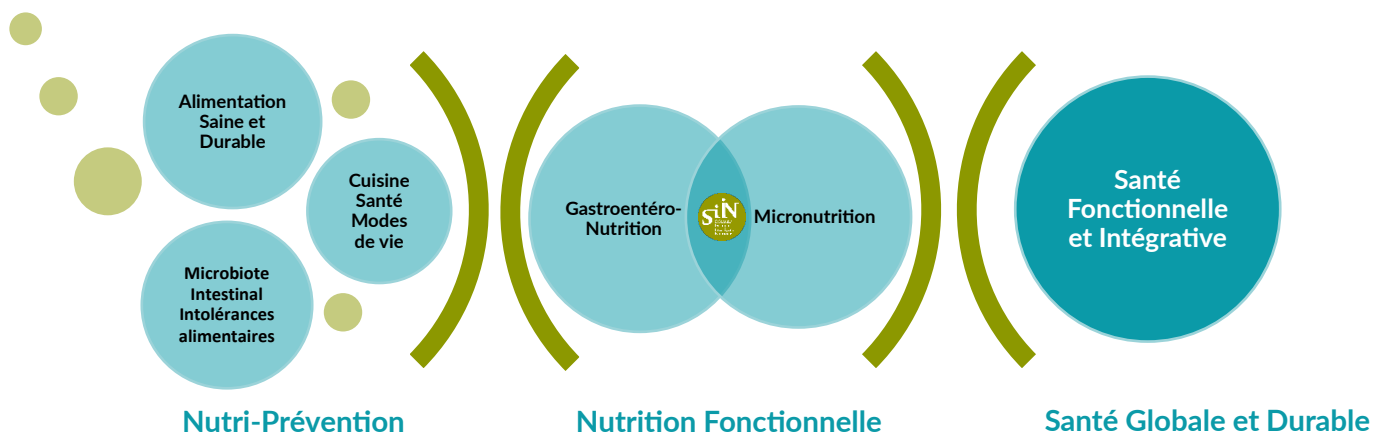
D.I. GASTROENTÉRO-NUTRITION « Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative »

☐ Formation de **Spécialisation** comprenant le Bloc de compétence 11 du Catalogue SiIN



CONTEXTE - ENJEUX - ATTENTES - PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le D.I. de spécialisation de Gastroentéro-Nutrition vise l'obtention de compétences et d'expertises multiples dans les domaines suivants :



Les maladies digestives et intestinales constituent aujourd'hui un enjeu majeur de santé publique, avec une augmentation significative des **maladies inflammatoires chroniques de l'intestin (MICI)** qui touchent désormais **plus de 500 000 personnes en France**. Parallèlement, nous observons une progression alarmante des troubles fonctionnels digestifs, notamment **le syndrome de l'intestin irritable** qui affecte jusqu'à **15% de la population**, ainsi qu'une recrudescence du syndrome de prolifération bactérienne de **l'intestin grêle (SIBO)** et des **intolérances alimentaires** qui impactent considérablement la qualité de vie des patients.

L'incidence et la prévalence accrue des maladies hépatiques notamment la **stéatose hépatique (MAFLD)** est devenue aujourd'hui également un enjeu majeur de santé publique.

Les avancées scientifiques récentes ont révolutionné notre compréhension du **rôle central du microbiote intestinal** dans la physiopathologie digestive, démontrant son influence majeure sur l'immunité, l'inflammation et même les fonctions cérébrales via l'axe intestin-cerveau. Ces découvertes soulignent l'impact déterminant de l'alimentation et du mode de vie sur la composition du microbiote et, par conséquent, sur la **santé digestive globale**. Une attention particulière sera portée à l'élaboration d'une **alimentation prébiotique** ainsi aux **indications différents protocole d'usage des microbiotiques**.

Ce nouveau paradigme justifie pleinement une **approche préventive et intégrative**, associant alimentation santé, micronutrition personnalisée et médecine des modes de vie. C'est dans ce contexte que l'Institut SiIN propose une formation d'excellence, répondant aux exigences des professionnels de santé en quête d'une **expertise actualisée et approfondie**.

Notre programme intègre les dernières avancées scientifiques en alimentation santé, chronobiologie et **chrononutrition et micronutrition** offrant une vision complète des stratégies d'intervention alimentaire et des compléments alimentaires validés par la recherche et les essais cliniques contrôlés. Cette formation permet aux praticiens d'acquérir une expertise pointue de nouvelles compétences dans l'accompagnement préventif et thérapeutique des patients, tout en s'inscrivant dans une **approche globale et intégrative des modes de vie**, indispensable pour répondre aux défis complexes des pathologies digestives actuelles.

Découvrez l'importance du rôle de la « **Gastroentéro-Nutrition** » en consultation de **Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative** !



SPÉCIALISATION

Alimentation Saine et Durable
 Nutrition Fonctionnelle
 Micronutrition Personnalisée
 Calculs - Mesures et Indices
 Questionnaires adaptés
 Biologie Fonctionnelle NutriPréventive
 Toxicologie alimentaire et environnementale
 Optimisation des Modes de vie
 Recommandations sur mesure
 Conseils alimentaires
 Compléments Alimentaires
 Intégration de la Phyto-Aromathérapie
 Cas cliniques commentés
 Nutri-Toolbox Neuro-Nutrition®
 Prévention Globale et Intégrative
 Cuisine santé et Recettes Intelligent-Nutrition®



COMPÉTENCES VISEES et OBJECTIFS PROFESSIONNELS

La formation de Spécialisation en Gastroentéro-Nutrition vous apporte toutes les **compétences** pour

- Promouvoir et participer à l'éducation du patient à adopter un **mode de vie** et une **alimentation saine et durable** favorable à la **santé digestive et intestinale globale**
- Optimiser la prévention **des maladies digestives, hépatovésiculaires et intestinales** par un mode de vie optimal et une alimentation santé
- Intégrer une **vision globale des maladies digestives** s'appuyant sur les dernières recherches scientifiques
- Expliquer les **facteurs de risque et les mécanismes physiopathologiques** impliqués dans la les pathologies digestives (reflux gastro-œsophagien, Sibo et syndrome de l'intestin irritable, maladies inflammatoires chroniques intestinales MICI, pathologies hépatiques et hépatites, pathologies vésiculaires et lithiase, cancer du côlon).
- Structurer vos accompagnements par des **questionnaires cliniques** permettant un accompagnement plus précis, rapide et une approche personnalisée.
- Proposer **des marqueurs de biologie NutriPréventive** les plus adaptés au repérage, diagnostic, évaluation et suivi d'impact des recommandations dans le domaine de la gastro-entérologie (bilan approfondi des troubles fonctionnels des pathologies organiques en gastro-entérologie et pathologie, exploration biologique du microbiote intestinal, exploration biologique des fonctions digestives, de la tolérance alimentaire, des marqueurs génétiques, nutritionnels, micronutritionnels et fonctionnels ou systémiques impliqués dans les maladies ou les troubles fonctionnels digestifs).
- Conseiller de façon pertinente les **modèles alimentaires ou éventuels régimes adaptés** à chaque situation particulière.
- Maîtriser les **indications, les contre-indications, la mise en place et le suivi des régimes d'exclusion** (régime sans gluten régime sans lactose régime sans Fodmaps...)
- Accompagner et proposer des approches personnalisées en Nutri-Prévention et santé globale adaptée pour la **prise en charge des troubles fonctionnels digestifs, dont le syndrome de l'intestin irritable**.
- Être expert en **micronutrition de la gastro-entérologie** : connaissance approfondie des principes actifs, compléments alimentaires, nutraceutiques utiles et efficaces, maîtriser les indications, contre-indications, intérêts et limites, posologie, biodisponibilité et stratégie, (microbiotiques, prébiotiques, probiotiques, postbiotiques, polyphénols, micronutriments essentiels, glutamine, phyto aromathérapie...) en se basant sur les plus récentes données scientifiques et leurs applications pratiques en clinique quotidienne.
- Accompagner de façon optimale la personne prenant des **traitements médicamenteux** (notamment IPP, inhibiteurs de la pompe à protons, antibiotiques,) en **maîtrisant les interactions aliments-micronutriments-médicaments** (synergie, antagonisme, potentialisation, contre-indications, alternative ou complémentarité...)
- Proposer des accompagnements adaptés et personnalisés pour les **principaux facteurs de risque et/ou maladies digestives**
- Accompagner, grâce à quelques **outils de Neuro-Nutrition®** : la remise en mouvement adaptée, la gestion du stress, des rythmes de vie et du sommeil.
- Proposer des **recommandations pratiques** adaptées aux situations les plus fréquentes, permettant une application professionnelle immédiate.



DOMAINE DE LA FORMATION

Sciences, Santé

Formacode : 44074 : Prévention éducation santé - NSF : 331 : Santé



PUBLIC

- Pour tous les professionnels passionnés par la **Gastroentéro-Nutrition**, la **Micronutrition**, la **Nutrition fonctionnelle**, la **Santé Fonctionnelle et Intégrative**, la **Nutri-Prévention**.
- Professionnels de **santé**, du **soin**, coach **sportif** ou professionnel de **l'éducation en santé**, ou tout professionnel exigeant qui désirent parfaire leur expertise, leurs activités et leurs compétences dans **l'accompagnement micronutritionnel en Gastroentéro-Nutrition**.
- Que vous soyez **demandeurs d'emploi** ou **salariés** ou **indépendants** ou en **reconversion professionnelle**, ces formations renforceront vos qualifications, pour **améliorer vos compétences** ou pour en acquérir de nouvelles dans le domaine de la **Santé Globale et Durable** pour tous et pour chacun.



CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS



Cette formation fait partie des formations de spécialisation

Ce **D.I. GASTROENTÉRO-NUTRITION** comprend le Bloc de compétence 11 du catalogue SiiN

Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation

Nous vous **conseillons néanmoins vivement** d'avoir suivi préalablement :

- Soit le D.U. ASMF ou CNO de Dijon
- Soit le D.I. NMF ou ASDF by SiiN
- ou de suivre en parallèle le nouveau **D.I. de 1ère année de Micronutrition, Nutrition fonctionnelle et Nutri-Prévention** regroupant les Blocs de compétence 1 à 4 du catalogue SiiN

Nous vous aiderons avec plaisir pour construire votre plan de formation et choisir des modules complémentaires selon vos besoins spécifiques de compétences.

 **Vous êtes Pharmacien(ne) :**

- Nous vous conseillons de choisir en supplément le **module de compétence 27 Conseil Nutritionnel et Micronutritionnel à l'Officine comprenant des classes virtuelles spécifiques « La Micronutrition Officinale »** dans les modules à la carte dans le catalogue SiiN



Prérequis technique pour suivre les **formations enseignées 100% à distance**

- Disposer d'un ordinateur et d'une bonne connexion Internet ; pour un meilleur confort, il est conseillé d'être équipé d'un casque son.

FORMATEURS et COLLEGE PÉDAGOGIQUE et ENSEIGNANTS



Dr Olivier COUDRON

- Docteur en médecine, Paris, **Auteur de nombreux livres**
- Cofondateur et Directeur scientifique et pédagogique de l'Institut SiiN (Scientific Institute for Intelligent Nutrition)
- Professeur associé à l'Université de Bourgogne UMDPC Pôle nutrition,
- Créateur et responsable des deux D.U. ASM et CNO à l'UMDPC de Dijon de la faculté de médecine et pharmacie de l'Université Bourgogne Europe.

« Aujourd'hui j'ai formé plus de 25000 praticiens de santé et de soin dans plus de 10 pays, je vous remercie pour la confiance que vous me témoignez en suivant mes cursus de formation. Chaque jour, je m'engage à vous proposer en toute indépendance une formation de qualité, tournée vers l'excellence et une actualisation rigoureuse des connaissances. Puis-je vous demander de respecter la propriété intellectuelle des cours et enseignements que je vous transmets avec plaisir quotidiennement.

*Je vous serais extrêmement reconnaissant de toujours mentionner la source de l'Institut SiiN dans vos conférences, prises de parole, réseaux sociaux ou formations que vous pourriez dispenser,
Bien confraternellement, Dr Olivier Coudron »*



LES PLUS DE LA FORMATION



Formation de spécialisation structurée en **1 bloc de compétences** comprenant **8 modules** d'apprentissage avec des phases **théoriques, cliniques et pratiques** et des **outils indispensables pour vos accompagnements et consultations**.

- Formations à la pointe des connaissances **scientifiques**, de l'actualité et totalement **Indépendante**.



Format hybride : cours en e-learning et classes virtuelles en direct et disponibles en rediffusion.

- Accès en ligne 24h/24, 7j/7
- Votre temps est précieux, gagnez du temps et de l'argent dans les déplacements, suivez votre e-learning à distance à votre rythme et selon vos horaires



47H15 d'enseignement

- **21h45** de cours audio-vidéo du Dr Coudron
- **19h** de lectures et études de documents spécifiques
- **3h30** de classe virtuelle en Nutri-Team (groupe d'apprenants)
- **3h** d'évaluations formatives et évaluation sommative qualifiante.



Responsable pédagogique des formations : **Dr Olivier Coudron**

La Formation est enseignée entre le **01/10/2025** et le **30/06/2026**



Vos formations sont disponibles pendant 365 jours suivant votre inscription et prolongeable chaque année avec l'adhésion à la SiiN Academy.

Débutez quand vous le souhaitez à partir du 1^{er} octobre et suivez vos cours en fonction de vos contraintes professionnelles. Votre objectif est de compléter les cours en 9 mois. Prévoyez un emploi du temps de 1h30 d'étude par semaine



Tarif à partir de 20€/H (hors tarif de prévente)

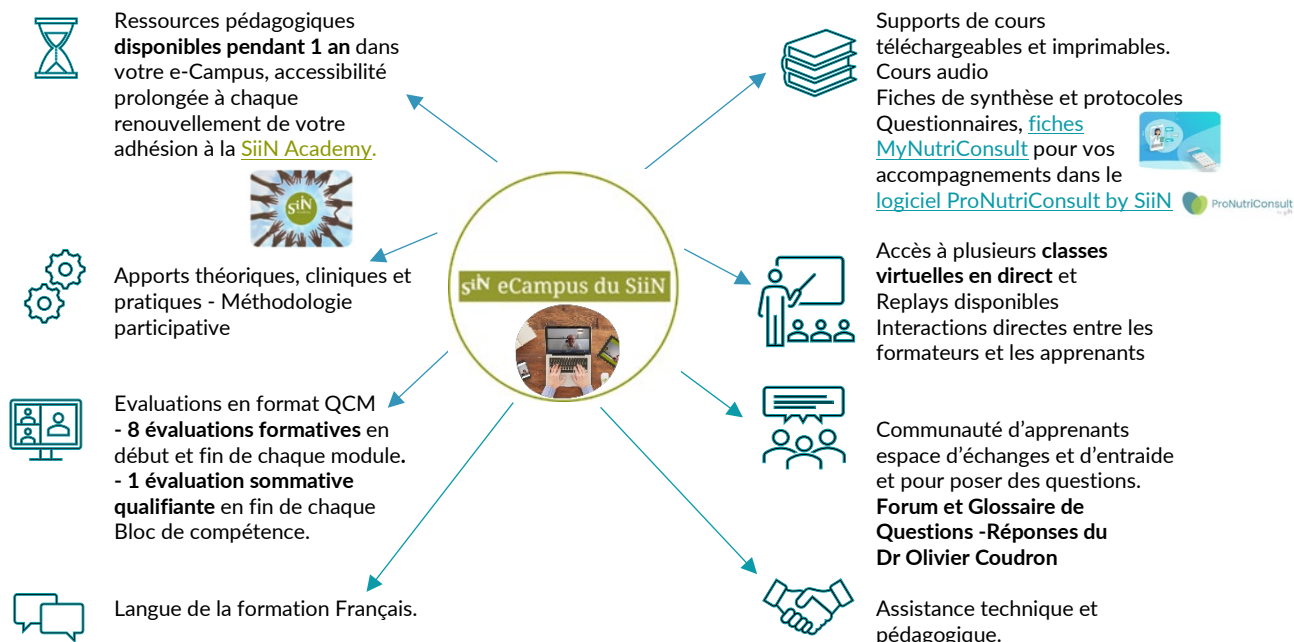


Les actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics : Employeurs-FIF PL-OPCO...



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours enseignés en e-learning et classes virtuelles en direct - Activités pédagogiques sur l'eCampus SiiN





CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES EN DIRECT

- 1 classe virtuelle d'introduction : 1 octobre 2025 de 12h à 14h
- 1 classe virtuelle d'introduction pour l'explication des cas cliniques pour la partie Pratique Professionnelle : 3 octobre de 13h à 14h
- 1 classe virtuelle de fin de formation : 25 juin 2026 de 12h à 14h
- 5 classes de 2h avec des intervenants experts invités : *Dates et heures transmises en cours d'année académique*
- **3h30 de classes virtuelles en NUTRI-TEAM** spécifiques de votre formation.

	01/10/2025 03/10/2025	27/11/2025 12h30 à 14h	08/01/2026 12h à 13h 08/01/2026 13h à 14h	25/06/2026
---	--------------------------	---------------------------	--	------------

- **La classe virtuelle d'introduction**, de début de formation, permet aux apprenants de découvrir le parcours des formations, les infos ou dates importantes, les modalités techniques et règles de fonctionnement. Elles facilitent la prise en main des outils grâce à l'accompagnement et aux conseils des intervenants et équipes SiIN
- **La classe virtuelle de fin de parcours** est l'occasion pour l'équipe pédagogique de rappeler notamment les modalités et critères d'évaluation
- **Les classes virtuelles des intervenants experts invités** sont des classes optionnelles proposées comme complément d'information dans le domaine de la Micronutrition et Nutri-Prévention en santé globale et fonctionnelle, ces classes d'experts ne font pas partie de la matière de l'évaluation sommative.
- **Les classes en NUTRI-TEAM spécifiques à votre formation** permettent d'approfondir la clinique et la pratique et de travailler sur des cas cliniques.

Ces classes font partie de vos activités pédagogiques indispensables à votre bonne progression.

A ce titre elles n'ont pas un caractère facultatif, si vous n'êtes pas disponible aux dates des classes, nous vous conseillons de suivre les séances en rediffusion.

Le saviez-vous ?

- Seules les 3h30 de classes virtuelles en NUTRI-TEAM spécifiques à votre formation sont facturées dans le tarif de la formation.
- L'adhésion à la SiIN Academy prolongera vos formations de 365 jours et vous permettra de participer aux classes virtuelles de l'année suivante.



PROGRAMME DE LA FORMATION

Ce D.I. comprend le Bloc de compétences 11 du catalogue Siin
Formation en e-learning et classes virtuelles en direct

Synthèse → Clinique → Pratique → Nutri-Toolbox → Nutri-Team → Evaluations



Bloc de compétences 11 GASTROENTÉRO-NUTRITION MICRONUTRITION et NUTRI-PREVENTION 47H15

Comprenant les Modules de compétences 2, 29, 30, 49, 50, 51, 52, 88

Accès le 1er octobre 2025

2 - GASTROENTÉRO-physio-physiopatho → Digestion, Assimilation, Microbiotes



✍ Classe virtuelle en direct le 27 novembre 2025 de 12h30 à 14h

NUTRI-TEAM Nutri-Physio-Physiopath Apprentissage collaboratif : échanges de pratiques sur l'étude de cas clinique

29 - MICROBIOTES et Ecosysteme intestinal → Barrière et hyperperméabilité intestinale → Dysbioses → Interventions microbiotiques → Connexion et interactions avec le microbiote → Toxique et détoxication



NUTRI-TOOLBOX Microbiotes : Les outils pratiques des Microbiotes

Questionnaires adaptés - fiches Pro et My pour vos consultations et vos patients



✍ Classe virtuelle en direct le 8 janvier 2026 de 12h à 13h

NUTRI-TEAM Microbiotes : Apprentissage collaboratif : échanges de pratiques sur l'étude de cas clinique

30 -GASTRO-ENTÉRO-HÉPATO-INTOLÉRANCES-MICROBIOTES: Rôle dans → Reflux gastro-oesophagien et dyspepsie → SIBO → Intestin irritable → MICI → Allergies et intolérances alimentaires → Pathologies hépatiques

49 - GASTRO-NUTRITION → RGO - Gastrites - IPP - Ulcère - adulte et enfant

50 - ENTÉRO-NUTRITION → SIBO - MICI - SII - Constipation - Diarrhée - RCUH - Colite et colique de l'adulte et enfant

51 - INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES → Allergies et Intolérances Fodmaps - gluten - lactose - fructose - histamine...

52 - HÉPATO-BILIAIRE → Pathologies hépatiques, Hépatites - NASH - Lithiase vésiculaire - Acides biliaires



✍ Classe virtuelle en direct le 8 janvier 2026 de 13h à 14h

NUTRI-TEAM Gastroentéro-Nutrition Apprentissage collaboratif : échanges de pratiques sur l'étude de cas clinique

88 - CANCER COLON-NUTRITION → Repérage et prise en charge précoce, les facteurs modifiables, protocoles alimentaires et micronutritionnels



NUTRI-TOOLBOX Gastroentéro-Nutrition

Outils pratiques de consultation : Cas clinique commenté - Questionnaires adaptés - fiches Pro et My pour vos consultations et vos patients



MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION - Formation qualifiante proposée dans le cadre de la formation continue



Nous vous aidons à choisir la bonne formation, identifions ensemble vos besoins et vos attentes.

Quels sont vos objectifs professionnels, vos disponibilités, avez-vous des possibilités de financements ?

Nos équipes sont là pour vous accompagner pour personnaliser votre parcours de formation.

1. Nous analysons votre questionnaire de recueil des besoins et d'auto-positionnement avant votre inscription pour vous conseiller au mieux pour répondre à vos attentes.
2. Nous vous accompagnons et évaluons l'acquisition de vos compétences par QCM en ligne pendant votre formation et au terme de votre formation.
3. Nous recueillons en fin de formation, votre avis grâce à un questionnaire de satisfaction et de retour sur attentes.

Vos évaluations :

- a. **8 Evaluations formatives en cours de formations** : Auto-évaluations des compétences au début et en fin de chaque module de compétence.
- b. **1 Evaluation sommative qualifiante** : Evaluation des compétences acquises à la fin de votre Bloc de compétence, Condition de réussite : obtenir la note minimale de 60 %.
Vous passez votre évaluation sommative à votre rythme quand vous êtes prêt(e) et tant que votre formation est active dans votre eCampus (Renouvellement annuel avec l'adhésion à la Siin Academy)

En fin de votre formation, vous recevez votre **Attestation de suivi de formation** et le **Certificat de réalisation de l'action de formation**

Après réussite de l'évaluation sommative : Vous recevez :



 votre **Certificat de réussite de votre Bloc de Compétence**.

 votre **D.I. : Diplôme Institutionnel Intelligent-Nutrition® en GASTROENTÉRO-NUTRITION**
« Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative » D.I. certifié Siin.

Le diplôme décerné ne vaut pas agrément de l'état et ne donne pas droit à un titre professionnel officiel de la santé (médecin, pharmacien, diététicien, kiné etc...)



Quels sont les BÉNÉFICES d'acquérir de nouvelles compétences professionnelles ?

Ces nouvelles compétences novatrices dans le domaine de la Micronutrition, la Nutrition fonctionnelle et la Nutri-Prévention en Santé globale et durable donnent aux futurs qualifiés et certifiés Siin :

1. de nombreux bénéfices :

- La reconnaissance de nouvelles compétences professionnelles.
- Le maintien et l'amélioration de **vos employabilités**.
- **Différenciation** et plus-value dans votre domaine d'activité professionnelle.
- **Une attractivité accrue** vers une compétence favorisant l'accompagnement dans un système de soin et de santé global.
- La **valorisation** de votre nouveau savoir-faire dans vos consultations et/ou vos conseils.
- L'**optimisation** de votre activité professionnelle et sa **rentabilité financière**.

2. de nombreux débouchés professionnels dans les secteurs suivants :

- de l'alimentation et de l'agroalimentaire
- de la prévention et de l'accompagnement dans de nombreux secteurs de la santé (pour celles et ceux qui ont un diplôme d'état de professionnel de santé)
- du soin et des pratiques de soins non conventionnelles
- de l'éducation en santé et de l'enseignement, conférences
- de **l'écriture de livre** ou influenceur sur les réseaux sociaux
- de la nutraceutique, du secteur pharmaceutique
- de la biologie nutritionnelle et fonctionnelle axée sur la Gastroentéro-Nutrition
- dans l'accompagnement RH dans les entreprises pour la prévention et l'optimisation de la performance au travail grâce à l'alimentation et au mode de vie ...
- et bien d'autres secteurs de Nutri-Prévention et éducation pour une santé durable pour tous

L'objectif d'une formation qualifiante est de permettre à tous d'apprendre, de se perfectionner et d'évoluer chacun dans son métier.

Devenez Micronutritionniste spécialisé(e) en Gastroentéro-Nutrition



TARIFS

- Tarif horaire officiel 25€/H
- Tarif horaire Membre SiiN Academy 20€/H (hors tarif de prévente et subrogation)
- Tarif avec prise en charge par subrogation et règlement post-formation 30€/H



- Soit 1175 €
- Soit 940 €
- Soit 1410 €

Nos formations sont exonérées de tva.

Nous vous offrons également 3 cadeaux d'une valeur de plus de 1527€ !

- 📅 5x2h de classes d'experts en direct et en rediffusion + 4h de classes d'introduction et de clôture offertes.
- 📖 Nutri-Toolbox Intelligent-Nutrition® : Le Guide Intelligent-Nutrition® + 46 fiches aliments + 3h20 de vidéo de prérequis
- 📄 Accès au logiciel de consultation ProNutriConsult by SiiN offert du 1^{er} octobre au 30 juin 2026 !!!

Cette offre est valable **UNIQUEMENT** pour découvrir une première fois le logiciel, si vous êtes déjà abonné au logiciel ou si vous l'avez déjà reçu lors d'une formation précédente, cette offre n'est pas valable.



Adhérez à la SiiN Academy :



- Vous bénéficiez du tarif à 20€/H (hors tarif de prévente, hors mensualités et hors subrogation),
- Vous recevez 200€ de crédits cadeaux,
- Vous prolongez de 365j votre formation à chaque adhésion annuelle,
- Vous recevez les upgrades de votre formation et les nouvelles classes virtuelles annuelles de votre formation !

Prise en charge financière

L'Institut SiiN, organisme de formation enregistré auprès de la préfecture de Paris sous le n° 11754718475, est détenteur de la certification qualité Qualiopi au titre de la catégorie "action de formation". Également agréé ANDPC et référencé sur Datadock, Dokelio... Les actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics - (DATE LIMITE DE DEPOT POUR LES DOSSIERS PAR SUBROGATION : Pour toute prise en charge par subrogation, votre dossier doit être accepté par votre organisme et transmis à l'Institut SiiN avant le 1^{er} août)



MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Je choisis la formation dans le catalogue
- Je vérifie mon éligibilité à la formation et le prérequis éventuel
- Je crée mon compte MySiiN ou je m'identifie (si j'ai déjà un compte MySiiN)
- J'ajoute la formation souhaitée à mon panier
- Je remplis le questionnaire de recueil des besoins et d'auto-positionnement
- J'accepte les conditions générales de vente
- J'indique si je bénéficie d'une prise en charge par subrogation
- J'édite mon bon de commande, sans engagement
- Je reçois mon devis et la convention de formation dans mon compte MySiiN, sous mon bon de commande
- Je valide et je règle ma formation
- Ma formation débute le 1er octobre 2025, je commence mes cours quand je le désire.



ACCESSIBILITÉ



Si vous êtes en situation de handicap merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité de votre projet de formation

Le handicap est une situation, pas un état, il n'exclut pas le talent et la compétence !



source : Comité Olympique 2024

☑ Contactez Tanja, notre référente handicap, nous sommes à votre écoute !



L'ORGANISME DE FORMATION INSTITUT SiIN



Expertise

L'Institut SiIN (Scientific Institute for Intelligent Nutrition) est un organisme de formation français reconnu et référencé pour la qualité scientifique de son enseignement à la pointe des connaissances et son indépendance. L'Institut SiIN est leader dans le domaine de la prévention en santé globale dans les spécialisations en Alimentation Saine et Durable, en Nutrition Fonctionnelle et Micronutrition et en Neuro-Nutrition®.



Valeurs

Œuvre pour la promotion d'une Alimentation Saine et Durable, respectueuse de la santé de l'homme et de la planète, soutient la démarche Intelligent-Nutrition®, IN®.



Ethique

Sans aucun lien d'intérêt avec des industries pharmaceutiques ou agro-alimentaires. Par ailleurs, la démarche Intelligent-Nutrition®, IN® promeut la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et incite à une nutrition respectueuse de la santé de l'homme et de la planète.



Qualité

Le SiIN est référencé Datadock et détenteur de la certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation. Il est enregistré auprès de l'Agence Nationale du Développement Professionnel Continu.



CONTACTEZ-NOUS

Contactez-nous via [votre espace personnel MySiIN](#) ou via notre [formulaire de contact](#) en ligne.
via « Mes Messages » et « Mes documents »



Une équipe à votre écoute

- Pour votre choix de formation ou une aide sur votre eCampus : contactez Stéphanie : Assistante Pédagogique
 - Pour votre devis, convention, financement, prise en charge : contactez Tanja : Assistante de direction et Référente handicap
- Secrétariat ouvert tous les jours du lundi au vendredi. Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 9h à 13h.
- Pour la Belgique et les autres pays : +32 81 403 465
 - Pour la France : +33 1 89 16 85 60
 - Pour la Suisse : +41 21 519 09 80



N° DÉCLARATION ACTIVITÉ	Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le n° 11754718475 auprès du préfet de Paris - DRIEETS (Direction Régionale Interdépartementale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités) Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
N° SIRET - RCS - APE	SIRET : 518 857 594 00015 - RCS Paris 518 857 594 - Code APE 8559A
NOM DE L'OF	Scientific Institute for Intelligent Nutrition – Institut Scientifique pour une Nutrition Raisonnée
RAISON SOCIALE	SiiN France Sas
COORDONNÉES DE L'OF	60, Avenue d'Iéna - 75116 Paris - France
TVA	FR20518857594
COMPTE FR	IBAN : FR76 1350 7001 0431 2777 9213 012 - BIC : CCBPFRPLIL
COMPTE BE	IBAN : BE61 0689 0207 9617 - BIC : CKCCBEBB
CONTACT DE L'OF	 Cliquez ici
QUALIOP	Certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation
DATADOCKE - ANDPC	Datadocké 0058382  – ANDPC 3031 
CONDITIONS GÉNÉRALES CGV	 Cliquez ici