



Diplôme Institutionnel SIIN

D.I. Rhumato-Algologie Nutrition & Micronutrition

en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative

Année académique 2026-2027

Programme de la formation - Catalogue officiel

BLOC DE COMPÉTENCE 18

Nutrition fonctionnelle et Micronutrition appliquées à la santé ostéo-articulaire

20 h 30

Enseignement
de formation professionnelle continue

5

Modules de compétence

Bloc de compétence

B.C.18

du catalogue SIIN

25 000+

Professionnels formés
Taux de satisfaction 9,5/10

Session de formation

1er octobre 2026 au 30 juin 2027

Séance d'ouverture en direct

1er octobre à 12h en distanciel

Format 100% en distanciel

E-learning audio & supports
Classes en direct et en replay
Disponible 24h/24 - 7j/7

Responsable pédagogique

Dr Olivier Coudron

Création : octobre 2025
Dernière mise à jour : mars 2026

LES PARCOURS DE FORMATION SIIN

L'année fondamentale

Une base solide et durable grâce à l'année fondamentale

L'Année Fondamentale en Micronutrition constitue le socle scientifique et clinique indispensable à la pratique en santé fonctionnelle et préventive.

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

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

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

20 Spécialisations

Plus de 20 domaines d'expertises de spécialisation

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

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

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





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

Exigence académique

Deux voies diplômantes, une même rigueur

Le programme de l'Année Fondamentale est conçu et enseigné par l'Institut SIIN.

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

-  **La voie universitaire**
 **Diplôme Universitaire ASMF** délivré par l'Université Bourgogne Europe - UMDPCS
Accessible aux professionnels de santé éligibles RPPS / ADELI / INAMI
-  **La voie institutionnelle**
 Diplôme Institutionnel délivré par l'Institut SIIN
Accessible à un public élargi de professionnels engagés en Santé Globale et Durable

Ces diplômes relèvent de la formation professionnelle continue.

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

Engagement qualité & Indépendance

Indépendance scientifique & éthique

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

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



Les
Fondateurs

Les Fondateurs de l'Institut SIIN

Dr Geneviève MOREAU

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

Fellow Ashoka, Fellow Caring Entrepreneurship Fund, King Baudouin Foundation

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

Pr Olivier COUDRON

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

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

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

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

Message de la Direction

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

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

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

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

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

Geneviève MOREAU

Directrice fondatrice

Olivier COUDRON

Directeur scientifique et pédagogique



SOMMAIRE DU PROGRAMME DE LA FORMATION

CONTEXTE & ENJEUX.....	5
PRÉSENTATION GÉNÉRALE.....	5
APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE.....	5
COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS.....	6
BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES.....	7
COLLÈGE PÉDAGOGIQUE.....	8
PRÉSENTATION DE LA FORMATION.....	9
BLOC 18 - RHUMATO-ALGOLOGIE NUTRITION & MICRONUTRITION.....	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

Les troubles rhumatismaux et ostéo-articulaires occupent aujourd'hui une place majeure dans les problématiques de santé. Ils concernent aussi bien les maladies inflammatoires chroniques, comme la polyarthrite rhumatoïde ou les spondyloarthrites, que les troubles dégénératifs, les douleurs articulaires fonctionnelles, les tendinopathies, l'arthrose précoce, l'ostéopénie, l'ostéoporose et certains syndromes douloureux chroniques tels que la fibromyalgie.

Au-delà de leur fréquence, ces situations ont un impact majeur sur la qualité de vie, la mobilité, l'autonomie fonctionnelle et la capacité à maintenir une activité physique régulière. Les avancées scientifiques récentes ont permis de mieux comprendre les interactions entre inflammation systémique, insulino-résistance métabolique, stress oxydant, microbiote intestinal, statut micronutritionnel, activité physique et santé ostéo-articulaire.

Dans ce contexte, l'alimentation, la micronutrition, la chronobiologie, l'activité physique adaptée et la médecine des modes de vie apparaissent comme des leviers majeurs de prévention et d'accompagnement. Elles permettent d'agir sur les mécanismes impliqués dans les poussées inflammatoires, la progression des troubles dégénératifs, la qualité du tissu ostéoligamentaire et la perception douloureuse.

La Rhumato-Algologie-Nutrition & Micronutrition apporte ainsi un cadre d'expertise particulièrement pertinent pour mieux comprendre les mécanismes impliqués, structurer l'évaluation, personnaliser les recommandations et proposer des stratégies nutritionnelles, micronutritionnelles et fonctionnelles adaptées à la santé ostéo-articulaire.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le BC 18 - Rhumato-Algologie Nutrition & Micronutrition

est une spécialisation clinique et pratique destinée aux professionnels souhaitant approfondir leur compréhension des troubles rhumatismaux, inflammatoires, dégénératifs et douloureux, et développer une expertise clinique et pratique en nutrition fonctionnelle et micronutrition appliquées à la santé ostéo-articulaire.

Ce bloc permet d'acquérir une vision globale et fonctionnelle des déséquilibres ostéo-articulaires, en intégrant les interactions entre inflammation, microbiote intestinal, métabolisme, stress oxydant, statut micronutritionnel, qualité alimentaire, rythmes biologiques, activité physique et modes de vie.

La spécialisation aborde les principaux mécanismes physiopathologiques impliqués dans les maladies rhumatismales inflammatoires, l'arthrose, les troubles ostéoligamentaires, l'ostéoporose, les tendinopathies et les douleurs chroniques, tout en actualisant les stratégies nutritionnelles et micronutritionnelles à la lumière des connaissances scientifiques les plus récentes.

Une attention particulière est portée aux stratégies alimentaires anti-inflammatoires, à la chronobiologie articulaire, à la micronutrition ostéo-articulaire, aux approches d'algologie intégrative, ainsi qu'aux outils pratiques permettant d'accompagner la douleur, la mobilité, la récupération fonctionnelle et la prévention de la fragilité ostéo-articulaire.

APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE

La formation repose sur une approche scientifique et méthodologique structurée autour des 6 principes suivants :

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

COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS

À l'issue du Bloc de compétence 18

Rhumato-Algologie Nutrition & Micronutrition, le professionnel sera en capacité de :

Expertise scientifique & fonctionnelle

- ◆ Comprendre les principaux mécanismes physiopathologiques impliqués dans les pathologies rhumatismales, inflammatoires, dégénératives et fonctionnelles.
- ◆ Analyser le rôle de l'inflammation, du stress oxydant, des troubles métaboliques, des déficits micronutritionnels et du microbiote intestinal dans la santé ostéo-articulaire.
- ◆ Intégrer une vision globale des troubles rhumatismaux fondée sur les données scientifiques les plus récentes.
- ◆ Comprendre les mécanismes et les voies de la douleur chronique dans une approche intégrative.

Évaluation & interprétation

- ◆ Évaluer de manière individualisée une douleur chronique et ses facteurs amplificateurs.
- ◆ Analyser et interpréter les biomarqueurs inflammatoires, métaboliques, cellulaires et tissulaires utiles à l'accompagnement des pathologies ostéo-articulaires, dans le respect du cadre réglementaire applicable.
- ◆ Repérer les facteurs de risque liés à l'alimentation, au mode de vie, au terrain inflammatoire et à la fragilité ostéo-articulaire.
- ◆ Structurer l'accompagnement grâce à une approche plus précise, plus personnalisée et plus fonctionnelle.

Nutrition, micronutrition & stratégies d'intervention

- ◆ Élaborer des stratégies nutritionnelles anti-inflammatoires pour la prévention et l'accompagnement des pathologies rhumatismales.
- ◆ Conseiller des modèles alimentaires adaptés à la prévention des maladies rhumatismales chroniques, de l'ostéoporose, de l'ostéopénie et de la fibromyalgie.
- ◆ Proposer des compléments alimentaires et nutraceutiques scientifiquement validés pour soutenir la santé articulaire, ligamentaire et osseuse, ainsi que la prise en charge des douleurs chroniques.
- ◆ Concevoir des protocoles de soutien micronutritionnel personnalisés tenant compte de la qualité alimentaire, des équilibres nutritionnels et de la chrononutrition.
- ◆ Élaborer des stratégies spécifiques pour réduire la progression de l'arthrose, des troubles dégénératifs articulaires, des poussées inflammatoires, de la fragilité osseuse et des douleurs chroniques.
- ◆ Développer des protocoles d'accompagnement adaptés aux tendinopathies et aux troubles fonctionnels articulaires.

Accompagnement global & médecine du mode de vie

- ◆ Intégrer la chronobiologie articulaire dans la prise en charge des troubles rhumatismaux.
- ◆ Appliquer les connaissances sur les interactions alimentaires-médicamenteuses dans l'accompagnement des patients sous traitements rhumatologiques et algologiques.
- ◆ Utiliser des approches de micronutrition pour améliorer la mobilité, limiter les douleurs articulaires et soutenir la récupération fonctionnelle.
- ◆ Conseiller des recommandations pratiques sur l'activité physique adaptée pour préserver et optimiser la fonction articulaire.
- ◆ Promouvoir une alimentation durable et équilibrée comme levier de prévention des troubles ostéo-articulaires et ligamentaires.

BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Apports professionnels de la formation

L'acquisition de nouvelles compétences en Rhumato-Algologie Nutrition & Micronutrition permet :

- de développer une expertise clinique et pratique dans l'accompagnement des troubles ostéo-articulaires
- de mieux comprendre les interactions entre inflammation, microbiote, métabolisme, douleur et santé articulaire
- de renforcer la pertinence scientifique des accompagnements proposés
- de personnaliser davantage les recommandations nutritionnelles, micronutritionnelles et de mode de vie
- d'intégrer des stratégies pratiques, innovantes et scientifiquement fondées dans la pratique quotidienne
- de différencier son activité professionnelle par une approche globale, actualisée et durable de la santé ostéo-articulaire

Finalité d'une formation qualifiante

Cette spécialisation qualifiante vise à permettre aux professionnels :

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

Intégrer la rhumatologie et l'algologie nutritionnelle et micronutritionnelle dans la pratique professionnelle

Le BC18 permet d'intégrer la Rhumato-Algologie Nutrition & Micronutrition comme levier majeur de compréhension des déséquilibres ostéo-articulaires, de personnalisation des stratégies nutritionnelles et d'accompagnement durable en santé fonctionnelle.

Développer une expertise en Rhumato-Algologie Nutrition & Micronutrition en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative

COLLÈGE PÉDAGOGIQUE

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

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

Concepteur & responsable scientifique

Pr. Olivier COUDRON

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

Enseignants-chercheurs universitaires

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

Leur contribution permet :

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

Experts cliniciens

Experts cliniciens et professionnels de terrain

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

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

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

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Public concerné

Cette formation s'adresse notamment aux :

- Médecins, Pharmaciens, Chirurgiens-dentistes, Sages-femmes, Infirmiers, Diététiciens, Kinésithérapeutes
- Professionnels du soin, de l'éducation en santé et de la prévention
- Naturopathes, conseillers en alimentation, coachs sportifs
- Professionnels souhaitant développer ou structurer une expertise en Nutrition fonctionnelle et Micronutrition appliquées à la santé ostéo-articulaire
- 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 : 20 heures 30

- 11 h 30 d'e-learning audio-vidéo
- 5 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)
- 3 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 18 - RHUMATO-ALGOLOGIE NUTRITION & MICRONUTRITION

BC18

Bloc de compétence 18 – D.I. Rhumato-Algologie Nutrition & Micronutrition

Alimentation, mode de vie, nutrition préventive, micronutrition, santé ostéo-articulaire

· 20 h 30 · Modules de compétence 11/72/77/78/79 · Ouverture : 1er octobre 2026

Ce bloc développe une maîtrise scientifique et appliquée des mécanismes impliqués dans l'inflammation, la douleur chronique et la santé ostéo-articulaire.

Il explore les liens entre alimentation, micronutrition, microbiote, métabolisme, chronobiologie et fonction articulaire.

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

Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)

→ Nutri-physio-physiopathologie - 3 décembre 2026

→ Rhumato-algologie - 4 mai 2027

M 11

SYSTÈME LOCOMOTEUR : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE

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

M 72

ALGOLOGIE-NUTRITION

→ Physiopathologie des voies de la douleur et de la souffrance

→ Alimentation et micronutrition antalgique

→ Accompagnement du patient, optimisation et sevrage médicamenteux

M 77

ARTHROSE-NUTRITION

→ Physiopathologie des différentes arthroses, troubles métaboliques et vieillissement articulaire

→ Alimentation, chondroprotecteurs, hydrolysats de collagène, micronutrition antalgique et anti-inflammatoire

M 78

FIBROMYALGIE

→ Dysrégulations neuroendocriniennes, hyperexcitabilité et facteurs amplificateurs

→ Bilans biologiques, protocoles alimentaires et micronutritionnels, exercices psychosensoriels et modes de vie

M 79

OSTÉOPOROSE

→ Balance anabolique et catabolique de l'os

→ Nutrition, micronutrition, repérage précoce et protocoles pratiques d'accompagnement

CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES

L'année académique 2026- 2027 comprend :

- 2 classes « Nutri-Team », intégrées au volume horaire déclaré (3 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	
3 décembre 2026	Nutri-Team – M 11	12h30 - 14h	Cas clinique Nutri-Physiologie & Physiopathologie	Incluse
4 mai 2027	Nutri-Team – M 78	12h30 - 14h	Cas clinique Fibromyalgie algologie	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

5 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 18

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®
Rhumato-Algologie Nutrition & Micronutrition en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative**

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

Ce Diplôme Institutionnel relève de la formation professionnelle continue.

Il ne vaut pas agrément d'État et ne confère pas de titre professionnel réglementé.

TARIFS & FINANCEMENT

Conditions d'inscription

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

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

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

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

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

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

Tarif académique de référence : Formations exonérées de TVA

Tarif académique officiel 25 €/h 512 €	Tarif membre SIIN Academy 20 €/h 410 €	Prise en charge subrogation 30 €/h 615 €
--	--	--

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

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

INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT

Modalités d'inscription

L'inscription s'effectue en 5 étapes

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

Équipe & contacts

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

Contacts téléphoniques

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

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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

Contact :

Tanja - Référente handicap

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

L'INSTITUT SIIN



Organisme de formation français en Santé Globale et Durable.

◆ Les principaux domaines d'expertise :

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

◆ Les 6 approches pédagogiques :

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

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

◆ D.I. Diplômes Institutionnels délivrés et certifiés SIIN

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

◆ Certification qualité Qualiopi - action de formation

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

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

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

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

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