Scientific Institute for Intelligent Nutrition

Diplôme Institutionnel SIIN

Nutri-Update Clinique et Pratique

Réservé aux professionnels ayant déjà suivi une ou plusieurs années de cliniques & pratiques professionnelles SIIN

ASD-PP - NSD - NMC - NM-PP de 2015 à juin 2026

Une opportunité unique de réactiver, consolider et valoriser votre expertise
dans une approche scientifique, fonctionnelle, préventive et durable

La Nutri-Update vous ouvre les portes des nouveaux D.I. de spécialisation 2026-2027

15 D.I. de spécialisation Micronutrition, Nutrition Fonctionnelle

en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative

Année académique 2026-2027

Programme de la formation - Catalogue officiel

BLOCS DE COMPÉTENCE 8 à 23 (hors 17 Neuro-Nutrition®)

Nutrition fonctionnelle et Micronutrition appliquées à la santé globale et durable

318 h	58	15	25 000+
Enseignement *de formation professionnelle continue*	Modules de compétence	Blocs de compétence *du catalogue SIIN*	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 conferent 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

EN PRÉAMBULE 5
CONTEXTE & ENJEUX 6
PRÉSENTATION GÉNÉRALE 6
APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE 7
COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS 8
BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES 8
COLLÈGE PÉDAGOGIQUE 9
PRÉSENTATION DE LA FORMATION 10
BLOC 8 - SURPOIDS ET OBÉSITÉ - NUTRITION & MICRONUTRITION 12
BLOC 9 – DÉNUTRITION & MICRONUTRITION 13
BLOC 10 - CARDIO-NUTRITION & MICRONUTRITION 13
BLOC 11 - GASTROENTÉRO-NUTRITION & MICRONUTRITION 14
BLOC 12 - SLOW-AGING NUTRITION & MICRONUTRITION 15
BLOC 13 - URO-NÉPHRO-NUTRITION & MICRONUTRITION 16
BLOC 14 - GYNÉCO-NUTRITION & MICRONUTRITION 17
BLOC 15 - FERTILITE, GROSSESSE, 1000 JOURS NUTRITION & MICRONUTRITION 18
BLOC 16 - IMMUNO-ALLERGO-PNEUMO-NUTRITION & MICRONUTRITION 19
BLOC 18 - RHUMATO-ALGOLOGIE NUTRITION & MICRONUTRITION 20
BLOC 19 – NUTRITION & MICRONUTRITION DU SPORT 21
BLOC 20 - DERMO-NUTRITION & MICRONUTRITION 22
BLOC 21 – BUCCO-DENTAIRE-NUTRITION & MICRONUTRITION 23
BLOC 22 – OPHTALMO-NUTRITION & MICRONUTRITION 24
BLOC 23 - ONCO-NUTRI-PRÉVENTION & MICRONUTRITION 25
CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES 26
MODALITÉS D'ÉVALUATION 28
TARIFS & FINANCEMENT 29
INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT 30
ACCESSIBILITÉ 30
L'INSTITUT SIIN 31

EN PRÉAMBULE

Dans un contexte où les connaissances scientifiques, les approches cliniques, les pratiques professionnelles et les enjeux de prévention évoluent rapidement, il est essentiel, pour les professionnels de santé et du soin déjà formés, de maintenir leurs connaissances et leurs compétences à jour.

La Nutri-Up-Date Clinique et Pratique Professionnelle vous donne accès aux tous nouveaux D.I. de spécialisation 2026-2027

15 D.I. de spécialisation en Micronutrition, Nutrition Fonctionnelle en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative, qui constitue le socle scientifique de clinique & pratique du parcours de formation SIIN.

PRÉREQUIS

- Professionnels ayant suivi une 1ère année fondamentale, à l'Institut SIIN, soit à l'Université Bourgogne Europe - Dijon ET une année ou plus de cliniques et/ou pratiques professionnelles de 2015 à juin 2026
  - ◆ **D.I. de SIIN** : ASD-PP - NSD - NSD-PP - NM-C - NM-PP

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

- **STRUCTURE :** Structuré en 15 blocs de compétences, comprenant 318 heures de formation, 58 modules de compétence, 58 quiz d'auto-évaluation et 15 évaluations qualifiantes, dans un format 100 % distanciel associant e-learning, classes en direct et replays.
- **OBJECTIFS :** Cette nouvelle année de clinique et pratique professionnelle actualisée permet d'intégrer pleinement les nouvelles dimensions de micronutrition, alimentation saine et durable, nutraceutique evidence-based, santé fonctionnelle et préventive et consultation en micronutrition, directement applicable à la clinique et à la pratique professionnelle de nombreuses disciplines.
- **CERFICATS DE RÉUSSITE & DIPLÔMES :** Les évaluations qualifiantes des 15 blocs de compétences sont également ouvertes à celles et ceux qui souhaitent valider cette nouvelle architecture pédagogique et recevoir les nouveaux Diplôme Institutionnel SIIN de spécialisation en Micronutrition, Alimentation Saine et Durable en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative.
- **TARIF :** Grâce à votre formation précédemment suivie, vous bénéficiez d'un tarif d'inscription préférentiel exceptionnel pour accéder aux 15 nouveaux D.I. de spécialisation en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative - 2026-2027.

CONTEXTE & ENJEUX

Les maladies chroniques et les troubles fonctionnels représentent aujourd'hui un enjeu majeur de santé publique. Les maladies cardiovasculaires, les cancers, les maladies respiratoires chroniques, les troubles métaboliques, les déséquilibres hormonaux, les pathologies digestives, inflammatoires et ostéo-articulaires imposent désormais une approche plus globale, plus personnalisée et plus préventive de la santé.

Face à cette évolution, l'émergence d'une approche intégrative associant alimentation saine et durable, médecine des modes de vie, nutrition fonctionnelle et micronutrition personnalisée renouvelle profondément les stratégies de prévention et d'accompagnement.

Les données scientifiques récentes confirment l'impact déterminant de nombreux facteurs modifiables : qualité de l'alimentation, activité physique, environnement, microbiotes, statut micronutritionnel, exposition aux toxiques et comportements de santé. Une meilleure compréhension de ces mécanismes permet aujourd'hui de proposer des stratégies plus précises, plus cohérentes et plus durables dans la prévention primaire, secondaire et fonctionnelle.

Dans ce contexte, les professionnels de santé et du soin ont besoin d'intégrer de nouvelles compétences, à la fois scientifiques, cliniques et pratiques, afin de répondre aux attentes croissantes du public en matière de prévention, d'accompagnement fonctionnel et d'approches complémentaires fondées sur les données probantes.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

La Nutri-Update Clinique et Pratique des 15 D.I. des spécialisations s'adresse aux professionnels ayant suivi une 1ère année fondamentale, à l'Institut SIIN, soit à l'Université Bourgogne Europe - Dijon ET une année ou plus de cliniques et/ou pratiques professionnelles de 2015 à juin 2026

- **D.I. de SIIN** : ASD-PP - NSD - NSD-PP - NM-C - NM-PP

et souhaitant se spécialiser dans les grands domaines d'application de la micronutrition, de la nutrition fonctionnelle et de la nutri-prévention en santé globale et durable.

Cette Nutri-update permet de développer des expertises multiples, en réunissant 15 Diplômes Institutionnels de spécialisation proposés par l'Institut SIIN, dans une logique de progression cohérente et d'applications cliniques immédiates.

Il propose une synthèse scientifique complète, claire et structurée des applications cliniques et pratiques de la micronutrition, de la nutrition fonctionnelle, de la biologie Nutri-Préventive et des conseils de mode de vie dans les principaux champs de la santé fonctionnelle et intégrative.

Chaque D.I. conserve ses objectifs propres, son identité clinique et ses domaines d'application spécifiques. Ils permettent au professionnel de construire une vision globale et élargie, rigoureuse et opérationnelle de la prévention santé dans les grandes spécialités en santé.

Cette Nutri-update des 15 D.I. réunit :

- Les spécialisations cliniques et pratiques BC 8 à 23, (hors spécialisation de Neuro-Nutrition®) centrées sur les grands champs d'application en santé fonctionnelle préventive et intégrative

L'ensemble permet au professionnel d'élargir progressivement son champ de compétence, tout en renforçant la rigueur scientifique, la capacité d'analyse clinique et la qualité de ses accompagnements.

Ce programme couvre les 15 spécialisations suivantes :

- **BC8 - Surpoids & Obésité**
  Micronutrition, métabolisme et stratégie de nutri-prévention pondérale
- **BC9 - Dénutrition**
  Micronutrition, stratégies nutritionnelles et accompagnement de la dénutrition
- **BC10 - Cardio-Nutrition-Micronutrition**
  Santé préventive, alimentation, mode de vie et santé cardiovasculaire
- **BC11 - Gastroentéro-Nutrition-Micronutrition**
  Santé préventive, alimentation, mode de vie et santé digestive
- **BC12 - Slow-Aging**
  Micronutrition, alimentation, mode de vie, nutrition préventive et longévité fonctionnelle
- **BC13 - Uro-Néphro-Nutrition-Micronutrition**
  Santé préventive, terrain métabolique et santé uro-rénale

- **BC14 - Gynéco-Nutrition-Micronutrition**
  Santé préventive, alimentation, mode de vie, santé féminine et équilibre gynécologique
- **BC15 - Fertilité, Grossesse & 1000 jours**
  Micronutrition, alimentation et santé périconceptionnelle
- **BC16 - Immuno-Allergo-Pneumo-Nutrition-Micronutrition**
  Santé préventive, immunité, terrain allergique et santé respiratoire
- **BC18 - Rhumato-Nutrition-Micronutrition**
  Santé préventive rhumatologique, alimentation, mode de vie, inflammation et santé ostéo-articulaire
- **BC19 - Nutrition & Micronutrition du Sport**
  Santé préventive, alimentation et performance, récupération et santé du sportif
- **BC20 - Dermo-Nutrition-Micronutrition**
  Santé préventive dermatologique, alimentation et santé cutanée, dermo-esthétique saine & durable
- **BC21 - Bucco-dentaire-Nutrition-Micronutrition**
  Mode de vie, alimentation et santé bucco-dentaire et applications en stomatologie
- **BC22 - Ophtalmo-Nutrition-Micronutrition**
  Mode de vie, alimentation et santé visuelle
- **BC23 - Onco-Nutri-Prévention**
  Micronutrition, alimentation, mode de vie et prévention en santé oncologique intégrative

Ce cursus permet ainsi d'aborder, de façon structurée et scientifiquement fondée, les liens entre alimentation, micronutrition, modes de vie, terrain biologique et santé globale, dans l'ensemble des situations cliniques fréquemment rencontrées au quotidien.

Les spécialisations BC5 Chronobiologie et applications aux jeûnes, BC6 - Science des microbiotes : intestinal-cutané-oral-vaginal… , BC7 - Hormono-Nutrition & Micronutrition et BC17 Neuro-Nutrition® ne font pas parties de cette nutri-update des spécialisations et sont à choisir séparément dans le catalogue.

APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE

Les formations reposent 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

Chaque D.I. conserve ses objectifs professionnels spécifiques.
À l'issue de cette Nutri-Update des 15 D.I. de spécialisation - Bloc de compétence 8 à 23, (hors BC 17) le professionnel sera en capacité de :

Nutrition, micronutrition & stratégies d'interventions transversales, cliniques et pratiques

- Promouvoir et participer à l'éducation du patient à adopter une alimentation saine et durable
- Proposer des accompagnements spécifiques en micronutrition, adaptés aux différentes situations cliniques
- Optimiser les modes de vie dans le respect des particularités de chaque individu
- Intégrer une vision globale des maladies chroniques et des troubles fonctionnels s'appuyant sur les dernières recherches scientifiques
- Développer une expertise approfondie sur les micronutriments, principes actifs, compléments alimentaires et nutraceutiques utiles, en maîtrisant leurs indications, limites, précautions d'emploi, biodisponibilité et stratégies d'utilisation
- Conseiller les marqueurs de biologie Nutri-Préventive les plus adaptés dans l'accompagnement individuel global en prévention santé
- Appliquer les innovations en pédagogie du changement
- Structurer les accompagnements grâce à des questionnaires cliniques et outils pratiques permettant une approche plus rapide et plus personnalisée
- Optimiser les conseils micronutritionnels adaptés aux différentes spécialités cliniques
- Proposer des recommandations pratiques applicables dans l'ensemble des situations fréquemment rencontrées au quotidien

BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Finalité des 15 D.I.

Ces 15 spécialisations qualifiantes visent à permettre aux professionnels de :

- consolider une vision globale, scientifique et intégrative de la santé fonctionnelle
- développer des expertises cliniques et pratiques dans les grands domaines de la micronutrition
- affiner la personnalisation des conseils alimentaires, micronutritionnels et des recommandations de mode de vie
- mieux comprendre les mécanismes physiopathologiques communs aux maladies chroniques et aux troubles fonctionnels
- intégrer les données scientifiques récentes dans une pratique immédiatement applicable
- structurer des accompagnements plus précis, plus cohérents et plus efficaces

S'engager dans la Nutri-Update des 15 D.I. de spécialisation, c'est :

- développer une vision panoramique et experte de la micronutrition appliquée à la santé globale
- relier entre eux les grands systèmes physiologiques, les terrains fonctionnels et les spécialités cliniques
- renforcer sa légitimité scientifique et professionnelle
- disposer d'outils concrets, de protocoles pratiques et d'applications directement applicables en pratique
- répondre aux attentes croissantes des patients en matière de prévention, de personnalisation et d'accompagnement intégratif
- inscrire sa pratique dans une démarche exigeante, actualisée, indépendante et durable

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

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Public concerné

Cette formation s'adresse notamment aux :

- Médecins, Pharmaciens, Chirurgiens-dentistes, Sages-femmes, Infirmiers, Diététiciens, Kinésithérapeutes
- Professionnels du soin, de l'éducation en santé et de la prévention
- Naturopathes, conseillers en alimentation, coachs sportifs
- Professionnels souhaitant développer ou structurer une expertise complète en Nutrition fonctionnelle et Micronutrition appliquées à la santé globale et durable
- Salariés, travailleurs indépendants, demandeurs d'emploi ou professionnels en reconversion

Condition d'accès

Prérequis

- **Professionnels ayant suivi une 1ère année fondamentale, à l'Institut SIIN, soit à l'Université Bourgogne Europe - Dijon ET une année ou plus de cliniques et/ou pratiques professionnelles et/ou approfondissements de 2015 à juin 2026**
    - **D.I. de SIIN : ASD-PP - NSD - NSD-PP - NM-C - NM-PP**
- **Pour les apprenants n'ayant pas suivi une année de clinique et pratique ci-dessus, veuillez choisir les D.I. des spécialisations séparément.**

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

Chaque Bloc de compétence est repris ci-dessous, les modules de compétences 28 à 90 redondants dans certains blocs ne sont repris qu'une fois dans le volume horaire et le calcul tarifaire.

Volume horaire total des 15 Blocs de compétence de spécialisation : 318 heures

- 195 h d'e-learning audio-vidéo
- 74 h 30 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)
- 33 h de classes virtuelles en direct et en replay (Nutri-Team : groupes d'apprenants organisés par promotion)
- 15 h 30 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 8 - SURPOIDS ET OBÉSITÉ - NUTRITION & MICRONUTRITION

BC8

Bloc de Compétence 8 – D.I. Surpoids et Obésité - Nutrition & Micronutrition
Micronutrition, métabolisme et stratégie de nutri-prévention pondérale
· 62 h · Modules de compétence 2/3/8/22/29/32/46 · Ouverture : 1er octobre 2026

3 classes Nutri-Team en direct de 12h30 à 14h
→ Nutri-physio-physiopathologie - 3 décembre 2026
→ Science des microbiotes - 14 janvier 2027
→ Surpoids & Obésité - 2 février 2027

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 08

NEUROLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Système nerveux, neurotransmetteurs, interactions nutrition

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 29

MICROBIOTES & ÉCOSYSTÈME INTESTINAL
→ Barrière intestinale, hyperperméabilité et dysbioses
→ Interventions microbiotiques, interactions microbiennes, toxiques et détoxication

M 32

MÉTABOLO-MICROBIOTES
→ Rôle des microbiotes dans le syndrome métabolique, le surpoids et l'obésité
→ Interactions avec la régulation métabolique et l'inflammation

M 46

SURPOIDS, OBÉSITÉ & MALADIES MÉTABOLIQUES
→ Comprendre l'épidémie d'obésité, ses enjeux, ses impacts et les différentes formes de surpoids et d'obésité
→ Composition corporelle, masse maigre, spécificités cliniques et profils métaboliques
→ Modèles alimentaires, stratégies nutritionnelles, équilibre énergétique et chronobiologie nutritionnelle
→ Tissu adipeux, pondérostat, dysfonctions métaboliques, microbiote, exposome et comportements alimentaires
→ Marqueurs biologiques, micronutrition, modes de vie et accompagnements cliniques
→ Protocoles pratiques du surpoids, de l'obésité et des principales pathologies métaboliques

BLOC 9 – DÉNUTRITION & MICRONUTRITION

BC9

Bloc de Compétence 9 – D.I. Dénutrition & Micronutrition
Micronutrition, stratégies nutritionnelles et accompagnement de la dénutrition
· 11 h · Modules de compétence 22/47 · Ouverture : 1er octobre 2026

1 classe Nutri-Team en direct → Dénutrition - 9 mars 2027 - 12h30 à 14h

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 47

DÉNUTRITION
→ Dénutrition protéino-calorique : impédancemétrie, composition corporelle, biomarqueurs, microbiote intestinal, prévention et renutrition
→ Minceur et demande de prise de poids : protocoles de prise en charge, stratégies nutritionnelles et micronutritionnelles
→ Cachexie : marqueurs biologiques, micronutrition, modes de vie et accompagnements cliniques
→ Sarcopénie : nutrition fonctionnelle, rôle des micronutriments, accompagnement nutritionnel et micronutritionnel

BLOC 10 - CARDIO-NUTRITION & MICRONUTRITION

BC10

Bloc de Compétence 10 – D.I. Cardio-Nutrition & Micronutrition
Micronutrition, alimentation, mode de vie et santé cardiovasculaire
· 25 h · Modules de compétence 37/48 · Ouverture : 1er octobre 2026

1 classe Nutri-Team en direct → Cardio-Nutri-Prévention **-** 25 février 2027 - 12h30 à 14h

M 37

CARDIO-MICROBIOTES
→ Microbiote endothélial, microARN circulants et TMAO
→ Dysbioses intestinales, AGCC et maladies cardiovasculaires

M 48

CARDIO-NUTRITION, MICRONUTRITION & NUTRI-PRÉVENTION
→ Synthèse de la santé cardiovasculaire, physiologie et physiopathologie du système cardiovasculaire
→ Cholestérolémie, phénotypes lipidiques, athérome, athérothrombose et facteurs de risque cardiovasculaire
→ Nutrition fonctionnelle et rôle des micronutriments dans la prévention et l'accompagnement des maladies cardiovasculaires
→ Marqueurs biologiques, micronutrition, modes de vie et accompagnements cliniques de l'hypercholestérolémie, de l'hypertriglycéridémie, de l'hypertension artérielle, de la maladie coronarienne et thromboembolique, de l'insuffisance cardiaque et des troubles du rythme
→ Protocoles de prise en charge des principales pathologies cardiovasculaires et veineuses, dont l'insuffisance veineuse et les ulcères variqueux

BLOC 11 - GASTROENTÉRO-NUTRITION & MICRONUTRITION

BC11

Bloc de Compétence 11 – D.I. Gastroentéro-Nutrition & Micronutrition
Micronutrition, santé digestive et nutrition fonctionnelle
· 56 h · Modules de compétence 2/17/29/30/49/50/51/52/88 · Ouverture : 1er octobre 2026

1 classe Nutri-Team en direct de 12h30 à 14h
→ Gastroentéro-Nutri-Prévention - 4 mars 2027
→ Régimes alimentaire - 3 mars 2027

M 02

GASTROENTÉROLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Digestion, assimilation, troubles de l'absorption
→ Microbiote intestinal, microbiome, barrière intestinale, dysbioses

M 17

RÉGIMES ALIMENTAIRES
→ Régimes de référence : méditerranéen, DASH, MIND
→ Régimes à base de plantes : EAT-Lancet, végétarien/végétalien
→ Régimes « sans » : pauvre en FODMAPs, pauvre en histamine, sans gluten, sans lactose, sans PLV
→ Régimes métaboliques : hypocalorique (LCD/VLCD), Portfolio, anti-inflammatoire, cétogène, jeûne intermittent
→ Approche critique des régimes obsolètes ou non fondés scientifiquement

M 29

MICROBIOTES & ÉCOSYSTÈME INTESTINAL
→ Barrière intestinale, hyperperméabilité et dysbioses
→ Interventions microbiotiques, interactions microbiennes, toxiques et détoxication

M 30

GASTRO-ENTÉRO-HÉPATO-INTOLÉRANCES-MICROBIOTES
→ Rôle des microbiotes dans le reflux, la dyspepsie, le SIBO et l'intestin irritable
→ MICI, allergies, intolérances alimentaires et pathologies hépatiques

M 49

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

M 50

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

M 51

INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES
→ Allergies et intolérances alimentaires
→ Prise en charge des régimes FODMAPs, gluten, lactose, fructose, histamine…

M 52

HÉPATO-BILIAIRE
→ Pathologies hépatiques, hépatites et NASH
→ Lithiase vésiculaire et acides biliaires

M 53

CANCER COLON-NUTRI-PRÉVENTION
→ Repérage et prise en charge précoce
→ Facteurs modifiables, protocoles alimentaires et micronutritionnels

BLOC 12 - SLOW-AGING NUTRITION & MICRONUTRITION

BC12

Bloc de compétence 12 – D.I. Slow-Aging Nutrition & Micronutrition
Alimentation, mode de vie, nutrition préventive, micronutrition et longévité fonctionnelle
· 37 h · Modules de compétence 7/38/42/44/53/57/79 · Ouverture : 1er octobre 2026

1 classe Nutri-Team en direct
→ Slow-Aging - 11 mars 2027 - 12h30 à 14h

M 07

HORMONOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Système endocrinien, cycle hormonal, endobolome
→ Organisation fonctionnelle et physiopathologie hormonale

M 38

HORMONO-NUTRITION & MICRONUTRITION
→ Écosystème hormonal, cycle d'une hormone, synthèse, récepteurs et métabolisme
→ Interactions entre hormones, régulations hormonales et micronutrition

M 42

HORMONO-MÉNO
→ Étapes et climats hormonaux de la ménopause
→ Phytoœstrogènes, THS/THM, prévention des cancers et du déclin œstrogénique

M 44

HORMONO-ANDRO
→ Synthèse des androgènes, testostérone et DHT
→ Prostate, biologie hormonale et déclin androgénique lié à l'âge

M 53

SLOW-AGING NUTRITION, MICRONUTRITION & NUTRI-PRÉVENTION
→ Théories du vieillissement et marqueurs biologiques du vieillissement
→ Vieillissement réussi, syndrome de fragilité, âge biologique et âge chronologique
→ Optimisation hormonale, alimentation, mode de vie et restriction calorique
→ Télomères et longévité

M 57

MÉNOPAUSE-NUTRITION
→ Ménopause et imprégnation hormonale : œstrogènes, androgènes, DHEA
→ Phytoœstrogènes, accompagnement des troubles climatériques et prévention de l'ostéoporose
→ Prévention des cancers hormonodépendants et de la prise de poids

M 79

OSTÉOPOROSE
→ Balance anabolique et catabolique de l'os
→ Nutrition, micronutrition, repérage précoce et protocoles pratiques d'accompagnement

BLOC 13 - URO-NÉPHRO-NUTRITION & MICRONUTRITION

BC13

Bloc de compétence 13 – D.I. Uro-Néphro-Nutrition & Micronutrition

Alimentation, mode de vie, nutrition préventive, micronutrition, terrain métabolique et santé uro-rénale
· 15 h · Modules de compétence 44/45/54/55/56/90 · Ouverture : 1er octobre 2026

1 classe Nutri-Team en direct → *Cancer prostate **-** 27 mai 2027 - 12h30 à 14h

M 44

HORMONO-ANDRO
→ Synthèse des androgènes, testostérone et DHT
→ Prostate, biologie hormonale et déclin androgénique lié à l'âge

M 45

HORMONO-ONCO
→ Perturbateurs endocriniens, prévention et équilibre hormonal
→ Imprégnation œstrogénique, interactions aliments-micronutriments-hormones
→ Cancer du sein et cancer de la prostate

M 54

PROSTATE-NUTRITION
→ Hypertrophie bénigne de la prostate
→ Rôle des androgènes, phytomicronutriments, plantes, biomarqueurs et suivi

M 55

NÉPHRO-NUTRITION
→ Adaptation alimentaire à l'insuffisance rénale et hydratation optimale
→ Prévention nutritionnelle et micronutritionnelle, polykystose rénale, diabète et rein, biologie préventive

M 56

URO-NUTRITION
→ Prévention et prise en charge des cystites
→ Micronutrition et phytomicronutriments appliqués à la santé urinaire

M 90

CANCER PROSTATE
→ Facteurs de risque modifiables, testostérone, androgènes et cancer
→ Alimentation, micronutrition, cancer de la prostate et protocoles d'accompagnement

BLOC 14 - GYNÉCO-NUTRITION & MICRONUTRITION

BC14

Bloc de compétence 14 – D.I. Gynéco-Nutrition & Micronutrition

Alimentation, mode de vie, nutrition préventive, micronutrition et santé féminine

· 48 h 30 · Modules de compétence 5/7/33/38/41/42/43/45/57/58/89 · Ouverture : 1er octobre 2026

2 classes Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)

→ Ménopause - 11 mai 2027

→ * Cancer du sein - 24 juin 2027

M 05

TOXICOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Exposome, toxicologie nutritionnelle
→ Toxiques alimentaires et environnementaux

M 07

HORMONOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Système endocrinien, cycle hormonal, endobolome
→ Organisation fonctionnelle et physiopathologie hormonale

M 33

GYNÉCO-MICROBIOTES
→ Rôle des microbiotes dans les vaginoses et les candidoses
→ Fertilité, équilibre gynécologique et ménopause

M 38

HORMONO-NUTRITION & MICRONUTRITION
→ Écosystème hormonal, cycle d'une hormone, synthèse, récepteurs et métabolisme
→ Interactions entre hormones, régulations hormonales et micronutrition

M 41

HORMONO-GYNÉCO
→ Imprégnation œstrogénique, équilibre œstrogènes-progestérone-androgènes
→ Contraception hormonale, troubles du cycle féminin et endométriose

M 42

HORMONO-MÉNO
→ Étapes et climats hormonaux de la ménopause
→ Phytoœstrogènes, THS/THM, prévention des cancers et du déclin œstrogénique

M 43

HORMONO-FERTILITÉ
→ SOPK, hormones et procréation assistée
→ Infertilité, microbiote, micronutrition et biologie de la fertilité

M 45

HORMONO-ONCO
→ Perturbateurs endocriniens, prévention et équilibre hormonal
→ Imprégnation œstrogénique, interactions aliments-micronutriments-hormones
→ Cancer du sein et cancer de la prostate

M 57

MÉNOPAUSE-NUTRITION
→ Ménopause et imprégnation hormonale : œstrogènes, androgènes, DHEA
→ Phytoœstrogènes, accompagnement des troubles climatériques et prévention de l'ostéoporose
→ Prévention des cancers hormonodépendants et de la prise de poids

M 58

GROSSESSE - FERTILITÉ
→ Consultation préconceptionnelle et accompagnement de l'infertilité du couple
→ SOPK, optimisation alimentaire et micronutritionnelle de la grossesse

M 89

CANCER DU SEIN-NUTRITION
→ Facteurs de risque modifiables, alimentation et cancer du sein
→ Rôle des phytoœstrogènes, des hormones environnementales ou endogènes
→ Mode de vie et protocole d'accompagnement, chimiothérapie

BLOC 15 - FERTILITE, GROSSESSE, 1000 JOURS NUTRITION & MICRONUTRITION

BC15

Bloc de compétence 15 – D.I. Fertilité, Grossesse & 1000 jours Nutrition & Micronutrition
Alimentation, mode de vie, nutrition préventive, micronutrition
et santé périconceptionnelle, maternelle et infantile
· 24 h 30 · Modules de compétence 5/33/43/58/59 · Ouverture : 1er octobre 2026

2 classes Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)
→ Fertilité & Grossesse - 18 mars 2027
→ Allaitement & alimentation de l'enfant - 20 mai 2027

M 05

TOXICOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Exposome, toxicologie nutritionnelle
→ Toxiques alimentaires et environnementaux

M 33

GYNÉCO-MICROBIOTES
→ Rôle des microbiotes dans les vaginoses et les candidoses
→ Fertilité, équilibre gynécologique et ménopause

M 43

HORMONO-FERTILITÉ
→ SOPK, hormones et procréation assistée
→ Infertilité, microbiote, micronutrition et biologie de la fertilité

M 58

GROSSESSE - FERTILITÉ
→ Consultation préconceptionnelle et accompagnement de l'infertilité du couple
→ SOPK, optimisation alimentaire et micronutritionnelle de la grossesse

M 59

ALLAITEMENT & ALIMENTATION DE L'ENFANT
→ Conseils nutritionnels et micronutritionnels au cours de l'allaitement
→ Choix d'un lait infantile premier âge
→ Les 1000 jours de la vie : préconception, nourrisson, première année de vie
→ Diversification alimentaire

BLOC 16 - IMMUNO-ALLERGO-PNEUMO-NUTRITION & MICRONUTRITION

BC16

Bloc de compétence 16 - D.I. Immuno-Allergo-Pneumo-Nutrition & Micronutrition

Alimentation, mode de vie, nutrition préventive, micronutrition, immunité, terrain allergique, santé respiratoire · 50 h 30 · Modules de compétence 2/5/9/29/36/60/61/62/85/86 · Ouverture : 1er octobre 2026

4 classes Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)
→ Immunité & infections - 16 février 2027
→ Maladies auto-immunes & auto-inflammatoires - 23 mars 2027
→ Hypersensibilités & allergies - 6 avril 2027
→ Asthme - 13 avril 2027

M 02

GASTROENTÉROLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Digestion, assimilation, troubles de l'absorption
→ Microbiote intestinal, microbiome, barrière intestinale, dysbioses

M 05

TOXICOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Exposome, toxicologie nutritionnelle
→ Toxiques alimentaires et environnementaux

M 09

IMMUNOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Physiologie du système immunitaire
→ Physiopathologie des troubles de l'immunité, déséquilibres immunitaires

M 29

MICROBIOTES & ÉCOSYSTÈME INTESTINAL & MICROBIOMES
→ Barrière intestinale, hyperperméabilité et dysbioses
→ Interventions microbiotiques, interactions microbiennes, toxiques et détoxication

M 36

BRONCHO-MICROBIOTES
→ Rôle des microbiotes dans l'asthme et la BPCO
→ Interactions entre microbiotes respiratoires, immunité et inflammation

M 60

IMMUNITÉ & INFECTIONS
→ Optimisation des défenses immunitaires
→ Prévention des infections virales, bactériennes et mycosiques
→ COVID longue, maladies infectieuses aiguës et chroniques

M 61

MALADIES AUTO-IMMUNES & AUTO-INFLAMMATOIRES
→ Auto-immunité et nutrition
→ Rôle de l'écosystème intestinal, du microbiote et des antigènes alimentaires et bactériens
→ Climat hormonal et immunité
→ Prise en charge des maladies auto-immunes et auto-inflammatoires chroniques

M 62

HYPERSENSIBILITÉS & ALLERGIES
→ Terrain atopique, allergies alimentaires et respiratoires
→ Hypersensibilités chimiques, à l'histamine et syndrome d'activation mastocytaire
→ Microbiotes et terrain allergique

M 85

ASTHME-NUTRITION
→ Différentes formes d'asthme et stratégies de prise en charge
→ Biomarqueurs, terrain asthmatique, rôle des microbiotes et de l'écosystème intestinal
→ Protocoles de micronutrition appliqués à l'asthme

M 86

BPCO-NUTRITION
→ Prévention et accompagnement de la BPCO
→ Prévention de la dénutrition dans les pathologies respiratoires chroniques

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

1 classe Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)
→ * Fibromyalgie 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

BLOC 19 – NUTRITION & MICRONUTRITION DU SPORT

BC19

Bloc de compétence 19 – D.I. Nutrition & Micronutrition du sport
Alimentation, mode de vie, nutrition préventive, micronutrition, santé du sportif
· 57 h · Modules de compétence 2/7/11/22/29/38/44/80 · Ouverture : 1er octobre 2026

1 classe Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)
→ Nutrition du sport - 25 mars 2027

M 02

GASTROENTÉROLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Digestion, assimilation, troubles de l'absorption
→ Microbiote intestinal, microbiome, barrière intestinale, dysbioses

M 07

HORMONOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Système endocrinien, cycle hormonal, endobolome
→ Organisation fonctionnelle et physiopathologie hormonale

M 11

SYSTÈME LOCOMOTEUR : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Corps, mouvement, activité physique, métabolisme musculaire, performance locomotrice

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 29

MICROBIOTES & ÉCOSYSTÈME INTESTINAL & MICROBIOMES
→ Barrière intestinale, hyperperméabilité et dysbioses
→ Interventions microbiotiques, interactions microbiennes, toxiques et détoxication

M 38

HORMONO-NUTRITION & MICRONUTRITION
→ Écosystème hormonal, cycle d'une hormone, synthèse, récepteurs et métabolisme
→ Interactions entre hormones, régulations hormonales et micronutrition

M 44

HORMONO-ANDRO
→ Synthèse des androgènes, testostérone et DHT
→ Prostate, biologie hormonale et déclin androgénique lié à l'âge

M 80

SPORT-NUTRITION & MICRONUTRITION
→ Activité physique et sportive, adaptations physiologiques et métaboliques, physiopathologie du sportif intensif et performance
→ Composition corporelle du sportif : calculs, mesures, indices et impédancemétrie
→ Microbiote du sportif, troubles digestifs et Gut Training
→ Troubles gynécologiques de la sportive de haut niveau
→ Troubles immuno-allergiques du sportif
→ Bilan Sport-Biologie Nutri-Préventive optimal
→ Chrononutrition du sportif, rythmes, sommeil et réparation
→ Adaptations alimentaires : nutriments, hydratation, micronutriments, timing alimentaire et modèles alimentaires adaptés
→ Compléments alimentaires, nutraceutiques, dopage, boissons de l'effort et récupération
→ Prévention et réparation des blessures, prévention de la fatigue et des états d'épuisement
→ Repérage précoce et prises en charge adaptées & intégratives du « Relative Energy Deficiency in Sports » (REDs)
→ Mental de l'athlète, outils de Neuro-Nutrition® et préparation mentale des épreuves, compétitions ou concours

BLOC 20 - DERMO-NUTRITION & MICRONUTRITION

BC20

Bloc de compétence 20 – D.I. Dermo-Nutrition & Micronutrition

Alimentation, micronutrition, mode de vie, nutri-cosmétologie durable en santé cutanée
· 36 h · Modules de compétence 2/5/29/34/81/82 · Ouverture : 1er octobre 2026

1 classe Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)
→ Dermo-nutrition & dermo-esthétique, nutri-cosmétiques - 25 mai 2027

M 02

GASTROENTÉROLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Digestion, assimilation, troubles de l'absorption
→ Microbiote intestinal, microbiome, barrière intestinale, dysbioses

M 05

TOXICOLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Exposome, toxicologie nutritionnelle
→ Toxiques alimentaires et environnementaux

M 29

MICROBIOTES & ÉCOSYSTÈME INTESTINAL & MICROBIOMES
→ Barrière intestinale, hyperperméabilité et dysbioses
→ Interventions microbiotiques, interactions microbiennes, toxiques et détoxication

M 34

DERMO-MICROBIOTES
→ Rôle des microbiotes dans l'acné, la dermatite atopique et l'inflammation cutanée
→ Interactions entre microbiotes, peau et terrain inflammatoire

M 81

DERMATO-NUTRITION & MICRONUTRITION
→Nutrition de la peau, bilan dermo-biologie Nutri-Préventive, mode de vie, protection cutanée
→ Chrononutrition, rythmes biologiques et sommeil
→ Prises en charge nutritionnelles et micronutritionnelles de l'acné, du psoriasis, de l'eczéma, de la dermatite atopique ou séborrhéique, de la rosacée, de la couperose, des mycoses cutanées et de l'alopécie
→ Prévention des mélanomes et protocoles d'accompagnement en nutri-prévention

M 82

DERMO-ESTHÉTIQUE, NUTRI-COSMÉTOLOGIE PEAU & CHEVEUX
→ Perturbateurs endocriniens et santé cutanée
→ Alimentation optimale de la peau, soins internes et externes
→ Prévention du vieillissement cutané
→ Trophicité et beauté de la peau, des ongles et des cheveux
→ Cosmétologie nutraceutique efficace, saine et durable

BLOC 21 – BUCCO-DENTAIRE-NUTRITION & MICRONUTRITION

BC21

Bloc de compétence 21 – D.I. Bucco-Dentaire-Nutrition & Micronutrition

Mode de vie, alimentation et santé bucco-dentaire et applications en dentisterie et stomatologie
· 32 h 30 · Modules de compétence 2/29/35/83 · Ouverture : 1er octobre 2026

1 classe Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)
→ Bucco-dentaire-nutrition & micronutrition - 8 juin 2027

M 02

GASTROENTÉROLOGIE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Digestion, assimilation, troubles de l'absorption
→ Microbiote intestinal, microbiome, barrière intestinale, dysbioses

M 29

MICROBIOTES & ÉCOSYSTÈME INTESTINAL & MICROBIOMES
→ Barrière intestinale, hyperperméabilité et dysbioses
→ Interventions microbiotiques, interactions microbiennes, toxiques et détoxication

M 35

BUCCO-MICROBIOTES
→ Rôle des microbiotes dans la parodontite
→ Dysbioses buccales et liens avec les pathologies cardio-métaboliques

M 83

BUCCO-DENTAIRE-NUTRITION & MICRONUTRITION
→ Physiologie et physiopathologie buccale et dentaire : mastication, enzymes salivaires, microbiote buccal, hygiène bucco-dentaire et impact des dysbioses parodontales
→ Pathologies bucco-dentaires : parodontopathies, gingivites, caries, aphtes, douleurs buccales, mycoses, glossites et cancer de la bouche
→ Alimentation bucco-dentaire saine : impact de l'alimentation ultra-transformée, de l'alcool et du tabac
→ Micronutrition bucco-dentaire saine : micronutriments utiles, biologie Nutri-Préventive, dentifrice sain et durable

BLOC 22 – OPHTALMO-NUTRITION & MICRONUTRITION

BC22

Bloc de compétence 22 – D.I. Ophtalmo-Nutrition & Micronutrition

Alimentation, mode de vie, nutrition préventive, micronutrition, santé oculaire
· 22 h 30 · Modules de compétence 4/6/13/20/84 · Ouverture : 1er octobre 2026

1 classe Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)
→ Ophtalmo-Nutrition & Micronutrition - 17 juin 2027

M 4

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

M 6

ADAPTATION : HORLOGES BIOLOGIQUES & CHRONOBIOLOGIE
→ Rythmes biologiques, horloges biologiques, synchroniseurs nutritionnels
→ Microbiote et rythmes circadiens, sommeil, chronopathologie

M 13

ÉPIGÉNÉTIQUE : PHYSIOLOGIE & PHYSIOPATHOLOGIE
→ Génétique, polymorphismes et déterminants épigénétiques

M 20

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

M 84

OPHTALMO-NUTRITION & MICRONUTRITION
→ L'œil comme organe systémique : physiopathologie, stress oxydatif, inflammation, alimentation
→ Pathologies & nutrition : DMLA, cataracte, œil sec, glaucome, rétinopathie diabétique
→ Axe intestin-rétine : microbiote, perméabilité intestinale, immunité oculaire
→ Chronobiologie oculaire : rythmes circadiens, pression intraoculaire, mélatonine, chrononutrition
→ Mode de vie & pathologies émergentes : myopie, digital eye strain, activité physique, lumière
→ Consultation intégrative : bilan, ordonnances, cas cliniques, outils pratiques

BLOC 23 - ONCO-NUTRI-PRÉVENTION & MICRONUTRITION

BC23

Bloc de compétence 23 – D.I. Onco-Nutri-Prévention & Micronutrition

Alimentation, mode de vie, nutrition préventive, micronutrition et santé oncologique intégrative
· 19 h 30 · Modules de compétence 45/87/88/89/90 · Ouverture : 1er octobre 2026

2 classes Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)
→ * Cancer de la prostate - 27 mai 2027
→ * Cancer du sein - 24 juin 2027

M 45

HORMONO-ONCO
→ Perturbateurs endocriniens, prévention et équilibre hormonal
→ Imprégnation œstrogénique, interactions aliments-micronutriments-hormones
→ Cancer du sein et cancer de la prostate

M 87

ONCOLOGIE-NUTRI-PRÉVENTION
→ Alimentation et cancer
→ Perturbateurs endocriniens, cancérogenèse et micronutriments protecteurs
→ Modes de vie, facteurs modifiables et biologie Nutri-Préventive
→ **Oncologie Intégrative** : Guidelines détaillés des recommandations *« evidence-based medicine »* dans diverses situations cliniques :

- Stress & anxiété : musicothérapie, méditation, yoga, ateliers de gestion du stress
- Troubles de l'humeur : méditation, relaxation, yoga, massage, musicothérapie
- Altération de la qualité de vie : méditation, yoga
- Nausées et vomissements : acupuncture, acupression
- Douleurs musculosquelettiques : acupuncture, réflexologie
- Arthralgies secondaires : acupuncture
- Douleurs procédurales : hypnose
- Douleurs dans les soins palliatifs : massage

Ces recommandations détaillées pour la mise en pratique professionnelle, elles permettent une meilleure adhérence aux traitements conventionnels et améliorent la qualité de vie des patients

M 88

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

M 89

CANCER DU SEIN-NUTRITION
→ Facteurs de risque modifiables, alimentation et cancer du sein
→ Rôle des phytoœstrogènes, des hormones environnementales ou endogènes
→ Mode de vie et protocole d'accompagnement, chimiothérapie

M 90

CANCER PROSTATE-NUTRITION
→ Facteurs de risque modifiables, testostérone, androgènes et cancer
→ Alimentation, micronutrition et protocoles d'accompagnement du cancer de la prostate

CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES

L'année académique 2026- 2027 comprend :

- 22 classes « Nutri-Team », intégrées au volume horaire déclaré (33 h) et faisant partie du parcours, les classes communes * à certains blocs ne sont calculées qu'une fois dans le volume horaire.
- 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	**Ouverture**
3 décembre 2026	**Nutri-Team – M 2 à M 13**	12h30 - 14h	Nutri-Physiologie & Physiopathologie	**Incluse**
14 janvier 2027	**Nutri-Team – M 29**	12h30 - 14h	Cas clinique Science des microbiotes	**Incluse**
2 février 2027	**Nutri-Team – M 46**	12h30 - 14h	Cas clinique Surpoids & Obésité	**Incluse**
16 février 2027	**Nutri-Team – M 60**	12h30 - 14h	Cas clinique Immunité & infections	**Incluse**
25 février 2027	**Nutri-Team – M 48**	12h30 - 14h	Cas clinique Cardio-nutrition & micronutrition	**Incluse**
2 mars 2027	**Nutri-Team – M 17**	12h30 - 14h	Régimes alimentaires	**Incluse**
4 mars 2027	**Nutri-Team – M 50**	12h30 - 14h	Cas clinique Gastroentéro-Nutri-Prévention	**Incluse**
9 mars 2027	**Nutri-Team – M 47**	12h30 - 14h	Cas clinique Dénutrition & Micronutrition	**Incluse**
11 mars 2027	**Nutri-Team – M 53**	12h30 - 14h	Cas clinique Slow-Aging	**Incluse**
18 mars 2027	**Nutri-Team – M 58**	12h30 - 14h	Cas clinique Fertilité & Grossesse	**Incluse**
23 mars 2027	**Nutri-Team – M 61**	12h30 - 14h	Cas clinique Maladies auto-immunes & auto-inflammatoires	**Incluse**
25 mars 2027	**Nutri-Team – M 80**	12h30 - 14h	Cas clinique Nutrition & Micronutrition du sport	**Incluse**
6 avril 2027	**Nutri-Team – M 62**	12h30 - 14h	Cas clinique Hypersensibilités & allergies	**Incluse**
13 avril 2027	**Nutri-Team – M 85**	12h30 - 14h	Cas clinique Asthme - BPCO	**Incluse**
4 mai 2027	**Nutri-Team – M 78**	12h30 - 14h	Cas clinique Fibromyalgie algologie	**Incluse**
11 mai 2027	**Nutri-Team – M 57**	12h30 - 14h	Cas clinique Ménopause	**Incluse**
20 mai 2027	**Nutri-Team – M 59**	12h30 - 14h	Cas clinique Allaitement alimentation de l'enfant	**Incluse**
25 mai 2027	**Nutri-Team – M 81/82**	12h30 - 14h	Cas clinique Dermo-nutrition & dermo-esthétique, nutri-cosmétologie	**Incluse**

27 mai 2027	**Nutri-Team - M 90**	12h30 - 14h	Cas clinique Cancer prostate	**Incluse**
8 juin 2027	**Nutri-Team – M 83**	12h30 - 14h	Cas clinique Bucco-dentaire-Nutrition	**Incluse**
17 juin 2027	**Nutri-Team – M 84**	12h30 - 14h	Cas clinique Ophtalmo-Nutrition	**Incluse**
24 juin 2027	**Nutri-Team - M 89**	12h30 - 14h	Cas clinique Cancer du sein	**Incluse**
25 juin 2027	**Classe de clôture**	12h - 14h	Bilan pédagogique et modalités d'évaluation qualifiante	**clôture**
En cours d'année académique	**Classes experts invités (3 x 2h)**	Variable	Thématiques complémentaires en micronutrition et alimentation saine & durable	**experts**

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

58 QCM d'auto-évaluation jalonnent le parcours.

20 Mises en situation virtuelle au travers de cas cliniques, cas conseils.

Ces QCM d'évaluations et les mises en situation sont proposés dans chaque module 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

15 examens, correspondant à chaque bloc de compétence de spécialisation : BC 8 à 23 (hors BC 17)

Modalités :

- Un examen QCM par bloc
- Mise à disposition des examens QCM 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 :

- 15 Attestations de suivi de formation
- 15 Certificats de réalisation des actions de formation
- 15 Certificats de réussite par bloc de compétence acquis
- **15 Diplômes Institutionnels spécifiques à chaque spécialisation en Nutrition & Micronutrition en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative**

  Délivrés et certifiés par l'Institut SIIN après validation de chaque bloc de compétence.

  Ces Diplômes Institutionnels relèvent de la formation professionnelle continue.

  Ils ne valent pas agrément d'État et ne confèrent pas de titre professionnel réglementé.
- **Le Label Intelligent-Nutrition® IN®** est attribué après validation des exigences pédagogiques et obtention des 16 diplômes : 15 D.I. de spécialisations et le diplôme final de l'Année fondamentale SIIN qu'a suivi l'apprenants dans les années précédentes.
- **L'usage de la marque IN®** est indépendante de l'attribution du Label et demeure soumise à une autorisation écrite préalable, à la signature du contrat de licence de marque et au respect du règlement d'usage en vigueur.

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 suivi en 2025/2026 des modules de compétence de 28 à 90 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, ni pour les parcours Uptodate qui ont reçu les Modules 1 à 26 précédemment.

Tarif académique de référence : Formations exonérées de TVA

Tarif officiel Nutri-Update Clinique & Pratique 10 €/h 3180 €	Tarif membre SIIN Academy Nutri-Update Clinique & Pratique 8 €/h 2544 €	Prise en charge subrogation Uniquement pour les achats par Bloc de compétence
Pour information : ***15 D.I. de spécialisation*** ***25 €/h** soit 7950 €*	***15 D.I. de spécialisation*** ***20 €/h soit 6360 €***	

Financement

La formation peut faire l'objet d'une prise en charge selon la situation professionnelle : FIF PL, OPCO, Employeur

Formacode : 44074 - Prévention éducation santé

NSF : 331 - Santé

Un accompagnement administratif personnalisé est proposé pour la constitution des dossiers de financement.

Il n'y a pas de prise en charge par subrogation pour la Nutri-update clinique et pratique des 15 D.I., veuillez choisir les D.I. des spécialisations séparément.

Ressources pédagogiques incluses dans l'inscription

L'inscription au D.I. Micronutrition comprend l'accès à des ressources pédagogiques complémentaires intégrées au dispositif de formation :

- **Classes d'experts invités** (3 sessions de 2h en direct et en replay)
- **Classes d'introduction et de clôture de l'année académique**
- **Nutri-Toolbox Intelligent-Nutrition®** comprenant :
  - Glossaire pédagogique
  - Guide Intelligent-Nutrition®
  - 46 fiches aliments
  - 3h20 de vidéos de prérequis
  - 50 questionnaires pédagogiques
  - Replays des classes de mentorat selon la profession
  - Classe dédiée à l'assurance et à l'installation professionnelle
- **Accès au logiciel ProNutriConsult by SIIN**
  Activation possible entre le 1er octobre 2026 et le 1er juin 2027
  Durée d'accès : 9 mois - Réservé aux nouveaux utilisateurs.

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

INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT

Modalités d'inscription

L'inscription s'effectue en 5 étapes

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

Équipe & contacts

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

Contacts téléphoniques

- France : +33 1 89 16 85 60
- Belgique : +32 81 403 465
- Suisse : +41 21 519 09 80

Permanence téléphonique :
du lundi au vendredi, de 9h à 13h

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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

Contact :
Tanja - Référente handicap

Par téléphone ou via la messagerie sécurisée de l'**espace personnel MySIIN** ou via notre **formulaire de contact** en ligne.

L'INSTITUT SIIN

Organisme de formation français en Santé Globale et Durable.

- **Les principaux domaines d'expertise :**
  - Alimentation Saine et Durable
  - Nutrition Préventive
  - Micronutrition
  - Médecine du Mode de Vie
  - Neuro-Nutrition®
  - Chronobiologie Nutritionnelle
  - Biologie Nutri-Préventive

- **Les 6 approches pédagogiques :**
  - Scientifique et evidence-based
  - 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

Mise à jour : 19/02/2026 - Document non contractuel - Propriété intellectuelle Institut SIIN