



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

Vos compétences sont essentielles.

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

Élaborez votre propre programme de développement de compétence.

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

Soyez acteur de votre propre développement professionnel.

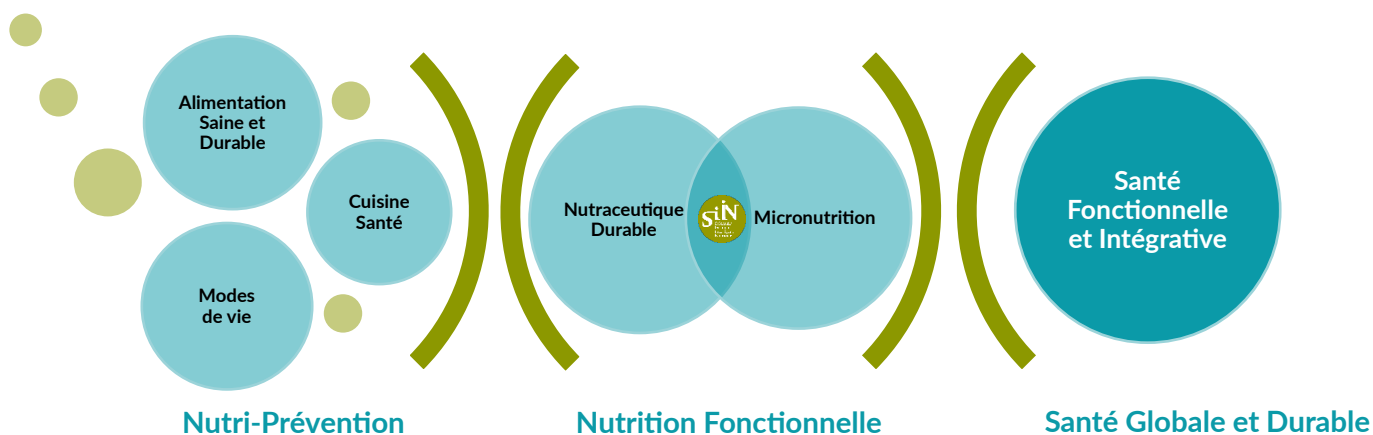
D.I. Micronutrition, Nutrition Fonctionnelle et Nutri-Prévention

☑ Formation de première année comprenant les Blocs de compétence 1 à 4 du catalogue SiIN



CONTEXTE - ENJEUX - ATTENTES - PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le D.I. de première année de Micronutrition et Nutri-Prévention vise l'obtention de compétences et d'expertises dans les domaines suivants :



Selon les dernières données de l'OMS, les MNT (Maladies Non Transmissibles) aussi appelées **maladies chroniques** ont entraîné 75% des décès dans le monde (hors pandémie). Les maladies **cardiovasculaires** sont à l'origine de la plupart des décès attribuables aux MNT, suivies des **cancers**, des **maladies respiratoires chroniques** et du **diabète**. Aujourd'hui près de 60% de la population européenne est en **surpoids** ou atteinte d'**obésité**, ce qui représente un **défi majeur pour la santé publique**. Le diabète touche aujourd'hui 6,3% de la population française, soit plus de 4,3 millions de personnes, avec une prévalence **en constante augmentation**.

Face à cette **pandémie de maladies chroniques**, l'émergence d'une **approche intégrative de la santé** combinant **alimentation santé durable préventive**, médecine des **modes de vie** et **micronutrition personnalisée** révolutionne la prévention et la prise en charge de ces maladies de civilisation.

De nombreux **facteurs de risques comportementaux** sont en jeu comme le tabagisme, les mauvaises habitudes alimentaires, l'usage nocif de l'alcool et l'activité physique insuffisante, mais aussi des **facteurs de risque métaboliques** comme l'élévation de la tension artérielle, le surpoids/l'obésité, l'hyperglycémie, le diabète et la dyslipidémie, l'hypercholestérolémie, ainsi que des **facteurs de risque environnementaux** comme la pollution de l'air intérieure et extérieure.

Une meilleure connaissance des **mécanismes régulateurs** permet de proposer aujourd'hui une **prise en charge efficace et durable**. Cette approche multimodale en **santé nutritionnelle et fonctionnelle**, soutenue par des études cliniques prometteuses, offre des résultats particulièrement encourageants dans la **prévention primaire et secondaire**, avec une **amélioration significative des marqueurs métaboliques** et de la **qualité de vie** des patients.

Les professionnels de santé et du soin doivent aujourd'hui **intégrer ces nouvelles compétences** pour répondre aux **attentes croissantes du public** en matière de **prévention** et d'**accompagnement fonctionnel et intégratif de la santé**. Dans un contexte où le grand public recherche des **conseils validés, sécurisés et délivrés par des experts formés à la rigueur scientifique et en toute indépendance**, cette formation différenciante et qualifiante vous apporte une **reconnaissance professionnelle unique**.

Découvrez l'importance du rôle de la
Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative !



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



COMPETENCES VISEES et OBJECTIFS PROFESSIONNELS

La formation **Micronutrition, Nutrition Fonctionnelle et Nutri-Prévention** vous apporte toutes les **compétences** pour

- Promouvoir et participer à l'éducation du patient à adopter une **alimentation saine et durable**.
- Proposer des accompagnements spécifiques en **micronutrition sur-mesure**.
- **Optimiser les modes de vie** dans le respect des particularités de chaque individu.
- Intégrer une **vision globale des maladies chroniques** s'appuyant sur les dernières recherches scientifiques
- Comparer les **modèles alimentaires**, différents régimes, critères de choix et d'orientation
- Conseiller les aliments et groupes d'aliments en fonction de leur **composition nutritionnelle** (glucides-lipides-protides), **micronutritionnelle** (minéraux-vitamines-acides gras-polyphénols-fibres...) et de leurs **effets fonctionnels** (effet matrice-prébiotique-insulinique-anabolique-antioxydant...)
- Expliquer les **mécanismes nutritionnels physiologiques et physiopathologiques des grands systèmes** : gastro-entérologique, métabolique, biochimique, hormonal, immunologique, locomoteur, psychosocial, épigénétique et neurobiologique ainsi que savoir expliquer les stratégies d'intervention dans ces domaines pour des résultats durables.
- **Être expert dans les micronutriments**, principes actifs, compléments alimentaires nutraceutiques utiles et efficaces, maîtriser les indications, contre-indications, intérêts et limites, posologie, biodisponibilité et stratégie, reconnaître les additifs non-appropriés.
- Être expert en **alimentation durable** et plus spécifiquement en agro-alimentaire, produits ultra-transformés, études des additifs, lecture d'étiquettes alimentaires.
- Être expert en **cuisine saine et durable** pour conseiller les meilleures méthodes de cuisson et ustensiles de cuisine, conservation, recettes.
- Être expert en prévention et gestion de l'**exposition aux toxiques et contaminants alimentaires ou environnementaux**.
- Conseiller des marqueurs de **biologie nutripéventive** les plus adaptés dans l'accompagnement individuel global en prévention santé.
- Appliquer les innovations en **pédagogie du changement**.
- Accompagner, grâce à quelques **outils de Neuro-Nutrition®** : la gestion des comportements et personnalités, la dimension psychologique et la gestion du stress ou du sommeil.
- Structurer vos accompagnements par des **questionnaires cliniques** permettant un accompagnement plus rapide et une approche personnalisée.
- Proposer des **recommandations pratiques** adaptées aux situations les plus fréquentes, permettant une application professionnelle immédiate.



DOMAINE DE LA FORMATION

Sciences, Santé

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



PUBLIC

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



CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS



Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation

Ce D.I. **Micronutrition, Nutrition Fonctionnelle et Nutri-Prévention** regroupe **4 blocs de compétences**

- Bloc de compétence : **NUTRI-PHYSIO-PHYSIOPATHOLOGIE** : Modules 1 à 13
- Bloc de compétence : **ALIMENTATION SAINTE DURABLE - CUISINE SANTÉ - RÉGIMES ALIMENTAIRES** : Modules 14 à 17
- Bloc de compétence : **NUTRACEUTIQUE-PHARMACO-NUTRITION** : Modules 18 et 19
- Bloc de compétence : **CONSULTATION NUTRI-PRÉVENTION ET MICRONUTRITION** : Modules 20 à 26

➡ Ces 4 blocs de compétence sont indispensables avant toute spécialisation dans des domaines spécifiques.

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

Par exemple, vous êtes **Pharmacien(ne)** :

- Nous vous conseillons de choisir directement le D.I. Micronutrition, Nutrition Fonctionnelle et Nutri-Prévention à l'Officine : comprenant ces 4 blocs de compétence et le **module de compétence 27 Conseils Nutritionnels et Micronutritionnels à l'Officine comprenant des classes virtuelles spécifiques « La Micronutrition Officinale »**



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

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

FORMATEURS et COLLEGE PÉDAGOGIQUE et ENSEIGNANTS

Dr Olivier COUDRON



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

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

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



LES PLUS DE LA FORMATION



Formation de Micronutrition, Nutrition Fonctionnelle et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative structurée en **4 blocs de compétences** comprenant **26 modules** d'apprentissage avec des phases **théoriques, cliniques et pratiques** et des **outils indispensables pour vos accompagnements et consultations**.

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



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

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



138 H d'enseignement

- 100h de cours audio-vidéo du Dr Coudron
- 24h30 de lectures et études de documents spécifiques
- 6h de classes virtuelles en Nutri-Team (groupe d'apprenants)
- 7h30 d'évaluations formatives et évaluations sommatives qualifiantes.



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

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



Vos formations sont disponibles pendant 365 jours suivant votre inscription et prolongeable chaque année avec l'adhésion à la SiiN Academy. Débutez quand vous le souhaitez à partir du 1^{er} octobre et suivez vos cours en fonction de vos contraintes professionnelles. Votre objectif est de compléter les cours en 9 mois.  Prévoyez un emploi du temps de 1 heure d'étude par jour, du lundi au vendredi.



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

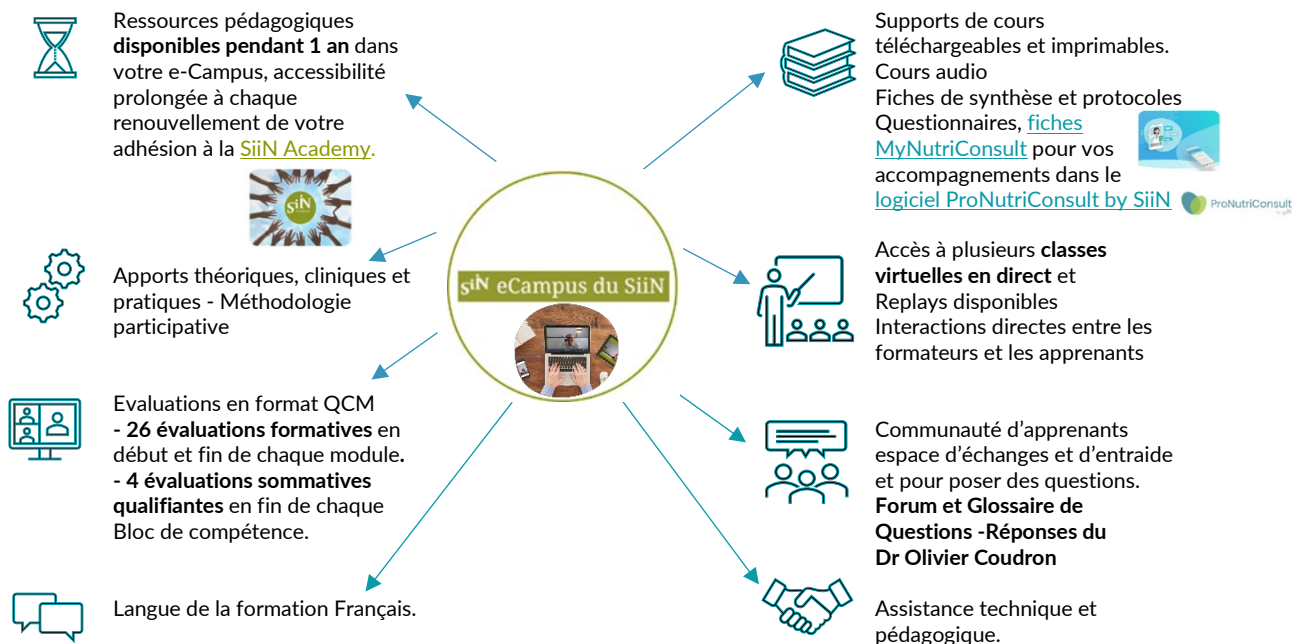


Les actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics : Employeurs-FIF PL-OPCO...



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

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





CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES EN DIRECT



- 1 classe virtuelle d'introduction : 1 octobre 2025 de 12h à 14h
- 1 classe virtuelle de fin de formation : 25 juin 2026 de 12h à 14h
- 5 classes de 2h avec des intervenants experts invités : *Dates et heures transmises en cours d'année académique*
- **6h de classes virtuelles en NUTRI-TEAM** spécifiques à votre formation de 12h30 à 14h

	01/10/2025	27/11/2025	15/01/2026	19/03/2026	28/05/2026	25/06/2026
--	------------	------------	------------	------------	------------	------------

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

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

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

Le saviez-vous ?

- Seules les 6h de classes virtuelles en NUTRI-TEAM spécifiques à votre formation sont facturées dans le tarif de la formation.
- L'adhésion à la SiIN Academy prolongera vos formations de 365 jours et vous permettra de participer aux classes virtuelles de l'année suivante.



PROGRAMME DE LA FORMATION

Ce D.I. est réparti en 4 Blocs de compétence 1 à 4 comprenant les modules 1 à 26

Formation en e-learning et classes virtuelles en direct

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



Bloc de compétence 1 NUTRI-PHYSIO-PHYSIOPATHOLOGIE Nutrition et Causes des maladies 37H

Comprenant l'Introduction et les Modules de compétence 1 à 13

Accès le 1er Octobre 2025

Introduction - NUTRI-PRÉVENTION en santé globale et fonctionnelle

1 - NUTRITION → Macronutriments: Glucides-Lipides-Protides-Fibres → Micronutriments: Minéraux, Vitamines, Caroténoïdes, Acides gras...

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

3 - MÉTABOLO-physio-physiopatho → Régulation glycémique, Insulinorésistance, Glycation...

4 - BIOCHIMIE cellulaire et tissulaire-physio-physiopatho → Inflammation, Oxydation, Méthylation, Anabolisme, Catabolisme, Mitochondries...

5 - TOXICOLOGIE-physio-physiopatho → Toxiques environnementaux et alimentaires, Perturbateurs endocriniens, Détoxication...

6 - ADAPTATION-physio-physiopatho → Horloges biologiques, Rythmes

7 - HORMONO-physio-physiopatho → Relation nutrition hormones

8 - NEURO-physio-physiopatho → Neurotransmetteurs, Stress, Neuroinflammation

9 - IMMUNO-physio-physiopatho → Fonctions barrière, immunité innée et acquise

10 - SOMNO-physio-physiopatho → Impact du sommeil durée qualité

11 - LOCO-physio-physiopatho → Mouvement, Sédentarité, Activité physique

12 - PSYCHOSOCIO-physio-physiopatho → Psychologie, Comportements et Relations sociales

13 - EPIGÉNO-physio-physiopatho → Nutriginétique et Épigenétique



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

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

Bloc de compétence 2

ALIMENTATION SAINIE DURABLE - CUISINE SANTÉ - RÉGIMES ALIMENTAIRES 37H45

Comprenant les Modules de compétence 14 à 17

Accès le 1er novembre 2025

14 - SCIENCE des ALIMENTS ➡ Besoins Alimentaires-Matrice alimentaire-Modèles-Alimentation saine

15 - ALIMENTATION DURABLE ➡ Transformation-Filières-Agroalimentaire-Additifs-Etiquettes

16 - CUISINE SANTÉ ➡ Méthodes de cuisson-Ustensiles de cuisine-Préparation artisanale et fait maison-Lactofermentation-Cuisine végétale-Conservation-Batch cooking-Transformation des recettes (sans lactose, sans gluten)

17 - RÉGIMES ALIMENTAIRES ➡ Régime Méditerranéen, Végétarien, Végan, Cétogène, Jeûnes intermittents, Hypocalorique, Portfolio, Sans gluten, MIND, DASH, EAT-LANCET diet...



📅 Classe virtuelle en direct le 15 janvier 2026 de 12h30 à 14h

NUTRI-TEAM Alimentation Saine et Durable - Cuisine Santé Apprentissage collaboratif : échanges de pratiques sur l'étude de cas conseils



Catalogue des RECETTES MyNutriConsult OFFERT via le logiciel ProNutriConsult

Bloc de compétence 3

NUTRACEUTIQUE-PHARMACO-NUTRITION 11H15

Comprenant les Modules de compétence 18 et 19

Accès le 1er décembre 2025

18 - COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES et NUTRACEUTIQUES ➡ Formulation-Ingrédients-Biodisponibilité-Efficacité-Posologies-Réglementations-Additifs-Galénique-Phytomicronutriments-Extraits de plantes-Intégration de l'aromathérapie,

Impact de la Nutraceutique Saine et Durable ➡ environnement, sociétal, santé, microbiote...

19 - PHARMACO-NUTRITION ➡ Interactions aliments, micronutriments, plantes, médicaments, nutrivigilance



NUTRI-TOOLBOX Nutraceutique Saine et Durable
Les outils pratiques comment bien conseiller et/ou prescrire



📅 Classe virtuelle en direct le 19 mars 2026 de 12h30 à 14h

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

Bloc de compétence 4
CONSULTATION NUTRI-PREVENTION ET MICRONUTRITION
52H

Comprenant les Modules de compétence 20 à 26

Accès le 1er janvier 2026

20 - MODES DE VIE ➡ 6 piliers de la médecine des modes de vie, outils de Neuro-Nutrition®

21 - PSYCHO-PÉDAGOGIE NUTRITIONNELLE ➡ Personnalités et psycho-nutrition, Entretien motivationnel, Éducation aux changements personnalisés

22 - EVALUATIONS CLINIQUES ➡ Recueil d'informations-Questionnaires-Mesures et tests-Calculs d'indices corporels-Impédancemétrie

23 - BIOLOGIE NUTRIPRÉVENTIVE ➡ Marqueurs biologiques nutritionnels, micronutritionnels, fonctionnels et systémiques

24 - STRATÉGIE DE PRISE EN CHARGE EN CONSULTATION de MICRONUTRITION ➡ Modèles de raisonnement, analyse et stratégies d'accompagnement et d'optimisation

25 - RECOMMANDATIONS adaptées et personnalisées aux états physiologiques ➡ âges de la vie, grossesse, activités sportives...

26- PRATIQUE PROFESSIONNELLE ➡ Déontologie, différents modes d'exercices



NUTRI-TOOLBOX Micronutrition : Les outils pratiques du Micronutritionniste

Questionnaires adaptés à la micronutrition - fiches ProNutriConsult et MyNutriConsult pour vos consultations et vos patients



Classe virtuelle en direct le 28 mai 2026 de 12h30 à 14h

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



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



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

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

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

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

Vos évaluations :

- a. **26 Evaluations formatives en cours de formation** : Auto-évaluations des compétences au début et en fin de chaque module de compétence.
- b. **4 Evaluations sommatives qualifiantes** : Evaluations des compétences acquises à la fin de chaque Bloc de compétence, (Il n'y a pas d'évaluation globale)
Condition de réussite : obtenir la note minimale de 60 % à chaque évaluation sommative de chaque Bloc de compétence.
Vous passez vos 4 évaluations sommatives à votre rythme quand vous êtes prêt(e) et tant que votre formation est active dans votre eCampus (Renouvellement annuel avec l'adhésion à la SiIN Academy)

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

A chaque réussite de vos évaluations sommatives :

Vous recevez votre **Certificat de réussite par Bloc de Compétence et le D.I. Diplôme Institutionnel spécifique à votre Bloc acquis.**

Après réussite des 4 évaluations sommatives :

Vous recevez votre **D.I. : Diplôme Institutionnel Intelligent-Nutrition®**

en Micronutrition, Nutrition Fonctionnelle et Nutri-Prévention D.I. certifié SiIN



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



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

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

1. de nombreux bénéfices :

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

2. de nombreux débouchés professionnels dans les secteurs suivants :

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

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

Devenez Micronutritionniste en Santé Fonctionnelle et Intégrative by SiIN



TARIFS

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



- Soit 3450 €
- Soit 2760 €
- Soit 4140 €

Nos formations sont exonérées de tva.

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

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



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

Adhérez à la SiiN Academy :



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

Prise en charge financière

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



MODALITÉS D'INSCRIPTION

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



ACCESSIBILITÉ



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

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



source : Comité Olympique 2024

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

Expertise

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

Valeurs

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

Ethique

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

Qualité

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



CONTACTEZ-NOUS

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



Une équipe à votre écoute

- Pour votre choix de formation ou une aide sur votre eCampus : contactez Stéphanie : Assistante Pédagogique
- Pour votre devis, convention, financement, prise en charge : contactez Tanja : Assistante de direction et Référente handicap

Secrétariat ouvert tous les jours du lundi au vendredi. Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 9h à 13h.

- Pour la Belgique et les autres pays : +32 81 403 465
- Pour la France : +33 1 89 16 85 60
- Pour la Suisse : +41 21 519 09 80



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