



Nutri-Module à la carte

Cuisine Santé Durable en Santé Préventive

Année académique 2026-2027

Programme de la formation - Catalogue officiel

BLOC DE COMPÉTENCE 43

26 h 30

Enseignement
de formation professionnelle continue

2

Modules de compétence

Bloc de compétence

B.C.43

du catalogue SIIN

25 000+

Professionnels formés
Taux de satisfaction 9,5/10

Session de formation

1er octobre 2026 au 30 juin 2027

Séance d'ouverture en direct

1er octobre à 12h en distanciel

Format 100% en distanciel

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

Responsable pédagogique

Dr Olivier Coudron

Première création Paris 2010

Nouvelle création complète : 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 préventive.

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

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

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



20 Spécialisations

Plus de 20 domaines d'expertises de spécialisation

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

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

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

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



Exigence académique

Deux voies diplômantes, une même rigueur

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

Selon la situation professionnelle de chacun des apprenants, deux voies sont proposées 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 Préventive, Globale et Durable

Ces diplômes relèvent de la formation professionnelle continue. Ils ne confèrent pas de Titre Professionnel. Ils ne sont adossés à aucune certification enregistrée au RS ou au RNCP. Les D.I. ne sont pas des diplômes d'Etat.



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

PRÉSENTATION GÉNÉRALE	5
APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE	5
COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS	6
COLLÈGE PÉDAGOGIQUE	7
PRÉSENTATION DE LA FORMATION	8
BLOC 43 – CUISINE SANTÉ DURABLE	10
CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES	10
MODALITÉS D'ÉVALUATION	11
TARIFS & FINANCEMENT	12
INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT	13
ACCESSIBILITÉ	13
L'INSTITUT SIIN	14

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le BC43 – Cuisine Santé Durable

L'alimentation ne se résume pas au choix des aliments : elle inclut également leur origine, leur qualité, leurs modes de production, leur transformation, leur préparation culinaire et leur impact sur la santé comme sur l'environnement. Dans ce contexte, la cuisine santé durable occupe une place croissante dans les enjeux contemporains de prévention, de qualité nutritionnelle et de santé publique.

Les connaissances actuelles montrent que la qualité des filières alimentaires, le degré de transformation des produits, l'exposition aux contaminants, les modes de cuisson, les ustensiles utilisés, les techniques de conservation et l'organisation pratique des repas influencent significativement la valeur nutritionnelle des aliments, leur digestibilité et leur impact sur la santé.

Face à l'essor des aliments ultra-transformés, à la complexité croissante des choix alimentaires et aux attentes du public en matière de santé, de transparence et de durabilité, les professionnels ont besoin de repères fiables pour proposer des conseils concrets, scientifiquement fondés et applicables au quotidien.

Ce Bloc de compétence propose une approche globale, pratique et structurée de la cuisine santé durable, à l'interface de l'alimentation préventive, de la qualité nutritionnelle, de la sécurité alimentaire et de la durabilité.

Une attention particulière est portée aux filières de production saines et durables, au décryptage des étiquettes, à l'identification des aliments ultra-transformés, aux enjeux liés aux oméga-3, aux pesticides, aux métaux lourds et aux contaminants organiques, ainsi qu'aux techniques culinaires favorables à une alimentation plus digeste, moins toxique et nutritionnellement optimisée.

Ce Bloc de compétence s'adresse non seulement aux professionnels de santé, du soin et de la prévention, mais aussi aux professionnels de la restauration, de l'alimentation et de l'agroalimentaire souhaitant intégrer les enjeux de santé nutritionnelle et de durabilité dans leurs pratiques.

Il permet ainsi de développer une lecture plus opérationnelle des liens entre alimentation, cuisine, qualité des produits, procédés culinaires et santé globale, afin de proposer des pratiques cohérentes, applicables et adaptées aux réalités du terrain.

APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE

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

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

COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS

À l'issue du Bloc de compétence 43, le professionnel sera en capacité de :

Expertise scientifique & culinaire

- comprendre les enjeux nutritionnels, sanitaires et environnementaux liés à l'alimentation durable et à la préparation culinaire
- identifier les principales caractéristiques des filières de production saines et durables, qu'elles soient terrestres, marines ou issues de l'aquaculture
- mieux appréhender l'impact du degré de transformation des aliments, des additifs et des procédés industriels sur la qualité nutritionnelle
- repérer les principales sources de contaminants alimentaires et environnementaux, notamment les pesticides, métaux lourds et contaminants organiques
- décrypter les étiquettes alimentaires afin d'orienter des choix plus éclairés, plus sûrs et plus cohérents avec une démarche de santé durable
- intégrer les critères de qualité des matières grasses, notamment des sources d'oméga-3, dans une approche nutritionnelle raisonnée
- maîtriser les principes d'une cuisine santé : choix des ustensiles, hygiène, préparation artisanale, fait maison, modes de cuisson adaptés et optimisation nutritionnelle
- connaître les techniques permettant de limiter la production de composés indésirables lors de la cuisson et de préserver au mieux la qualité nutritionnelle des aliments
- intégrer des pratiques de conservation, d'organisation et de batch cooking compatibles avec une alimentation saine, digeste et durable
- proposer des recommandations ou des pratiques concrètes, adaptées au contexte professionnel, dans une approche globale, préventive et scientifiquement fondée.

COLLÈGE PÉDAGOGIQUE

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

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

Concepteur & responsable scientifique

Pr. Olivier COUDRON

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

Enseignants-chercheurs universitaires

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

Leur contribution permet :

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

Experts cliniciens

Experts cliniciens et professionnels de terrain

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

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

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

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Public concerné

Cette formation s'adresse notamment aux :

- Médecins, Pharmaciens, Chirurgiens-dentistes, Sages-femmes, Infirmiers, Diététiciens, Kinésithérapeutes
- Professionnels du soin, de l'éducation en santé et de la prévention
- **Professionnels de la restauration, de l'alimentation et de l'agroalimentaire**
- Naturopathes, conseillers en alimentation, coachs sportifs
- Professionnels souhaitant développer ou structurer une compétence ciblée en cuisine santé durable
- Salariés, travailleurs indépendants, demandeurs d'emploi ou professionnels en reconversion

Condition d'accès

Prérequis

- Aucun prérequis académique n'est exigé.

La formation est accessible aux professionnels disposant d'un projet cohérent avec les objectifs pédagogiques du programme.

Prérequis techniques

- Matériel requis : Ordinateur avec connexion internet stable - Navigateur internet récent - Casque ou écouteurs recommandés pour un meilleur confort d'écoute.

Organisation pédagogique

Formation intégralement à distance.

- **Accès 24h/24 et 7j/7** via la plateforme sécurisée eCampus
Ouverture des contenus à partir du 1er octobre 2026
En cas d'inscription en cours d'année académique, accès immédiat aux contenus disponibles
- **Durée d'accès** : Ressources pédagogiques accessibles pendant 12 mois à compter de l'activation
- **Prolongation** : Annuelle possible pour les membres SIIN Academy

Format & volume horaire

Volume horaire total : 26 heures 30

- 21 h d'e-learning audio-vidéo
- 3 h d'e-learning pédagogique asynchrone encadré (lectures dirigées, dossiers scientifiques, protocoles, études de cas et supports méthodologiques scénarisés, intégrés aux modules de compétence et associés à des objectifs pédagogiques identifiés)
- 1 h 30 de classe virtuelles en direct et en replay (Nutri-Team : groupes d'apprenants organisés par promotion)
- 1 h d'évaluations formatives, 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 43 – CUISINE SANTÉ DURABLE

BC43

Bloc de compétence 43 – Cuisine santé durable

Alimentation durable, cuisine santé optimisée

• 26 h 30 • Modules de compétence 15/16

• Ouverture : 1er octobre 2026 •

Ce bloc permet d'approfondir la compréhension de la cuisine santé durable, pour développer un accompagnement plus précis, plus global et scientifiquement fondé.

1 classe en Nutri-Team en direct de 12h30 à 14h

ALIMENTATION DURABLE

M 15

- Filières de production saines et durables : terrestres, marines, aquaculture
- Oméga-3, filières et qualité, pesticides, métaux lourds, contaminants organiques
- Aliments ultra-transformés NOVA 4, additifs alimentaires
- Décryptage des étiquettes alimentaires

CUISINE SANTÉ

M 16

- Ustensiles, hygiène, préparation artisanale et fait maison
- Cuissons douces et à haute température maîtrisée, modifications nutritionnelles
- **Cuisine saine**, digeste et nutritionnellement optimisée
- Conservation, batch cooking

CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES

L'année académique 2026- 2027 comprend :

- 1 classe « Nutri-Team », intégrée au volume horaire déclaré (1h30) et faisant partie du parcours
- 2 classes institutionnelles (introduction et clôture)
- 3 classes d'experts invités organisées en cours d'année

Les classes Nutri-Team sont incluses dans le volume horaire déclaré.

Les classes d'introduction, de clôture et les classes d'experts invités constituent des ressources pédagogiques complémentaires, hors volume horaire tarifé.

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	
4 février 2027	Nutri-Team – M 15-16	12h30 - 14h	Cuisine Santé Durable	Incluse
25 juin 2027	Classe de clôture	12h - 14h	Bilan pédagogique	
En cours d'année académique	Classes experts invités (3 x 2h)	Variable	Thématiques complémentaires en micronutrition et alimentation saine & durable	

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations sont conçues en lien direct avec les objectifs pédagogiques identifiés et les compétences associées à chaque bloc de formation.

Elles permettent de mesurer l'acquisition des connaissances et des compétences, conformément aux exigences de la formation professionnelle continue.

Évaluations formatives

2 QCM d'auto-évaluation jalonnent le parcours.

Ces évaluations sont proposées au début et/ou à la fin des modules et permettent :

- d'identifier les acquis et les points à consolider
- d'accompagner la progression pédagogique

Les évaluations formatives ne conditionnent pas l'obtention du diplôme

PAS d'évaluation qualifiante pour les Nutri-Modules à la carte

Documents délivrés

À l'issue du Bloc de compétence, sous réserve de la participation effective aux heures prévues, les documents suivants sont délivrés :

- **une attestation de suivi de formation mentionnant le volume horaire réalisé**
- **un certificat de réalisation de l'action de formation**

Ce Bloc de compétence relève de la formation professionnelle continue.

Il ne donne pas lieu à la délivrance d'un Diplôme Institutionnel ni d'un certificat de réussite.

TARIFS & FINANCEMENT

Conditions d'inscription

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

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

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

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

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

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

Tarif académique de référence : Formations exonérées de TVA

Tarif académique officiel

25 €/h

662.50 €

Tarif membre SIIN Academy

20 €/h

530 €

Prise en charge subrogation

30 €/h

795 €

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.

Date limite de dépôt des dossiers en cas de subrogation : 1er août 2026.

Ressources pédagogiques incluses dans l'inscription

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

- **Classes d'experts invités** (3 sessions de 2h en direct et en replay)
- **Classes d'introduction et de clôture de l'année académique**
- **Nutri-Toolbox Intelligent-Nutrition®** comprenant :
 - Glossaire pédagogique
 - Guide Intelligent-Nutrition®
 - 46 fiches aliments
 - 3h20 de vidéos de prérequis
 - 50 questionnaires pédagogiques
 - Replays des classes de mentorat selon la profession
 - Classe dédiée à l'assurance et à l'installation professionnelle

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

INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT

Modalités d'inscription

L'inscription s'effectue en 5 étapes

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

Équipe & contacts

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

Contacts téléphoniques

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

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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

Contact :

Tanja - Référente handicap

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

L'INSTITUT SIIN



Organisme de formation français en Santé Préventive, Globale et Durable.

◆ Les principaux domaines d'expertise :

- Alimentation Saine et Durable
- Nutrition Préventive
- Nutraceutique, Micronutrition
- Déterminants des Modes de Vie
- Neuro-Nutrition®
- Chronobiologie Nutritionnelle
- Biologie Nutri-Préventive

◆ Les 6 approches pédagogiques :

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

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

◆ D.I. Diplômes Institutionnels délivrés et certifiés SIIN

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

◆ Certification qualité Qualiopi - action de formation

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

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

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

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

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