



*Diplôme Institutionnel SIIN*

# **D.I. Nutrition & Micronutrition du Sport** en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative

*Année académique 2026-2027*

Programme de la formation - Catalogue officiel

**BLOC DE COMPÉTENCE 19**

*Nutrition fonctionnelle et Micronutrition appliquées à la santé du (de la) sportif .ve*

<b>57 h</b> Enseignement <i>de formation professionnelle continue</i>	<b>8</b> Modules de compétence	Bloc de compétence <b>B.C.19</b> <i>du catalogue SIIN</i>	<b>25 000+</b> Professionnels formés <i>Taux de satisfaction 9,5/10</i>
---	-----------------------------------	---	---

<b>Session de formation</b> 1er octobre 2026 au 30 juin 2027	<b>Séance d'ouverture en direct</b> 1er octobre à 12h en distanciel
---	--

<b>Format 100% en distanciel</b> E-learning audio & supports Classes en direct et en replay Disponible 24h/24 - 7j/7	<b>Responsable pédagogique</b> <b>Dr Olivier Coudron</b> Création : octobre 2025 Dernière mise à jour : mars 2026
---	--

## LES PARCOURS DE FORMATION SIIN

### L'année fondamentale

#### Une base solide et durable grâce à l'année fondamentale

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

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

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

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

### 20 Spécialisations

#### Plus de 20 domaines d'expertises de spécialisation

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

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

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




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

### Exigence académique

#### Deux voies diplômantes, une même rigueur

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

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

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

*Ces diplômes relèvent de la formation professionnelle continue.*

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

### Engagement qualité & Indépendance

#### Indépendance scientifique & éthique

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

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



Les  
Fondateurs

## Les Fondateurs de l'Institut SIIN

### Dr Geneviève MOREAU

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

*Fellow Ashoka, Fellow Caring Entrepreneurship Fund, King Baudouin Foundation*

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

### Pr Olivier COUDRON

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

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

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

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

## Message de la Direction

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

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

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

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

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

### Geneviève MOREAU

Directrice fondatrice

### Olivier COUDRON

Directeur scientifique et pédagogique



## SOMMAIRE DU PROGRAMME DE LA FORMATION

CONTEXTE & ENJEUX.....	5
PRÉSENTATION GÉNÉRALE.....	5
APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE.....	5
COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS.....	6
BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES.....	7
COLLÈGE PÉDAGOGIQUE.....	8
PRÉSENTATION DE LA FORMATION.....	9
BLOC 19 – NUTRITION & MICRONUTRITION DU SPORT.....	11
CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES.....	13
MODALITÉS D'ÉVALUATION.....	14
TARIFS & FINANCEMENT.....	15
INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT.....	16
ACCESSIBILITÉ.....	16
L'INSTITUT SIIN.....	17

## CONTEXTE & ENJEUX

La pratique sportive moderne, qu'elle soit de loisir, de performance ou de compétition, impose une approche préventive rigoureuse afin d'optimiser les capacités physiques tout en préservant la santé du sportif. Si la place de l'alimentation dans la performance est aujourd'hui largement reconnue, l'adaptation réelle des apports nutritionnels et micronutritionnels aux différents types d'effort, aux charges d'entraînement, aux temps de récupération et aux profils individuels demeure souvent insuffisante.

Par ailleurs, certains déséquilibres alimentaires, l'usage inadapté de régimes d'exclusion, des stratégies nutritionnelles non personnalisées, des erreurs d'hydratation ou une mauvaise récupération favorisent l'apparition de contre-performances, de blessures, de fatigue persistante, de troubles digestifs, de déficits micronutritionnels et de situations de surmenage.

Les avancées scientifiques récentes en médecine du sport ont considérablement enrichi la compréhension des mécanismes d'adaptation à l'effort. Elles ont mis en lumière l'intérêt du suivi des biomarqueurs, de la composition corporelle, des paramètres de récupération, de la variabilité de la fréquence cardiaque, des marqueurs inflammatoires, oxydatifs, hormonaux et microbiotiques, afin d'individualiser les stratégies d'accompagnement.

Dans ce contexte, la nutrition du sport, la micronutrition ciblée, la chronobiologie de l'effort, la médecine des modes de vie et l'interprétation raisonnée des biomarqueurs constituent des leviers majeurs de prévention, de récupération et d'optimisation de la performance.

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

**Le BC19 - Nutrition & Micronutrition du Sport** est une spécialisation clinique et pratique destinée aux professionnels souhaitant développer une expertise clinique et pratique en nutrition fonctionnelle, micronutrition et accompagnement du sportif.

Ce bloc permet d'acquérir une vision globale et fonctionnelle des enjeux liés à la performance, à la récupération et à la santé du sportif, en intégrant les interactions entre métabolisme énergétique, composition corporelle, hydratation, microbiote, inflammation, stress oxydant, rythmes biologiques, stress psycho-émotionnel, entraînement et récupération.

La spécialisation aborde les principaux facteurs de risque et mécanismes impliqués dans les contre-performances, la fatigue, le surentraînement, les blessures liées au surmenage et les troubles de la récupération, tout en actualisant les stratégies nutritionnelles et micronutritionnelles à la lumière des connaissances scientifiques les plus récentes.

Une attention particulière est portée à la nutrition périodisée du sportif, aux stratégies d'hydratation, à la chronobiologie de l'effort, à l'analyse des biomarqueurs, à l'évaluation de la composition corporelle, ainsi qu'à l'usage raisonné des compléments alimentaires et boissons de l'effort, dans le respect des réglementations antidopage.

Dans la continuité de l'Année fondamentale, qui apporte déjà le socle scientifique et clinique préalable aux spécialisations, ce bloc approfondit un champ clinique et pratique majeur de la santé fonctionnelle appliquée au sport.

## APPROCHE SCIENTIFIQUE & MÉTHODOLOGIQUE

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

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

## COMPÉTENCES VISÉES & OBJECTIFS PROFESSIONNELS

### À l'issue du Bloc de compétence 19

#### Nutrition & Micronutrition du Sport, le professionnel sera en capacité de :

##### Expertise scientifique & fonctionnelle

- ◆ Comprendre les principaux mécanismes d'adaptation à l'effort, de récupération et de contre-performance.
- ◆ Intégrer une vision globale des interactions entre alimentation, micronutrition, métabolisme, microbiote, immunité, inflammation, stress oxydant et performance sportive.
- ◆ Mieux comprendre les déterminants nutritionnels, biologiques et fonctionnels impliqués dans le surentraînement, les blessures et les troubles de la récupération.
- ◆ Développer une lecture fonctionnelle des besoins spécifiques selon la discipline sportive, l'intensité de l'effort, les objectifs et le profil du sportif.

##### Évaluation & interprétation

- ◆ Analyser les biomarqueurs spécifiques utiles au suivi de l'état de forme, de la récupération et du risque de surentraînement.
- ◆ Interpréter les bilans biologiques pour évaluer le statut nutritionnel, les déficits micronutritionnels, l'activité musculaire, l'inflammation, le stress oxydant, l'équilibre du microbiote et le niveau de stress psycho-émotionnel, dans le respect du cadre réglementaire applicable.
- ◆ Développer une expertise dans l'évaluation de la composition corporelle et des dépenses énergétiques.
- ◆ Utiliser des approches d'aide à la décision fondées sur les biomarqueurs pour ajuster les stratégies nutritionnelles, de récupération et, le cas échéant, les recommandations autour de la charge d'entraînement.

##### Nutrition, micronutrition & stratégies d'intervention

- ◆ Élaborer des stratégies nutritionnelles personnalisées adaptées aux différentes phases d'entraînement, de compétition et de récupération.
- ◆ Intégrer l'hydratation optimale comme élément clé de la performance et de la récupération sportive.
- ◆ Maîtriser les principes de la micronutrition ciblée pour prévenir les carences et optimiser la performance sportive.
- ◆ Proposer des plans alimentaires personnalisés prenant en compte les besoins spécifiques de chaque discipline et les objectifs individuels.
- ◆ Sélectionner de façon rigoureuse, critique et pertinente certains modèles ou régimes alimentaires particuliers selon les situations : sans gluten, pauvre en FODMAPs, diète cétogène, alimentation limitée dans le temps, jeûne intermittent, ou autres stratégies encadrées.
- ◆ Conseiller les compléments alimentaires et les boissons de l'effort dans le respect des réglementations antidopage.

##### Accompagnement global & médecine du mode de vie

- ◆ Appliquer les concepts de chronobiologie et de chrononutrition afin d'ajuster les stratégies nutritionnelles autour de l'effort.
- ◆ Intégrer les interactions entre microbiote intestinal, système immunitaire et performances sportives.
- ◆ Mettre en œuvre des protocoles d'accompagnement nutritionnel fondés sur les dernières avancées scientifiques en nutrition sportive.
- ◆ Promouvoir une alimentation durable et équilibrée comme levier de prévention des blessures, d'amélioration de la récupération et d'optimisation de la performance globale.

## **BÉNÉFICES & PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

### **Apports professionnels de la formation**

**L'acquisition de nouvelles compétences en Nutrition & Micronutrition du sport permet :**

- de développer une expertise clinique et pratique dans l'accompagnement du sportif
- de mieux comprendre les interactions entre nutrition, biomarqueurs, récupération, composition corporelle et performance
- de renforcer la pertinence scientifique des accompagnements proposés
- de personnaliser davantage les stratégies alimentaires, micronutritionnelles et de récupération
- d'intégrer des outils pratiques, innovants et scientifiquement fondés dans la pratique quotidienne
- de différencier son activité professionnelle par une approche globale, actualisée et durable de la santé du sportif

### **Finalité d'une formation qualifiante**

**Cette spécialisation qualifiante vise à permettre aux professionnels :**

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

### **Intégrer la nutrition et micronutrition du sportif dans la pratique professionnelle**

Le BC19 permet d'intégrer la nutrition du sport comme levier majeur de personnalisation des stratégies alimentaires et micronutritionnelles, d'optimisation de la récupération et de préservation durable de la santé du sportif.

## **Développer une expertise en Nutrition & Micronutrition du sport en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative**

## COLLÈGE PÉDAGOGIQUE

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

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

### 🏠 Concepteur & responsable scientifique

#### Pr. Olivier COUDRON

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

### 🎓 Enseignants-chercheurs universitaires

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

Leur contribution permet :

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

### 👩‍⚕️ Experts cliniciens

#### Experts cliniciens et professionnels de terrain

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

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

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

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

### Public concerné

Cette formation s'adresse notamment aux :

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

- 35 h d'e-learning audio-vidéo
- 15 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)
- 4 h 30 de classes virtuelles en direct et en replay (Nutri-Team : groupes d'apprenants organisés par promotion)
- 2 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 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

Ce bloc développe une maîtrise scientifique et appliquée des mécanismes impliqués dans la performance, la récupération et la santé du sportif.

Il explore les liens entre alimentation, micronutrition, hydratation, biomarqueurs, microbiote, chronobiologie et adaptation à l'effort. Il constitue un véritable socle d'expertise pour élaborer un conseil structuré, personnalisé et scientifiquement fondé.

### **Nutri-Team en direct (12h30 à 14h)**

→ Nutri-physio-physiopathologie - 3 décembre 2026

→ Microbiotes - 14 janvier 2027

→ 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

## CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES

L'année académique 2026- 2027 comprend :

- 3 classes « Nutri-Team », intégrées au volume horaire déclaré ( 4 h 30 ) et faisant partie du parcours
- 2 classes institutionnelles (introduction et clôture)
- 3 classes d'experts invités organisées en cours d'année

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

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

**Les replays sont accessibles via la plateforme eCampus en cas d'indisponibilité à la date programmée.**

DATE	TYPE	HORAIRE	CONTENU	STATUT
1er octobre 2026	<b>Classe d'introduction</b>	12h - 14h	Présentation du parcours, outils pédagogiques et modalités techniques	
3 décembre 2026	<b>Nutri-Team – M 11</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Nutri-Physiologie & Physiopathologie	<b>Incluse</b>
14 janvier 2027	<b>Nutri-Team – M 29</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Microbiotes	<b>Incluse</b>
25 mars 2027	<b>Nutri-Team – M 80</b>	12h30 - 14h	Cas clinique Nutrition & Micronutrition du sport	<b>Incluse</b>
25 juin 2027	<b>Classe de clôture</b>	12h - 14h	Bilan pédagogique et modalités d'évaluation qualifiante	
En cours d'année académique	<b>Classes experts invités (3 x 2h)</b>	Variable	Thématiques complémentaires en micronutrition et alimentation saine et durable.	

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

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

### Évaluations formatives

8 QCM d'auto-évaluation jalonnent le parcours.

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

- d'identifier les acquis et les points à consolider
- d'accompagner la progression pédagogique
- de préparer les épreuves qualifiantes

Les évaluations formatives ne conditionnent pas l'obtention du diplôme

### Évaluation qualifiante

1 examen, correspondant au bloc de compétence 19

**Modalités :**

- Un examen QCM
- Mise à disposition des examens à partir du 29 juin 2027
- Passation en ligne via la plateforme sécurisée eCampus

**Condition de réussite :**

- ✓ 60 % minimum requis pour l'examen du bloc.

La session d'examens qualifiants est ouverte jusqu'au 31 décembre 2027 inclus.

Passé ce délai, toute épreuve non réalisée sera considérée comme non validée, sauf cas de force majeure dûment justifié et accepté par l'organisme de formation.

La validation du bloc conditionne l'obtention du Diplôme Institutionnel

### Documents délivrés

Après validation des modalités prévues :

- Attestation de suivi de formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation
- Certificat de réussite du bloc de compétence
- **Diplôme Institutionnel Intelligent-Nutrition®**  
**Nutrition & Micronutrition du sport en Santé Fonctionnelle Préventive & Intégrative**

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

Ce Diplôme Institutionnel relève de la formation professionnelle continue.

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

## TARIFS & FINANCEMENT

### Conditions d'inscription

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

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

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

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

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

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

**Tarif académique de référence :** Formations exonérées de TVA

<b>Tarif académique officiel</b> <b>25 €/h</b> 1425 €	<b>Tarif membre SIIN Academy</b> <b>20 €/h</b> 1140 €	<b>Prise en charge subrogation</b> <b>30 €/h</b> 1710 €
---	---	---

### Financement

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

Formacode : 44074 - Prévention éducation santé

NSF : 331 - Santé

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

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

### Ressources pédagogiques incluses dans l'inscription

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

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