

1

PROGRAMME DE VOTRE 1^{ÈRE} ANNÉE NSDF
DU 01/10/2022 AU 30/06/2023



Formation complète et
professionnalisante

Nutrition-Santé-Durable

LE CURSUS COMPLET DE NUTRITION-SANTÉ-DURABLE EST UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE SUR 3 ANS ET FAIT PARTIE POUR LES MÉDECINS DE LA FORMATION MÉDICALE CONTINUE.

Leader dans le domaine de la Nutrition Santé Durable,
de la Micronutrition et en Neuro-Nutrition®



OFFRE DE FORMATION NSD

CURSUS COMPLET

NSF
Nomenclature
des Spécialités
de Formation

Formacode
ou NSF

DOMAINE DE FORMATION

Sciences, Santé:

Formacode: 43070 Nutrition

NSF: 331 Santé

INTITULÉ DE LA FORMATION

Nutrition-Santé-Durable



Objectifs
stratégiques

Finalités
professionnelles

PRÉSENTATION DU CURSUS COMPLET NUTRITION-SANTÉ-DURABLE

L'évolution du mode de vie en Europe au cours des dernières décennies a été associée à une augmentation des maladies « de civilisation » ou pathologies non transmissibles telles que les maladies métaboliques, le diabète de type 2, le surpoids et l'obésité, les maladies cardiovasculaires, certains cancers, l'ostéoporose, et de nombreuses autres pathologies. L'impact en termes de santé publique et de qualité de vie individuelle est très lourd. Parmi les nombreux déterminants impliqués, l'alimentation moderne déséquilibrée est certainement le facteur de risque majeur.

En effet, l'offre alimentaire moderne d'une part et les choix et comportements alimentaires des individus d'autre part ont considérablement évolué.

L'offre alimentaire moderne est issue de processus de production plus intensifs, les circuits de distribution et les processus de transformation industrielle proposent aujourd'hui massivement une alimentation moins « durable » pour l'environnement et moins saine pour le consommateur.

Les choix et comportements alimentaires se sont éloignés des modes de consommation traditionnelle de référence qui étaient protecteurs, laissant place à des nouvelles habitudes nutritionnelles contribuant fortement à l'apparition des maladies de civilisation.

On estime à près de 80% des motifs de consultation médicale courante les troubles et les maladies directement ou indirectement liées à la nutrition.

Les connaissances scientifiques et médicales et les prises de conscience politiques récentes ont permis la mise en place de recommandations consensuelles orientées vers une nutrition bonne pour la santé et durable pour la planète. C'est le concept de pédagogie de cette nutrition-santé-durable appliqué à la pratique médicale professionnelle qui est au cœur du cursus de l'**Institut Siin**.

Face à ce constat et en adéquation avec les besoins des acteurs en santé et indirectement des individus, les scientifiques de l'**Institut Siin** ont développé les démarches **Intelligent-Nutrition®** et **Neuro-Nutrition®**. L'Institut a conçu des parcours de formation pour les professionnels qui souhaitent répondre aux attentes et besoins de leurs patients, et plus largement, aux enjeux de santé publique.

Le cursus complet de **Nutrition-Santé-Durable** est une formation professionnalisante sur 3 ans et fait partie pour les médecins de la formation médicale continue. Le développement professionnel continu a pour objectifs le maintien et l'actualisation des connaissances et des compétences et l'amélioration des pratiques professionnelles.

Ce cursus permet aux professionnels de santé et du secteur santé d'élargir leurs compétences dans le domaine de la nutrition dans sa globalité et d'acquérir des bases solides grâce à un enseignement de grande qualité. Cette formation a pour objectif de leur donner des compétences avancées en termes de prise en charge nutritionnelle, d'accompagnement sur les problématiques et les pathologies de leurs publics spécifiques.

LA FORMATION COMPLÈTE DES 3 ANNÉES INTÈGRE 8 APPROCHES COMPLÉMENTAIRES INDISPENSABLES POUR UNE VISION COMPLÈTE, THÉORIQUE ET PRATIQUE.

CES 8 DISCIPLINES ÉTUDIÉES SONT:

- 1 La Science des aliments:**
c'est l'étude moderne de la **composition** nutritionnelle et micronutritionnelle des aliments et de leurs rôles biologiques et physiologiques **fonctionnels** (*nature des protéines, des glucides et fibres, des lipides et des acides gras, des micronutriments essentiels et non essentiels, des phytomicronutriments dont les polyphénols...*) et de leurs effets (*prébiotiques, probiotiques, modulateurs endocriniens, modulateurs épigénétiques...*). Les modes de cuisson, transformation industrielle, conservation, fermentation... sont étudiés dans la science des aliments.
- 2 La Nutrition globale et holistique:**
cette nouvelle approche scientifique de l'impact-santé de l'alimentation propose de tenir compte des modes de production des aliments, de leur biodiversité, de leur naturalité (*effet matrice*) ou degré de transformation industrielle, (*tenant compte des classifications NOVA ou SIGA*) de l'interaction avec le microbiote intestinal... ouvrant à une vision globale et holistique de la nutrition.
- 3 La Nutriécologie et la toxicologie alimentaire:**
étude de l'impact des modes de production sur les écosystèmes environnementaux et le développement durable. Étude actualisée des additifs et process industriels sur la santé humaine (*toxicologie directe, tératogénèse, indirect sur le microbiote...*).

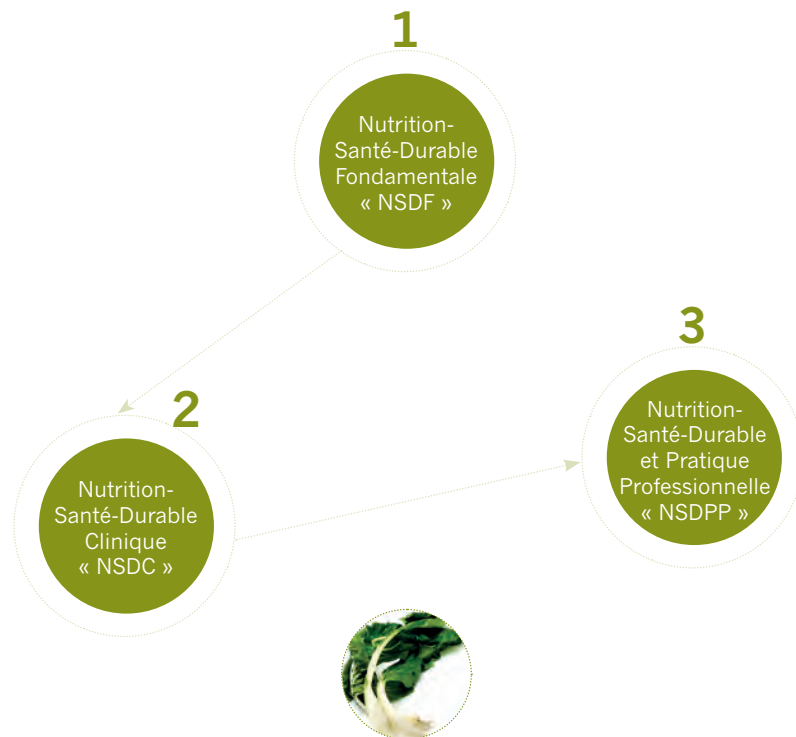
- 4 La Nutrition clinique:**
cette discipline repose sur l'étude théorique et pratique de l'impact choix et comportements alimentaires sur notre santé dans une optique préventive et thérapeutique médicale. Elle propose des recommandations nutritionnelles dans chaque domaine médical.
- 5 La Micronutrition:**
vise l'optimisation des micronutriments, par les aliments ou l'utilisation rationnelle et pratique des compléments alimentaires et des ingrédients fonctionnels. Elle fait appel à une approche scientifique et clinique pour attester la pertinence et la validité des protocoles suggérés.
- 6 La Médecine nutritionnelle et fonctionnelle:**
discipline médicale intégrant différentes sciences de la nutrition: la nutriginétique, la pharmacologie nutritionnelle, la biologie fonctionnelle, la chronobiologie nutritionnelle, l'immunologie nutritionnelle (*intolérances alimentaires, allergies, sciences du microbiote ...*) et la médecine du mode de vie (*activité physique, stress...*). Cette approche associe la théorie aux applications pratiques en consultation médicale (*arborescence décisionnelle, protocole, recommandations consensuelles...*).
- 7 La Médecine des 4 P:**
propose une vision préventive, prédictive, participative et personnalisée.
- 8 L'Éducation nutritionnelle:**
étude de la psychologie des comportements alimentaires et de la pédagogie motivationnelle du changement.





CONTENU DU CURSUS

Le responsable de formation est le **Dr Olivier Coudron**:
Médecin, Professeur associé à l'université de Bourgogne,
Responsable nutrition-santé à l'UMDPC de la faculté de médecine et
pharmacie de Dijon, Co-fondateur de l'**Institut Siin**,
président du Collège International pour une Nutrition Raisonnée (C.I.N.R.).



La 1^{ère} année de formation, NUTRITION-SANTÉ-DURABLE FONDAMENTALE
vous apporte toutes les connaissances fondamentales dans les 8 disciplines
pour vous permettre **de découvrir une vision complexe** des liens nutrition-santé,
développement durable, de **maîtriser les liens entre alimentation et santé** et être
en mesure de **proposer des recommandations générales et personnalisées**.

La 2^{ème} année de formation, NUTRITION-SANTÉ-DURABLE CLINIQUE
en propose aux apprenants une vision complète et **actualisée sur l'état des
connaissances** nutritionnelles et micronutritionnelles dans une approche de **nutrition
préventive et/ou thérapeutique**. Sont étudiées chacune des disciplines médicales
et des **principales pathologies** (*maladies cardiovasculaires, consultation de surpoids
et de l'obésité, gastro-entérologie, neuropsychiatrie nutritionnelle, maladies digestives
et intestinales, consultation adaptée aux âges de la vie: pédiatrie, senior...*) et situations
physiologiques particulières (*nutrition du sportif, nutrition de la femme enceinte et
allaitante...*).

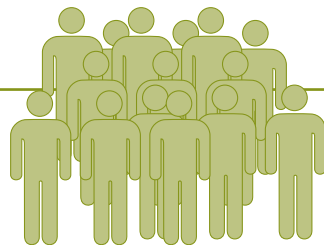
**La 3^{ème} année de formation, NUTRITION-SANTÉ-DURABLE ET PRATIQUE
PROFESSIONNELLE**
est l'aboutissement du parcours. Elle permet aux apprenants **un transfert, dans leur
pratique professionnelle**, des acquis en Nutrition-Santé-Durable. Cette dernière année
propose notamment aux apprenants des **synthèses transversales**, l'étude de **cas
cliniques** détaillant toutes les prises en charge nutritionnelles et micronutritionnelles
pour différentes pathologies médicales par des mises en **situation concrètes**. Elle met
à leur disposition **des outils d'aide à la consultation**.



PUBLIC

Professionnels de santé ou du secteur santé et professionnels non réglementés ayant besoin dans le cadre de leurs activités professionnelles de compétences en nutrition.

- Docteurs en médecine, Internes en médecine
- Docteurs en pharmacie
- Préparateurs en pharmacie
- Chirurgiens-dentistes
- Sage-femmes
- Auxiliaires médicaux: diététiciens, kinésithérapeutes, infirmiers...
- Professionnels intervenants dans le bien-être et l'hygiène de vie...



LES PLUS DE LA FORMATION

Cursus créé par le **Dr Olivier Coudron**, reconnu pour ses compétences pédagogiques et scientifiques dans les domaines de la Nutrition Santé Durable, la micronutrition, la chronobiologie alimentaire, la biologie nutritionnelle et créateur de la Neuro-Nutrition®.

- Formation **indépendante** en nutrition sans aucun lien d'intérêt avec les industries pharmaceutiques ou agro-alimentaires
- Formation Européenne **théorique et pratique de plus de 420h** de cours sur 3 ans
- Formation **flexible 100% en distanciel** accessible 24/24 et 7/7
- Formation **interactive** avec les enseignants, professeurs
- Approche **systemique**: alimentation/santé/nutrition/développement durable/ mode de vie approche holistique et transversale
- Apports **à la pointe de la recherche** en nutrition santé et enrichissement pratique pour l'exercice de votre métier
- **Formation rigoureuse et scientifique**: l'ensemble des contenus pédagogiques repose sur des données scientifiques et médicales rigoureusement validées, référencées et régulièrement actualisées.





Valeur
ajoutée



NOS PRINCIPES D'ACTION

• 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 Nutrition Santé Durable, de la Micronutrition et en Neuro-Nutrition®.

• Valeurs:

Œuvre pour la promotion d'une Nutrition-Santé-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**.

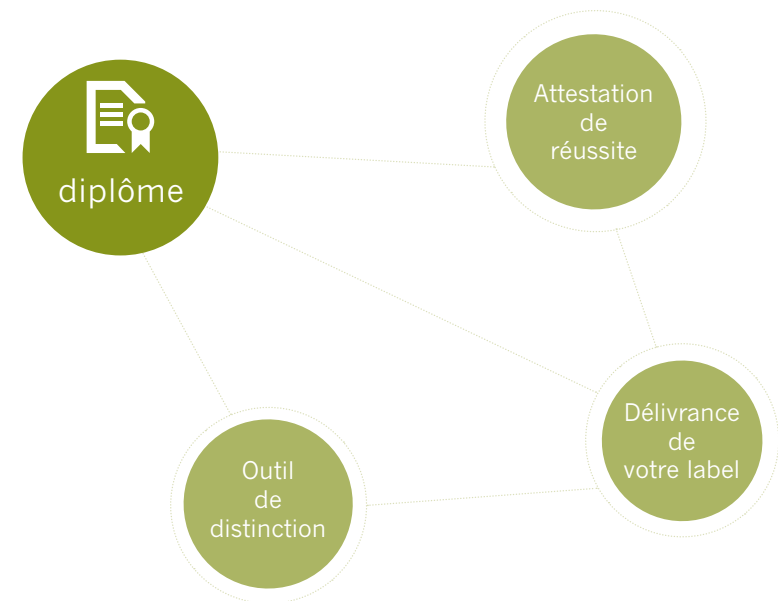


FIN DE FORMATION

Sanction

Sanction de l'action de formation (à l'issue du cursus complet):

Attestation de réussite et délivrance du **label IN®/ Intelligent-Nutrition®**, de l'**Institut SiiN**, outil de distinction, de valorisation et de communication des acquis auprès des patients ou publics (sous conditions de réussite aux épreuves d'évaluations finales).





MÉDECINE NUTRITIONNELLE

NUTRITION GLOBALE ET HOLISTIQUE

MÉDECINE FONCTIONNELLE

INDÉPENDANCE

MICRONUTRITION

SCIENCE DES ALIMENTS



1

1^{ÈRE} ANNÉE
DE
FORMATIONNUTRITION
SANTÉ DURABLE
FONDAMENTALE
NSDFCONTENU DE LA 1^{ÈRE} ANNÉE DE FORMATION

La 1^{ère} année de formation « Nutrition-Santé-Durable Fondamentale » fournit aux apprenants un socle de fondamentaux et de concepts en nutrition et micronutrition.

Elle permet au terme de la première année d'avoir la compétence pour délivrer un message clair et valide et de proposer des recommandations en nutrition santé durable adaptées.

Elle permet aux apprenants d'acquérir des bases nécessaires à leur bonne progression dans le parcours de Nutrition.

Elle est découpée en **11** modules thématiques de plus de **104h** de cours en e-learning.



CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS

- Formation ouverte aux professionnels de santé, ou du secteur santé, en possession d'un numéro RPPS, ADELI en France ou INAMI en Belgique ou le GLN en Suisse
- Pour les professionnels de santé, ou du secteur santé, ou étudiants du secteur santé, sans numéro RPPS, ADELI, INAMI, GLN: admission sur dossier (la copie du diplôme ou d'une attestation justifiant du domaine et du niveau d'étude sera demandée lors de l'inscription)
- Pour les professions non réglementées: avoir suivi la formation SiiN Alimentation Santé Durable Fondamentale (ASDF) et/ou admission sur dossier (justifier d'un niveau de formation suffisant dans le domaine de la nutrition, pour analyse de la recevabilité de la demande d'inscription).

Pour les autres professionnels : nous vous conseillons de suivre le cursus complet d'Alimentation Saine et Durable.



Objectifs
opérationnels

OBJECTIFS

- **Connaitre** les groupes d'aliments et les compositions des aliments en termes de micronutriments et de macronutriments afin d'en comprendre leurs rôles et place au sein d'une alimentation saine et équilibrée.
- **Maitriser** les fondements de l'alimentation-santé pour mettre en place une **nutrition micronutrition santé** auprès de ses publics en les informant, en les éduquant et/ou en les prenant en charge.
- **Comprendre** la physiopathologie en lien avec la nutrition afin d'estimer les risques et les impacts des modes d'alimentation sur l'état de santé des individus.
- **Comparer** et **analyser** les différentes théories nutritionnelles actuelles pour avoir la capacité d'être un professionnel au regard critique et éclairé.
- **Connaitre** les principaux modèles et régimes alimentaires afin d'en proposer des pertinents, scientifiquement validés et adaptés aux patients.
- **Conduire** et **réaliser** un bilan nutritionnel et micronutritionnel par des outils cliniques et/ou biologiques, pour en utiliser les résultats lors de la prise en charge.
- **Evaluer** les besoins nutritionnels selon l'âge et le contexte en utilisant des outils adéquats.
- **Evaluer** et **superviser** l'impact et les bénéfices de recommandations alimentaires, nutritionnelles et micronutritionnelles sur la santé par la mise en œuvre de techniques et outils appropriés.
- **Connaitre** les recommandations nutritionnelles nationales et internationales et les relayer auprès de ses publics afin de les rendre acteur de leur santé, en les motivant.
- **Délivrer** des recommandations de prévention primaire en nutrition et micronutrition.



PROGRAMME

2 classes virtuelles d'introduction et de fin d'année

pour présenter la formation, son organisation et ses modalités d'évaluation.

DATES DES CLASSES VIRTUELLES DE LA 1^{ÈRE} ANNÉE

01-10-2022

24-06-2023



9h30 - 11h30

9h30 - 11h30

5 Classes virtuelles de 1h30

les classes virtuelles avec votre expert le **Dr Olivier Coudron** sont des temps d'échanges privilégiés de votre formation: il répond à vos questions, synthétise le cours, suit les apprenants. Elles vous permettent de progresser. Retransmissions des séances disponibles sur votre espace de formation.



15-11-2022

17-01-2023

14-03-2023

25-04-2023

20-06-2023



12h30 - 14h

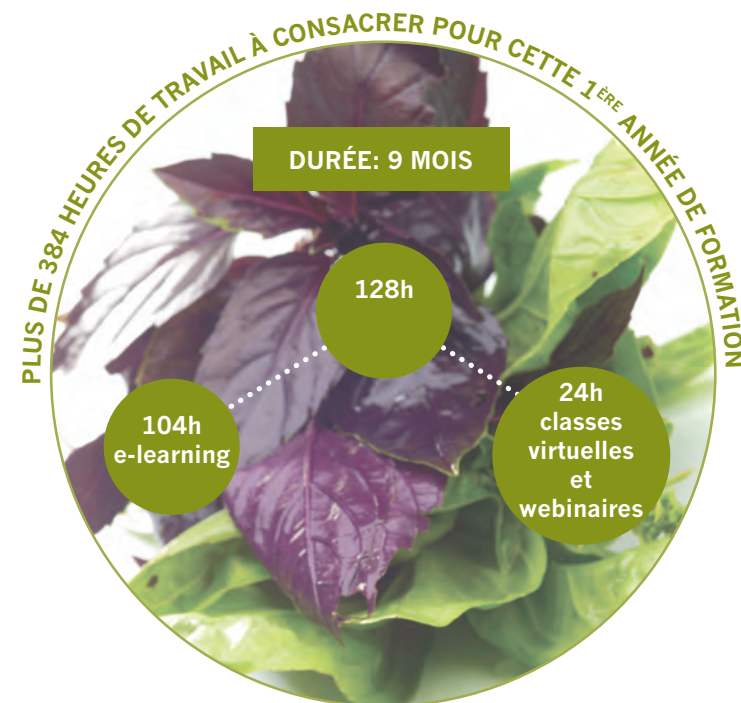
Au moins 3 séminaires en ligne, en direct, de plus de 2h chacun, avec des intervenants experts invités. (dates transmises en cours d'année)

Cours en e-learning

Modules NSDF	Mois	Heures de cours	
1	1 ^{er}	11h	<ul style="list-style-type: none"> • Histoire évolution de l'alimentation de l'homme • Les différents modèles et théories alimentaires • Evolution des concepts des liens alimentation santé • Etude des modèles alimentaires • Etude des régimes alimentaires • Comportement et consommation
2	2 ^{ème}	10h30	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments • Les nutriments
3	3 ^{ème}	12h	<ul style="list-style-type: none"> • Les micronutriments • Les autres substances: contaminants, additifs, ingrédients technologiques alimentaires
4	4 ^{ème}	2h	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients de compléments alimentaires • Les compléments alimentaires
5	4 ^{ème}	2h	<ul style="list-style-type: none"> • Physiologie micronutritionnelle
6	4 ^{ème}	5h	<ul style="list-style-type: none"> • Physiopathologie nutritionnelle, micronutritionnelle
7	5 ^{ème}	10h40	<ul style="list-style-type: none"> • Physiopathologie fonctionnelle
8	6 ^{ème}	13h40	<ul style="list-style-type: none"> • Physiopathologie systémique et contextuelle
9	7 ^{ème}	7h	<ul style="list-style-type: none"> • Recommandations alimentaires pour tous
10	8 ^{ème}	15h	<ul style="list-style-type: none"> • Recommandations de prévention adaptées à certaines situations pathologiques
11	9 ^{ème}	12h	<ul style="list-style-type: none"> • Bilan et évaluation d'une consultation de nutrition et de micronutrition • La pratique du conseil nutritionnel et micronutritionnel selon la profession de santé


DURÉE ET TEMPS DE TRAVAIL ESTIMÉ

- **128 heures** sur 9 mois: **104 heures d'enseignement en e-learning et 24 heures de classes virtuelles et de webinaires** avec les enseignants et intervenants.
- Prévoyez plus de **384 heures** de travail à consacrer pour cette **1^{ère} année** de formation.





FORMATEURS

- **Dr O. COUDRON**, Docteur en médecine, Directeur scientifique et pédagogique de l'**Institut SiiN** (*Scientific Institute for Intelligent Nutrition*), Paris
- **Dr P. DEZ**, Docteur en médecine, médecin en exercice Paris, chargé de cours aux diplômes universitaires à Dijon, expert à l'**Institut SiiN** sur les thématiques de l'obésité, le diabète, la cohérence cardiaque et l'impédancemétrie
- **Dr G. MOREAU**, Docteur en médecine, Co-Fondatrice et directrice de l'**Institut SiiN**, Fellow Ashoka, Fellow Caring Entrepreneurship Fund, Belgique.



Dr O. COUDRON



Dr P. DEZ



Dr G. MOREAU



DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS

Activation de la formation à la date du début de la formation pour les formations débutant à une date précise.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



100%
distanciel



Français



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

100%

100% distanciel avec e-learning, classes virtuelles avec les professeurs, séminaires en ligne en direct avec plusieurs intervenants experts invités.

Pour connaître les experts
CLIC SUR LE BOUTON



3
ANS

Cours disponibles pendant 3 ans dans votre espace de formation, accessibilité prolongée d'une année à chaque renouvellement de votre adhésion à la SiiN Academy.

Documents, supports de cours et outils téléchargeables et imprimables.



Apports théoriques et pratiques. Echanges d'expérience...

Assistance technique et pédagogique.



Activités pédagogiques: quiz, travaux de groupe, cas pratiques, mises en situations virtuelles.

Communauté d'apprenants: espace d'échanges et d'entraide entre apprenants et pour poser vos questions aux formateurs; discussions lors des classes virtuelles.

Les classes virtuelles font partie des activités pédagogiques indispensables à la bonne progression des apprenants. A ce titre elles n'ont pas un caractère facultatif. En cas d'absence, une tolérance sera admise dans la limite de 2 absences.



MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

Auto-évaluation des connaissances et entraînement par **quiz en ligne**.
Contrôle d'assiduité.

Evaluation des acquis de fin de 1^{ère} année de formation par **QCM en ligne**

Note comptant pour:

- 30% dans la note finale du cursus complet
- 40% peuvent être obtenus lors des évaluations de la 2^{ème} année et
- 30% avec les épreuves de mise en situation virtuelle: étude de cas cliniques tout au long de la 3^{ème} année.

Condition de réussite au cursus complet: obtenir la note minimale globale de **60%** de la note totale.

Attestation de suivi de formation.

Questionnaires de recueil des besoins, de satisfaction, de retour sur attentes





Frais de formation

TARIF

SOIT

Prise en charge individuelle

1.920€

- Membre SiiN Academy

1.728€

- Règlement par mensualités d'octobre 2022 à juin 2023

9 x 256€

Prise en charge par un organisme tiers (employeur ou organisme financeur)

2.304€

Pour connaître ton **tarif** et t'**inscrire** CLIC SUR LE BOUTON



Nos formations sont exonérées de tva.



ACCESSIBILITÉ



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

Plus d'info en un clic



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**, nos actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics.



INDICATEURS DE RÉSULTATS



Consultez nos indicateurs de résultats sur notre page dédiée sur notre site internet





2

SESSION DE FORMATION 2022-2023

NUTRITION SANTÉ DURABLE FONDAMENTALE NSDF



DATES OU PÉRIODE




Ouverture de la formation



Fin de formation



MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Je consulte les formations au catalogue 
- Je vérifie dans le détail de la formation mon éligibilité à la formation
- Je crée mon compte SiiN ou je m'identifie (si vous en possédez déjà un)
- J'ajoute la formation souhaitée à mon panier
- Je remplis le formulaire de recueil des besoins
- J'indique si c'est une prise en charge individuelle ou par un organisme tiers
- Mon devis et la convention de formation sont directement disponibles dans mon espace personnel  My SiiN 
- Je valide et je règle ma formation, en partie ou en totalité.



PIÈCES À FOURNIR EN FONCTION DE LA SITUATION DU BÉNÉFICIAIRE:

- Numéro **RPPS, ADELI** en France ou **INAMI** en Belgique ou le **GLN** en Suisse pour les professionnels de santé, ou du secteur santé, qui en sont détenteurs
- Copie du **diplôme d'état** ou d'une attestation justifiant du domaine et du niveau d'étude pour les professionnels de santé, ou du secteur santé, sans numéro ADELI ou INAMI ou GLN (à envoyer par email au secrétariat)
- Pour les professions non réglementées: attestation de suivi de notre formation **Alimentation Saine et Durable Fondamentale (ASDF)** ou lettre de motivation et pièces justifiant d'un niveau de formation suffisant dans le domaine de la nutrition pour analyse de la recevabilité.



ORGANISME DE FORMATION



CONTACT FORMATION

Notre secrétariat est ouvert par email tous les jours du lundi au vendredi

Permanence téléphonique
lundi, mardi, jeudi et 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

CONTACTEZ-NOUS PAR EMAIL OU VIA NOTRE FORMULAIRE EN LIGNE



ORGANISME DE FORMATION



N° DÉCLARATION ACTIVITÉ 11754718475
enregistré auprès de la préfecture de Paris



N° SIRET 518 857 594 00015



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





ORGANISME DE FORMATION



COMPTE FR

IBAN: FR76 1350 7001 0431 2777 9213 012
BIC: CCBPFRPPLIL



COMPTE BE

IBAN: BE61 0689 0207 9617
BIC: CKCCBEBB



CONTACT DE L'OF



QUALIOPI

Le SiN est détenteur de la certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation.



CONDITIONS GÉNÉRALES (CGV)

Consultez nos conditions générales de ventes:



Mise à jour le 04/04/2022 - Document non contractuel



ORGANISME DE FORMATION





SECRETARIAT@SIIN-NUTRITION.COM

WWW.SIIN-NUTRITION.COM