



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.

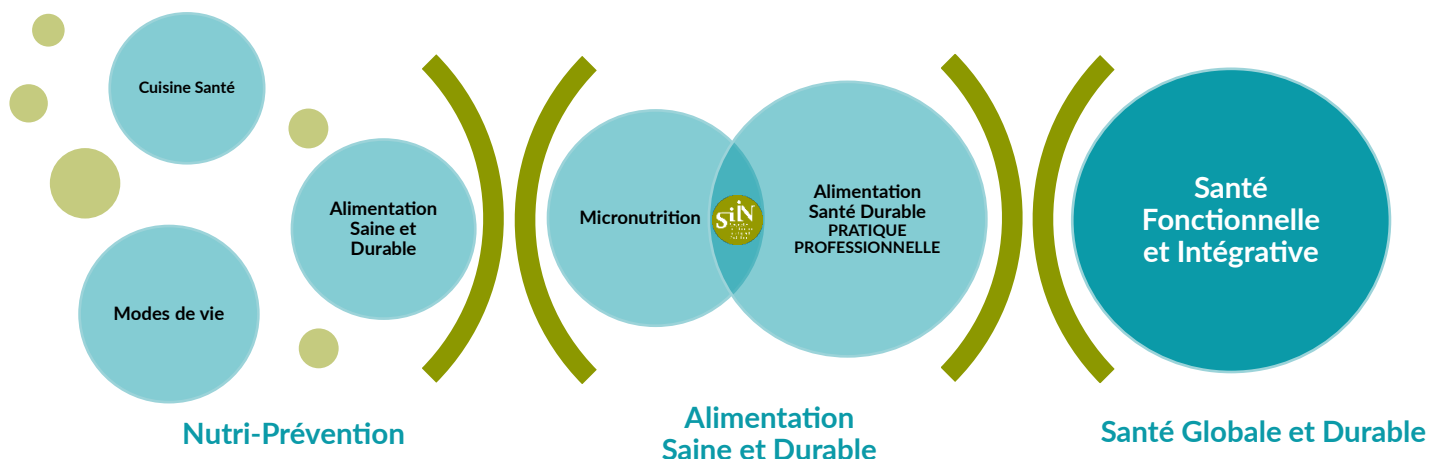
2^{ème} année du Cours Complet d'Alimentation Saine et Durable Micronutrition - PRATIQUE PROFESSIONNELLE : ASDM-PP

☑ Formation de 2^{ème} année pour les cursus d'Alimentation Santé Durable enseignés entre 2017 et juin 2025



💡 CONTEXTE - ENJEUX - ATTENTES - PRÉSENTATION DES FORMATIONS

La 2^{ème} année du Cours Complet en Alimentation Santé Durable et Micronutrition vise l'obtention de compétences et d'expertises multiples dans la pratique professionnelle dans les domaines suivants :



Les études épidémiologiques démontrent que **nos choix alimentaires sont impliqués dans plus de 60 % des maladies non transmissibles** dont le diabète, le surpoids, les maladies cardiovasculaires et certains cancers ainsi que dans de nombreux troubles fonctionnels ayant un impact dans la qualité de vie au quotidien. De plus, dans ce contexte où **l'alimentation joue un rôle déterminant tant pour notre santé que pour notre planète**, savoir **cuisiner sainement** devient une **compétence essentielle** pour les praticiens de santé et de soin.

Cette formation propose un programme innovant et complet **alliant connaissances théoriques et applications pratiques de cuisine santé au quotidien**. Elle répond à une **double urgence** : **préserver notre capital santé**, permettre d'appliquer au quotidien des recommandations de Nutri-Prévention mais également la préservation et le respect de notre écosystème par des choix judicieux et responsables.

Cette formation unique vous permettra d'acquérir les **connaissances et des compétences** pour proposer des choix éclairés depuis la sélection des produits jusqu'à l'assiette. En se fondant sur des données scientifiques, rigoureuses et totalement indépendantes. Vous aurez accès aux clés pour mieux comprendre **l'impact santé écologique des filières de production, de culture et d'élevage**, ainsi que **l'impact de la transformation artisanale ou industrielle** des aliments.

Vous apprendrez à comprendre et repérer les **labels de qualité nutritionnelle et de respect environnemental**. L'accent sera mis sur le décryptage de la qualité des denrées alimentaires, la **lecture attentive des étiquettes** pour des achats à la fois nutritionnellement favorables mais également responsables et le **repérage des aliments ultra-transformés** défavorables.

Le choix des **techniques optimales de conservation, modes de cuisson, température de cuisson** permettront de mieux **préserver les nutriments et micronutriments** tout en valorisant les saveurs naturelles authentiques des aliments. Vous découvrirez comment les techniques culinaires traditionnelles ou modernes permettent d'optimiser et de **valoriser la biodisponibilité des micronutriments**, d'éviter la formation de produits potentiellement toxiques, éviter l'oxydation des aliments, d'**amplifier les bénéfices santé de nombreux aliments**...

Notre programme de formation aborde la **création de recettes adaptées à tous les besoins spécifiques** : régimes sans gluten, sans lactose, végétariens, végétaliens, ou conçus pour les personnes souffrant d'**allergies ou d'hypersensibilités alimentaires**. Vous apprendrez à **élaborer des menus personnalisés** selon les besoins physiologiques particuliers comme la grossesse, l'allaitement, la croissance et la scolarité de l'enfant ou la pratique sportive.

Ce programme unique associe **rigueur scientifique et gastronomie-plaisir-culinaire**, vous dotant de compétences pratiques pour **valoriser le « fait maison » et pouvoir le retransmettre dans votre pratique professionnelle, de façon collective ou individuelle dans une optique de Nutri-Prévention, de santé globale et de durabilité**.

Axée sur les **applications pratiques d'Alimentation Saine et Durable** et également en **Micronutrition**, la 2^{ème} année vous propose des **synthèses transversales et l'étude de cas, de conseils et de recommandations adaptés** détaillant l'éducation et la promotion de la santé, les préventions par l'alimentation saine et le mode de vie sain, pour **différentes mises en situation concrètes**.

Grâce aux mises en situation professionnelle et aux nouvelles ressources acquises, la **formation de Pratique Professionnelle** vous permet, de **guider, d'informer et d'accompagner toutes personnes vers un mode de vie plus sain pour une espérance de vie en bonne santé et de conseiller en micronutrition ou nutrition fonctionnelle dans le cadre de la prévention santé et du mieux-être**.

Découvrez l'importance de devenir **Spécialiste en Nutri-Prévention par l'Alimentation Saine et Durable et Spécialiste en Micronutrition en Santé Fonctionnelle et Intégrative !**



EXPERTISE et SPÉCIALISATION

Alimentation Saine et Durable
Micronutrition Personnalisée
Calculs - Mesures et Indices
Questionnaires adaptés
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 2^{ème} année du cursus complet en **Alimentation Santé Durable et Micronutrition** 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 individuels ou collectifs** pour l'apprentissage d'une **cuisine santé saine et durable**
- **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...)
- 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.
- **Appliquer les innovations en pédagogie du changement**
- **Délivrer des recommandations** d'éducation, de promotion et de prévention pour un mode de vie sain et environnement sain.
- **Œuvrer et favoriser** l'accès à un mode de vie favorable au **maintien du capital santé** pour tous et pour chacun.
- Définir des objectifs pour **optimiser l'état de santé** de leurs patients et/ou clients par l'usage des nutriments et micronutriments, issus de l'alimentation ou de **compléments alimentaires choisis et conseillés** de façon éthique, rationnelle et éclairée.
- **Initier ou participer à des actions de santé publique** relevant du champ de l'alimentation santé, de l'alimentation durable.



DOMAINE DE LA FORMATION

Sciences, Santé

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



PUBLIC

- **Pour tous les professionnels passionnés par l'Alimentation Santé Durable, la Micronutrition, la Santé Fonctionnelle et Intégrative, 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 **la spécialisation en Alimentation Santé Durable**
- Que vous soyez **demandeurs d'emploi** ou **salariés** ou **indépendants** ou en **reconversion professionnelle**, ces formations renforceront vos qualifications, pour **améliorer vos compétences** ou pour en acquérir de nouvelles dans le **domaine de la Santé Globale et Durable pour tous et pour chacun**.




CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS

 Cette Formation est ouverte **UNIQUEMENT** aux professionnels ayant suivi la **1^{ère} année d'Alimentation Santé Durable entre 2017 et juin 2025 : ASD ou ASDF ou ASDM-F.**

(Le passage et la réussite à l'examen de 1^{ère} année ne sont pas des facteurs d'admission nécessaires pour rentrer en 2^{ème} année, vous pouvez intégrer la 2^{ème} année et passer l'examen de 1^{ère} année ultérieurement)

Vous êtes Pharmacien(ne) :

- Nous vous conseillons de choisir en supplément le **module de compétence 27 Conseil Nutritionnel et Micronutritionnel à l'Officine comprenant des classes virtuelles spécifiques « La Micronutrition Officinale »** dans les modules à la carte dans le catalogue SiIN

-  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




2^{ème} année d'Alimentation Santé Durable Micronutrition PP est structurée en 21 modules d'apprentissages avec des phases **cliniques et pratiques** et des **outils indispensables pour vos accompagnements et consultations.**

-  Formations 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



98H d'enseignement

- **70h de cours**
 - ✓ 10h de Cours Audio-vidéo du Dr Coudron
 - ✓ 60h de Lectures et études de documents spécifiques fiches My et Pro, Synthèses, protocoles ...
 - ✓ 27 cas cliniques à travailler en Nutri-Team
- **27h de classes virtuelles en Nutri-Team (groupe d'apprenants) sur les cas cliniques avec des enseignants experts spécialistes**
- **1h d'évaluations formatives et évaluations sommatives qualifiantes.**




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

La Formation de 2^{ème} année est enseignée entre le **01/10/2025 et le 30/06/2026**



Votre formation est disponible 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 11H d'étude par mois.



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

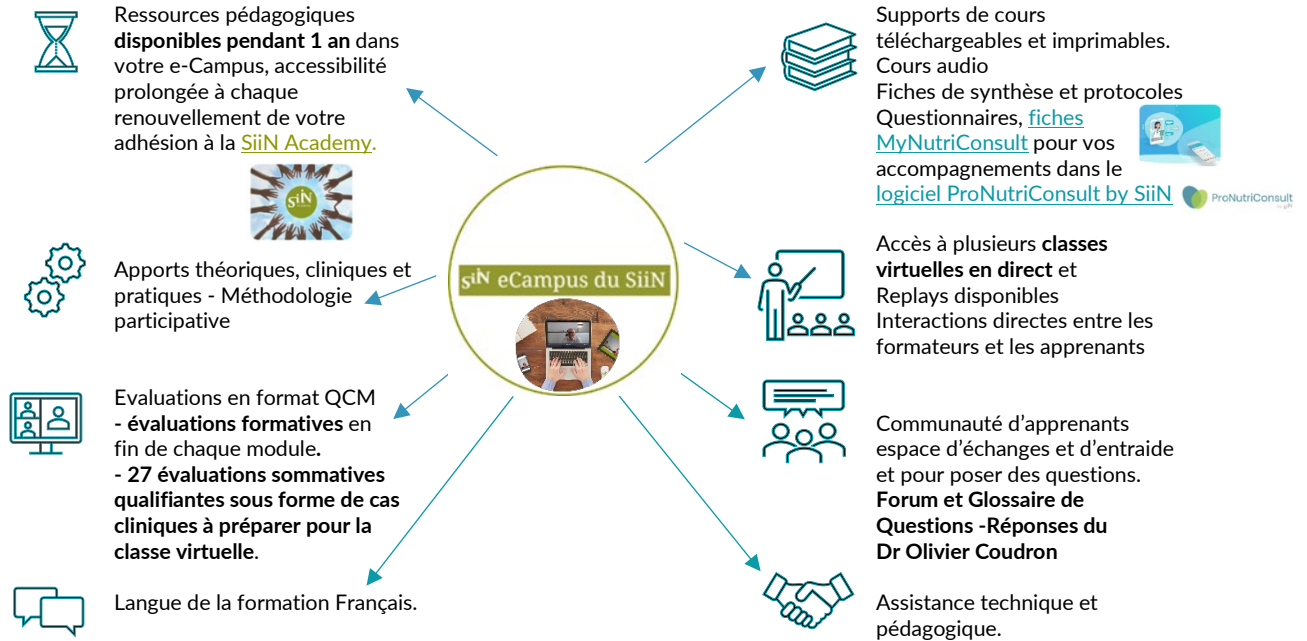


Les actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics : Employeurs-FIF PL-OPCO...



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

- 1h de classe virtuelle d'introduction pour les années des Pratiques Professionnelles : 3 octobre 2025 de 13h à 14h
- 5 classes de 2h avec des intervenants experts invités : *Dates et heures transmises en cours d'année académique*
- **27h de classes virtuelles en NUTRI-TEAM** : exposé par les enseignants des cas cliniques proposés

Classe Intro 03/10/2025 13h à 14h Introduction	1^{ère} classe 18/12/2025 13h à 14h Cardiovasculaire	2^{ème} classe 08/01/2026 12h à 13h Microbiotes 13h à 14h Gastroentéro	3^{ème} classe 22/01/2026 12h à 13h Surpoids Obésité Diabète 13h à 14h Dénutrition
4^{ème} classe 05/02/2026 13h à 14h Thyroïde	5^{ème} classe 12/02/2026 12h à 13h Burnout 13h à 14h Stress	6^{ème} classe 19/02/2026 12h à 13h Gynéco-Cycles 13h à 14h Ménopause	7^{ème} classe 26/02/2026 12h à 13h Andropause 13h à 14h Gériatrie Slow-Aging
8^{ème} classe 05/03/2026 12h à 13h Grossesse Fertilité 13h à 14h Allaitement - Enfant	9^{ème} classe 12/03/2026 12h à 13h Immuno 13h à 14h Allergo	10^{ème} classe 02/04/2026 12h à 13h Sportif 13h à 14h Asthme	11^{ème} classe 09/04/2026 12h à 13h Dermo-Esthétique 13h à 14h Dermato-Nutrition
12^{ème} classe 07/05/2026 12h à 13h Fibromyalgie 13h à 14h Migraines	13^{ème} classe 21/05/2026 12h à 13h Ophtalmo 13h à 14h Buccodentaire	14^{ème} classe 04/06/2026 13h à 14h Tabaco Addicto	15^{ème} classe 18/06/2026 12h à 13h Onco-Sein 13h à 14h Onco-Prostate

- **La classe virtuelle d'introduction**, de début de cursus, 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
- **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 globale et fonctionnelle, ces classes d'experts ne font pas partie de la matière des évaluations sommatives.
- **Les 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, 27 cas cliniques seront à travailler préalablement aux classes. Les enseignants exposeront le cas clinique lors de la classe.

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 rediffusion.

Le saviez-vous ?

- Seules les 27h de classes virtuelles en NUTRI-TEAM spécifiques à vos formations sont facturées dans le tarif de votre 2^{ème} année de ASDM- PP.
- 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

Cette formation comprend 21 modules de compétences
Cliniques et Pratiques Professionnelles
Formation en e-learning et classes virtuelles en direct
Clinique ➔ Pratique ➔ Nutri-Toolbox ➔ Nutri-Team ➔ Evaluations



21 Modules Enseignés en 9 mois : accès le 1^{er} octobre 2025

- 1 ➔ **Alimentation Saine Durable**
 - ✓ Décrypter les étiquettes des aliments
 - ✓ Accompagnement micronutritionnel végétans, végétariens, végétaliens
 - ✓ Les assiettes...chrono, oméga3, végétale, anti-inflammatoire...
- 2 ➔ **Cardio-Nutrition**
 - ✓ Dyslipidémies, Hypercholestérolémie, Accompagnement sous statine, Coronarien, Hypertendu
 - ✓ Troubles vasculaires veineux, risques de phlébite
- 3 ➔ **Gastroentéro-Nutrition**
 - ✓ Reflux gastro-œsophagien - Inconforts digestifs et intestinaux - Troubles fonctionnels intestinaux douloureux - Troubles de l'intestin grêle et Sibo - Diverticulites et diverticulose - Dysbioses - Maladie cœliaque
 - ✓ Allergie alimentaire : Intolérance au lactose, au gluten...
- 4 ➔ **Surpoids, Obésité, Maladies métaboliques**
 - ✓ Accompagnement micronutritionnel d'un régime hypocalorique - Patient résistant à l'amaigrissement - « yo-yo »
 - ✓ Surpoids et ménopause - Surpoids et sénior - Accompagnement d'une chirurgie bariatrique - Accompagnement du diabète de type 2 et du Syndrome métabolique
 - ✓ Crise de goutte - Hyperuricémie
- 5 ➔ **Dénutrition**
 - ✓ Dénutrition, demande de prise de poids
- 6 ➔ **Hormono-Nutrition**
 - ✓ L'insuffisance thyroïdienne - L'hypothyroïdie fruste ou fonctionnelle, l'hyperthyroïdie
 - ✓ L'insuffisance surrénalienne lente
- 7 ➔ **NeuroPsycho-Nutrition**
 - ✓ Stress, surmenage, burnout - Anxiété - Dépressions
 - ✓ Troubles déficitaires de l'attention - Scolarité réussie - Troubles envahissants de la personnalité - Troubles du spectre autistique
 - ✓ Sommeil - Resynchronisation des horloges biologiques (jet lag, travailleur posté, ou travail à horaire décalé)
 - ✓ Troubles de la mémoire
 - ✓ Maladie de Parkinson - Sclérose en plaques - Maladie d'Alzheimer
 - ✓ Épilepsie - Migraines
- 8 ➔ **Gynéco-Nutrition**
 - ✓ L'équilibre hormonal oestro-progestatif - Syndrome prémenstruel - Troubles prémenstruels, règles douloureuses
 - ✓ Candidoses chroniques récidivantes, vaginoses
 - ✓ Ménopause, bouffées de chaleur
- 9 ➔ **Slow-Aging-Nutrition**
 - ✓ Vieillesse réussie - Fatigues - Faiblesse musculaire - Ostéoporose, Ostéopénie - Déclin cognitif
 - ✓ Sarcopénie et dynapénie liée à l'âge - Syndrome de fragilité
- 10 ➔ **Grossesse-Fertilité**
 - ✓ Préconception pour le couple - L'accompagnement de la fertilité et de la procréation assistée
 - ✓ Premier, deuxième, troisième trimestre de grossesse - Diabète gestationnel - Le post-partum
- 11 ➔ **1000Jours**
 - ✓ Allaitement - Pathologies du nouveau-né et du nourrisson - L'enfant petit mangeur - Difficultés de croissance
- 12 ➔ **Uro-Néphro-Nutrition**
 - ✓ Adénome de la prostate
 - ✓ Syndrome néphrotique
 - ✓ Insuffisance rénale débutante, avancée
 - ✓ Cystites et prostatites
- 13 ➔ **Immuno-Allergo-Nutrition**
 - ✓ Enfant enrhumé et fragile - Accompagnement des antibiotiques - Prévention des infections - COVID longue - Maladies auto-immunes - Maladies infectieuses
 - ✓ Rhinite allergique ou saisonnière
- 14 ➔ **Nutrition du sport**
 - ✓ Accompagnement activité physique - Sportif (petite traumatologie du sportif, accompagnement de sportifs de haut niveau, préparation des athlètes et accompagnement de l'entraînement)
- 15 ➔ **Pneumo-Nutrition**
 - ✓ Asthme - BPCO
- 16 ➔ **Dermato-Nutrition**
 - ✓ Troubles cutanés - Acné - Eczéma - urticaire - Psoriasis - Dermate atopique
 - ✓ Dermo-esthétique
- 17 ➔ **Rhumato-Nutrition**
 - ✓ Fibromyalgie - Arthrose - Douleurs musculaires - Arthrites - Rhumatismes Inflammatoires et maladies auto-immunes rhumatologiques
 - ✓ Pathologies articulaires et tendinites récurrentes
- 18 ➔ **Ophtalmo-Nutrition**
 - ✓ Troubles oculaires - Syndrome de l'œil sec, cataracte, DMLA, glaucome
- 19 ➔ **BuccoDento-Nutrition**
 - ✓ Aphtes - Parodontites - Glossites...
- 20 ➔ **Tabaco-Nutrition**
 - ✓ Préparation et accompagnement du sevrage tabagique
- 21 ➔ **Onco-Nutrition**
 - ✓ Prévention primaire et secondaire des cancers - Accompagnement : Cancer du sein, cancer de la prostate, cancer colorectal - Dénutrition chimiothérapie - Radiothérapie - Préopératoire et postopératoire du patient cancéreux



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. **9 Evaluations formatives en cours de formations** : Auto-évaluations des compétences en fin de chaque module de compétence.
- b. **27 Evaluations sommatives qualifiantes sous forme de 27 Devoirs cas conseils.**
(Il n'y a pas d'évaluation globale)

Condition de réussite au cursus complet de 2 ans : obtenir la note minimale globale de 60 % de la note totale.

1. Evaluation des acquis de 1^{ère} année de formation par QCM en ligne
 - ✓ Note de la 1^{ère} année ASD-F ou ASD ou ASDM-F comptant pour 70% dans la note finale du cursus complet
2. Evaluation des acquis de 2^{ème} année : comptant pour 30%
 - ✓ Épreuves de mise en situation virtuelle : étude de 9 cas sur les 27 cas conseils proposés tout au long de la 2^{ème} année ASDM-PP.

Vous passez votre évaluation de 1^{ère} année 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**



Après réussite de vos 2 années :

Vous recevez votre **D.I. : Diplôme Institutionnel Intelligent-Nutrition® de Spécialiste en Alimentation Santé Durable « Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative »**

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...)

Vous recevez également le **LABEL IN® / Intelligent-Nutrition® by SiiN**



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

Ces nouvelles compétences novatrices dans le domaine de l'Alimentation Santé Durable, la Cuisine Santé, 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, conférences
- 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 Nutri-Prévention et Spécialiste en Alimentation Saine et Durable

Intelligent-Nutrition® by SiiN




TARIFS

- Tarif horaire officiel 25€/H
 - Tarif horaire Membre SiiN Academy 20€/H (hors tarif de prévente, hors subrogation)
 - Tarif horaire par subrogation 30€/H
- ➔
- Soit 2450 €
 - Soit 1960 €
 - Soit 2940 €

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 !



L'ORGANISME DE FORMATION INSTITUT SiIN



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
QUALIOPi	Certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation
DATADOCKE - ANDPC	Datadocké 0058382  – ANDPC 3031 
CONDITIONS GÉNÉRALES CGV	 Cliquez ici