



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

Vos compétences sont essentielles.

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

Élaborez votre propre programme de développement de compétence.

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

Soyez acteur de votre propre développement professionnel.

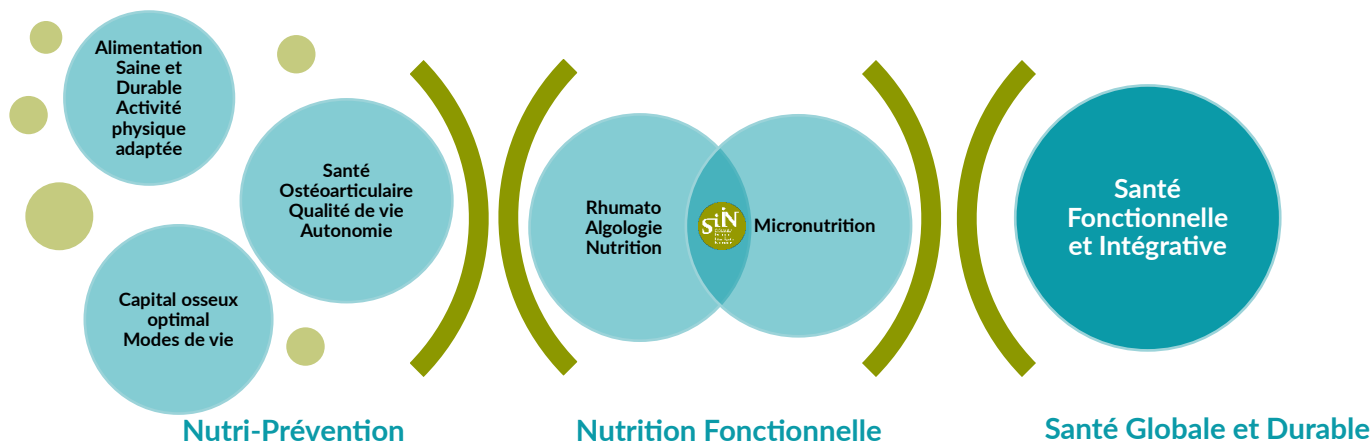
D.I. RHUMATO-ALGOLOGIE-NUTRITION « Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative »

☞ Formation de Spécialisation comprenant le Bloc de compétence 18 du Catalogue SiIN



CONTEXTE - ENJEUX - ATTENTES - PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le D.I. de spécialisation RHUMATO-ALGO-NUTRITION « Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative » vise l'obtention de compétences et d'expertises multiples dans les domaines suivants :



Les **pathologies rhumatismales et ostéoarticulaires touchent plus de 120 millions d'Européens**, avec une prévalence en constante augmentation due au vieillissement de la population et à l'évolution des modes de vie. Au-delà des maladies inflammatoires chroniques comme la **polyarthrite rhumatoïde** ou la **spondylarthrite ankylosante**, on observe une **progression alarmante des troubles fonctionnels articulaires**, des **tendinopathies et de l'arthrose** précoce, impactant significativement la qualité de vie et l'**autonomie des patients**. De façon préoccupante, les déséquilibres alimentaires au cours de l'enfance de l'adolescence impactant l'acquisition d'un **capital osseux optimal** associés au vieillissement de la population contribuent à une **augmentation de l'incidence de l'ostéoporose**.

Enfin, dans le domaine de la rhumatologie, **les syndromes douloureux chroniques tels que la fibromyalgie** voient leur incidence en constante augmentation.

Les avancées scientifiques récentes ont révolutionné notre compréhension des **mécanismes physiopathologiques des maladies rhumatismales**, notamment à travers la **découverte des liens entre inflammation systémique, insulino-résistance métabolique, microbiote intestinal et santé articulaire**. Ces recherches ont mis en évidence le rôle crucial de **l'alimentation, du statut micronutritionnel et de l'activité physique adaptée** dans la prévention et la gestion des troubles ostéoarticulaires.

Face aux limites et aux effets secondaires potentiels des traitements conventionnels, notamment les anti-inflammatoires non stéroïdiens aux corticoïdes, les anti arthrosiques, les antalgiques, particulièrement dans la gestion à long terme des pathologies chroniques, une approche intégrative devient indispensable.

L'Institut SiIN propose ainsi une formation innovante qui associe une formation complète dans le domaine de **l'algologie**, la **prise en charge des douleurs chroniques** et donne accès aux connaissances les plus récentes en **rhumatologie fonctionnelle** avec une approche pratique de la médecine préventive et des modes de vie.

Notre programme se distingue par son intégration des concepts de **stratégies de gestion des douleurs**, d'alimentation anti-inflammatoire et de chronobiologie articulaire, associés à une **expertise pointue en micronutrition** rhumatologique **fondée sur des études cliniques rigoureusement validées**.

La formation aborde en détail les stratégies nutritionnelles et les **compléments alimentaires spécifiques** et inclue certaines plantes ou huiles essentielles issues de la **phyto aromathérapie** dont l'efficacité est scientifiquement démontrée dans le domaine ostéoarticulaire.

Pour les professionnels de la santé et de soin, cette formation offre une opportunité unique d'acquérir des compétences immédiatement applicables dans leur pratique quotidienne. Elle fournit un arsenal complet d'outils d'évaluation et d'intervention, particulièrement précieux pour la **prise en charge des pathologies rhumatismales, qu'elles soient inflammatoires, dégénératives ou fonctionnelles**. Notre approche rigoureuse et indépendante, constamment mise à jour selon les dernières avancées scientifiques, permet aux praticiens de développer une **expertise unique en rhumatologie préventive et intégrative**, répondant ainsi efficacement aux besoins croissants de leurs patients.

Découvrez l'importance de la
Micronutrition et Nutri-Prévention en Rhumato-Algo-Nutrition !



SPÉCIALISATION

Alimentation Saine et Durable
Nutrition Fonctionnelle
Micronutrition Personnalisée
Questionnaires adaptés
Biologie Fonctionnelle NutriPréventive
Toxicologie alimentaire et environnementale
Optimisation des Modes de vie
Recommandations sur mesure
Conseils alimentaires
Compléments Alimentaires
Intégration de la Phyto-Aromathérapie
Cas cliniques commentés
Apport d'outils de Neuro-Nutrition®
Prévention Globale et Intégrative



COMPETENCES VISEES et OBJECTIFS PROFESSIONNELS

La formation de **Spécialisation en « Rhumato-Algo-Nutrition »** vous apporte toutes les **compétences** pour

- Promouvoir une approche globale et préventive pour préserver la **santé ostéoarticulaire et améliorer la qualité de vie des patients**.
- Comprendre les **mécanismes et les voies de la douleur chronique**, être en mesure d'évaluer et caractériser de façon individuelle une douleur chronique chez un patient et proposer les meilleures stratégies de **gestion de la douleur en médecine intégrative**.
- Comprendre et analyser les **principaux mécanismes physiopathologiques** à la lumière des récentes découvertes scientifiques (troubles métaboliques, stress oxydant et inflammation, rôle du microbiote intestinal, déficits micronutritionnels, déséquilibres alimentaires...)
- Maîtriser l'**impact du microbiote intestinal** sur l'inflammation systémique et la santé ostéoarticulaire.
- Intégrer la **chronobiologie articulaire** dans la prise en charge des troubles et pathologie rhumatismales.
- Analyser et interpréter les **biomarqueurs inflammatoires, métaboliques, cellulaires et tissulaires** pour une prise en charge optimale des pathologies ostéoarticulaires (notamment les marqueurs de renouvellement du tissu conjonctif de soutien, de l'os, du cartilage, les marqueurs d'inflammation de stress oxydant...).
- Élaborer des stratégies nutritionnelles anti-inflammatoires pour la gestion et la **prévention des pathologies rhumatismales**.
- Conseiller des **modèles alimentaires adaptés** à la prévention des maladies rhumatismales chroniques, de l'ostéoporose, de la fibromyalgie.
- Proposer des **compléments alimentaires scientifiquement validés** pour soutenir la santé articulaire et ligamentaire ainsi que des nutraceutiques pertinents pour la prise en charge des douleurs chroniques.
- Concevoir des **protocoles de soutien micronutritionnel personnalisés**, tenant compte de l'équilibre quantitatif des nutriments micronutriments et qualitatif des aliments et de la chrononutrition pour réduire la progression de l'arthrose, des troubles dégénératifs articulaires et des poussées inflammatoires, de l'**ostéoporose** ou de l'ostéopénie, des **douleurs chroniques** et de la **fibromyalgie**.
- Élaborer des **protocoles d'accompagnement** spécifiques pour les **tendinopathies et troubles fonctionnels articulaires**.
- Appliquer les connaissances sur les **interactions alimentaires-médicamenteuses** pour optimiser la prise en charge des patients sous traitements rhumatologiques.
- Utiliser des **approches de micronutrition** pour améliorer la mobilité et **réduire les douleurs articulaires** chez les patients atteints de pathologies inflammatoires chroniques, des pathologies ostéo ligamentaires dégénératives ou dans le cas de la fibromyalgie.
- Conseiller des **recommandations pratiques sur l'activité physique adaptée** pour préserver et optimiser la fonction articulaire.
- Promouvoir une **alimentation durable et équilibrée comme levier de prévention** des troubles ostéoarticulaires et ligamentaires.



DOMAINE DE LA FORMATION

Sciences, Santé

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



PUBLIC

- Pour tous les professionnels passionnés par la [Rhumato-Algologie et Nutrition](#), la [Micronutrition](#), la [Nutrition fonctionnelle](#), 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 l'[Accompagnement Micronutritionnel en Rhumato-Algo-Nutrition](#).
- 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 fait partie des formations de spécialisation

Ce **D.I. RHUMATO-ALGO-NUTRITION** comprend le Bloc de compétences 18 du catalogue Siin

Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation

Nous vous **conseillons néanmoins vivement** d'avoir **suivi préalablement** :

- Soit le D.U. ASMF ou CNO de Dijon
- Soit le D.I. NMF ou ASDF by Siin
- ou de suivre en parallèle le nouveau [D.I. de 1ère année de Micronutrition, Nutrition fonctionnelle et Nutri-Prévention](#) regroupant les Blocs de compétence 1 à 4 du catalogue Siin

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

 **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



Formation de spécialisation structurée en **1 bloc de compétences** comprenant **5 modules** d'apprentissage avec des phases **théoriques, 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



16H30 d'enseignement

- 10h de cours audio-vidéo du Dr Coudron
- 2h30 de lectures et études de documents spécifiques
- 2h30 de classe virtuelle en Nutri-Team (groupe d'apprenants)
- 1h30 d'évaluations formatives et évaluation sommative qualifiante.



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

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



Vos formations sont disponibles pendant 365 jours suivant votre inscription et prolongeable chaque année avec l'adhésion à la SiiN Academy.

Débutez quand vous le souhaitez à partir du 1^{er} octobre et suivez vos cours en fonction de vos contraintes professionnelles. Votre objectif est de compléter les cours en 9 mois. ➡ Prévoyez un emploi du temps de 2 heures d'étude par mois.



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

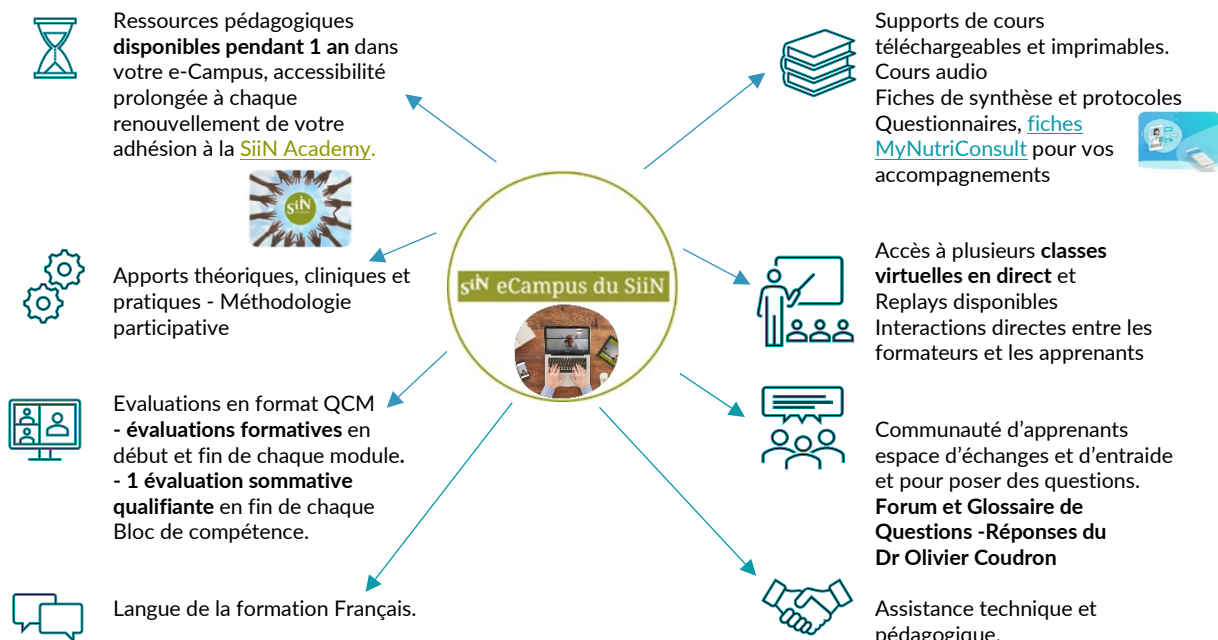


Les actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics : Employeurs-FIF PL-OPCO...



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

- 1 classe virtuelle d'introduction : 1 octobre 2025 de 12h à 14h
- 1 classe virtuelle d'introduction pour l'explication des cas cliniques pour la partie Pratique Professionnelle : 3 octobre de 13h à 14h
- 1 classe virtuelle de fin de formation : 25 juin 2026 de 12h à 14h
- 5 classes de 2h avec des intervenants experts invités : *Dates et heures transmises en cours d'année académique*
- **2h30 de classes virtuelles en NUTRI-TEAM** spécifiques de votre formation.

	01/10/2025 03/10/2025	27/11/2025 12h30 à 14h	07/05/2026 12h à 13h	25/06/2026
---	--------------------------	---------------------------	-------------------------	------------

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

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

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

Le saviez-vous ?

- Seules les 2h30 de classes virtuelles en NUTRI-TEAM spécifiques à votre formation sont facturées dans le tarif de la formation.
- L'adhésion à la SiIN Academy prolongera vos formations de 365 jours et vous permettra de participer aux classes virtuelles de l'année suivante.



PROGRAMME DE LA FORMATION

Ce D.I. comprend le Bloc de compétences 18 du catalogue Siin
Formation en e-learning et classes virtuelles en direct
Synthèse → Clinique → Pratique → Nutri-Toolbox → Nutri-Team → Evaluations



Bloc de compétences 18 RHUMATO-ALGO-NUTRITION MICRONUTRITION et NUTRI-PREVENTION 16H30

Comprenant les Modules de compétences 11, 72 et 77 à 79

Accès le 1er octobre 2025

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



→ Classe virtuelle en direct le 27 novembre 2025 de 12h30 à 14h
NUTRI-TEAM Nutri-Physio-Physiopath Apprentissage collaboratif : échanges de pratiques sur l'étude de cas clinique

72 - ALGOLOGIE-NUTRITION → Physiopathologie des voies et perception de la douleur et de la souffrance, alimentation et micronutrition antalgique, accompagnement du patient, optimisation et sevrage médicamenteux

77 - ARTHROSE-NUTRITION → Physiopathologie des différentes arthroses métaboliques, vieillissement... alimentation et micronutrition (chondroprotecteurs, hydrolysats de collagène, micronutrition antalgique et anti-inflammatoire...)

78 - FIBROMYALGIE → Le syndrome de sensibilisation-sensibilité centrale, les dysrégulations neuroendocriniennes et l'hyperexcitabilité, les facteurs amplificateurs (inflammation, oxydation, dysfonctions mitochondriales...) bilan biologique, protocoles alimentaires et micronutritionnels, exercices psychosensoriels et mode de vie



→ Classe virtuelle en direct le 07 mai 2026 de 12h à 13h
NUTRI-TEAM Fibromyalgie Apprentissage collaboratif : échanges de pratiques sur l'étude de cas clinique

79 - OSTÉOPOROSE → La balance anabolique/catabolique de l'os, nutrition et micronutrition, repérage précoce et protocoles pratiques d'accompagnement



NUTRI-TOOLBOX Rhumato-Nutrition
Les outils pratiques en Rhumato-nutrition: Cas clinique commenté fiches Pro et My pour vos consultations et vos patients



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. **5 Evaluations formatives en cours de formations** : Auto-évaluations des compétences au début et en fin de chaque module de compétence.
- b. **1 Evaluation sommative qualifiante** : Evaluation des compétences acquises à la fin de votre Bloc de compétence, Condition de réussite : obtenir la note minimale de 60 %.
Vous passez votre évaluation sommative 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 l'évaluation sommative : Vous recevez :



-  votre **Certificat de réussite de votre Bloc de Compétence**.
-  votre **D.I. : Diplôme Institutionnel Intelligent-Nutrition® en Rhumato-Algologie et Nutrition « 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...)



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

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

1. de nombreux bénéfices :

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

2. de nombreux débouchés professionnels dans les secteurs suivants :

- de l'alimentation et de l'agroalimentaire
- de la prévention et de l'accompagnement dans de nombreux secteurs de la santé (pour celles et ceux qui ont un diplôme d'état de professionnel de santé)
- du soin et des pratiques de soins non conventionnelles
- de l'éducation en santé et de l'enseignement, conférences
- de **l'écriture de livre** ou influenceur sur les réseaux sociaux
- de la nutraceutique, du secteur pharmaceutique, délégué(e)
- de la biologie nutritionnelle et fonctionnelle axée sur l'Algologie et la Rhumato-Nutrition
- 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 ...
- dans les maisons de retraite...
- 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
spécialisé(e) en Algologie et Rhumato-Nutrition**



TARIFS

- Tarif horaire officiel 25€/H
 - Tarif horaire Membre Siin Academy 20€/H (hors tarif de prévente et subrogation)
 - Tarif avec prise en charge par subrogation et règlement post-formation 30€/H
- 
- Soit 400 €
 - Soit 320 €
 - Soit 480 €

Nos formations sont exonérées de tva.

Nous vous offrons également 2 cadeaux d'une valeur de plus de 539€ !

- 📺 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

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 Saine 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 - DRIETS (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 : CCBPFRPPLIL
COMPTE BE	IBAN : BE61 0689 0207 9617 - BIC : CKCCBEBB
CONTACT DE L'OF	 Cliquez ici
QUALIOP	Certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation
DATADOCKE - ANDPC	Datadocké 0058382  – ANDPC 3031 
CONDITIONS GÉNÉRALES CGV	 Cliquez ici