



## PROGRAMME DE LA FORMATION 2020-2022

COURS THEORIQUES	DATES	9H – 10H30	12H30 – 14H	16H – 17H30
WEEK-END DECOUVERTE (AU CHOIX)	SA 27/6/2020 SA 18/7/2020 SA 8/8/2020 SA 29/8/2020 SA 19/9/2020	Évolution alimentation humaine (Véronique Taburiaux)	Gestion cuisine, équipements, plan de travail (Véronique Taburiaux)	Bases de nutrition (Véronique Taburiaux)
	DI 28/6/2020 DI 19/7/2020 DI 9/8/2020 DI 30/8/2020 DI 20/9/2020	Le monde du vivant – Initiation (Véronique Taburiaux)	Alimentation Durable (Véronique Taburiaux)	Planification, anticipation (Véronique Taburiaux)
FORMATION 1	SA 24/10/20	Les glucides (Véronique Taburiaux)	Les sucres (Véronique Taburiaux)	Le système digestif (Dr. Didier Potdevin)
	DI 25/10//20	Le microbiote (Dr. Didier Potdevin)	Les aliments Vivants (Véronique Taburiaux)	Le monde du Vivant/les vertus de la germination (Pol Grégoire)
FORMATION 2	SA 27/02/21	Les protéines (Véronique Taburiaux)	Végétarisme/véganisme (Véronique Taburiaux)	Ferme, Elevage, boucherie, salaisons (Louis Simon)
	DI 28/02/21	Les lipides (Véronique Taburiaux)	Les fruits et légumes d'hiver (Véronique Taburiaux)	La saisonnalité, le maraîchage, l'agriculture locale, durable et solidaire (Valérie des Paniers Verts)



<b>FORMATION 3</b>	SA 20/03/21	Les vitamines, minéraux, OE (Véronique Taburiaux)	L'équilibre acido-basique (Véronique Taburiaux)	Les fruits et légumes de printemps (Véronique Taburiaux)
	DI 21/03/21	Les graines germées, jeunes pousses et Jus de blé (Julie Minet)	La détoxification du corps (Véronique Taburiaux)	Sève de bouleau (Sandrine Malice)

<b>FORMATION 4</b>	SA 24/04/21	Les constitutions 1 (Véronique Le Boulengé)	Les constitutions 2 (Véronique Le Boulengé)	Les 9 types de faim/manger en pleine conscience (Valérie Chatel)
	DI 25/04/21	Le cru / cuit (Véronique Le Boulengé)	Les combinaisons alimentaires (Véronique Le Boulengé)	La chrono-Nutrition et la bio-Nutrition (Véronique Le Boulengé)

<b>FORMATION 5</b>	SA 26/06/21	Les fibres, AO (Véronique Taburiaux)	De l'assiette au champs (Geneviève Nyns)	Compost & Bokashi (Stefania Cao)
	DI 27/06/21	Les fruits et légumes d'été (Véronique Taburiaux)	Les principes actifs des plantes & phytothérapie (Véronique Taburiaux)	Les fleurs comestibles (Bart Verhelst)

<b>FORMATION 6</b>	SA 25/09/21	Les céréales (Véronique Taburiaux)	Les pains esséniens (Pol Grégoire)	Les semences paysannes (Blanche Magarinos Rey)
	DI 26/09/21	Les fruits et légumes d'automne (Véronique Taburiaux)	Les champignons (Véronique Taburiaux)	Les plantes sauvages (Lionel Raway)

<b>FORMATION 7</b>	SA 27/11/21	Les légumineuses (Véronique Taburiaux)	Les courges d'automne (Véronique Taburiaux)	Les produits de la ruche (Xavier Rennotte)
	DI 28/11/21	Kéfir et kombucha (Adrien Lagneaux)	L'eau (Christine Moens)	L'eau (Christine Moens)

FORMATION 8	SA 12/02/22	Les oléagineux (Véronique Taburiaux)	Les laits, fromages et yaourts d'oléagineux et animaux (Véronique Taburiaux)	Les yaourts d'oléagineux (Annick Kindermans)
	DI 13/02/22	Les algues (Véronique Taburiaux)	Les super-aliments (Véronique Taburiaux)	Thé Matcha (François Van den Brulle)

FORMATION 9	SA 23/04/22	Le cacao / chocolat (Véronique Taburiaux)	Les épices, condiments, aromates, la loi des 5 saveurs (Véronique Taburiaux)	<i>Les épices (Sandrine Devlieger)*</i>
	DI 24/04/22	L'alimentation Vive® et Les modes ancestraux de conservation (Pol Grégoire)	Les aliments déshydratés (Pol Grégoire)	Les lacto-fermentations (Emilie Jarowski)

FORMATION 10	SA 25/06/22	Épreuve théorique	L'éthique humaine (Jean-Cédric Jacmart)	La permaculture (Jean-Cédric Jacmart)
	DI 26/06/22	Service traiteur, reconversion durable (Alain Demoulin)	Transition écologique (Géraldine Rémy)	L'énergie, la bienveillance et le pouvoir de l'Intention (Isabelle Wats)

CERTIFICATION	FIN JUIN 2022 (DATES A CONVENIR)	Épreuve pratique sur rdv – par petits groupes	Épreuve pratique sur rdv – par petits groupes	Épreuve pratique sur rdv – par petits groupes
---------------	-------------------------------------	---	---	---

Ce programme est encore susceptible de recevoir quelques modifications.

\* En attente de confirmation

