



Programme de la formation 2022-2024
(susceptible d'être encore modifié)

	Dates	9h - 10h30	12h30 - 14h	16h - 17h30
WE Découverte (au choix)	Sa 4/6/2022 Sa 2/7/2022 Sa 27/8/2022 Sa 10/9/2022	Evolution alimentation humaine (Véronique Taburiaux)	Gestion cuisine, équipements, plan de travail (Véronique Taburiaux)	Bases de nutrition (Véronique Taburiaux)
	Di 5/6/2022 Di 3/7/2022 Di 28/8/2022 Di 11/9/2022	Alimentation Vivante (Véronique Taburiaux)	Planification, anticipation (Véronique Taburiaux)	Alimentation Durable (Véronique Taburiaux)
Formation 1	Sa 22/10/22	La nutrition en 4 axes : Ingestion, digestion, assimilation, élimination (Véroniqu e Taburiaux)	Les vertus de la germination et le monde du vivant (Véronique Taburiaux)	Les graines germées et les micro-pousses (Véronique Lucas)
	Di 23/10//22	Les glucides (Véronique Taburiaux)	Les sucres (Véronique Taburiaux)	Le véritable bouillon d'os (Antoinette Godin)
Formation 2	Sa 10/12/22	Les protéines (Véronique Taburiaux)	Le bien-être animal, végétarisme/véganis me (Véronique Taburiaux)	L'élevage et la ferme boucherie (Louis Simon)
	Di 11/12/22	Le système digestif (Dr Dider Potdevin)	Le microbiote (Dr Didier Potdevin)	Les différents régimes en cas de dysbiose (Véronique Taburiaux)
Formation 3	Sa 28/01/23	Les lipides (Véronique Taburiaux)	Les combinaisons alimentaires (Rym Zoughlami)	La chrono-Nutrition (Rym Zoughlami)
	Di 29/01/23	La permaculture (Jean-Cédric Jacmart)	La permaculture (Jean-Cédric Jacmart)	Le maraîchage, local, durable et solidaire (Valérie & Didier des Paniers Verts)
Formation 4	Sa 25/03/23	Les vitamines, minéraux, OE (Véronique Taburiaux)	L'équilibre acido- basique (Véronique Taburiaux)	Le jus d'herbe de blé (Véronique Taburiaux)
	Di 26/03/23	Les 9 types de faim - Manger en Conscience (Valérie Chatel)	La détoxification du corps (Véronique Taburiaux)	Sève de bouleau (Sandrine Malice)



Formation 5	Sa 20/05/23	L'agroécologie (Emilie de Morteuil)	Du jardin à la tasse - Les plantes aromatiques et médicinales (Ophélie Goemaere du Jardin d'Eve)	Les fleurs comestibles (Stéphanie de Bellefroid de Capucine à Table)
	Di 21/05/2023	Les principes actifs des plantes & phytothérapie (Stefania Cao, pharmacienne naturelle)	Le compostage (Stefania Cao de Bokashi Compost)	Les semences paysannes (Blanche Magarinos Rey, d'Artemisia)
Formation 6	Sa 23/09/23	Les constitutions (Rym Zoughlami)	Les constitutions (Rym Zoughlami)	Le cru / le cuit (Rym Zoughlami)
	Di 24/09/23	Les fibres et AO (Véronique Taburiaux)	Les plantes sauvages (Lionel Raway)	Les plantes sauvages (Lionel Raway)
Formation 7	Sa 25/11/23	Transition écologique et personnelle (Géraldine Rémy)	Les produits de la ruche (Xavier Rennotte)	Les produits de la ruche (Xavier Rennotte)
	Di 26/11/23	Kéfir et kombucha (Adrien Lagneaux)	L'eau (Christine Moens)	L'eau (Christine Moens)
Formation 8	Sa 27/01/24	Les lacto-fermentations (Emilie Jarowski)	Les laits, fromages et yaourts d'oléagineux (Véronique Taburiaux)	Les pains esséniens (Véronique Taburiaux)
	Di 28/01/24	Les super-aliments et les polyphénols (Rym Zoughlami)	Les algues (Rym Zoughlami)	Le thé Matcha (François Van den Brulle)
Formation 9	Sa 20/04/24	L'eau à échelle mondiale (Emilie Demorteuil)	Les enjeux et la sécurité alimentaire (Emilie Demorteuil)	Les épices (Alexandre Veuve)
	Di 21/04/24	Les modes ancestraux de conservation (Véronique Lucas)	Les aliments déshydratés (Véronique Lucas)	Le cacao / chocolat cru
Formation 10	Sa 22/06/24	Epreuve théorique	La reconversion professionnelle	L'attitude du conseiller en Alimentation Santé, Vivante & Durable
	Di 23/06/24	L'énergie, la bienveillance et le pouvoir de l'Intention (Isabelle Wats)	Nos rêves et l'ikigai (Jean-Cédric Jacmart)	Drink + buffet + Remise des diplômes
Certification	Fin juin 2024 (dates à convenir)	Epreuve pratique sur rdv		



