



## Programme de la formation 2022-2024 (Promo 3)

(susceptible d'être encore modifié)

2022				
	Dates	9h – 10h30	12h30 – 14h	16h – 17h30
<b>WE Découverte</b>		Evolution alimentation humaine ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Gestion cuisine, équipements, plan de travail ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Bases de nutrition ( <i>Véronique Taburiaux</i> )
		Alimentation vivante ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Planification, optimisation en cuisine ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Alimentation Durable ( <i>Véronique Taburiaux</i> )
<b>Formation 1</b>	<b>Sa 22/10/22</b>	La nutrition en 4 axes ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Le monde du Vivant ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Les graines germées et les micro-pousses ( <i>Wendy Glenisson</i> )
	<b>Di 23/10/22</b>	Les glucides ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Les sucres ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Le véritable bouillon d'os ( <i>Antoinette Godin</i> )
<b>Formation 2</b>	<b>Sa 10/12/22</b>	Les protéines animales ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Le bien-être animal et l'élevage ( <i>Louis Simon</i> )	Les protéines végétales, le végétarisme et le véganisme ( <i>Véronique Taburiaux</i> )
	<b>Di 11/12/22</b>	La permaculture ( <i>Jean-Cédric Jacmart</i> )	La permaculture ( <i>Jean-Cédric Jacmart</i> )	Le maraîchage, local, durable et solidaire ( <i>Valérie &amp; Didier des Paniers Verts</i> )



2023				
	Dates	9h – 10h30	12h30 – 14h	16h – 17h30
Formation 3	Sa 28/01/23	Les lipides ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Les combinaisons alimentaires ( <i>Rym Zoughlami</i> )	La chrono-Nutrition ( <i>Rym Zoughlami</i> )
	Di 29/01/23	Le système digestif ( <i>Dr Didier Potdevin</i> )	Le microbiote ( <i>Dr Didier Potdevin</i> )	Les différents régimes en cas de dysbiose ( <i>Véronique Taburiaux</i> )
Formation 4	Sa 25/03/23	Les vitamines, minéraux, oligo-éléments ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	L'équilibre acido-basique ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Jus d'herbe de blé ( <i>Véronique Taburiaux &amp; Caroline Sairy</i> )
	Di 26/03/23	L'art de manger en Conscience ( <i>Valérie Chatel</i> )	La détoxification du corps ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	La sève de bouleau ( <i>Sandrine Malice</i> )
Formation 5	Sa 20/05/23	L'agroécologie ( <i>Emilie de Morteuil</i> )	Les plantes aromatiques et médicinales ( <i>Ophélie Goemaere du Jardin d'Eve</i> )	Les fleurs comestibles ( <i>Stéphanie de Bellefroid de Capucine à Table</i> )
	Di 21/05/23	Les principes actifs des plantes et phytothérapie ( <i>Stefania Cao</i> )	Le compostage ( <i>Stefania Cao de Bokashi Compost</i> )	Les semences paysannes ( <i>Blanche Magarinos Rey</i> )
Formation 6	Sa 23/09/23	Les constitutions ( <i>Rym Zoughlami</i> )	Les constitutions ( <i>Rym Zoughlami</i> )	Le cru / le cuit ( <i>Rym Zoughlami</i> )
	Di 24/09/23	Les fibres et Antioxydants ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Les plantes sauvages ( <i>Lionel Raway</i> )	Les plantes sauvages ( <i>Lionel Raway</i> )
Formation 7	Sa 25/11/23	Transition écologique et personnelle ( <i>Géraldine Rémy</i> )	Les produits de la ruche ( <i>Xavier Rennotte</i> )	Les produits de la ruche ( <i>Xavier Rennotte</i> )
	Di 26/11/23	Kéfir et kombucha ( <i>Adrien Lagneaux</i> )	L'eau ( <i>Christine Moens</i> )	L'eau ( <i>Christine Moens</i> )

2024				
	Dates	9h – 10h30	12h30 – 14h	16h – 17h30
Formation 8	Sa 27/01/24	Les lacto-fermentations (Emilie Jaworski)	Les laits, fromages et yaourts d'oléagineux (Véronique Taburiaux)	Les pains esséniens (Véronique Taburiaux et Sylvie Hemerel)
	Di 28/01/4	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 de Morteuil)	La sécurité alimentaire et ses enjeux planétaires (Emilie de Morteuil)	Les épices (Alexandre Veuve)
	Di 21/04/24	Les modes ancestraux de conservation (Véronique Lucas)	Les aliments déshydratés (Véronique Lucas)	Le cacao / chocolat cru (Déborah Gillyns)
Formation 10	Sa 22/06/24	Epreuve théorique	La reconversion professionnelle (Véronique Taburiaux)	L'attitude du conseiller en Alimentation Vivante et Durable (Véronique Taburiaux)
	Di 23/06/24	L'énergie et le pouvoir de l'Intention (Isabelle Wats)	Mes rêves et Ikigai (Jean-Cédric Jacmart)	Drink + buffet + Remise des diplômes
Certification	Juin 2024 (dates à convenir)	Épreuve pratique par petit groupe sur rdv.		

