



## Programme de la formation 2021-2023 (Promo 2)

(susceptible d'être encore modifié)

2021				
	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> )
		Le monde du vivant ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Planification, anticipation, optimisation en cuisine ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Alimentation Durable ( <i>Véronique Taburiaux</i> )
<b>Formation 1</b>	<b>Sa 23/10/21</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>Julie Minet</i> )
	<b>Di 24/10/21</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 04/12/21</b>	Les protéines ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Le bien-être animal, végétarisme/végan ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	L'élevage et la ferme boucherie ( <i>Louis Simon</i> )
	<b>Di 05/12/21</b>	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> )
2022				
	Dates	9h – 10h30	12h30 – 14h	16h – 17h30
	<b>Sa 29/01/22</b>	Les lipides ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	Les combinaisons alimentaires	La chrono-Nutrition ( <i>Rym Zoughlami</i> )



Formation 3			(Rym Zoughlami)	
	Di 30/01/22	La permaculture (Jean-Cédric Jacmart)	La permaculture (Jean-Cédric Jacmart)	Le maraîchage, local, durable et solidaire (Valérie & Didier des Paniers Verts)
Formation 4	Sa 26/03/22	Les vitamines, minéraux, OE (Véronique Taburiaux)	L'équilibre acido-basique (Véronique Taburiaux)	Jus d'herbe de blé (Véronique Taburiaux)
	Di 27/03/22	L'art de manger en Conscience (Valérie Chatel)	La détoxification du corps (Véronique Taburiaux)	Sève de bouleau (Sandrine Malice)
Formation 5	Sa 21/05/22	De l'assiette au champs – le ménage au naturel (Geneviève Nyns des Ateliers de Gen)	Les plantes aromatiques et médicinales (Ophélie Goemaere du Jardin d'Eve)	Les fleurs comestibles (Stéphanie de Bellefroid de Capucine à Table)
	Di 22/05/22	Les principes actifs des plantes et phytothérapie (Stefania Cao)	Le compostage (Stefania Cao de Bokashi Compost)	Les semences paysannes (Blanche Magarinos Rey)
Formation 6	Sa 24/09/22	Les constitutions (Rym Zoughlami)	Les constitutions (Rym Zoughlami)	Le cru / le cuit (Rym Zoughlami)
	Di 25/09/22	Les plantes sauvages (Lionel Raway)	Les plantes sauvages (Lionel Raway)	Les fibres et AO (Véronique Taburiaux)
Formation 7	Sa 26/11/22	Transition écologique (Géraldine Rémy)	L'eau (Christine Moens)	L'eau (Christine Moens)
	Di 27/11/22	Kéfir et kombucha (Adrien Lagneaux)	Les produits de la ruche (Xavier Rennotte)	Les produits de la ruche (Xavier Rennotte)
<b>2023</b>				
	<b>Dates</b>	<b>9h – 10h30</b>	<b>12h30 – 14h</b>	<b>16h – 17h30</b>
	Sa 11/02/23	Les lacto-fermentations (Emilie Jarowski)	Le thé Matcha (François Van den Brulle)	Les galettes esséniennes (Sylvie Hermerel)



<b>Formation 8</b>				
	<b>Di 12/02/23</b>	Les laits, fromages et yaourts d'oléagineux ( <i>Véronique Taburiaux &amp; Alain Demoulin</i> )	Les super-aliments et les polyphénols ( <i>Rym Zoughlami</i> )	Les algues ( <i>Rym Zoughlami</i> )
<b>Formation 9</b>	<b>Sa 29/04/23</b>	L'eau à échelle mondiale ( <i>Emilie de Morteuil</i> )	La sécurité alimentaire et ses enjeux planétaires ( <i>Emilie de Morteuil</i> )	Les épices ( <i>Alexandre Veuve</i> )
	<b>Di 30/04/23</b>	Les modes ancestraux de conservation ( <i>Véronique Lucas</i> )	Les aliments déshydratés ( <i>Véronique Lucas</i> )	Le cacao / chocolat cru ( <i>Déborah Gillyns</i> )
<b>Formation 10</b>	<b>Sa 24/06/23</b>	Epreuve théorique	L'attitude du conseiller en Alimentation Vivante et Durable ( <i>Véronique Taburiaux</i> )	La reconversion professionnelle ( <i>Véronique Taburiaux</i> )
	<b>Di 25/06/23</b>	L'énergie, l'Amour et le pouvoir de l'Intention ( <i>Isabelle Wats</i> )	Mes rêves et Ikigai ( <i>Jean-Cédric Jacmart</i> )	Drink + buffet + Remise des diplômes
<b>Certification</b>	<b>3, 4 ou 23 juin 2023</b>	Épreuve pratique par petit groupe sur rdv.		

