



# A4 ALIMENTATION KOUSMINE

## FORMATION COURTE / ADULTES

Document mis à jour le 5 juillet 2024

### OBJECTIFS

**Objectif évaluable :** Comprendre l'approche visionnaire de Catherine Kousmine concernant l'impact de l'alimentation déséquilibrée et carencée sur différents troubles digestifs et le développement de certaines maladies dégénératives.

### DURÉE / LIEU

7 heures / CFPPAF de Mirecourt

### DÉBOUCHÉS

#### Poursuite d'études :

- autres modules du [Conseiller en Naturopathie](#) ou du [Praticien Naturopathe](#)
- modules : A1 Alimentation et bases de la nutrition, A2 Micro-nutrition, A3 Alimentation vivante

### ORGANISATION

L'organisme de formation est certifié Qualiopi au titre des actions de formation.

#### Formation qualifiante de 7 h

- **Modalités pédagogiques :** apport théorique et atelier pratique
- **Evaluation** au fil de la formation
- Délivrance d'une attestation de formation
- **Date de formation :** mercredi 16 octobre 2024
- **Taux de satisfaction\*** : 100%

\* pourcentage de stagiaires satisfaits et très satisfaits de la formation (enquête de satisfaction 2023-2024)

### STRUCTURE

- 1 Le Dr Kousmine : sa vie, son parcours et ses recherches.
- 2 L'alimentation, pilier fondamental de la Méthode Kousmine
  - Conséquences physiologiques d'une mauvaise alimentation
  - Points essentiels de l'alimentation Kousmine
- 3 Approche du conseil naturel avec les 5 piliers de la Méthode Kousmine
  - Une alimentation saine
  - Un intestin sain
  - Un bon équilibre acido-basique
  - Une complémentation micro-nutritionnelle
  - Une bonne immunité
- 4 Atelier pratique sur la crème Budwig

### CONDITIONS D'ADMISSION

- **Formation ouverte à tous publics :** particuliers et professionnels des secteurs santé, bien-être, éducatif, commercial, agricole...
- **Contactez notre responsable de formation :**  
Mme BLAMPAIN 06 38 66 58 70
- **Personne en situation de handicap :**  
Contacter notre référente handicap Mme VALLANCE
- **Bâtiments accessibles aux PMR.**

## CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE\*

\* sous réserve de l'éligibilité de votre dossier.

### Tarif :

- 126 €

Notre organisme vous propose plusieurs solutions de financement, nous contacter.

La formation est susceptible d'être prise en charge (financement et/ou rémunération).

Selon votre profil, il vous appartient d'effectuer les démarches auprès du financeur : France Travail, OPCO (FIF PL, AGEFICE, VIVEA...), employeur...

## HÉBERGEMENT & RESTAURATION

Diverses solutions d'hébergement existent à proximité du centre (Airbnb, locations privées...).

Des possibilités de restauration peuvent vous être proposées\*.

\* frais à votre charge.

## ATOUS DE LA FORMATION

- Enseignante : professionnelle en activité, formatrice certifiée Kousmine, IDE
- Adaptation en temps réel et interactions avec la formatrice grâce au présentiel
- Pédagogie de proximité
- Dynamique de groupe
- Apprentissage pratique