



A3 ALIMENTATION VIVANTE

FORMATION COURTE / ADULTES

Document mis à jour le 9 juillet 2024

OBJECTIFS

Objectif évaluable : Etablir un conseil sécurisé et personnalisé en alimentation vivante dans un bilan d'hygiène de vie

Objectifs de formation :

- Connaître et comprendre les origines, les règles de l'alimentation vivante
- Connaître et comprendre la classification des aliments et son intérêt
- Comprendre et décrire l'intérêt des différentes catégories d'aliments vivants
- Définir et comprendre la notion de cuisson et ses paradoxes, analyser ses conséquences sur l'organisme
- Définir et comprendre la réaction de Maillard et ses incidences sur la santé
- Comparer et reconnaître les meilleurs modes de cuissons pour la santé
- Définir la notion de choix responsable
- Analyser les bienfaits et les inconvénients de l'alimentation vivante pour maîtriser le conseil d'une transition alimentaire réussie en toute sécurité

DURÉE / LIEU

21 heures / CFPPAF de Mirecourt

DÉBOUCHÉS

Poursuite d'études : modules du [Conseiller en Naturopathie](#) ou du [Praticien Naturopathe](#), A1 Alimentation et bases de la nutrition, A2 Micro-nutrition, A4 Alimentation Kousmine

ORGANISATION

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

Formation qualifiante de 21 h

- **Modalités pédagogiques :** apport théorique et étude de cas
- **Evaluation** en fin de formation
- Délivrance d'une attestation de formation
- **Dates de formation :** jeudi 19, mardi 24 septembre et jeudi 7 novembre 2024
- **Taux de satisfaction :** 100% pourcentage de stagiaires satisfaits et très satisfaits (enquête 2023-2024)

STRUCTURE

- 1 Les bases : historique, définitions, règles
- 2 Les aliments vivants
 - jus de légumes et de fruits, graines, légumes lactofermentés, fruits secs et oléagineux...
 - Épices et herbes aromatiques, algues
- 3 La cuisson
 - Définition, bienfaits et méfaits
 - Réaction de Maillard et ses incidences sur la santé
 - Différents modes de cuisson
- 4 Un choix responsable
 - Bienfaits et inconvénients de l'alimentation vivante
 - Transition vers l'alimentation vivante, solutions pratiques

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 :

- 315 €

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 de santé-naturopathe, herbaliste, conseillère Fleurs de Bach BFRP
- Adaptation en temps réel et interactions avec le formateur grâce au présentiel
- Développeur de compétences générales en communication et relations interpersonnelles
- Occasions de réseautage