



Programme de la formation 2021-2023

(susceptible d'être encore modifié)

	Dates	9h - 10h30	14h - 15h30	16h - 17h30
WE Découverte (au choix)		Evolution alimentation humaine (Véronique Taburiaux)	Gestion cuisine, équipements, plan de travail (Véronique Taburiaux)	Bases de nutrition (Véronique Taburiaux)
		Le monde du vivant - Initiation (Véronique Taburiaux)	Alimentation Durable (Véronique Taburiaux)	Planification, anticipation (Véronique Taburiaux)
Formation 1	Sa 23/10/21	Les glucides (Véronique Taburiaux)	Les sucres (Véronique Taburiaux)	Manger en Conscience (Valérie Chatel)
	Di 24/10/21	Le système digestif (Dr Dider Potdevin)	Le microbiote (Dr Didier Potdevin)	Le monde du Vivant (Pol Grégoire)
Formation 2	Sa 04/12/21	Les 9 types de faim (Valérie Chatel)	Les constitutions (Véronique Le Boulengé)	Les constitutions (Véronique Le Boulengé)
	Di 05/12/21	Les protéines (Véronique Taburiaux)	Végétarisme/véganisme (Véronique Taburiaux)	L'élevage et la ferme boucherie (Louis Simon)
Formation 3	Sa 29/01/22	Les lipides (Véronique Taburiaux)	Les combinaisons alimentaires (Véronique Le Boulengé)	La chrono-Nutrition (Véronique Le Boulengé)
	Di 30/01/22	Le cru / cuit (Véronique Le Boulengé)	La saisonnalité, le maraîchage, l'agriculture locale, durable et solidaire (Valérie & Didier des Paniers Verts)	Les fruits et légumes d'hiver (Véronique Taburiaux)



Formation 4	Sa 26/03/22	Les vitamines, minéraux, OE (Véronique Taburiaux)	L'équilibre acido-basique (Véronique Taburiaux)	Les graines germées, jeunes pousses et Jus de blé (Julie Minet)
	Di 27/03/22	Les fruits et légumes de printemps (Véronique Taburiaux)	La détoxification du corps (Véronique Taburiaux)	Sève de bouleau (Sandrine Malice)
Formation 5	Sa 21/05/22	Le compostage (Stefania Cao)	Les fibres, AO (Véronique Taburiaux)	De l'assiette au champs (Geneviève Nyns)
	Di 22/05/22	Les fruits et légumes d'été (Véronique Taburiaux)	Les principes actifs des plantes & phytothérapie (Stefania Cao)	Les fleurs comestibles (Marguerite de Crayencour)*
Formation 6	Sa 24/09/22	Les céréales (Véronique Taburiaux)	Les pains esséniens (Sylvie Hermelot)	Les semences paysannes (Blanche Magarinos Rey)
	Di 25/09/22	Les fruits et légumes d'automne (Véronique Taburiaux)	Les champignons (Véronique Taburiaux)	Les plantes sauvages (Lionel Raway)
Formation 7	Sa 26/11/22	Les légumineuses (Véronique Taburiaux)	Les courges d'automne (Véronique Taburiaux)	Les produits de la ruche (Xavier Rennotte)
	Di 27/11/22	Kéfir et kombucha (Adrien Lagneaux)	L'eau (Christine Moens)	L'eau (Christine Moens)
Formation 8	Sa 11/02/23	Les oléagineux (Véronique Taburiaux)	Les laits, fromages et yaourts d'oléagineux (Véronique Taburiaux)	Les yaourts d'oléagineux (Annick Kindermans)
	Di 12/02/23	Les algues (Véronique Taburiaux)	Les super-aliments (Véronique Taburiaux)	La spiruline (Ken Laermans)



Formation 9	Sa 29/04/23	Le cacao / chocolat (Audrey Fransens)	Les épices, condiments, aromates, la loi des 5 saveurs (Véronique Taburiaux)	<i>Les épices (Sandrine Devlieger)*</i>
	Di 30/04/23	L'alimentation Vive® et Les modes ancestraux de conservation (Pol Grégoire)	Les aliments déshydratés (Pol Grégoire)	Les lacto-fermentations (Emilie Jarowski)
Formation 10	Sa 24/06/23	Epreuve théorique	L'éthique humaine (Jean-Cédric Jacmart)	La permaculture (Jean-Cédric Jacmart)
	Di 25/06/23	Service traiteur, reconversion durable (Alain Demoulin)	Transition écologique (Géraldine Rémy)	L'énergie, la bienveillance et le pouvoir de l'Intention (Isabelle Wats)
Certification	Fin juin 2023 (dates à convenir)	Epreuve pratique sur rdv		

** En attente de confirmation*

MERCI pour votre participation !

