



B4 ALIMENTATION KOUSMINE

FORMATION COURTE / ADULTES

Document mis à jour le 28 mai 2025

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 h / CFPPAF de Mirecourt

DÉBOUCHÉS

Poursuite d'études :

- modules : B1 Alimentation et bases de la nutrition, B2 Micro-nutrition, B3 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* :** NC

* pourcentage de stagiaires satisfaits et très satisfaits de la formation (enquête de satisfaction de l'année dernière)

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... (pas de prérequis)
- Pour s'inscrire, satisfaire à un entretien individuel
- Contacter notre responsable de formation :**

Mme BLAMPAIN 06 38 66 58 70

- Personne en situation de handicap :**

Contacter nos référentes handicap Mme VALLANCE/Mme COURTOIS DURAND

- 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