

VENTE-CONSEIL NUTRITION & PRODUITS NATURELS



connaître & conseiller les produits naturels

PRÉREQUIS : avoir 18 ans

TOUT PUBLIC: particuliers et professionnels - Niveau bac recommandé

Formation accessible aux situations de handicap (voir possibilités d'adaptation : paragraphe INSCRIPTION)

OBJECTIFS

Utiliser les produits naturels (plantes, huiles essentielles, compléments alimentaires...). Identifier les besoins dans un cadre familial ou professionnel.

Pratiquer les principes fondamentaux de la nutrition-santé.

Concevoir un conseil adapté autour des connaissances en nutrition, plantes médicinales, huiles essentielles et compléments naturels.

PÉDAGOGIE

Afin que l'enseignement puisse être immédiatement mis en pratique, il est adapté aux situations les plus couramment rencontrées, au rythme des saisons.

Les bases de l'anatomie-physiologie sont étudiées pour chaque système du corps humain.

Des solutions concrètes sont proposées, résumées par des fiches pratiques utilisables au quotidien : plantes médicinales, huiles essentielles, compléments alimentaires, conseils.

10 webinaires thématiques viendront compléter la formation et 2 études de cas dirigées en ligne permettront d'aborder l'organisation d'un conseil.

PROGRAMME DES ENVOIS

• 🔀 1

cours posté le 17 octobre

Phyto-Aromathérapie Bases et galénique

Diététique

Introduction à la diététique

Écoles alimentaires

1 devoir à renvoyer pour le 14 novembre envois des corrections 05 décembre

• ≥ 2 cours posté le 05 décembre

Phyto-Aromathérapie

Aromathérapie : avertissements et mode

d'emploi

Système respiratoire

Diététique

Besoins nutritionnels

Graines germées

2 devoirs à renvoyer pour le 16 janvier envois des corrections 06 février

• ≥ 3 cours posté le 06 février

Phyto-Aromathérapie Système digestif

Diététique

Groupes d'aliments

Besoins énergétiques

2 devoirs à renvoyer pour le 06 mars envois des corrections 27 mars Système cutané et cosmétique naturelle

Drainage et cure dépurative

Allergies saisonnières

Diététique

Modes de cuisson

Cures de jus

Compléments alimentaires

Régimes et pathologies

Amincissement

2 devoirs à renvoyer pour le 24 avril envois des corrections 22 mai

≥ 5

cours posté le 22 mai

cours posté le 27 mars

Phyto-Aromathérapie

Système ostéo-articulaire

Antioxydants

Fleurs de Bach

1 devoir à renvoyer pour le 19 juin envois des corrections 10 juillet

•**≥**6

cours posté le 10 juillet

Phyto-Aromathérapie

Système circulatoire

Système endocrien et génital

Système nerveux

Système immunitaire

Système urinaire

Produits indispensables en voyage

2 devoirs à renvoyer pour le 14 août envois des corrections 04 septembre



1 AN - 162 HFURES

du 17/10/2025 au 13/09/2026



6 ENVOIS



10 WEBINAIRES THÉMATIQUES

voir programme et dates page suivante

2 ÉTUDES DE CAS DIRIGÉES

voir programme et dates page suivante



MODULE DE REGROUPEMENT

12/13 septembre 2026

samedi 12 septembre (demi-journée) : contrôle de connaissances

LYCÉE HORTICOLE 🕏



jusqu'à 90 personnes



financement personnel 1 944 € + 50 € (frais de dossier)

financement organisme/entreprise 2 916 € + 50 € (frais de dossier)

(voir liste ici)

www.ecoledeplantesmedicinales.com

13 rue Alsace-Lorraine - 69001 Lyon 04 78 30 84 35

SAS au capital de 4 118 $\ensuremath{\mathfrak{E}}$ - SIRET : 50792207800013 - APE 8559B

formation tutorée par



Marjolaine BALDOVINI Dr en pharmacie Herbaliste



Anne-Laure BERNE Dr en pharmacie Phytothérapie-Aromathérapie



Gilles CORJON Dr en Pharmacie Herboriste



Martine RIGAUDIER-GUIGARDET Formatrice en nutrition/cuisine-santé

PROGRAMME DES WEBINAIRES

• <u>_</u>1

16 décembre 2025

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

Céréales, légumineuses et oléagineux : mode d'emploi Les protéines au quotidien

animé par Martine RIGAUDIER-GUIGARDET

24 février 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

Compléments alimentaires naturels Décryptage des étiquettes

animé par Martine RIGAUDIER-GUIGARDET

27 février 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

L'écosystème intestinal, quel impact? animé par Marjolaine BALDOVINI & Anne-Laure BERNE

• 4

01 avril 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

Allergies saisonnières animé par Gilles CORJON

• 45

03 avril 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

Cures détox : mythe ou réalité ? animé par Marjolaine BALDOVINI & Anne-Laure BERNE

• <u>_</u> 6

21 avril 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

Que faut-il attendre des cures minceur ? Analyse de formules proposées en magasin animé par Martine RIGAUDIER-GUIGARDET

• 🖵 7

27 mai 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

Stress oxydatif et anti-oxydants animé par Gilles CORJON

• 💂 8

07 juillet 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

Omégas 3-6-9 et inflammation Maladies métaboliques

animé par Martine RIGAUDIER-GUIGARDET

10 juillet 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

Stress, un ami qui vous veut du bien? animé par Marjolaine BALDOVINI & Anne-Laure BERNE

• 🖵 10

22 iuillet 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

Immunité et santé métabolique

animé par Gilles CORJON

PROGRAMME DES ÉTUDES DE CAS

• 🔲 1

24 avril 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

26 juin 2026

de 18h00 à 19h30 - 90 mn

avec Marjolaine BALDOVINI Anne-Laure BERNE. & Martine RIGAUDIER-GUIGARDET avec Marjolaine BALDOVINI Anne-Laure BERNE. & Martine RIGAUDIER-GUIGARDET

WEBINAIRES LÉGISLATION

12 mars 2026

de 17h30 à 20h30 - 180 mn

01 avril 2026

de 9h30 à 12h30 - 180 mn

animé par Flavien MEUNIER

animé par Flavien MEUNIER

PROGRAMME DU REGROUPEMENT

• © ÉVALUATION DE FIN DE FORMATION (1/2 journée)

12 septembre 2026

ATELIER «Mettre en place une animation en magasin» avec Martine RIGAUDIER-GUIGARDET

13 septembre 2026



MODALITÉS DE SUIVI & VALIDATION DE LA FORMATION

RYTHME DE LA FORMATION

La durée de la formation indiquée correspond au temps d'apprentissage estimé - le temps de travail restant variable selon les personnes.

L'élève dispose de 4 semaines pour retourner ses évaluations. Les devoirs sont corrigés de façon détaillée et personnalisée et retournés à l'élève en lettre suivie sous 10 jours.

ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES

Chaque élève dispose d'un identifiant personnel de connexion pour accéder à notre plateforme de formation en ligne.

Un tuteur répond deux fois par semaine sur le forum de la formation aux questions en rapport avec le cours étudié. Une hotline est joignable par mail pour les questions techniques.

La plateforme permet également de mettre à disposition des documents et vidéos complémentaires pour approfondir les cours. Cette partie du travail restant facultative, l'étude des documents complémentaires n'est pas prise en compte dans l'estimation du temps de travail.

CETTE FORMATION COMPREND

- 6 envois postaux au domicile de l'élève (supports de cours, voir programme)
- · des documents complémentaires à télécharger sur notre plateforme en ligne
- 10 devoirs à retourner (QCM, questions de cours et études de cas/organisation de conseils) Le retour de tous les devoirs permet de valider l'assiduité à la formation.
- · 10 webinaires thématiques
- · 2 études de cas dirigées en ligne

ÉVALUATION DE FIN DE FORMATION

(UNE DEMI-JOURNÉE LE SAMEDI 12 SEPTEMBRE 2026)

- épreuves écrites (QCM et guestions de cours)
- · épreuve orale devant un jury de professeurs

L'obtention de notes, dont la moyenne générale est égale ou supérieure à 10/20, permet d'attester des connaissances acquises et de la réussite à la formation.

+ EN COMPLÉMENT DU PROGRAMME

- CONFÉRENCE LÉGISLATION, animée par un avocat et permettant une première approche du cadre juridique de la vente des produits naturels et du conseil, offerte aux élèves ayant un projet professionnel (voir page précédente)
- STAGE CONVENTIONNÉ possible durant la formation. Nous contacter
- CONFÉRENCES organisées tout au long de l'année à Dardilly et offertes aux élèves

votre interlocutrice



Magali BONNOT magali.bonnot@elpmsn.fr

INSCRIPTION

Détail de la procédure sur notre site internet rubrique <u>INFOS PRATIQUES</u>.

Enregistrement de votre demande de dossier à tout moment sur notre site ou par téléphone.

Une fois complété, merci de nous le renvoyer rapidement : l'attribution des places se fait par ordre d'arrivée des dossiers complets.

CONTACTEZ-NOUS

 si vous avez besoin d'un devis pour le financement de votre formation
 si vous souhaitez dialoguer avec notre référente handicap sur les possibilités d'adaptation de la formation en fonction de vos besoins