Praticien Naturopathe

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25186659F — Mise à jour : 25 novembre 2025

Organisme responsable : **Sezai**

Présentation de la formation

Objectifs

- Être capable d'effectuer un bilan de vitalité complet, avec empathie et rigueur
- Comprendre l'origine des déséquilibres pour mieux accompagner
- Proposer un programme d'accompagnement personnalisé, réaliser les consultations de suivi
- Adopter une posture professionnelle dans le respect de la déontologie naturopathique
- Structurer son activité professionnelle avec éthique et confiance

Mais au delà de ces objectifs, la formation de praticien naturopathe de l'AENI a pour vocation de vous transformer, vous aligner avec ce que vous êtes vraiment.

Programme

Introduction a la naturopathie

- Histoire et philosophie de la naturopathie - Piliers et fondements de la naturopathie - L'homéostasie - Déontologie de la Naturopathie - Tempéraments Hippocratique et naturopathiques

Sciences fondamentales

- Anatomie du corps entier - Biologie (biologie cellulaire, ADN, biochimie, analyses médicales...) - Physiologie (systèmes nerveux, pulmonaire, cardiaque, immunitaire, digestif, rénal, reproducteur, endocrinien, tégumentaire, lymphatique, hépatique, musculaire, le microbiote intestinal). - Physiopathologie (comprendre l'origine des déséquilibres d'un point de vue scientifique),
- Pathologies (plus de 200 pathologies pour accompagner avec précision et confiance) : Troubles digestifs, cardiovasculaires, pulmonaires, féminins et masculins, dermatologiques, affections des dents, de la bouche et des gencives, des yeux, musculosquelettiques, sommeil, endocriniens, maladies auto-immunes - Etymologie médicale.

Nutrition en naturopathie

- Structure biochimique des aliments - Les vitamines, minéraux, et oligo-éléments - La détox - Les anti-oxydants - La cuisson des aliments - Hygiène spécifique alimentaire et non alimentaire des enfants, femmes enceintes, seniors et sportifs. - Nutrition fonctionnelle - Les étiquettes alimentaires - Comprendre les chaînes de production, les transformations d'aliments, les conservateurs et les allégations commerciales - L'équilibre acido-basique - Les cures, régimes et courants alimentaires.

Techniques naturopathiques

- Phytologie - Aromatologie - Fleurs de Bach - Phyto-embryologie - Hydrologie - Étude des argiles - Plantes adaptogènes - Étude des produits de la ruche - Remèdes de "Grand mère"- Phytocosmétique - Iridologie - Morphopsychologie - Observation des signes cliniques - Interactions médicamenteuses - Synergologie

Techniques manuelles et énergétiques

- Massage assis - Massage des viscères - Massage Californien - Réflexologie plantaire - Magnétisme - Psychologie et communication bienveillante - Astrologie - Hypnose - Médecine traditionnelle chinoise - Sophrologie - Lithothérapie

Structurer une pratique professionnelle éthique et autonome

- Posture du naturopathe - Conduite de l'anamnèse - Questiologie - Consultations de suivi - Savoir s'installer (législation, cadre légal, fiscal, marketing éthique, développement de l'activité...)

Ici, vous ne suivez pas seulement une formation : vous transformez votre vie, votre pratique et votre futur métier. Une fois certifié.e, vous êtes prêt·e à exercer avec confiance, alignement et passion.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

J1102 — Médecine généraliste et spécialisée

K1103 — Développement personnel et bien-être de la personne

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2118101S	Mixte	Lamballe-Armor	13/01/2026	13/06/2027
2118111S	Mixte	Lamballe-Armor	06/10/2026	06/03/2028
2136131S	Mixte	Lamballe-Armor	07/04/2026	06/10/2027

Source : GREF Bretagne #25186659F