



CATALOGUE DES FORMATIONS

2026

NUTRITION CLINIQUE

FORMATIONS INTER-INTRA

FORMATIONS SUR-MESURE

AUDIT-CONSEIL

L'Institut Supérieur de l'Alimentation (ISA) poursuit sa mission historique de renforcer le lien entre alimentation et santé.

Notre expertise

Depuis 1943, nous innovons en recherche sur l'alimentation et la sécurité alimentaire. Faites confiance au plus ancien institut dédié à l'alimentation et à l'hygiène alimentaire. Notre équipe, accompagnée d'experts en nutrition clinique, propose des formations adaptées aux nouvelles exigences de vos métiers.

Notre objectif

- ▶ Vous accompagner dans le développement de vos compétences, en présentiel, en classe virtuelle ou sur votre lieu de travail.
- 📘 Nos formations : Actualisées chaque année avec nos intervenants spécialisés, elles vous offrent le meilleur programme dans chacun de nos domaines d'expertise.

Public concerné

-  Diététiciens-nutritionnistes
-  Professionnels de santé
-  Professionnels de la petite enfance
-  Aides-soignants

-  Agents de restauration scolaire
-  Responsables qualité
-  Restaurateurs

SOMMAIRE



PLANNING DES FORMATIONS INTER.....	3
NUTRITION CLINIQUE.....	5
> Alimentation thérapeutique.....	5
> Spécial pédiatrie.....	8
> Comportement alimentaire.....	9
> Pratiques professionnelles.....	11
MODALITÉS D'INSCRIPTION.....	12
NOTRE OFFRE SUR MESURE.....	14
QUALITÉ DE RÉFÉRENCEMENT.....	15
INFORMATIONS UTILES.....	16

Retrouvez notre catalogue spécial
restauration collective sur notre site internet



PLANNING DES FORMATIONS INTER

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Jun	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Alimentation thérapeutique : appréhender les implications nutritionnelles des pathologies										
NCL04 - La diététique des maladies cardio-vasculaires					■					■
NCL05 - Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale					■					
NCL06 - Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte						■	■			
NCL07 - Le diabète chez l'adulte				■						■
NCL08 - La prise en charge diététique des troubles de la déglutition						■		■		■
NCL09 - Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales						■		■		■
NCL10 - Dénutrition et alimentation artificielle			■					■		
NCL11 - Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaire					■		■			
NCL12 - Alimentations thérapeutiques : les nouveaux régimes		■								
NCL13 - S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée					■		■			
NCL14 - Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques				■						
NCL15 - Maladie neurologique et alimentation								■		
NCL16 - IDDSI : Standardisation Internationale des Textures						■	■			■
NCL17 - Alimentation contrôlée en FODMAPS*					■			J2		
NCL18 - Diététique du sportif										■
Spécial pédiatrie : approfondir les approches et pratiques										
NCL01 - Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l'obésité										■
NCL02 - Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète								■		
NCL03 - Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de la dénutrition							■			■
PEC05 - Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 1					■					
PEC15 - Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 2							■			

*Certaines formations ont leur dernière journée (J2 ou J3) décalée de plusieurs semaines, en présentiel ou à distance.
Ex.: NCL17, J1 le 1^{er} avril et J2 le 19 mai.

PLANNING DES FORMATIONS INTER

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Comportement alimentaire : accompagner les patients dans leur alimentation										
PEC07 - Obésité et comportement alimentaire : acquérir les fondamentaux										
PEC17 - Obésité et comportement alimentaire : accompagner les TCA										
PEC18 - Chirurgie bariatrique et accompagnement diététique										
PEC02 - Stress et comportement alimentaire : les fondamentaux*							J3			
PEC12 - Stress et comportement alimentaire : approfondissement de l'accompagnement*								J3		
PEC11 - Prise en charge diététique dans les maladies psychiatriques*							J3			J3
PEC01 - Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire										
PEC04 - Image du corps et schéma corporel : accompagner les changements										
PEC08 - L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2*							J3			J3
PEC20 - Accompagner les patients atteints de TCA										
PEC09 - Pleine conscience et alimentation - niveau 1										
PEC19 - Pleine conscience et alimentation - niveau 2										
Pratiques professionnelles : approfondir ses compétences										
PEC03 - Maîtriser son diagnostic diététique et le plan de soins associé*										J2
PEC13 - Intégrer l'aromathérapie en diététique										
PEC14 - L'entretien motivationnel : les fondamentaux*							J3			
PEC16 - La thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels*								J3		J3
PEC10 - Manger avec un petit budget										
PEC22 - Lecture critique d'un article scientifique en nutrition										

*Certaines formations ont leur dernière journée (J2 ou J3) décalée de plusieurs semaines, en présentiel ou à distance.
Ex.: NCL17, J1 le 1^{er} avril et J2 le 19 mai.



ALIMENTATION THÉRAPEUTIQUE : APPRÉHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

<p><u>La diététique des maladies cardio-vasculaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Décrire les mécanismes de physiopathologie des maladies cardio-vasculaires • Faire ressortir l'importance de l'activité physique dans la prévention primaire et secondaire • Établir une prise en charge diététique spécifique 	NCL04	26-27 mai 5-6 nov	2 jours	1095€
<p><u>Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes pathologies du rein • Déterminer les implications nutritionnelles des dialyses • Établir les prises en charge diététiques adaptées aux pathologies rénales 	NCL05	18-20 mai	3 jours	1440€
<p><u>Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les liens entre nutrition et préventions primaire et tertiaire • Catégoriser les différents traitements des cancers • Établir la prise en charge diététique la plus adaptée au contexte : état nutritionnel du patient, type de cancer et traitements 	NCL06	2-3 juin <u>28-29 sept.(D)</u>	2 jours	1095€
<p><u>Le diabète chez l'adulte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les spécificités des prises en charge du diabète : type I, II et gestationnel • Analyser l'intérêt des nouvelles technologies au service de la santé des patients • Établir une prise en charge du diabète adapté au patient 	NCL07	13-15 avril 16-18 nov.	3 jours	1440€
<p><u>La prise en charge diététique des troubles de la déglutition</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer la physiopathologie de la déglutition • Identifier les signes d'alerte des troubles de la déglutition • Participer au dépistage des troubles de la déglutition • Mettre en pratique l'accompagnement adapté pour prévenir les troubles de la déglutition 	NCL08	1-3 juin 23-25 nov.	3 jours	1440€

NUTRITION CLINIQUE



ALIMENTATION THÉRAPEUTIQUE : APPRÉHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

<p>Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordonner ses connaissances en matière de physiologie digestive • Expliquer les implications nutritionnelles de la chirurgie digestive et des pathologies gastro-intestinales • Adapter son accompagnement diététique 	NCL09	10-12 juin 2-4 nov.	3 jours	1440€
<p>Dénutrition et alimentation artificielle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer les principes et les conditions réussies d'une alimentation artificielle • Organiser la prise en charge diététique des patients de l'hôpital au domicile • Argumenter sur les choix nutritionnels adaptés aux patients 	NCL10	16-18 mars 5-7 oct.	3 jours	1440€
<p>Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les conséquences de la physiopathologie des allergies alimentaires • Repérer les vraies et les fausses allergies alimentaires • Conseiller un patient allergique sur ses choix alimentaires • Appliquer les règles de gestion du risque allergique en collectivité 	NCL11	15-16 juin	2 jours	1095€
<p>Alimentations thérapeutiques : Les preuves actuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Découvrir les nouveautés en matière d'alimentations thérapeutiques • Cibler et adapter les « régimes » aux besoins du patient • Organiser des prises en soins diététiques selon les recommandations pour l'harmonisation des pratiques diététiques 	NCL12	12-13 mars	2 jours	1095€
<p>S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mémoriser les conséquences du vieillissement sur les besoins nutritionnels • Reconnaître les conséquences des maladies neurodégénératives • Établir une prise en charge alimentaire centrée sur la personne âgée 	NCL13	17-18 juin	2 jours	1095€



ALIMENTATION THÉRAPEUTIQUE : APPRÉHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques <ul style="list-style-type: none"> • Évaluer les niveaux d'activité physique et de sédentarité des patients • Démontrer l'importance de l'activité physique avec le patient • Conjuguer les bénéfices de l'accompagnement diététique et de l'activité physique 	NCL14	2-3 avril	2 jours	1095€
Maladie neurologique et alimentation (nouveauté) à venir	NCL15	1-2 oct.	2 jours	1095€
IDDSI : Standardisation Internationale des Textures <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les trois enjeux des textures modifiées : sécurité, nutrition et plaisir • Différencier les niveaux de textures des aliments et des boissons • Mettre en pratique les méthodes de mesure des niveaux de l'IDDSI 	NCL16	4 juin 26 nov.	1 jour	665€
Alimentation contrôlée en FODMAPS <ul style="list-style-type: none"> • Analyser leurs pratiques d'accompagnement dans le syndrome du côlon irritable • Identifier les symptômes du syndrome du côlon irritable • Mémoriser les aliments sources et riches en FODMAPS • Mettre en pratique et expliquer les bénéfices d'une alimentation thérapeutique contrôlée en FODMAPS pour lever les freins au suivi de cette approche. 	NCL17	1 avril et 19 mai (D).	2 jours	875€
Diététique du sportif <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les besoins physiologiques essentiels des sportifs • Expliquer l'importance d'une alimentation et d'une hydratation adaptées • Mettre en pratique la prise en soin des sportifs pour accompagner la performance 	NCL18	1-2 déc.(D).	2 jours	875€



SPÉCIAL PÉDIATRIE : APPROFONDIR LES APPROCHES ET PRATIQUES

<p>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l'obésité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique • Déterminer la stratégie diététique adaptée aux patients • Participer à la prise en charge pluridisciplinaire du patient 	NCL01	16-17 nov.	2 jours	1095€
<p>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique • Distinguer les conséquences psychologiques des maladies chroniques • Utiliser les outils d'éducation thérapeutique pour mieux accompagner le patient 	NCL02	16-17 sep.	2 jours	1095€
<p>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de la dénutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les spécificités de la dénutrition chez l'enfant • Adapter la prise en charge diététique à l'état nutritionnel de l'enfant 	NCL03	8-9 juin 7-8 déc.	2 jours	1095€
<p>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Citer les étapes clefs du développement de l'enfant • Expliquer les mécanismes de constitution des troubles de l'oralité • Participer à la prise en charge pluridisciplinaire des troubles de l'oralité 	PEC05	21-22 mai	2 jours	1095€
<p>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questionner l'application des principes de la prise en soin des troubles de l'oralité • Déterminer des pistes d'amélioration dans ses pratiques • Analyser ses pratiques pour consolider la prise en soins des patients 	PEC15	19 juin	1 jour	665€



COMPORTEMENT ALIMENTAIRE : ACCOMPAGNER LES PATIENTS DANS LEUR ALIMENTATION

<p><u>Obésité et comportement alimentaire : acquérir les fondamentaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Différencier les comportements alimentaires du normal au pathologique liés à l'obésité Comparer les différentes prises en soin : de l'équilibre alimentaire à une approche centrée sur les valeurs de la personne Identifier son profil de mangeur Discuter la pertinence de la chirurgie bariatrique 	PEC07	19-20 fév. 24-25 sep.	2 jours	1095€
<p><u>Obésité et comportement alimentaire : accompagner les TCA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Identifier les troubles du comportement alimentaire chez le patient obèse Intégrer l'évolution de ses pratiques dans la diététique de l'obésité Proposer aux patients un accompagnement adapté pour lever la restriction cognitive 	PEC17	7-8 sep.	2 jours	1095€
<p><u>Chirurgie bariatrique et accompagnement diététique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Connaître les dernières recommandations officielles Comprendre les techniques chirurgicales les plus fréquentes et leurs conséquences digestives Savoir appréhender les conséquences nutritionnelles et psychologiques des chirurgies Comprendre la place du diététicien hospitalier et libéral dans une équipe pluriprofessionnelle 	PEC18	5-6 nov.	2 jours	1095€
<p><u>Stress et comportement alimentaire : les fondamentaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Identifier le stress, sa signification et avoir une idée des mécanismes sous-jacents Connaitre les réponses au stress, différencier ce qui est normal et ce qui est pathologique Savoir les relations entre stress et prise alimentaire Apprendre à prendre en charge les différents aspects et à maîtriser certains outils. 	PEC02	9-10 mars et 13 avril	3 jours	1440€
<p><u>Prise en charge diététique dans les maladies psychiatriques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Identifier les différentes maladies psychiatriques Reconnaître les mécanismes de l'addiction : apparition, maintien et rechutes Déterminer les particularités de la prise en soin diététique en psychiatrie 	PEC11	11-12 fév. et 2 avril 8-9 oct. et 30 nov. (D)	3 jours	1440€

NUTRITION CLINIQUE



COMPORTEMENT ALIMENTAIRE : ACCOMPAGNER LES PATIENTS DANS LEUR ALIMENTATION

<p>Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examiner les liens entre acte alimentaire et développement de la personnalité • Identifier les diverses psychopathologies actuelles en lien avec l'alimentation • Mettre en place une alliance thérapeutique bienveillante au service du soin 	PEC01	21-23 sep.	3 jours	1440€
<p>Image du corps et schéma corporel : accompagner les changements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adapter les manières d'accompagner les patients au cours de leur changement corporel • Réaliser des activités autour de l'image du corps et schéma corporel • Construire des outils adaptés pour faire évoluer sa pratique de diététicien nutritionniste 	PEC04	15-17 juin	3 jours	1440€
<p>L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les déterminants du comportement alimentaire • Reconnaître les principes de l'alimentation intuitive • Utiliser la dégustation pour accompagner le mangeur • Mettre en pratique des outils de l'alimentation intuitive pour accompagner la personne • Analyser des situations concrètes pour améliorer ses pratiques professionnelles 	PEC08	23-24 mars et <u>20 mai</u> (D). 12-13 oct. et <u>7 déc.</u> (D)	3 jours	1440€
<p>Accompagner les patients atteints de TCA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents troubles des conduites alimentaires • Reconnaître l'importance des rôles des différents professionnels dans la prise en charge des TCA • Déterminer les points essentiels de la prise en soin diététique pour ces patients 	PEC20	30-1 avril	3 jours	1440€
<p>Pleine conscience et alimentation - niveau 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les liens entre alimentation et émotions : du réconfort à l'évitement expérientiel • Mettre en pratique des exercices de méditation • Adapter la prise en charge diététique pour intégrer la pleine conscience 	PEC09	27-28 avril <u>8-9 oct.</u> (D)	2 jours	1095€
<p>Pleine conscience et alimentation- niveau 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer l'intérêt de la pratique de la pleine conscience pour accompagner le repas du patient • Déterminer des outils adaptés dans le cadre compulsions alimentaires compulsions • Organiser une prise en charge diététique utilisant la pleine conscience pour le patient conscience 	PEC19	14-15 sep. <u>3-4 déc.</u> (D)	2 jours	1095€



PRATIQUES PROFESSIONNELLES : APPROFONDIR SES COMPÉTENCES

<p>Maîtriser son diagnostic diététique et le plan de soins associé</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poser un diagnostic diététique précis pour faciliter l'accompagnement pluridisciplinaire • Organiser un plan de soins cohérent par rapport au diagnostic diététique établi et au patient • Tracer son diagnostic diététique pour suivre la prise en soin du patient 	PEC03	12 oct. et <u>19 nov. (D)</u> .	2 jours	1095€
<p>Intégrer l'aromathérapie en diététique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les bons usages de l'aromathérapie • Nommer les indications courantes en aromathérapie 	PEC13	21 sep.	1 jour	665€
<p>L'entretien motivationnel : les fondamentaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Différencier les stades de motivation du patient • Utiliser les outils de l'entretien motivationnel pour initier un changement • Analyser les progrès réalisés pour valoriser les efforts du patient et renforcer sa confiance 	PEC14	2-3 février et 20 avril	3 jours	1440€
<p>La thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les mécanismes d'installation de l'évitement expérientiel • Démontrer l'importance de la flexibilité psychologique et comportementale pour le patient • Mettre en pratique la matrice de l'ACT dans la prise en charge des troubles nutritionnels 	PEC16	26-27 mars et 22 juin 26-27 nov. et <u>10 déc. (D)</u>	3 jours	1440€
<p>Manger avec un petit budget</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesurer l'impact de la précarité sur l'alimentation et la santé des personnes • Adapter sa posture dans une approche centrée sur la personne • Participer à l'accompagnement diététique avec des ressources et des outils et pratiques 	PEC10	<u>5-6 mars (D)</u> .	2 jours	1095€
<p>Lecture critique d'un article scientifique en nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier le vocabulaire spécifique d'un article scientifique • Reconnaître les critères d'évaluation de la qualité d'un article • Mettre en pratique une recherche bibliographique pour mettre à jour ses connaissances 	PEC22	<u>15 oct. (D)</u> .	1 jour	665€

MODALITÉS D'INSCRIPTION



Choisir votre formation



- **Consultez** le catalogue : <https://sshaisa.catalogueformpro.com/>
- **Sélectionnez** la formation de votre choix.
- **Remplissez** le formulaire de préinscription.



Réception de vos documents



- **Nous enregistrons votre demande et nous vous faisons parvenir** une lettre de confirmation de votre pré-inscription.
- **Vous recevez la convention de formation** accompagnée de nos conditions de vente.



Confirmation de votre session



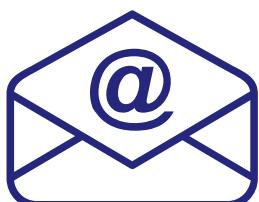
- **Votre inscription devient effective dès la réception** de la convention signée.
- **Nous vous confirmons la réalisation de la session demandée** 1 mois avant son démarrage.

MODALITÉS D'INSCRIPTION



CE QU'IL FAUT SAVOIR AVANT D'ASSISTER À UNE FORMATION

S'ASSURER D'AVOIR REÇU UNE CONVOCATION



La convocation est la garantie que vous êtes bien inscrit. Elle vous est envoyée par mail et détaille toutes les informations et modalités concernant votre formation ainsi que le lien de connexion à votre espace personnel.

1

VOUS CONNECTER À VOTRE ESPACE FORMATION



Votre lien de connexion est personnel, vous trouverez :

- la fiche pédagogique de la formation,
- le livret d'accueil avec le règlement intérieur,
- le questionnaire de préformation.

2

REPONDRE AU QUESTIONNAIRE DE PRÉ-FORMATION



Il vous sera envoyé par mail deux semaines avant le début de la formation. Vos informations seront transmises au formateur pour lui permettre de mieux vous connaître et d'adapter au mieux le contenu. Merci d'y répondre : ces données sont précieuses et le questionnaire ne vous prendra que quelques minutes.

3

NOTRE OFFRE SUR MESURE



**Vous avez un besoin
d'une formation spécifique
pour vos équipes ?**

**Vous souhaitez
combiner plusieurs de
nos formations ?**

**Vous ne trouvez pas
le thème ou les modules
qui vous conviennent ?**

Développer les compétences de vos collaborateurs :

Formez votre équipe grâce à nos programmes de formation personnalisés. Adaptés à votre secteur et à vos enjeux, nos modules garantissent une montée en compétences efficace.

Toutes nos formations proposées dans ce catalogue peuvent être adaptées à la carte pour vos publics spécifiques, vos pratiques professionnelles ou votre structure :

- En présentiel
- En distanciel

POURQUOI CHOISIR NOS SERVICES SUR MESURE ?

SOLUTIONS ADAPTÉES

Approche sur Mesure

Nos services sont conçus pour s'adapter spécifiquement à votre fonctionnement et vos pratiques. Nous étudions avec précision vos besoins d'accompagnement et de conseils pour vous proposer des solutions personnalisées

UN EXPERT DÉDIÉ

Votre Référent Unique

Bénéficiez d'un suivi dédié avec un interlocuteur unique pour toute la durée de notre collaboration. Cela vous garantit une communication fluide, une compréhension approfondie de vos besoins et une réactivité sans faille.

QUALITÉ DE RÉFÉRENCEMENT



**Déclaration d'activité enregistrée sous le n°11 75 79577 75
auprès de la DRIEETS**

N° 3602



Organisme enregistré par l'Agence nationale du DPC
Retrouvez toute l'offre du DPC sur www.mondpc.fr

L'ISA est habilité depuis 2013 par l'OGDPC en tant qu'Organisme de Développement Professionnel Continu (ODPC) pour dispenser des programmes de DPC (Développement Professionnel Continu) sous le numéro 3602.



La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :
Actions de formation

En février 2024, nous sommes fiers d'avoir renouvelé la certification QUALIOPI pour une durée de 3 ans, résultat d'un engagement de toute son équipe pour la qualité des prestations qui vous sont délivrées.

NOS CHIFFRES CLES EN 2024



91.6%
de satisfaction globale



8998
heures de formations



788
apprenants formés



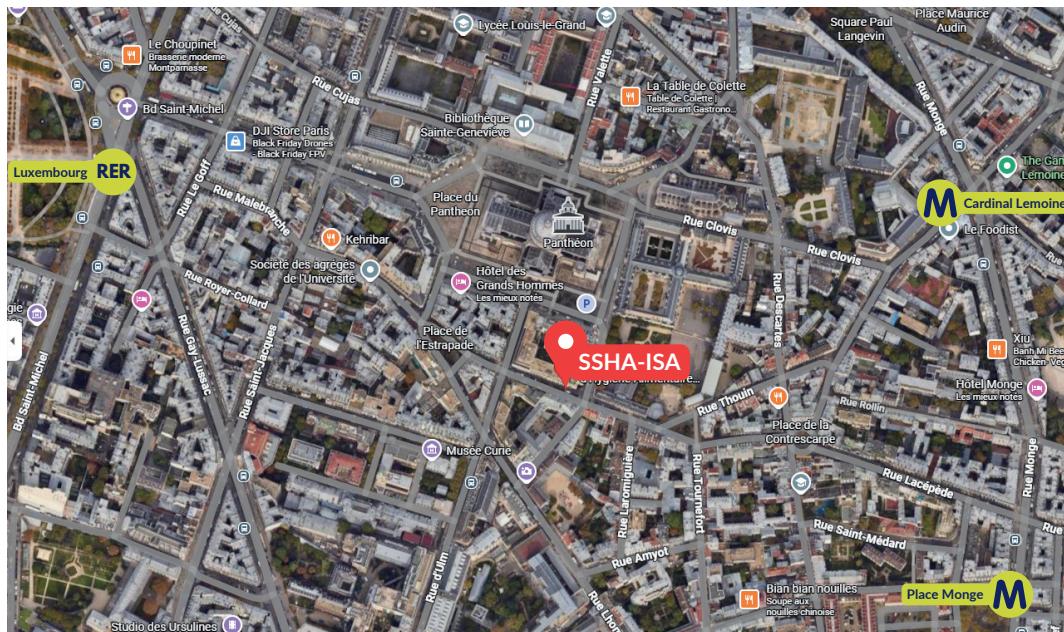
84
sessions INTER

INFORMATIONS UTILES



Se rendre dans nos locaux

16A rue de l'Estrapade, Paris 75005



 Accès :

 Métro 7 - Cardinal Lemoine

 Métro 10 - Place Monge

 RER B - Luxembourg

 8 min à pieds



Nos formations sont accessibles aux personnes en situations de handicap.

Pamela HADDAD - Référente handicap - phaddad@ssha.asso.fr - 06 84 62 52 42

 01 43 25 11 85

 isa@ssha.asso.fr

 www.ssha.asso.fr

Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire
Institut Supérieur de l'Alimentation

Association reconnue d'utilité publique - SIREN : 784 259 947 - APE : 8559A

N° TVA intracommunautaire : FR 39 784 259 947



Société
Scientifique
d'Hygiène
Alimentaire



Institut
Supérieur de
l'Alimentation