

## Fabien MOINE – Historique des stages, ateliers & animations santé

Date	Thématique	Lieu
<b>24-28/03/2018</b>	<i>"Séjour cure de jus 3 jours"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>17-23/03/2018</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>24-26/02/2018</b>	<i>"Séjour cure de jus 3 jours"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>17-23/02/2018</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>21/01/2018</b>	<i>Stage "A la découverte de son magnétisme (initiation)"</i>	Salle de formation (Fretterans)
<b>18/11/2017</b>	<i>Stage "A la découverte de son magnétisme (initiation)"</i>	Salle de formation (Fretterans)
<b>23-27/09/2017</b>	<i>"Séjour cure de jus et jeûne 5 jours"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>16-22/09/2017</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>08-12/07/2017</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 5 jours pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>01-07/07/2017</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>13-19/05/2017</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>07/05/2017</b>	<i>Stage "A la découverte de son magnétisme (initiation)"</i>	Salle de formation (Fretterans)
<b>7-9/04/2017</b>	<i>"Cuisinez bio, végétal &amp; sans gluten"</i>	Salon Bio&Co Micropolis (Besançon)
<b>18-24/03/2017</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>12/03/2017</b>	<i>Stage "A la découverte de son magnétisme (initiation)"</i>	Salle de formation Fretterans (Fretterans)
<b>04-10/02/2017</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)

<b>11-13/02/2017</b>	<i>"Séjour cure de jus 3 jours"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>28/01/2016</b>	<i>"Animations cuisine : pâtés végétaux et jus de légumes &amp; fruits"</i>	Magasin Biocoop Valentin (Besançon)
<b>25/09- 02/10</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>17-24/09/2016</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>10-17/07/2016</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>8-10/04/2016</b>	<i>"Cuisinez bio, végétal &amp; sans gluten"</i>	Salon Bio&Co Micropolis (Besançon)
<b>19-26/03/2016</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré nans Sous Saint Anne (Doubs)
<b>13/03/2016</b>	<i>Stage "A la découverte de son magnétisme (initiation)"</i>	Salle de formation (Fretterans)
<b>12/03/2016</b>	<i>"Animation cuisine"</i>	Magasin Biocoop centre-ville (Besançon)
<b>12/03/2016</b>	<i>"Animation cuisine"</i>	Magasin Biocoop Valentin (Besançon)
<b>19-26/09/2015</b>	<i>"Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Prieuré (Nans sous Saint Anne)
<b>19,21/08/2015</b>	<i>"Animation enfants - Repas bio 100% végétal et sans gluten"</i>	Fort Bregille (Besançon)
<b>21-25/07/2015</b>	<i>"Cuisine bio pour enfants 100% végétale et sans gluten"</i>	Vital'été La Malcombe (Besançon)
<b>4-10/07/2015</b>	<i>Séjour jeûne &amp; détox : 1 semaine pour éliminer"</i>	Gîtes du Cernetrou (Jura)
<b>13/06/2015</b>	<i>"Cookies végétal &amp; sans gluten pour les enfants"</i>	Magasin Biocoop Valentin (Besançon)
<b>12/06/2015</b>	<i>"Animation : Jus de légumes"</i>	Magasin Biocoop centre ville (Besançon)
<b>22/05/2015</b>	<i>"Animation : Smoothies détox"</i>	Magasin Biocoop (Dole)
<b>8-10/05/2015</b>	<i>"Séjour cuisine revitalisante"</i>	Gîtes des Daines - Jura
<b>25/04/2015</b>	<i>"Tartinades végétales"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>18/04/2015</b>	<i>"Pâté végétal de printemps"</i>	Les jardins de cocagne (Chalezeule)
<b>18/04/2015</b>	<i>"Animation Caviar de lentilles corail"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)

<b>12/04/2015</b>	<i>Cours de cuisine 100% végétale et sans gluten"</i>	Salon Bio&Co Micropolis (Besançon)
<b>11/04/2015</b>	<i>Cours de cuisine 100% végétale et sans gluten"</i>	Salon Bio&Co Micropolis (Besançon)
<b>10/04/2015</b>	<i>Cours de cuisine 100% végétale et sans gluten"</i>	Salon Bio&Co Micropolis (Besançon)
<b>21/03/2015</b>	<i>"Rillettes de fenouil aux noix"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>07/03/2015</b>	<i>"Laits végétaux pour le goût et la santé"</i>	Cap Santé 71 (Châlon sur Saône)
<b>07/03/2015</b>	<i>"Jus de légumes pour le goût et la santé"</i>	Cap Santé 71 (Châlon sur Saône)
<b>21/02/2015</b>	<i>"Dégustez une pâte à tartinée crue 100% végétale"</i>	Magasin Biocoop-Centre-ville (Besançon)
<b>21/02/2015</b>	<i>"Caviar de lentilles corail &amp; tomates séchées"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>13/02/2015</b>	<i>"Dégustez un houmous pois chiche-betterave"</i>	Magasin Biocoop Réponse Nature (Dole)
<b>31/01/2015</b>	<i>"Cuisinez végétal et sans gluten"</i>	(Echigey)
<b>24/01/2015</b>	<i>"Dégustez un houmous pois chiche-betterave"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>16/01/2015</b>	<i>"Apprendre à réaliser un tartare d'algues fraîches"</i>	Magasin Biocoop (Dole)
<b>13/12/2014</b>	<i>"Desserts sans produits laitiers, sans œuf &amp; sans gluten"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>13/12/2014</b>	<i>"Animation : Réaliser un tartare d'algues fraîches"</i>	Magasin Biocoop-Centre-ville (Besançon)
<b>29/11/2014</b>	<i>"Soupes, potages, bouillons &amp; veloutés pour la santé"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>29/11/2014</b>	<i>"Animation autour de : Jus d'orange : une réalité acide"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>01/11/2014</b>	<i>"Carré aux fruits secs 100% cru &amp; végétal"</i>	Juraparc (Lons le Saunier)
<b>01/11/2014</b>	<i>"Réaliser et déguster des jus de légumes 100% santé"</i>	Juraparc (Lons le Saunier)
<b>25/10/2014</b>	<i>"La biorespiration : libérer les tensions physiques et psychiques"</i>	Maison de quartier de Velotte (Besançon)
<b>19/10/2014</b>	<i>"Cuisiner bio, local et de saison"</i>	Marché AlimenTerre (Besançon)
<b>18/10/2014</b>	<i>"Découvrir et préparer ses aliments lacto-fermentés"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)

<b>18/10/2014</b>	<i>"Apprendre à cuisiner sainement : bio végétarien &amp; sans gluten"</i>	Union comtoise de yoga (Besançon)
<b>20/09/2014</b>	<i>"Découvrir et cuisiner les céréales sans gluten"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>20/09/2014</b>	<i>"Bienvenue l'Automne : Rouleaux d'automne crus"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>21-26/07/2014</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal avec les enfants"</i>	Vital'été Besançon-Malcombe (Besançon)
<b>15-19/07/2014</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal avec les enfants"</i>	Vital'été Besançon-Malcombe (Besançon)
<b>18/07/2014</b>	<i>"Cuisine bio &amp; développement durable pour les enfants"</i>	Fort Bregille (Besançon)
<b>17/07/2014</b>	<i>"Cuisine bio &amp; développement durable pour les enfants"</i>	Fort Bregille (Besançon)
<b>16/07/2014</b>	<i>"Cuisine bio &amp; développement durable pour les enfants"</i>	Fort Bregille (Besançon)
<b>15/07/2014</b>	<i>"Cuisine bio &amp; développement durable pour les enfants"</i>	Fort Bregille (Besançon)
<b>28/06/2014</b>	<i>"Jus de légumes pour le goût et la santé"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>28/06/2014</b>	<i>"Comment utiliser les produits locaux"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>24/05/2014</b>	<i>"Laits végétaux pour le goût et la santé"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>24/05/2014</b>	<i>"Découvrez les jus de fruits &amp; légumes"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>06/04/2014</b>	<i>"Jus frais, terrines végétales crues, laits végétaux &amp; kéfir, brownies"</i>	Salon Bio&Co de Micropolis (Besançon)
<b>05/04/2014</b>	<i>"Jus frais, graines germées, soupes vitalisantes crues, cookies"</i>	Salon Bio&Co de Micropolis (Besançon)
<b>04/04/2014</b>	<i>"Jus frais, smoothies &amp; laits végétaux, tartare d'algues, pâtés végétal cru"</i>	Salon Bio&Co de Micropolis (Besançon)
<b>03/04/2014</b>	<i>"Cuisiner cru, végétal &amp; sans gluten : pâté végétal et tartare d'algues"</i>	Marché de printemps (Dole)
<b>22/03/2014</b>	<i>"Pâtisseries sans lait, sans œuf, sans gluten"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>22/03/2014</b>	<i>"Cannelés aux légumes 100% végétal &amp; sans gluten"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>03,04,05/03/2014</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; sans aliments allergènes"</i>	Maison de quartier Grette-Butte (Besançon)
<b>01/03/2014</b>	<i>"Smoothies &amp; Jus de légumes pour la santé"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)

<b>01/03/2014</b>	<i>"Préparer un tartare d'algues fraîches"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>26/02/2014</b>	<i>"Découvrir &amp; s'initier aux graines germées"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>24,25,26/02/2014</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; sans aliments allergènes"</i>	Maison de quartier Grette-Butte (Besançon)
<b>21/09/2013</b>	<i>"Tartare d'algues, pâtés végétaux, jus et graines germées"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>15/09/2013</b>	<i>"Pâté végétaux crus aux herbes et épices"</i>	Foire bio Les bio'jours (Vuillafans)
<b>29/07-03/08/2013</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal avec les enfants : desserts végétaux sans gluten"</i>	Vital'été Besançon-Malcombe (Besançon)
<b>15-20/07/2013</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal avec les enfants : desserts végétaux sans gluten"</i>	Vital'été Besançon-Malcombe (Besançon)
<b>22/07/2013</b>	<i>"Tartare d'algues fraîches et pâté végétal cru de saison"</i>	Marché du jeudi (Dole)
<b>29/06/2013</b>	<i>"Rouleaux de printemps, makis et sushis"</i>	Les invités au festin (Pouilley-les-vignes)
<b>01/06/2013</b>	<i>"Conscience du corps &amp; Alimentation"</i>	Maison de quartier St Claude (Besançon)
<b>13/04/2013</b>	<i>"Découvrir et s'initier aux graines germées"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>13/04/2013</b>	<i>"La cuisson des céréales, légumineuses et légumes"</i>	Les invités au festin (Pouilley-les-vignes)
<b>07/04/2013</b>	<i>"Jus frais, tartare d'algues, pâté végétal cru, brownies"</i>	Salon Bio&Co de Micropolis (Besançon)
<b>06/04/2013</b>	<i>"Jus frais, tartare d'algues, pâtés végétal cru, cookies"</i>	Salon Bio&Co de Micropolis (Besançon)
<b>05/04/2013</b>	<i>"Jus frais, graines germées, pâtés végétal cru"</i>	Salon Bio&Co de Micropolis (Besançon)
<b>28/03/2013</b>	<i>"Réaliser un pâté végétal cru de saison"</i>	Marché de printemps (Dole)
<b>23/03/2013</b>	<i>"Conscience du corps &amp; Alimentation"</i>	Maison de quartier de St Claude (Besançon)
<b>09/03/2013</b>	<i>"Vers la fin de l'hiver..."</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>03/03/2013</b>	<i>"Préparer des cookies 100% végétal et sans gluten"</i>	Salon Ecodéclit (Dole)
<b>03/03/2013</b>	<i>"Réaliser un tartare d'algues frais"</i>	Salon Ecodéclit (Dole)
<b>02/03/2013</b>	<i>"Réaliser un pâté végétal 100% cru"</i>	Salon Ecodéclit (Dole)

<b>02/03/2013</b>	<i>"Apprendre à préparer vos graines germées de A à Z"</i>	Salon Ecodéclic (Dole)
<b>09/02/2013</b>	<i>"Spécial Saint Valentin"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>08/12/2012</b>	<i>"Cuisiner l'alimentation vivante"</i>	Restaurant Le shanti (Dijon)
<b>24/11/2012</b>	<i>"Sport &amp; alimentation : optimiser préparation, performance &amp; récupération"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>10/11/2012</b>	<i>"Découvrir les graines germées et fabriquer son propre germeur"</i>	Les invités au festin (Pouilley-les-vignes)
<b>04/11/2012</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal : pâte à tartiner choco-noisettes"</i>	Festival Kaléidoscope (Lons-le-Saunier)
<b>03/11/2012</b>	<i>"Cuisiner un pâté végétal bio &amp; cru"</i>	Festival Kaléidoscope (Lons-le-Saunier)
<b>20/10/2012</b>	<i>"S'initier à l'alimentation vivante"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>14/10/2012</b>	<i>"Réaliser un pâté végétal cru de saison"</i>	Marché alimenTerre et solidaire (Besançon)
<b>13/10/2012</b>	<i>"Réaliser un pâté végétal cru de saison"</i>	Marché alimenTerre et solidaire (Besançon)
<b>22/09/2012</b>	<i>"Cuisiner avec les légumes et les fruits de saison"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>22/09/2012</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>15/09/2012</b>	<i>"Pains Essène, brownies et jus frais"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>28/07/2012</b>	<i>"Cuisiner bio et végétal en famille"</i>	Haras national (Besançon)
<b>26/07/2012</b>	<i>"Cuisiner bio et végétal avec les 6-12 ans"</i>	Haras national (Besançon)
<b>25/07/2012</b>	<i>"Cuisiner bio et végétal avec les 6-12 ans"</i>	Haras national (Besançon)
<b>13/07/2012</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal avec les enfants : Brownie au chocolat"</i>	Vital'été Besançon-Malcombe (Besançon)
<b>12/07/2012</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal avec les enfants : Muffins pommes-amandes"</i>	Vital'été Besançon-Malcombe (Besançon)
<b>11/07/2012</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal avec les enfants : Pâte à tartiner chocolat"</i>	Vital'été Besançon-Malcombe (Besançon)
<b>10/07/2012</b>	<i>"Cuisiner bio &amp; végétal avec les enfants : Cookies choco-noisettes"</i>	Vital'été Besançon-Malcombe (Besançon)
<b>27/05/2012</b>	<i>"Desserts, plats végétaux &amp; kéfir"</i>	Ecofestival des forges (Pesmes)

<b>26/05/2012</b>	<i>"Desserts, plats végétaux &amp; kéfir"</i>	Ecofestival des forges (Pesmes)
<b>12/05/2012</b>	<i>"Cuisiner avec les enfants pour le goûter"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>09/05/2012</b>	<i>"Cuisiner avec les enfants pour le goûter"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>25/04/2012</b>	<i>"Cuisiner les algues de l'entrée au dessert"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>21/04/2012</b>	<i>"Tout sur les graines germées!"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>28/03/2012</b>	<i>"Tout sur les graines germées!"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>17/03/2012</b>	<i>"La cuisine des protéines végétales de l'entrée au dessert"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>14/03/2012</b>	<i>"La cuisine des protéines végétales de l'entrée au dessert"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>09/03/2012</b>	<i>"La cuisine du soja et ses dérivés : tofu, tempeh, miso, etc..."</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>29/02/2012</b>	<i>"La cuisine du soja et ses dérivés : tofu, tempeh, miso, etc..."</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)
<b>15/02/2012</b>	<i>"Découvrir &amp; cuisiner les aliments phares de son Biocoop"</i>	Magasin Biocoop-Valentin (Besançon)