



# Techniques de reboutement viscéral et micronutrition

## **Objectifs :**

- L'anatomie descriptive et palpatoire des différentes organes, muscles et mésos
- L'apprentissage du massage du rebouteux, appelé aussi « technique aunisienne »
- Les mobilisations spécifiques des viscères
- Les traitements spécifiques des tissus mous
- Comprendre et corriger les causes non mécaniques des douleurs, inflammations et déséquilibres

## **Compétences visées :**

Un bilan précis et un diagnostic affuté permettent de mettre en œuvre les techniques efficaces pour la prise en charge des douleurs des patients.

**Public concerné :** Masseurs kinésithérapeutes et ostéopathes

**Prérequis :** Etre titulaire du diplôme d'état de Masseur kinésithérapeute, ou d'ostéopathe, inscription au conseil de l'ordre, à jour de RCP (responsabilité civile professionnelle)

**Durée de la formation en présentiel :** 3 jours - 21 heures

## **Moyens pédagogiques :**

Les cours sont sur supports informatiques riches en iconographies. Un support de cours illustré détaillant les différentes techniques et reprenant les connaissances acquises est transmis à chaque participant.

Les cours théoriques sont dispensés en amphithéâtre. L'apprentissage se fait également par des travaux pratiques et des études de cas, encadrés par des formateurs. Chaque lieu de stages et de travaux pratiques dispose de tables de pratique, d'un système de projection, d'un paper board ou d'un tableau. Des squelettes, gants, solution hydroalcoolique sont fournis aux élèves.

## **Encadrement :**

Les cours sont assurés par nos formateurs (formés, évalués et certifiés), un formateur pour 20 stagiaires qui assure la pédagogie et le suivi administratif du stage (feuille de présence, fiche technique, évaluation de la formation).

**Type de support pédagogique remis au stagiaire et contenu :** articles et revus de littérature, diaporama ppt, plateforme e-learning

## **Type d'évaluation pratiquée par l'organisme de formation :**

- QCM sur la partie théorique après chaque module.
- Evaluation de la pratique par reproduction des gestes techniques
- Evaluation des pratiques professionnelles selon les modalités définies par la HAS





## **Programme :**

### **Jour 1**

9h 12h

Introduction au reboutement viscéral

### **I LE THORAX**

- ✓ Topographie et anatomie palpatoire
- ✓ Test et manipulation cervicale moyenne
- ✓ Compression / décompression de la clavicule
- ✓ Reboutement du sous-clavier
- ✓ Défilé thoracique supérieur
- ✓ Reboutement cervico-pleural

13h 17h

### **II L'ABDOMEN**

- ✓ Le muscle diaphragme et ses orifices
- ✓ L'écoute diaphragmatique
- ✓ Reboutement des piliers du diaphragme
- ✓ Technique du Sphinx
- ✓ Ponçage des ligaments cintrés du diaphragme
- ✓ La grande manœuvre abdominale
- ✓ Topographie et reboutement du péritoine
- ✓ L'estomac
- ✓ Topographie et anatomie palpatoire
- ✓ Tests et corrections
- ✓ Correction du pylore et du sphincter d'oddi
- ✓ Reboutement de la ptose stomacale
- ✓ Reboutement de la hernie hiatale
- ✓ Le foie
- ✓ Topographie et anatomie palpatoire
- ✓ Pompage du foie à visée défibrosante
- ✓ Reboutement en élévation du foie
- ✓ Correction sous costale du foie
- ✓ Reboutement du ligament falciforme
- ✓ La purge de la vésicule biliaire
- ✓ Libération du cholédoque

### **Jour 2**

9h 12h

### **II L'ABDOMEN suite**

- ✓ Duodénum et intestin grêle



SAS au Capital de 4.200 €  
Siège Social 40 rue du général Malleret Joinville  
94400 VITRY SUR SEINE  
SIRET 51787391500030 APE 8559A



- ✓ Topographie et anatomie palpatoire
- ✓ Reboutement du sphincter d'oddi et du muscle de Treitz
- ✓ Reboutement du jéjunum et de l'iléon
- ✓ Colon
- ✓ Topographie et anatomie palpatoire
- ✓ Reboutement du caecum en rotation internet
- ✓ Reboutement du colon ascendant
- ✓ Ouverture de l'angle colique droit
- ✓ Ouverture de l'angle colique gauche
- ✓ Reboutement du colon sigmoïde

13h 17h

### **III LE PETIT BASSIN**

- ✓ Le rein
- ✓ Topographie et anatomie palpatoire
- ✓ Reboutement en élévation du rein
- ✓ Reboutement du rein en controlatéral
- ✓ La vessie
- ✓ Reboutement de l'ouraque

### **Jour 3**

### **IV LA MICRONUTRITION**

9h 12h

Introduction – Rôle de l'aliment et la fonction digestive

- ✓ L'intestin – rôle, les dysfonctions et comment en prendre soin
- ✓ L'immunité – les mécanismes et son optimisation
- ✓ Inflammation et alimentation
  - Inflammation chronique
  - Apport et rôle des aliments : graisse, antioxydants, équilibre acido-basique

13h 17h

- ✓ L'alimentation santé
  - Les conséquences d'un déséquilibre en nutriments
  - Rétablir l'équilibre
- ✓ Le cerveau
  - Les aliments nécessaires à son bon fonctionnement
  - Importance de la sérotonine
  - Signes cliniques d'un déséquilibre
  - Optimiser la synthèse de sérotonine

