

Site internet : www.criigen.org

INSCRIPTIONS : demandes à criigen@criigen.info

Formation professionnelle remboursable à 1200 euros par
personne, séjour et repas compris. Pour les professions de santé et
le public dont les familles de patients.



PROGRAMME SEMINAIRE CRIIGEN

Invités Pr Charles Sultan et Dr. Laura Gaspari

Le Mas de Rivet, Barjac, Gard

du 18 au 21 mai 2017

« Les perturbateurs endocriniens et nerveux, la santé
et les solutions »

Quand des produits chimiques pénètrent votre corps et l'environnement
durablement, il y a des urgences que chacun pressent.

Quels risques sur la santé ? Comment s'en passer et se détoxifier ?
*Tous les repas sont de grande cuisine biologique aux réseaux contrôlés dans un hôtel-restaurant labellisé "La clé verte", par souci de cohérence avec le programme du séminaire. Chef **Jérôme Douzelet***

Jeudi 18 mai 2017

Vers 17h : arrivée par le train en gare d'Avignon-TGV.

17h30 départ de la navette (incluse dans le tarif) pour une **arrivée au Mas de Rivet**, route de Bessas, 30430 Barjac, **vers 18h30**. Pour le plan d'arrivée en voiture et le site www.lemasderivet.com . Un dîner d'accueil sera servi commençant par l'**apéritif à 19h30**. Le respect des horaires est très important afin que chacune et chacun puisse s'exprimer.

19h30- Mot d'accueil du Président du CRIIGEN, le **Dr Joël Spiroux de Vendômois** et présentation des objectifs du séminaire et des conférenciers invités par le **Pr. Gilles-Eric Séralini**,

autour d'un dîner biologique préparé par le **Chef Jérôme Douzelet**, qui interviendra oralement durant le séminaire, et comment et pourquoi il **cuisine bio** et naturel aujourd'hui, sans perturbateurs endocriniens et nerveux pourtant autorisés en cuisine !



Avant et autour du dîner, présentation des participants, de leurs activités et projets.

L'établissement nous est entièrement réservé. La famille Douzelet est à l'accueil et le Chef fait partie du Conseil d'Administration du CRIIGEN. Ainsi, la confidentialité des échanges stratégiques se fait dans un lieu idéal.

Le site naturel est magnifique et de nombreux sentiers de randonnée avec vue sur les Cévennes en naissent. Une piscine est à votre disposition à la saison chaude. La salle de conférences donne sur la piscine. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas en saison.

Vendredi 19 mai 2017

8h-8h45 Petit-déjeuner. Pour information, deux salons et une terrasse à l'extérieur sont mises à votre disposition pour les discussions ou les moments de détente. Merci d'éteindre et d'éloigner vos téléphones portables durant les tables rondes, *et pour les échanges*.

9h Dr Joël Spiroux de Vendômois, Président du CRIIGEN : La santé mondiale pose quels problèmes ?



10h30 Pr. Gilles-Eric Séralini, co-directeur du Pôle Risques, Qualité et Environnement Durable, Université de Caen: Les perturbateurs endocriniens *sont aussi* des perturbateurs nerveux, souvent issus du pétrole. Le lien avec les OGM agricoles, plantes à pesticides, et les pesticides.

12 h Pause

12h45 Déjeuner

14h30 Pr Charles Sultan, un des meilleurs spécialistes mondiaux du sujet, médecin, généticien, endocrinologue, Université de Montpellier. ***Pollution environnementale : un scandale sanitaire aujourd'hui, une menace pour les générations présentes et futures.*** Ière partie : Nouvelles découvertes, les mécanismes d'actions des perturbateurs endocriniens.

17h Débat

17h30 Pause

18h Pr. Charles Sultan, IIème partie : Des observations cliniques aux traitements.

20h Dîner-débat.

Samedi 20 mai 2017

8h-8h45 Petit-déjeuner. Pour information, deux salons et une terrasse à l'extérieur sont mises à votre disposition pour les discussions ou les moments de détente. Merci d'éteindre et d'éloigner vos téléphones portables durant les tables rondes, *et pour les échanges*.

9h Dr Laura Gaspari. *Traitement au distilbène (DES) pendant la grossesse : un modèle clinique de l'impact des perturbateurs endocriniens.*

11h Débat. Erreur pharmaceutique ou médicale ? Des effets majeurs sur la société.

11h30 Pause.

12h30 Déjeuner

15h Chef Jérôme Douzelet : Plaisirs cuisinés ou poisons cachés ? Les principes d'une alimentation joyeuse et respectueuse de l'environnement, une autre manière de se détoxifier : les plantes, les épices, les arômes, le goût, la texture, les couleurs, les parfums, les températures... et comment se méfier des poisons cachés, notamment les pesticides, perturbateurs endocriniens ou nerveux, où en est-on en 2017 ? Sa vision de l'histoire de la cuisine, et la contamination progressive de la cuisine industrielle, comment s'en sortir. Co-auteur avec **Gilles-Eric Séralini** du livre sur ce thème aux Editions Actes Sud, Prix Chapitre Nature de l'Essai 2015.

16h30 Pause

17h Pr Gilles-Eric Séralini Les résidus de pétrole cachés dans l'alimentation. Les pollutions, et les preuves de la detoxification cellulaire et animale par les plantes.

19h Débat

20h30 Dîner festif

Dimanche 21 mai 2017

8h-8h45 Petit-déjeuner. Pour information, deux salons et une terrasse à l'extérieur sont mises à votre disposition pour les discussions ou les moments de détente. Merci d'éteindre vos téléphones portables durant les tables rondes. **Pour ceux qui partent, pensez à descendre vos bagages dans le hall.**

9h30 Synthèse de conclusion par les intervenants, solutions, débriefing et questions

12h Déjeuner et conclusion par le Président du CRIIGEN – fin du séminaire

14h Départ de la navette du Mas de Rivet pour la gare d'Avignon-TGV

Les personnes qui désirent rester pour la fin de semaine ou plus sont les bienvenues, forfait de 160 euros par jour avec petit-déjeuner et dîner, vins compris. S'inscrire au moment de l'inscription au séminaire.

Possibilités de visiter à toute proximité la fameuse réplique fascinante de la Grotte Chauvet, sans équivalent dans le monde : comment dessinait l'homme-artiste il y a 36.000 ans ? Venez voir le Pont du Gard, les gorges de l'Ardèche, la grotte de la Salamandre, la plus grande salle souterraine aménagée d'Europe, le musée de la soie...



ooo