

Spark *vie**

Site internet : www.spark-vie.com

INSCRIPTIONS : demandes à contact@spark-vie.com

Fin de semaine touristique possible
sur inscription préalable

Formation sur les connaissances les plus récentes, total 3 jours,
18h30 de formation remboursable à 1300 euros par personne, séjour
et repas compris.

TOUT COMPRENDRE SUR LA DETOXIFICATION DES SOLS ET DES ORGANISMES

De nouveaux concepts – Des informations premiums

LE GOÛT, LES ARÔMES et
LA DETOXIFICATION QU'ILS APPORTENT



Le Mas de Rivet, Barjac, Gard

Du mercredi 6 au samedi 9 juin 2018

Tous les repas sont de grande cuisine biologique aux réseaux contrôlés dans un hôtel-restaurant écologique, par souci de cohérence avec le programme du séminaire. Aux fourneaux Jérôme Douzelet.

Le site naturel est magnifique et de nombreux sentiers de randonnée en naissent avec vue sur les Cévennes. La salle de conférences donne sur la piscine. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas en saison. Les intolérances alimentaires médicales doivent être indiquées à l'inscription, les viandes et poissons notamment ont une origine contrôlée, artisanale et un élevage éthique.

L'établissement nous est entièrement réservé. La famille Douzelet est à l'accueil. Ainsi, la confidentialité des échanges stratégiques se fait dans un lieu idéal.

Mercredi 6 juin 2018

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 19h00**. Le respect des horaires est très important afin que chacune et chacun puisse s'exprimer.

19h00- Mot d'accueil de l'équipe du Mas de Rivet et présentation des objectifs de la formation 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 OGM ni pesticides, ni nanoparticules pourtant autorisés en cuisine ! *Le Chef Douzelet fut formé par Régis Marcon, Bocuse d'Or.*



19h30 Dîner

Avant et autour du dîner, présentation des participants, de leurs activités et fonctions, de ce qu'ils attendent de la formation.

20h45 – Dr Claire Laurant – salle voûtée en pierres – Un voyage en Amérique du Sud et autour du monde.



Ethnobotaniste, Claire Laurant-Berthoud a dédié sa thèse de doctorat en anthropologie aux pratiques thérapeutiques des sages-femmes traditionnelles de l'Altiplano central du Mexique. Des formations complémentaires en botanique, toxicologie, homéopathie et phytothérapie l'ont conduite à développer une expertise sur la formulation de spécialités pharmaceutiques à base de plantes.

Jeudi 14 Septembre 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.



9h. Dr Claire Laurant – comment se déttoxifier avec des plantes. En salle de séminaire.

10h30 Café et thé bio et équitables, eau.

11h-12h45. Pr Gilles-Eric Séralini

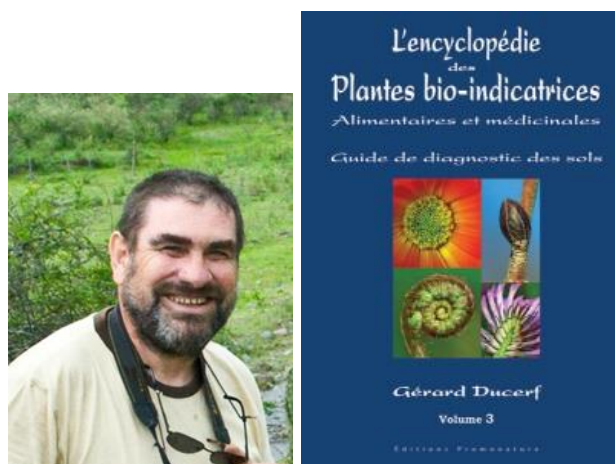


L'auteur est professeur des Universités à Caen en biologie moléculaire, chercheur sur les effets des pesticides, de différents polluants, et des OGM sur la santé. Il a publié à l'automne 2012 l'étude la plus citée au monde sur les effets d'un OGM et d'un pesticide sur la santé, et a raconté les conflits sur cette histoire et leurs implications dans "Tous Cobayes !" (Ed. Flammarion), dont un film et un documentaire ont été tirés. **Prix International du Lanceur d'Alerte 2015** (Federation of German Scientists), **Prix Théo Colborn aux Etats-Unis en 2016, pour ses recherches en santé environnementale.** *Il a gagné sept procès contre des lobbys diffamateurs, a été expert pour le gouvernement français pendant neuf années et depuis pour plusieurs pays.*

La différence entre le système de défense immunitaire et le système de détoxification du corps. Pourquoi et par quoi est-on pollué ? Comment peut-on se défendre ?

13h15-14h30 Déjeuner d'échange.

14h30 Gérard Ducerf



Les grands principes des plantes bioindicatrices, préparation aux travaux pratiques sur place.

Gérard DUCERF, ancien agriculteur, botaniste de terrain depuis 1979, auteur de l'encyclopédie des Plantes bio-indicatrices alimentaires et médicinales, est passionné de tous les usages des plantes sauvages, les

manger, se soigner avec les simples ou faire des diagnostics de sols. Sa passion l'a conduit à faire de la formation pour les agriculteurs et les passionnés de botanique en Europe et en Argentine. Aujourd'hui il occupe la presque totalité de son temps à l'élaboration d'une flore pratique, compréhensible et utilisable par tous, pour les simples amoureux des fleurs ou les botanistes chevronnés.

16h – Débat en promenades et travaux pratiques dans les jardins du Mas de Rivet.

20h Dîner-débat.

Vendredi 15 Septembre 2017

8h-8h45 – Petit déjeuner buffet

9h. Départ vers la Société Arcadie Bio Equitable et Bio Solidaire (sous réserve)



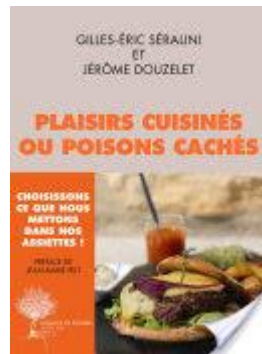
Depuis près de 30 ans, la société Arcadie vous propose toute une gamme de produits dont détoxifiants exclusivement issus de l'agriculture biologique. Ils essaient partout de respecter l'homme et l'environnement, dans une véritable démarche de développement durable.

Retour vers 12h

12h30 Déjeuner au Mas de Rivet

15h00 Chef Jérôme Douzelet : Plaisirs cuisinés ou poisons cachés ? Les principes d'une alimentation joyeuse, biologique 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, où en est-on en 2017 ? Sa vision de

l'histoire de la cuisine. 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 Dégustation des vins et pesticides avec Jérôme Douzelet. Comment les pesticides détruisent l'action des arômes. Test d'originalité mondiale sur le goût d'un vin bio face à un non bio, et détection du goût des pesticides que le dernier contient, aux mêmes doses dans de l'eau. Détoxification par les arômes du vin.

20h30 Dîner festif

Samedi 16 Septembre 2017

8h-8h45 Petit-déjeuner.

9h30 Synthèse et questions par le Pr. Gilles-Eric Séralini, Gérard Ducerf et les participants. « Message à emporter sur soi » et questions.

12h Déjeuner et conclusions des participants – 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 sont les bienvenues, forfait de 180 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 de la Grotte Chauvet, le Pont du Gard, les gorges de l'Ardèche, la grotte de la Salamandre, plus grande salle souterraine aménagée d'Europe, le musée de la soie... Possibilités de transport ou venez en voiture !

