

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, hébergement et repas compris, 1400 euros après le 1/1/19, paiement 50% à l'inscription. *Numéro d'enregistrement Spark Vie 76300432830 d'activité de prestataire de formation ; ne vaut pas agrément de l'État.*

TOUT COMPRENDRE SUR LA DETOXIFICATION DES SOLS ET DES ORGANISMES

De nouveaux concepts – Des informations premiums
Mises à jour 2019 pour les précédents participants !

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



Le Mas de Rivet, Barjac, Gard

Du mercredi 12 au samedi 15 juin 2019

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 12 juin 2019

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 diner 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.

Soirée de connaissance : les objectifs du séminaire

Jeudi 13 juin 2019

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. Pr Gilles-Eric Séralini

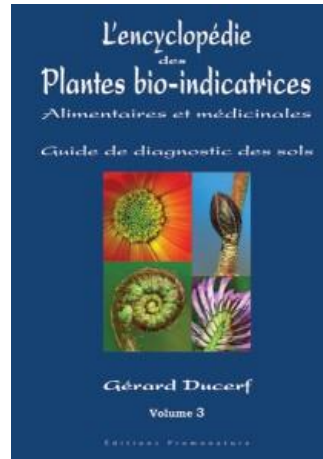


L'auteur est professeur des Universités à Caen en biologie moléculaire, chercheur sur les effets des pesticides, de différents polluants, et des OGM sur la santé. Il a publié à l'automne 2012 l'étude la plus citée au monde sur les effets d'un OGM et d'un pesticide sur la santé, et a raconté les conflits 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 les lobbys font croire qu'il n'y a pas de toxicités pour les OGM, les pesticides, les polluants... Comment peut-on se défendre ? **Avec pause**

12h-14h30 Déjeuner d'échange.

14h30 Gérard Ducerf



Les grands principes des plantes bioindicatrices, préparation aux travaux pratiques sur place. Comment dépolluer un sol pour se dépolluer ensuite si l'on mange ses produits ?

Gérard DUCERF, ancien agriculteur, botaniste de terrain depuis 1979, auteur de l'encyclopédie des Plantes bio-indicatrices alimentaires et médicinales, auteur de l'intégralité de la flore française en photographies, 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.

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

20h Dîner-débat.

Vendredi 14 juin 2019

8h-8h45 – Petit déjeuner buffet

9h. Départ vers les jardins de Mazet à Saint Hippolyte du Fort.

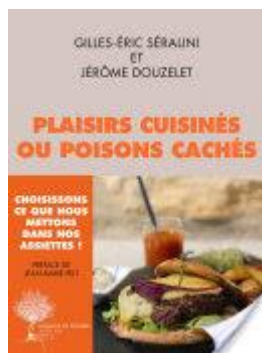
A 40 minutes de route, visite commentée du Jardin de Mazet, par **Claire Laurant**, en dialogue avec **Gérard Ducerf**. Le domaine de Mazet, 10 ha d'exploitation de plantes médicinales, immense Jardin de Simples, a ouvert ses allées à la visite au cours de l'été 2011 et reçoit du Ministère de la Culture, en 2012, le label "Jardin Remarquable". Cet écrin de verdure, à 450 mètres d'altitude, sur les contreforts des Cévennes, riche d'une eau très pure venue des profondeurs, nourrit des centaines de plantes de vertus variées, notamment détoxifiantes ou régénérantes, cultivées et sauvages. Le laboratoire Sevene Pharma les transforme sur place.



Départ à 14h de Mazet, retour vers 16h - Tis'up sur place. Moment de détox.

17h00 Bon dîner !

19h 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 sait-on que les lobbys nous empoisonnent, les preuves, où en est-on en 2019 ? 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.



Explications sur le goût des pesticides avec Jérôme Douzelet. Comment les pesticides détruisent l'action des arômes. Pourquoi la détoxification est possible par les arômes du vin.

Samedi 15 juin 2019

8h-8h45 Petit-déjeuner.

9h30 Synthèse et questions au Pr. Gilles-Eric Séralini, à Gérard Ducerf, par les participants. « Messages à emporter » 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 – arrivée en gare vers 16h45

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 !

