



Comité de Recherche et d'Information
Indépendantes sur le Génie Génétique

Site internet : www.criigen.org

POUR TOUTE DEMANDE D'INSCRIPTION : seralini.gilles-eric@neuf.fr

Le CRIIGEN est reconnu pour ses activités de formation professionnelle, pour demander un remboursement prière de s'adresser à l'organisme de formation où vous cotisez obligatoirement ou auquel votre employeur cotise 1300 euros/pers. Tout compris.



PROGRAMME FORMATION CRIIGEN

Le Mas de Rivet, Barjac, du 10 au 13 décembre 2015

« Arômes du Vin ou polluants chimiques cachés ?

Et les OGM ? Que sont-ils ? Comment choisir. »

Tous les repas sont de grande cuisine biologique dans un établissement classé "La clé verte",

par souci de cohérence avec le programme du séminaire.

Jeudi 10 décembre 2015

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**, puis présentation des objectifs du séminaire par le **Pr. Gilles-Eric Séralini**, Président du Conseil Scientifique du CRIIGEN autour d'un diner biologique préparé par le **Chef Jérôme Douzelet**, qui interviendra oralement durant le séminaire sur les plaisirs cuisinés ou poisons cachés (publié chez Actes Sud, dialogue avec GE Séralini autour d'un repas-plaisir), et comment et pourquoi il **cuisine bio** et naturel aujourd'hui, et expliquera comment il sélectionne ses réseaux de fournisseurs, notamment de vins. Avant et autour du diner, 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, conforme à notre éthique et nos valeurs, à des prix préférentiels.

Vendredi 11 décembre 2015

8h-8h45 Petit-déjeuner. Les tables seront débarrassées impérativement à 8h45. 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 la confidentialité des échanges stratégiques.*

9h30 Dr Joël Spiroux de Vendômois : Le concept d'écomédecine et les vins.

11h Pause

11h15 Pr Gilles-Eric Séralini : Les différentes formes de pollutions, les maladies chroniques contemporaines et la pollution. Les arômes, les homologues avec les hormones sexuelles, et leurs perturbations par des produits pétroliers (pesticides, plastifiants). Notre expérience sur le goût des pesticides dans le vin.

12h30 Temps libre. Le site naturel est magnifique et de nombreux sentiers de randonnée avec vue sur les Cévennes en partent. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas selon la saison.

12h40-14h Déjeuner

14h Temps libre – Visite du jardin.

15h Paul Barre : En quoi les bases de la biodynamie font-elle progresser l'agriculture en soignant la terre pour soigner l'homme ? Expériences et questions sur la façon d'apporter un éclairage nouveau sur la réalité du sujet.

16h Pr Gilles-Eric Séralini, Université de Caen et CRIIGEN : Les toutes nouvelles découvertes, les arômes et les additifs issus du pétrole : pourquoi il faut choisir. L'industrie cacherait-elle d'une

manière inattendue les effets secondaires de ses produits ? Les carences des évaluations et de la transparence sur les effets des polluants.

16h30 Pause

16h45 Seconde partie du débat.

18h Temps libre **19h30** Diner

Samedi 12 décembre 2015

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.

9h30 Paul Barre. La flavescence dorée : et s'il y avait des avantages ? Le traitement chimique avec des insecticides et ses inconvénients : témoignages de parcours, comment on peut en venir à ne pas utiliser de pesticides, pour les participants au séminaire, et comment les arômes du vin sont magiques, et d'autres idées. **Participation de tous sur le sujet.**

10h30 Débat avec tous les participants : Comment penser différemment ? Le lien avec les travaux de ce type dans le monde.

11h30 Photo de groupe dans le jardin puis temps libre.

12h30 Déjeuner

14h Temps libre – Visite du jardin et des alentours.

14h30 Accueil des vignerons locaux en agriculture biologique ou en biodynamie du Gard, de l'Ardèche et de l'Hérault

15h Dr Christian Vélot. Université d'Orsay et CRIIGEN. Les OGM cachés et présents dans les vignes : des microbes au bois.



Pause

17h Témoignage de Paul Barre sur son travail, et du Chef Jérôme Douzelet :

Certains croient que le goût est normé. Paul Barre réagira. Plaisirs cuisinés ou poisons cachés ? Les principes d'une alimentation joyeuse et respectueuse de l'environnement : le goût, la texture, les couleurs, les parfums, les températures... et comment se méfier des poisons cachés. La vision du Chef de l'histoire de la cuisine. **Dialogue avec Gilles-Eric Séralini** sur leur livre (Ed. Actes Sud). Les résidus de pétrole cachés dans l'alimentation. Les expériences de détoxification avec les plantes biologiques. Résultats et commentaires sur les pesticides dans le raisin et le vin **Débat** avec les participants.

19h30 Soirée Vins-Fromages

Dégustations des meilleurs flacons en bio et non bio. Comparaisons d'arômes. Les pesticides ont un effet sur la santé, ont-ils un goût ? Lesquels sont dans les vins que nous goûtons ? Inhibent-ils la fabrication des arômes par plantes et levures ? Perturbent-ils la détection des arômes ? Peut-on détecter l'odeur des pesticides seuls ? Participations de tous à l'expérience en direct et discussions.

Dimanche 13 décembre 2015

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. **Pensez à descendre vos bagages dans le hall.**

9h30 Dr Joël Spiroux de Vendômois : Synthèse de conclusion et quelles sont les prochaines étapes cruciales ? Débat avec les participants, débriefing.

11h30 Pause

12h Déjeuner – fin du séminaire

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

ooo