

Siège Social : Paris

**Site internet : [www.criigen.org](http://www.criigen.org)**



## **PROGRAMME SEMINAIRE CRIIGEN**

**Le Mas de Rivet, Barjac**

**du 29 JANVIER au 2 FEVRIER 2015**

**« Plaisirs cuisinés ou Poisons Cachés »**

*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 29 janvier 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](http://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 (titre de son prochain livre chez Actes Sud, dialogue avec GE Séralini autour d'un repas-plaisir), et comment et pourquoi il **cuisine bio** et naturel aujourd'hui. 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.*

### **Vendredi 30 janvier 2015**

**8h-8h45** Petit-déjeuner. Les tables seront débarrassées impérativement à 8h45 afin de mettre en place la salle du séminaire. 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** : De la médecine chinoise à l'alimentation et les préparations chinoises : les concepts d'écomédecine.

#### **11h Pause**

**11h15 Pr Gilles-Eric Séralini** : Les différentes formes de pollutions, les maladies chroniques contemporaines et la pollution.

**12h30** Temps libre. Le site naturel est magnifique et de nombreux sentiers de randonnée avec vue sur les Cévennes en partent. Une piscine est à votre disposition l'été. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas.

#### **12h40-14h** Déjeuner

**14h** Temps libre - Visite du jardin.

**15h Débat avec tous les participants** : Expériences et questions sur la façon d'apporter un éclairage nouveau sur la réalité du sujet, les carences des évaluations et de la transparence sur les effets des polluants.

**16h Pr Gilles-Eric Séralini** : Les toutes nouvelles découvertes, les arômes et les additifs issus du pétrole : pourquoi il faut choisir. Découvertes cruciales expérimentales et inattendues sur la manière d'améliorer les connaissances sur les tumeurs appelées "naturelles" et les effets secondaires "non biologiquement significatifs" lors des évaluations réglementaires des OGM, des pesticides, de l'ensemble des produits chimiques et... des médicaments. L'industrie cacherait-elle d'une manière inattendue les effets secondaires de ses produits ?

**16h30** Pause

**16h45** Seconde partie du débat.

**18h** Temps libre

**19h30** Diner

### **Samedi 31 janvier 2015**

**8h-8h45** Petit-déjeuner. Les tables seront débarrassées impérativement à 8h45 afin de mettre en place la salle du séminaire. Pour information, deux salons et une terrasse à l'extérieur sont mises à votre disposition pour les discussions ou les moments de détente.

**9h30 Anne-Claude Leflaive** : Une des plus « grandes » productrices de vin blanc en biodynamie du monde, selon les dictionnaires, nous apportera son témoignage de parcours, comment elle en est venue à ne pas utiliser de pesticides, pour les participants au séminaire, et comment les arômes du vin sont magiques, et d'autres idées.

**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.

**16h Accueil des vignerons locaux en agriculture biologique ou en biodynamie du Gard, de l'Ardèche et de l'Hérault**

**17h Témoignage d'Anne-Claude Leflaive sur son travail, et du Chef Jérôme Douzelet :** 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. Sa vision 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 nouvelles expériences de détoxification avec les plantes biologiques de Sevene Pharma.

**18h30 Témoignage de François Veillerette, Elu régional, Générations Futures et PAN Europe (Pesticites Action Network)**  
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 ? Inhibent-ils la fabrication des arômes par plantes et levures ? Perturbent-ils la détection des arômes ? Discussions.**

**Dimanche 12 octobre 2014**

**8h-8h45** Petit-déjeuner. Les tables seront débarrassées impérativement à 8h45 afin de mettre en place la salle du séminaire. 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

**12h30** Déjeuner - fin du séminaire

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

ooo