

Siège Social : Paris

Site internet : www.criigen.org

PROGRAMME SEMINAIRE CRIIGEN

Le Mas de Rivet, Barjac, du 26 au 29 MARS 2015 « OGM : avancées et nouveautés »



*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 26 mars 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 Conseil Scientifique du CRIIGEN, et présentation des objectifs du séminaire par le **Pr. Gilles-Eric Séralini**, autour d'un dîner biologique préparé par le **Chef Jérôme Douzelet**, qui interviendra oralement durant le séminaire sur les plaisirs cuisinés, et comment et pourquoi il **cuisine bio** et naturel aujourd'hui. 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.

Vendredi 27 mars 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 Pr Gilles-Eric Séralini : Définitions, historique, règlements, incertitudes, zones d'ombre. Le concret des OGM aujourd'hui et des méthodes d'évaluation.

10h30 Dr Christian Vélot : Faire un OGM : les étapes, les erreurs, les réalisations et les promesses.

11h30 Débat avec tous les participants : Réponses aux critiques : pourquoi il y a effectivement encore des questions sur les OGM aujourd'hui.

12h 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. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas.

12h40-14h Déjeuner

14h Temps libre – Visite du jardin.

15h LES OGM MICROBIENS

Du pain, du fromage, du vin, des champignons : les découvertes, les utilisations, les avantages, les risques avec le Dr Christian Vélot et le Pr Jean-Michel Panoff

16h30 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 méconnaissance des OGM.

17h Pause

17h30 Michel Georget : OGM et fabrication des vaccins, suivi d'un débat.

18h30 Temps libre

19h30 Diner

Samedi 28 mars 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 Pr Jean-Michel Panoff : Les (micro-) organismes génétiquement modifiés à travers la législation européenne.

10h30 Dr Christian Vélot : Les limites de l'équivalence en substance vue grâce à de nouvelles recherches de son équipe.

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

12h30 Déjeuner

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

15h Chef Jérôme Douzelet : Un autre vision du pain, du fromage, du vin, des champignons et autres délices : 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. Le concept des OGM à pesticides. **Débat** avec les participants.

16h30 Pause

17h Dr. Christian Vélot : Les OGM peuvent être cachés, comme des polluants.

18h 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. Comment faire avancer le sujet.

19h30 Dîner

21h-22h15 Spectacle « Des semences et des hommes », de **Fabien Rodhain** en présence de l'auteur, suivi d'un débat « L'art et la communication sur les OGM », <http://www.fabienrodhain.com/spectacles-vivants>

Dimanche 29 mars 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 vos téléphones portables durant les tables rondes. **Pensez à descendre vos bagages dans le hall.**

9h30 Synthèse de conclusion et quelles sont les prochaines étapes cruciales ? Débat avec tous les intervenants, 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