

Site internet : www.criigen.org

INSCRIPTIONS : demandes à criigen@criigen.info

Formation professionnelle sur les **NANOTECHNOLOGIES**
remboursable à 1200 euros par personne, séjour et repas compris.



PROGRAMME SEMINAIRE CRIIGEN – Invitée Sarah Dubernet

Le Mas de Rivet, Barjac, Gard

du 22 au 25 novembre 2016

« Les nanotechnologies, la santé et les solutions »

Quand une technologie nouvelle se développe et pénètre votre corps et l'environnement durablement, il y a des urgences que chacun pressent.

Quels avantages pour quels risques sur la santé ? Quels tests ?

Comment se protéger et se détoxifier ? Comment contrôler ?

Les similitudes avec les risques modernes.

*Tous les repas sont de grande cuisine biologique aux réseaux contrôlés dans un hôtel-restaurant labellisé "La clé verte", par souci de cohérence avec le programme du séminaire. Chef **Jérôme Douzelet***

Mardi 22 novembre 2016

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** 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, et comment et pourquoi il **cuisine bio** et naturel aujourd'hui, sans nanoparticules pourtant autorisées en cuisine !



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.

Le site naturel est magnifique et de nombreux sentiers de randonnée avec vue sur les Cévennes en naissent. La salle de conférences donne sur la piscine. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas en saison.

Mercredi 23 novembre 2016

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 et d'éloigner vos téléphones portables durant les tables rondes, *et pour les échanges.*

9h Dr Joël Spiroux de Vendômois, Président du CRIIGEN : La santé mondiale pose quels problèmes ?



10h Pr. Gilles-Eric Séralini, co-directeur du Pôle Risques, Qualité et Environnement Durable, Université de Caen: Les risques modernes modernes en général, pesticides et OGM, comment les gère-t-on ?

10h30 Pause

11h-13h Sarah Dubernet, infirmière ayant un master de santé-environnementale et effectuant un travail d'investigation indépendant sur les différents enjeux des nanotechnologies.

1 – Nanotechnologies, biotechnologies, informatique et sciences cognitives (NBIC): de quoi parle-t-on ?

Ces termes renvoient à une bulle spéculative mêlant des procédés divers, variés. Nous mettrons en évidence les continuités (avec le nucléaire, l'industrie chimique, les biotechnologies, etc) et la construction récente d'une discipline finalement peu scientifique appelée "nanosciences", en abordant les points de vue techniques et historique. Cette partie soulignera d'elle-même la convergence des intérêts autant que des techniques ainsi que la progression financière, industrielle puis politique.

13h15-15h30 Déjeuner

15h30 Sarah Dubernet : 2 – Nanomédecine et transhumanisme.

Comme tout secteur technique développé par le système productiviste, les moyens humains et financiers consacrés aux nouvelles technologies trouvent leurs justifications à travers des notions de « santé », de « sécurité » et de « confort ». Nous aborderons dans cette partie les développements plus spécifiques en matière de santé. D'autre part nous montrerons que le transhumanisme, loin d'être nouveau, constitue aujourd'hui un support idéologique pour une nouvelle forme de totalitarisme sanitaire.

17h30 Débat

18h Pause – Débat en promenades dans les jardins.

20h Dîner-débat.

Jeudi 24 novembre 2016

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 et d'éloigner vos téléphones portables durant les tables rondes, *et pour les échanges.*

9h Dr Joël Spiroux de Vendômois Quelques principes de base en toxicologie médicale.

10h Sarah Dubernet 3. Toxicité des NBIC, les questions autour de ce débat.

Nous aborderons dans cette dernière partie les spécificités toxicologiques des nanoparticules ainsi que la façon dont se construit l'expertise dans ce domaine. Nous y évoquerons également quelques questions plus larges et non posées concernant les enjeux toxicologiques des NBIC.

11h45 Pause

12h-13h Dr Frédérick Lemarchand, sociologue, co-directeur du Pôle Risques, Qualité et Environnement Durable (MRSH, Université de Caen). Les nouveaux enjeux sociaux des nanotechnologies, y a-t-il des solutions ?



13h30 Déjeuner

15h30 Chef Jérôme Douzelet : Plaisirs cuisinés ou poisons cachés ? Les principes d'une alimentation joyeuse 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 fin 2016 ? 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 Pr Gilles-Eric Séralini Les résidus de pétrole cachés dans l'alimentation. Les nanotechnologies et les pesticides. Les pollutions, et les preuves de la detoxification cellulaire par les plantes.

17h30 Pause

18h Dr Joël Spiroux de Vendômois : La détoxification ? Une vision intégrative de l'écomédecine de l'Asie à l'Europe, de l'antiquité à nos jours. Le défi des risques modernes

19h Débat avec les intervenants et les participants.

19h30 Temps libre

20h30 Dîner festif

Vendredi 25 novembre 2016

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. **Pour ceux qui partent, pensez à descendre vos bagages dans le hall.**

9h30 Synthèse de conclusion par les intervenants

9h35 Dr Frédérick Lemarchand

10h30 Pr Gilles-Eric Séralini

11h Sarah Dubernet

11h30 Dr Joël Spiroux de Vendômois

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 160 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 !



ooo