

Siège Social : Paris

Site internet : www.criigen.org

PROGRAMME SEMINAIRE CRIIGEN

Le Mas de Rivet, Barjac

du 9 au 12 OCTOBRE 2014

« Pollutions et détoxifications »

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

par souci de cohérence avec le programme du séminaire.

Jedi 9 octobre 2014

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 dîner 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 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 10 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 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 : les concepts d'écomédecine.

10h30 Pr Gilles-Eric Séralini : Les différentes formes de pollutions, les effets chroniques, combinés et non linéaires. Les nouvelles découvertes.

11h30 Débat avec tous les participants : Réponses aux critiques : pourquoi il y a effectivement une toxicité à long terme des OGM tolérants au Roundup et des pesticides.

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 Eric Julien et Muriel Fifils : Les indiens Kogis pré-colombiens, leur conception de la Terre, de sa pollution et des équilibres, des solutions en conscience.

16h 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.

16h30 Pause

17h Seconde partie du débat.

18h Temps libre

19h30 Diner

Samedi 11 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.

9h30 Dr Béatrice Milbert : Les nouvelles expériences dérangeantes de l'équipe du Pr. Luc Montagnier, dont elle fait partie, et sa propre thérapeutique. Luc Montagnier est découvreur du virus du Sida, Prix Nobel.

10h30 Débat avec tous les participants : Comment penser différemment les origines des maladies chroniques ? 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.

15h 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.

15h40 Dialogue avec Gilles-Eric Séralini sur leur livre à paraître (Ed. Actes Sud). Les résidus de pétrole cachés dans l'alimentation. **Débat** avec les participants.

16h15 Pause

16h45 Pr. Gilles-Eric Séralini : 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 cachera-t-elle d'une manière inattendue les effets secondaires de ses produits ? Les expériences de détoxification avec les plantes biologiques de Sevens Pharma.

18h Débat avec tous les participants mené par le Dr. Joël Spiroux de Vendômois : Expériences et questions sur la façon d'apporter un éclairage nouveau sur la réalité du sujet, les carences des évaluations.

19h Temps libre

20h Diner

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