

**CONFERENCE du 23 mars 2016
20h30 Salle de la Louvière EPINAL**

**Organisée par AMI-BIO et VNE en partenariat avec la ville d'EPINAL et
l'AGENCE de l'EAU**

Après l'émission Cash Investigation qui a pointé du doigt la responsabilité des firmes agrochimiques eu égard aux impacts sur la santé des enfants, des pesticides qu'elles commercialisent,

Suite à l'émission « les soigneurs de la terre » (F2) qui a montré, avec les époux Bourguignon, les impacts des pesticides sur la biologie des sols,

Suite à la controverse entre le CIRC (centre international de recherche sur le cancer) qui classe le glyphosate cancérigène probable pour l'homme et l'EFSA (autorité européenne de sécurité des aliments) qui dit ensuite le contraire,

Suite à la découverte de taux record de glyphosate et d'AMPA (produit de dégradation du roundup) dans la Cleurie, en provenance de tissus coton OGM traités au roundup,

La conférence de Gilles Eric SERALINI qui est reconnu internationalement pour ses travaux sur la toxicité du glyphosate (principe actif) mais aussi du roundup dans sa formulation commerciale, arrive vraiment au bon moment !

Elle va pouvoir répondre à de nombreuses inquiétudes et interrogations et nous éclairer sur la toxicité réelle de ces substances, mais aussi sur les mécanismes et les pratiques en cours tant au niveau des multinationales que des instances européennes (EFSA) et françaises (ANSES), quand il s'agit des tests de toxicité et des autorisations de mise sur le marché de ces pesticides.

Réservations conseillée : Office du Tourisme : 03.29.82.53.32

Gilles-Éric Séralini, professeur et chercheur à l'université de Caen, spécialiste des OGM et des pesticides, et **Jérôme Douzelet**, chef cuisinier responsable, unissent leur voix pour révéler:

~ comment les produits chimiques envahissent notre alimentation, sont à l'origine du développement galopant des maladies chroniques,
~ les possibilités de développer une cuisine festive, naturelle et biologique, haute en saveurs, couleurs, textures, en symbiose avec la biodiversité et la santé

ils nous expliquent pourquoi notre manière de produire et de consommer nos aliments conditionne un véritable choix de société :

~ Continuer à creuser la voie industrielle, chimique, au péril de notre santé et de la contamination de notre environnement,
~ ou chercher la voie de l'épanouissement des saveurs, des personnes, tout en préservant la vie sous toutes ses formes ?

Gilles-Éric Séralini est professeur à l'université de Caen en biologie moléculaire, chercheur sur les effets des pesticides, de différents polluants, et des OGM sur la santé. Il est actuellement président du conseil scientifique du CRIIGEN (Comité de recherche et d'information indépendantes sur le génie génétique). Il a dirigé de 1993 à aujourd'hui dix-huit thèses expérimentales, notamment sur les hormones sexuelles et les cancers. Il a publié plus de trois cents communications internationales et nationales et plusieurs livres sur le sujet.

Le chef Jérôme Douzelet est administrateur du CRIIGEN, représentant des professions de la restauration. Défendre les valeurs auxquelles il croit et développer sa cuisine, qu'il qualifie de "vivante, nature et bio", lui ont fait parcourir le monde aux côtés de Gilles-Éric Séralini pour donner des conférences sur ce sujet. Au Mas de Rivet, à Barjac dans le Gard, avec son équipe familiale, il cultive maintenant son jardin écologique et des réseaux de proximité de fournisseurs de grande qualité.