

Spark Vie



Site internet : www.spark-vie.com

INSCRIPTIONS : demandes à contact@spark-vie.com

**Fin de semaine touristique possible
sur inscription préalable**

Formation sur les connaissances les plus récentes, total 3 jours, **18h30 de formation remboursable** à 1300 euros par personne, séjour, hébergement et repas compris, 1400 euros après le 1/1/19, paiement 50% à l'inscription. *Numéro d'enregistrement Spark Vie 76300432830 d'activité de prestataire de formation ; ne vaut pas agrément de l'État.*

***TOUT COMPRENDRE SUR LA DÉTOXIFICATION
DES SOLS ET DES ORGANISMES***

***LE CUIVRE MENACE-T-IL LA BIO ?
LES VRAIS ET FAUX DEBATS***

***ROUNDUP ET GLYPHOSATE
MENSONGES ET PROCÈS
QUI CHANGENT LE MONDE***

***APPRENDRE LE GOÛT DU ROUNDUP POUR S'EN
PASSER, ET DU CUIVRE POUR SE SOIGNER***

De nouveaux concepts – Des informations premiums
d'une actualité brûlante



Le Mas de Rivet, Barjac, Gard

Du mercredi 12 au samedi 15 juin 2019

Tous les repas sont de grande cuisine biologique aux réseaux contrôlés dans un hôtel-restaurant écologique, par souci de cohérence avec le programme du séminaire. Aux fourneaux Jérôme Douzelet.

Le site naturel est magnifique et de nombreux sentiers de randonnée en naissent avec vue sur les Cévennes. La salle de conférences donne sur la piscine. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas en saison. Les intolérances alimentaires médicales doivent être indiquées à l'inscription, les

viandes et poissons notamment ont une origine contrôlée, artisanale et un élevage éthique.

L'établissement nous est entièrement réservé. La famille Douzelet est à l'accueil. Ainsi, la confidentialité des échanges stratégiques se fait dans un lieu idéal.

Mercredi 12 juin 2019

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 19h00**. Le respect des horaires est très important afin que chacune et chacun puisse s'exprimer.

19h00- Mot d'accueil de l'équipe du Mas de Rivet et présentation des objectifs de la formation par le **Pr. Gilles-Eric Séralini**,

autour d'un diner 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 OGM ni pesticides, ni nanoparticules, ni additifs de la pétro-chimie, pourtant autorisés en cuisine ! *Le Chef Douzelet fut formé par Régis Marcon, Bocuse d'Or.*



19h30 Dîner

Avant et autour du diner, présentation des participants, de leurs activités et fonctions, de ce qu'ils attendent de la formation.

Soirée de connaissance : les objectifs du séminaire

Jeudi 13 juin 2019

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.

9h. Pr Gilles-Eric Séralini

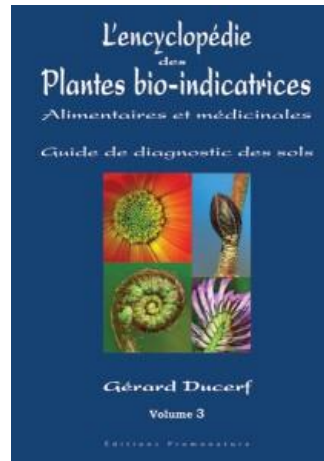


L'auteur est professeur des Universités à Caen en biologie moléculaire, chercheur sur les effets des pesticides, de différents polluants, et des OGM sur la santé. Il a publié à l'automne 2012 l'étude la plus citée au monde sur les effets d'un OGM et d'un pesticide sur la santé, et a raconté les conflits sur cette histoire et leurs implications dans "Tous Cobayes !" (Ed. Flammarion), dont un film et un documentaire ont été tirés. **Prix International du Lanceur d'Alerte 2015** (Federation of German Scientists), **Prix Théo Colborn aux Etats-Unis en 2016, pour ses recherches en santé environnementale.** *Il a gagné sept procès contre des lobbys diffamateurs, a été expert pour le gouvernement français pendant neuf années et depuis pour plusieurs pays.*

La différence entre le système de défense immunitaire et le système de détoxification du corps. Pourquoi et par quoi est-on pollué ? Comment les lobbys font croire qu'il n'y a pas de toxicités pour les OGM, les pesticides, les polluants... Le point sur les connaissances du sujet, les vrais et faux débats, les procès internationaux de Monsanto-Bayer qui sont en train de changer le monde de l'agriculture pétro-chimique. **Avec pause**

12h Déjeuner d'échange.

14h30 Gérard Ducerf



Les grands principes des plantes bioindicatrices, préparation aux travaux pratiques sur place. Comment dépolluer un sol pour se dépolluer ensuite si l'on mange ses produits ?

Gérard DUCERF, ancien agriculteur, botaniste de terrain depuis 1979, auteur de l'encyclopédie des Plantes bio-indicatrices alimentaires et médicinales, auteur de l'intégralité de la flore française en photographies, est passionné de tous les usages des plantes sauvages, les manger, se soigner avec les simples ou faire des diagnostics de sols. Sa passion l'a conduit à faire de la formation pour les agriculteurs et les passionnés de botanique en Europe et en Argentine.

16h – Débat en promenades et travaux pratiques dans les jardins du Mas de Rivet.

20h Dîner-débat.

Vendredi 14 juin 2019

8h-8h45 – Petit déjeuner buffet

9h. Pr Gilles-Eric Seralini - Où en sont les connaissances sur **un des sujets les plus débattus en bio aujourd'hui, l'usage et la toxicité du cuivre** ? Il s'agit d'une des substances les plus utilisées en culture bio, très décriée et considérée comme un pesticide. Est-ce vrai ? Il est historiquement très utilisé dans la « bouillie bordelaise ». On parle de davantage réglementer son usage, avec zones tampon, tenues de protection et doses limites très strictes, ce « pesticide présent dans 100% des vins bio ». Lobbying anti-bio ? C'est un enjeu majeur pour la bio.

11h. Gérard Ducerf. La dépollution des sols : où en est-on pour les métaux lourds, leurs effets, et leurs plantes bioindicatrices ? Et pour le cuivre ?

13h. Déjeuner

15h Chef Jérôme Douzelet : L'auteur de ces ouvrages est aussi découvreur du goût des pesticides confirmé par 71 spécialistes et 195 tests. Il expliquera la manière de les reconnaître pour mieux s'en passer. Il commentera aussi les principes d'une alimentation joyeuse, biologique et respectueuse de l'environnement, celle qu'il préparera pour nous pendant ce séminaire au Mas de Rivet. Une autre manière de se détoxifier : les plantes, les épices, les arômes, le goût, la texture, les couleurs, les parfums, les températures... et comment sait-on que les lobbys nous empoisonnent, les preuves, où en est-on en 2019 ?

Co-auteur avec Gilles-Eric Séralini aux Editions Actes Sud de « Poisons cachés ou plaisirs cuisinés » Prix Chapitre Nature de l'Essai 2015 ; et plus récemment du « Goût des Pesticides dans le Vin », sélectionné dans les trois meilleurs livres du monde pour les professionnels du vin, et dans les « Gourmand Awards » 2019 organisés par Edouard Cointreau.



En développant ses concepts de la cuisine, le Chef Jérôme Douzelet nous apprendra à tester le goût du Roundup pour s'en passer et à mieux choisir ses vins à l'avenir, mais aussi le goût du cuivre dans l'eau et les vins ! Travaux pratiques inoubliables. Cela permet-il de se soigner ? Dialogue avec Gilles-Eric Seralini et Gerard Ducerf. Des apprentissages et résultats tout à fait nouveaux.

Samedi 15 juin 2019

8h-8h45 Petit-déjeuner.

9h30 Synthèse et questions au Pr. Gilles-Eric Séralini, à Gérard Ducerf, par les participants. « Messages à emporter » et questions.

12h Déjeuner et conclusions des participants – fin du séminaire, questions à Jérôme Douzelet

14h Départ de la navette du Mas de Rivet pour la gare d'Avignon-TGV – arrivée en gare vers 16h45

Les personnes qui désirent rester pour la fin de semaine sont les bienvenues, forfait de 180 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 !

