

Siège Social : Paris

Site internet : www.criigen.org

INSCRIPTIONS : demandes à criigen@criigen.info



PROGRAMME SEMINAIRE CRIIGEN

Le Mas de Rivet, Barjac

du 9 au 12 juin 2016

« Les plantes, le sol, la joie dans la cuisine et la détoxification »

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 9 juin 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. Avant et autour du diner, 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 partent. Une piscine est à votre disposition. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas.

Vendredi 10 juin 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 Gérard Ducerf : Les plantes et les sols, la richesse est dans le pré des relations ancestrales.



Gérard Ducerf est l'auteur de livres de référence, une encyclopédie sur les plantes bioindicatrices, un des derniers grands botanistes de terrain.

10h30 Pause

11h Claire Laurant : Les plantes du continent américain et d'ailleurs : bases, et découvertes.



Claire Laurant est une grande spécialiste d'ethnomédecine, ethnobotanique, phytothérape, impliquée dans les vertus des tisanes et les soins par les plantes. Auteur d'un livre sur les tisanes.

12h40-14h Déjeuner

15h 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. Sa vision de l'histoire de la cuisine. D'après son livre avec GE Séralini (Actes Sud, Prix Chapitre Nature de l'Essai 2015).



16h Pr Gilles-Eric Séralini Les pollutions, et les preuves de la detoxification cellulaire par les plantes. Les résidus de pétrole cachés dans l'alimentation. Le concept des OGM à pesticides. **Débat** avec les participants.

17h Pause

17h30 Dr Joël Spiroux de Vendômois : Une vision intégrative de l'écomédecine de l'Asie à l'Europe, de l'antiquité à nos jours.

18h30 Débat avec les intervenants et les participants.

19h Temps libre

19h30 Diner

Samedi 11 juin 2016

8h-8h45 Petit-déjeuner.

9h Départ de la navette A 40 minutes de route, près de Saint-Hippolyte-du-Fort, visite commentée du Jardin de Mazet, par **Claire Laurant**, en dialogue avec **Gérard Ducerf**. Le domaine de Mazet, 10 ha d'exploitation de plantes médicinales, immense Jardin de Simples, a ouvert ses allées à la visite au cours de l'été 2011 et reçoit du Ministère de la Culture, en 2012, le label "Jardin Remarquable". Cet écrin de verdure, à 450 mètres d'altitude, sur les contreforts des Cévennes, riche d'une eau très pure venue des profondeurs, nourrit des centaines de plantes de vertus variées, notamment détoxifiantes ou régénérantes, cultivées et sauvages. Le laboratoire Sevene Pharma les transforme sur place.

Déjeuner pique-nique et temps libre : des tis'up sur place, en dégustation.



Après-midi de visite et d'échange.

16h Retour de la navette

19h Dîner-surprise au Mas de Rivet

Dimanche 12 juin 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. **Pensez à descendre vos bagages dans le hall.**

9h30 Synthèse de conclusion par les intervenants et le Président du CRIIGEN **Dr Joël Spiroux de Vendômois**. Débat avec tous 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.