



Hôtel et Restaurant **Nature et Bio**, Le Mas de Rivet à Barjac et Spark Vie
www.lemasderivet.com et www.spark-vie.com



Spark Vie

PROGRAMME

Invitée d'Honneur SUSAN GEORGE



Présidente d'Honneur de l'[Association pour la taxation des transactions financières et pour l'action citoyenne](#)
auteur de nombreux essais réputés

avec le Pr. Gilles-Eric SÉRALINI

du 2 au 5 octobre 2018

« Pollutions économiques et biologiques ;
les talons d'Achille des transnationales »

*Tous les repas sont de cuisine de qualité naturelle et biologique, respectueuse de biodiversité
par souci de cohérence avec le programme du séminaire, qui forme un tout.*

Mardi 2 Octobre 2018

Vers 17h : arrivée par le train en gare d'Avignon-TGV (train de Paris vers 14h).

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 voir mieux 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 **Chef Jérôme Douzelet**, puis présentation du programme du séminaire par le **Pr. Gilles-Eric Séralini**. Ils sont co-auteurs d'un livre (rééd. 2017) « Poisons cachés ou plaisirs cuisinés » (Actes Sud) autour de ces notions.

Jérôme Douzelet, artisan-cuisinier responsable, président de Spark-Vie, transmute des aliments nature et bio avec grand talent et apporte un regard nouveau sur la richesse des saveurs originelles. Il fait aussi des conférences dans de nombreux pays. Découvreur du goût des pesticides.

Gilles-Éric Séralini est professeur et chercheur à l'Université de Caen, co-responsable du Pôle transdisciplinaire Risques, Qualité et Environnement Durable, spécialiste des effets des OGM et des pesticides sur la santé, et de détoxification ; il est connu pour ses expériences à l'impact mondial établissant un lien entre un maïs OGM, l'herbicide Roundup et des tumeurs, maladies des reins et du foie. Prix International du Lanceur d'Alerte 2015.

Accueil de l'invité d'honneur Susan George auteur de renom et docteur en sciences politiques sur le transfert du système alimentaire américain au reste du monde. Dernier ouvrage paru « Les usurpateurs – Comment les entreprises transnationales prennent le pouvoir » (Ed Seuil).

L'établissement nous est entièrement réservé. La famille Douzelet est à l'accueil. Ainsi, les échanges dans un cadre naturel, dans un lieu idéal de collines et jardins, magique, près du Pont du Gard, de grottes magnifiques à visiter, et des superbes gorges de l'Ardèche. Vous pouvez prolonger le séjour sur demande, ou revenir lors d'une fin de semaine « gastronome », seul, en famille, en amoureux. À quelques kilomètres...



Mercredi 3 Octobre 2018

8h-8h45 Petit-déjeuner-buffet. 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*.

9h30 Gilles-Eric Séralini : L'état du monde, les différentes formes de pollutions, les effets chroniques. Les nouvelles découvertes. La détoxification est possible.

11h Susan George : Le système alimentaire des USA et comment il est devenu celui du monde - à travers diverses politiques telles la « Revolution verte ».

13h Déjeuner, discussions

14h Temps libre – Visite du jardin. Le site naturel est magnifique et de nombreux sentiers de randonnée avec vue sur les Cévennes en partent.

15h Gilles-Eric Séralini : L'expérience de sept victoires dans des procès en diffamation contre les lobbies, comment ils veulent cacher la toxicité des produits, par quelles méthodes réglementaires et « scientifiques ».

Pause

16h30 Susan George : Débat sur les lobbies, spécialement pour les produits chimiques et Monsanto-Bayer.

18h30 Discussion générale

20h Dîner

Soirée débat – Des solutions ? Une première ébauche

Jeudi 4 Octobre 2018

8h – 8h45 Petit déjeuner-buffet

9h Susan George Les traités des libres échanges, TAFTA/TTIP et CETA, les actions des crypto-gouvernements ou transnationales. Un autre monde est possible. Questions

11h Pause

11h30 Gilles-Eric Séralini : Les talons d'Achille des multinationales : manque de transparence, failles scientifiques, fraudes ?

12h30 Déjeuner

15h Jérôme Douzelet : Les prises de pouvoir jusque dans l'intimité des aliments et des boissons. Le goût des pesticides dans le vin, d'après son dernier livre du même titre, chez Actes Sud. Comment les pesticides et plastifiants, ou autres additifs issus du pétrole, entre autres dans la plante la plus traitée (la vigne) peuvent pervertir le goût des aliments et contribuer à répandre le modèle de l'alimentation industrielle américaine, via des exhausteurs de goût artificiels, jusque dans le tabac. Les lobbys sont-ils les mêmes ?

17h Pause et temps libre

19h Diner. Suivi par la poursuite des échanges autour de vins très aromatiques sans pesticides. Dégustations. Réponses aux questions.

Vendredi 5 Octobre

8h-8h45 Petit-déjeuner-buffet.

9h30 Susan George, Gilles-Eric Séralini et tous. Quelles solutions pour demain ? **Il y en a.**

12h Déjeuner

14h Départ de la navette du Mas de Rivet pour la gare d'Avignon-TGV.

Pour ceux qui se seront inscrits en plus, émerveillements sur les plus vieux et beaux dessins de l'humanité (-35.000 ans). Week-end possible avec inscription à la réservation du séminaire.

ooo

TARIF TOUT COMPRIS avec navette 1300 euros / personne.

Réservez immédiatement et pour tout renseignement contact@spark-vie.com

**Places limitées à 25. VACANCES CONSTRUCTIVES, CULTURE SCIENTIFIQUE
ET CULINAIRE INOUBLIABLES AU PROGRAMME**