

# Spark Vie\*

Siège Social : Barjac

Site internet : [www.spark-vie.com](http://www.spark-vie.com) & Le Mas de Rivet



## PROGRAMME SEMINAIRE SPARK-VIE

Le Mas de Rivet, Barjac

du 17 au 20 mars 2016

« Arômes des Alcools et Vins  
ou poisons chimiques cachés ? »

avec Luca Gargano



*Tous les repas sont de grande cuisine biologique dans un établissement classé "La clé verte",  
préparés par le Chef Jérôme Douzelet*

*par souci de cohérence avec le programme du séminaire.*

## Jeudi 17 mars 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](http://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 SPARK-VIE, le **Chef Jérôme Douzelet**, et par le **Pr. Gilles-Eric Séralini**, autour d'un diner biologique. Le Chef interviendra oralement durant le séminaire sur les plaisirs cuisinés ou poisons cachés (publié chez Actes Sud, dialogue avec GE Séralini autour d'un repas-plaisir), et comment et pourquoi il **cuisine bio** et naturel aujourd'hui, et expliquera comment il sélectionne ses réseaux de fournisseurs, notamment de vins et d'alcools. Avant et autour du diner, présentation des participants, de leurs activités et projets. Accueil et présentation de l'invité d'honneur **Luca Gargano** et de ses amis, *Velier.it*

*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, conforme à notre éthique et nos valeurs, à des prix préférentiels.*

## Vendredi 18 mars 2016

**8h-8h45** Petit-déjeuner. Les tables seront débarrassées impérativement à 8h45. 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 Pr Gilles-Eric Séralini** : Les arômes, les hormones sexuelles et le plaisir. Les différentes formes de pollutions, les maladies chroniques contemporaines et la pollution. OGM et pesticides : pourquoi des évaluations mensongères ? Les perturbations des arômes par des produits pétroliers (pesticides, plastifiants, autres). Notre expérience sur le goût des pesticides dans le vin.

**11h Pause**

**11h15 Luca Gargano** : son expérience et pourquoi des produits choisis sans pesticides.

**12h30** Temps libre. Le site naturel est magnifique et de nombreux sentiers de randonnée avec vue sur les Cévennes en partent. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas selon la saison.

**12h40-14h** Déjeuner

**14h** Temps libre – Visite du jardin.

**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. Dialogue avec Gilles-Eric Séralini sur leur livre (Ed. Actes Sud). Les résidus de pétrole cachés dans l'alimentation. Les expériences de détoxification avec les plantes biologiques. Résultats et commentaires sur les pesticides dans le raisin et le vin. Débat avec les participants.



**16h30** Pause

**17h Pr Gilles-Eric Séralini** : Les toutes nouvelles découvertes, les arômes et les additifs issus du pétrole : pourquoi il faut choisir. L'industrie cacherait-elle d'une manière inattendue les effets secondaires de ses produits ? Les « ENDS » Endocrine and Nervous Disruptors. Seconde partie du débat.

**18h30** Temps libre

**19h30** Diner

## **Samedi 19 mars 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.

**9h30 Luca Gargano et ses invités** : témoignages de parcours, comment on peut en venir à ne pas utiliser de pesticides, pour les participants au séminaire, et comment les arômes du vin et des alcools sont magiques, et d'autres idées. **Participation de tous sur le sujet.**

**10h30 Débat avec tous les participants** : Comment penser différemment ? 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.

16h Accueil des vignerons locaux en agriculture biologique ou en biodynamie du Gard, de l'Ardèche et de l'Hérault

17h Témoignages

19h30 Soirée Vins-Fromages

Dégustations des meilleurs flacons en bio et non bio. Comparaisons d'arômes. Les pesticides ont un effet sur la santé, ont-ils un goût ? Lesquels sont dans les vins que nous goûtons ? Inhibent-ils la fabrication des arômes par plantes et levures ? Perturbent-ils la détection des arômes ? Peut-on détecter l'odeur des pesticides seuls ? Participations de tous à l'expérience en direct et discussions.

## Dimanche 20 mars 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 **Pr Gilles-Eric Séralini** : Synthèse de conclusion et quelles sont les prochaines étapes cruciales ? Débat avec les participants, débriefing.

11h30 Pause

12h Déjeuner – fin du séminaire

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

ooo

Pour le tarif tout compris, en formation professionnelle remboursable, adressez-vous à [seralini.gilles-eric@neuf.fr](mailto:seralini.gilles-eric@neuf.fr)