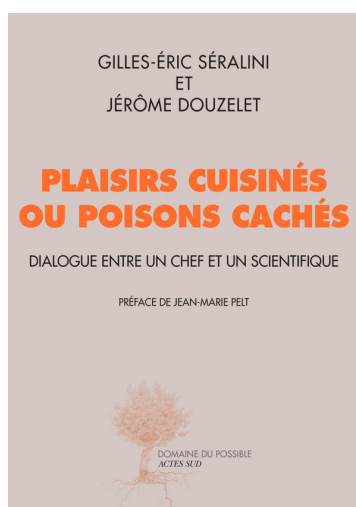




ACTES SUD / COLIBRIS



RELATIONS PRESSE :

Régine Le Meur
05 62 66 94 63
06 63 90 56 06
r.lemeur@actes-sud.fr

assistée de Camille Seube
01 55 42 14 40
c.seube@actes-sud.fr

ACTES SUD
SERVICE DE LA COMMUNICATION
18, rue Séguier, 75006 Paris
Tél. 01 55 42 63 00 Fax 01 55 42 63 01
communication@actes-sud.fr
www.actes-sud.fr

CONTACT COLIBRIS :

Celine Morel
01 42 15 51 25
06 16 37 52 09
celine@colibris-lemouvement.org

GILLES-ÉRIC SÉRALINI ET JÉRÔME DOUZELET

Préface de Jean-Marie Pelt

Plaisirs cuisinés ou poisons cachés

Dialogue entre un chef et un scientifique

EN LIBRAIRIE LE 5 NOVEMBRE 2014

Depuis des décennies, les sciences s'invitent dans nos assiettes. Cet ouvrage va maintenant leur demander de se mettre à table. Les industries internationales ont systématisé l'emploi de substances chimiques, depuis leurs épandages dans les champs, en passant par l'élevage, les transformations, les conditionnements et la distribution de notre nourriture. Elles sont ainsi amenées à pénétrer notre corps en permanence. Ce processus a atteint une telle ampleur qu'il est susceptible d'orienter une partie du devenir des peuples et de la planète.

Si les polluants biologiques présents dans notre alimentation n'ont quasiment plus de secret pour nous aujourd'hui – tout restaurant se doit de suivre méticuleusement les règles d'hygiène bactérienne nécessaires et contrôlées pour leurs effets connus –, les polluants chimiques présents dans pratiquement tous les aliments sont beaucoup moins traqués : métaux lourds, herbicides, insecticides, fongicides et OGM, additifs, exhausteurs de goût, détergents, plastifiants... Les autorisations de ces produits masquent à la société les savoirs sur tous les problèmes sanitaires que ces nouveaux contaminants alimentaires peuvent engendrer. Méconnaissance, protection malhonnête d'intérêts privés dans un système d'expertise bien rôdé ou volonté de ne pas faire éclater de scandale, la frontière est bien gardée.

Même la haute gastronomie représentative de la cuisine française de qualité peut se faire abuser par les autorisations de produits toxiques, qui leurs paraissent des auxiliaires de progrès. Gilles-Éric Séralini, professeur et chercheur à l'université de Caen, spécialiste des OGM et des pesticides – connu pour ses expériences récentes établissant un lien avec tumeurs, maladies des reins et du foie –, et Jérôme Douzelet, chef cuisinier responsable, ont décidé d'unir leur voix pour révéler des expériences éclairantes sur la malhonnêteté de l'évaluation des produits chimiques et les possibilités de développer une cuisine festive, naturelle et biologique, haute en saveurs, couleurs, textures, en symbiose avec la biodiversité et la santé dans un vrai métier de «restaurateur».

Au fil d'un repas-plaisir, 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.

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.

RELATIONS PRESSE :

Régine Le Meur
05 62 66 94 63
06 63 90 56 06
r.lemeur@actes-sud.fr

assistée de Camille Seube
01 55 42 14 40
c.seube@actes-sud.fr

ACTES SUD
SERVICE DE LA COMMUNICATION
18, rue Séguier, 75006 Paris
Tél. 01 55 42 63 00 Fax 01 55 42 63 01
communication@actes-sud.fr
www.actes-sud.fr

CONTACT COLIBRIS :

Celine Morel
01 42 15 51 25
06 16 37 52 09
celine@colibris-lemouvement.org

FORMAT : 14 X 19 / 216 PAGES / 19,8 € / 14,99 € EN VERSION NUMÉRIQUE
disponible également en version EPUB