

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
et repas bio et de grande qualité compris, avec boissons.

LES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS ET NERVEUX – mécanismes d'actions

De nouveaux concepts – Des informations premiums
Organisé par les professeurs Sultan et Séralini



Le Mas de Rivet, Barjac, Gard

Du mercredi 23 au samedi 26 mai 2018

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 23 mai 2018

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 et le Pr. Charles Sultan**,

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, 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.

Jeudi 24 mai 2018

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.

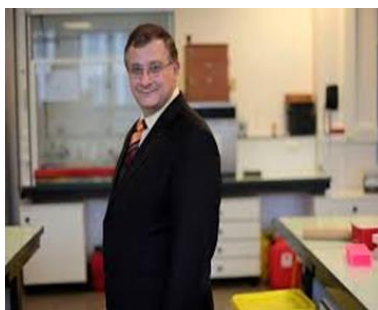
9h Dr Joël Spiroux de Vendômois, Président du CRIIGEN : La santé mondiale pose quels problèmes ? Le lien avec les perturbateurs endocriniens et nerveux.



10h30 Café et thé bio et équitables, eau.

11h-12h30. Pr Gilles-Eric Séralini

Les bases de l'expertise : pourquoi les perturbateurs endocriniens sont mal évalués, l'exemple des pesticides – Les perturbateurs endocriniens sont aussi des perturbateurs nerveux.



13h-14h30 Déjeuner d'échange.

14h30 Pr Charles Sultan

Conséquences sur la santé des perturbateurs endocriniens, une menace pour les générations présentes et futures. Etat des lieux 2018. 1ère partie



16h Pause - 16h30 Pr. Charles Sultan, 11ème partie : Des observations cliniques aux traitements.

20h Dîner-débat.

Vendredi 25 mai 2018

8h-8h45 – Petit déjeuner buffet

9h-10h30 Quelle place pour l'action politique sur le sujet et celui de la santé environnementale ? Ancien député Jean-Louis Roumegas



11h-12h30 Le rôle des ONG – Comment faire avancer le débat ? L'action de Générations Futures. François Veillerette



13h Déjeuner au Mas de Rivet

15h00 Chef Jérôme Douzelet : Les perturbateurs endocriniens et nerveux déforment-ils le goût de l'eau ? Des vins ? Une expérience originale avec les plus grands chefs. Comment remplacer les poisons cachés de la nourriture ? Le livre 2018 à mettre entre toutes les mains des amateurs.



16h30 Départ

Les personnes qui désirent rester pour la fin de semaine sont les bienvenues, forfait de 160 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 !

