

# Barjac Un séminaire de formation organisé au mas de Rivet

Le professeur Seralini enseignait l'agriculture bio à 20 personnes.

**L**e professeur Gilles-Eric Seralini, co-directeur au sein de la Maison de la recherche en sciences humaines du pôle risques qualité et environnement durable, professeur des universités à Caen en biologie moléculaire, président du conseil scientifique du Criigen et du comité de recherches et d'informations indépendantes sur le génie génétique, mondialement connu par ses conférences en Australie, aux Philippines, à Paris, Barcelone et autres lieux, n'a pas choisi le village de Barjac par hasard pour proposer des formations de trois jours.

## Il a voulu visiter la cuisine centrale pionnière en bio

Le thème de ces groupes de travail qui ont réuni une vingtaine de personnes en deux sessions : formation des formateurs qui enseigneront aux agriculteurs de tous pays à pratiquer une agriculture bio, mise à jour, révélations, actions



■ Il a croisé la route du chef Jérôme Douzelet qui est dans une démarche anti-OGM.

stratégiques et internationales concernant les OGM et pesticides.

Gilles-Eric Seralini a vu les films de Jean-Paul Jaud *Nos enfants nous accuseront*, il a eu connaissance du programme de La Grange des Prés. Il a voulu voir les lieux de tournage dans la ville de Barjac où la cuisine centrale est

pionnière en restauration bio, et a croisé la route du jeune chef Jérôme Douzelet, installé au mas de Rivet, depuis cinq ans, qui cuisine des produits locaux bio, dans une démarche anti OGM. Ce dernier a recherché des petits producteurs alentour, reconstituant un tissu social qui tend à disparaître. Jérôme ne veut pas trouver traces de pesticides toxiques à la santé, ainsi que l'ont démontré les scientifiques du Criigen, dans ses assiettes.

Pendant les séminaires, le chef Jérôme Douzelet, membre du conseil d'administration du Criigen, quitte ses fourneaux, le temps de partager son savoir-faire, en alternance avec le professeur Seralini et Christian Vélot docteur en biologie à l'université Paris-sud. Tous trois se mobilisent pour expliquer leur démarche et faire des émules, pour une alimentation saine, dans les cantines, à la maison, dans les restaurants étoilés.