

**PROGRAMME FORMATION CRIIGEN**  
**Ecomédecine et Détoxification**  
**Du 10 au 13 juin 2012**

**Dimanche 10 juin 2012**

Navette à la gare d'Avignon en fin d'après midi vers 17h; ou bien l'on rejoint en voiture soi-même vers 18h30 au plus tard Le Mas de Rivet pour apéritif à 19h et **dîner d'accueil**

**Au cours du dîner – 20h**

**Présentation des participants, des intervenants et des objectifs** : appréhender les bases de la contamination chimique de l'organisme, de ses effets, et de la détoxification, de la santé environnementale.

On présentera au cours du séminaire les travaux du CRIIGEN et de Sevene Pharma; de la culture de ses plantes bio et détoxifiantes à Monoblet.

Quels sont les freins qui empêchent la prise de conscience des liens entre santé et environnement? Quels sont les blocages qui empêchent le développement de la médecine environnementale? Tour de table.

**Lundi 11 juin 2012 par le Dr Joël Spiroux et le Pr Gilles-Eric Séralini**

9h - 10h30 (J Spiroux) La santé environnementale – Les différents concepts - Le Dr Spiroux est généraliste allopathe, homéopathe, ostéopathe, acupuncteur, spécialiste de médecine chinoise.

10h30 Pause café, thé

11h - 13h (G-E Séralini) Les effets de la pollution sur la santé des espèces animales. La différence entre l'hygiène microbienne et chimique. La limite de l'épidémiologie et la toxicologie. Les perturbations endocrines.

DEJEUNER

15h -16h30 (G-E Séralini) L'épigénétique. L'intoxication et la détoxification, la prévention cellulaire aux polluants, les travaux du CRIIGEN.

19h DINER/Débat

**par le Dr Claire Laurant**

20h30 Le Dr Laurant est ethnopharmacologue chez Sevene Pharma. Elle présentera le concept de détoxification et les plantes détoxifiantes et leur fonctionnement que nous verrons le lendemain.

## **Mardi 12 juin 2012**

8 h – 9h30 Brunch (le déjeuner de midi sera léger)

10h précises – Départ de la navette en présence des intervenants vers Monoblet

12h Visite organisée de 2h des jardins de Mazet et des cultures de Sevene Pharma

14h Pause, collation et questions, visite libre

16h – Retour de la navette vers Barjac

18h – Dîner

19h30 – Présentation de la démarche de cuisine nature et bio, sans OGM et pesticides **par le Chef du Mas de Rivet, Jérôme Douzelet**

Débat avec les intervenants

\*\*\*\*\*

## **Mercredi 13 juin 2012**

9h: (J. Spiroux) Toxicologie et épistémologie. Etablissement des normes. Comment pourrait-on les améliorer ? L'incompréhension des effets des mélanges de la bioaccumulation, des effets transgénérationnels. Les pathologies environnementales vues de manière globale.

10h30 Pause

11h -12h30 Bilan du séminaire, questions

DEJEUNER stratégique

14h – Départ navette

\*\*\*