

PROGRAMME FORMATION CRIIGEN

OGM (18h30 de formation)

Avec le Dr Christian Vélot, le Pr Gilles-Eric Séralini, et le Chef Jérôme Douzelet
du 13 au 16 JUIN 2013

Tous les repas sont de grande cuisine biologique dans un établissement classé "La clé verte", par souci de cohérence avec le programme de formation

Jedi 13 juin 2013

Vers 17h : arrivée par le train en fin d'après-midi à Avignon-TGV.

Prise de la navette (incluse dans le tarif) pour une arrivée au Mas de Rivet vers 18h30, un dîner d'accueil sera servi commençant par l'apéritif à 19h30.

Pendant la soirée, présentation des objectifs de tout le séminaire : faire le point sur le sujet, et sur les conséquences des travaux du CRIIGEN et des conséquences sociales auxquelles les intervenants pourront participer, présentation des participants, de leurs activités et projets, et leurs attentes du séminaire **(1h30)**

Vendredi 14 juin 2013

8h : PETIT DEJEUNER

9h - 12h Pr Gilles-Eric Séralini

Mise à jour et évolution stratégique du dossier international des OGM. Implications scientifiques, sociales, sanitaires, environnementales, réglementaires, de chaque point. Risques sanitaires et conséquences sur d'autres dossiers. Les suites internationales des études du CRIIGEN (partie 1). **(2h30)** (pause café de 10h30 à 11h)

12h30 : DEJEUNER

14h -16h30 Dr Christian Vélot

Qu'est-ce qu'un OGM ? Les nouvelles définitions, subtilité (cisgénèse, etc...), cas apparentés (mutants et mutagénèse), réglementation associée. Comment fabrique-t-on un OGM ? Quels sont les avantages et les inconvénients ? Les plantes alimentaires, OGM et mutantes, dans l'environnement, et la recherche. **(2h30)**

Pause café

17h - 19h

Débats et questions/approfondissements. **(2h)**

20h : DINER

Soirée libre

Samedi 15 juin. 2013

8h : PETIT DEJEUNER

9h - 12h Dr Christian Vélot

Les OGM microbiens : alimentation et recherche **(2h30)** (pause café de 10h30 à 11h)

12h30 : DEJEUNER

Marche à l'extérieur si le temps le permet

15h30 - 19h Pr Gilles-Eric Séralini

Les animaux OGM : élevage, recherche et clonage. Les travaux du CRIIGEN et leurs conséquences environnementales, sanitaires et sociales auxquelles les intervenants pourront participer (partie 2). **(2h30)** (pause café de 16h30 à 17h)

19h30 : DINER

21h Jérôme Douzelet, Chef au Mas de Rivet

La qualité alimentaire et discussion. Une solution : l'agriculture biologique et les réseaux de proximité, sur exemples. **(1h30)**

Dimanche 16 juin 2013

8h : PETIT DEJEUNER

9h - 11h30 Pr Gilles-Eric Séralini et Dr Christian Vélot

Synthèse et conclusion avec les participants. Debriefing et questions. **(2h30)**

12h00 DEJEUNER

Stratégies **(1h)**

14h – Départ navette pour la gare d'Avignon – TGV.