

Perpignan le 22 mars 2024

En partenariat avec Les Jardins de Babeuf, Gilles Eric Séralini, professeur de biologie moléculaire à l'université de Caen qui a fait vaciller Monsanto, accompagné de Jérôme Douzelet, chef cuisinier, sont venus parler alimentation et maladies. "Si les polluants biologiques (bactéries ou autres) de notre alimentation n'ont presque plus de secret pour nous aujourd'hui, les polluants chimiques présents dans pratiquement tous les aliments sont beaucoup moins traqués : métaux lourds, herbicides, insecticides, fongicides, OGM, additifs, exhausteurs de goût, détergents, plastifiants... Les autorisations de mise sur le marché de ces produits masquent les problèmes sanitaires que ces nouveaux contaminants alimentaires peuvent engendrer. Chaque famille en souffre, étant donné le développement galopant des maladies chroniques." La soirée s'est poursuivie autour d'un buffet et d'un Apéro glyphosate !

## Un biologiste et un cuisinier pour dénoncer les dangers des pesticides



Gilles-Eric Séralini et Jérôme Douzelet ce vendredi 22 mars à Perpignan.

NICOLAS PARENT

### ENVIRONNEMENT

Métaux lourds, herbicides, insecticides, fongicides, exhausteurs de goûts, détergents, plastifiants... Tels sont quelques-uns des polluants chimiques qu'ont pointé du doigt ce vendredi le biologiste Gilles-Eric Séralini, notamment connu pour ses prises de position contre la culture de plantes génétiquement modifiées (OGM), et le chef cuisinier Jérôme Douzelet.

Selon eux : « Les autorisations

*de mise sur le marché de ces produits masquent les problèmes sanitaires que ces nouveaux contaminants alimentaires peuvent engendrer. »*

Hôtes de la conférence, qui s'est tenue à la salle Canigou de Perpignan, les élus du Département ont profité de l'événement pour réaffirmer leur soutien à la Semaine des alternatives et à toutes les actions menées par les collectivités pour lutter contre la pollution due aux pesticides.

**Arnaud Andreu**