

Nos aliments contiennent la vie sous forme d'ondes vibratoires

Notre Univers et notre planète sont faits d'énergie. Tout ce que nous voyons est énergie. Nous sommes constitués d'énergie et tout ce qui nous entoure l'est aussi : les animaux, les végétaux, les minéraux, les lieux et même les objets. Le taux vibratoire (mesure de cette énergie) se mesure en Unités Bovis (UB). Il est commun de dire que le taux vibratoire « normal » d'un être humain oscille entre 6000 et 9000 UB. Comme nous sommes tous différents, nous avons tous par conséquent notre propre taux vibratoire, qui varie en fonction de notre état du moment (santé, humeur, émotions...etc.).

**On s'est rendu compte que lorsque le niveau vibratoire de l'organisme baisse, l'individu est plus enclin à développer des maladies. Voici ce que nous savons aujourd'hui de ce phénomène [\[1\]](#).**

Tout notre **corps** est formé d'**énergie**. Chaque cellule est un mini-circuit oscillant comme l'ont démontré les admirables travaux de Georges Lakhovsky il y a près d'un siècle. Les membranes cellulaires présentent des charges négatives à l'intérieur et positives à l'extérieur produites par des différences de concentration de minéraux (sodium et potassium) entre les milieux intérieur et extérieur. Les charges électriques constatées sont très importantes : elles sont de l'ordre de 106 volts par mètre (V/m). C'est ensuite la moyenne des vibrations de toutes les cellules du corps qui donne le taux vibratoire d'un individu.

On considère que la **zone de bonne santé** correspond à un taux vibratoire moyen **entre 7 000 et 9 000 Unités Bovis (UB)** mesuré par **radiesthésie**. Depuis plus de dix ans, on observe que **le taux moyen a tendance à augmenter vers 10 000 UB, voire 12 000 UB**. Un état qui porte pour certaines personnes à la **surexcitation**, alors que pour d'autres elle conduit à **l'ouverture de l'esprit et de la conscience sur d'autres dimensions**.

Malheureusement, la **baisse de ces fréquences vibratoires** est beaucoup plus fréquente. Les causes proviennent d'un **mode de vie déséquilibré** comme on le connaît trop bien dans notre société : **stress, alimentation industrielle, sédentarité, mauvaise respiration, tabac, drogue...** Mais entrent aussi en ligne de compte, **les pensées négatives sur soi-même et sur les autres**, les **perturbations géobiologiques des lieux de vie**, les **champs électromagnétiques artificiels**, la **présence d'entités**, de **sangsues** ou de **trous** dans les corps énergétiques... Autant d'éléments qui **font pomper** ou qui font perdre **les énergies de l'organisme**.

Ainsi, lorsque **le taux vibratoire passe en dessous de 6 000 UB**, la personne arrive dans une zone **propice à la maladie**. Chaque maladie correspond à un niveau vibratoire qui lui est propre, et **plus celui-ci est bas, plus la maladie est grave**.

**QUEL RAPPORT ENTRE TAUX VIBRATOIRE ET ALIMENTATION ?**

**Il existe de nombreuses façons d'élever son taux vibratoire** (faire de l'exercice, méditer, faire des activités qui vous plaisent, être dans la nature, rire...) **et le choix de son alimentation en fait partie.** Nous nous référons notamment ici à l'ouvrage d'**André Simoneton**[\[2\]](#).

Ingénieur de formation, André Simoneton considère que tout, dans l'univers, émet des ondes. Nous connaissons les ondes de la radio, longues de plusieurs mètres, celles de la lumière et de ses différentes couleurs, et celles des éléments dits " *radioactifs* " dont la longueur d'onde est calculée en " *angströms* ", unité de mesure équivalente à un dix millionième de millimètre. Et le vivant, d'après Simoneton, n'échapperait pas à cette règle, et chaque organisme se caractériserait par l'émission d'une certaine longueur d'onde spécifique qui, en baissant, entraînerait dégénérescence, maladie et mort. Ce sont peut-être les aliments, qui assurent, le plus ordinairement, le maintien ou l'appauvrissement de notre énergie physique. Car les aliments, provenant d'organismes vivants, sont eux aussi dotés d'une longueur d'onde particulière qui ajoute ou retranche à la longueur d'onde de l'organisme qui les absorbe. Simoneton utilise d'ailleurs volontiers le terme de " *radiovitalité* " pour qualifier la radiation du vivant. Et, toujours selon Simoneton, la radiovitalité d'un organisme humain en bonne santé se situerait entre 6200 et 7000 angströms. De la même manière, une pomme ou un grain de blé possèdent leur propre longueur d'onde de santé, que les divers traitements que nous leur faisons subir peuvent modifier. L'hypothèse de Simoneton n'est toutefois pas démontrée scientifiquement. Les mesures auxquelles il s'est livré relèvent en fait de la radiesthésie, mais elles méritent toutefois qu'on s'y attarde car elles sont pleines de bon sens.

Manger ne doit pas être un acte sans conscience[\[3\]](#), parce qu'on a « l'habitude », que c'est obligé chaque jour alors on mange juste ce que l'on a sous la main. **Chaque aliment a aussi son énergie, et vous « rempli » ou vous « vide ».** Certains aliments ont une fréquence négative ou très basse et nuisent donc à votre santé et bien-être. (Sucre blanc, farine blanche raffinée, conservateurs, pesticides, produits chimiques, fritures, viande et produits animaux issus d'animaux maltraités ou mal-nourris, etc). Il est impératif de prendre la décision d'adopter une alimentation « vivante » et haute en énergie (beaucoup de fruits et légumes, céréales non transformées et biologiques, réduction maximale de produits animaux, augmentation des protéines végétales, noix, bonnes huiles etc...).

**Nos aliments sont vivants**[\[4\]](#), il faut vraiment en avoir conscience pour le comprendre au-delà de nos considérations habituelles qui sont le plaisir de manger, la faim, le désir de tel ou tel aliment, le partage etc. **Nos aliments contiennent la vie sous forme d'ondes vibratoires qui interfèrent avec nos propres vibrations.** Nous les consommons tous les jours, ils sont issus de la terre et ils émettent un taux vibratoire qui est calculé en Angströms (A°).

Ce taux vibratoire définit quatre catégories d'aliments en fonction de leur longueur d'onde par rapport à celle de l'organisme humain:

- **Les aliments supérieurs**

- **Les aliments de soutien**
- **Les aliments inférieurs**
- **Les aliments « morts ».**

Leur classification a été établit selon quelques principes fondamentaux comme leur digestibilité et leur assimilation qui permettent notamment de stimuler l'énergie vitale de l'organisme.

### **LES ALIMENTS SUPÉRIEURS**

En général, les aliments supérieurs possèdent un taux vibratoire supérieur à celui du corps humain c'est à dire entre 6500 A° et 10000 A°. Ce sont, en général, les aliments les plus riches en vitamines et oligo-éléments ; aliments que l'on consommera donc en priorité si l'on veut conserver une bonne santé, voire en exclusivité en cas de maladie. On trouvera dans cette première catégorie :

- les légumes crus de bonne qualité et les fruits mûrs ainsi que leur jus
- les légumes cuits à la vapeur douce (95° maxi) dans des ustensiles adaptés ou alors à l'étouffée (au-dessous de 70°)
- les légumes lacto-fermentés comme la choucroute par exemple, la betterave...
- les fruits crus
- les oléagineux naturels comme les noix, les noisettes, le raisin sec, la noix de coco, le soja, les amandes, la figue... ceux-ci ne doivent pas être transformés par un procédé industriel (grillés)
- le blé sans OGM bien sûr, les farines fraîches artisanales, le pain complet au levain naturel, la pâtisserie artisanale et familiale (à base d'ingrédients naturels et complets)
- les céréales germées et complètes
- les poissons et crustacés issus de la mer
- le beurre cru non pasteurisé et frais
- les huiles de première pression à froid dont la température de pression n'excède pas 40°
- les œufs frais de poules vivant à l'extérieur, recevant une alimentation naturelle et dont la durée de conservation est inférieure à 8 jours
- le miel artisanal non chauffé.

**La radio-vitalité de ces aliments est la plus élevée car ils sont les plus sains, les plus riches en nutriments essentiels : vitamines, oligoéléments, protides, glucides, lipides.** Bien entendu, la

qualité nutritive de ces aliments peut être altérée par le procédé de transformation, de conservation et de cuisson étant entendu que la vapeur sous pression (cocotte-minute), la cuisson à l'eau bouillante prolongée, la cuisson ou le réchauffement des aliments au micro-onde, les grillades, la friture altèrent significativement la qualité de ces aliments voire la détruisent complètement. Un seul procédé est acceptable : il s'agit de la déshydratation par simple séchage qui préserve la qualité vibratoire des aliments à forte radio-vitalité.

Deux choses importantes sur les fruits et les légumes : un fruit doit être consommé à pleine maturité pour bénéficier de sa radio-vitalité qui est de 8000 à 9000 Angströms ; les légumes demandent une préparation parfois longue et la meilleure façon de les consommer est crus ou alors cuits lentement à l'étouffée ou à la vapeur douce. Il faut également tenir compte de leur fraîcheur et de leur maturité. La pomme de terre est un cas à part car sortie de terre, elle ne vibre qu'à 2000 A° alors que si on la cuit au four, à la vapeur ou même à l'eau, sa radio-vitalité grimpe de 6000 à 9000 A°. Tous les tubercules ont cette particularité. Les salades quant à elles, ont besoin d'un mélange pour afficher une bonne longueur d'onde : huile de première pression à froid, aromates, mélange de crudités. Enfin, les jus de légumes sont particulièrement intéressants car chaque légume possède ses propres vertus : ex. l'artichaut est un draineur hépatique, le poireau aide à lutter contre les excès d'acide urique, l'oignon est actif contre les œdèmes et la prostate...

Un aparté sur les légumes lacto-fermentés : il s'agit d'un procédé de conservation qui utilise des bactéries pour améliorer la qualité nutritive de l'aliment grâce à l'acide lactique qu'il produit. Celui-ci devient plus assimilable par l'organisme activant les sécrétions pancréatiques, favorisant une meilleure régularisation du transit intestinal. Mais n'oublions pas que les légumes lacto-fermentés sont acidifiants donc contre-indiqués pour certains terrains particuliers.

Second aparté sur les graines et céréales germées : ils sont bien entendu intéressants car ils contiennent tous les éléments nutritifs et ne nécessitent qu'une petite quantité journalière. Il faut compter entre 3 à 5 jours pour obtenir la germination d'une céréale.

## **LES ALIMENTS DE SOUTIEN**

Leur fourchette de longueurs d'onde couvre un champ compris entre l'organisme sain et l'organisme malade. Ils ont une radio-vitalité comprise entre 3000 et 6500 Angströms. A condition de ne pas en abuser, surtout en cas de maladie, et de consommer, par ailleurs, suffisamment d'aliments supérieurs, ils peuvent encore contribuer à notre alimentation. On trouvera dans cette catégorie :

- les fruits et les légumes cuits autre qu'à la vapeur douce tout en sachant que la cuisson leur fera perdre irrémédiablement une partie de leur vitalité
- le sucre roux : produit raffiné donc moins bon mais tout dépend du raffinage et il est préférable de toute façon de se limiter en sucre de cette façon et en tout cas, de le préférer complet

- le vin : il reste un produit transformé de la main de l'homme et a donc perdu une partie de sa vitalité cependant il reste culturellement et nutritivement un bon produit à condition qu'il soit de terroir, élevé en fûts de chêne, non coupé. Lorsqu'il est soumis aux produits chimiques, il devient un aliment « mort » passant de 6000 A° à 1000°.
- la bière : elle contient beaucoup de vitamines notamment du groupe B, du houblon, du malt d'orge. Sa radio-vitalité est moindre que le vin et culmine à 4000 A°
- les jus de fruits : ils sont conservés par pasteurisation ce qui détruit globalement leur radio-vitalité. Mieux vaut donc se rabattre sur les jus de fruits frais non traités, fraîchement pressés et bus dès leur confection à distance des repas (voir incompatibilités alimentaires)
- le lait frais : On préférera le lait végétal en cas d'intolérance au lactose et le lait maternel pour les bébés

### LES ALIMENTS INFÉRIEURS

Leur radio-vitalité n'excède pas 3000 angströms. Ils vibrent en dessous du niveau de radiation d'un corps humain en vie. Ils sont généralement privés de la moindre vitamine, et ne doivent en aucun cas être donnés à un malade, ni même à toute personne souffrant du moindre trouble digestif, allergique ou autre. **Ce sont les aliments que nous consommons malheureusement le plus souvent car ils sont compatibles avec notre mode de vie et bien pratique :**

- la viande, les charcuteries, poissons le lait bouilli, les fromages fermentés, les oeufs pondus en batterie et stockés au-delà de 8 jours. Éviter quoi qu'il en soit la viande qui conserve les mémoires de l'animal, notamment les peurs qu'il a ressentis lors de l'abattage. Ces énergies négatives pénètrent ses chairs, y restent inscrites (même après cuisson) et sont ensuite absorbées dans votre organisme lors du repas.
- Fruits crus : tous les fruits, verts, blets ou en voie de pourriture, tels qu'ils sont vendus dans les grandes villes.
- Légumes crus : artichauts crus, pomme de terre crue, légumes fanés.
- Légumes cuits : tous les légumes trop bouillis.
- Céréales et farineux : farines (de quelques mois), farine de châtaigne, biscottes (vieilles), crèmes au lait.

**Ce sont des aliments qu'il n'est pas nécessaire de consommer quotidiennement ; ils sont plus lents à digérer, fatiguent l'organisme qui doit puiser dans sa propre énergie pour compenser leur taux de radio-vitalité moindre.**

### LES ALIMENTS MORTS

**Il faut à tout prix les éviter dans sa consommation quotidienne. Ils n'émettent aucune radio-vitalité, fatiguent l'organisme et finissent par l'encrasser sérieusement ce qui est le début de l'intoxication. Parmi eux on trouve :**

- le sucre blanc 100% raffiné et sans aucune qualité nutritive, il sera transformé en acide pyruvique, résultat de la décomposition incomplète du glucose par carence en vitamine B1 notamment. Cet acide reste stocké dans les gaines nerveuses.
- le pain blanc composé de farines incomplètes, le pain de mie
- toutes les conserves : la stérilisation détruit les micro-organismes mais aussi les vitamines et les minéraux. Les moyens de conservation valables sont le salage au sel de mer non raffiné, le froid et la déshydratation. Le procédé de séchage naturel par évaporation au soleil pour les fruits est un bon moyen de conservation.
- le chocolat : il faut distinguer le chocolat industriel courant de celui fabriqué artisanalement avec un bon sucre non raffiné, un chocolat de maître en quelque sorte.
- les confitures : produites industriellement cela va sans dire.
- le café et le thé : c'est le procédé de torréfaction qui en fait des aliments à faible radio-vitalité. De plus, leur mode de culture nécessite souvent l'emploi de nombreux produits chimiques interdits en France mais autorisés dans leur pays d'origine. Le thé vert est non torréfié et contient de nombreux antioxydants et des flavonoïdes.
- les alcools : résultants d'une distillation et non d'une fermentation ; décomposition artificielle
- les huiles raffinées avec un solvant, l'hexane produit nocif qui s'intègre fortement aux corps gras. Riches en acides gras insaturés de type « trans » que l'organisme n'arrive pas à métaboliser
- les margarines.

**Souvenez-vous que, lorsque vous consommez chaque jour une bouchée de chacun des aliments que vous avez dans votre assiette, cette portion est un aliment vivant ou partiellement « mort ». Il contribuera bien entendu à satisfaire votre désir ou votre plaisir mais intérieurement, il aura une influence invisible sur le bon déroulement de votre métabolisme vous permettant ainsi d'être soit un individu qui s'intoxiquera progressivement, soit un individu en bonne santé avec une énergie vitale optimale.**

COMMENT MESURE-T-ON LE TAUX VIBRATOIRE DES ALIMENTS ? [\[5\]](#)



Pour mesurer la vibration d'un lieu de vie, les **radiesthésistes** se servent d'un demi-cercle gradué de 0 à 14000 unités Bovis et pour mesurer la vibration des aliments et boissons, d'un demi-cercle gradué de 0 à 36000 unités Bovis.

On peut mesurer la vibration des aliments et boissons en se servant d'un graphique et d'un pendule.

Pour mesurer et comparer la vibration des aliments et boissons, il faut placer un graphique gradué de 0 à 36000 unités Bovis sur une table et orienté-le vers le nord. Puis poser ensuite l'aliment ou la boisson à mesurer à gauche du graphique. Placer la main gauche en amplificateur à cinq centimètres au-dessus de l'aliment ou de la boisson à mesurer, paume tournée vers le bas. En même temps, il faut donner une légère impulsion dans le sens nord-sud au pendule en le faisant partir du centre du demi-cercle du graphique. Il va osciller et se positionner sur une graduation. On observe alors sur quelle graduation il se stabilise et on note le chiffre obtenu. Les gauchers placeront l'aliment ou la boisson à droite du graphique et se serviront du pouce et de l'index de la main gauche pour travailler avec le pendule. Inscrire sur une feuille le nom et la vibration des aliments et boissons et faire la comparaison.

Cette méthode de comparaison de la vibration des aliments, bien qu'elle ne soit pas scientifique, est très rigoureuse et démontre nettement que plus les aliments et boissons sont crus, frais et non traités, plus leur énergie est élevée et plus elle vous apporte de la vitalité et vous maintient en bonne santé. Les personnes qui mangent à longueur d'année des produits stockés ou en conserve sont en manque d'énergie et laissent la porte ouverte aux maladies.

**Ce qui différencie la vie de la mort, c'est l'énergie.**

Manger des aliments « vitalisants » vous apporte de l'énergie et vous évite cette sensation de somnolence et de fatigue durant la journée. Vous pouvez aussi comparer quels sont les

médicaments, huiles essentielles, tisanes... qui ont un fort pouvoir vibratoire. Plus la vibration de vos aliments et boissons est élevée et plus vous aurez d'énergie.

**Et n'hésitez plus et choisissez de VIBRER HAUT EN ÉNERGIE grâce vos choix alimentaires**