



La science de l'eau qui dérange (les multinationales)

- Louis-Claude Vincent (1906-1988), ingénieur hydrologue, a travaillé durant douze ans pour les services d'eau et d'égouts de centaines de communes françaises.
- Il y établit un lien statistique entre les taux de cancer et les minéraux ou la teneur en chlore et **met ainsi en cause à la fois les eaux minérales et celles du réseau.**
- La BEV est fondée sur une logique de bon sens facile à comprendre : **nos aliments devraient nous apporter de l'énergie** sous la forme de protons et d'électrons.
- Ce b.a.-ba. énergétique remet en cause la malbouffe, la longue conservation, la majorité des eaux consommées mais aussi **les remèdes allopathiques.**
- La Nasa, sans accorder le moindre crédit à Vincent, déposera un brevet inspiré de ses travaux afin de **mesurer facilement la bonne santé de ses astronautes...**

Les 2 paramètres énergétiques de base :

- **La richesse en protons** (ions H⁺) se mesure par le potentiel hydrogène ou pH : plus une eau est acide (pH < 7), plus elle est riche en protons et en activité magnétique.
- **La richesse en électrons** se mesure par le facteur d'oxydoréduction ou rH2 : plus une eau est oxydante (rH2 > 28), plus elle épuise l'organisme en captant ses électrons.
- **Vous avez du mal à boire ?** Votre eau n'est probablement pas faite pour vous !

Ne pas confondre alcalin et alcalinisant, acide et acidifiant. Ne pas oublier l'effet tampon de l'organisme : l'acidose est le fait de trop d'alcalinité !

Les 4 terrains énergétiques :

La qualité de tout aliment, eau ou remède se détermine via ces deux paramètres et se situe ainsi précisément sur l'un des 4 terrains du **Bioélectronigramme** (page suivante) :

- **Le terrain 1 (acide et antioxydant)** est celui de la vie et de la santé, la zone des forces vitales, riche en protons et en électrons. On y trouve les algues vertes, les microbes utiles, l'eau de qualité et les aliments les plus vitalisants pour l'organisme.
- **Le terrain 2 (acide et oxydant)** comporte beaucoup de protons mais peu d'électrons. C'est le terrain de la malbouffe industrielle, des champignons, mycoses et antibiotiques.
- **Le terrain 3 (alcalin et oxydant)** comporte peu de protons et peu d'électrons. C'est le terrain des cancers, des virus, des vaccins et de l'eau (mal)traitée et chlorée.
- **Le terrain 4 (alcalin et antioxydant)** comporte peu de protons mais beaucoup d'électrons. C'est le terrain des algues brunes, des maladies infectieuses, des microbes pathogènes, des eaux stagnantes et polluées et des eaux ionisées alcalines.

Un autre paramètre qualitatif est **la résistivité**, le contraire de la conductivité. **Moins il y a de minéraux** et moins le courant passe ce qui, au regard de la pollution électromagnétique, est toujours une bonne idée. Les minéraux des eaux sont mal assimilables et requièrent également de l'énergie pour être éliminées...

L'eau idéale selon la BEV :

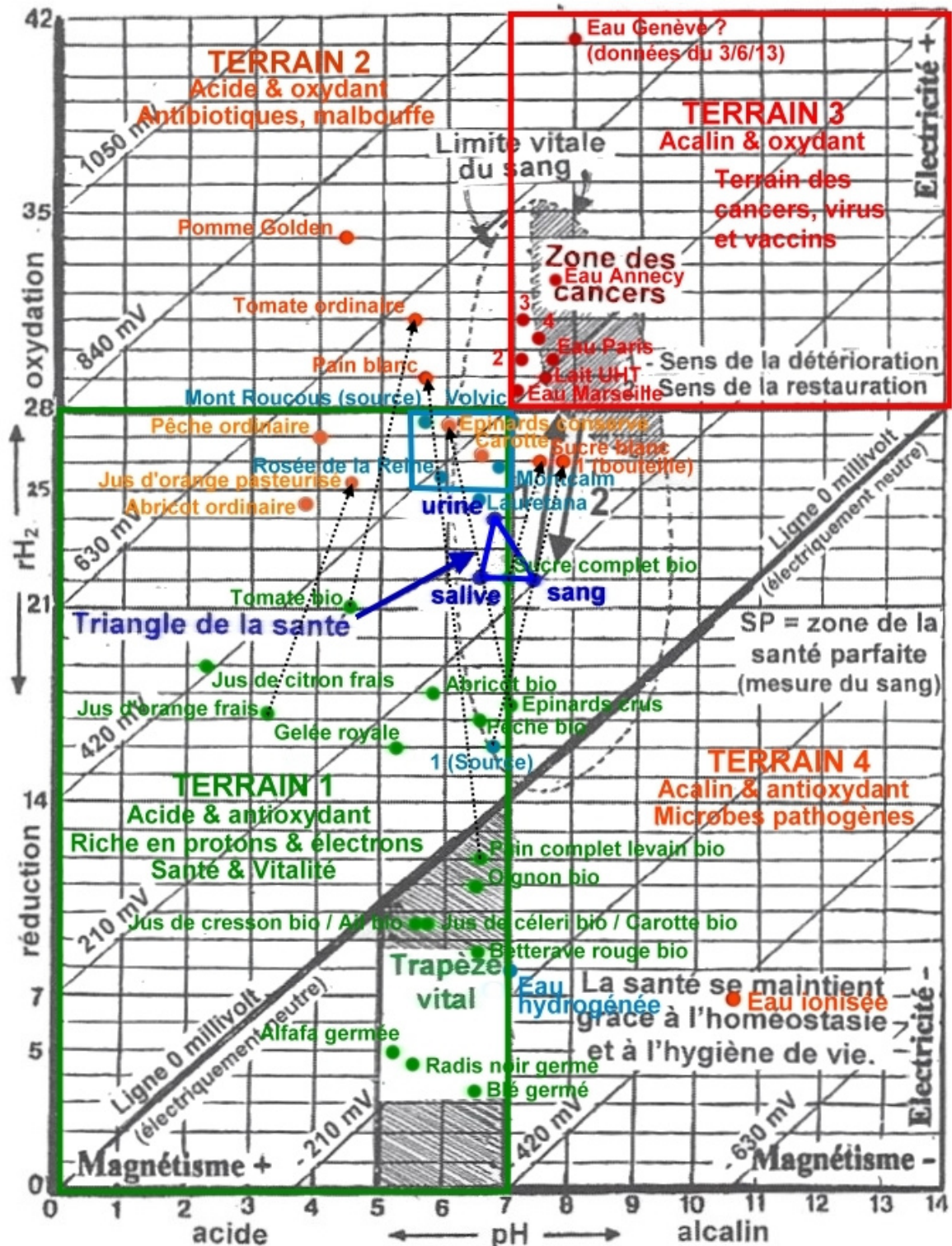
Pour les adeptes de la BEV, autrement dit (presque) tous ceux qui s'intéressent à la qualité de l'eau, l'eau biocompatible devrait posséder les caractéristiques suivantes :

- **légèrement acide**, soit un pH compris entre 5,5 et 6,8.
- **légèrement réductrice (antioxydante) ou neutre**, soit un rH2 entre 25 et 28.
- **légèrement minéralisée** (entre 10 et 50-120 mg/l), soit une bonne résistivité.

Seules quelques eaux de source naturelles répondent à ces critères et seule l'osmose inverse (en bloquant les minéraux) permet de s'en rapprocher à partir de l'eau du réseau.

Les limites de la BEV Ces paramètres physico-chimiques de base ne captent pas toujours **l'énergie subtile de l'eau obtenue après dynamisation**, pourtant immédiatement perceptible en bouche et mesurée via **des tests biologiques**. La théorie énergétique est utile pour éviter le pire et élargir les perspectives mais la meilleure eau est celle que l'on a le plus de plaisir à boire... en pratique !

BIOELECTRONIGRAMME EAUX & ALIMENTS

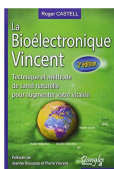


□ Eaux de consommation courante idéales, meilleurs eaux de source et eaux correctement filtrées et dynamisées (position alors variable selon les paramètres énergétiques de départ)

1 : eau de cure réputée / 2 : marque très célèbre / 3 & 4 : marques très minéralisées

Dégradation énergétique importante (tendance plus alcaline et oxydante) entre les aliments Bio et ceux de l'agriculture productiviste, les produits frais et ceux en conserve, les eaux à la source et les eaux « emplastiquées ». Tiens, pourquoi la BEV dérange-t-elle donc tellement ?

Les meilleurs aliments (situés dans le "Trapèze vital") sont toujours légèrement acides et très antioxydants, tout comme l'eau hydrogénée (sans modification du pH et donc sans nocivité).



Pour plus de détails et des schémas moins "fouillis" :
 Roger Castell, *La Bioélectronique Vincent* (Ed. Dangles, 2011)
 Benoît Saint Giron, *La Qualité de l'eau* (Ed. Médicis, 2020)

© Copyrights Benoît Saint Giron, www.solutionsbio.ch / Schéma de base et données tirées du livre de Roger Castell (sauf eau Genève et eaux thérapeutiques)

Souligné = zone cliquable / Partager l'essentiel! (version 01.2022)

