



L'École Française de Géobiologie®

La santé par les méthodes naturelles

Programme de formation complémentaire : **Bioénergie & Nutrition**

La bioénergie a pour objet le recentrage des biochamps. Elle utilise les bases de l'acupuncture pour identifier les points défectueux sur les méridiens énergétiques. La formation Bioénergie et Nutrition apprend à détecter les carences à l'aide de techniques de biorésonance. Elle aboutit à **la mise en œuvre des concepts inspirés des dernières découvertes en Sciences de la Vie et de la Terre, en environnement et en physique quantique**. Un accent particulier est mis sur la maîtrise de l'antenne de Lecher.

Les objectifs :

- Être capable de réaliser un bilan énergétique,
- Être capable de recentrer les biochamps à l'aide d'un travail sur les méridiens énergétiques,
- Être capable de détecter les carences micro nutritionnelles à l'aide des techniques de today soccer pick biorésonance.

Prérequis :

L'accès à la formation présuppose d'avoir suivi les six modules de formation initiale « Géobiologie Scientifique : Pratique et Prévention ».

Publics : Toute personne désirant s'initier à la bioénergie et la nutrition.

Durée : 28 heures.

- La Bioénergie (14h),
- La Nutrition (14h).

Lieux de formation : PARIS ou TAUSSAT (Bassin d'Arcachon Gironde).

Moyens pédagogiques :

- Apprentissage concret et participatif alternant théorie et pratique,
- Support de cours,
- Utilisation de l'antenne de Lecher.

Évaluation : QCM en fin de stage.

Validation : Une attestation de fin de stage est remise au stagiaire.

Encadrement : un formateur diplômé de l'École Française de Géobiologie pour 15 stagiaires.

1. LA BIOÉNERGIE

Généralités

- Les cinq éléments,
- L'énergie,
- Les organes.

Les méridiens

- Généralités,
- Les méridiens principaux,
- Les merveilleux vaisseaux.

Les points

- Généralités,
- Les points TING,
- Pathologies et points de stimulation.

2. LES BIOCHAMPS

3. LES CHAKRAS

1. LA NUTRITION

- | | |
|--|---|
| 1. Les protéines, | 10. L'eau, |
| 2. Les glucides, | 11. Les boissons, |
| 3. Les lipides, | 12. Le sodium (Na)
et le potassium (K), |
| 4. Les fruits et légumes, | 13. L'équilibre acido-basique, |
| 5. Les pré-biotiques et les
probiotiques, | 14. Le régime crétois, |
| 6. Les fibres alimentaires, | 15. Quelques notions de
chrononutrition, |
| 7. Préparation et cuisson
des aliments, | 16. À propos du cholestérol, |
| 8. Les produits biologiques, | 17. Conclusions. |
| 9. Les aliments transgéniques, | |

2. LA MICRONUTRITION

1. Généralités,
2. Les minéraux,
3. Les phytomicronutriments,
4. Les vitamines,
5. Le stress oxydatif,
6. Les antioxydants,
7. Conclusions.

3. QUELQUES RÈGLES ALIMENTAIRES

4. LES COMPOSANTES ENERGETIQUES DES ALIMENTS

