



## 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 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)<br>et le potassium (K),  |
| 4. Les fruits et légumes,                    | 13. L'équilibre acido-basique,              |
| 5. Les pré-biotiques et les<br>probiotiques, | 14. Le régime crétois,                      |
| 6. Les fibres alimentaires,                  | 15. Quelques notions de<br>chrononutrition, |
| 7. Préparation et cuisson<br>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

