

PRINCIPES
DE LA BIOELECTRONIQUE VINCENT



Retrouvez les dernières informations sur
WWW.BEVINCENTCOM

1 - Qu'est ce que la bio-électronique ?

La bio-électronique, créée en 1948 - après 20 ans de recherches - par l'ingénieur hydrologue Louis-Claude Vincent, fut utilisée pendant 50 ans, par de nombreux scientifiques français et étrangers. Malgré des millions de mesures et une utilisation dans plusieurs pays (Allemagne, E.U., Canada ...) la technique est resté marginale en France bien qu'elle soit très efficace :

- pour déterminer l'état de vitalité (ou de maladie) des êtres vivants (humains et animaux).
 - pour favoriser la restauration de la santé en permettant un choix rationnel des produits à utiliser.
 - pour connaître la qualité biologique des aliments, des boissons, des cosmétiques.
- etc...

2 - Notions sur la technique bio-électronique

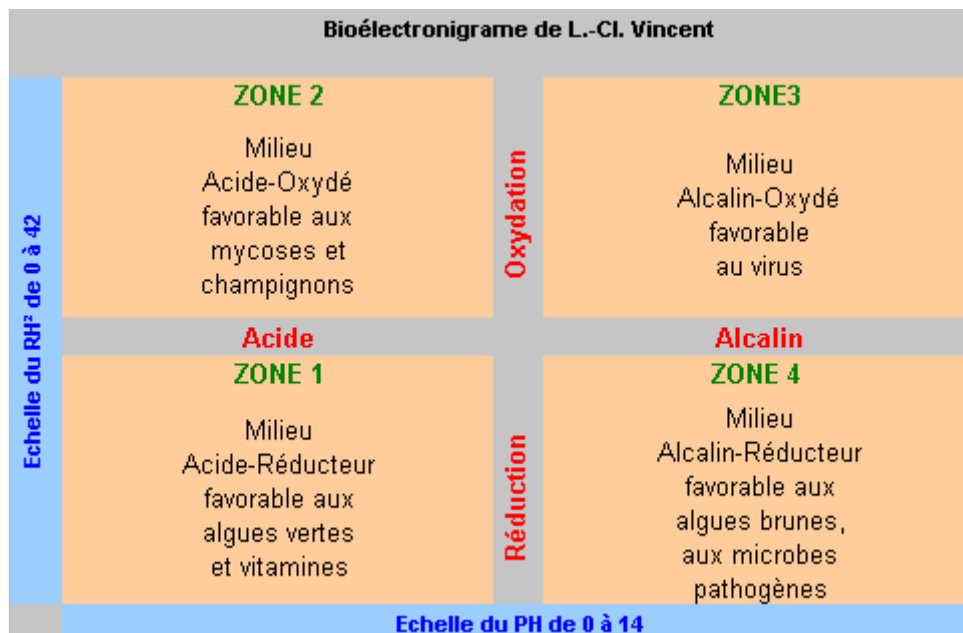
La bio-électronique est une technique physico-chimique utilisant, à température donnée les mesures du pH, du rH₂ et de la résistivité électrique (rô) des solutions aqueuses.

- Le pH renseigne sur l'acidité ou l'alcalinité du milieu étudié.
 - Le rH₂ indique pour un pH donné, les facultés réductrices ou oxydantes de la solution, ce facteur mis en valeur par la bio-électronique, est lié au potentiel redox et au pH par la formule de Nernst.
 - Le rô (en ohms=W) renseigne sur les propriétés conductrices ou isolantes de la solution étudiée.
- L'échelle du pH va de 0 à 14 avec la neutralité à 7 (solution acide si pH <7 et alcaline si pH >7)
L'échelle du rH₂ va de 0 à 42 avec la neutralité à 28 (solution réductrice si rH₂ < 28 et oxydée > 28).
L'échelle du rô est très étendue selon la concentration du liquide en électrolytes.

Exemples :

- urine très chargée: rô=30 W
- sang très fluide : rô=220 W
- eau de Volvic : rô=6000 W etc...

Ces mesures, bien que banales de nos jours, exigent un très grand soin. Il est alors possible en reportant ces données sur un graphique à deux dimensions de comparer diverses solutions et de suivre leur évolution en fonction des facteurs influents (stress, médicaments, alimentation, boissons, rythmes cosmiques...). La réalité de 4 milieux différents se trouve démontrée :



- 1- milieu acide - réducteur (zone de construction de la vie)
- 2- milieu acide - oxydé (zone des forces de conservation)
- 3- milieu alcalin - oxydé (zone de dégradation de la vie)
- 4- milieu alcalin - réducteur (zone des forces de destruction)

La confrontation avec d'autres approches (analyse, diagnostic...) permet des choix pratiques pour l'eau, la santé, l'alimentation...

3 - La dynamique de l'eau

La bio-électronique appliquée à l'étude de l'eau a mis en évidence un aspect dynamique de ce liquide qui ne peut pas être pris en compte par l'analyse chimique, puisque cette méthode ne peut pas le définir. Ses conclusions reposent alors exclusivement sur un état statique, qui représente un aspect partiel du problème. L'eau, liquide vital, possède en réalité une individualité biologique liée à trois facteurs distincts qui sont :

- La nature du milieu dans lequel elle circule, le facteur chimique.
- La vitesse d'écoulement dans le milieu en question, le facteur cinétique.
- La température, le facteur thermique.

Ces trois facteurs conditionnent une structure, qui lui confère une faculté de résonance, donc d'adaptation aux variations énergétiques du milieu extérieur. Ces variations d'origine cosmique sont de nature électromagnétique. Cette faculté de résonance confère à l'eau son rôle majeur d'élément vital, du fait qu'elle répercute cette faculté dans les milieux vivants, dont elle conditionne la morphologie et l'équilibre physiologique.

Dans l'organisme, l'eau existe sous deux formes différentes : eau liée, intégrée aux structures moléculaires et eau libre ou circulante (sang, lymph) qui assure à la fois l'apport nutritif aux cellules et l'indispensable élimination des déchets. Eau libre et eau liée diffèrent par leurs potentiels respectifs, tout comme diffèrent dans la nature les eaux vives de ces mêmes eaux devenues stagnantes. Ce double aspect constitue la bi-polarité de la matière et conditionne un équilibre morpho-physiologique oscillant, qui conditionne lui-même l'état de santé.

Toute altération de l'eau, même à dose infime, au delà de ce que peut déceler l'analyse chimique, se répercute au niveau des structures. Les capacités de résonance donc d'adaptation se modifient et les modalités nouvelles interviennent à leur tour en provoquant une altération de l'équilibre physiologique des milieux vivants, qui entraîne une dégradation progressive de l'état de santé.

4- Importance de l'eau pour la vie

L'eau est le premier constituant de l'organisme. Le corps d'un adulte en contient environ 66%, soit pour un homme de 75 kg, le poids de 50 kg d'eau ! La proportion varie même de 75% pour un nouveau-né à 60% pour un vieillard. Certains tissus en contiennent jusqu'à 85% (matières grises du cerveau) et d'autres seulement 25% (tissus adipeux).

L'eau a un rôle fondamental pour préserver la santé. C'est elle, en effet, qui permet de réaliser toutes les fonctions de l'organisme : digestion des aliments, circulation du sang, élimination des déchets, régulation de la température interne, etc... Mais chaque jour notre corps perd environ 2 litres et demi d'eau :

- par la respiration : 0,3 litre.
- par les matières : 0,2 litre.
- par la transpiration : 0,5 litre.
- par l'urine : 1,5 litre.

Les pertes dépendent aussi de l'activité musculaire et de la température ambiante. Elles peuvent atteindre parfois 4 à 5 litres lorsque la sudation est très intense par suite de gros efforts musculaires ou de température extérieure très élevée. Pour éviter la déshydratation, il est nécessaire de boire en moyenne 1 à 2 litres par jour, mais beaucoup s'imaginent répondre aux besoins de leur corps en buvant n'importe quelle boisson (soda, café, coca, bière etc...). A notre avis, du point de vue de la santé c'est une erreur.

L'eau est le seul liquide vraiment idéal car elle correspond aux nécessités profondes de l'organisme qui est de renouveler l'eau des cellules et de permettre les échanges cellulaires. Toutes les autres boissons ont des inconvénients.

-Les boissons sucrées et alcoolisées augmentent l'apport calorique et favorisent la déshydratation car la digestion du sucre et l'élimination de l'alcool exigent beaucoup d'eau.

-Les boissons diurétiques (café, thé, bière, vin blanc) stimulent les pertes d'eau dans les urines et contribuent à augmenter l'apport de toxines...

La question se pose alors de savoir si toutes les eaux sont valables pour préserver la santé. Deux opinions s'opposent : l'une fondée sur l'analyse chimique et l'autre sur la bio-électronique .

5 - L'eau potable selon les normes officielles

Pour qu'une eau soit déclarée potable, elle doit répondre d'après le décret de mars 1989 à près de 150 critères. L'eau doit avoir un pH compris entre 6,5 et 9 la quantité de résidus secs doit être inférieure à 1500 mg/l (dessiccation à 180°), elle ne doit pas contenir d'organismes pathogènes (salmonelles, staphylocoques, coliformes, streptocoques...) et les substances présentes ne doivent pas dépasser des concentrations maximales. Citons par exemple :

Substances naturelles en mg/l

- chlorures 200 mg/l
- sulfates 250 mg/l
- magnésium 50 mg/l
- sodium 150 mg/l
- potassium 12 mg/l
- aluminium 0,2 mg/l

Subst. indésirables en mg/l

- nitrates 50 mg/l
- nitrites 0,1 mg/L
- fer 0,2 mg/l
- cuivre 1 mg/l
- zinc 5 mg/l
- phosphore 5 mg/l

Substances toxiques en µg/l

- arsenic 50 µg/l
- cyanures 50 µg/l
- plomb 50 µg/l
- mercure 1 µg/l
- hydrocarbures 0,2 µg/l
- benzopyrène 0,01µg/l

Subst. pesticides en µg/l

- S. totale 0,5 µg/l
- hexachlorobenzène: 0,01
- aldrine 0,03 µg/l
- dieldrine 0,03 µg/l
- atrazine 0,1 µg/l
- dinotherbe 0,1 µg/l

Ces normes qui paraissent strictes sont en fait très tolérantes car elles acceptent comme potables, des eaux comprenant de nombreux toxiques à condition que leur concentration ne dépasse pas le maximum autorisé. Les responsables savent aussi que l'eau véhicule des traces de métaux lourds et de pesticides difficilement dosables et dont ignore les dangers (allergies ou cancers).

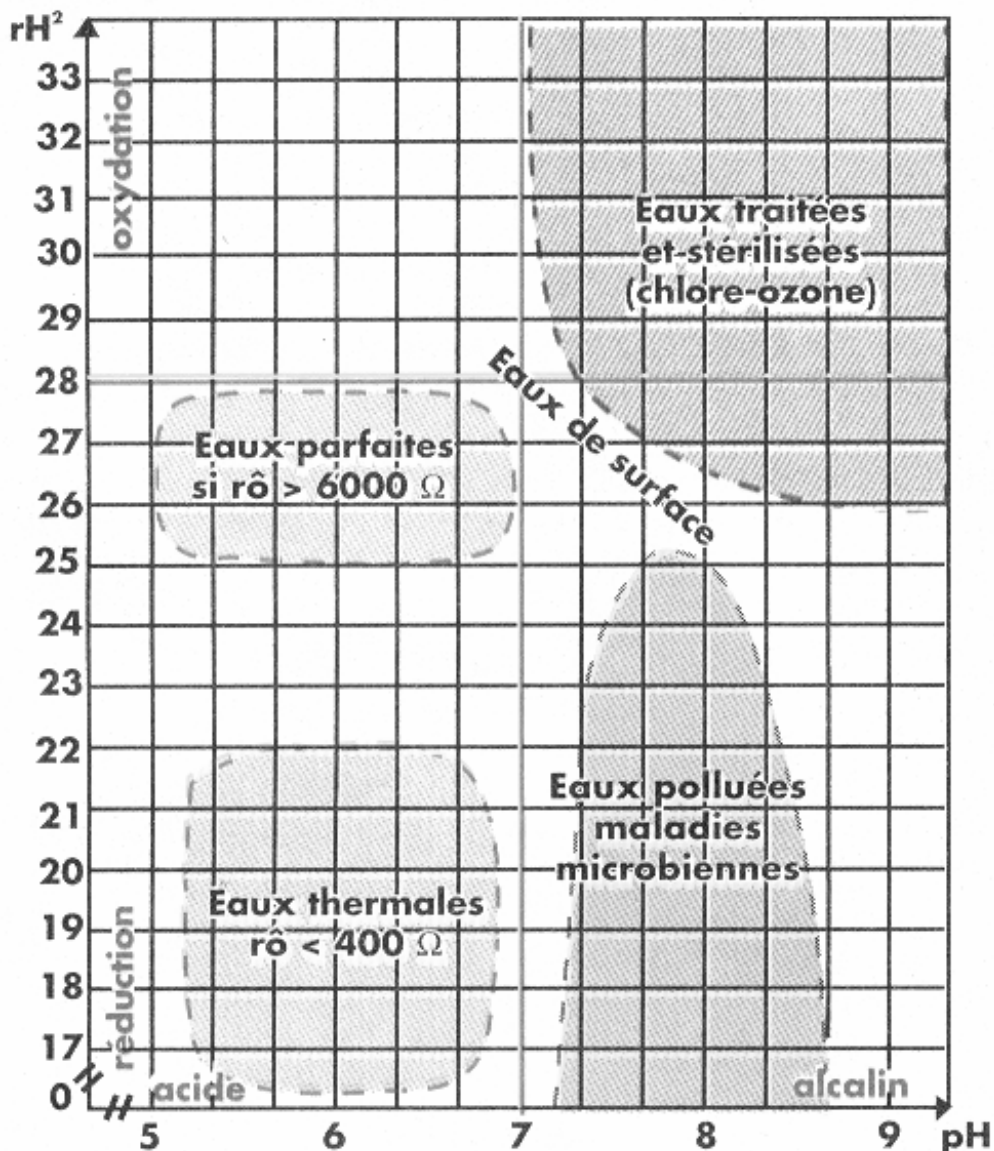
Ces normes officielles sont enfin sujettes à modification. Ainsi le maximum de résidu sec imposé par la loi, était de 500 mg/l avant 1961 ! On comprend mieux l'ampleur de la dégradation de la qualité de l'eau dans notre pays en moins de 40 ans.

6 - Qualité de l'eau suivant la bio-électronique

Les analyses ont permis de définir 4 types d'eau.

- les eaux thermales au griffon (acides et réductrices).
- les eaux parfaites (acides et peu minéralisées).
- les eaux traitées (alcalines et oxydées).
- les eaux polluées (alcalines et réductrices).

Bioélectronigramme des eaux



Ces eaux se répartissent dans les 4 zones du bio-électronigramme selon leurs propriétés et les conséquences qu'elles entraînent. Ainsi une eau alcaline et réductrice (ruisseaux ou mares pollués) est favorable aux microbes pathogènes (diphthérie, typhoïde, choléra, variole). Une eau rendue alcaline et oxydée par suite de traitements au chlore ou à l'ozone protège des microbes mais favorise la prolifération des virus. Une eau de pluie stagnante exposée au soleil est acide et devient oxydée. Elle prédispose aux mycoses ou même à la lèpre (sous certaines latitudes).

Les eaux de boissons favorables à la vie, devraient avoir un pH entre 6 et 7, un rH2 entre 25 et 28 et surtout une résistivité supérieure à 6000 ohms, c'est à dire contenir moins de 120 mg de résidus secs par litre. Il en existe peu en France ! Mais ce sont les seules valables car l'eau agit plus par ce qu'elle

emporte que par ce qu'elle apporte. Elles sont toutes issues de terrains granitiques ou volcaniques (Ariège, Bretagne, Vosges d'Alsace, Massif de Vire et Massif Central). Ces eaux pures conditionnent la santé puisqu'elles favorisent l'élimination des toxines et qu'elles protègent l'organisme des variations cosmiques périodiques suroxydantes (pleine lune, canicule, orages, tempêtes ...). Cependant, l'état normal de l'eau dans la nature est d'être en mouvement. Ce sont les tourbillons créés par l'écoulement de l'eau qui conditionnent sa structure et ses différents potentiels. Elle perd ses propriétés vitales et s'altère très vite, par exemple, la stagnation abaisse la résistivité, le traitement chimique favorise l'alcalose et l'oxydation ...etc . En dehors des eaux de sources parfaites, il sera possible d'obtenir une eau convenable en associant 2 techniques : la filtration et la revitalisation. On pourra par exemple filtrer l'eau d'adduction par osmose inverse ou bien récupérer puis filtrer l'eau de pluie, mais il ne faudra pas oublier de redonner à l'eau sa structure vitalisante par un procédé adapté (tourbillons, onde de forme, aimant, quartz ...). En définitive, selon la Bio-électronique, l'eau de boisson devrait être pure et vitalisante. Ces 2 notions fondamentales sont soit controversées (pureté) soit totalement ignorées (vitalité) par les services officiels chargés de la distribution de l'eau. Il est vrai que leur problème principal est moins celui de la qualité de l'eau à produire que celui de la quantité d'eau à vendre, puisque 92% de la production est destinée à l'agriculture et à l'industrie.

7 - Santé et terrain biologique

La bio-électronique permet de caractériser les milieux liquides d'après leurs potentiels bio-physiques. Elle peut également caractériser les êtres vivants (humains et animaux) grâce aux mesures réalisées sur l'urine (eau libre), sur le sang (eau circulante) et sur la salive (eau liée). On peut ainsi définir sur le plan médical, l'état sain ou pathologique du sujet examiné. Par exemple :

Liquides	Mesures bioélectroniques de la santé		
	pH	rH ²	rô
sang	7,2	21	210
salive	6,5	22	140
urine	6,8	24	30

Les mesures permettent de faire des comparaisons avec des chiffres de normalité, établis à partir d'individus sains (sportifs de 20 ans). Elles permettent de localiser les coordonnées sur un des secteurs du graphique et de préciser l'influence primordiale du terrain biologique. Cette notion de terrain a trouvé avec la bioélectronique une définition objective. Grâce à la mise en œuvre de nombreux mécanismes psycho-physiologiques (acido-basique, oxydo-réduction, assimilation-élimination, etc), le milieu intérieur se maintient dans une grande stabilité qui se manifeste par une santé florissante. Au contraire, la maladie signale un déséquilibre qui se traduit par une altération des paramètres (pH, rH², rô, ...). Mais ces déviations (par rapport aux normes) précèdent toujours les affections les plus diverses. Le sens des déviations permet une prévision des évolutions pathologiques possibles et par conséquent de les éviter. On peut agir soit en supprimant la cause des anomalies (aliments et boissons inadaptés, pollutions, stress ...) soit en orientant le praticien vers une thérapeutique adéquate (diététique, physique ou médicamenteuse). C'est le cas pour toutes les maladies et même pour la plus terrible d'entre-elles : le cancer.

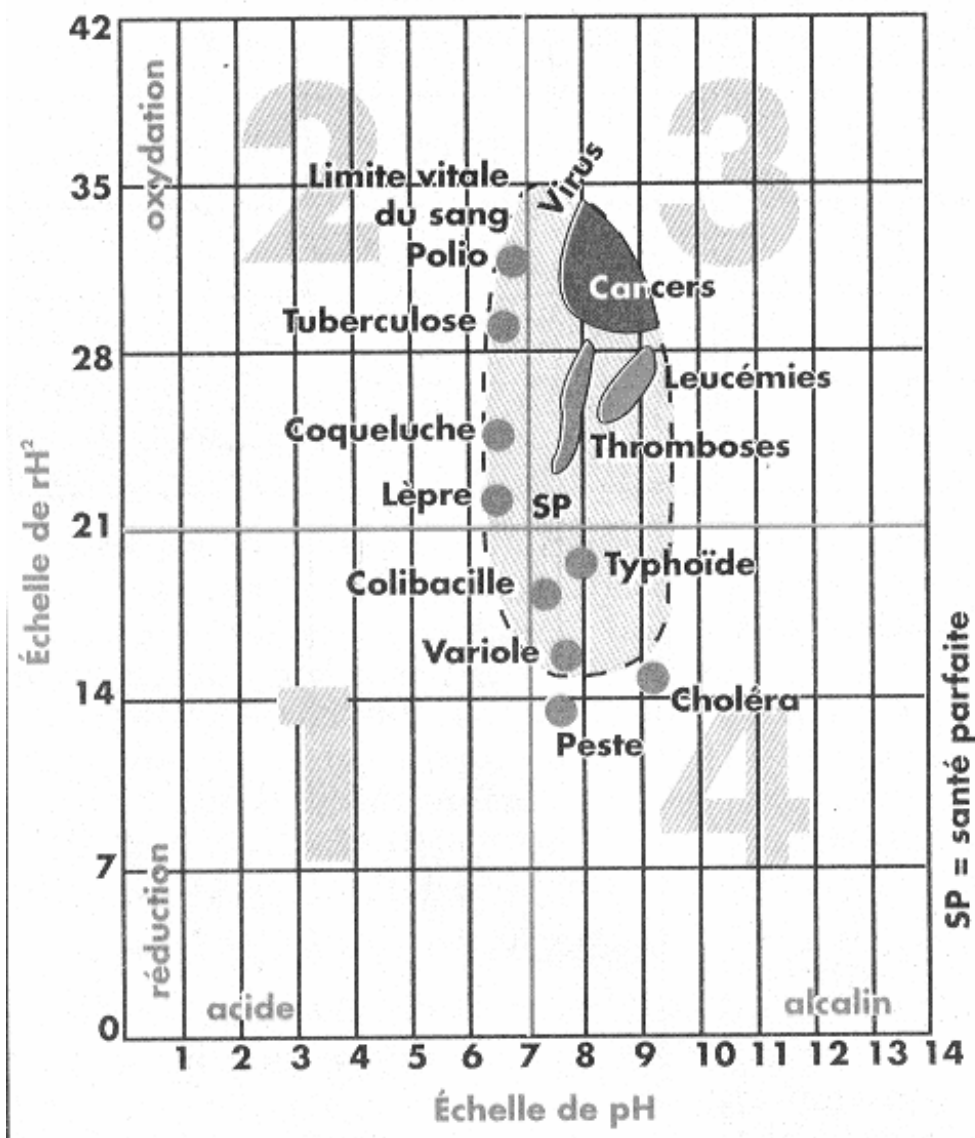
Liquides	Mesures bioélectroniques du cancer		
	pH	rH ²	rô
sang	7,8	29	< 120
salive	7,1	30	230
urine	5	12	100

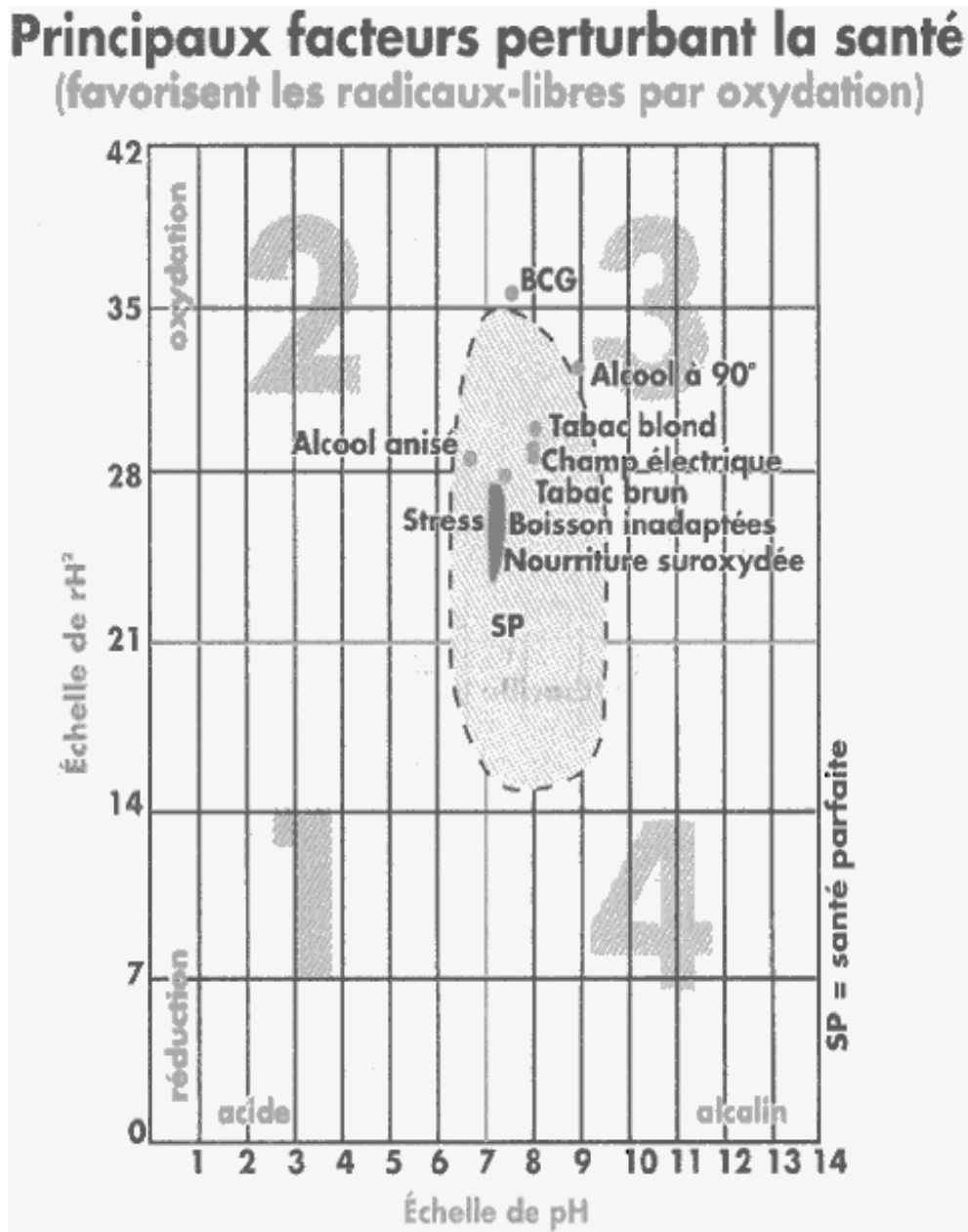
Les actions efficaces se traduisent par un retour des différents paramètres vers le secteur de normalité qui définit la santé. Mais la rigueur et la prudence doivent guider tous les choix

thérapeutiques car il est essentiel de ne jamais nuire . Attention donc à l'utilisation abusive de tous les produits et de toutes les techniques qui ont tendance de par leur nature à favoriser l'alcalinisation, la suroxydation et l'accumulation des toxines ou même des toxiques. La prudence impose donc, (selon la B.E.V.) le respect du principe de précaution pour l'emploi des vaccins, des antibiotiques, des radiographies, des transfusions sanguines mais aussi de nombreux médicaments et nutriments. Agir pour résoudre un problème de santé ? Oui, c'est parfois utile mais à condition de connaître les conséquences de l'action proposée et de toujours préserver l'intérêt du patient .

Santé et principales maladies (Le terrain biologique humain)

Santé et principales maladies (le terrain biologique humain)





8 - Qualité des sols et qualité des aliments

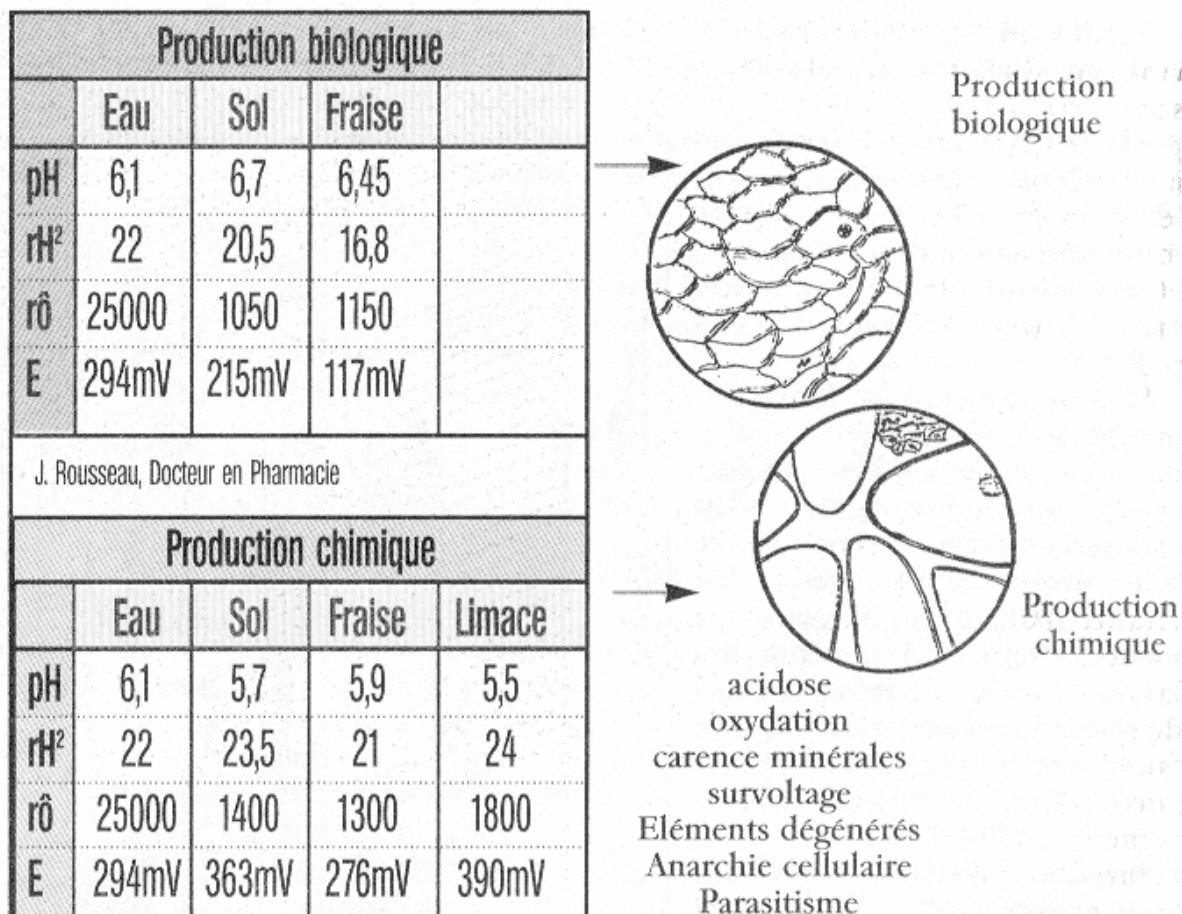
L'étude bio-électronique des sols et des produits qui en sont issus vient confirmer en tous points que toutes les formes de vie, sont une réplique de la dynamique de l'eau, et qu'elles sont liées aux facultés de résonance et par conséquent d'adaptation, aux variations saisonnières et aux variations cosmiques d'origine luni-solaire. Les évolutions sont mesurées au cours des phases successives d'un même phénomène, par les potentiels bio-physiques : pH, rH², résistivité électrique, potentiel redox, intensité des micro-courants entrant en jeu.

Les études comparatives de produits agricoles issus des 2 types de culture (biologique par compostage et chimique avec les engrais NPK), font ressortir des différences parfois spectaculaires mettant en jeu des états d'oxydation et de survoltage. Ceux-ci favorisent la prolifération parasitaire, le gigantisme et l'anarchie cellulaire qui conduisent parfois à une destruction des structures. L'analyse chimique révèle une augmentation démesurée de potassium et une presque totale disparition du

magnésium. Les techniques chimiques de l'agriculture s'avèrent être un facteur de stérilisation progressive des sols et une cause de détérioration de la qualité des produits.

L'étude bio-électronique de fraises provenant des 2 méthodes de culture est à cet égard significatif. La fraise issue de culture chimique possède des caractéristiques bioélectroniques: acidose, oxydation, carence minérale et survoltage, qui en font un fruit différent de la fraise cultivée biologiquement. L'étude, complétée par un examen microscopique des structures, permet de constater les possibles répercussions des variations de potentiel. La fraise cultivée chimiquement présente une structure anarchique et un survoltage qui la rend vulnérable à la limace car ses coordonnées bioélectroniques sont comparables à celles du fruit traité. En dépit de sa belle apparence flatteuse à la fois pour le producteur et le consommateur, nous avons affaire à un fruit dégénéré, dénué de réelles qualités nutritionnelles .

Comparaison entre production chimique et biologique de la fraise.



9 - Alimentation et bio-électronique

Il règne dans le domaine de l'alimentation humaine une assez grande confusion qui engendre un débat souvent passionné entre les partisans des divers régimes proposés. La bioélectronique propose une démarche rationnelle et constate que 4 types de recherches confirment ses propres analyses

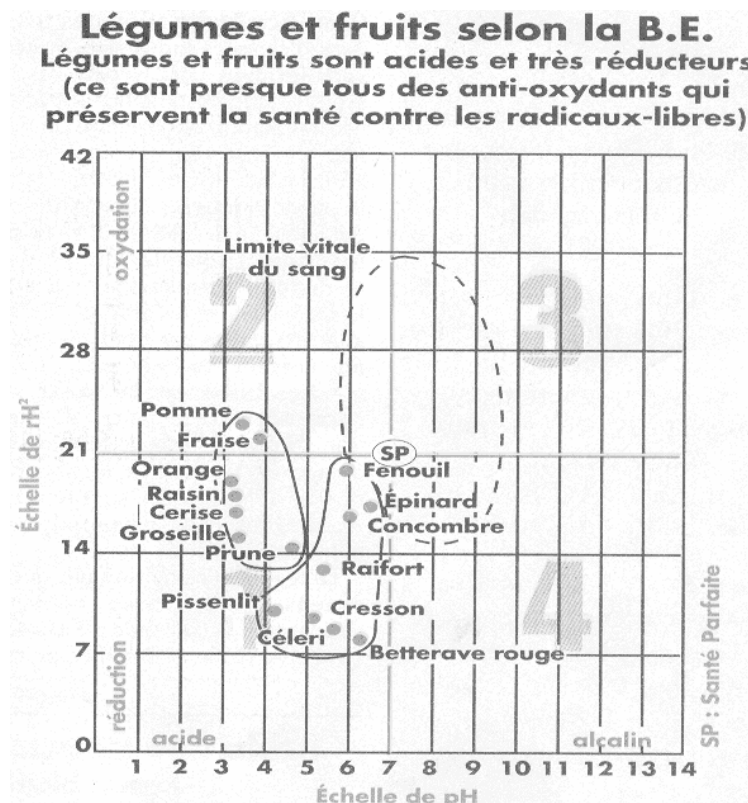
- l'épidémiologie qui définit l'alimentation des peuples sans maladies graves.
 - la physiologie qui précise les possibilités digestives du tube digestif.
 - la diététique moderne qui rend compte de l'intérêt croissant des anti-oxydants.
 - la nutrition qui démontre la responsabilité de l'alimentation dans la genèse de nombreuses maladies.
- Sans entrer dans le détail des nombreuses études bioélectroniques qui seront publiées prochainement nous pouvons cependant signaler 4 éléments de réflexion issus de ces travaux .

a – Le tube digestif constitue normalement un milieu plus ou moins acide et réducteur (sans oxygène). Il sera donc nécessaire de préserver les caractéristiques bioélectroniques de ce milieu fondamental pour la santé en évitant ou en limitant les aliments, les boissons et les médicaments qui pourraient

favoriser l'alcalinisation et l'oxydation du milieu. Ces altérations favorisent en particulier la putréfaction (ballonnement, gaz nauséabond...) et la prolifération des parasites (colibacille...) etc. b – La bioélectronique confirme la valeur des végétaux vivants comme base de la nourriture humaine. Ils regroupent 5 catégories de végétaux :- les légumes crus (feuille, tige et racine : betteraves rouges, carottes, choux, radis, blette, salade...)- les légumes lacto-fermentés (carottes, betteraves, céleri, choux verts; concombre...)- les fruits juteux (pomme, poire, kiwi,...), secs (amande, noix, noisette...) séchés (abricots, figues...)- les condiments (ail, échalote, ciboulette, persil, oignon, basilic, thym, romarin, safran...)- les graines germées (radis, salade, alfalfa, petit épeautre...). Ces aliments possèdent des coordonnées bioélectroniques remarquables puisqu'ils sont tous acides et très réducteurs (certains avec un $rH^2 < 10$) . Ils sont également riches en vitamines, en oligo-éléments, en électrons et en eau vitale d'excellente qualité puisqu'elle est filtrée par le végétal. Si la production est biologique, la valeur nutritive est encore améliorée .

c – L' idéal serait de pouvoir se nourrir d'aliments crus puisqu'ils sont presque tous réducteurs. C'est possible pour les huîtres fraîches, le jaune d'œuf et le poisson macéré dans le citron. Pour le reste : céréales, légumineuses, pommes de terre, viandes, etc... la cuisson est nécessaire mais elle entraîne toujours une oxydation du produit plus ou moins intense. Si vous ne pouvez vous passer d'aliments cuits, sachez que la meilleure des cuissons se fait lentement à la vapeur, les plus destructrices sont les cuissons à la cocotte minute et au four à micro-ondes. Pour améliorer leur vitalité, pensez à ajouter des condiments au cours de la cuisson (ail, thym, laurier...) mais également au moment de servir (ail, persil, ciboulette...), vous faciliterez la digestion. Les matières grasses devraient être choisies exclusivement parmi les huiles végétales naturelles de 1ère pression à froid (non chauffée). Ce sont les seules qui gardent leurs propriétés anti-oxydantes (= réductrices). On peut varier avec l'huile d'olive, de noisette, de tournesol, etc... Pour les amateurs de fromages, il faut savoir qu'ils sont pour la plupart oxydés. C'est le cas surtout pour les fromages issus d'élevages industriels traités aux antibiotiques ($rH_2 > 28$). Il semble donc raisonnable de réduire la consommation des fromages et de faciliter leur digestion grâce, par exemple, à une salade (réductrice). Évitez enfin (si possible) tous les aliments très nocifs qui agissent en modifiant les coordonnées bioélectroniques (du pH, du rH_2 ou du $r\theta$) : les matières grasses saturées, le sucre blanc et les produits sucrés, les aliments traités par irradiation ou chimie et enfin l'excès de sel . d – Les boissons de santé seront composées d'eau pure, d'infusions (romarin, verveine...) de boissons lacto-fermentées (kwas, kéfir, kombucha...) et de vins de qualité qui sont tous réducteurs, grâce aux flavonoïdes qu'ils contiennent (resvératrol).

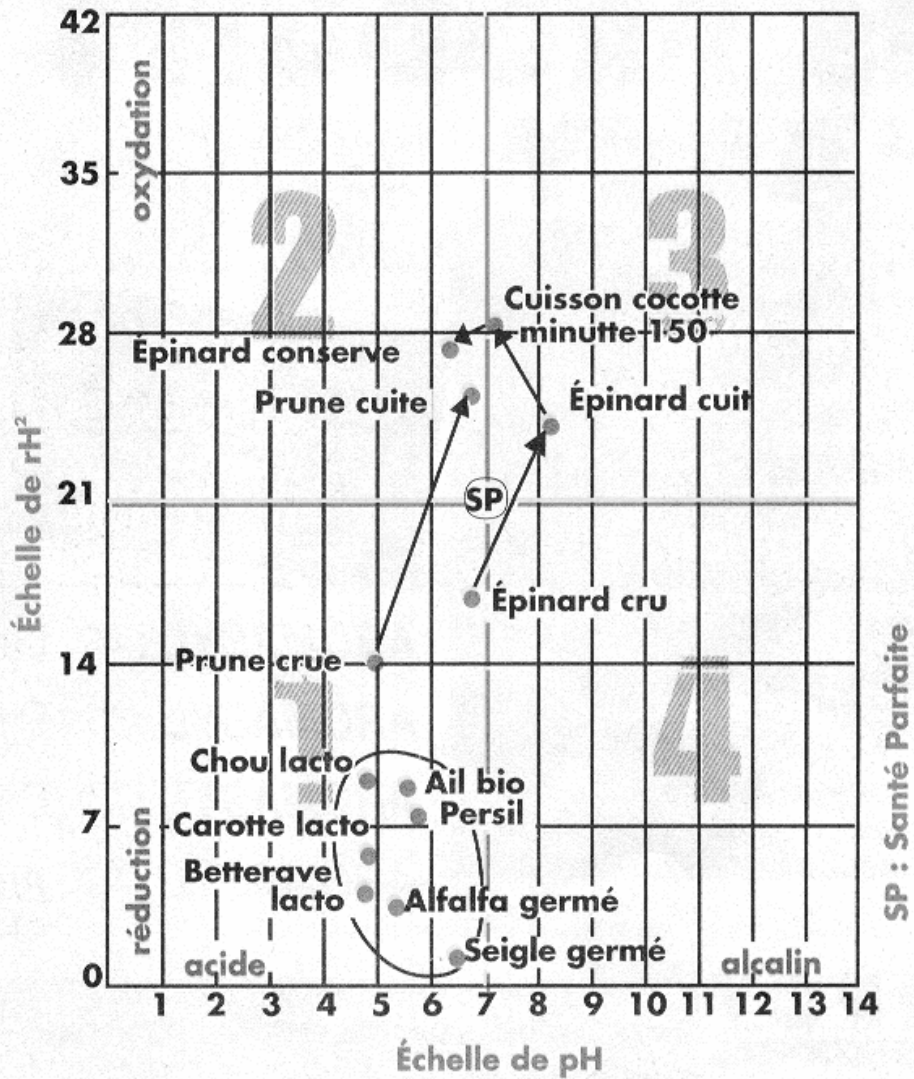
Légumes et fruits selon la B.E. :



Quelques précisions pour bien choisir.

Quelques précisions pour bien choisir :

- 1- Action bioélectronique de la cuisson
- 2- Valeur des anti-oxydants naturels
(condiments, lacto-fermentés, graines germées)



Le régime bio-électronique que nous venons de présenter brièvement, s'apparente finalement à l'alimentation des crétois qualifiée de régime de bonne santé et aux régimes hypotoxiques proposés par certains nutritionnistes.

10 - La bio-électronique : une technique d'avenir

Ce rapide tour d'horizon de quelques notions de bioélectronique a pour objectif d'informer sur le large éventail des possibilités offertes par la technique. L'utilisation de la bio-électronique dans les différents domaines ci-dessus évoqués, conduit à une conception nouvelle de nombreuses données scientifiques actuellement en vigueur. La mise en évidence d'une dynamique d'ensemble de toute forme de vie sur terre, implique une liaison directe avec l'environnement cosmique de notre globe. Les théories officielles, s'avèrent souvent peu capables de fournir une explication des phénomènes de résonance. Le respect et donc le maintien de ces théories équivaut à une négation pure et simple de la réalité.

Il faudra donc procéder à une remise en cause pour les données relatives aux systèmes ionosphériques, pour les propriétés fondamentales de l'eau et de ses critères de potabilité, pour les normes de qualité des produits végétaux et animaux destinés à l'alimentation et enfin pour les conceptions de la médecine qui agit seulement pour supprimer les symptômes sans rechercher les causes des problèmes. Mais ces diverses remises en cause portent atteinte au prestige de scientifiques hautement spécialisés et à d'énormes intérêts financiers. Ceci explique l'obstruction systématique dont fut l'objet la bioélectronique dans tous les domaines. Malgré ces difficultés qui ont gêné sa diffusion et sa reconnaissance, la bio-électronique reste pourtant une technique d'avenir car elle permet de mieux comprendre certaines réalités actuellement passées sous silence et elle peut contribuer à proposer des solutions respectueuses de la vie.