Dr. **Voctor CHAPEL**
N.D., PhD

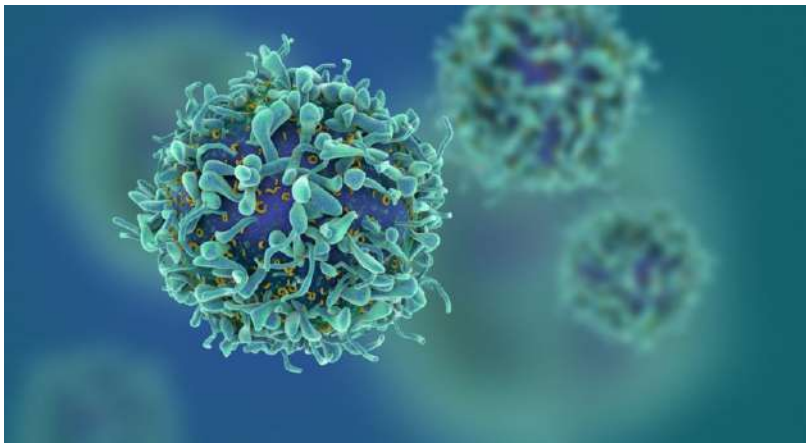
# ALTERNATIVES BIOLOGIQUES EN PERIODES D'INFECTION

## Manger juste serait une thérapie

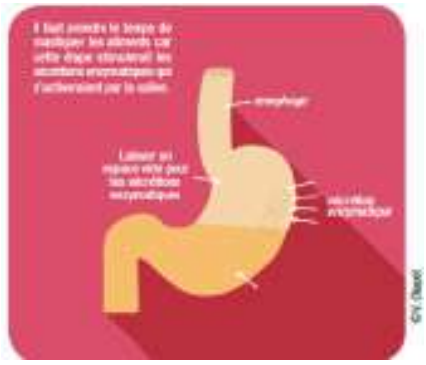
Après plusieurs millénaires, le comportement alimentaire de l'être humain a totalement changé. On pense souvent que l'on aurait évolué. Mais, depuis la période égyptienne antique, à partir de cette «avancée» dans les modifications dénaturant les aliments (blanchiment des graines ou bien polissage), les pathologies liées à l'alimentation n'ont pas cessé d'augmenter. Selon ce que je considère du fonctionnement de l'estomac, il y aurait une grande partie de personnes de notre civilisation qui mangerait 10 fois plus que la normale et digèrerait 30% à peine des aliments ingérés. Tous ces excédents feraient vieillir les cellules et influeraient sur les pathologies difficiles. Lors des traitements contre les maladies, les «antidotes» resteraient sans effet positif dans certains cas, et ce, à cause des dysfonctionnements de l'organisme probablement liés à la malbouffe.

Quand on respecte le volume initial de l'estomac et que l'on laisse un temps de repos entre chaque digestion, on éviterait les productions d'excès d'acidité et de toxines. Après chaque digestion, l'estomac devrait se reposer au moins deux heures de temps. L'organisme profiterait alors des moments de repos de l'estomac pour se désintoxiquer. C'est un vrai problème pour le cerveau d'être toujours occupé par le système digestif, qui tente de se libérer du convoi embarrassant d'aliments qui stagneraient en son sein. Ainsi, le stockage répété de matière fécale créerait de la constipation, la fatigue du tube digestif, des acidités, etc. Cette matière fécale se putréfierait donnant lieu à une prolifération de microbes, de la température interne, et de l'inconfort. De même que le fait de manger trop engendrerait de l'hypertension artérielle, des problèmes de circulation, augmenterait les douleurs, encrasserait l'organisme et créerait un certain nombre de pathologies, ou influerait sur celles-ci.

Notre vie ou notre bien-être dépend en grande partie de notre hygiène alimentaire (manger et boire), et de notre respiration. Trois mots clés passés au second plan d'une vraie réalité de l'existence de la vie humaine. On est plus axé sur les saveurs, les textures, les modes, les habitudes, les coutumes, le style, etc. Manger devrait être considéré comme un culte. Avant de porter la cuillère à la bouche on devrait connaître les raisons pour lesquelles on mange et les conséquences de nos choix. Chacun devrait manger avec une attention particulière. Les raisons sont nombreuses; elles peuvent être pour la longévité, le bien-être et la santé, la force, l'intelligence ou encore la mémoire, l'économie, le spirituel etc. Tout le contraire des risques pouvant découlés de nos mauvais choix, telles que les maladies et pathologies diverses. Manger bien peut aider à lutter contre certaines pathologies lourdes. On peut très bien manger à bon marché sans être dénutri. Le fait de croire que l'on pourrait manger comme on voudrait sans règles logiques et trouver des remèdes miracles («antidotes»), pour régler tous les problèmes de santé serait irréalisable. Ces dits «antidotes» fonctionneraient mieux avec un régime équilibré. De façon directe ou indirecte, un estomac trop rempli pourrait contribuer à augmenter certaines douleurs et à aggraver une situation pathologique. Ce n'est pas parce qu'un aliment est naturel ou bio, que l'on peut se permettre d'en faire des excès de remplissage. L'estomac serait sensible à tout ce qui le traverse. Quand un aliment touche la muqueuse, le cerveau reçoit par ses capteurs sensoriels, la nature des molécules présents et lui communique la chimie exacte à préparer pour la fabrication du chyme. Cette préparation serait sensible à se dénaturer en fonction de son environnement. Plusieurs situations peuvent intervenir: l'aspect psychologique, mental, visuel, les saveurs, la texture, ainsi que l'équilibre nutritionnel existant ou reçu pour l'aliment présent. Un simple déséquilibre suffirait à modifier le contenu du mélange chimique digestif.



**Ayons une hygiène de vie saine et naturelle pour protéger les défenses immunitaires.**



En somme, Manger resterait un savoir-faire car il relierait plusieurs paramètres et exigerait une écoute particulière. De part sa précision et sa délicatesse pour la santé, ce serait un art.

Voici les paramètres importants à retenir :

- Avaler
- Digérer
- Assimiler
- Éliminer

Plusieurs en un seul, il faut voir le départ jusqu'à la sortie ou la fin. Plusieurs étapes sur un seul trajet, du point d'entrée des aliments à leur sortie (après transformations).

Tout cela demanderait de l'écoute, de l'attention, de l'observation, de l'appréciation et en même temps prendre du plaisir, du bien-être, et un certain confort.

Il faut retenir que l'un des plus grands plaisirs de l'homme serait de manger. Mais si en grandissant, cet acte l'autodétruit prématurément, c'est que la vigilance n'aurait pas été à son comble.

Il est important de savoir que chaque digestion ratée créerait une imperfection directe ou indirecte sur le reste du traitement alimentaire, tout le long du tube digestif, jusqu'à la sortie sous forme de déchets et de toxines. Ainsi, ces imperfections qui peu à peu agiraient sur l'organisme l'affaibliraient prématurément. Ne serait-ce pas là, la cause de l'affaiblissement des défenses immunitaires qui seraient trop sollicitées, de même que pour les émonctoires servant à nettoyer et à désintoxiquer l'organisme? Ils seraient ainsi tous deux arrivés à l'usure. Le non respect des règles alimentaires et digestives ferait sans doute que cette succession de désorganisation nécessaire à entretenir le corps induirait une conséquence non négligeable : la fatigue des organes digestifs et des facteurs protecteurs de l'organisme. Cela proviendrait de différents manques et négligences qui agiraient donc sur l'art du bien-être.

Dans cette catégorie de faiblesse digestive on peut cibler: les cas de surpoids et d'obésité, ceux ayant des pathologies dites auto-immunes ou similaires, les personnes d'âges avancés, ceux ayant des faiblesses d'organes vitaux telles le cœur, les poumons, le foie, etc., les personnes ne bénéficiant pas convenablement de leur immunité.

Tout ceci pourrait contribuer à ouvrir la porte aux maladies infectieuses telles que les grippes induites par les différents types de problèmes pulmonaires, etc.

**Pour se protéger il faut faire attention à l'excès de cuisson, toujours se revitaliser en utilisant suffisamment de végétaux crus dans son alimentation, faire du sport et pratiquer la respiration, manger juste, être à l'écoute de soi, rester le plus proche de la nature, se donner une hygiène de vie convenable, tenir compte des bases d'hygiène de vie que j'enseigne dans mes écrits.**

Accompagner la digestion avec des éléments riches en propriétés enzymatiques actives tels que:

- les cactus (aloès, raquettes),
- les graines pré germées,
- les jus de légumes verts crus.

Il y aurait aussi d'autres préparations spéciales à base de d'autres produits par exemple:
**poudre de pois à gratter, poudre de graines de casse**, solution à base de graines de papaye, autres concentrés à base d'oignons désacidifiés, solutions à base d'ail fermenté, préparation avec certains vins etc.

Il convient d'avoir une alimentation réparatrice et bienfaisante. Un bon organisme ayant des défenses immunitaires puissantes sera mieux protégé et plus fort contre les maladies infectieuses.

La méthode cosmonaute selon le guide Chapel ES, est, parmi mes expériences, celle que j'ai trouvé la plus au point, et qui aiderait à solutionner un maximum de dysfonctionnements de l'organisme. Ce serait aussi la plus simple et la moins onéreuse. Elle permettrait de moins manger et d'être plus fort tout en gardant un ventre plat.

**Il faut faire barrage aux maladies infectieuses (dont le Corona virus).**

**Voici des suggestions d'accompagnement face aux maladies infectieuses.**

Le charbon

Le charbon aurait une capacité électrostatique si forte qu'il irait jusqu'à réparer des cellules altérées (plaies, blessures). Cela se ferait de manière intelligente, c'est à dire que le charbon saurait cibler ce qui est à restaurer. Cela a été démontré à plusieurs occasions.

L'eau gazeuse

Les gaz dans les eaux pétillantes seraient plus légers, plus volatiles que ceux issus des mauvaises fermentations gastriques. La consommation d'eau gazeuse stimule les organes digestifs et permet d'évacuer énergiquement les émanations de fermentations digestives. L'adjonction de bicarbonate dans cette eau, en augmenterait l'efficacité.

Ces réactions conduiraient à une alcalinisation de l'organisme.

L'oignon

De par sa richesse en sels minéraux, en oligo-éléments et autres produits sains, l'oignon aiderait l'organisme à se débarrasser des mauvaises cellules et faciliterait la digestion.

**Le bicarbonate de l'estomac et les microbes.**

Le bicarbonate de l'estomac serait un constituant chimique naturel qui servirait sans doute plus qu'à atténuer l'acidité en protégeant la muqueuse de l'estomac. Il pourrait jouer un rôle dans la guerre contre les microbes (dont les bactéries), au même titre que le feraient les défenses immunitaires. Il n'agirait pas de façon active mais chimique. Le fait que les aliments fermenteraient dans l'estomac favoriseraient une prolifération microbienne, surtout quand les défenses immunitaires seraient fatiguées, affaiblies. De façon indirecte, le bicarbonate peut participer dans la protection contre le développement de certains microbes ou vers.

L'apport de bicarbonate intervient efficacement par succession d'événements : cela casse le développement d'excès d'acidité agressive ainsi que l'élévation de température interne (issue d'une inflammation digestive) et enfin la fermentation digestive. En effet, le milieu devenu alcalin, ne présente plus toutes les conditions favorables à la prolifération des microbes. L'intervention naturelle et normale de la bicarbonate en bloquant

Graines et pellicules de casse

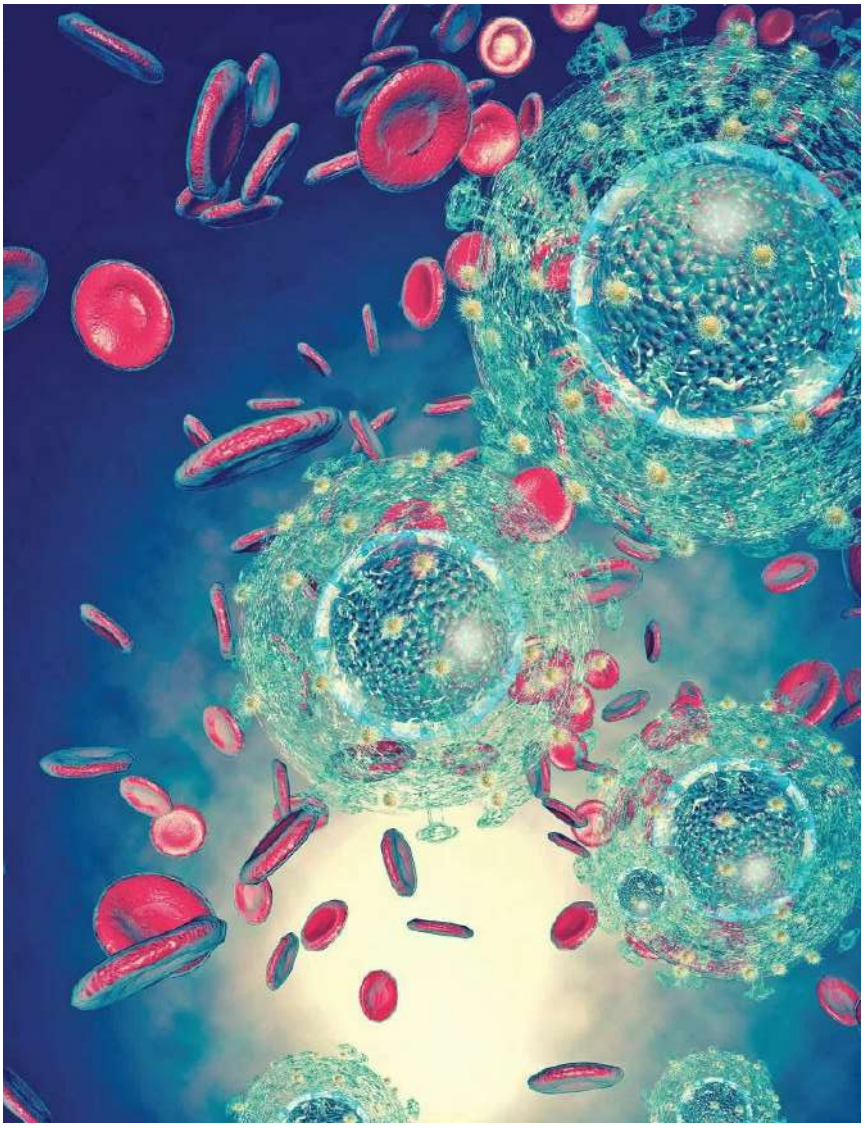
Graines de poids à gratter

Nopal (raquettes)

l'évolution d'acides, d'une part, gênerait la prolifération des microbes, d'autre part. Cette action se présenterait comme une sorte de détergent-désinfectant finalisant le travail de la bicarbonate. D'une façon générale, lorsque la digestion est alcaline c'est-à-dire normale, il est probable que toutes les bonnes conditions seraient réunies pour éviter tous les développements microbiens. Quand l'estomac est dépourvu de sa propre réserve en petites boulettes de bicarbonate, la paroi de l'estomac manque de protection et l'acidité pourrait fragiliser la muqueuse et de plus, permettrait aux microbes d'attaquer sa structure. L'acidité, en l'absence de ce type de frein pour l'empêcher d'évoluer, mettrait tout le système en disfonctionnement.

On se poserait des questions sur la présence de certains microbes qui se développeraient dans le tube digestif. Mais les aliments que nous mangeons, s'ils sont mal conditionnés pendant la digestion, conduiraient l'organisme à développer ses propres microbes, tout comme le fait le fumier. À l'instar du fumier, dès que les conditions pour la fermentation sont réunies, les fibres, les amidons, les sucres, les bactéries, les viandes et les gras se désintègrent de telle façon à offrir ainsi un milieu suffisamment riche à la surpopulation microbienne. La présence de vers et d'Hélicobacter, dans le tube digestif de certaines personnes, porte à réflexion. Un tube digestif remplissant toutes les bonnes conditions de fonctionnement ne laisserait pas évoluer une telle situation mais au contraire se protégerait en neutralisant les intrus.

Si notre équilibre alimentaire est convenable, cela permettrait à l'organisme d'avoir le nécessaire afin de se défendre contre un certain nombre d'agressions qui rendent difficile et inconfortable notre bien-être.



**Littérature:**


1. DEHIN, Robert, Le Docteur Vert ou Docteur Aloes, Sagim, Country, LMV Ed., 1996.

2. MEUNIER, Pierre-Henry, la sante vient en mangeant, Lenglet Imprimeurs, 2002

3. PASSEBECQ, André, Pathologie et guérison des troubles des voies respiratoires,Coll. Santé naturelle, Paris, Dangles, 1980.

4. PASSEBECQ, André,Votre santé par la diététique et l'alimentation saine, Dangles, 1976.

5. VERSINI, François, Le charbon de bois activé, Villabe, Rouge et Vert, 2006.

6. TITINA, Raphaël, Guide de Nutrition l'équilibre alimentaire par le végétarisme, Paris, Dangles, 2011.

7. BHAT, Keshava, Bien être en dimension tropicale, Basse Terre, Itrema, 1985.

8. LONGUEFOSSE, Jean-Louis, Plantes médicinales de la caraïbe, Trinité, Gondwana, 2013.

9. ABRASSART, Jean Louis, Mille et une vertus des huiles essentielles, Paris, Édition De la Maisnie, 1998.

10. ROUSSEL, Michel, Les miracles du soja, Monaco, Alpen, 2005.

11. VALENTIN, Marcel, Contribution de la Phytothérapie Clinique au Traitement du Stress & de l'Anxiété, Mémoire, Diplôme Universitaire, DU de Pathologies Neuro-Fonctionnelles, Dijon, Faculté de Médecine & Pharmacie, 2009.

12. VALENTIN, Marcel, Sports & Exercice Thérapeutique, Nouveaux Paradigmes, Session Santé – 8ème Congrès Mondial Scientifique, Genève, ONU, 2017.