

Total RESET – Les 20 Groupes Essentiels – Un renforcement du TERRAIN GLOBAL

L'équilibrage des groupes essentiels soutient le métabolisme et le système immunitaire, de sorte que sa nouvelle résilience et sa force puissent aider la personne à retrouver la santé. Il y a 20 groupes essentiels : ils contiennent les aliments consommés quotidiennement par la plupart des gens, mais aussi des substances (internes au corps) qui sont essentielles pour son bon fonctionnement. Les 20 groupes doivent être testés et équilibrés si nécessaire.

Groupe essentiel Les différents groupes sont liés à différentes fonctions du corps

1 - RESET Réinitialisation « RESET » : toutes les connexions internes du corps

- La fiole RESET travaille sur les 3 niveaux du plus dense au plus subtil
- Maintient le système nerveux en éveil et en bon état
- Réinitialise le métabolisme (de base) du corps
- Etablit un bon échange entre les différentes parties du corps en relation avec le système nerveux

2 - Œufs/Protéines Protéine ou métabolisme des protéines de l'œuf

- Les protéines sont présentes dans presque tous les aliments d'origine animale et végétale
- L'œuf présente une source importante de protéines/acides aminés qui est le plus proche du nôtre
- Les réactions allergiques sont déclenchées par les protéines des substances allergènes
- Nous favorisons une meilleure tolérance avec les protéines endogènes mais aussi avec les protéines exogènes (par ex. poussières)
- Les protéines de l'œuf sont incluses dans certains vaccins
- Les œufs sont l'un des allergènes les plus communs et l'un des aliments qui peut déclencher des réactions sévères

3 - Lait/Calcium Équilibre du calcium

- Améliorent la digestion du lait et des produits laitiers
- Améliorent l'absorption du calcium
- Essentiel pour la croissance et l'entretien des os et des dents
- Régularisent le rythme cardiaque et participe au bon fonctionnement du système nerveux
- Améliorent l'endormissement et intervient dans de nombreuses réaction enzymatiques
- Atténuent les crampes dans les jambes en particulier durant la grossesse

4 – Vit C/ Fruits/Légumes Métabolisme et assimilation de la Vitamine C

- Améliorent l'assimilation des aliments qui contiennent de la vitamine C
- Soutient la désintoxication du corps
- Améliorent l'absorption des flavonoïdes qui sont des antihistaminiques naturels
- Agit sur les réactions croisées entre les mêmes familles botaniques. (par ex. réactions entre bouleau et pommes crues/ carottes crues)
- La vitamine C peut agir comme agent naturel de chélation pour certains métaux lourds (par ex. plomb, mercure...)

5 - Vitamines B Système nerveux

- Améliorent l'approvisionnement en énergie pour le corps
- Participent à la formation de nouveaux tissus, régulent les lipides sanguins, contribuent à la réduction du stress et nous aident à adopter une attitude positive
- La carence en vitamine B peut causer faiblesse, fatigue, troubles de la mémoire et humeur dépressive (utilité de sa régulation)

6 - Sucres	Principale source d'énergie
	<ul style="list-style-type: none"> • Les cellules ont besoin de sucre : LE GLUCOSE, le carburant de nos cellules • Stabilisent le niveau de sucre dans le sang • Assurent une bonne performance mentale, "carburant pour le cerveau" • Régulent les fluctuations du métabolisme du sucre afin d'éviter irritabilité et agitation
7 - Graisses	Métabolisme des lipides
	<ul style="list-style-type: none"> • Améliorent l'absorption des graisses d'origine végétale et animale • Contribuent à l'architecture membranaire, comme dans la rétine • Les acides gras sont nécessaires pour la croissance du cerveau jusqu'à 2 ans • Le cerveau est l'un des tissus le plus riches en lipides • Une source importante d'énergie pour l'organisme
8 - Céréales	Digestion des céréales
	<ul style="list-style-type: none"> • Soulagement des voies gastro-intestinales dans la consommation des céréales, des graines et limite l'impact du gluten sur l'organisme • Une bonne tolérance, digestion et absorption favorisent un développement mental et comportemental équilibré • Les céréales sont souvent à la base de problème type « rhinite chronique » car elles appartiennent à la même famille botanique que les graminées (Poacées)
9 - Levures	Stabilisation de la flore intestinale
	<ul style="list-style-type: none"> • Les processus de fermentation sont liés aux levures • Fondamentales pour résoudre les problèmes en rapport avec les candidas
10 - Fer/Viandes	Équilibre du fer
	<ul style="list-style-type: none"> • Améliorent l'absorption du fer dans l'alimentation • Une hypersensibilité par rapport au fer mène à une carence en fer, et cela conduit à la fatigue associée à l'anémie
11 - Vit A/Fruits de Mer	Métabolisme de la vitamine A
	<ul style="list-style-type: none"> • La vitamine A et le bêta-carotène sont des cofacteurs pour d'autres vitamines • Augmente la liaison des radicaux libres et favorise l'élimination des toxines • Ralentit le processus de vieillissement • Améliore l'intégrité de la peau et des muqueuses • Important pour la qualité de la vision et l'immunité • Les crustacés/ poissons sont l'un des allergènes les plus communs
12 - Minéraux	Métabolisme des minéraux essentiels et des oligo-éléments
	<ul style="list-style-type: none"> • Essentiels au bon fonctionnement de l'organisme et à une optimisation du métabolisme • Le traitement favorise une détoxination naturelle des métaux lourds
13 - Sels	Équilibre de l'eau
	<ul style="list-style-type: none"> • Régulent la pression artérielle • Réduit l'eau dans les tissus • Rôle dans la contraction et l'excitabilité normale des muscles • Maintien de l'équilibre acido-basique • Équilibre la pompe sodium-potassium pour la transmission de l'influx nerveux

14 - Vitamine K**Fonctionnement normal de l'organisme**

- Santé osseuse et cardio-vasculaire
- Facteur de coagulation et de l'ossification
- Depuis 1984 tous les nouveaux nés sont supplémentés en vitamine K à l'hôpital
- Action synergique et complémentaire à celle de la vitamine D
- Lutte contre l'inflammation chronique

15 - Acides**Équilibre des acides**

- Équilibrent la relation acido-basique
- Régulent l'acide gastrique dans hyper ou hypo-libération de l'HCL (Acide Hydrochlorique)
- L'HCL déclenche la sécrétion de la pepsine pour digérer les protéines (viandes)
- Rôle antiseptique permettant de détruire la majorité des bactéries

16 - Enzymes digestives**Absorption des nutriments pour une bonne digestion**

- Les enzymes digestives favorisent l'absorption des nutriments en améliorant la digestion
- Régulent les enzymes digestives et la flore intestinale
- Par exemple, l'amylase digère les glucides que l'on trouve dans les pommes de terre et les pâtes, les protéases permettent la dégradation des protéines de la viande, la lipase a une action sur les lipides (graisses), la lactase permet la digestion du lait

17 - Hormones**Système hormonal**

- Assurent la communication entre les divers organes
- Équilibrent les taux d'hormones
- Interviennent dans les processus de : reproduction, homéostasie, différenciation cellulaire et régulation des rythmes chrono-biologiques

18 - Neurotransmetteurs**Système nerveux**

- Permettent au cerveau de communiquer avec le reste du corps
- Commandent la capacité à retenir une information, la stocker et la retrouver
- Un bon équilibre des neurotransmetteurs permet un état d'alerte, d'éveil, d'apprentissage et de sociabilité
- Permettent de réagir dans une situation de stress
- Comportements prudents, réfléchis et calmes
- Favorisent la relaxation et l'endormissement

19 - Epices**Quelles épices pour quels maux ?**

- Soulagent en cas d'inflammation et/ou de douleurs
- Luttent contre le vieillissement des cellules
- Font partie des aliments du quotidien

20 - Fruits à coques**Riches en bonnes graisses**

- Très allergéniques, ils peuvent amener une réaction violente
- De plus en plus utilisés car ils présentent une bonne source alternative de protéines végétales