DYNAMISATION

ET RE-INFORMATION SYSTEME INFOVIE®

PRESENTATION

SYNTHESE DES ANALYSES

BRAIDA

251 CHEMIN DE SAINT RUSTICE

82170 POMPIGNAN

TEl 06.46.39.53.70

Page 3 : Présentation

Page 6 : Analyse GDV eau dynamisée

Page 7 : Bilan Bio électronique eau dynamisée

Page 9 : Cristallisation sensible eau et vin

Page 15 : Gamme INFOVIE DYNAMISATION

Page 18 : Retour d'expérience dynamisation agriculture et élevage

Page 23 : La ré-information des CEM, présentation

Page 24 : La Gamme INFOVIE Harmonisation

Page 25 : Les avis des utilisateurs

INFOVIE DYNAMISATION

PRESENTATION

L'eau est la première substance de tout l'univers par son importance et sa présence. C'est le fluide le plus indispensable à la vie, celui dont la complexité est le plus remarquable.

Depuis des millénaires, l'eau est utilisée pour tous les usages. L'industrie humaine fait appel à elle sous toutes ses formes, et la pollue pratiquement inévitablement. (J-C Boeglin, «L'eau et l'industrie», Techniques de l'ingénieur)

L'idée que l'eau ne conserve pas seulement des traces physiques mais aussi des signatures énergétiques liées aux corps avec lesquelles elle est mise en présence est maintenant ancienne. Elle a pu être mise en évidence dans plusieurs pratiques agricoles au début du XXème siècle (Schauberger, Steiner).

Et des recherches indépendantes, émanent de plusieurs pays, semblent confirmer cette possibilité d'informer l'eau.

Des photographies surprenantes de ces modifications opérées dans l'eau par le biais de champs électromagnétiques ont étés réalisées dans plusieurs pays…

Les systèmes INFOVIE et INFOVIE DYNAMISATION

Alliance d'un archétype et des dernières évolutions sur les informations et fréquences, l'INFOVIE permet de ré-informer toute émission polluante qu'elle soit d'origine naturelle ou industrielle afin de la rendre bénéfique au vivant. Cette ré-information est transmise par différents supports.

L'utilisation des basses fréquences permet un traitement à froid des matériaux les plus divers, métaux, verres, minéraux, tissus… de façon à leur conférer une qualité physique particulière détectable au moyen d'appareils électrophysioniques GDV.

Il est possible de mesurer indirectement ces transformations par le biais de modifications chimiques et physiques relevées dans les matières stockées au contact des supports INFOVIE, ainsi que par des méthodes moins répandues comme la cristallisation sensible.

L'eau, les jus de fruits, l'huile, le vinaigre, le vin, etc... bénéficient de modifications avantageuses au niveau du goût, de l'odorat. Les liquides sont «revitalisés», leur structure microscopique gagne en cohérence, et les émissions biophotoniques sont plus denses. Ces dernières, sont directement liées à la régénération cellulaire et à sa croissance.

L'évolution de tests pH, rH2 et résistivité sur différents échantillons d'eau dévoilent bien la nature des différences en fonction d'un témoin.

(Analyse effectuée par laboratoire indépendant).

Utilisations possibles d'INFOVIE DYNAMISATION

La dynamisation permet une présentation optimisée des aliments. Elle les maintient dans un état au plus proche des conditions initiales de production, les préserve des aléas extérieurs, et en favorise la conservation notamment pour le vin.

Les tests effectués en coordination avec des œnologues, exploitants et professionnels du vin tendent à indiquer une bonification du vin par action sur l'acidité et l'âpreté.

En tests de vinification la différence s'installe au bout de quelques minutes. Le nez est plus développé, très fin. La bouche est très onctueuse et évolue vers beaucoup de gras et de rondeur. La finale est ample, très longue avec un retour aromatique plus important et une bonne persistance.

Il faut ajouter que l'enveloppe tannique se modifie et devient plus sphérique, avec une qualité de tannins plus soyeux. La vie du vin au cours du processus de fabrication est plus constante.

(Vieillissement effectué par un exploitant indépendant)

La dégustation de vins déjà idoines à la consommation bénéficie des mêmes avantages au bout 20 minutes de traitement.

Pour le consommateur averti, la dynamisation est donc un moyen sûr de conserver et de présenter de manière optimale les liquides qu'on lui confie.

Idéale pour les vins, elle adoucit aussi les jus de fruits, excelle sur les produits.

Des dynamisations en grand volumes sont en cours de test dans des exploitations agricoles de la Drome et des Domaines Viticoles de l'Anjou.

INFOVIE® est l'alliance d'un archétype et des dernières évolutions des informations et fréquences.

Le système INFOVIE ®, ne demande aucune source d'énergie extérieure afin de dynamiser les liquides, aliments, préparations, élixirs…

La dynamisation ne demande aucune mise en mouvement afin d'obtenir une modification des qualités de l'eau ou des produits. Il est donc possible de dynamiser tous liquides, produits, aliments, dans lieux sans sources d'énergie.

La dynamisation par ré-information permet d'éviter l'influence des émissions polluantes qu'elle soit d'origine naturelle ou industrielle lors des préparations et d'obtenir des résultats homogènes.

La gamme de dynamiseur et formes de différentes tailles et volumes permet de traiter des quantités de liquides importantes dans des laps de temps réduits.

La dynamisation par le système de ré-information INFOVIE® rend à l'eau du réseau ses mémoires d'origine, rééquilibre le ph, modifie le goût…

L'eau Infovie participe à l'augmentation de l'énergie vitale dans le corps et permet à celui-ci de retourner vers l'homéostasie.

Les pages qui suivent sont une synthèse des différents rapports d'analyses réalisés par le laboratoire ONEOCRISTAL 40 Grand Rue 46700 Puy-L'Evêque et le Centre de Recherche en Technologies Matricielles Route de Belleserre, 81540 Cahuzac

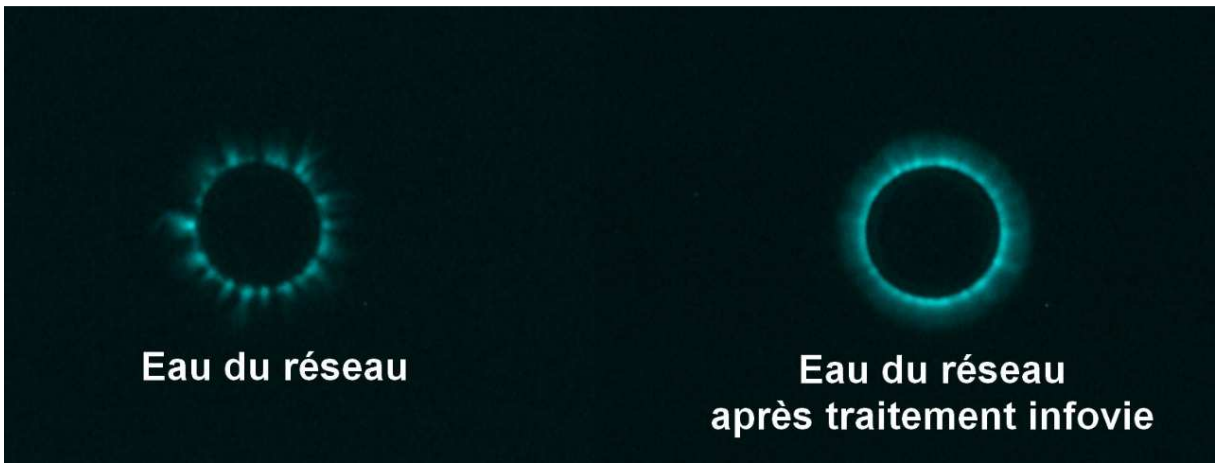
INFOVIE® est une marque enregistrée auprès de l'INPI sous le n° 4045387

Centre de Recherche en
Technologies Matricielles
et Bio-informationnelles

L'eau du robinet a été comparée avec une eau informée par les dispositifs INFOVIE.

Les courbes représentatives de la surface de rayonnement et de l'entropie montrent que **l'eau informée par INFOVIE** génère un **rayonnement plus important** et une **entropie plus faible.**

L'eau informée par les dispositifs INFOVIE participe à **l'augmentation de l'énergie vitale dans le corps** et permet à celui-ci de retourner vers l'**homéostasie.**



Etude réalisée par le Centre de Recherche en Technologies Matricielles

Bilan Bioélectronique INFOVIE®

OBJECTIF DE L'ETUDE

L'objectif de l'étude est de mesurer les caractéristiques bioélectronique d'une eau informée avec les produits **INFOVIE®** par rapport à un échantillon témoin contenant de l'eau du robinet de Pompignan (82). Les bouteilles contenaient :

1. Un litre d'eau du réseau de distribution de Pompignan (82)
2. Un litre d'une eau dynamisée **INFOVIE®**

PROTOCOLE DE MESURE

Les mesures ont été réalisées avec l'appareil Consort C868 dans un local à 18°C. L'appareil a été étalonné avant les mesures.

Les résultats des mesures ont été relevés 4 mn après avoir plongé les électrodes dans l'eau. Les électrodes ont été minutieusement nettoyées entre chaque mesure avec de l'eau déminéralisée.

Les échantillons d'eau étaient dans des bouteilles en verre neuves et préalablement nettoyées. La bouteille remplie à ras-bord.

RESULTAT DES MESURES

Les mesures réalisées donnent les résultats suivants.

Paramètres	Eau du robinet	Eau INFOVIE dynamisée
pH	7.34	6.98
rH2	31	28.6
Rô en Ohm/cm	2200	2350
E en mV	442	365
W en µW	110	74

PREMIERE ANALYSE

Les effets positifs des informations **INFOVIE**, par rapport à l'échantillon témoin, sont indiqués en vert sur le tableau de mesure.

Paramètres	Eau du robinet	Eau INFOVIE dynamisée
pH	7.34	**6.98**
rH2	31	**28.6**
Rô en Ohm/cm	2200	**2350**
E en mV	442	**365**
W en µW	110	**74**

L'eau **INFOVIE dynamiseur** est désoxydante (le rH2 baisse de 31 à 28 pour faire passer l'eau oxydée à un état neutre) et le potential Redox E (représentative de l'énergie relative) se normalise. Elle est plus résistive (2350Ohms/cm2).

CONCLUSIONS

Les effets bénéfiques d'**INFOVIE®** sur l'échantillon témoin sont mesurables et notables en termes de caractéristiques bioélectronique.

Régulation notable de l'équilibre acido/basique (ph).

Les effets d'**INFOVIE®** sont **neutralisants**, **équilibrants** et **harmonisants** (remettent l'eau témoin dans un état de neutralité en **baissant le niveau d'oxydation**).

On note une amélioration dans le domaine de la **pureté de l'eau** (augmentation de la résistivité), tout en ayant un effet **harmonisant.**

REFERENCES

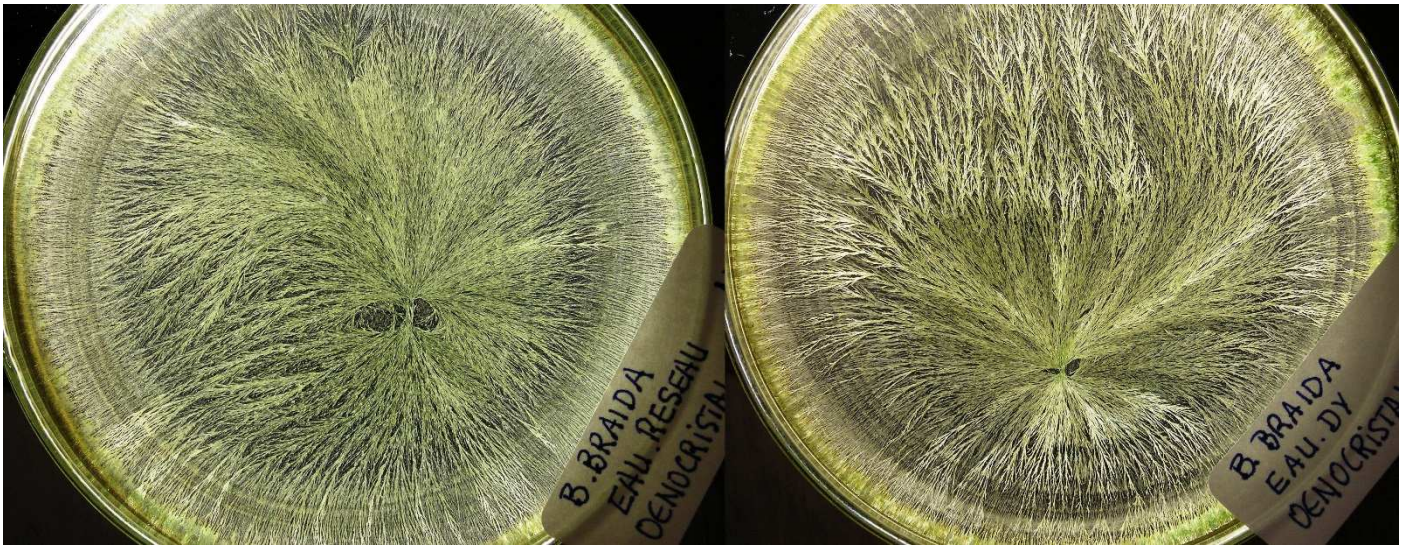
Bioélectronique et Quantification de la Qualité© par Jean-Pierre CHUINE Vice-président de l'A.B.E (Association de Bioélectronique Vincent).

La Bioélectronique Vincent - Technique Et Méthode De Santé Naturelle Pour Augmenter Votre Vitalité Roger Castell.

Laurence Gallais http://www.naturo-pratique.fr

http://www.lemieuxetre.ch/eau/index.htm

ANALYSE DE L'EAU DYNAMISEE INFOVIE® PAR CRISTALLISATION SENSIBLES



Eau du réseau	Eau Dynamisée INFOVIE ®
Descriptif technique	**Descriptif technique**
Concentration utilisée pour l'étude : 2.0ml Place de l'axe central : assez haut décalé à légèrement décalé à droite Type de signature : fruit, ample et bien formée mais vide Structure : intégrée avec des ruptures Type de texture : bien répartie mais faible Rapport acide base : moyen Equilibre fluide gazeux : intégré fragile Luminosité : bonne en surface Surcharge exogène : présence sur les faisceaux majeurs Anneaux : absence en champ médian. Présence en périphérie Inclusions ou sédimentations : présence Taches : petite présence Cassures: présence en périphérie Forme vacuolaire secondaire : absence sur le tissu. Feutrages : présence Aiguilles dendritiques : absence Amas de percolation : absence Image caractéristique oui ; optimum : non	Concentration utilisée pour l'étude : 1.5ml Place de l'axe central : bas, dans le premier tiers horizontal et centré Type de signature : signature florale dense partiellement vide Structure : intégrée, sans rupture Type de texture : bien répartie et dense Rapport acide base : très bon Equilibre fluide gazeux : intégré Luminosité : bonne avec des faisceaux plus lumineux que d'autres Surcharge exogène : absence Anneaux : absence en champ médian. Petite présence en périphérie Inclusions ou sédimentations : absence Taches : absence Cassures: absence Forme vacuolaire secondaire : absence sur le tissu. Feutrages : absence Aiguilles dendritiques : absence Amas de percolation : absence Image caractéristique oui

La synthèse des résultats et interprétations des cristallisations sensibles démontre :

- Disparition des impuretés, des minéralisations, des produits inertes
- Disparition des métaux et produits de traitements
- Régulation de l'équilibre acido-basique (Ph)
- Réapparition des mémoires d'origines
- Retour à une stabilité à l'air libre
- Absence de minéralisation

La conclusion du laboratoire :

« EN CONCLUSION

Si on considère de façon globale cette eau il est certain qu'elle est peu dénaturée sur ses principes structuraux et ses forces d'organisation.

Elle est essentiellement axée sur la dispersion de forces vives ce qui la classe dans les processus de vie stimulants ou régénérateurs organisés.

Sa force consiste à avoir réussi à renouveler des mémoires de construction tout en perdant les données indésirables de départ.

Au contact d'un produit vivant actif et chargé d'énergie elle restera discrète et ne modifiera pas l'ensemble des processus vitaux.

Il semble que le constat soit en faveur de l'eau dynamisée par rapport à l'eau de réseau.

Régulière et non dégénérescente, plutôt active dans la mesure où globalement elle fournit plus d'énergies qui sont employées tout en restaurant certains points importants endommagés sur l'autre.

Concluant

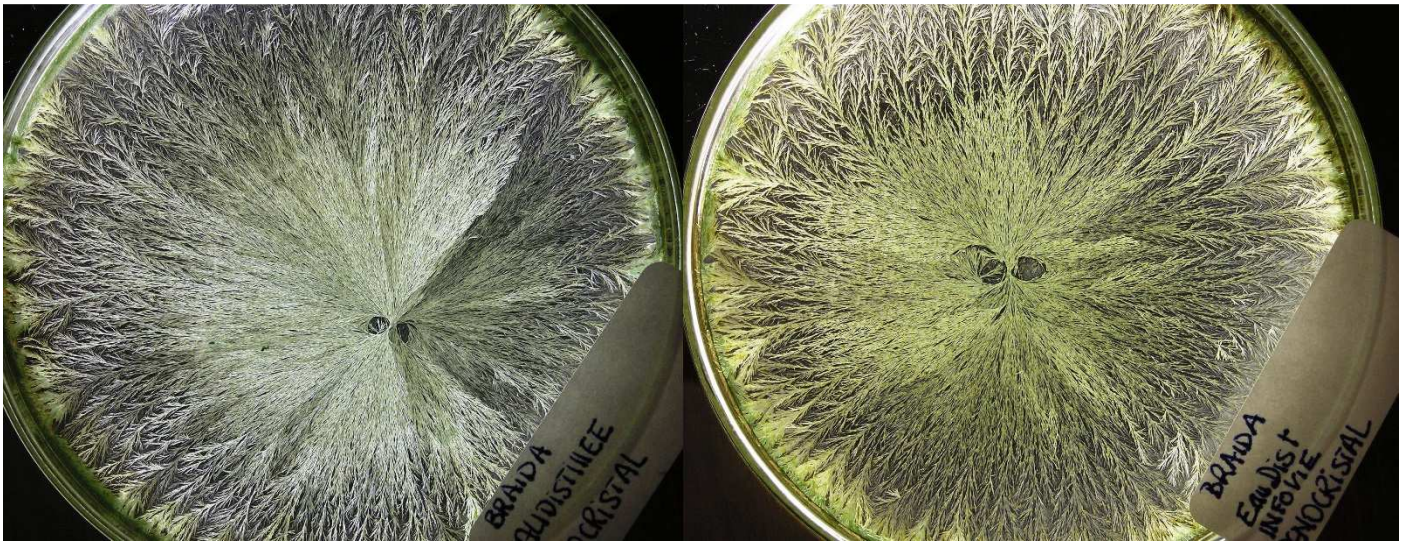
Margarethe CHAPELLE.

ŒNOCRISTAL »

Les analyses ont étés réalisées par le laboratoire ONEOCRISTAL

40 Grand Rue 46700 Puy L'Eveque

ANALYSE DE L'EAU DISTILLEE DYNAMISEE INFOVIE® PAR CRISTALLISATION SENSIBLES



Eau distillé	Eau distillé Dynamisée INFOVIE ®
Descriptif technique Concentration utilisée pour l'étude : 1.5ml Place de l'axe central : légèrement décalé mais horizontal Type de signature : fleur Structure : intégrée sans ruptures Type de texture : bien répartie, puissante Rapport acide base : bon Equilibre fluide gazeux : pas tout à fait intégré Luminosité : bonne avec disparité de diffusion Surcharge exogène : absence sur les faisceaux majeurs Anneaux : absence en champ médian. Absence en périphérie Inclusions ou sédimentations : absence Taches : absence Cassures: absence Forme vacuolaire secondaire : absence sur le tissu. Feutrages : absence Aiguilles dendritiques : absence Amas de percolation : absence Image caractéristique oui ; optimum : non	**Descriptif technique** Concentration utilisée pour l'étude : 1.5ml Place de l'axe central : horizontal Type de signature : fleur Structure : intégrée sans ruptures Type de texture : bien répartie, relativement puissante Rapport acide base : très bon Equilibre fluide gazeux : intégré Luminosité : bonne avec disparité de diffusion Surcharge exogène : absence sur les faisceaux majeurs Anneaux : absence en champ médian. Absence en périphérie Inclusions ou sédimentations : absence Taches : absence Cassures: absence Forme vacuolaire secondaire : absence sur le tissu. Feutrages : absence Aiguilles dendritiques : absence Amas de percolation : absence Image caractéristique oui ; optimum : oui

Équilibrée elle capte des forces qu'elle ne modifie pas sur le principe de base mais elle apporte cependant des données fines qui font que ce n'est plus tout à fait la même eau que le témoin.

Sage tout en conservant sa vitalité d'origine mais avec moins de force elle donne accès à des rythmes de vie sans blocage et sans à-coups mais plus rapides.

Elle peut poser problème sur un processus de vie trop mature mais saura réguler des exubérances sur un système de vie qui nécessite plus de calme pour se construire.

Son métabolisme relativement stable est cependant sensible à la lumière et présente un potentiel qui réagit à l'oxygène.

Différente sur des points très fins mais qui sont à prendre en compte selon ce que l'on veut en faire.

On est parti d'un témoin très équilibré sauf en ce qui concerne le rapport liquide oxygène et on atteint un bon résultat sur ce plan.

Concluant

Margarethe CHAPELLE.

ŒNOCRISTAL »

Les analyses ont étés réalisées par le laboratoire ONEOCRISTAL

40 Grand Rue 46700 Puy L'Eveque

ANALYSE DE VIN DYNAMISEE INFOVIE ® PAR CRISTALLISATION SENSIBLES

Vin témoin	Vin Dynamisé INFOVIE ®
DESCRIPTIF TECHNIQUE	DESCRIPTIF TECHNIQUE
La concentration utilisée est de : 1.0ml Place de l'axe central : premier tiers Type de signature : en distorsion Structure : fine intégré et souple Type de texture : dense mais pas tout à fait répartie Rapport acide base : bon Equilibre fluide gazeux : en cours Surcharge exogène : absence Surcharge endogène : absence Anneaux : non en champ médian. Non en périphérie Inclusions ou sédimentations : absence Taches : absence Cassures: absence, quelques faisceaux semblent effilochés Forme transverse : cicatriciel dans le centre Feutrages : absence sur le champ médian, présence en périphérie Aiguilles dendritiques : absence Amas de percolation : non Image caractéristique : oui optimum : non	La concentration utilisée est de : 1.0ml Place de l'axe central : très bas, vertical Type de signature : fruit Structure : fine intégré et souple Type de texture : dense presque répartie Rapport acide base : bon Equilibre fluide gazeux : proche Surcharge exogène : absence Surcharge endogène : absence Anneaux : non en champ médian. Non en périphérie Inclusions ou sédimentations : absence Taches : absence Cassures: absence, quelques faisceaux semblent effilochés Forme transverse : cicatriciel dans le centre Feutrages : absence sur le champ médian, présence en périphérie Aiguilles dendritiques : absence Amas de percolation : non Image caractéristique : oui optimum : très proche
Apres vingt-quatre heures d'aération Concentration maintenue Axe central : vertical premier tiers Signature : fruit sans ambiguïté Structure : toujours intégrée Texture : dense, volumineuse et bien ciselée Equilibre fluide gazeux : en place et solide Rapport acide base : très bon Formes transverses : absence Cassures : absence Dendritiques : absence Feutrages : présence en périphérie Optimum : oui	**Apres vingt-quatre heures d'aération** Concentration maintenue Axe central : remonte et reste en biais Signature : présente des tendances graine Structure : toujours intégrée Texture : dense, volumineuse pas tout à fait étale Equilibre fluide gazeux : en place et solide Rapport acide base : très bon Formes transverses : absence Cassures : absence Dendritiques : absence Feutrages : présence en périphérie Optimum : oui mais modifié

EN CONCLUSION

Les écarts notables sont :

Au premier stade une amélioration de l'expression du vin sur le plan de la texture mais surtout sur son profil aromatique plus ouvert et plus accessible pour le consommateur lambda.

Il est plus régulier et plus fin aussi sans doute en dégustation avec une attaque ronde et expressive alors que le témoin est en période d'austérité lorsqu'il est privé d'oxygène comme c'est le cas au moment de l'étude.

Pas d'altération des forces vitales après le « process infovie » et pas de perte qualitative.

Mais une maturité plus complexe survient.

Définir si c'est une bonne chose est difficile en ce qui concerne ce type de vin qui considéré comme un vin de garde de long terme et qui demande des délais assez longs pour se configurer.

Le témoin en présente toutes les caractéristiques sans savoir les mettre en évidence à l'ouverture de la bouteille.

Le second est plus « extraverti » ; c'est un plus pour une consommation sur le court terme.

Concluant

Margarethe CHAPELLE.

ŒNOCRISTAL »

Les analyses ont étés réalisées par le laboratoire ONEOCRISTAL

40 Grand Rue 46700 Puy L'Eveque

LA GAMME DE DYNAMISEUR ET SPHERES DYNAMISANTES

DYNAMISEUR

Le **Dynamiseur INFOVIE** permet d'améliorer la qualité et le goût des liquides et des aliments ainsi que leurs informations intrinsèques.

Le verre qui le compose est sans plomb. La découpe et l'usinage sont réalisés de manière artisanale.

La forme circulaire évite les orientations. Le diamètre de 13 centimètre et l'épaisseur de 8 mm, permettent de recevoir, la majorité des récipients.

Une bouteille d'eau en verre ou plastique est dynamisée en dix minutes.

Un changement notable de saveur est noté sur les vins et alcools en un quart d'heure.

Les photos «kirlian» réalisées démontrent un changement notable du rayonnement de l'eau du réseau public après traitement. Ce changement évolue pendant 21 jours. L'eau Infovie participe à l'augmentation de l'énergie vitale dans le corps et permet à celui-ci de retourner vers l'homéostasie.

Tarif 90 euros ttc, frais de ports et d'emballages offerts.

Sphère INFOVIE Dynamisation 50

La sphère INFOVIE D 50 a reçu une information identique à celle du dynamiseur. Le verre qui la compose est sans plomb, elle est fabriquée artisanalement en France.

Elle permet par son information et sa forme :

- La dynamisation de 10 litres d'eau du robinet en moins de 40 secondes (plongée dans une cocotte-minute).
- La dynamisation de vos légumes avant cuisson en 2 minutes (pour +- 5 kilos de légumes)
- La dynamisation de la viande et du poisson en +- 5 minutes
- Placée dans le micro-onde ou dans le plat à réchauffer la dynamisation évite la dégradation des qualités nutritives et énergétiques des aliments
- ….

- Tenue dans la main elle calme les migraines.
- En cas de contracture, en la roulant sur la zone l'apaisement est très rapide.
- Lors de coup de pompe, fatigue, soucis émotionnels… posée sur le « solaire » la relance des énergies est pratiquement immédiate.
- ….

Elle se nettoie en la passant sous l'eau et avec du liquide vaisselle. Le verre est conducteur de chaleur donc attention aux brulures lors d'une utilisation au micro-onde. Lors d'une utilisation dans des récipients de plus de 10 litres pensez à prévoir un louche ou autre pour la « repêcher ».

Comme toutes les formes et informations INFOVIE, elle n'a pas besoin d'être rechargée.

Tarif 200 euros ttc, frais de ports et d'emballages offerts

DYNAMISATION PROFESSIONNELLE

Nouveau dans la gamme de dynamisation INFOVIE, les sphères en verres de diamètre 80, 100, et 120 mm permettent de dynamiser de gros volumes de liquides.

Le verre qui les compose est sans plomb. Elles sont fabriquées artisanalement en France et informées par nos soins.

Leur durée de vie est illimitée. Les essais réalisés sur l'eau, le vin et les produits de traitement, montrent que 100 hectolitres peuvent êtres dynamisés en +- une demi-heure.

Elles peuvent être insérées dans des cuves en, béton, inox, plastiques… et utilisées en viticulture, élevage, agriculture.

Diamètre 80 : **390 euros ttc,**

Diamètre 100 : **640 euros ttc,**

Diamètre 120 : **710 euros ttc.**

Laurent GUIRONNET

La Ferme des Blains 26 St Martin des Rosiers

Harmonisation et dynamisation

Sasu EQUILIVIE 251 Chemin de Saint Rustice 82170 POMPIGNAN
Tel : 06.46.39.53.70
RCS Montauban : 823 870 688 CODE APE 8690F Siret 823 870 688 00012
N° TVA Intracom : FR 84 823 870 688

Présentation :

J'ai rencontré Laurent GUIRONNET en 2011 afin d'intervenir sur des problèmes d'états instables qui perturbaient sont lieu de vie et de travail. A sa demande j'ai réalisé l'harmonisation des bâtiments de son exploitation.

Nous sommes restés en contact. Début 2016, laurent m'a demandé d'étudier l'harmonisation de la totalité des terres de son exploitation.

En agriculteur passionné laurent a souhaité aller au-delà des pratiques conventionnelles en agriculture bio.

Nous avons réalisé cette intervention en décembre 2016.

Description de l'intervention :

Laurent m'a expédié la liste et les photos aériennes de la totalité de son exploitation. A distance j'ai testé la totalité des parcelles pour déterminer le type d'intervention dont elles avaient besoin.

- Sur site, les mémoires dues au passé du sol ont été transmutée sur la totalité de l'exploitation.
- Les informations dues à l'utilisation par le passé de produits phytosanitaires ont étés supprimées.
- **Il est à noter que l'exploitation est conduite en agriculture bio depuis 2007 et que 10 ans après l'information de la chimie était encore présente à très présente suivant le type de sol.**
- Suivant le besoin différentes formes INFOVIE ont étés mises en places afin de ré-informer les CEM et les effets de formes dus aux installations.
- Nous avons déterminé et validé le type de dynamisation à mettre en place dans le futur.

Vous trouverez ci-après les retours et constatations après 9 mois d'utilisation.

Ferme des Blains 26 St Martin des Rosiers

Témoignage de l'Agriculteur.

A) Les terres et les semences

Bruno est venu harmoniser mes parcelles au mois de décembre 2016. Ensemble nous avons fait le tour de mes 75 ha (32 parcelles de terre) nous y avons passé 4 jours.

Le résultat est éloquent. Les blés se sont bien comportés, pas de maladie et un rendement supérieur de 13% avec en prime la qualité, car les protéines sont supérieures d'un point, ce qui m'a permis de mieux le valoriser.

Pour les cultures de printemps maïs et soja, les semences ont été dynamisées avec la sphère INFOVIE D 120.

Le résultat (terre harmonisée et semences dynamisées) est surprenant. La levée des maïs a été meilleure...la vigueur de départ est très importante car je suis en agriculture biologique et mes maïs doivent aller plus vite que les mauvaises herbes, car je n'utilise pas de chimie seulement des outils mécanique.

La dynamisation des semences a amené un plus non négligeable, hauteur des plantes 30 cm de plus et surtout ils sont restés plus vert que les non dynamisé. Les fusées de maïs sont plus grandes et mieux garnis. Il y a deux rangs de plus sur la circonférence de la fusée…

Affaire à suivre car je vais peser la récolte, mais j'attends la maturité complète qui sera au 15 novembre.

Je suis très confiant et maintenant je dynamise toutes mes semences. Le cout est très vite rentabilisé sur une exploitation comme la mienne.

Je me félicite encore d'avoir fait confiance à bruno...il maitrise le sujet et j'ai hâte de prendre du temps pour suivre ses formations.

LAURENT GUIRONNET agriculteur bio dans le nord de la DROME (26)

B) Les aliments et l'élevage de poulet

Lors de l'intervention j'ai demandé à bruno de tester le niveau énergétique de l'aliment pour l'élevage de poulet (aliment qui est complexe et qui se fabrique à chaud).

Au test, le niveau énergétique était très bas. Après quelques recherches, nous avons décidé de placer une sphère 80 INFOVIE D dans le silo d'aliment.

Résultat positif au bout de 2 bandes de volailles, consommation d' 1.5 tonnes de moins pour ce bâtiment et un poids supérieur de 90g par poulets. L'investissement de la sphère a été rentabilisé sur une seule bande.

J'ai donc équipé mes 4 bâtiments de sphère pour dynamiser l'aliment au bas de mes silos.

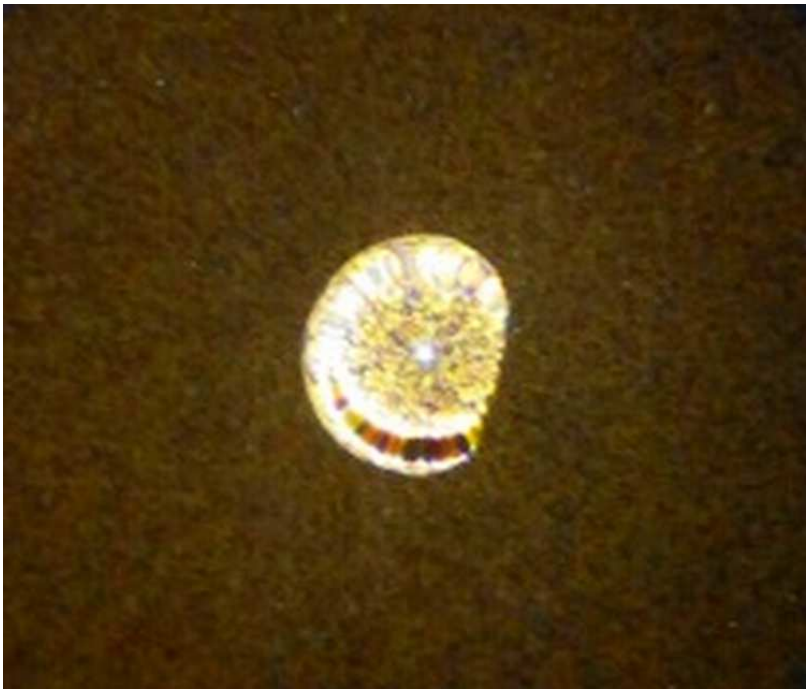
Je produits des poulets label rouge. Je les reçois à 1 jour et je les engraisse jusqu'à 81 jours minimum ils sont nourris à 80% de céréales les restes ce sont des vitamines. Ils ont un parcours arboré et je les rentre le soir.

A savoir que mes deux sites ont été harmonisé par bruno...mes volailles sont plus calme l'ambiance est saine...un régal de travailler dans ses conditions

GUIRONNET LAURENT éleveur de 18000 volailles label rouge sur 4 bâtiments et 2 sites différents à ALBON 26140

Quelques Etats saisis lors de la dynamisation de semences

Ferme des Blains 26 St Martin des Rosiers



Les photos sont prises sans filtre avec un smartphone basique

Les semences dynamisées INFOVIE, prêtes à être mise en terre.

Merci à LAURENT pour sa passion et ses retours sur expérience

Bruno BRAIDA

La ré-information des champs électromagnétiques

L'abondance des pollutions environnementales dues aux téléphones portables, wifi, ordinateurs, réseau électrique (50 htz), antennes relais …. Génèrent un smog électromagnétique, néfaste pour le vivant (être humain, animaux, végétaux).

Plusieurs techniques de protection existent afin d'atténuer ces effets :

- L'absorption des champs par des formes en matériaux poreux.
- La compensation par l'émission d'ondes scalaires ou champs de torsion qui cassent ou diffractent les champs existants.
- La ré-information des champs électromagnétiques et hautes fréquences.

C'est cette dernière technique que nous allons développer dans ce document.

Afin d'éviter tous risques de saturation et rejets dus aux supports ou à la diffraction des différents champs en une multitude d'autres champs, nous étudions, utilisons et faisons évoluer depuis de nombreuses années la ré-information des champs électromagnétique.

Alliance d'un archétype et des dernières évolutions des informations et fréquences, **INFOVIE** permet de ré-informer toute émission polluante qu'elle soit d'origine naturelle ou industrielle afin de la rendre bénéfique au vivant.

L'action intervient plus particulièrement au-delà du mesurable (mesure de champs) dans les tests bio-sensibles. Une fois l'harmonisation faite et les supports judicieusement posés les ambiances se modifient rapidement jusqu'au droit des sources d'émissions polluantes.

Les tests en sensible sur l'humain montre une augmentation significative du bio champ en présence d'une source de pollution compensée par **INFOVIE**

Les matériaux contenant l'information **INFOVIE** sont des inertes de hautes qualités (verres minéraux, huiles) désinformé de toutes traces de fabrication, avant d'être chargés. Aucun risque de saturation et « redistribution » des pollutions avec de tels matériaux, même lors d'utilisation dans des endroits très secs.

Différentes tailles et volumes sont possibles suivant leur destination et utilisation.

Les derniers tests prouvent qu'au-delà de ses actions sur le vivant l'INFOVIE à une action sur les états instables d'origine humaine.

Toute une gamme de supports informés pour la géobiologie, l'harmonisation de l'habitat et le bien être a été créée et est diffusée.

LA GAMME INFOVIE

Les palets de verre INFOVIE ® :

Portés sur soi ils permettent de renforcer le bio-champ dans un environnement pollué par les champs électromagnétiques…

Les palets de verres sont vendus par 10 au tarif de 24.00 euros TTC, frais port inclus (france métropolitaine)

Forme irrégulière, taille : entre 27 et 32 mm, totalement transparentes.

Les pavés de verre INFOVIE ® :

Les pavés de verre permettent la ré-information des champs électromagnétiques. Ils sont à poser sur toute source d'émission polluante afin de modifier les ambiances « électriques ».

Les pavés de verre sont vendus par 10 au prix de 38.50 euros TTC, frais de port inclus (france métropolitaine) Taille, carré d'environ 2,3 cm sur 1 cm d'épaisseur.

Sphére Infovie 30/50 V :

Pour vos voyages et déplacements : La sphère INFOVIE 30/50v, permet de ré-informer toute émission polluante qu'elle soit d'origine naturelle ou industrielle afin de la rendre bénéfique au vivant.Cette ré-information crée une zone apaisante et propice au repos.

60.00 euros ttc port et emballage inclus et une notice + housse de transport .

Sphère Infovie 80 :

INFOVIE permet de ré-informer toute émission polluante qu'elle soit d'origine naturelle ou industrielle afin de la rendre bénéfique au vivant.

La sphère INFOVIE 80, permet de ré-informer les pollutions modernes, dans les maisons, bureaux ... salles de classes...

Les formes informées influent positivement sur le vivant. L'amplitude d'émission de chaque modèle dépend du choix judicieux de son emplacement.

Il est donc indispensable que la mise en place des sphères INFOVIE soit réalisée par un professionnel de l'harmonisation ayant une bonne connaissance des formes et de la bio-sensibilité.

95.00 euros ttc frais de port inclus (france métropolitaine.)

Quelques Avis d'utilisateur d'INFOVIE

J'ai testé sur moi les palets pendant une période difficile de radiothérapie .... et je suis sure que cela a contribué à ma bonne santé d'aujourd'hui
Lydie

Les palets m'ont été offerts, avec un conseil associé, les placer sur le ventre pour une digestion favorable. Effectivement, par cette utilisation, et quasi instantanément après leur contact sur cette zone du corps, les désagréments d'une digestion perturbée se sont estompés. En une quinzaine de jours (en parallèle d'une prise en mains sérieuse par l'alimentation et des compléments alimentaires de grande qualité aussi pendant plusieurs mois en amont), j'ai constaté une amélioration très nette. Puis une disparition totale des symptômes d'un SII (syndrome du côlon irritable).
Alors intuitivement j'ai eu l'idée d'utiliser les galets pour d'autres sphères que la sphère digestive. Ainsi dans une période d'insomnie, placés au niveau du coeur, les palpitations cardiaques se sont estompées, et une belle détente favorable à l'endormissement s'est installée. J'utilise cinq galets ainsi au quotidien depuis deux mois, et l'endormissement est induit rapidement, la qualité de sommeil améliorée, et lors de réveils nocturnes, les replacer autour du coeur me permet de plonger à nouveau dans le sommeil. Une dernière utilisation que j'en ai fait récemment, c'est de placer deux palets dans chaque poche lors de rendez-vous à effets de stress, cela semble bien apaiser... Là, je n'ai pas encore mesuré vraiment l'impact direct sur le stress...
Merci et Bravo pour ces produits de haute qualité. Ils me sont d'une utilité quotidienne et depuis le début de leur utilisation, je note une amélioration de ma santé globale. Je ne manquerai pas de vous tenir informée de la suite de mes "expériences". Belle journée
Nathalie

Le dynamiseur, c'est de la dynamite !!!
Une fois qu'on a commencé à l'utiliser, on ne le lâche plus ! il est en permanence sur ma table de cuisine pour dynamiser mes bouteilles d'eau, ou de vin, mes légumes, mes fruits, les compléments alimentaires que j'utilise ou les huiles essentiels que je diffuse…il est un peu comme mon robot cuiseur, toujours là et toujours prêt pour satisfaire ma demande de bien-être et simplicité dans l'atteinte de cet objectif …car rien de plus facile, vous posez votre contenant sur le dynamiseur et il s'en occupe tout seul ! eh oui, juste quelques minutes à attendre et le tour de magie s'opère !
Alors ne cherchez pas à comprendre, n'hésitez plus, achetez-le ! il vous le rendra bien !
Lydie

Pour le plateau dynamiseur, je m'en sers systématiquement pour mon eau de boisson et pour préparer le café et le thé . Toutes les bouteilles d'eau de Laqueuille passent dessus. L'eau est plus douce.
Le vin aussi, quand j'ai des invités, seule, je n'en bois pas. Il perd son acidité.
Concernant les palets, il y en a partout, et si je garde mon tél portable dans ma chambre, il faut que je mette un palet dessus, sinon, j'ai mal au crâne le matin.
Nelly

Merci Bruno depuis que j'ai ma sphère avec moi, dans mon sac, je suis protégée des ondes néfastes, je pose mon sac juste à côté de l'unité centrale et depuis plus de douleur à mon bras
Isabelle

Concernant les palets et pavés Infovie, quand j'en ressens le besoin j'en prends un ou 2 sur moi, par exemple pour moins ressentir le WIFI ou lorsque j'ai mal au ventre.
Je les utilise aussi pour d'autres personnes quand l'occasion se présente : En bricolant avec un ami, il s'était coincé le dos et sans lui expliquer de quoi il s'agissait je lui ai glissé un carré qu'il a gardé quelques 10/15 minutes, il n'en revenait pas de l'effet et a voulu savoir de quoi il s'agissait.
Je suis accompagnatrice en montagne et souvent j'en emporte un avec moi, ça me donne la sensation de moins me fatiguer, de garder "mon" énergie en étant avec un groupe.
Il m'est arrivé dans glisser un dans la chaussure d'un client qui venait de se faire mal...ce qui lui a permis de redescendre jusqu'à l'arrivée (sans guérir pour autant) il m'arrive d'en prêter aux enfants quand ils ont du mal à dormir aussi...
Voilà, je vois cela comme de belles intentions, ajoutées à celles que je mets quand je les prête...ça ne peut que faire du bien.
Je serai curieuse d'en savoir un peu plus sur ces petits carrés/palets...

Bien à vous

En tant que géobiologue j'utilise les produits infovie pour ré-informer les lieux dans une fréquence bénéfique au vivant. Ce sont des produits qui ne se déchargent pas et qui ne saturent pas (ce qui n'est pas le cas de tous les produits sur le marché) Ils permettent la création d'une bulle à l'intérieur de laquelle les informations du vivant circulent et permettent de vivre l'état de bien-être pour les habitants.
Les pavés sont très interressant pour les box WiFi ou à porter dans les poches pour augmenter le taux vibratoire de la personne qui les porte.
J'utilise le dynamiseur dans la vie de tous le jours pour l'eau, les fruits, les plats avant de les servir à table. « Le taux vibratoire » de ceux-ci augmente (tests au pendule) le gout naturel s'exprime plus. Les aliments rayonnent plus de lumière et donc apportent un plus important à l'organisme.

Lucie

Bruno Braida ou l'art de la transparence

A première vue ils paraissent insignifiants ces galets de verre et pourtant ils fournissent de précieuses aides. Il faut une bonne dose de compréhension du fonctionnement de l'humain et de son environnement pour accomplir une telle gageure.
Bruno Braida a réussi le pari de mettre à la portée de tous ces outils, un véritable cocktail pour lâcher prise, libérer les émotions faciliter la digestion , l'endormissement.
Déparasitage des ondes nocives, en cas de surmenage…
De surcroit pour une somme aussi modique, il n'y a plus à hésiter.

Patrick Sevestre.
Coach-et Thérapeute.

NATHALIE
Bonjour Bruno
Mes expérimentations avec le dynamiseur Infovie

*** JARDIN : essai sur les semis de graines de Basilic exotique, (avec double semis en regard, sans aucun procédé autre que terre+eau+lumière du soleil)

—>>> la pousse avec dynamiseur est trois fois plus rapide et sans perte de germes par faiblesse ou moisissure

Je le recommande aussi en cuisine saine, pour la croissance des graines germées, rapide… et les graines germées se conservent bien mieux arrivées à maturité de germination

***CUISINE : une coupe de fruits fraîchement cueillis du jardin (ce printemps, fruits dits fragiles, comme abricots précoces du jardin, cerises de toutes variétés, cassis, framboises …) se conserve intacte plusieurs jours, même par temps orageux.

*** L'EAU la qualité de l'eau avec le dynamiseur est véritablement améliorée. J'utilise en amont un système mécanique de filtrage de l'eau avec charbon+zéolite, et les carafes en verre placées sur le dynamiseur une bonne vingtaine de minutes révèlent une saveur, une légèreté, et un léger goût presque doux et sucré. L'eau est plus légère encore, digeste, douce, une eau VIVANTE

*** LE VIN : la différence est là très nette entre un vin dynamisé, et le même sans procédé particulier, juste servi à la bouteille. Les parfums s'exhalent, les saveurs sont augmentées… Essentiel pour une bonne dégustation… Et je note une excellente digestibilité, principalement des vins riches en alcools, en tannins.

Le dynamiseur donne du vivant, du pétillant au vin… j'y suis très sensible.

*** LES PIERRES, LES MINÉRAUX : leur recharge sur le dynamiseur se fait en profondeur et rapidement, en complément d'un passage sous l'eau courante. L'énergie de la pierre est ressentie plus forte, même sans exposition solaire ou lunaire

***LES HUILES ESSENTIELLES Les huiles essentielles semblent aussi bénéficier d'un plus de potentiel curatif (je n'ai pas encore eu l'occasion de tester à plus grande échelle… mon ressenti personnel, que ce soit en olfaction ou en aromathérapie, me laisse apercevoir que les huiles essentielles ont un potentiel plus important avec un passage sur le dynamiseur)

*** LES ÉPICES … expériences en cours… il semble déjà que les saveurs et la force soient plus élevées…
Le dynamiseur rend le vivant … plus Vivant
Bravo Bruno !

J'utilise le plateau dynamiseur pour améliorer considérablement la qualité de l'eau du robinet, elle devient douce au goût et agréable à boire, sans le dynamiseur elle est impossible de boire l'eau du robinet de Bretagne.

Je passe aussi dessus tous les produits achetés dans le commerce pour leur supprimer toutes les informations nocives qu'ils ont pu cumuler dans leurs parcours. Le test avant et après est toujours surprenant.

J'utilise aussi la sphère inofvie 50 D pour mes enfants et moi-même des que je ressent un blocage musculaire ou émotionnel, une petite douleur, une gène, un "bobo", en massant la zone sensible ou en calant la sphère dans une position confortable et je la laisse agir. Cà aide énormément à se soigner même si ça n'empêche pas d'aller voir un médecin.

Merci Bruno

Rafaël