

Des produits révolutionnaires
pour vous protéger
contre les ondes électromagnétiques.



**POURQUOI ces
dispositifs ?**

La présence quotidienne et accrue des ondes électromagnétiques: un problème croissant

Face aux risques prouvés dûs à l'utilisation d'un **téléphone portable** ainsi qu'aux alertes sanitaires mises en évidence depuis 2011 concernant les effets des **ondes électromagnétiques**, il devenait urgent d'**inventer une parade efficace pour s'en protéger**.

Wave Protect France oeuvre quotidiennement à la conception et à la diffusion de solutions efficaces (testées en laboratoire).

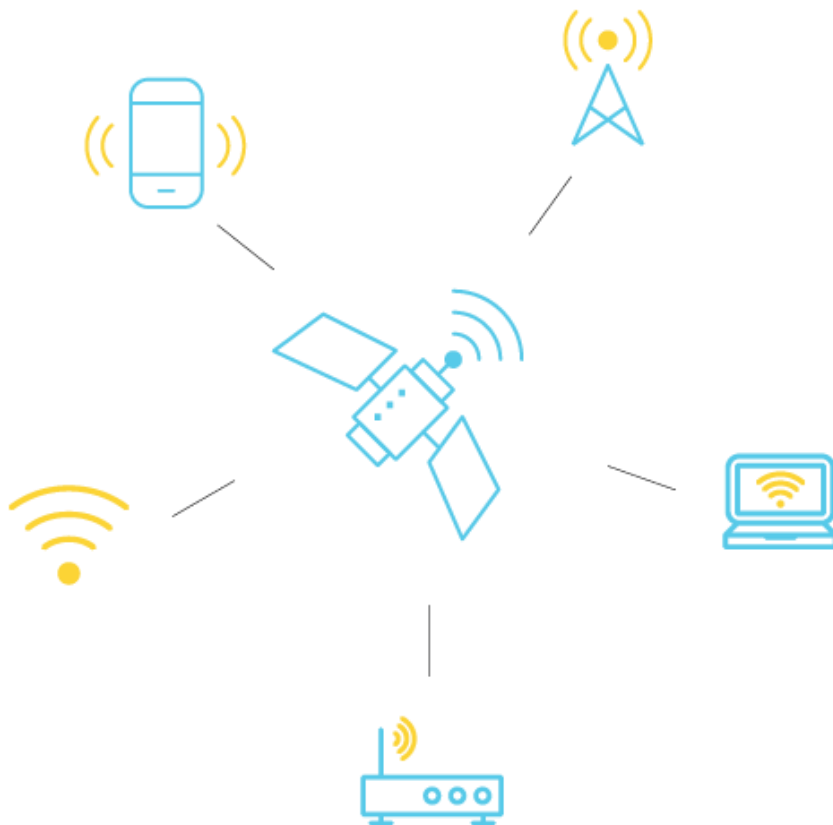
Nos dispositifs répondent aux exigences de l'OMS et permettent de se protéger d'une manière certaine contre les ondes R.F (Radio Fréquence) et D.A.S (Débit d'Absorption Spécifique)



QU'EST CE QUE LE SMOG ÉLECTRO-MAGNÉTIQUE ?

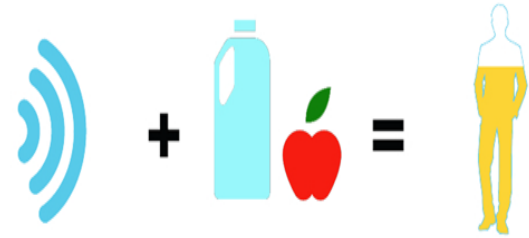
Il s'agit de la pollution ambiante émise par les ondes électromagnétiques. (antenne relais, pylône concentrateur, réseau wifi, réseau EDF, réseau GPRS, réseau 3G/4G et 5G à venir etc...)

Les ondes sont **présentes partout** et sont utilisées dans **de nombreuses technologies**.



Le smog électromagnétique a pour effet de modifier la **qualité gustative** et **énergétique** des nutriments (liquides et solides)

Par l'impact des champs sur l'eau prouvé par l'étude du scientifique Japonais Masaru Emoto), notre corps, constitué d'environ 75% d'eau est lourdement impacté par toute cette pollution électromagnétique.

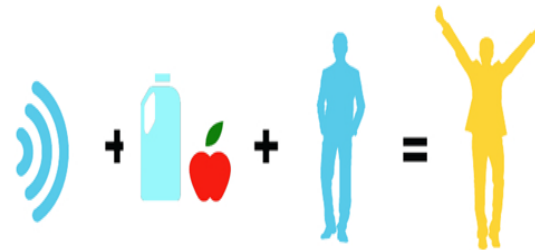
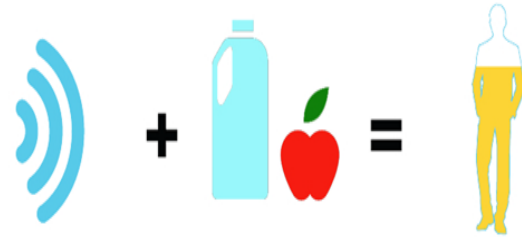


Après absorption des aliments et boissons (liquides ou solides) ayant été dynamisés par les dispositifs:

- **NEGATIF**
- **POSITIF**

Une amélioration significative du goût est constatée.

Ce dispositif permet de restaurer également l'équilibre énergétique du corps et favorise l'auto-guérison.



Dr MASARU EMOTO



La Mémoire de l'EAU

(travaux du Dr Masaru Emoto- Docteur en Médecine Alternative au Japon)

Nous aimons la Nature et les Eléments aussi devons nous présenter les exceptionnels travaux du Dr Masaru EMOTO sur « la Mémoire de l'Eau ». Nous vous conseillons de lire et de regarder les magnifiques formations cristallines qu'il présente et les idées novatrices qu'il nous suggère.

Masaru Emoto est né en 1943 à Yokohama au Japon. Diplômé universitaire à l'International Relationships Course, section « Humanités et sciences » de l'Université de Yokohama. Il a obtenu son Doctorat en médecine Alternative à l'Open International University en octobre 1992. Il a commencé ses études sur les mystères de l'eau après avoir découvert aux Etats-Unis le MRA. Analyseur de résonance magnétique et l'eau à micro-clusters (clichés). Il s'est consacré à la recherche sur les différents types d'eau, comme celle du corps humain d'usage courant et celle présente sur Terre.

Si nos photographies des « Émanants » ne sont perceptibles que par notre « intuition » des mondes invisibles et des énergies, les photos des cristaux d'eau gelée à laquelle on a donné une information, sont des preuves « réelles » et quantifiables », qu'il existe une conscience énergétique dans l'Eau et qu'elle est sensible au champ de la conscience humaine.



https://www.youtube.com/watch?time_continue=24&v=DgszqIWEIHQ

LA MEMOIRE DE L'EAU

Dans son livre « Messages de l'Eau », Masaru Emoto nous parle du « HADO » ou CHI en japonais, qui signifie « monde des énergies subtiles relié à la conscience » ou « Energie Universelle ».

Au début de ses recherches sur l'Eau, il a eu l'intuition qu'on pouvait mesurer et visualiser ce « Hado ». Il y a réussi en 1994 et nous livre de magnifiques photos de cristaux d'eau gelée, tous différents les uns des autres comme le sont les flocons de neige suivant les informations auxquelles l'eau a été exposée (mots, musiques, photos,...).

Il a pu ensuite mesurer la pureté des eaux des rivières, des lacs, l'eau du robinet et des sources curatives du monde entier.

Car si un beau cristal se forme, cela signifie que l'eau est pure. Si ce n'est pas le cas, on peut visuellement s'en rendre compte en regardant la photo de l'eau gelée qui ne forme pas de cristal mais une forme disharmonieuse ou un cristal à moitié formé comme si l'eau « souffrait » de cet état.

A partir de cette constatation, il a pensé qu'on pouvait inversement ré-informer l'Eau avec des éléments positifs (par la pensée, la prière, une photo, un mot et l'envoi d'énergie) pour l'améliorer et la nettoyer. Ce qui a été réalisé avec succès (photos à l'appui).

Espérons que dans un temps proche, les scientifiques se pencheront sur ces travaux pour redonner à l'Eau de notre planète la pureté qu'on lui a enlevée.



©I.H.M



https://www.youtube.com/watch?time_continue=24&v=DgszqIWEIHQ

LES ALIMENTS et leurs taux vibratoires

Pour rester en bonne santé, notre corps et notre esprit ont besoin de vivre dans un lieu sain et d'avoir une alimentation saine et équilibrée qui vibre dans une certaine fréquence : c'est la vibration des aliments.

Comme tout Être vivant, les aliments vivants tels que les légumes et fruits frais, les oléagineux, les salades, les graines, les germes possèdent une fréquence aujourd'hui mesurable.

Cette énergie les différencie des aliments morts comme tout produit industriel qui ne possède plus aucune vibration.

Sachant que la vibration en zone neutre correspond actuellement à 12 500 unités Bovis ou à 12 500 Angström, nous devons consommer le maximum d'aliments et boissons qui atteignent au minimum cette vibration. C'est encore mieux si leur vibration dépasse cette limite.

On peut favoriser le dépassement du seuil de 12 500 Bovis par une alimentation crue, surtout pour les végétaux : par l'absorption des aliments naturels, biologiques, non traités et non modifiés, empli de la force vitale de la plante.



Les unités Bovis : Mesure de l'énergie vitale de la vibration des aliments

Passionné de radiesthésie, **André Bovis** était un physicien, inventeur et chaudronnier originaire de Nice. Dans les années 1930, ses investigations personnelles lui permirent **d'établir une échelle de valeur afin de quantifier l'énergie vitale contenue dans les aliments – ou autrement dit – la vibration des aliments.**

Pour bien comprendre ce principe de la vibration des aliments, il suffit par exemple d'observer une pomme dans un pommier, puis le lendemain de sa cueillette, puis 1 semaine après la cueillette, 3 semaines après sa cueillette etc.

Quand la pomme est encore dans l'arbre, elle contient le maximum d'énergie vitale.

Ensuite, cette énergie diminue d'intensité à partir du moment où le fruit est séparé de son arbre et ceci continue au fur et à mesure des jours et des semaines qui passent.

C'est la raison pour laquelle il est toujours conseillé de manger des légumes de saison fraîchement récoltés et de proximité.

André Bovis, qui cherchait à mesurer la vibration et donc la vitalité des aliments, avait conçu une règle graduée de 0 à 10000, appelée biomètre, dont l'unité de mesure est l'**Angström**. Pour raison de facilité, ces Angströms furent ensuite convertis en "**Bovis**" ou "**unité Bovis**".

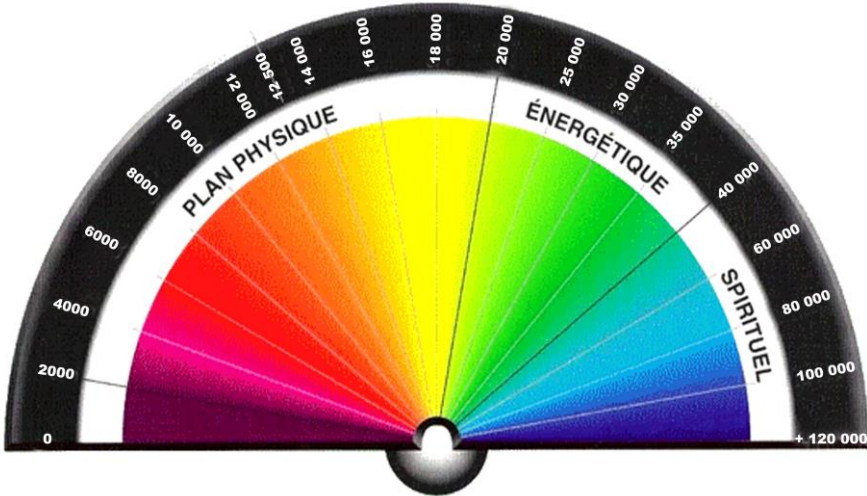
Aujourd'hui, les "unités Bovis" sont souvent dénommées "UB" dans de nombreux ouvrages.

André Bovis avait à l'époque découvert que l'énergie vitale contenue dans chaque aliment rayonnait de celui-ci (comme nous montre la technique de la photographie Kirlian ou les appareils de type physioscan plus moderne), et avait avancé également que la longueur d'onde de cette énergie était mesurable en Angströms.

La vibration des aliments – Idéalement au-dessus de 12 500 unités Bovis



NOUVEAU CADRAN 2014



LES ALIMENTS et BONNE SANTE

Pour rester en bonne santé, notre corps et notre esprit ont besoin de vivre dans un lieu sain et d'absorber une alimentation saine et équilibrée qui vibre dans une certaine fréquence.

Sachant que la vibration d'un lieu situé en zone neutre correspond actuellement à 12 500 unités Bovis ou à 12 500 Angström (contrairement à 6 500 unités Bovis avant), nous devons consommer le maximum d'aliments et boissons qui atteignent cette vibration. (évolution de la terre , perte d'énergie terrestre, changement des taux vibratoires, etc...)

Tous les aliments et boissons qui vibrent à 12 500 unités Bovis et plus vont nous amener de l'énergie alors que tous aliments ou boissons qui vibrent en dessous de cette limite vont nous enlever de l'énergie.

Il en est de même pour les lieux de vie donc notre environnement quotidien comme:

- le lieu géographique, la maison, le bureau, l'atelier etc...
(technique mise en pratique dans l'art du **Feng Shui**).

Il a été également constaté que l'on pouvait dynamiser les boissons et aliments.

En pressant par exemple du jus de citron frais vibrant à 12 000 unités Bovis sur du poisson vibrant à 5 500 unités Bovis, le poisson est dynamisé et prend automatiquement la vibration du jus de citron pour vibrer finalement à 12 000 unités Bovis.

Cette méthode a comparé la vibration des aliments et boissons. Elle permettrait de manger sans restriction sans pour autant prendre du poids et la cas échéant de perdre des kilos superflus.

Plus la vibration des aliments que nous consommons est élevée, plus nous aurons de l'énergie vitale qui permettra d'éviter des maladies en augmentant et stimulant l'immunité naturelle.



ALIMENTS
biogéniques
bioactifs
biostatiques
biocidiques

Tous les aliments qui vibrent autour des 12 000 unités Bovis amènent de l'énergie à notre organisme. Par contre tous les aliments qui vibrent en dessous des 12 000 unités Bovis nous enlèvent de l'énergie.

Consommer régulièrement de la nourriture qui est sous cette limite des 12 000 unités Bovis affaiblira le corps et nous rendra malade dans le temps.

Energétiquement, on peut classer les aliments en quatre groupes différents :

- Les aliments biogéniques :

Ces aliments **DONNENT / GENERENT** la vie et apportent beaucoup de vitalité.

Ce sont des aliments vivants. Ce groupe devrait constituer idéalement 25 % de notre alimentation. Ces aliments vibrent au moins à 12 500 unités Bovis. Les aliments biogéniques sont capables de synthèses moléculaires et stimulent autant le métabolisme que la régénération cellulaire. Ils renforcent la résistance biologique et soutiennent dans le corps le potentiel de l'auto-guérison.

- Les aliments bioactifs :

Ces aliments **MAINTIENNENT** la vie.

Ce sont également des aliments vivants. Ce groupe devrait constituer au moins 50 % de notre alimentation. Ces aliments vibrent entre 7 000 à 12 500 unités Bovis. Les aliments bioactifs sont incapables de créer une vie nouvelle comme une graine fraîche par exemple mais ils peuvent néanmoins soutenir parfaitement les forces de vie qui existent déjà dans le corps humain.



• Les aliments biostatiques :

Ces aliments **RALENTISSENT** la vie.

Ce sont des aliments NEUTRES. Ils ont une influence minime sur notre santé.

Ils ont toutefois tendance à favoriser la perte des nutriments vitaux comme les vitamines, les minéraux et les enzymes.

Ce groupe ne devrait idéalement pas dépasser plus de 25 % de notre alimentation.

Il vibre entre 3 500 à 7 000 unités Bovis.

Les aliments biostatiques sont représentés par tous les aliments qui ne sont plus frais ou qui ont été cuits.

• Les aliments biocidiques :

Ces aliments **DETRUISENT** la vie.

Ils ne contiennent plus aucune force vitale, parce qu'ils ont été détruits par des processus chimiques ou mécaniques. Ils empoisonnent les cellules de tout notre organisme.

Leur vibration est seulement en dessous de 1000 unités Bovis.

On ne devrait PAS DU TOUT en consommer.

Malheureusement c'est l'alimentation quotidienne de la plupart des gens.

Les aliments biocidiques sont ceux qui contiennent des substances chimiques nocives détruisant ainsi le processus sacré de la vie. Tous les aliments raffinés et conditionnés qu'on nous vend font partie de cette catégorie.



INFLUENCE DES ALIMENTS SUR NOTRE CORPS

La vibration des aliments influence directement notre santé

Notre corps peut uniquement fonctionner correctement et au meilleur de sa forme qu'avec les éléments vivants contenus dans les aliments naturels.

Le facteur le plus important est la vitalité de l'aliment qui influence directement sa vibration.

Par exemple, le blé germé est biogénique. Les grains de blé crus ou trempés sont bioactifs. Cuit, le blé est biostatique. S'il est traité par des agents chimiques de conservation ou s'il est raffiné (farine blanche), il devient biocidique.

Un fruit, cueilli à maturité, est bioactif. Après stockage ou cuisson, il devient biostatique; conservé avec des agents chimiques de conservation, il deviendra biocidique.

Les aliments biogéniques et bioactifs (aliments vivants) apportent de l'énergie à notre corps alors que les aliments biostatiques et biocidiques lui en prennent.

Consommés en grande quantité, ces aliments dont les forces vitales ont été détruites imposent un important travail de **détoxication** à notre organisme et mobilisent pendant des heures son système immunologique.

Pendant la digestion, ils provoquent une forte élévation du taux des globules blancs sanguins, élèvent la tension artérielle et la température etc... Cette stimulation peut être ressentie comme agréable puisqu'elle provoque un bref « coup de fouet » mais elle sera suivie d'une fatigue intense et d'un épuisement progressif de notre corps en lui imposant un travail constant de **détoxination**. Peu à peu, à force de nous stimuler artificiellement, nous déchargeons nos batteries d'énergie vitale et devenons vulnérables physiquement, émotionnellement et mentalement.

En Europe et aux Etats-Unis, on consomme en moyenne 80 % d'aliments biocidiques et biostatiques, seulement 20 % d'aliments bioactifs et pratiquement 0 % d'aliments biogéniques.

On peut en déduire à quel point il est urgent de revoir nos habitudes alimentaires surtout dans les pays occidentaux.



MESURE SUR UNE POMME

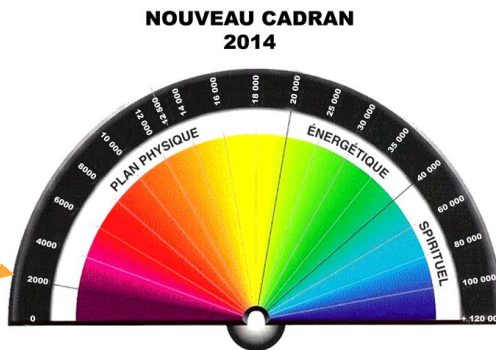
Aliment
Biostatique
médiocre

devient

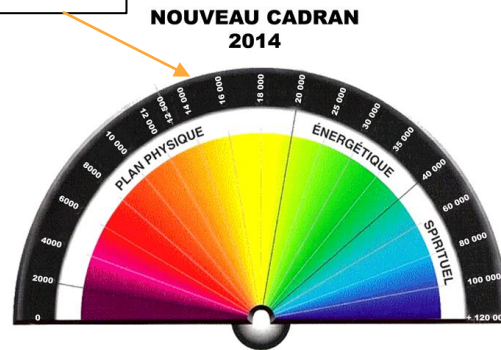
Aliment
Biogénique



Mesuré à 2 000
Bovis



Mesuré à 16 000 Bovis



MESURE SUR UNE CLEMENTINE

Aliment
Biostatique
médiocre
Limite biocidique

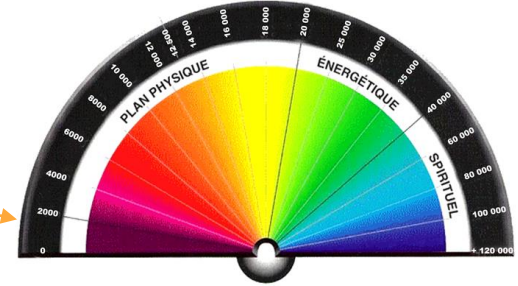
devient

Aliment
Biogénique



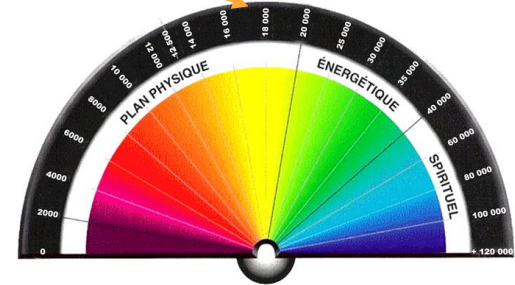
Mesuré à 1 500 Bovis

NOUVEAU CADRAN
2014



Mesuré à 17 000 Bovis

NOUVEAU CADRAN
2014



MESURE SUR UNE COURGETTE

Aliment
Biostatique
médiocre

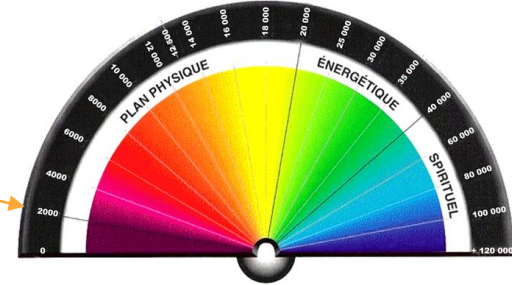
devient

Aliment
Biogénique



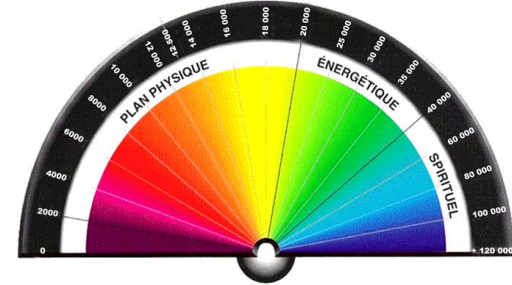
Mesuré à 2 000 Bovis

NOUVEAU CADRAN
2014



Mesuré à 18 500 Bovis

NOUVEAU CADRAN
2014



MESURE SUR UNE BOUTEILLE D'EAU

Liquide
Biostatique

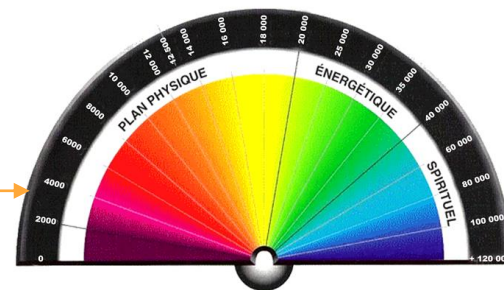
devient

Liquide
Biogénique



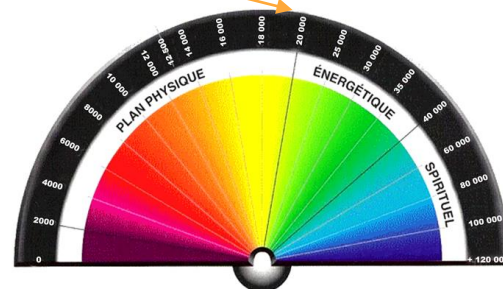
Mesuré à 3 000 Bovis

NOUVEAU CADRAN
2014



Mesuré à 20 000 Bovis

NOUVEAU CADRAN
2014



L'hydratation des cellules se fera en profondeur d'où
des échanges cellulaires facilités pour un meilleur
équilibre de l'organisme

DES
AMÉLIORATIONS
QUI DÉCOULENT
DE LA
PROTECTION

Les gains et avantages constatés :

- Améliorer **l'équilibre énergétique du corps**
- Améliorer **le goût des aliments**
- Améliorer **la valeur nutritionnelle des aliments**
- Dynamiser **les aliments**
- Augmenter **le taux vibratoire des aliments**

LES DISPOSITIFS DE FEEL ORGANIC PROTECT PEUVENT ETRE UTILISES
SUR TOUS LES ALIMENTS QUI CONTIENNENT DE L'EAU
L'AMELIORATION EST A 100% GARANTIE



NOS DISPOSITIFS QUI AMÉLIORENT VOTRE BIEN-ÊTRE

NOS DISPOSITIFS QUI AMÉLIORENT VOTRE BIEN ETRE

DUO NUTRIMENTS +
prix public : 59,00 €



FAMILY NUTRIMENTS +
prix public : 99,00 €



PRESTIGE OENOLOGIE +
prix public : 299,00 €



Les mesures énergétiques révèlent un accroissement significatif du taux vibratoire des aliments (mesurés à partir de l'échelle de BOVIS)

Utilisation des dispositifs sur aliments froids. Placer les aliments (liquides ou solides) sur le disque négatif (côté étiquette) et le laisser pendant 1 minute. Enlever le disque négatif et le remplacer par le disque positif (côté étiquette) pendant 1 minute également. Les aliments sont prêts à être consommés ou préparés.

Les dispositifs Family nutriments s'utilisent de la même manière que les dispositifs Duo nutriments, par contre, les disques positifs sont utilisés individuellement par 6 personnes simultanément (utilisé pour une boisson ou sous une assiette).

Prestige oenologie, technologie spécialement développée pour le domaine de la viticulture, permet l'amélioration des tanins et la rondeur des vins. Placer la housse négative autour de la bouteille pendant 1 minute minimum. Remplacer la housse négative par la housse positive durant 1 minute également. Le vin est prêt à être dégusté. Toujours à consommer avec modération.

Pour l'efficacité des dispositifs qui est permanente et constante veiller à ne pas mouiller les disques.

La technologie Wave protect France absorbe et transforme les champs électromagnétiques et radio fréquence pour restituer un meilleur bien-être. produit certifié 100% non ionisant certificat CRIIRAD.



- ***LE DISQUE NEGATIF***

Absorbe l'information des différents traitements
(reset sur la mémoire de l'eau)

- ***LE DISQUE POSITIF***

Redynamise l'information de l'aliment
(apport d'énergie dans l'eau)

