

# Newsletter N° 35 de Michel DOGNA

## AVERTISSEMENT

L'abonnement à **cette lettre ne donne pas accès aux conseils gratuits de Michel Dogna.**

Face aux nombreuses personnes qui le contactent pour des problèmes de santé, il est obligé en fonction de ses charges de travail de limiter les demandes à ceux et celles qui sont abonnés (payants) au journal CONTR'INFOS. Ceci était déjà stipulé

sur la page d'accueil du site [www.micheldogna.fr](http://www.micheldogna.fr)

Nota : vous pouvez trouver de nombreuses réponses sur ce site gratuit.

Si vous ne recevez pas le journal Contr'Infos régulièrement, svp écrivez directement à *Océane* :

[micheldogna.contrinfos@gmail.com](mailto:micheldogna.contrinfos@gmail.com)

## LA SILICE

# Presque ignorée par la médecine officielle et pourtant si indispensable pour notre santé

### TOUTE LA CHAINE ALIMENTAIRE CARENCEE EN SILICE

L'explication est simple : Toute la grande culture est soumise aux engrais chimiques qui brûlent les vers de terre ainsi que tous les micro-organismes aérobies et anaérobies du sol. Or savez-vous que la silice ne peut être absorbée par les racines des plantes qu'avec l'assistance intermédiaire de ces milliards de micro-organismes qui pré-digèrent les minéraux, et en dégorgent un miellat bio disponible, un peu à la manière des abeilles avec le miel ? L'on comprend alors pourquoi les blés qui faisaient 1,50 m de haut il y a 50 ans, ont été génétiquement raccourcis à 50 cm maximum, afin de pouvoir tenir debout en cas d'intempéries. Or, nous qui sommes au bout de la chaîne alimentaire, et qui consommons ces légumes et ces céréales carencés en silicium (ainsi qu'en magnésium), nous ne pouvons qu'être pareillement carencés. Sauf... si l'on consomme du bio (sans engrais chimique) !

### LES MULTIPLES PROPRIETES DE LA SILICE

Elle prévient et soigne les problèmes suivants : (non exhaustifs)

- Acné
- Calculs rénaux
- Céphalées
- Crampes ou ulcères de l'estomac
- Dépuratif sanguin
- Diarrhées
- Eczéma - dartres
- Epuisement
- Glaires gastriques ou pulmonaires
- Goutte
- Hémorragies
- Inflammations urinaires
- Maladies pulmonaires
- Mycose des ongles
- Pipi au lit (avec semences)
- Prurit intense
- Rétention d'eau (Diurétique)
- Rhumatismes

- Troubles du foie et de la rate
- Ulcères intestinaux.

Nous avons à notre disposition différents pourvoyeurs de silice (Si O<sup>2</sup>), le premier de loin en tête étant **l'ortie piquante** - suivie de près par **la prêle des champs**, qui arrivent loin devant les outsiders tels que les nœuds de bambou, les farines complètes de céréales bio, etc.

Il se vend aussi dans le commerce des formes infinitésimales tels SILICEA en homéopathie que l'on donne surtout aux enfants phosphoriques fragiles ou rachitiques ; sans oublier la silice colloïdale (DISSOLVUROL en pharm.) présenté comme nettoyeur cellulaire, mais inassimilable, et la famille des silices dites organiques type G5 multifonctions bien connues, qui ont le gros inconvénient d'être composées d'une molécule de synthèse nommée "monométhyl silane triol".

**E. Carlisle** a produit un abondant travail sur les effets multiples du silicium, publié entre autres dans la prestigieuse revue Science. L'auteur rappelle le fait que le silicium est essentiel pour le fonctionnement du cerveau et que celui-ci est l'un de ses principaux composants. Cela avait déjà été affirmé par **Rudolf Steiner** et le professeur **Rocard**. **Le cerveau étant un ordinateur, il est normal que la silice soit l'élément de base pour son fonctionnement, comme pour tous les ordinateurs !** Personnellement, j'irai même plus loin, partant du principe que la chimie du vivant est articulée autour du carbone tétravalent (4 liaisons), il semble que notre évolution biologique tende vers la biochimie du silicium, celui-ci étant "cousin direct" dans le tableau de Mendéléiev – également tétravalent. Aussi, des généticiens laissent présager que chez les mutants super-humains du futur, la vie s'organisera autour du silicium au lieu du carbone. En outre, déjà actuellement, on constate spécialement en homéopathie que la silice sous n'importe quelle forme est toujours bénéfique pour la plupart.

## **DE CURIEUSES MUTATIONS AU NIVEAU ATOMIQUE** *(difficilement admis par la science officielle)*

Il y a encore une possibilité aussi étonnante que peu connue de la silice, qu'elle soit d'ortie ou de prêle, c'est de **recharger les organismes en calcium** par "transmutation à basse énergie". Les expériences de **Kervran** (Bretagne) ont prouvé que des poules ne pouvant picorer que du sol granitique (silice) donnaient sans limite des œufs... avec une belle coquille en calcaire, alors qu'il faut de puissants cyclotrons pour réaliser la même chose techniquement .

Le magnésium peut faire la même chose. En effet, en raison de l'utilisation intensive des engrais qui brûlent et exterminent la plupart des micro-organismes du sol, les cultures céréalières se trouvent carencées en minéraux indispensables à leur structure et à des métabolismes basiques – non seulement ces cultures sont malades avec des défenses affaiblies, mais elles transmettent leurs problèmes à toute la chaîne alimentaire qui arrive jusqu'à chacun de nous.

**Marcel Violet** a effectué des expérimentations sur deux groupes de veaux, l'un dont l'alimentation était exclusivement riche en calcium, l'autre dont l'alimentation était exclusivement riche en magnésium. **Résultat** : le premier groupe est devenu rachitique décalcifié, le second était en parfaite santé et bien calcifié. Conclusion :

- 1 – Le calcium seul ne sert à rien.**
- 2 – Sans apport de calcium, les organismes savent en faire la synthèse.**

## **UNE ENORME DECOUVERTE**

Mais cela ne s'arrête pas là :

**Carlisle** a pu mettre en évidence que la supplémentation en silicium permet une régression

des effets de l'aluminium sur le cerveau. Aussi il déclare :

*"Un jour, un éclairage nouveau m'est parvenu à partir d'études convergentes sur le métabolisme de l'aluminium dont je fus informé. L'on savait déjà que l'aluminium se substitue au fer, au cuivre et au zinc empêchant les enzymes associées de fonctionner et perturbant leurs réactions chimiques. Mais la découverte dont curieusement on ne parle jamais, c'est que la silice présente une attirance électrique pour l'aluminium, ce qui lui confère la propriété de le piéger où qu'il se trouve, même dans le cerveau, et de l'évacuer vers les voies rénales."*

De son côté, **Birchall** a montré que :

- 1 - Le silicium s'agrège à l'aluminium créant des précipités d'aluminosilicates peu solubles et donc moins toxiques que l'aluminium.
- 2 - Les eaux acides riches en silicium éliminaient chez le poisson les effets toxiques de l'aluminium.

**Bellia et Birchall** concluent :

Le silicium est un véritable chélateur de l'aluminium. Il agit comme un puissant neutralisant, il freine son absorption intestinale, annule ses effets toxiques et augmente son élimination rénale.

## **CECI N'EST-IL PAS LA REPOSE A LA MALADIE D'ALZHEIMER ?**

**Oui, mais personne n'en veut parce que ceux qui nous dirigent aiment les malades et les débilés, et c'est bon pour Big Pharma. Le nombre de malades d'Alzheimer augmente de façon vertigineuse, ceci particulièrement dans les pays développés. De 300 000 en 1994 en France, on en compte environ un million aujourd'hui. Et curieusement, de plus en plus de jeunes sont maintenant touchés...**

L'aluminium des vaccins, c'est l'arbre qui cache la forêt, car il se dissimule partout, dans des endroits que l'on ne soupçonne pas, discrètement, et souvent sans être mentionné. Il s'est glissé dans de nombreux emballages de produits courants des supermarchés, ainsi que dans leur composition ; exemples : **brioche**s, **fromages**, **lait en poudre**, **saucisses**, et même **cosmétiques**. De fait, les sels d'aluminium sont d'une utilisation facile et bon marché (et légale), comme :

- agents de blanchiment,
- correcteurs de pH,
- antiagglomérants pour des produits en poudre tels que le lait, le sel, le sucre,
- colorants alimentaires,
- anti-transpirants,
- agents abrasifs de dentifrices,
- enfin, dans l'eau de la ville, pour la rendre plus transparente au robinet.

Or on sait maintenant que l'aluminium est impliqué dans des maladies neurologiques comme **l'Alzheimer** et **le Parkinson**, mais aussi **l'ostéoporose** ainsi que cette mystérieuse **myofascite à macrophages** ; A savoir que cette dernière se reconnaît par :

- douleurs articulaires chroniques intenses et invalidantes,
- fatigue chronique,
- troubles de l'attention,
- baisse de mémoire,
- troubles du sommeil...

## **POURQUOI CERTAINS ET PAS D'AUTRES ?**

Or, si l'on admet que l'aluminium est le facteur déterminant de cette maladie, il est une question dérangeante que je pose : Comment se fait-il que la génération de nos parents qui a largement cuisiné et mangé toute la vie dans de l'aluminium (bidons, casseroles, cocottes, etc.), n'en ait pas spécialement subi de conséquences ? Pourtant tout le monde a pu constater comment les aliments acides comme les épinards ou le lait décapaient magnifiquement les casseroles !

J'ai moi-même mangé quotidiennement durant des années de pensionnat, puis durant mon service militaire, puis dans les cantines d'entreprise, du cuisiné dans de l'alu, et même à la maison dans avec ces fameuses cocottes minutes en aluminium, longtemps restées à la mode avant de passer à la version plus coûteuse en inox... et alors ? Alors RIEN, aucun cas d'Alzheimer, d'ostéoporose, de Parkinson dans ma famille proche, même après des décennies de recul.

La seule réponse plausible : nous avons vécu à une époque où les aliments n'étaient pas encore gravement carencés en silice... ce qui nous a permis d'éliminer naturellement l'aluminium au fur et à mesure.

## **PRÊLE DES CHAMPS ET SOUPES D'ORTIES**

**La prêle des champs** est la seule variété bénéfique. Elle contient néanmoins du **quercétol** toxique, mais seulement en usage prolongé. C'est pourquoi les extraits produits par extraction à chaud (décoction) ou en milieu alcoolisé, ou encore les totum de la plante (poudres, gélules), bien qu'efficaces ne doivent être utilisés que par périodes de 3 semaines. C'est ce que j'ai fait et efficacement prescrit pendant des années sous forme de décoction : 40 g /litre d'eau - tremper 8 heures – bouillir 15 min – infuser 20 min – filtrer – prendre 4 tasses par jour concernant les indications plus haut.

**L'ortie piquante**, elle, a été recommandée depuis l'antiquité sous forme de soupes. Maria Trében les conseillait contre l'anémie, la carence en fer, l'épuisement, les troubles du foie et de la rate, etc., la liste est longue ; mais le problème de la durée limitée du traitement reste le même en raison de **l'acide formique** présent.

## **L'EUREKA POUR UNE UTILISATION CONTINUE, SANS INCONVENIENT**

Depuis quelques années, *Phytonika* – (*Maison Baccichetti*) avait mis au point un procédé de fabrication de silicium organique permettant de produire le premier concentré 100% naturel **totallement dépourvu de quercétol**, de conservateurs et d'additifs à partir de la prêle.

Pour l'ortie c'était plus compliqué, mais à la fin 2013, les biochimistes de Phytonika ont réussi à trouver le procédé doux permettant d'éliminer à froid les composés toxiques de l'ortie, tout en conservant les principes actifs intacts, la rendant à la fois efficace et inoffensive pour une prise régulière sur le long terme. Le silicium est encore plus efficace lorsqu'il est extrait par le glycérol végétal fabriqué à base de plantes, car le glycérol est une molécule organique présente naturellement dans l'organisme et elle est donc reconnue par les cellules du corps. Elle passe naturellement la barrière intestinale par les transporteurs des cellules de l'intestin grêle, favorisant avec elle le passage du silicium. Ceci est la meilleure forme de silicium organique d'origine naturelle.

NOTA : Bien que les extraits glycerinés soient généralement vendus à des prix élevés en raison du coût important de la matière première, Phytonika grâce à sa technique innovante réussit à fournir une silice d'ortie de qualité dans une gamme de prix similaire aux produits classiques utilisant la simple extraction aqueuse.

## **SILICE D'ORTIE PAR RAPPORT A LA SILICE DE PRÊLE**

**Avantage** : plus puissante  
**Inconvénient** : goût âcre (diluer dans de l'eau)

**POSOLOGIE** (idem pour les deux)  
**1 bouchon doseur de 20ml par jour entre les repas**

Laboratoire **PHYTONIKA** (Maison Baccichetti)  
15 rue de la Taye, 57130 Jussy  
[www.phytonika.com](http://www.phytonika.com) - [contact@phytonika.fr](mailto:contact@phytonika.fr)  
"5% de réduction en utilisant le code EDX"

**T 06 95 67 18 76**

*Mise en garde :*

*Une personne - d'une société concurrente de Verdun - cherchant à s'approprier du patrimoine intellectuel et familial du Dr Yves Baccichetti (décédé) se démène dans une campagne de diffamation et de mensonges concernant les produits fabriqués et diffusés par la société Phytonika, tenue par les propres enfants du médecin. Adrien Baccichetti - son fils - et son épouse sont biochimistes et travaillent dans le pur respect des travaux du Docteur Baccichetti.*