

Le microbiote intestinal

100 000 milliards de bactéries vivant dans l'intestin

Fonctions :

- digestive
- métabolique
- immunitaire
- neurologique

Propre à chaque individu :

160 espèces de bactéries environ par individu

La moitié se retrouve d'une personne à l'autre

15 à 20 espèces en charge des fonctions essentielles du microbiote



Participant à

- ➔ Assimilation des nutriments
- ➔ Synthèse de vitamines
- ➔ Absorption des acides gras, calcium, magnésium, etc.

Déséquilibres du microbiote peuvent être des facteurs favorisant :

Maladies neuro-psychiatriques

Obésité

Diabète

Cancer

Maladies intestinales chroniques inflammatoires



Sources : CNRS, Inra

© AFP

Des produits qui nous empoisonnent



Collectif « Stop ! Linky, non merci ! »
Des citoyens qui ne s'en laissent pas compter
Rejoignez-nous ! <https://stoplinkynonmerci.org/scl/fb>

Linky, un compteur dangereux pour votre santé, vos libertés individuelles, votre sécurité, votre porte-monnaie

Je suis robuste,
transparent, facile à lire,
fiable, fait pour durer !
J'annonce ce que
je sais faire et
je le fais bien !



Je suis sournois,
dangereux,
complexe,
peu fiable.
Je ne suis pas
votre ami !

Comment refuser Linky ?

Action Individuelle : Pas de Linky chez moi !

<https://stoplinkynonmerci.org/scl/kr1>

<https://stoplinkynonmerci.org/scl/mediapart>

Action collective : Pas de Linky chez nous !

<https://stoplinkynonmerci.org/scl/kr1m>

<https://stoplinkynonmerci.org/scl/agvz>

Réunions d'information : <http://stoplinkynonmerci.free.fr>

REFUS LÉGAL DU COMPTEUR LINKY
Art. L341-4 Code Energie ; 6-3 CGV

POSE FORCÉE = INFRACTION
Art. 226-4, 432-8 Code Pénal ; 544 Code Civil

RESSOURCE PRECIEUSE : LE GLUTATHION !

Voici comment le faire produire par notre propre corps en interne, pour une meilleure biodisponibilité et assimilation in situ :

acheté et administré en externe, il est cher et moins efficace, alors que si le corps le génère lui-même c'est bien plus profitable !

====>

Mais il existe un autre moyen d'augmenter votre niveau de glutathion : il s'agit d'une souche de probiotiques appelée *Lactobacillus fermentum*.

Le *Lactobacillus fermentum* est un probiotique qui fabrique du glutathion, qui extrait le glutathion de son environnement et qui recycle le glutathion oxydé, par une opération appelée « réduction » par les chimistes.

Il intervient à de nombreux autres niveaux contre l'oxydation :

- Il produit du manganèse superoxyde dismutase (Mn-SOD) un antioxydant qui protège spécifiquement les mitochondries contre les radicaux libres (les mitochondries sont les petites usines électriques qui alimentent nos cellules en énergie ; sans elles, pas de vie possible mais elles sont très vulnérables à l'oxydation)
- Il régénère les autres antioxydants, comme la **vitamine C**, la vitamine E et la co-enzyme Q10
- Il stimule la détoxification des cellules et du foie
- Il exerce une activité antibactérienne contre les différentes souches de bactéries nuisibles
- Il réduit l'inflammation au niveau local ou systémique.

Le *Lactobacillus fermentum* est utilisé en médecine conventionnelle en traitement d'appoint de la diarrhée, et il est vendu en pharmacie sous l'appellation Lactéol 340 mg.

A votre santé !

JM Dupuis

La vache qui tousse... dans nos assiettes !

Chaque année, plus de 3 000 tonnes de bidoche diagnostiquée positive à la tuberculose bovine sont vendues en douce dans les supermarchés. Elles sont certifiées sans danger...

« **D**EPUIS plus de trente ans, en France, personne n'a attrapé la tuberculose en mangeant du bœuf. Pourquoi cette étrange confiance d'un responsable de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) au « Canard » ? Parce que, chaque année, plus de 8 000 vaches diagnostiquées positives à la tuberculose bovine finissent en barquettes dans les rayons des supermarchés ! De la bidoche resurgée au consommateur, tu vu ni connu. Pas de panique, donc : cette curieuse et discrète pratique est autorisée par les autorités sanitaires au motif que, une fois débarrassée des organes les plus infectés, la carcasse de l'animal est certifiée sans danger pour l'homme.

Les vaches laitières, en revanche, ne sont pas totalement inoffensives. Régulièrement, quelques buveurs de lait cru (non pasteurisé) tombent malades. Et, même si les cas de transmission de la vache à l'homme sont beaucoup plus rares que jadis, ils touchent encore chaque année une cinquantaine de malchanceux, surtout des éleveurs ou des vétérins en contact avec le bétail. Assurément, le risque n'est pas nul.

La bande à bacille

Depuis quinze ans, le ministère de l'Agriculture...



plus de 3 000 tonnes de bidoche issue de bêtes tuberculeuses, généralement contaminées, dans les prés, par des blaireaux. Viande à laquelle s'ajoute du bœuf britannique. Nos voisins d'outre-Manche ayant pris l'habitude d'écouler chez nous une partie de leurs carcasses contaminées. Pourquoi se gêner ? En France, rien n'oblige à préciser les raisons de l'abattage sur l'étiquette.

L'effet bœuf des soldes

barbaque est vendue en barquettes « premier choix ». La quasi-totalité des bovins exécutés pour cause de tuberculose sont, en effet, des races à viande, proposées plus cher en rayon que la vulgaire vache de réforme (onze ans de services laitiers). Les industriels de la viande profitent du malheur des éleveurs pour gagner encore plus d'argent, s'insurge Laurent Pinatel, porte-parole de la Confédération paysanne. Ils utilisent les indemnités versées par l'État pour tirer encore un peu plus vers le bas les prix du marché. En 2015,...

quette d'eau par rapport aux 4,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires du roi de la viande. Mais, pour un industriel déjà accusé de mettre les éleveurs sur la paille en leur achetant la viande à vil prix, la pratique fait désordre.

On comprend mieux pourquoi, il y a un mois, Maxime Figard (Libertaire) a envoyé bouler les députés de la commission des Affaires économiques de l'Assemblée nationale. Ces malpolis voulaient savoir pourquoi le champion français de la barbaque, qui abat et transforme 44 % des bovins que nous consommons, refusait de publier ses comptes...

Sollicité par « Le Canard », le pédégé, Jean-Paul Bigard - 300 fortune de France - s'est mis aux abonnés absents. Il n'avait sans doute pas envie de tailler une bavette...

Jérôme Conard

A la sauce de Bruxelles

A PREMIÈRE VUE, voilà un règlement européen dont les amateurs de viande peuvent se régaler. En 2004, Bruxelles réglait ainsi sort du bétail détecté, en abattoir porteur de la tuberculose bovine. Toute viande provenant d'animaux pour lesquels une inspection post-mortem a révélé la présence de lésions localisées dans un co...

EXPOSITIONS À DES CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES D'ONDES NON-IONISANTES



En août dernier, des scientifiques, engagés dans l'étude des effets biologiques et médicaux des champs électromagnétiques non ionisants (EMF), ont exprimé leurs inquiétudes concernant les expositions diverses et sans cesse croissantes à des champs électromagnétiques.

Les appareils électriques concernés incluent les appareils émettant des radiations en radiofréquences (RFR), les téléphones sans fil et leur station de base, les Wifi, les antennes de communication, les smartphones et leurs stations relais, les baby phones, ainsi que les appareils électriques (compteurs LINKY pour la France) et les infrastructures qui génèrent des champs électromagnétiques d'ondes à très basses fréquences (ELF EMF).

Ces effets comprennent un risque accru de cancer, un stress physiologique, une augmentation des radicaux libres, des dégâts génétiques, des changements structuraux et fonctionnels du système reproducteur, des déficiences de l'apprentissage et de la mémorisation, des désordres neurologiques et des impacts négatifs sur le bien-être général des individus. Les dommages vont bien au-delà de l'espèce humaine :

des preuves évidentes, toujours plus nombreuses, montrent les effets néfastes des ondes sur TOUS les végétaux et les animaux (d'une simple cellule à l'abeille en passant par les mammifères).

En ne faisant rien, l'Organisation Mondiale de la Santé faillit à son rôle, se dérobe à son devoir, qui est d'être la première, la principale agence internationale de la santé publique.

L'ASEF a de longue date pris position et publié appels et recommandations sur la dangerosité des ondes. Cette prise de conscience doit être collective. La vie humaine ne peut être régentée par une industrie sans nous laisser l'opportunité de nous prononcer.

Retrouvez sur internet [l'appel international](#) de ces scientifiques.



Açaï



Acérola



Agave (nectar)



Agropyre



Aloe vera



Argousier



Baobab



Beurre de
noix de coco



Cacao



Camu-Camu



Cannelle



Caroube



Cayenne



Cerises noires



Champignon
Reishi



Concentré
de tomate



Cordyceps



Curcuma



Durian



Ginkgo Biloba



Ginseng



Goji



Goldenberry



Graines de
Chanvre



Graines de
Chia



Grenade



Guarana



Huile de lin



Kombucha



Lécithine



Levure



Lucuma



Maca



Maqui



Mesquite



MSM Soufre



Mulberry



Noni



Riz brun germé



Sel de mer



Thé Roiboos



Thé Vert



Tocotriénols



Vinaigre
de cidre



Yerba mate

Les 'super algues'



Algues bleu-vert



Chlorelle



Klamath



Spiruline