



L'Olfactothérapie®

L'odorat semble être un sens oublié dans nos sociétés de l'audiovisuel et du goût. Pourtant l'olfaction dirige tel un chef d'orchestre souterrain, la plupart de nos comportements. Une méthode réhabilite ce sens si mystérieux et particulier au sein de la démarche thérapeutique : l'Olfactothérapie®. Elle part du principe que "Chacun recèle en lui les clés de sa "guérison" " Cette thérapie psycho-corporelle novatrice utilise l'odeur de certaines huiles essentielles pour contacter les causes cachées de la souffrance; et générer leur transformation. Les racines de la souffrance sont enfouies dans la psyché profonde de la personne, dans son passé. L'odorat a un trajet neuronal unique parmi les cinq sens : relation directe au rhinencéphale (émotions, pulsions) sans activer le mental. L'accès aux informations capitales pour la personne devient possible. L'odorat est le sens privilégié pour accéder au monde de l'émotionnel et de l'inconscient.

La puissante capacité évocatrice des odeurs sert de fil d'Ariane en psychosomatique; elle permet de retrouver l'origine d'une tension, d'un traumatisme corporel ou psychique dans le respect de la personne et souvent à sa grande surprise. L'odeur, guide le consultant et le praticien dans les méandres des souvenirs et des émotions. L'émergence d'une peur, l'expression soudaine d'une colère, la mise à jour d'une peine... sont souvent suivies d'une libération émotionnelle salvatrice. Cette exploration éclaire petit à petit la nature du conflit et toutes les implications associées (sensations physiques, croyances, comportement). Les huiles essentielles de l'Olfactothérapie® ont une valeur archétypale : elles résonnent avec les grandes questions essentielles de l'humanité que l'évolution de notre conscience nous incite à résoudre. Le vécu, harmonieux ou pas, d'une relation à ces archétypes via l'odeur de ces huiles indique si les dualités qui leur sont inhérentes sont synthétisées ou pas. Lorsque les dualités sont synthétisées, elles ne sont pas génératrices de tension et le plexus associé à l'archétype vibre harmonieusement : l'odeur est apprivoisée. Par contre, quand elles ne sont pas synthétisées, elles déchirent littéralement la personne entre deux forces vécues comme antagonistes; le plexus associé

est perturbé, sous tension et des dérèglements psychologiques et physiologiques risquent d'apparaître : l'odeur a une charge émotionnelle. La synthèse d'une dualité consiste à accepter et intégrer pareillement ses deux pôles apparemment opposés. Alors l'énergie bloquante utilisée pour renier une partie de soi se libère; elle devient disponible pour effectuer un retour à la santé, au mieux-être (énergie d'auto-guérison). En même temps que la perception de l'odeur change de façon parfois surprenante, la personne réalise dans son ressenti la possibilité de se détacher des conséquences du problème. Dépasser la peur, apaiser la colère, consoler la peine... s'ouvrir à une vision de soi et de la Vie pacifiée. L'Olfactothérapie initie aussi ces changements par une utilisation vibratoire des huiles, et par des manœuvres spécifiques basées sur des concepts ostéopathique et somatologique. La stimulation par le toucher (des zones précises du corps associées aux nœuds émotionnels), et par les odeurs (qui correspondent à cette zone ou au type d'émotion révélé), facilitent le travail. D'une part le toucher dévoile la tension. D'autre part l'odeur envahit la sphère émotionnelle. La conscience ainsi saturée par des sensations nouvelles, incite la personne à perdre ses repères habituels. Cela favorise une prise de conscience et un changement salvateur; les conditions nécessaires à un début de guérison... L'Olfactothérapie®, offre une voie privilégiée pour trouver le causal de la souffrance, avec des repères clairs qui balisent le parcours.

Gilles Fournil

" Bio " : une regrétable appellation



" Bio " - " biologique ", cette appellation servie à toutes les sauces, ne sert vraiment ni sa cause ni ses protagonistes. Je m'explique, il n'y a en fait sur le marché que deux grandes sortes d'aliments : les aliments naturels (normaux) et les aliments chimiques (déclassés). Vu sous cette définition basique cela change tout psychologiquement. En effet, lorsque vous dites " Je mange bio ", vous vous présentez pour la majorité comme un " marginal " voire un

" snob ", et de plus " friqué " (parce que c'est plus cher), pendant que les autres mangent, eux, " normalement ". Il n'y a pas si longtemps, dans une circulaire des mairies, cette option avérée avait été définie parmi les critères de repérage des mouvements sectaires... on se doute aisément quels en étaient les puissants promoteurs qui avaient intérêt à cette scandaleuse initiative, vis-à-vis d'une minorité rebelle refusant d'entrer dans le moule des moutons hypnotisés, et risquant de servir de mauvais exemple. Mais si par contre vous dites " je mange naturel normal " (comme ont mangé nos grand parents et nos ancêtres depuis la nuit des temps), on change de camp, car vu avec recul, les bizarres sont ceux qui par manque de conscience ou de moyens, consomment du " chimique dénaturé ".

A noter qu'entre ceux qui n'ont pas les moyens et ceux qui ne se donnent pas les moyens, il y a un dénominateur commun : les maladies dégénératives au bout. Mais comme la logique du " bon sens " a fait place au " mauvais sens ", peu ont la lucidité voire la volonté d'établir une relation entre leurs problèmes de santé et leurs habitudes alimentaires. Pourtant, les statistiques sont claires : 70% des cancers sont dus à la pollution (majoritairement alimentaire) pour ne pas parler de l'immense cortège des maladies génétiques, allergiques, hormonales et mystérieuses dites orphelines. Ceci n'est pas une fatalité, c'est une loi mathématique.

Alors, arrêtons de délirer avec le mot " bio " - appelons un chat un chat : il y a " les magasins d'alimentation naturelle " et " les magasins d'alimentation chimique ". Dans les premiers, on y vend des produits censés être issus du respect des lois de la nature et de la dignité animale ; dans les seconds, on y vend des produits répondant uniquement à des normes de profit aveugle, au mépris de toute règle morale vis-à-vis des humains-esclaves, des animaux-objets, des plantes-formules chimiques, et du vaisseau Terre qui nous porte. Mais il y a aussi les restaurants qui sont en bout de chaîne. Pour l'instant les restaurants dits " Bio " se font encore rares. La bonne initiative ne serait-elle pas de les rebaptiser " Natural Food " par rapport au " Fast food " tellement en vogue.

Par ailleurs, puisqu'on a bien légalisé l'étiquetage de la provenance de la viande, des fruits et des légumes, alors pourquoi ne pas, pour une vraie transparence, obliger à afficher : fruits chimiques " (30 traitements), légumes chimiques " (culture hors sol aux liquides nutritifs), viande chimique " (d'animaux poussés au soja OGM en milieux concentrationnaires). Une chose est sûre : toute chimie qui n'existe pas dans la nature ne peut être reconnue par le vivant. Alors les organismes n'étant pas armés pour traiter ces produits font ce qu'ils peuvent pour survivre à l'empoisonnement. Ne nous laissons pas imposer la maladie et la mort prématurée par la nourriture chimique. Même si nous sommes encore en minorité, les implacables lois de la nature sont en train de renverser les chiffres. Lorsque les marchands de chimie auront exterminé toute leur clientèle, il faudra qu'ils ferment leurs portes.

Michel Dogna

Pré-rentrée / 26, 27 juin 2010 à Annecy
Innovations majeures en Médecines non conventionnelles

contact et informations
Bureau de la scolarité et de l'administration
Madame Liliane Sauze
sauze@ecoledemyr.com
mob.06 81 11 10 66