

POINT DE VUE

De Jean-Claude Collard

Janvier 2013

23^{ème} année
Bulletin n° 13

Sommaire :

- Les Vœux du Président.
- Traditions du nouvel an
- Les bienfaits du vin rouge.
- Le produit du mois.
- Le lait de jument.
- Conférence, Challans.
- Événements à venir.



Nouvelle année, nouveau cycle, nouveaux projets, nouvelles résolutions, ..., que ce début d'année soit pour vous, source de renouveau, de joie, de santé, de bonheurs divers et variés.

Que cette nouvelle année soit pour vous une renaissance, comme une page que l'on vient de tourner, et qui laisse apparaître le début d'un nouveau chapitre.

Que votre vie se voie relancée comme le cycle des saisons et que cette nouvelle énergie vous conduise vers un optimisme et une créativité à toute épreuve.

Confiants en l'avenir et en vos compétences, sachez entrevoir les opportunités et les signes qui se présentent à vous et osez. Osez croire en vos idées! Osez croire au possible impossible! Osez croire en vous!

L'espérance est cette attente

confiante qui permet à tout homme d'oser. Comment ne pas oser lorsque l'espoir emplit tout notre être ? Comment ne pas jouir de la vie lorsque l'on est gonflé d'Espoir ! L'Espérance c'est la vie! La résignation, c'est la Mort!

Afin d'espérer ayons Foi en la vie, en cette force qui anime la nature et la création, que l'on l'appelle Dieu, énergie cosmique, ou autre, ..., car sans cette foi solide et tenace qui fait de nous des rocs, aucune espérance n'est possible.

Apprenons à apprécier l'instant présent et à nous satisfaire de ce moment unique qui ne se présentera plus jamais dans nos vies. Apprenons à faire silence afin de nous centrer sur nos réels désirs, et une fois nos idées éclaircies et mûries, soyons confiants du fait que si ces idées sont dignes, nous devons tout mettre en œuvre



Jcc

pour qu'elles se concrétisent, si nous agissons dans l'espoir d'atteindre nos objectifs, avec cette foi, nous serons toujours guidés à la bonne place, au bon moment, en dépit de tout.

Muni de cette confiance, j'espère avec une foi sincère, j'ose aller de l'avant. J.Paul II disait: *ce n'est qu'en se surpassant que l'homme devient pleinement humain.*

Ma Main Amie

Traditions du Nouvel An

Les origines de la saint Sylvestre sont multiples et se perdent dans la nuit des temps. Les origines païennes se sont mélangées aux origines religieuses en drainant l'ensemble des croyances populaires et religieuses liées au solstice d'hiver.

Le nouvel an est une fête d'origine païenne qui vit le jour vers 46 avant notre ère sous l'impulsion de Jules César qui décida que le 1er Janvier serait le Jour de l'An. Les romains dédiaient ce jour à Janus, le dieu païen des portes et des commencements. Le mois de Janvier doit son nom à Janus qui avait deux faces : une vers l'avant et l'autre vers l'arrière.

Dans la Rome antique on s'échangeait des pièces et des médailles à l'occasion du changement d'année. Cette tradition perdue dans les étrennes qui sont remises aux en-

fants le jour de la nouvelle année. Une dizaine de jours après les saturnales, les romains organisaient des échanges de vœux à l'occasion de copieux repas qui s'accompagnaient d'offrandes de rameaux verts et de confiseries.

De nos jours, en Belgique, dans la province de Liège, le 1er janvier, il est de tradition de manger de la choucroute en famille, avec une pièce sous l'assiette ou dans la main ou dans la poche pour avoir de l'argent pendant toute l'année.

En Espagne, on mange un raisin à chacun des 12 coups de minuit. Les femmes s'offrent des sous-vêtements rouges.

À Naples, en Italie, on accueille la nouvelle année par une coutume particulière, le soir du 31 décembre. Cette tradition

consiste à jeter par la fenêtre de vieux objets, symboles de l'année terminée. Ainsi meubles, vaisselle, vêtements, etc... prennent le chemin de la rue au grand «malheur» des éboueurs, qui doivent passer la nuit à nettoyer les rues.

En Angleterre, un Anglais, pour vous porter chance, devra passer le seuil de la maison après minuit avec une pièce de monnaie (symbole de richesse), du charbon (pour la chaleur) et du sel (pour la nourriture).

En France, tous les débordements de joie et d'allégresse sont possibles le jour du réveil de la saint Sylvestre. Ces débordements doivent s'accompagner de sons qui selon les croyances anciennes auraient le don de faire fuir les mauvais esprits et les démons.

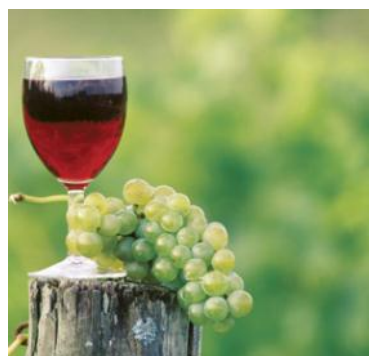
C.L



« Le vin allongerait l'espérance de vie »



« Boire un verre de vin est bon pour la santé, ou du moins pour la souplesse des artères.»



Les bienfaits du vin rouge

Le vin, est l'une des plus anciennes boissons alcoolisées du monde. Son histoire remonte à des milliers d'années, il était autrefois réservé aux Dieux puis aux élites, (Prêtres, Rois,...). De nos jours, devenu davantage accessible, s'il est consommé avec modération, le vin rouge a des effets bénéfiques.

Maladies Cardiovasculaires

Les enquêtes épidémiologiques sont toutes d'accord pour dire que boire un verre de vin est bon pour la santé, ou du moins pour la souplesse des artères, confirmant ainsi ce qui est reconnu depuis longtemps: les buveurs de vin (et en particulier de vin rouge) sont moins exposés que les non-buveurs aux risques de maladies coronariennes.

Hypertension

Des tests cliniques montrent des effets positifs du vin rouge sur la pression artérielle. Deux verres de vin rouge, en mangeant, réduit la pression artérielle après le repas.

Maladie d'Alzheimer

D'autres études récentes mettent en évidence qu'une consommation raisonnable de vin rouge et plus particulièrement de *Cabernet Sauvignon* réduirait sensiblement les risques de dégénérescence neuronale liée à la maladie d'Alzheimer.

Cancer du Poumon

La consommation modérée de vin rouge serait associée à une réduction des risques de cancer du poumon.

Des chercheurs ont remarqué que la consommation de vin rouge était associée, surtout chez les fumeurs, à une réduction du cancer du poumon. Les fumeurs buvant au moins un verre de vin rouge par jour ont développé **60 % de risques en moins** par rapport aux fumeurs qui ne boivent pas ! Les autres alcools (bière, vin blanc, spiri-

tueux...) n'auraient pas les mêmes effets bénéfiques ! Il est à remarquer que le risque de cancer du poumon est encore moindre chez les non-fumeurs !

Effets secondaires de la Radiothérapie

Une étude italienne a montré que les femmes ayant une consommation modérée de vin et devant subir une radiothérapie suite à un cancer du sein avaient moins d'effets indésirables que les femmes qui ne buvaient pas.

Vivre Plus Longtemps

Le vin allongerait l'espérance de vie : les hommes qui boivent un verre de vin par jour auraient une espérance de vie supérieure de 3,8 années par rapport à ceux qui n'en boivent pas.

Dans le vin, c'est l'alcool qui est néfaste, mais une consommation modérée de cette boisson peut faire partie d'une stratégie de santé qui nous gardera en forme plus longtemps.

À noter également qu'une consommation de vin rouge pendant les repas permet non seulement à l'organisme de mieux assimiler l'alcool mais aussi d'assurer une synergie d'effets entre les différents composés du vin et de l'alimentation, en renforçant l'efficacité de chacun d'entre eux.

Calculs rénaux

La consommation de vin réduirait le risque de formation de calculs rénaux.

Septicémie

Une équipe scientifique a découvert qu'un antioxydant contenu en grande quantité dans le vin rouge permet de prévenir des infections pouvant dégénérer en septicémies. Cet antioxydant, le resveratrol, se trouve dans la peau des grains de raisin et en quantité beaucoup plus importante dans le vin rouge que dans le vin blanc. Plu-

sieurs bienfaits lui étaient déjà attribués : prévenir la formation des caillots de sang et combattre le cancer.

Des Vins pour Thérapie

En fonction de leurs compositions les divers crus ont différentes utilisations.

-Les *VINS D'ALSACE* sont riches en calcium et en silice.

-Les vins de *BORDEAUX* en Fer, tanin et phosphore. Le *SAUTERNE* en calcium. Le *ST EMILION* en calcium et magnésium. Le *POMEROL* en Fer.

-Les *BOURGOGNES* en Calcium Fer et Silice. Les *BEAUJOLAIS* sont extrêmement riches en sels minéraux et Magnésium.

D'après le Dr Maury certains troubles pourraient se voir réduits de façon significative par la consommation quotidienne des vins correspondants.

DEPRESSION : *Médoc, Lis-trac, Chablis, Blanquette de Limoux.*

DIABÈTE : *Champagne sec, Gaillac blanc, muscadet, provençe rouge et rosé, Sancerre.*

ECZÉMA : *Vins d'Alsace, Sylvaner, Jurançon sec, muscadet.*

MÉNOPAUSE : Pour la fragilité capillaire : *Bourgogne rouge, Cahors, St Emilion,*

ANÉMIE : Tous les vins rouges sont excellents

INFARCTUS OU CORONA-RITE : *Champagne sec ou brut, Morgon, St Emilion, Blanc de Blanc.*

HYPERTENSION : Vins d'Alsace, Chablis, Graves blanc, *Sancerre, Pouilly-Fuissé.*

SPASMOPHILIE : *Côtes du Rhône et Côtes de Provence rouges.*

A consommer avec modération et dans le cadre d'une alimentation équilibrée :



Le Produit du Mois

Pour bien commencer l'année 2013 avec des pensées positives et un optimisme à toute épreuve.

Ce petit livre s'adresse à son lecteur comme la petite voix qui résonne au plus profond de son être.

La petite voix

Une journée commencée « du bon pied », c'est beaucoup ! Eileen CADDY nous propose une méditation quotidienne, comme un fil de lumière, ou une note au timbre subtil, pour plus de bonheur, de sens à notre vie.

« Laisse hier derrière toi, et entre avec grâce dans ce merveilleux jour nouveau !

Sache qu'il contient seulement le meilleur pour toi ! Alors, attends-en le meilleur !

Vois ma main en toute chose, et visualise la naissance du nouveau ciel et de la nouvelle Terre ! »

En vente sur :

www.laboutiqueduguérisseur.com



« Une journée commencée du bon pied, c'est beaucoup ! »



Le lait de jument

Les atouts nutritionnels du lait de jument

Le lait de Jument de la gamme Chevalait provient de différentes races de chevaux de trait.

Le lait de jument aide la purification de la peau et du sang car il renforce le métabolisme, il permet un bon fonctionnement de la flore intestinale, il rend la circulation sanguine meilleure dans tout le corps et il agit sur la digestion. Les éléments qu'il contient permettent de lutter contre la vieillesse car il apporte énergie et vitalité.

Au 19^{ème} siècle, le lait de jument était très employé comme produit de substitution au lait de vache ainsi qu'au lait maternel.

Un lait frais pasteurisé

Après la traite, le lait de jument Chevalait est filtré afin d'éliminer certaines impuretés, puis il est pasteurisé. C'est à dire chauffé à 70°C pendant une minute. La pasteurisation est un traitement thermique qui permet d'éliminer certains micro-organismes pathogènes. Enfin, le lait est conservé entre 1 et 4°C. L'ensemble de ces procédés permet d'optimiser la conservation du lait en prolongeant sa durée de consommation de 18 à 21 jours contre deux jours pour du lait cru.

Un lait riche en Vitamine C

Le lait de vache entier et pasteurisé contient en moyenne 2 mg de vitamine C pour 100 g. Le lait de

jument Chevalait contient 13 mg de vitamine C pour 100 g, soit 6 fois plus de vitamine C que le lait de vache et deux fois plus que le lait maternel. La consommation d'un verre de lait de jument (250 mL) apporte 27,5 mg de vitamine C et aide ainsi à couvrir 46% des Apports Journaliers Recommandés (AJR) en cette vitamine. La vitamine C contribue au système immunitaire et joue un rôle dans le métabolisme du fer.

Un lait digeste

Le lait de jument est une solution colloïdale parfaite, c'est à dire un mélange très stable de substances en solution qui ne coagule pas (et qui ne forme pas de crème comme le lait de vache). Il contient peu de caséine (0,92 g pour 100 mL contre 2,6 g / 100 mL dans le lait de vache) ce qui lui assure une meilleure digestibilité.

Sa faible teneur en protéines (2,1 g / 100 mL) le rend intéressant pour les enfants de moins de 4 ans qui présentent des troubles prolongés du sommeil à cause de leur foie encore immature.

Une source naturelle de calcium

Avec 80 mg de calcium pour 100 mL, le lait de jument Chevalait est une source naturelle de calcium et contient 2 à 3 fois plus de calcium que le lait maternel. Un verre de 250 mL de ce lait couvre 25 % des AJR en calcium.

Une source naturelle de Vitamine D

Le lait de jument contient 6 µg de vitamine D pour 100 mL, soit 15 µg dans un verre de 250 mL, ce qui vous aide à couvrir totalement les apports nutritionnels conseillés en vitamine D définis par l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments).

La fonction essentielle de la vitamine D est d'augmenter la capacité d'absorption de l'intestin pour le calcium et le phosphore.

Une composition lipidique intéressante

Contrairement aux ruminants, la jument est monogastrique et, lors de la digestion, restitue les acides gras mono- et polyinsaturés contenus dans les fourrages et l'herbe. Les acides gras polyinsaturés se trouvent sous une forme directement assimilable car ils ne sont pas oxydés. De ce fait, le lait de jument contient moins d'acides gras saturés et plus d'acides gras polyinsaturés que le lait de vache. Avec seulement 0,67 g / 100 mL d'acides gras saturés, le lait de jument peut revendiquer l'allégation « Pauvre en graisses saturées » ce qui constitue un avantage sur le plan nutritionnel. En effet, une consommation excessive d'acides gras saturés augmente le risque cardiovasculaire.

Document rédigé avec le concours scientifique du Service de Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille.



« le lait de jument contiendrait deux fois plus de vitamine C que le lait maternel et six fois plus que le lait de vache. »

Conférence : Médecin ou Guérisseur, qui choisir?

650 personnes sont venues assister à cette rencontre entre Jean Claude Collard et les représentants de la médecine conventionnelle.

Challans est une commune française située dans le département de la Vendée, la ville est à 40 km de La Roche-sur-Yon et des Sables-d'Olonne, à 35 km de Noirmoutier, à 15 km de Saint Gilles Croix de Vie et Saint Jean de Monts. C'est dans cette charmante ville de 19 000 habitants, à la salle Louis-Claude ROUX que s'est déroulée la soirée débat-conférence sur le thème « Médecin ou Guérisseur, qui choisir ? ».

Étaient présents à ce débat : (sur la photo : de gauche à droite)

M. André IDIER. Médecin généraliste, secrétaire général du conseil départemental de l'ordre des médecins de Vendée.

M. Jean BRISSONET. Agrégé de physique, retraité, zététicien (étude rationnelle des phénomènes présentés comme paranormaux, des pseudosciences et des thérapies étranges), membre de l'AFIS (Association Française pour l'Information Scientifique). Collaborateur au laboratoire de zététique université Nice-Sophia Antipolis. Auteur de plusieurs ouvrages dont : « Les pseudo médecines, un serment d'hypocrites ».

M. Bertrand GIBAUD. Médecin généraliste non conventionné, Acupuncteur, Médecin de médecine ostéopathique manuelle.

M. Jean Pierre COURTIAL. Professeur émérite en science de l'information et de la communication (faculté de Nantes). Chercheur au centre de sociologie, École des Mines de Paris. Animateur d'un groupe de travail sur les différents modèles de santé.



M. Jean Claude COLLARD. Guérisseur et Rebouteux, fondateur de l'association « Espérance 92 », auteur du livre : « Le guérisseur de Châtillon ».

Animé par :

M. Didier FAIVRE, chargé de relation publique.

Après une rapide présentation par le président de l'association EPICEA et les remerciements d'usage, la conférence commence. L'animateur donne le ton en introduction en rappelant le thème du débat et en présentant les divers intervenants ; un tour de table est donc effectué et chacun des participants prend la parole afin de se présenter succinctement. Pour être clair dans les propos de chacun, il a été rappelé à l'ensemble de l'auditoire ce qu'étaient la médecine conventionnelle et la non conventionnelle : la première étant la médecine reconnue par les pouvoirs publics et les institutions en place, la seconde celle qui ne l'est pas.

Ensuite quelques questions posées par l'animateur ont eu pour effet d'orienter le débat afin que celui-ci ne se perde pas et reste dans le thème « Médecin ou Guérisseur, qui choisir ? ».

Mission à moitié réussie, dans la mesure où la confrontation avec les

deux médecines est toujours d'actualité. Pour le scientifique pur et dur, la preuve est l'essentiel de la crédibilité d'une pratique : mesurer, tester et contrôler. Seule, aujourd'hui, la médecine moderne est capable d'apporter une solution rationnelle à tous les maux. Pour les autres, dont Jean Claude COLLARD, la science n'explique pas tout et ne résout pas tout : les pratiques modernes ne voient que l'extérieur de l'individu pour ensuite aller vers l'intérieur, alors que la démarche d'un guérisseur est l'inverse ; voilà pourquoi chez cette pratique empirique, la guérison est également possible.

Le débat s'est terminé de façon très conviviale ; 650 convives purent discuter et échanger leurs opinions sur le déroulement de la conférence. La possibilité aussi de converser directement avec les intervenants fut un beau moment. Une très belle soirée qui se poursuit très tard dans la nuit. Un grand bravo à l'association EPICEA pour le travail effectué, une organisation sans faille, une belle logistique et des personnes efficaces.

Consultez la totalité de l'article sur le site internet « le monde du Guérisseur » rubrique Point de vue.

Laurent - « Apprenti Guérisseur »



Retrouvez nous sur le Web :

www.le-monde-du-guerisseur.com

EVENEMENTS ESPERANCE 92

CURSUS ABC I

9 au 12 Mai 2013— Châtillon

ASSEMBLEE GENERALE

11 Mai 2013

Relais du Miel RN10 Montargis

FETES DES FLEURS A NOVEL

8 & 9 Juin 2013

CURSUS ABC II

14 au 17 Juin 2013

...

LA CITATION DU MOIS

« **Le vin est le lait des vieillards.** »

Platon.

