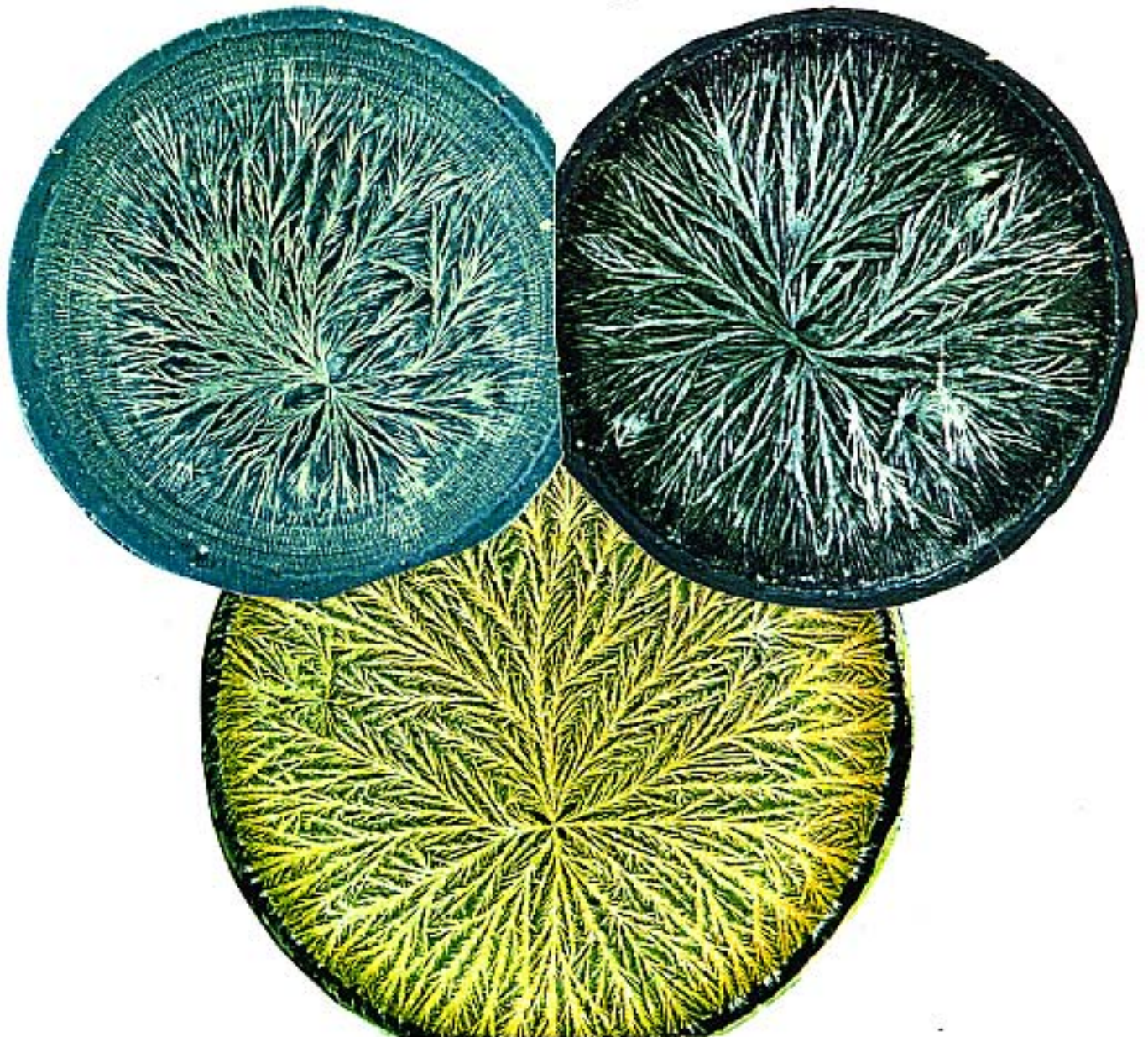


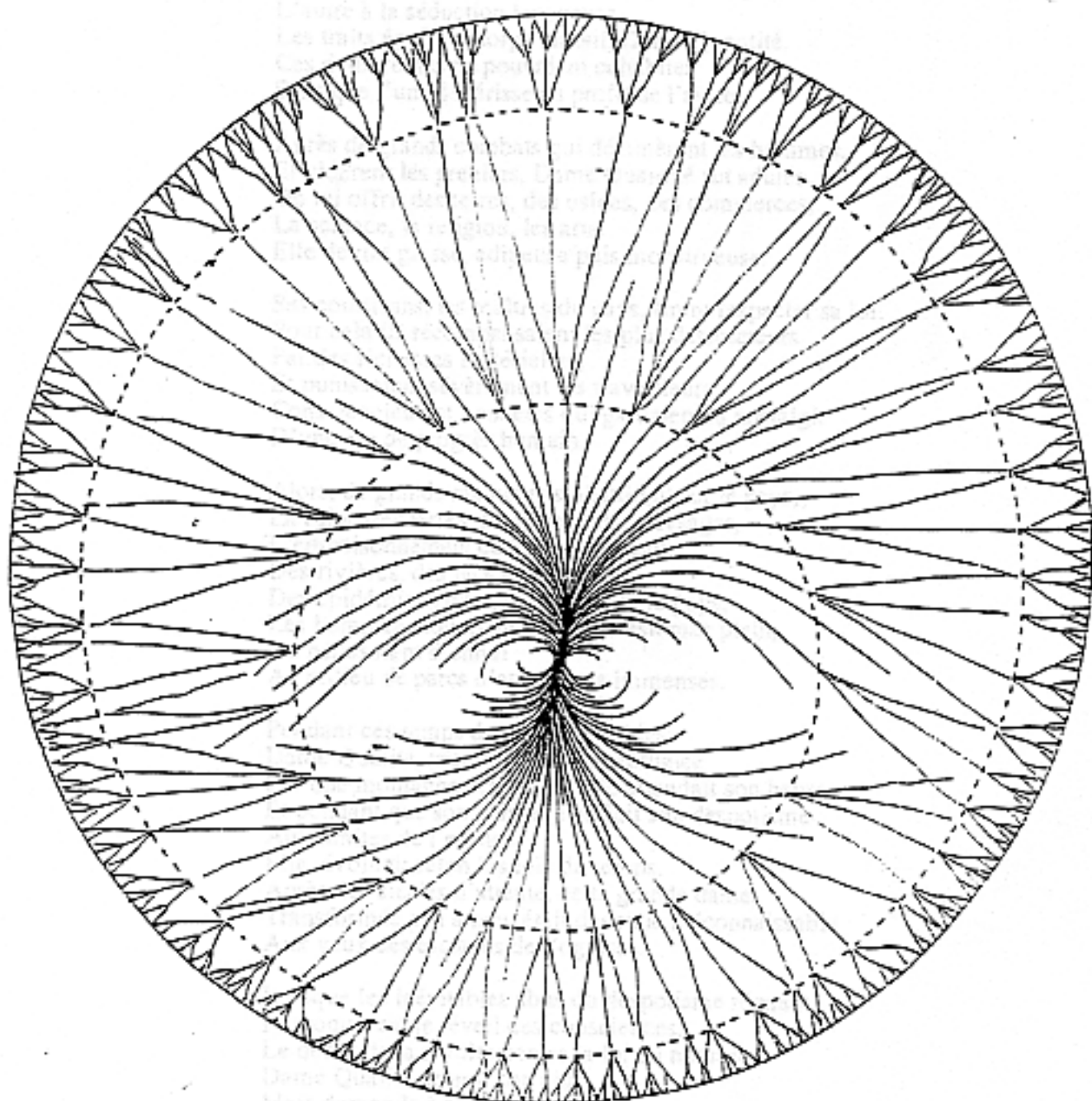
**CRISTALLISATIONS
SENSIBLES**

**Méthode, applications, commentaires
Recueil d'articles
&
Extraits de presse**



Atelier de Cristallisations Sensibles
CAMPAN (France) cs@ircose.org

STRUCTURE D'UNE IMAGE DE CRISTALLISATION



Structure d'une image de Cristallisation

d'après Gestaltkräfte des Zeichens
Magda Enquist

Dans ce dessin, Magda Enquist schématise une image de cristallisation, selon les trois parties qui la composent : le noyau ou zone centrale, ou encore centre germinatif, car de là partent les courants de cristallisation vers l'extérieur ; la zone intermédiaire qui est le royaume de la texture, et la zone périphérique à l'extérieur, la partie où viennent mourir les courants de cristallisations ou ramifications, ou dendrites. Les substantifs sont nombreux pour nommer ces diverses zones. Au sens du décodage d'une image de cristallisation, ce sont les divers éléments composant ces trois parties (relief, angles, épaisseurs...) et les divers types de combinaisons entre elles (plus ou moins grand développement de chaque partie, formes....) qui en donnent le sens qui en constitue la base.

IL ETAIT UNE FOIS ...

Il était une fois, au pays du soleil couchant,
Deux reines, ennemies irréductibles,
L'une fine, discrète et harmonieuse, Dame Qualité,
L'autre à la séduction tapageuse,
Les traits épais, le corps massif, Dame Quantité.
Ces deux reines ne pouvaient cohabiter
Sans que l'une dépérît au profit de l'autre.

Après de grands combats qui décimèrent les hommes,
Et vidèrent les greniers, Dame Quantité fut adulée.
On lui offrit des terres, des usines, des commerces,
La science, la religion, les arts.
Elle devint grasse, adipeuse puis monstrueuse.

Ses courtisans, les maîtres du pays, firent respecter sa loi.
Pour cela ils récompensaient les plus destructeurs
Par des richesses matérielles,
Et punissaient sévèrement les travailleurs
Consciencieux et honnêtes qui gardaient la nostalgie
D'une ère de progrès humain.

Alors, de grands malheurs s'abattirent sur le pays,
La ruine des terres, le saccage des paysages,
L'empoisonnement de l'air et de l'eau,
Des rivières, des lacs et des mers.
Des épidémies étranges ravagèrent le pays,
Les hommes mouraient de faim l'estomac plein,
Ou périssaient d'ennui
Au milieu de parcs d'attractions immenses.

Pendant ces temps de grands troubles,
Dame Qualité, tristement, s'était réfugiée
Sur une montagne secrète où elle attendait son heure.
Et pendant que son ennemie enflait son despotisme
Aux limites de l'espace,
Elle, évoluait selon les lois du temps.
Après des siècles d'attente, cette grande dame,
Transformée peu à peu, était devenue méconnaissable
Aux yeux des esclaves de l'ogresse.

Lorsque les inévitables abus du despotisme régnant
Provoquèrent le réveil des consciences,
Le début de la révolte contre la loi du nombre,
Dame Qualité promit son aide
Mais demanda à ses partisans
Qu'ils préparent son retour d'exil
Et surtout elle exigea en premier lieu
Que les hommes sachent la reconnaître.

Ainsi, à côté des écoles où l'on continuait
A respecter et à mesurer la puissance
De Dame Quantité a son tour de taille,
Naquirent d'autres écoles où l'on apprit peu à peu
A découvrir qui est Dame Qualité,
Et comment préparer son règne futur,
De manière à ce qu'elle puisse conduire les hommes
Vers une sagesse nouvelle.

CRISTALIZACIONES SENSIBLES

UNA FORMA DIFERENTE
DE ANALIZAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS



Los seres vivos estamos regulados por un conjunto de leyes físico-químicas, pero también estamos penetrados por fuerzas que dejan una señal peculiar en nuestra morfología. Aplicado al reino vegetal, el test de las cristalizaciones sensibles tiene por objeto poner de relieve esas fuerzas, como el revelado de una fotografía evidencia la imagen latente del papel fotográfico. Este artículo explica la técnica y algunos resultados de las últimas investigaciones sobre este test tan sutil.

MARIE FRANÇOISE TESSON

LE TEST

LA CRISTALLISATION SENSIBLE AU SECOURS DE LA QUALITE

Les tests de cristallisation sensibles sont des outils précieux pour la recherche de la qualité alimentaire. Ils permettent, en quelque sorte de visualiser le mode de culture, biologique ou non, certains composants comme les nitrates, la fraîcheur d'un produit, les modes de cuisson: gaz, électrique ou micro-ondes. Afin de mieux connaître quelles sont les transformations subies par les aliments que nous consommons, L'Œil Ouvert s'est associé au Laboratoire Associatif pour l'application des tests sensibles (Frechendets). Ce laboratoire possède environ, un millier de références de produits agro-alimentaires. Ce partenariat nous permet, dans chaque numéro de L'Œil Ouvert, de vous présenter des produits bios et non bios testés par le Lapats. Dans celui de septembre, nous traiterons les produits alimentaires de nos chères têtes blondes: les petits pots de carottes pour bébés.

L'indifférence de très nombreux consommateurs permet les abus actuels de l'industrie agro-alimentaire. Les consommateurs avertis doivent donc être d'autant plus vigilants et veiller à la valeur qualitative de leur alimentation.

Nous disposons d'un outil précieux dans la recherche de la qualité alimentaire: il s'agit des tests de qualité globale, selon la méthode des cristallisations sensibles.

Cette méthode fut élaborée au début de notre siècle par un chimiste allemand, E. Pfeiffer, sur les indications de Rudolf Steiner.

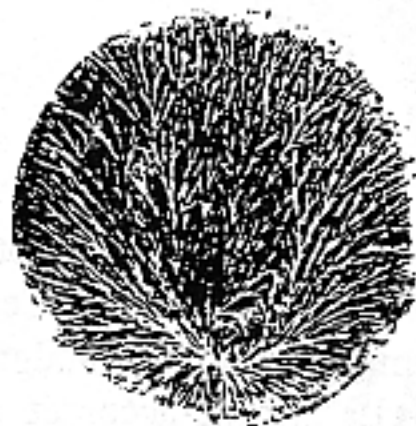
Plus connue dans le domaine médical, cette méthode est appliquée en France dans le domaine agro-alimentaire depuis quelques années seulement. Elle fait suite aux recherches de Magda Engqvist de l'institut de Jarna, en Suède, et du chimiste allemand Hain.

La technologie est relativement simple: l'échantillon à tester est mis en solution et mélangé à du chlorure de cuivre sur une coupelle de verre, placée ensuite dans une étuve de cristallisation. Après déshydratation lente, les cris-

taux de chlorure de cuivre dessinent sur la coupelle de verre, une image qu'il faut ensuite apprendre à décoder.

Le chlorure de cuivre seul ou associé à une substance minérale ou de synthèse c'est-à-dire à toute substance inanimée, donne des images entièrement désordonnées. Mais lorsque le chlorure de cuivre est associé à une substance organique vivante, c'est-à-dire du règne végétal ou règne humain, ses cristaux sont toujours organisés selon une structure en trois parties, plus ou moins équilibrées, selon la qualité du produit.

Les cristaux de chlorure de cuivre sont orientés par le champ énergétique de la substance vivante testée. Nous pouvons ainsi visualiser les forces actives dans les règnes vivants. Chaque substance organique donne une image de cristallisation qui lui est propre et que l'on reconnaît donc à chaque expérimentation. L'harmonie et la vigueur de l'image de cristallisation nous renseignent sur la vitalité du produit testé. Ainsi la nature et la puissance des forces matérialisées par les cristaux de chlorure de cuivre



Cristallisation sensible d'un lait de vache frais et cru

nous montrent les pouvoirs nutritionnel ou thérapeutique des aliments ou des plantes médicinales testés. Il est très significatif de voir comment se modifie ce champ énergétique des aliments ou des plantes médicinales selon le type d'agriculture pratiquée, selon le stade de maturité ou de fraîcheur du produit, selon les modes de conservation utilisés ou les procédés de raffinage effectués sur les aliments ou leur mode de cuisson. Parmi les cas extrêmes il faut signaler, par exemple, le sucre blanc (de canne, de bet-

terave ou de fruit) qui est un produit mort, incapable d'organiser les cristaux de chlorure de cuivre.

Cette qualité énergétique qui échappe à l'analyse chimique, est donc maintenant une réalité objective, visible grâce aux tests des cristallisations sensibles. En demandant à leurs fournisseurs ces tests de contrôle, les consommateurs peuvent participer activement à l'amélioration de la qualité de leurs aliments.

Marie-Françoise Tesson



Cristallisation sensible d'un lait de vache cru vieux de trois jours

Nouvelles forces de vie dans notre alimentation, pour de nouvelles formes sociales...

Marie-Françoise Tesson¹

A la base de toute civilisation, l'agriculture assure aux hommes leurs vivres. L'agriculture n'est plus considérée comme un secteur économique essentiel, malgré son rôle indispensable pour notre survie. La priorité accordée au quantitatif et l'industrialisation du secteur agro-alimentaire amènent une nouvelle forme de malnutrition : celle due à une baisse de qualité des aliments.

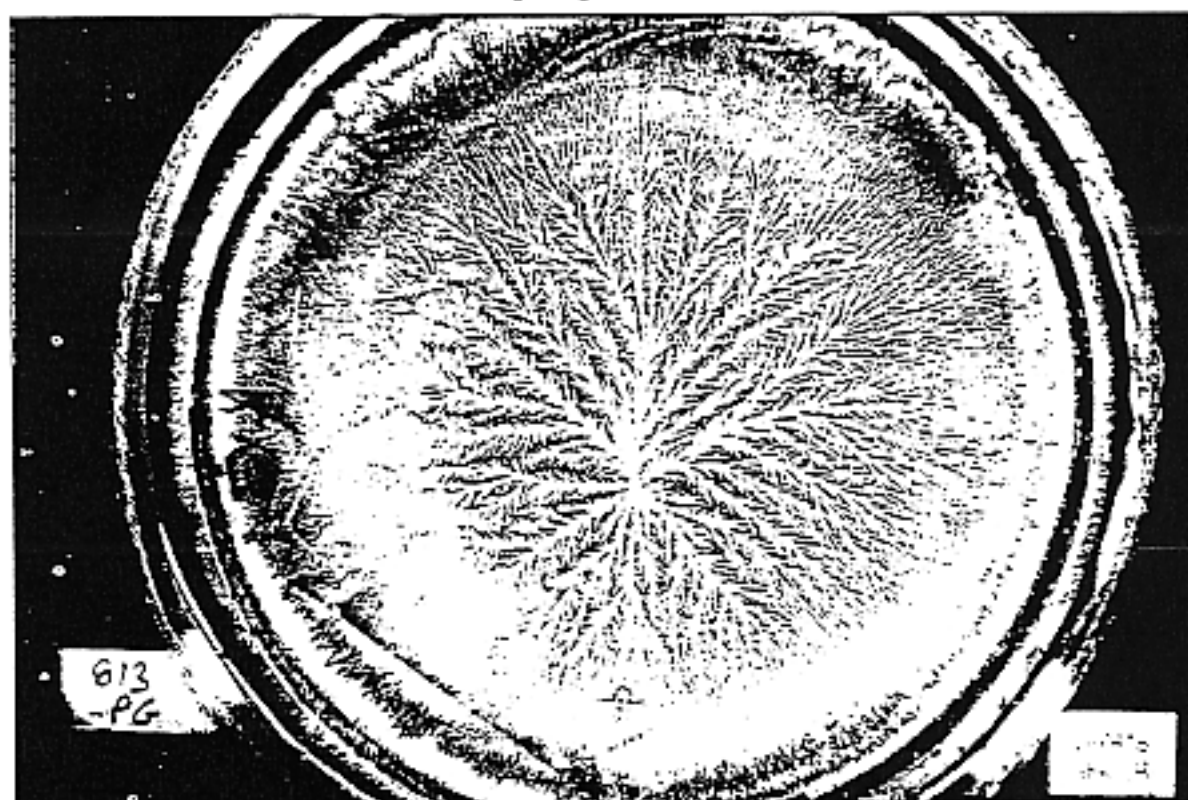
Une méthode qualitative comme les cristallisations sensibles montre bien que l'aspect qualitatif ne peut pas être compensé par l'aspect quantitatif. L'aspect qualité est lié à ce qui est spécifique à la vie dans la matière organique.

A travers les images de cristallisation, nous visualisons des forces en rapport avec les phénomènes de vie. L'intensité de ces forces et leur nature se modifient selon les pratiques culturelles et selon les types de transformation. Les meilleurs résultats qualitatifs ont été observés pour des aliments sortis de fermes en polyculture-élevage, appliquant le *Cours aux agriculteurs* de R. Steiner. Les aliments les plus affaiblis sont produits sur des sols épuisés par la monoculture et la recherche de rendement. C'est surtout cette recherche de quantité en agriculture, quelles que soient les techniques culturelles, qui affaiblit et perturbe nos aliments.

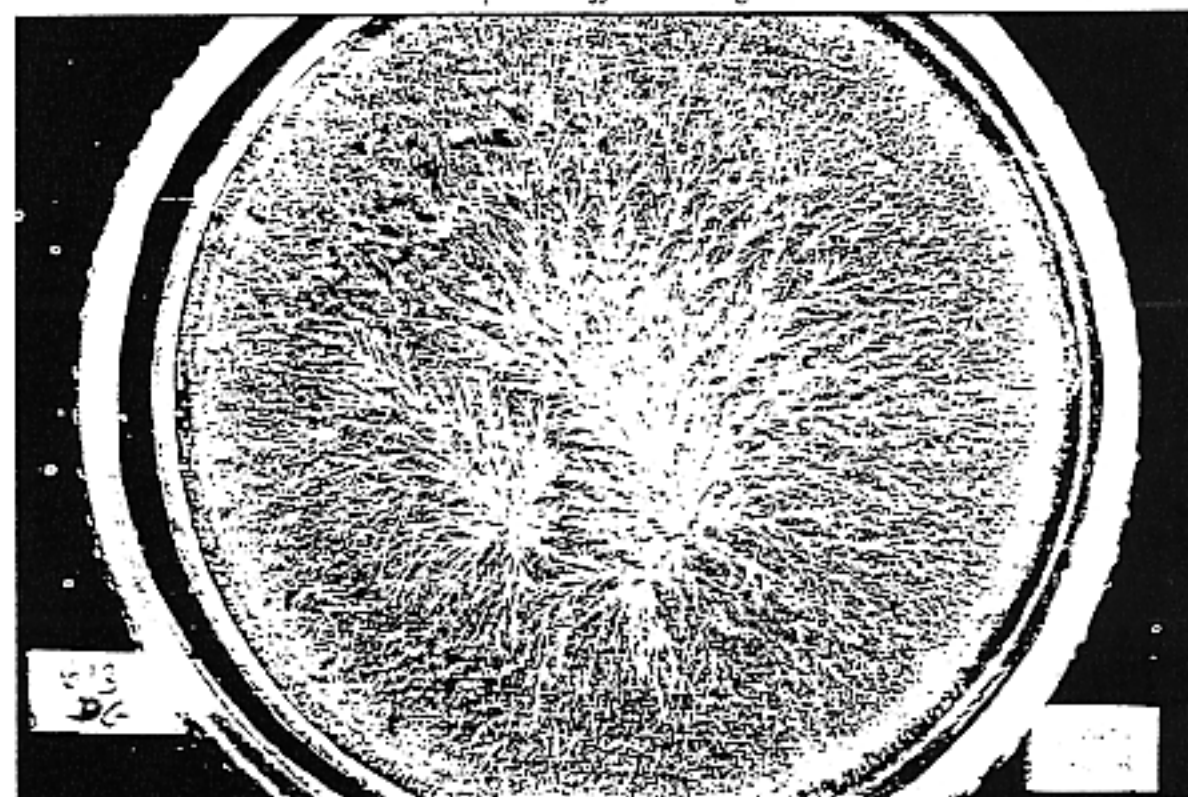
Derrière la recherche de qualité des consommateurs, qui

¹ Laboratoire Associatif pour l'Application des Tests Sensibles (LAPATS).

Déceler non seulement la qualité des produits, mais aussi des modes de préparation, de cuisson



Soupe chauffée sur le gaz



Soupe chauffée au micro-ondes
Source : LAPATS

seule peut soutenir celle des agriculteurs, se profilent l'assainissement de notre environnement, une meilleure santé individuelle pour tous, en particulier un meilleur développement pour les enfants, et aussi de nouvelles formes sociales.

Les aliments de meilleure qualité, obtenus artisanalement dans le respect des saisons et de l'environnement, nécessitent des circuits commerciaux particuliers et des liens nouveaux entre les consommateurs, les distributeurs et les producteurs.

En s'appuyant sur une méthode qualitative utilisée comme *guide* et comme contrôle des résultats, une association dans les Hautes-Pyrénées essaye, dans le cadre local, d'instituer ce dialogue entre les trois pôles de la consommation pour résoudre le problème concernant une production alimentaire saine, transformée et distribuée dans le respect de cette qualité, avec des prix justes, pour permettre aux consommateurs d'obtenir ces produits et aux agriculteurs de vivre de leur travail, afin qu'ils puissent renouveler ces aliments de bonne qualité.

Pour stimuler la motivation des consommateurs, nous espérons l'aide des médecins, convaincus de l'importance de l'alimentation, pour remplir ce rôle décisif d'informateurs vis-à-vis des consommateurs.

A travers les structures des images de cristallisations sensibles, ce n'est pas seulement la vitalité qui apparaît. Des expériences répétées ont montré que la matière organique des aliments véhicule toujours des forces subtiles, qui se modifient selon les êtres humains qui participent à la culture ou à la transformation, ou à la cuisine des aliments. La matière physique des aliments est un support indispensable, mais il semble que ce soient les forces véhiculées par ces aliments qui nourrissent essentiellement, sinon les aliments synthétiques pourraient suffire. De ce fait, nous en déduisons que l'alimentation physique n'est pas réelle, et que l'alimentation essentielle est toujours spirituelle.

Le consommateur peut choisir entre les aliments qui véhiculent la recherche de profit ou ceux qui apportent la recherche de qualité des créateurs de l'agriculture et de la transformation alimentaire.

Le laboratoire

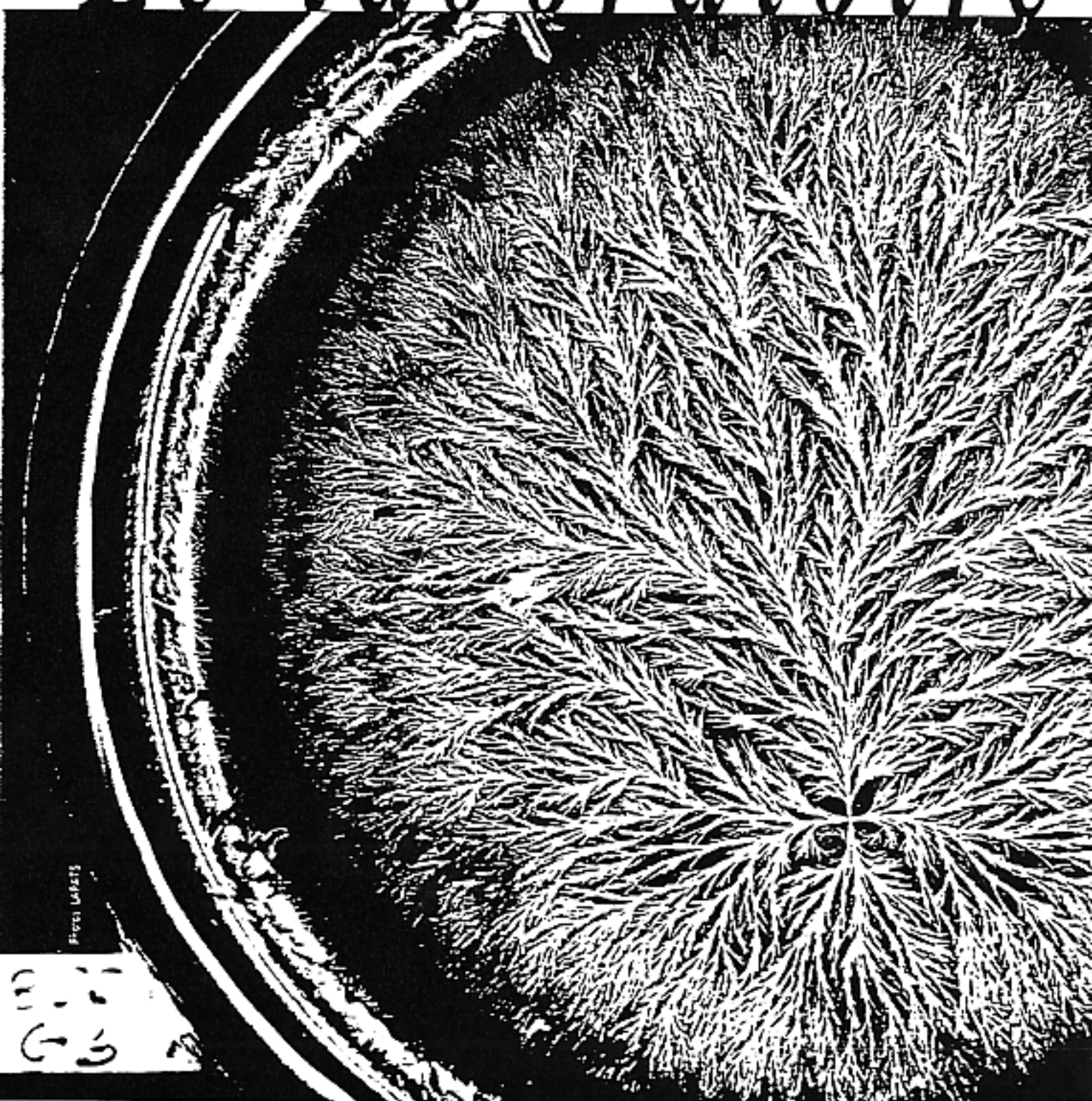


Foto Labats

11
G 3