

## EM-X

***Un supermarché d'enzymes  
qui remettent de l'ordre dans l'organisme***

Si, le hasard existe ! Et il généra une remarquable et heureuse découverte. Qu'on en juge ! *Teruo Higa* est un jeune professeur d'horticulture, au département d'agriculture de l'université Ryukyu d'Okinawa, dans le Japon méridional. Main verte depuis son enfance, lassé de la théorie universitaire sans pratique et soucieux de pratique sans théorie, déjà connu pour avoir implanté avec succès des mandarines très précoces qui ont trouvé un marché à Tokyo, il se tourna, à l'âge de 40 ans, vers un autre domaine de recherche : **l'usage des micro-organismes utiles à l'agriculture**. Formé à l'agrochimie, il avait empoisonné son sol et les terres des paysans voisins, qui furent peu à peu stérilisées. La Terre, sa terre insulaire devait disposer d'une alternative !

### HISTORIQUE

En cette soirée d'automne 1981, comme d'habitude, il rassembla les solutions de souches inoffensives – pour la plupart des bactéries et des levures alimentaires – utilisées dans la journée, pour les déverser dans l'évier du laboratoire. Malgré l'échec de cette énième combinaison, quelque chose l'empêcha de faire ce geste

*"Je ne sais pas pourquoi je pensai alors qu'elles étaient trop précieuses et coûteuses pour simplement les vider dans le conduit d'écoulement. Je les déversai sur le gazon devant le labo. Une semaine plus tard, j'observai une différence évidente dans la qualité de pousse de l'herbe à cet endroit, plus luxuriante et prospère qu'ailleurs... Soudain, la lumière se fit et je compris ce qui était arrivé. C'était le mélange ! Ce qui était unique, c'était qu'elles étaient une combinaison de différents types de micro-organismes. C'était ça la raison. L'agent actif, comme on dit, se trouvait dans la mixture elle-même ! Or il est d'usage, lors de recherches sur les micro-organismes, de toujours travailler sur une seule souche à la fois. Il était inconcevable de faire autrement : des souches différentes auraient combattu entre elles si on les avait mises ensemble. Ce préjugé me semblait erroné. Qui étaient amis ou ennemis dans ce mélange n'avait pas d'importance pour moi ! Tout ce qui m'intéressait était ce qui semblait agir, donner des résultats positifs."*

### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le professeur *Teruo Higa* a donc montré que des bactéries, des levures, et des actinomycètes communs inoffensifs peuvent cohabiter harmonieusement. Utiles les uns aux autres, ils sont capables

de vivre en présence ou en absence d'oxygène. Que survienne alors une espèce étrangère, et de surcroît pathogène, ceux-ci l'étouffent ou la combattent. *Teruo Higa* conclut, émerveillé : **"tout est dans le mélange !"**

Dès lors, il s'employa méthodiquement à combiner diverses souches microbiennes, a priori non pathogènes (racines d'arbre, photosynthèse, compost, ferments alimentaires à l'œuvre dans le miso, le soja, le pain, la choucroute, la bière et le vin...), et à tester leurs aptitudes dans des essais en laboratoire, ainsi que dans les conditions de vie sur le terrain en agronomie. De temps à autre, la dernière souche ajoutée était impitoyablement écartée, attaquée par les autres, car incompatible avec le milieu formé de par toutes les autres. Il conserva enfin une combinaison réussie et lui donna le nom de **"Effective Micro-organisms"** ou **"EM"**. Cette symbiose productive et mutuellement bénéfique secrète, en outre, des substances naturelles antioxydantes très puissantes.

De nombreuses observations cliniques dans le monde, attestent désormais de la puissance des substances microbiologiques contenues dans la solution EM-X, commercialisée depuis 1994 comme "boisson tropicale rafraîchissante" !... Celle-ci résulte de la filtration d'une population complexe de micro-organismes mis à fermenter sur un milieu composé de son de riz, de fruits tropicaux et de goémon. C'est un liquide doré et transparent, sans goût particulier, contenant un mélange hautement actif d'antioxydants aussi bien hydrosolubles que liposolubles. Ont été identifiés des flavonoïdes, du gamma-oryzanol, de l'ubiquinone, du lycopène, de l'alpha-tocophérol entre autres. Il renferme aussi une quarantaine de minéraux.

## **"LE TERRAIN EST TOUT"**

Oui on reconnaît la fameuse formule de Claude Bernard.

Sous nos pieds, règne un micro-monde bactérien gigantesque indispensable à la vie végétale et par voie de conséquence à la vie animale. Si nous essayons d'analyser la composition générale de cette invisible population, nous pouvons constater qu'elle se divise en 3 groupes :

- 1 – Les bactéries de fermentation qui génèrent la vie.
  - 2 – Les bactéries de putréfaction gèrent la mort et le recyclage.
  - 3 – Les bactéries opportunistes (moutons) qui se rangent du côté des plus forts et se mettent à leur service – elles représentent 80% de cette micro population.
- (A remarquer que c'est le même schéma dans notre société !...).

Dans une terre saine et bien équilibrée, les bactéries de fermentation sont largement les plus importantes en nombre. Hélas, dans notre monde artificiel chimiquement pollué, les valeurs sont inversées : c'est la prépondérance de la putréfaction et de la morbidité. Seule la culture bio préserve le bon équilibre bactérien du sol.

La population florale de notre intestin fonctionne exactement de la même manière que celle du sol. Lorsque les souches à putréfaction prennent le dessus, les 80% d'opportunistes suivent, et c'est la maladie. Et c'est là que l'EM-X, arrivant en sauveur, débarque en masse des EM de fermentation qui

vont se reproduire rapidement et faire basculer la majorité (comme au parlement) avec bien sûr les opportunistes qui suivent. Le processus est simple et universel.

## **EM ET CONTAMINATION RADIOACTIVE : STUPEFIANT !**

### **Des fruits à radioactivité 0 dans la zone de Fukushima.**

A Fukushima City, la contamination des sols dans la zone est de 2.000 becquerels par kilo, et les fruits des agriculteurs testés rayonnent 40-80 Bq/kg. Pourtant, la Fukushima Makuta Takehiro produit des fruits bio (pêches, poires, raisins et pommes) qui bien que cultivés dans les zones contaminées ne montrent aucun rayonnement détectable.

Des chercheurs ont levé le mystère au niveau de la présence de certaines bactéries et champignons dans les sols organiques locaux, ce qui empêcherait les cultures d'absorber le césium radioactif, et le transmuterait en baryum non-radioactif.

Un documentaire nommé "Terrain Uncanny" a été publié pour les agriculteurs bio, face à la crise nucléaire, avec une communauté en ligne pour favoriser le dialogue sur la sécurité alimentaire, l'agriculture durable, l'énergie alternative en cas de catastrophe. Comme quoi la transmutation à basse énergie, c'est du conventionnel chez les micro-organismes qui savent transformer de l'uranium en élément non radioactif.

***Nous avons maintenant la preuve  
que les fruits poussant sur des sols contaminés,  
ne sont pas radioactifs quand ils sont cultivés avec les EM !***

## **CONCLUSION**

J'ai été interpellé par le fait que l'EM-X sort presque systématiquement au biotest ou en kinésiologie dans la plupart des cas de maladies lourdes, dont le cancer. Par ailleurs, différents témoignages me sont revenus, de cas désespérés qui se sont sortis d'affaire grâce à l'EM-X. Il est clair que cette mixture représente l'équilibre parfait des métabolismes de vie et qu'elle est capable de ré-ensemencer les terrains très déséquilibrés – ce qui est une condition sine qua none de toute guérison. Un ouvrage allemand bien documenté a été édité sur l'EM-X, mais jusqu'ici, aucune traduction n'existe en français.

<b>POSOLOGIE</b>
------------------

1 cuillère à soupe matin et soir.
-----------------------------------

## **COMMANDE**