

Les 4 ateliers RESET de "nutrition appliquée"

Un réel bagage pour épargner et augmenter
votre potentiel santé.

Être bien dans son corps, et bien dans sa tête ...

De la théorie associée à de la pratique culinaire, accompagnée de nombreux conseils naturopathiques, ces ateliers vous donneront l'occasion de mieux comprendre votre corps. **Très rapidement vous pourrez savourer les résultats positifs observables tant sur le plan physique que psychique.**

Vous aborderez la **neuronutrition**, l'**équilibre acido-basique** - afin d'éviter la déminéralisation et l'ostéoporose -, **les compléments alimentaires naturels que sont les graines germées, les "bons gras" anti-kilos**, régulateurs de cholestérol, l'**équilibre de notre flore intestinale** dont il est si important de se soucier **pour notre système immunitaire, etc.**

Vous découvrirez que le type de petit déjeuner détermine le choix des repas suivants de la journée.

Vous constaterez combien la nourriture fait partie intégrante de notre humeur et de notre efficacité dans la réalisation de nos tâches quotidiennes. Vous avez certainement déjà entendu parler du cercle infernal de l'hypoglycémie réactionnelle. Personne n'est à l'abri du fameux coup de pompe de 11h auquel nous pallions par un café bien sucré... ou de la digestion lourde de certains lunches qui nous embarrasse durant des heures !

Venez nous rejoindre et concocter de savoureux plats dans une ambiance conviviale, riche en échanges.

L'atelier 1 : le dimanche 25 mars de 11h à 15h30.

Ce jour-là, nous choisirons ensemble les trois autres dates avec l'agenda de chacun.

COÛT : 280 euros pour les 4 ateliers.

A régler sur place lors du 1er cours

LIEU : 95, rue Jacobs Fontaine à 1090 Jette

Merci de vous inscrire par courriel : reset@icone.be ou de me téléphoner au 0476/303081. **Les places sont limitées, pensez à vous inscrire rapidement.**

ATELIER 1

Les graines germées,

aliments énergisants par excellence,
de réels compléments nutritionnels naturels

ATELIER 2

Les bonnes graisses indispensables et ses omégas

Les cuissons à basse température

Comment ne pas s'intoxiquer ?

N'oublions pas de nourrir nos neurones
(soucis d'endormissement, réveil, fatigue, stress...)

ATELIER 3

Les petits déjeuners énergisants et «Mon assiette équilibrée» au bureau

Ces glucides dévastateurs, déminéralisant
et ceux qui prennent soin de notre santé

Comment éviter le cercle infernal de l'hypoglycémie
réactionnelle, ces pics d'insuline récurrents qui favorisent
la prise de poids, les affections chroniques.

Mon terrain acido-base, essentiel pour ma santé

ATELIER 4

Vitamines, oligo-éléments, minéraux, ces petits éléments si précieux

Leurs carences sont dues essentiellement
à la forme sous laquelle nous les absorbons.

Les anti-oxydants, piègeurs de radicaux libres.

Comment me prémunir de l'ostéoporose ?

CONTACT

Karin Schepens

naturopathe, conseillère en nutrition et hygiène vitale

0476 / 30 30 81 - reset@icone.be

www.icone.be/reset