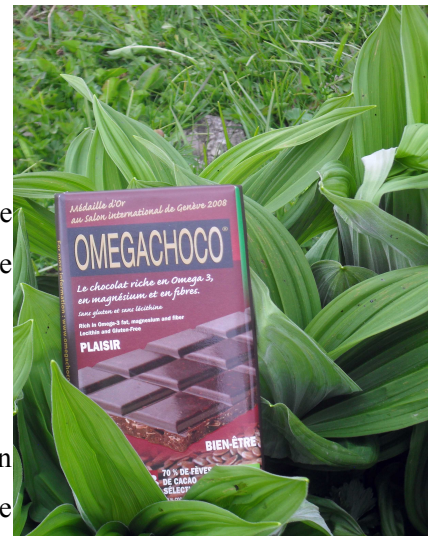


- **Les origines :**

Dès son plus jeune âge et pendant son apprentissage, Jean-Claude Berton prend conscience de l'importance d'une nutrition saine et pleine de plaisir.

Développement des Recherches

- **En 1985 :** Il amplifie ses recherches sur un procédé de fabrication des fèves de cacao en chocolat particulier car les molécules de celui-ci ne sont pas transformées donc reconnues par nos enzymes lors de la digestion ce qui le rend très efficace. La même année, il crée *Le Châtelleraudais®*, chocolat moelleux, doux et suave, référencé dans le patrimoine national des spécialités de France. Composé de chocolat supérieur noir 70% pur cacao, avec un intérieur ganache parfumée au caramel, il a été finaliste des concours des Spécialités de France Intersuc de 1988 à 1996. Mme Edith Cresson, qui a été maire de Châtelleraut et Premier Ministre est la marraine de cette spécialité chocolatée.
- **En 1986,** a été créée *la Boule du Futuroscope®*, référencée elle aussi au patrimoine national des spécialités de France, alliant le parfum de l'amande pure aux arômes du Cognac pour un mariage divin. Composée de pâte d'amande au cognac, de beurre de cacao et de chocolat supérieur noir 70% pur cacao, cette spécialité s'est aussi retrouvée finaliste aux concours des Spécialités de France Intersuc. Cette création n'aurait pas pu voir le jour sans l'accord de M. René Monory, père du Parc du Futuroscope, Maire de Loudun et de nombreuses fois Ministre et Président du Sénat.
- La recherche dans la création de ces 2 spécialités a permis d'approfondir les connaissances de notre palais pour faire la différence avec des produits naturels sans conservateurs et adjuvants qui rendent souvent addict. D'où les formations sur «Les Repères du Goût » avec notre palais des saveurs ! Ce qui a encouragé M. Berton à continuer ses études en ce sens. Puis il a découvert les propriétés antioxydantes du cacao sous certaines conditions et a compris l'importance de celles ci pour protéger l'omega3. C'est à ce moment là qu'il a dirigé ses recherches sur les oméga 3 et les corps gras en général dont le beurre de cacao.
- **En 1989 :** Belle rencontre fructueuse avec son ami Steeve Wright Scientifique Américain et microbiologiste spécialisé dans les ferments lactiques.
- **En 1997:** Recherche sur les corps gras dont l'huile d'argan ; avec tout un groupe de scientifiques internationaux au sud du Maroc et très belle rencontre avec Pierre Rabhit, philosophe et essayiste sur l'agroécologie.



- En 1997 : Début des recherches de producteurs de cacao en Amérique du Sud pour développer une nouvelle méthode de transformation du cacao afin d'obtenir un chocolat de terroir plus aromatique (en s'inspirant des connaissances sur les grands vins de Bordeaux et les Cognacs) et valoriser pleinement les anti oxydants du cacao, ce qui a aboutit à un produit d'exception : **OMEGACHOCO®**.
Recherche sur le Safran avec des petits producteurs de Safran de la région,
- En 1998 : Commence à mettre au point le procédé de fabrication de son chocolat si particulier qui protège nos cellules du vieillissement ainsi que les acides gras oméga 3 dont l'essentiel qui est le ALA, l'acide Alpha Linoléique.
- En 2000 : Il présente ses recherches sur l'**OMEGACHOCO®** avec deux médecins spécialisés sur les oméga 3, les Docteurs JP Tournon, Médecin nutritionniste Directeur Médical de laboratoire diététique titulaire d'une méthodologie des essais thérapeutique en ville (METV), il a été généraliste enseignant et maître de stage à la faculté de médecine de Nantes et JF Vilette.
- En 2001 : Parrainage de Monsieur Berton par le professeur Christian Cabrol qui a réalisé la première greffe du cœur en Europe et qui fait partie de l'académie du chocolat.
- En 2005 : Un laboratoire spécialisé dans la nutrition se rapproche de M Berton et lui propose un contrat d'exclusivité pour la distribution d'**OMEGACHOCO®**.
- En 2006 : Travail avec l'Organisme CRITT (Centre Régional d'Innovation de Transfert de Technologie) alimentaire de la Rochelle. Parution des analyses scientifiques présentant les allégations d'**OMEGACHOCO®** (riche en oméga 3 et en fibres) mais surtout la stupéfiante découverte que ce chocolat a moins d'oméga 6 et plus d'oméga 3 et début des retours de témoignages des consommateurs sur les bienfaits d'**OMEGACHOCO®**. M. Berton créé une nouvelle entreprise dédiée au chocolat **OMEGACHOCO®** tout en déposant la marque afin de dissocier ses recherches de son autre entreprise.
Mise en place d'une étude retour consommateur sur ce qu'ils ressentent en consommant régulièrement **OMEGACHOCO®**.
- En 2006 également ont débuté les formations sur les « Repères du Goût ». L'objectif : permettre au consommateur d'utiliser pleinement son palais des saveurs afin de mieux détecter les additifs introduits dans la nourriture moderne.
- En 2006 : 1ère rencontre avec le Professeur Hiroshi Nakajima ancien président de l'OMS à Genève
- En avril 2006 : Lors du Moussem de l'Arganier dans le sud du Maroc, rencontre avec plusieurs chercheurs du monde entier dont Remi Chaussod, chercheur à l'INRA. En octobre félicite M. Berton

pour ce produit innovant qu'est l'**OMEGACHOCO®** et pour son chocolat à l'huile d'argan, fabriqué pour l'occasion, dont il a un souvenir ému.

- En 2007 : Rencontre avec le Docteur Jean-Marie Bourre, spécialiste des oméga 3, auteur du livre « La Diététique du Cerveau : de l'Intelligence et du Plaisir ». Il est Président du concours National Prix Goût et Santé des Artisans, organisé par Maaf Assurances. Il a été impressionné par le rapport Oméga 6 sur oméga 3 exceptionnel de l'**OMEGACHOCO®** et sa durée de vie.
- En mai 2007 : 2ème rencontre avec le Professeur Hiroshi Nakajima au laboratoire de M. Berton : ils passent une journée entière à s'entretenir de leurs recherches (une aide précieuse).
- En 2007 : Visite d'un journaliste de l'AFP (Agence France Presse) qui a engendré de nombreux articles dans tous les médias nationaux.
- En 2007 : Commercialisation de l'**OMEGACHOCO®** sur des salons spécialisés. Premier retour des comptes rendus des consommateurs sur leur dégustation d'**OMEGACHOCO®** (Que de très bons retours).
- En 2007 : Demande d'un laboratoire « Green Plants Extracts » pour faire un chocolat au safran, mais Monsieur Berton est très pris dans ses recherches sur '**OMEGACHOCO®, donc ne donne pas suite, pour faire mieux 10 ans après; avec le nouveau Choco-Safran,**
- En 2008 : **OMEGACHOCO® Médaille d'or au salon International des Inventions de Genève, classe Alimentation-Santé-Hygiène.**
- En 2008 : Premières commandes d'**OMEGACHOCO®** pour la Suisse et la Belgique.

Omegachoco®, un Chocolat Révélateur de Plaisir en Harmonie avec votre Organisme

La passion du goût et d'un savoir faire

- En mars 2008 : Le Professeur David Servan Schreiber découvre l'**OMEGACHOCO®** et contacte M. Berton. Il lui dit qu'il est un fan total, ravi qu'il ait mis ses talents au service de cette voie de santé et le remercie en commandant régulièrement l'**OMEGACHOCO®**. Il réalise un film de 3mn qu'il met en ligne sur son site (voir sur internet : **OMEGACHOCO** Guérir).
- En avril 2008 : Il félicite M. Berton pour sa médaille d'or à Genève, lui dit que c'est plus que mérité et qu'il en parle offre à tout le monde, dont le Docteur Béliveau au Canada,

- En 2009 : Premier salon au Luxembourg. Et premiers clients Ambassadeurs qui commandent en groupe. M. Berton commence à écrire son livre sur le chocolat et l'**OMEGACHOCO®**
- En 2010 : Suite à un changement de la législation sur les allégations, il continue les recherches et les analyses grâce aux aides d'amis médecins, chercheurs et l'organisme « Prestation Technologique Réseau ». Ces analyses, en partie financées par le Réseau de Développement Technologique Poitou-Charente, ont permis de constater l'efficacité du principe antioxydant du chocolat **OMEGACHOCO®** (même à 17 mois d'âge de vie il a conservé ses oméga 3) et prouvent les 10 allégations : riche en oméga 3, fibres, magnésium, manganèse, phosphore, cuivre ; et source de fer, potassium, zinc et sans sodium. De plus, il a un index glycémique bas de 21.
- En 2012 : Il fait une belle rencontre avec le Professeur Henri JOYEUX à Namur en Belgique. Il adhère aux recherches de M. Berton et au chocolat **OMEGACHOCO®** et décide de co-écrire un livre. Le Professeur Christian Cabrol avait souhaité que M. Berton s'associe à un médecin spécialiste de la nutrition afin qu'il puisse mieux parler de ses recherches.
- En 2013 : Sortie du livre « *Le Chocolat et le Chirurgien* », co-écrit par Jean-Claude Berton et le professeur Henri Joyeux et préfacé par le Professeur Christian Cabrol qui précise : « qu'il nous faut, médecins ou non, lire et relire » ce livre.
- Interview sur de nombreuses Télévisions, Radios et Journaux Nationaux dont la radio télévision Suisse rts.ch avec la journaliste Johanna Commenge.
- En mai 2014 : Bel article « au féminin alimentation » dans le magazine Bio Santé.
- En 2015 : Réédition du livre et changement du titre par l'éditeur : « Comment se soigner avec le chocolat ».
- En 2015 : Contact avec la délégation export Poitou-Charentes pendant l'exposition Hermione à New-York et Boston.
- En septembre 2015 : Conférence de Jean-Claude Berton à la demande de France Alzheimer sur le thème « Alzheimer et les Bienfaits du Chocolat » à l'amphithéâtre de l'hôpital du Havre accompagné par Madame Martine Sultan, Docteur en Pharmacie (DU d'Éducation Thérapeutique).
- En novembre 2015 : A la demande du Professeur Joël Belmin, Chef de service de gériatrie et du pôle gériatrie Paris Val de Marne, Hôpitaux Universitaire Pitié Salpêtrière et des Docteurs Sylvie Pariel et

Olivier Drunat de l'hôpital Charles Foix et Université Pierre et Marie Curie, M. Berton fait une conférence de 2 heures et quart aux services de la recherche européenne sur l'Alzheimer.

- En décembre 2015 : Invitation aux journées du JIEL (étude sur les lipides) par le Professeur Ahmed Adlouni, Chef de l'unité de Physiopathologie Cardiovasculaire, Laboratoire de recherche sur les lipoprotéines et l'athérosclérose à Casablanca.
- En 2016 : Ces médecins décident de faire une recherche de fonds pour une étude clinique sur **l'OMEGACHOCO®**.
- En 2016 : Le Professeur Jean-Bernard Fourtillan, professeur de Chimie Thérapeutique à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Poitiers, présente une thèse sur sa découverte qui date de 1994 : la Valentonine, qui est la véritable hormone du sommeil, et plus généralement l'hormone de la nuit. Elle est sécrétée par la glande pinéale, entre 22h et 6h du matin, soit pendant 8h, en même temps que deux autres hormones : la mélatonine et le 6-méthoxyharmalan, une avancée d'une importance phénoménale pour tous ceux qui souffrent de troubles du sommeil, de dépressions nerveuses, de troubles psychotiques et même d'affections neuro-dégénératives comme Parkinson et Alzheimer.
La mélatonine a été découverte par LERNER, en 1958.
Le 6-méthoxyharmalan a été identifié dans la glande pinéale par Mc ISAAC, en 1961.
Ces 3 hormones constituent le système Veille-Sommeil qui régule, à partir de 22h, et pendant 24h, les vies psychique et végétative de l'organisme. Cette découverte permet d'expliquer les mécanismes des affections neurologiques.
La biosynthèse des trois hormones s'effectue, à partir de la sérotonine un important neurotransmetteur dont on trouve les précurseurs dans le chocolat **OMEGACHOCO®**.
- En 2016 : Lancement « **Animation Show-Chocolat** »
Pour les enfants et la Famille : ateliers Conférence de 20mn , dans la bonne Humeur avec dégustations: incontournables ou les enfants surveillent les adultes.
Découvrez Les Repères du Goût en famille et entre amis: réveillez vos sens en apprenant à mieux connaître votre palais, un véritable laboratoire méconnu.
- En 2017 : Début des premières formations sur « les Repères du Goût » pour les professionnels qui s'engagent dans une démarche tenant compte de l'intérêt nutritionnel des produits en conservant leurs qualités gustatives, puis les consommateurs et les enfants. Premiers contacts avec le CEPROC qui veut travailler sur nos formations « les Repères du Goût ». Recherches de Partenaires Financiers,
- Fin 2017 : Exportation vers les USA, le Liban, la Suisse et certification Casher.

- **Pour conclure :**

- Ce chocolat voyage de lui même dans différents pays (Québec, Dubaï, Grèce, Chine, les Dom-Tom,...) par l'intermédiaire des consommateurs et des ambassadeurs qui regroupent des commandes entre eux en quantité, ce qui leur permet d'avoir un prix moindre et de faire connaître.
- **OMEGACHOCO®** est un produit d'une très bonne densité nutritionnelle. Une portion contribue de manière assez importante aux apports quotidiens en lipides (16% des VNR*) et en AGS (30% des VNR*) mais son profil d'acides gras uniques permet de limiter l'apport en acides gras saturés, en comparaison à un chocolat classique. Il possède une très forte originalité dans sa teneur en AGPI et notamment en oméga 3 puisqu'une portion de 25g couvre 41% des VNR* ainsi qu'en magnésium. Il est facilement assimilable par l'organisme humain car les molécules d'**OMEGACHOCO®** ne sont pas transformées donc nos cellules captent aussitôt les vitamines, minéraux, oméga 3 et oligoéléments contenus naturellement dans **OMEGACHOCO®**.

Grâce à notre base de chocolat si particulier notre nouvelle création « Choco-Safran » booste les effets du safran et les rend plus vite assimilables par l'organisme Humain .

* VNR (Valeur Nutritionnelle de Référence)

- Extrait de l'article du magazine Bio Santé :

« L'inventeur de ce fabuleux chocolat, Jean-Claude BERTON, est formel « laisser fondre un demi carré, entre la mâchoire et la joue et attendre ». Renouveler l'opération 4 fois par jour selon l'effet recherché !

Et ils sont nombreux, les effets recherchés, à se demander parfois si ce n'est pas un chocolat marseillais ?

« Moi Mòssieur mon chocolat il ... » alors que l'autre rétorque :

« NON mais moi Mòssieur mon chocolat il ... » enfin du Raimu quoi !

Rien de tout cela, les effets trouvés pour ce chocolat incroyable sont tous prouvés par des études on ne peut plus sérieuses par des scientifiques, on ne peut plus rationnels et indépendants .

Ce sont les différents composants de l'**OMEGACHOCO®** et sa fabrication bien particulière qui lui confèrent autant de qualités. »

- **Le chocolat peut-il être cru ? Non.**

- Les chocolats dits « crus » revendiquent l'exclusion de la torréfaction, voire de la fermentation et de la torréfaction, ce qui est contradictoire car comme le souligne Michel Barel, expert international en cacao : « S'il n'y a pas de fermentation, le cacao est affreusement astringent et sans arôme. S'il n'y a pas de torréfaction la fabrication du chocolat est impossible. » Autrement dit, sans ces deux étapes, ce n'est pas du chocolat.

- **L'appellation chocolat cru est usurpée :**

- Le chocolat cru ne bénéficie d'aucune mention légale. Ce terme n'apparaît pas non plus dans le Codex Alimentarius de l'OMS et de la FAO.
- De plus, le moulage d'une tablette de chocolat noir nécessite d'effectuer une cristallisation, c'est-à-dire monter la température du chocolat entre 55 et 60°C quand il est naturel sans aucun adjuvant, lécithine et autres graisses rajoutées afin d'assurer l'osmose de tous ces ingrédients et d'amorcer la cristallisation. Sinon le moulage en chocolat resterait collé au fond du moule et le beurre de cacao ressortirait en blanchissant à la surface du chocolat.

La chocolaterie Berton remercie tous ses clients-consommateurs de l'OMEGACHOCO® qui depuis 2006 nous témoignent renvoyant leur compte rendu de dégustation qui nous ont permis de découvrir les bienfaits que nous apporte OMEGACHOCO®. Amis consommateurs d'OMEGACHOCO®, continuez à nous renvoyer vos ressentis.

Se soigner avec le chocolat

LE CHOCOLAT
et
LE CHIRURGIEN

*Professeur Henri Joyeux
Jean-Claude Berton*

Préface du Pr Christian Cabrol

Le professeur Henri Joyeux est chirurgien cancérologue et chirurgien des hôpitaux. Il enseigne à la faculté de médecine de Montpellier.

- Connaissez-vous le nectar des dieux que les Mayas préparaient avec les fèves de cacao pour les préliminaires du mariage ?
- Connaissez-vous le cacaotier ? Il peut atteindre 15 mètres de hauteur.
- Saviez-vous que la « drogue » la plus réclamée, la plus consommée de nos jours, ce n'est pas la cocaïne, ni le cannabis, ni même le tabac ou les alcools. C'est le chocolat !
- Connaissez-vous la matière grasse extraite de la pâte de cacao solubilisée ? C'est le beurre de cacao, matière grasse extraite de la pâte de cacao solubilisée ou non.
- Connaissez-vous le taux de sodium et de magnésium dans le chocolat ? Peu de sodium et plus de la moitié des besoins quotidiens en magnésium dans 100 g de chocolat noir.
- Connaissez-vous le chocolat spécial plaisir-bien-être riche en Omega 3 ?
- Savez-vous qu'un chocolat qui est riche en fibres alimentaires est bon pour réguler votre transit intestinal ?
- Savez-vous qu'avec 1 carré d'Omégachoco vous vous libérez des addictions communes chaque fois que vous aurez envie de : tabac, alcools forts et même haschich ?
- Savez-vous différencier le vrai chocolat du faux ?
- Savez-vous que 4 carrés d'Omégachoco par jour stimule votre mémoire, votre cœur, vos réflexes et votre bien-être ?
- Savez-vous que 2 carrés de chocolat noir par jour peuvent réduire votre tension artérielle ?

Jean-Claude Berton, maître artisan chocolatier installé dans le département de la Vienne et chercheur depuis 20 ans sur les fermentations, les antioxydants et les oméga 3 a mis au point l'OMEGACHOCO®, un chocolat biologique riche en oméga 3 et en fibres.

ROCHER

Contact : Jean-Philippe Bertrand
jbertrand@déditions.fr - 01 40 46 54 30 / 06 12 56 67 15

Nous espérons que vous comprenez l'importance des témoignages des consommateurs de l'OMEGACHOCO® et que ce n'est que leur témoignages , qui ont permis de mieux comprendre l'importance de ce chocolat si particulier, ceci grâce à la liberté d'expression qu'ils ont encore.

Les études :

Cocoa polyphénols and médiateurs Am. Clin. Nutr . 2005 jan by SIES H. et AL. - Cocoa inhibits platelets and function Am. J.Clin.Nutr. 2000 REIN D. et AL. - In-vitro effects of polyphenols from cocoa and beta-sitostérol on the growth of human prostate cancer and normal cells. Eur. J.Cancer Prv. Jourdain.C.Arch.Int.Med. 2006 Feb 27.BuiJisse B.and al. - <http://migrainequebec.com>, étude sur les migraines dues au chocolat.

Les infos :

www.omegachoco.com
[you tube : bien être omegachoco](https://www.youtube.com/channel/UC...)
www.biosantevousbien.fr