



La recherche scientifique met en évidence de nouveaux bénéfices potentiels du chocolat pour la santé.

Le chocolat à forte teneur en flavanols a un effet favorable sur le fonctionnement du cerveau

- **Le chocolat contenant une quantité élevée de flavanols de cacao aide à améliorer les fonctions cérébrales**
- **Une étude randomisée, en double aveugle et contrôlée, a révélé pour la première fois que la consommation régulière de chocolat à forte teneur en flavanols peut favoriser la performance du cerveau**
- **Barry Callebaut poursuit son engagement dans l'exploration de nouveaux domaines de bénéfices pour la santé dans les produits en chocolat**

Zurich/Suisse, le 16 février 2012 – Le chocolat peut agir favorablement sur le cerveau, pour autant que vous consommiez le bon. Le chocolat, noir en particulier, est bien connu pour ses effets positifs sur la santé quand il est absorbé en petites quantités. Les scientifiques ont trouvé de nouvelles preuves de son efficacité dans le domaine du cerveau. En effet, le chocolat ou le cacao en poudre contenant une proportion plus élevée de substances appelées flavanols peut avoir, de manière naturelle, une influence favorable sur le fonctionnement du cerveau chez des individus d'âge moyen. En d'autres termes, ceux qui consomment régulièrement des flavanols de cacao, tels que ceux que l'on trouve dans le cacao et le chocolat de Barry Callebaut qui en renferment beaucoup, pensent certes comme tout un chacun, mais en faisant moins d'efforts. Ces résultats proviennent d'une étude indépendante menée par les professeurs Andrew Scholey et Con Stough du Centre de psychopharmacologie humaine de l'Université Swinburne à Melbourne, Australie.

Hans Vriens, Chief Innovation Officer de Barry Callebaut: «C'est la première fois que la science établit un lien effectif entre la consommation de produits à base de cacao et de chocolat de Barry Callebaut riches en flavanols et l'amélioration des fonctions cérébrales. Moyennant une consommation régulière de ces produits, le cerveau est en effet capable d'accomplir avec moins d'efforts des tâches faisant appel à la mémoire.»

Trois groupes d'individus ont ingéré des flavanols de cacao pendant trente jours

Soixante-trois individus âgés entre 40 et 65 ans ont été observés dans une étude randomisée, en double aveugle et contrôlée, pendant un période test de trente jours. Ces personnes ont été réparties en trois groupes et ont absorbé chaque jour une boisson qui leur a été prescrite. Cette boisson au chocolat contenait une proportion différente de flavanols selon le groupe, à savoir 10 g de chocolat noir à forte teneur de flavanols (correspondant à 500 mg de flavanols de cacao) pour le premier groupe, 10 g de chocolat noir habituel (correspondant à 250 mg de flavanols de cacao) pour le deuxième et 10 g de chocolat noir conventionnel ne contenant quasiment pas de flavanols pour le troisième. Pendant cette période, les sujets ne devaient pas consommer de produits contenant de la caféine, de fruits riches en flavonoïdes et d'alcool en excès de manière à ne pas fausser les résultats de l'étude.



Communiqué de presse

L'ingestion régulière de flavanols de cacao déstresse le cerveau

L'expérience a eu recours à la méthode dite Steady State Visually-Evoked Potential (SSVEP) pour mesurer l'activité du cerveau humain. Pour comparer celle-ci entre le premier et le trentième jour du test, les participants ont été soumis à une tomodensitométrie, c.-à-d. à une scanographie du cerveau, tandis qu'ils effectuaient des tâches impliquant la mémoire de travail spatiale. Celle-ci décrit la capacité d'un individu de se rappeler l'endroit où, par exemple, un objet est apparu ou plusieurs objets se situaient précédemment.

Les résultats de cette étude montrent que le cerveau des individus qui ont consommé la boisson au cacao à teneur de flavanols moyenne à élevée a été moins stressé que celui des participants au groupe de contrôle qui n'ont pas absorbé de flavanols. Par ailleurs, il n'a pas été constaté de différences dans la précision ou le temps de réaction pour résoudre leur tâche entre les sujets des trois groupes. Cela signifie que la consommation de chocolat ACTICOA™ de Barry Callebaut a réduit le stress du cerveau humain et a permis aux sujets du test de réaliser la même performance en utilisant moins de ressources.

Flavanols de cacao, des phytonutriments ayant des effets secondaires positifs

Les flavanols de cacao font partie des flavonoïdes ou polyphénols, un groupe de phytonutriments secondaires que l'on trouve dans les plantes, les fruits et aussi dans les fèves de cacao. La consommation de flavanols de cacao a de nombreux effets favorables sur la santé humaine. Cependant, comme la fabrication de chocolat tend à les détruire, Barry Callebaut a développé une méthode spéciale de production dénommée ACTICOA™ qui les préserve. Les produits fabriqués de la sorte figurent parmi les nutriments les plus riches en flavanols de cacao commercialisés à l'heure actuelle. Le chocolat ACTICOA™ de Barry Callebaut est aisément reconnaissable grâce au logo ACTICOA™ imprimé en relief sur l'emballage.

Suivre ce lien pour accéder à un résumé de l'étude complète:

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed?term=Camfield%20cocoa%20flavanols>

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,6 milliards (EUR 3,6 milliards / USD 5,0 milliards) environ pour l'exercice 2010/11, Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, Suisse, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de la fève de cacao au produit fini au chocolat. Présent dans 27 pays, Barry Callebaut possède environ 40 sites de production et occupe une force de travail spécialisée et diversifiée de quelque 6000 personnes. Le Groupe fournit toute l'industrie alimentaire, en particulier les fabricants, les artisans et les utilisateurs professionnels de chocolat, tels que chocolatiers, pâtisseries et boulangers. Pour ces derniers, il dispose de ses deux marques mondiales Callebaut® et Cacao Barry®. Barry Callebaut est le leader mondial de l'innovation dans le cacao et le chocolat. Il fournit en outre une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing. Le leadership des coûts est un autre motif important de collaboration avec Barry Callebaut pour des industriels de l'alimentation tant globaux que locaux. Par le biais de ses nombreux programmes de durabilité et de ses activités de recherche, le Groupe travaille avec des planteurs, leurs organisations ainsi qu'avec d'autres partenaires afin d'assurer à l'avenir l'approvisionnement en cacao et d'améliorer les conditions de vie des planteurs.



Communiqué de presse

**Contacts pour les
investisseurs et analystes financiers:**

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut SA
Tél. +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com

médias:

Joern Wagenbach
Head Corporate Communications & CSR
Barry Callebaut SA
Tél. +41 43 204 04 60
joern_wagenbach@barry-callebaut.com