



Une idée ? Un portrait ?  
Un eDoc !

# Simoneton



Cet eDoc vous est offert par :

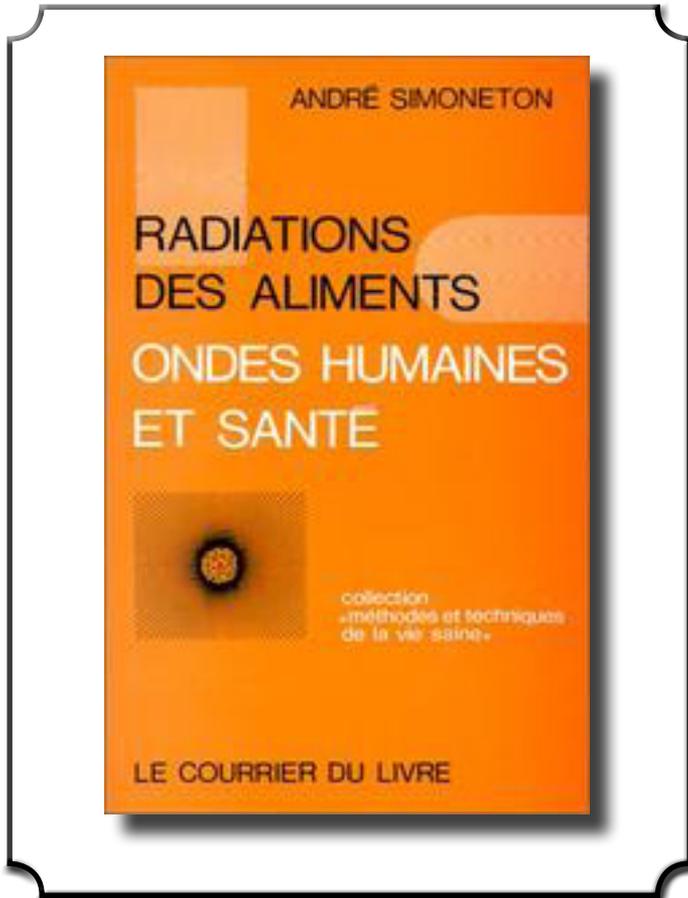




## André Simoneton

*Naissance : Inconnue*

*Mort : Inconnue*



André Simoneton (qui n'a rien à voir avec Simonton, spécialiste du traitement psychothérapeutique du cancer), est connu, quant à lui, pour ses études sur la vitalité des aliments.

Cet ingénieur français, comme la plupart des créateurs de systèmes diététiques, fut gravement malade dans sa jeunesse... avant de retrouver la santé grâce au végétarisme.

Mais sa spécificité, par rapport aux autres nutritionnistes, c'est qu'il était expert en électromagnétisme.

Ce qui fait qu'il s'est essentiellement attaché, tout au long des années 30 et 40, à mener des recherches sur la puissance électromagnétique des différents aliments, afin de déterminer lesquels sont susceptibles d'apporter de l'énergie à votre organisme... et lesquels risquent, au contraire, de lui en retirer.



**S**elon Simoneton, en dehors de leur taux calorique et de la sensation de satiété qu'ils provoquent en remplissant votre estomac, **les aliments ont des vertus énergétiques** qu'il ne faut pas négliger, sous peine de tomber malade.

En effet, toujours d'après cet auteur, la maladie se développe à la faveur d'un terrain énergétique propice, c'est à dire lorsque la vitalité de l'organisme **a été dégradée par des aliments manquant eux-mêmes de vitalité.**



*Le spectre énergétique d'une pomme*

Ainsi, les conserves représentent un exemple typique d'aliments morts... et, pour cette raison, peuvent être considérées comme

extrêmement dangereuses.

Malgré toutes les calories, protides, glucides, lipides et sels minéraux qu'elles contiennent, elles affaibliront toujours les réserves énergétiques de l'individu qui les consomme... tout simplement **parce qu'elles n'ont, elles-mêmes, aucune énergie.**

Elles finiront, en quelque sorte, par faire « vibrer » votre organisme en harmonie avec telle ou telle maladie.

Expliquons ce phénomène étrange...

### Les ondes du vivant

Ingénieur de formation, André Simoneton considère que tout, dans l'univers, émet des ondes.

Nous connaissons, bien sûr, les ondes de la radio, celles de la lumière et de ses différentes couleurs, et celles des éléments dits « radioactifs ».

Chacune de ces ondes a



des longueurs bien spécifiques ; pour les ondes radio, plusieurs mètres, et pour les éléments radioactifs, plusieurs « angströms », unité de mesure équivalent à un dix millionième de millimètre.

Le vivant, d'après Simoneton, n'échapperait pas à cette règle.

Ainsi, tout organisme se caractériserait par l'émission **d'une certaine longueur d'onde** spécifique.

En montant, cette longueur d'onde assurerait la santé dudit organisme... et, en baissant, entraînerait dégénérescence, maladie et mort.

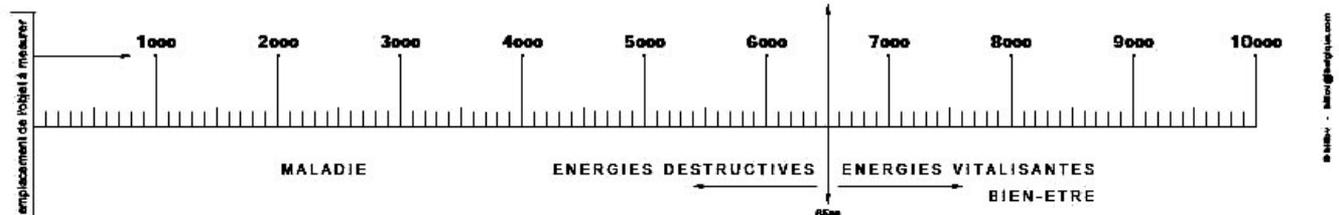
Cela dit, étant donné que l'organisme vit en symbiose avec son environnement, différentes radiations influencent constamment sa longueur d'onde, la faisant diminuer ou, au contraire, croître.

La radioactivité du radium ou de l'uranium (cas extrême), ou, plus simplement, les ondes telluriques et cosmiques ont notamment ce pouvoir.

### **BIOMETRE de A. BOVIS**

étalonné par A. SIMONETON, ing. E.B.P.

RADIATIONS DES ETRES HUMAINS ET DES LIEUX



Mais, ce sont peut-être les aliments qui assurent, le plus ordinairement, le maintien ou l'appauvrissement de votre énergie physique.

Car **les aliments**, provenant normalement d'organismes vivants, sont eux aussi dotés d'une longueur d'onde particulière qui ajoute ou retranche à la longueur d'onde de l'organisme qui les absorbe.

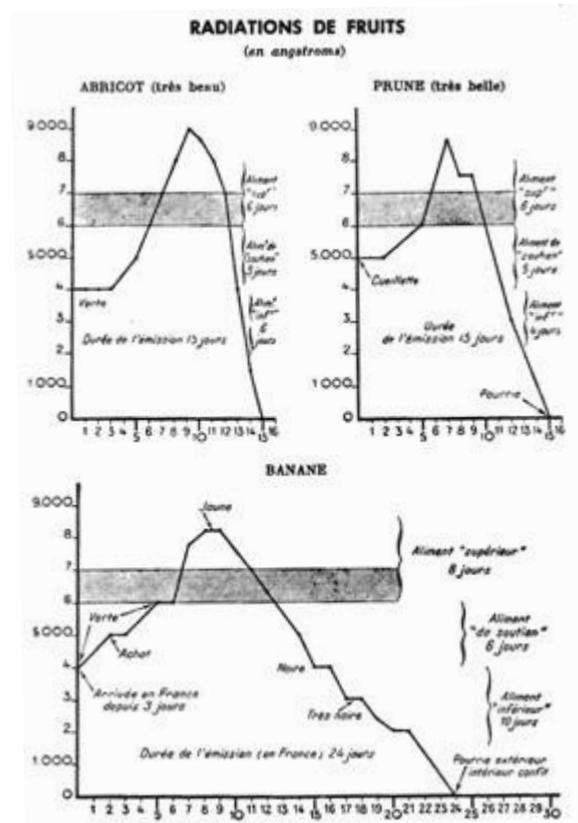
Simoneton utilise d'ailleurs volontiers le terme de « **radiovitalité** » pour qualifier la radiation du vivant.

Ce mot est, en tout cas, plus engageant que « radioactif » !

Or, toujours selon Simoneton, **la radiovitalité d'un organisme humain en bonne santé se situerait entre 6200 et 7000 angströms.**

De la même manière, une pomme ou un grain de blé possèdent leur propre longueur d'onde de santé.

Hélas, les divers



traitements que nous leur faisons subir vont modifier cette longueur d'onde correspondant à la santé.

Le premier de ces traitements : la cueillette, entraîne une dégradation de la radiovitalité de l'aliment à plus ou moins brève échéance.

Et, comme vous l'aurez constaté, cette dégradation énergétique causera, finalement, la pourriture de l'aliment.

**Pourriture et maladie sont donc liées à un changement de longueur d'onde** favorisant le développement des parasites.

A chaque microbe correspondrait en effet une longueur d'onde.



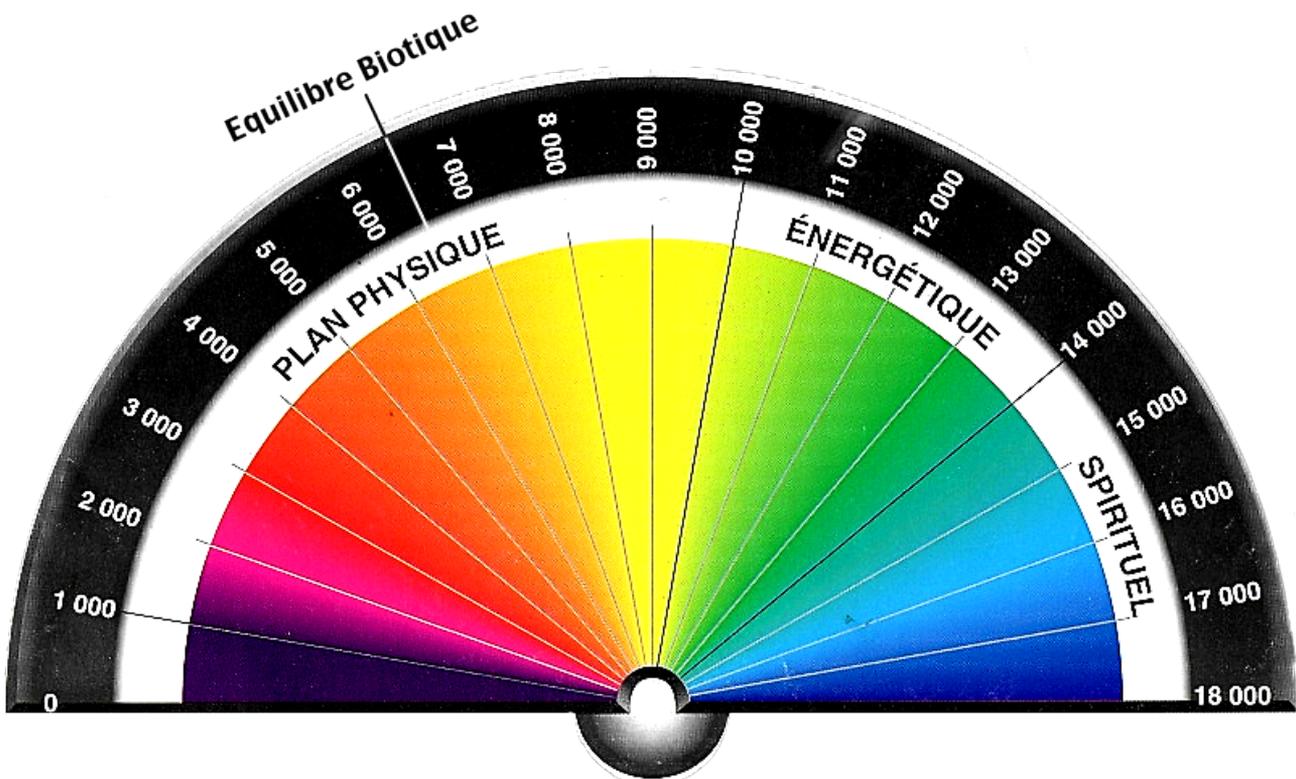
Celle du pneumocoque serait, par exemple, de 5600 angströms.

Vous l'avez remarqué : ces 5600 angströms de radiovitalité sont inférieurs au minimum de la santé humaine, qui se situe, lui, à 6200 A°.

Mais, même les maladies non microbiennes, du simple fait de la baisse de radiovitalité de l'organisme, pourraient s'installer lorsque certains seuils trop bas seraient atteints.

### Une approche non scientifique, mais pleine de bon sens

L'hypothèse de Simoneton n'est toutefois **pas démontrée scientifiquement.**



Les mesures auxquelles il s'est livré relèvent en fait de la **radiesthésie** ; et l'on peut évidemment se demander jusque dans quelle mesure sa classification des aliments ne reproduit pas, tout bonnement, le tableau de ses croyances, goûts ou allergies personnelles.

Dans l'état actuel de nos connaissances, il n'est, naturellement, pas possible de se prononcer définitivement à ce sujet !

Mais il n'en demeure pas moins que certaines discriminations « simonetonniennes » pourront paraître un peu suspectes...

Comment se fait-il, par exemple, que l'artichaut cru soit un aliment inférieur (3000 A°), alors que le pain blanc ou la brioche au beurre frais seraient des aliments supérieurs (8500 A°) ?

Cela dit, la majeure partie de la classification de Simoneton coïncide avec **le bon sens** ; et chacun pourra sans doute s'y référer en toute **confiance**.

## **Classification des aliments**

Simoneton classe globalement les aliments en quatre catégories :

TABLEAU DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS

Note : les noix et pépins rident à partir de la germination.

www.terra-editions.com

CATEGORIES	LONGUEUR D'ONDE angstroms	FRUITS CRUS				LÉGUMES CRUS	LÉGUMES CUIITS	CÉRÉALES	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE			DIVERS						
		ENTRÉS	PÊCHE	JUS	PRUNE				LAITIERS	VIANDES	POISSONS							
1 <sup>re</sup> CATEGORIE ALIMENTS SUPÉRIEURS	10.000	raisin ... 8.000 orange... 6.500 citron... 6.500 pamplemousse 7.500 pêche... 6.500 pomme... 7.500 cerise... 4.500 framboise 8.500 poire... 8.000 melon... 8.000 prune... 8.000 ananas... 8.000 abricot... 8.000	9.000 8.500 9.000 8.500 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000	8.500 8.000 9.000 8.500 8.000 8.500 8.000 8.500 8.000 8.500 8.000 8.000	3.000	voir la note en haut et à droite	ail frais carotte très fraîche tomate entière	poireau, oignon, carotte ordinaire d'hiver haricots verts tous genres champignons chou (rouge, blanc, bruxelles) radis frais majorité des salades (pomme de terre, petits pois, salade verte, oignons olives)	autres soupes de légumes cuites avec minimum d'eau, sans blé, en 20 minutes petits pois à l'étouffée avec carotte, pomme de terre et pomme de terre soupe (chou, tomate, carotte et flocons d'avoine) ratatouille niçoise potage (chou, tomate, poireau) chou et tomate cuit à l'étouffée petits pois cuits à l'eau asperges, artichaut à l'eau pomme de terre en « robe des champs » à l'eau	flocons d'avoine pain blanc de paysan craie (farine, œuf, eau) galette (semoule de blé) galette (50% soja + 26% blé) brioche beurre frais tarie, arrosée confiture farine ordinaire farine de manioc blé broyé chez soi et tous plats de blé broyé cuits avec toutes sortes de légumes (tomate, oignon, pomme de terre) pain fait chez soi blé entier en grain blé germé à l'eau brûlée à l'eau clafoutis gâteaux semoule biscuit de commerce pain d'épices maison pain complet mis en soupe « panade »	noix fraîches olives noires amandes	huile d'olive huile de noix	noisettes	beurre sortant des barattes	jambon venant d'être fumé	jambon fumé d'un mois	de mer tous ceux pouvant être mangés vivants crus (huîtres, coquillages, oursins, etc.)	sucres de canne brut dragées vitaminisées hiver 1944 confitures d'orgeat ou d'amandes Mono ou Vie Claire sel français des salins
	8.500	figue sèche dattes raisin abimé	8.500 8.500 8.500	8.500 8.500 8.500	4.000 4.000		salade simple verte ordinaire stèves, haricots frais, maïs, etc.	haricots et petits pois légèrement déshydratés ou conservés dans l'eau ordinaire ou salée pomme de terre au beurre servie froide purée de pomme de terre	farine sarrasin tarte sans beurre à la bonne graisse	noix sèches (en hiver) olives vertes huile arachide	gruyère frais crème gruyère veau fraîche caudal port salut crème gruyère à Paris lait frais	gruyère crème gruyère veau fraîche caudal port salut crème gruyère à Paris lait frais	viande morte à l'abattoir pore tue de 4 j. viande 1 jour sauce salama italien viande crue beefsteak à peine cuit	viande vivante	de rivière (goujon, gardon, etc.)	viens supérieurs jus de betterave brut sucres miels crus poissons variés (maquereaux, raie, rouget, etc.) sucres cristallisés allant à la raffinerie ou à la confiserie		
	8.000																	
	7.500																	
	7.000																	
	6.500																	
	2 <sup>e</sup> CATEGORIE ALIMENTS DE SOUTIEN	6.000	sassis															
		5.000																
		4.000	tous les fruits déshydratés (pruneau, abricot, raisin sec, etc.) compote cuite de fruits (poire, pomme, prune, cerise, etc.)															
	3 <sup>e</sup> CATEGORIE ALIMENTS INFÉRIEURS	3.000	fruits verts vendus à Paris fruits blets raisin abimé par long voyage															
2.000		fruits en voie de pourriture																
1.000		pommes cuites vertes non mûres quelques sucrées																
1 <sup>re</sup> CAT. MORTS	0	fruits pourris conserves																

➤ Les aliments supérieurs

Leur longueur d'onde, entre 6500 et 10000 angströms, dépasse celle de votre organisme.

Pour cette raison, ils ne peuvent que vous profiter.

Ce sont, en général, les aliments les plus riches en vitamines et oligo-éléments.

Vous les consommerez donc en priorité si vous voulez vous conserver en bonne santé.

Et, lorsque vous êtes malade, consommez-les alors en exclusivité.

- **Fruits crus** : raisin, orange, citron, pamplemousse, pêche, pomme, framboise, poire, prune, melon, ananas, abricot, fraise, groseille, figue ; et, à un degré moindre : figues sèches et dattes.



- **Jus de fruits**

**frais** : ananas,

raisin, orange,

citron,

pamplemousse,

pêche, pomme, cerise,

framboise, poire, melon, prune, abricot.

- **Légumes crus (frais, voire très frais)** : ail,

carotte, tomate, poireau, oignon, haricot vert,

champignon, chou, radis, salade verte.

- **Légumes cuits** : soupes (de pommes

de terre, chou de Bruxelles, navet, carotte),

potatoes de terre en robe des champs cuite

au four, légumes cuits à l'étouffée (petits pois,

carotte, pomme de terre, salade, haricot vert),

ratatouille niçoise, farine de manioc.

- **Céréales (à consommer en flocons, grains complets, ou à moudre ou broyer chez soi, juste avant l'emploi)** : flocons d'avoine,

blé (farine fraîche, blé broyé, blé germé, blé

entier, pain maison, gâteau de semoule à l'eau,

crêpes, galettes soja/blé, biscuits, clafoutis),

farine de sarrasin, maïs. Les autres céréales ne

semblent pas avoir été testées par Simoneton,

mais sont très probablement tout à fait

- **Oléagineux** : noix fraîches, olives noires,

amandes, noisettes, noix de coco.

- **Produits laitiers** : beurre sortant des barattes, gruyère frais, cantal, port salut, lait frais du jour.
- **Viandes** : jambon fumé « à l'ancienne » de moins d'un mois.
- **Poissons** : poissons de mer et fruits de mer frais et crus, crabe, langouste, maquereau, thon, sole, rouget, sardine, barbue (grillés ou cuits au four uniquement).
- **Autres** : sel frais des salins, miels extraits à froid, mélasse noire.



➤ **Les aliments de soutien**

La fourchette de leurs longueurs d'onde, entre 4000 et 6000 angströms, couvre un champ compris entre l'organisme sain et

l'organisme malade.

Ils peuvent donc encore contribuer à votre alimentation... mais n'en abusez jamais, surtout en cas de maladie !

Et consommez, par ailleurs, suffisamment d'aliments supérieurs !

- **Fruits crus** : cassis, fruits déshydratés (raisin sec, pruneau, abricot sec...), compotes de fruits.



- **Légumes crus** : légumes déshydratés.
- **Légumes cuits** : gros artichaut, purée de pomme de terre.
- **Céréales et farineux** : galette de sarrasin, tapioca au lait, semoule au lait, biscottes récemment fabriquées.

- **Produits laitiers** : fromage de Hollande, œufs de moins de 8 jours, beurre de moins de 8 jours, fromage crémeux, crème de moins de 4 jours.
- **Viandes** : viandes tuée du jour ou de la veille et de préférence crue ou à peine saisie, ou porc tué de moins de 4 jours.
- **Poissons** : poissons de rivière.
- **Autres** : vin doux naturel, crème renversée, confiture de prune au sucre roux.

➤ **Les aliments inférieurs**

Ils vibrent entre 1000 et 3000 angströms, c'est à dire en dessous du niveau de radiation d'un corps humain en vie.

Ils sont généralement privés de la moindre vitamine, et ne doivent en aucun cas être donnés à un malade, ni même à toute personne souffrant du moindre trouble digestif, allergique ou autre.

- **Fruits crus** : tous les fruits, verts, blets ou en voie de pourriture,



tels qu'ils sont vendus dans les grandes villes.

- **Légumes crus** : artichauts crus, pomme de terre crue, légumes fanés.
- **Légumes cuits** : tous les légumes trop bouillis.
- **Céréales et farineux** : farines de quelques mois, farine de châtaigne, vieilles biscottes, crèmes au lait.
- **Produits laitiers** : lait tel qu'il arrive dans les grandes villes, crème de 6 à 10 jours, beurre de 12 à 15 jours.
- **Viandes** : petits animaux tués de 4 jours, rôtis.
- **Poissons** : tous les poissons de plus de 3 jours.
- **Autres** : sel gemme, vins ordinaires, vins d'apéritif, confitures ordinaires.

➤ **Les aliments mort**

Ils n'émettent pas la moindre radiation de vie (0 angström), et sont certainement responsables d'une majeure partie des maladies modernes, si ce n'est de la

dégénérescence de la race humaine.

Ce sont :

- toutes les conserves,
- les fruits ou légumes pourris,
- les pâtes,
- les farines de plus de 6 mois,
- la margarine,
- les pâtisseries industrielles,
- les fromages fermentés,
- les œufs en poudre,
- les viandes cuites et les abats,
- les alcools,
- le café, le thé, le chocolat.

### La radiovitalité de l'eau

Chimiquement pure, l'eau est réputée bienfaisante... surtout lorsqu'il s'agit d'eau de source comme la Volvic, la Montcalm ou la Rosée de la reine.

Pourtant, Simoneton affirme que, physiquement, **les eaux en bouteille sont mortes** (0 A°), surtout lorsqu'elles sont très pures.

Elles deviendraient donc, à la longue, plutôt néfastes à la santé.

Pourquoi ?

L'explication est simple : l'eau a le pouvoir de **se dynamiser** au contact de tout émetteur d'ondes, et par conséquent en pénétrant dans le corps humain.

Dans votre estomac, une eau à 0 A° **capte** ainsi une partie de l'énergie de votre organisme, jusqu'à atteindre 6500 A°. Elle se comporte donc comme une sorte de vampire énergétique.

Par contre, une eau déjà dynamisée **délivre** une partie de sa radiovitalité à l'organisme, et le **stimule** énergiquement.

Les meilleures eaux sont - nous dit Simoneton - les eaux de montagne, les eaux de glaciers, ou celles des sources profondes.

**Les eaux minérales** consommées directement et immédiatement à la source sont particulièrement chargées en radiations ; et c'est précisément ce qui fait leur valeur thérapeutique. Il convient, d'ailleurs, de les doser avec la plus extrême précision.



Simoneton en a testé quelques unes au griffon :

- **Evian** : 8.000 A°
- **Vittel Hepar** : 10.000 A°
- **Vittel grande source** : 8.500 A°
- **Saint Nectaire Parc** : 11.375 A°
- **Saint Nectaire Rocher** : 13.065 A°
- **Berthelemont St Jean Baptiste** : 15.065 A°
- **Vichy Hôpital** : 13.780 A°
- **Châtel Guyon Yvonne** : 14.300 A°
- **Vichy Célestins** : 13.975 A°
- **Châtel Guyon Germaine** : 15.150 A°
- **Saint Nectaire Mandon** : 15.150 A°
- **Vichy Lardy** : 13.150 A°
- **Vichy Dubois** : 16.055 A°
- **Châtel Guyon Miraton** : 16.250 A°
- **Amélie les Bains petite** : 18.415 A°
- **Amélie les Bains Carnadore** : 17.100 A°
- **Berthemont St Julien** : 18.200 A°
- **Vichy Chomel** : 11.750 A°
- **Vichy Grandegrille** : 18.000 A°

Sur cette base, sans doute faudrait-il attribuer les guérisons dites « miraculeuses », comme celles de Lourdes, aux radiations extrêmement élevées de ces eaux.

De telles radiations élevées, en résonance avec l'état d'intensité psychique que certains croyants peuvent atteindre en ces occasions, provoquerait alors des transformations dans

la structure de la matière à des niveaux encore inconnus par la science.

Ces eaux miraculeuses, malheureusement, sont plus rares que celles qui proviennent des rivières, drainages, citernes d'eaux de pluie (extrêmement malsaines), ou celles qui coulent à nos robinets, ou que nous achetons en bouteilles.

Mais, fort heureusement, Simoneton a également découvert qu'il était possible de **redynamiser** ces eaux de faibles radiations, par un moyen à la portée de tous : **le mixer**.

En effet, un court passage dans un bol mixer en verre peut faire passer :

- **L'eau du robinet** : de 2000 A°... à 6000 A°,
- **L'Evian** : de 2000 A°... à 7000 A°,
- **La Vittel** : de 3500 A°... à 7000 A°,
- **La Volvic** :  
de 0 A°... à 6500 A°.

**Mais attention :**  
la longueur d'onde de cette eau dynamisée chute de moitié en une dizaine d'heure, et se retrouve généralement



à 0 A° au bout de 24h.

A condition, donc, de la boire assez **rapidement**, il devient vraiment très sain de boire de l'eau.

Quant aux **tisanes**, Simoneton vous conseille :

- **la mélisse** (9000 A°),
- **les feuilles d'oranger** (8500 A°),
- **le noyer** (8500 A°),
- **la camomille** (8000 A°),
- **l'écorce de chêne** (8000 A°),
- **le frêne** (8000 A°),
- **la menthe** (8000 A°)



En revanche, il vous déconseille :

- les semences d'angélique,
- la bourdaine,
- le chiendent,
- la racine de gentiane,
- les queues de cerise,
- le romarin.

## La longueur d'onde des huiles

**L'huile d'olive** est certainement la meilleure huile ; et cela pour plusieurs raisons :

- sa longueur d'onde est des plus élevées

(9000 angströms) ;

- elle conserve sa radiovitalité plus de dix ans ;
- sa longueur d'onde s'ajoute à celle des aliments qu'elle accompagne. Ainsi, par exemple : pain complet frais + huile d'olive = 14000 angströms.

Toutefois, seule **l'huile d'olive de première pression à froid** atteint les 9000 A°.

Une huile de seconde pression ne parvient qu'à 7500 A° ; une huile de seconde pression désodorisé et décolorée n'a plus que 4000 A° ; et une huile extraite à chaud ou à l'aide de solvants, 0 A°.

Quelques autres huiles de première pression et datant de l'année ont été testées par Simoneton :

- **Huile de noix** : 8500 A°.
- **Huile de foie de morue (du Codex)** : 7500 A°. Ne pas confondre avec des huiles de foie de morue de marque x ou y, qui titrent 0 A°.
- **Huile d'arachide** : 6500 A°.
- **Huile de Colza** : 5000 A°.
- **Huile de navette** : 5000 A°.



- **Huile de pépins de citrouille** : 3000 A°.
- **Huile de ricin** : 3000 A°.
- **Huile d'oeillette** : 1000 A°.
- **Huile de noyaux (abricot et pêche)** : 0 A°.
- **Huile d'amande douce** : 0 A°.
- **Huile de poisson** : 0 A°.

### Une alimentation naturelle... dans la nature

Dans l'approche de Simoneton, très peu d'aliments naturels et frais appartiennent aux classes inférieures.

Par exemple, il ne jette pas l'anathème sur la tomate ou la pomme de terre, comme l'ont fait certains diététiciens.

Pour lui, ce sont surtout **les procédés de transformation** de l'aliment qui en altèrent la qualité énergétique.



Ainsi :

- la cuisson à l'eau dissipe la radiation des aliments ;
- la fermentation, notamment des fromages, correspond à une « cadavérisation » du produit ;
- la pomme de terre mangée un ou deux jours après sa cuisson n'a plus aucune vitalité...

En fait, c'est **le temps** qui, plus que toute autre cuisine, attaque l'intégrité énergétique de vos aliments.

Par exemple :

- le fruit, quelques jours après avoir été cueilli, commence à décliner sur le plan énergétique ;
- la farine, peu de temps après avoir été moulue, ne recèle plus aucune ressource vibratoire ;
- le lait, au bout de son voyage qui le conduit de la ferme à la laiterie parisienne, a tout perdu...

Bref, s'il nous fallait résumer la morale du système de Simoneton, sans doute devrions-nous dire qu'il nous faut vite aller vivre à la campagne et ne plus consommer que les produits de notre jardin !

*Jean-Baptiste Loin*



Cet eDoc est édité par la société Terra Media™  
sous la marque Terra Editions®.

Il est gratuitement offert par les sites  
[www.terra-editions.com](http://www.terra-editions.com) et [www.reponsesbio.com](http://www.reponsesbio.com).

Il est interdit de le vendre, de copier ou de  
modifier partie ou intégralité de son  
contenu. Cependant vous êtes libre de  
l'offrir autour de vous :)



**Directeur de collection :** Naevius Sakon

**Rédaction :** Jean-Baptiste Loin

**Conception graphique :** Thomas Lecore

**Iconographie :** Nina

**Crédits Photos :** [www.disinformazione.it](http://www.disinformazione.it) - [www.free-digitalphotos.net](http://www.free-digitalphotos.net)