

**Stévia** → Quel avenir héraultais pour cette plante subtropicale ? Une expérimentation de la Chambre d'agriculture tente d'y répondre.

## Une future filière locale ?

La stévia fait rêver... Sur le papier, les données relatives à cette plante originaire d'Amérique du Sud laissent la place à de nombreux espoirs en termes de développement économique. Son secret ? Point de magie mais un simple atout biochimique en réalité. La plante renferme dans ses feuilles des molécules, les stéviols glycosides, qui présentent un pouvoir sucrant bien supérieur à celui du sucre et dont l'ingestion n'apporte aucune calorie. Et ces caractéristiques sont particulièrement au goût du jour... Une origine 100 % naturelle ? Voilà qui devrait plaire aux consommateurs de plus en plus méfiants vis-à-vis des produits de synthèse. Aucun apport de calorie ? L'industrie des produits allégés ne pouvait pas rêver mieux... Et si, en France, jusqu'à aujourd'hui, sa popularité n'était pas forcément à la hauteur de ces vertus, les choses devraient bientôt changer puisque la réglementation vient d'autoriser l'utilisation d'extrait de stévia comme additif alimentaire.

Suite à cet assouplissement de la réglementation et à l'essor de la consommation qu'il autorise, la Chambre d'agriculture de l'Hérault s'est intéressée de plus près à la stévia. Compte tenu du marché potentiel que constitue sa mise en culture, la stévia pourrait représenter une alternative permettant de compléter



C'est sur la parcelle expérimentale de Marsillargues qu'un premier essai de mécanisation de la récolte a été réalisé en septembre dernier.

le revenu des agriculteurs et de limiter l'expansion des friches dans le département.

C'est à partir de septembre 2009 que Jean-Charles Tastavy, élu à la Chambre d'agriculture de l'Hérault, s'est investi dans ce projet. En collaboration avec le Conseil général de l'Hérault et le Centre expérimental horticole de Marsillargues (CEHM), l'organisme professionnel agricole s'est ainsi doté de deux sites d'expérimentation depuis mai 2010. Le premier se trouve au Domaine de Bayssan à Béziers et le second au CEHM, à Marsillargues.

Le manque de références scientifiques en matière de culture de stévia en France, et même en Europe, nécessite la mise en place d'un réel

travail de recherche sans véritables garanties en termes de résultats.

"Nous avons encore beaucoup de questionnements", explique Charly Fabre, l'ingénieur agronome de la Chambre d'agriculture de l'Hérault qui veille sur l'expérimentation menée à Marsillargues. Ainsi, c'est tout un panel d'itinéraires techniques qui sont testés avec une attention majeure portée aux variétés et aux densités.

Aujourd'hui, les premiers résultats expérimentaux font leur apparition. En termes de conditions de culture, l'ingénieur note qu'il s'agit d'une plante peu exigeante en intrants. En revanche, l'irrigation est indispensable mais "dans l'Hérault, le savoir-faire existe". Enfin, qu'il s'agisse du site de Béziers ou de Marsillargues, "la résistance au vent de la plante est satisfaisante".

Mais il est encore trop tôt pour s'attacher à faire la promotion de la stévia car "de nombreuses incertitudes existent encore", estime Charly Fabre. Premier point, la mécanisation. Pour assurer la rentabilité de la culture, "la mécanisation de la récolte et de la plantation est indispensable", explique Jean-Charles Tastavy. Et dans ce domaine, beaucoup de choses restent à faire...

Ensuite, cette rentabilité ne peut être atteinte sur une seule année culturale du fait de l'importance des coûts d'implantation. "Il faudra au moins trois récoltes pour que ça devienne rentable", estime Jean-Charles Tastavy. Donc, pas de doutes là-dessus, la culture doit être pluriannuelle et passer l'hiver... Compte tenu du fait qu'il s'agit "d'une plante qui vient d'un pays où il ne gèle pas", note l'élu de la chambre, les mois qui viennent revêtent un enjeu majeur pour l'avenir de cette culture dans le département.

Marie Corbel



La récolte de stévia doit, d'après les données scientifiques, être réalisée avant la floraison, explique Charly Fabre (à droite).

### Valoriser les acquis

Le projet de développement autour de la stévia dans le département, porté par Jean-Charles Tastavy, ne se circonscrit pas à l'échelle des exploitations agricoles. Il s'agit en réalité d'une véritable ambition à l'échelle de la filière. L'élu consulaire fait valoir que grâce aux équipements viticoles, et notamment aux distilleries, le département dispose d'un matériel permettant l'extraction des stéviols glycosides et notamment du rébaudioside A.

Les avantages ? Tout d'abord, celui de limiter les coûts d'investissement puisque le matériel est déjà présent. Ensuite, cette étape de transformation permet de garder une partie de la plus-value sur le territoire. Enfin, la maîtrise des différentes étapes de la filière permet de garantir une traçabilité du produit, ce qui représente un argument de vente considérable au jour d'aujourd'hui.

### Des molécules au pouvoir sucrant

On attribue les effets de la stévia aux stéviols glycosides qu'elle renferme : Les quatre principaux présents dans les feuilles de stévia sont le stéviolside, les rébaudiosides A et C et le dulcoside A.

Le pouvoir sucrant de la stévia varie en fonction de la teneur totale en stéviols glycosides. Ceci est étroitement lié aux conditions climatiques et culturales et aux variétés. De plus, les quatre principaux stéviols glycosides ne présentent pas le même pouvoir édulcorant. Avec une valeur supérieure de 350 à 450 fois celle du sucre, le rébaudioside A présente la sucrosité la plus importante. C'est l'usage de cette molécule qui a été autorisé en France comme additif alimentaire en septembre 2009.

Point particulièrement intéressant, cet édulcorant présente l'avantage d'être 100 % naturel avec 0 calorie !

### Où en est la réglementation ?

Le statut réglementaire des extraits de stévia varie selon les pays et selon le type d'utilisation, notamment au travers de la distinction entre complément alimentaire et additif ou édulcorant.

**Etats-Unis** : En 1991, la Food and Drug Administration (FDA) a statué que la stévia était inacceptable comme additif alimentaire et en a interdit l'importation. A partir de 1995, la FDA autorise la vente du stévia mais seulement à titre de supplément alimentaire et non pas d'additif ajouté aux produits transformés. Cette dernière limite est levée en décembre 2008.

**En Europe** : Considérée comme un nouvel aliment, la stévia dépend du règlement européen Novel Food et doit faire l'objet d'une autorisation de mise en marché.

En avril 2010, l'Agence européenne de sécurité des aliments (EFSA) a émis un avis favorable concernant l'utilisation des différents extraits purifiés de stévia en tant qu'additifs alimentaires.

A ce jour, seules la Suisse et la France ont délivré l'autorisation d'utiliser des dérivés de stévia dans les denrées alimentaires.

**En France** : Suite à un avis positif de l'AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) en juin 2009, un arrêté ministériel réglementant l'utilisation d'un extrait de stévia a été publié le 26 août 2009. Depuis cette date, l'emploi des extraits de stévia en tant qu'additif alimentaire est autorisé en France pour une durée maximum de deux ans. Un nouvel arrêté, en date du 8 janvier 2010, autorise le rébaudioside A en tant qu'édulcorant de table.

### La plante sucrée venue du Paraguay

L'origine et les caractéristiques gustatives de la stévia lui valent d'être désignée comme "la plante sucrée du Paraguay". Dans cette partie du monde, les indiens Guaranis utilisent les feuilles de la plante depuis des siècles pour sucrer les boissons amères comme le maté.

Les conquistadors introduisent cette plante pour la première fois en Europe au 16<sup>e</sup> siècle. Néanmoins, l'intérêt qu'elle éveille reste mineur et il faut attendre le début du 20<sup>e</sup> siècle pour que ses vertus fassent l'objet de certains égards. Pendant la seconde guerre mondiale, notamment, les alliés ont eu l'intention de commercialiser les stéviols glycosides pour remplacer le sucre conventionnel qui n'était plus disponible en quantité suffisante. Malheureusement, la technologie n'était pas assez développée pour permettre une production industrielle à cette époque.

En 1970, le Japon interdit l'usage des édulcorants artificiels (aspartame, saccharine) et autorise alors l'extrait de stévia comme édulcorant alimentaire.

Aujourd'hui, avec une consommation d'environ 2 000 tonnes/an, soit presque 40 % du marché mondial, ce pays se place comme le premier consommateur mondial. Quant au



Ce sont les feuilles de stévia qui renferment les réserves les plus importantes en stéviols glycosides dans la plante.

premier pays producteur de stévia, il s'agit de la Chine avec une superficie de 20 000 ha.

Mais ce tableau risque d'évoluer dans les prochaines années, notamment du fait des récentes évolutions de la réglementation européenne et américaine en matière de consommation de la stévia.

M.C.

### enbref

#### L'automne aux Vignobles Montagnac

Les Vignobles Montagnac reçoivent plusieurs manifestations de randonnée autour du terroir d'art et de nature et fêtent le vin primeur : une randonnée et le repas du Téléthon dimanche 10 octobre ; et le Brevet de randonneur le 24 octobre. Autant d'occasions de promouvoir leurs vins.

#### Festa de la Vendemia en Pic Saint-Loup

Dimanche 17 octobre à Valflaunès, la Festa de la Vendemia se déroulera dans le cadre des Automnales du Pic Saint-Loup, organisées par la Communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup en partenariat avec le Syndicat des vigneronnes du Pic Saint-Loup.

Cette journée, culturelle et festive, rassemble un large public autour des vins et des vigneronnes du Pic Saint-Loup avec accès gratuit et dégustations gratuites moyennant l'achat du verre (5 €).

### Petit précis d'écologie !

La stévia, de son nom scientifique, *Stevia rebaudiana*, appartient à la famille des astéracées comme le tournesol et la marguerite.

Dans son habitat naturel, il s'agit d'une espèce végétale pérenne d'environ 50 à 70 cm de hauteur avec une tige semi-ligneuse qui donne des petites fleurs blanches. Espèce originaire des hautes terres des régions nord-est du Paraguay, la stévia est adaptée au climat semi-humide subtropical où elle jouit d'une température moyenne de 23°C et bénéficie d'une pluviométrie annuelle d'environ 1 375 mm. Les sols de son habitat naturel sont généralement peu fertiles avec un taux de matière organique faible, acides (pH de 4 à 5) et sablonneux. Malgré ces conditions assez définies, l'expansion de son aire de culture démontre que la stévia se cultive dans une grande diversité de milieux. Certains facteurs restent importants pour assurer un développement satisfaisant (faible salinité et pH acide à neutre des sols, disponibilité en eau, fort ensoleillement...), mais à l'heure actuelle la stévia se retrouve autant en Inde qu'en Chine et même dans l'Hérault à titre expérimental !