

LA STEVIA : LES ENJEUX D'UNE PLANTE D'AVENIR



Le 14 novembre 2011, la Commission Européenne donne finalement son autorisation à la mise sur le marché d'un nouvel édulcorant naturel, la stevia. Cet agrément, qui permet la production et la commercialisation du produit à l'échelle du continent, n'est pourtant qu'une étape dans l'histoire de cette plante miraculeuse, consommée par les Indiens Guarani du Paraguay depuis des siècles.

Les enjeux économiques de cette décision communautaire sont à la hauteur des vertus que l'on reconnaît à cette herbe sauvage. Attendue depuis des années par certains, redoutée par d'autres, l'exploitation de la stevia oppose différentes visions du monde.

Entre industrialisation et brevetisation, d'une part, et protection des patrimoines naturels et culturels indigènes, d'autre part, la stevia cristallise les questionnements concernant le modèle alimentaire mondial à adopter et ses incidences tant en termes de développement que de santé publique.



Crédit : Hebam3000

Un trésor méconnu

La stevia est un produit tout à fait surprenant, au point que l'on puisse s'étonner que son exploitation commerciale (et sa médiatisation) ait été aussi tardive en Europe.

Originaire d'Amérique du Sud, cette plante pousse à l'état sauvage dans les prairies ou les massifs montagneux, sous un climat semi-aride. Elle fait partie de la famille des Astéracées qui regroupe environ 240 espèces d'herbes aromatiques ou d'arbrisseaux dont certaines contiennent des édulcorants naturels en forte concentration¹.

La variété **Stevia Rebaudiana Bertoni** (qui porte le nom générique stevia) est tout simplement la plante la plus sucrée du monde et c'est pour cette vertu que les Indiens Guarani du Paraguay s'en servent depuis des siècles pour adoucir leur boissons chaudes.

Ramenée en Europe par les conquistadors espagnols au XVI^{ème} siècle, cette herbe miracle n'a pourtant pas connu le développement qui aurait dû être le sien et, pendant des siècles, c'est la canne à sucre qui a eu les faveurs des tables du Vieux Continent.

Il faudra attendre 1899 pour que celles-ci soient formellement mises en évidence par le docteur Moisés Santiago Bertoni (1857-1929), un botaniste d'origine suisse italienne qui explora le Paraguay pendant des années à la recherche de plantes rares, non recensées.

L'Europe, très en retard

Pendant la Seconde Guerre mondiale, la stevia revient brièvement sur le devant de la scène lorsque les Alliés, confrontés à la pénurie de sucre, envisagent de l'adopter comme substitut. Mais le projet échoue pour des raisons techniques de production². Si, après ces occasions manquées, la stevia abandonne pour longtemps les terres européennes, il n'en est pas de même partout dans le monde.

En Amérique latine, elle fut longtemps consommée sous sa forme végétale originale mais c'est au Japon, dans les années 1970, que les agents sucrants actifs de la plante, les stéviolosides, ont été extraits pour la première fois. Les rayons des supermarchés de l'archipel se garnissent alors de boîtes de stevia, d'autant plus rapidement que le pays interdit la consommation d'édulcorants synthétiques suspectés d'être cancérigènes. Dès lors, la commercialisation du produit s'étend à la Corée, à la Chine, à la Thaïlande et à Israël.



Des vertus scientifiquement reconnues

Pendant des décennies, l'Europe et les Etats-Unis ont dédaigné la stevia. Pourtant, les études scientifiques menées sur le sujet ont non seulement confirmé son très haut pouvoir sucrant (15 fois plus élevé que le sucre conventionnel pour la feuille de stevia et de 100 à 300 fois pour les extraits de la plante³) mais aussi souligné ses vertus alimentaires et même thérapeutiques.

Aux termes d'essais cliniques, le Centre de Recherches Européen pour la Stevia (ESC - European Stevia Center) de l'Université Catholique de Louvain (KUL) a ainsi mis en évidence son caractère 100% naturel et son innocuité totale "même en cas d'utilisation prolongée", ce qui en fait "l'édulcorant idéal pour les enfants (car il ne cause pas d'effet de dépendance)" et un "produit absolument sûr pour les diabétiques" (et pour les malades atteints d'autres syndromes alimentaires spécifiques)⁴.

Sur le plan médical, la consommation de stevia contribuerait également à réduire la tension artérielle ainsi que le taux de glucose sanguin, elle stimulerait la production d'insuline et tonifierait le cœur⁵.

Inexplicables lenteurs

Après les Etats-Unis qui l'approuvent en 2008, c'est enfin au tour de l'Europe de s'ouvrir à la stevia.

Le chemin vers notre continent fut long à trouver. Les raisons de cette lenteur semblent difficiles à cerner précisément..

En effet, pourquoi, alors que ses vertus alimentaires et thérapeutiques ont été défendues dès 1997⁶, la stevia n'est-elle autorisée que depuis quelques mois par l'Union Européenne ?

Si les autorités européennes mettent en avant le principe de précaution (qui exige de faire la preuve de l'innocuité d'un produit avant sa mise sur le marché), de nombreuses associations s'interrogent sur certaines positions contestables de l'Union Européenne concernant l'application de ce principe à d'autres produits, comme les OGM, par exemple. Mais c'est surtout sur l'aspartame que se concentrent les critiques depuis plusieurs années. Mis en cause pour l'opacité qui a prévalu lors de sa mise sur le marché⁷, le célèbre édulcorant chimique, produit par la société pharmaceutique G.D. Searle, est en effet incriminé pour les effets négatifs qu'il provoquerait sur la santé de ceux qui le consomment en trop grande quantité (développement de cancers, risque de grossesses prématurées, etc.)⁸.

Pour importantes qu'elles soient, ces accusations ont toutefois été récusées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments qui a estimé que les études sur lesquelles elles se fondaient ne justifiaient pas "une révision des évaluations précédentes de l'aspartame ou d'autres édulcorants actuellement autorisés dans l'Union Européenne."⁹



A la conquête des consommateurs

Aujourd'hui sous les feux de l'actualité, la stevia suscite l'intérêt d'acteurs très divers.

Du côté des industriels de l'agroalimentaire et des sucriers (dont certains ont vraisemblablement milité longtemps contre cette mise sur le marché), on met en évidence l'importance de ce produit qui pourrait révolutionner le marché des édulcorants (estimé à 500 millions d'euros)¹⁰, surtout en cette période de remise en cause de l'aspartame.

Encouragés par les discours alarmistes (à juste titre) concernant les problèmes d'obésité, les fabricants, qui ont eu des années pour s'y préparer, se lancent dans la commercialisation de nouveaux produits.

Yaourts, gâteaux, bonbons, sodas, boissons énergisantes, crèmes desserts, glaces... une nouvelle armada de produits alimentaires à la stevia s'apprête à déferler sur les rayons des supermarchés.

Et globalement, c'est tant mieux pour notre santé.

Mais d'autres voix se font entendre pour dénoncer les dérives qui s'annoncent.



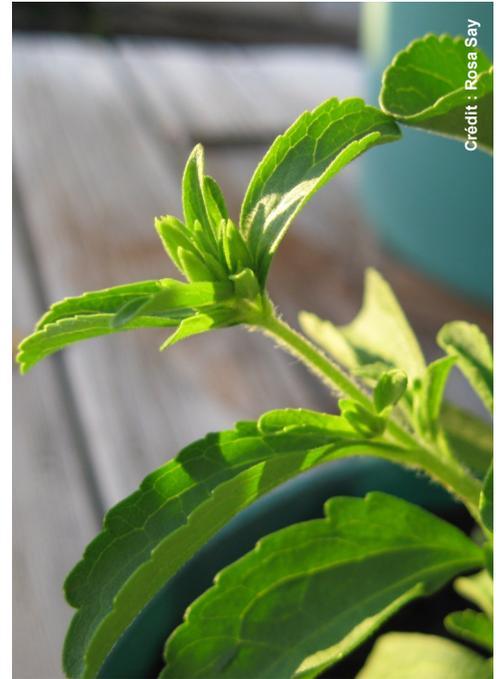
Impact environnemental

L'intérêt des multinationales pour la stevia va inévitablement affecter ses modes de production.

Ce qui suscite de nombreuses interrogations.

Outre ses qualités alimentaires et sanitaires, la stevia offre une productivité exceptionnelle (près de 6 tonnes d'équivalent sucre par hectare contre 700 à 900 kilos de sucre par hectare pour la canne à sucre) mais l'expérience des biocarburants demeure dans toutes les mémoires. Conçus initialement comme des alternatives aux énergies fossiles, ces programmes de cultures "énergétiques" sont aujourd'hui remis en question pour leurs conséquences environnementales et sociales dans les pays du Sud où ils ont été massivement déployés. Or, ainsi que le relève certaines organisations, on connaît peu les effets précis de cultures industrielles de la stevia sur l'environnement (empreinte carbone, pollution des eaux et des sols, etc.).

Et, de fait, rien ne garantit que la demande de stevia ne suive pas une trajectoire comparable à celle des cultures pour les biocarburants, celle d'une production en croissance rapide, non-maîtrisée.



Credit : Rosa Say

Le spectre de la brevetisation

L'importance des bénéfices à venir aiguise les appétits des multinationales.

Certaines d'entre elles voudraient breveter la stevia ou certains de ses extraits, voire militent auprès des administrations nationales et internationales pour que celles-ci déclarent la stevia comme "nouvel aliment", catégorie créée pour qualifier les OGM, ou tous produits transformés ou synthétisés. Et ce, alors même qu'il s'agit d'un produit naturel consommé par certaines communautés depuis des siècles.

Mis en cause dans le cadre de plusieurs procès, Monsanto, le leader mondial des OGM, s'est d'ailleurs illustré en essayant de vendre aux petits producteurs des graines de stevia issues de ses laboratoires pour augmenter leur production, accroître la concentration en sucre des plantes et rendre celles-ci plus résistantes.

Or, on connaît bien maintenant la mécanique infernale qui pourrait s'enclencher : séduits par ces perspectives de rentabilité rapide, ces producteurs traditionnels risquent de perdre leur savoir-faire, de voir le patrimoine génétique de leur culture s'étioler et, pour finir, de devoir acheter chaque année à Monsanto des graines stériles de plus en plus chères.



Credit : CIAT International Center for Tropical Agriculture / Neil Palmer

Respecter les petits producteurs

Nous sommes probablement à un tournant dans la longue histoire de la stevia.

Confrontés aux puissances commerciales qui investissent massivement dans cet édulcorant naturel, les petits producteurs doivent s'organiser pour se positionner sur des créneaux qui leur permettront de bénéficier des perspectives de croissance qui se dessinent.

Cette structuration des filières de production dans les pays en développement s'impose d'autant plus que la stevia pourrait être très vite cultivée dans les pays d'Europe du Sud (elle pousse idéalement sous des températures allant de 15 à 26°C) avec les risques qu'une telle industrie agroalimentaire (protégée par les barrières communautaires) ferait peser sur les producteurs traditionnels.

Ceci étant, des instruments existent pour répondre à ces défis : l'agriculture biologique et le commerce équitable.

Ces modes de production et de commercialisation alternatifs offrent en effet aux cultivateurs de stevia des pays du Sud des garanties en termes de revenus tout en les aidant à protéger leur héritage traditionnel et la richesse génétique de leurs cultures. Plusieurs organisations se sont ainsi engagées dans cette voie, en Afrique mais surtout en Amérique latine.

En Amazonie, les Indiens Satere Mawere ont ainsi bénéficié durablement de la commercialisation par Guayapi Tropical, une société équitable française, de leur production de feuilles de stevia séchées.

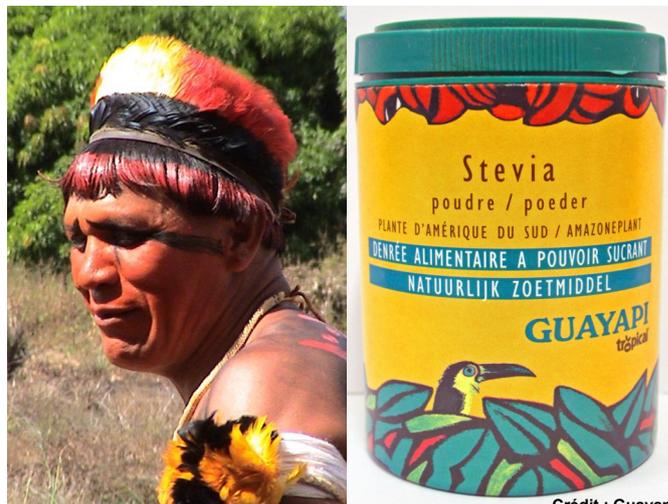
Initié en 1992, ce projet (qui a valu à Guayapi Tropical d'être condamné en 2005) aurait ainsi contribué à l'autonomisation économique de milliers de familles autochtones et à la préservation de leur espace naturel, de leur identité et de leurs savoir-faire ancestraux.

En Bolivie, la stevia est traditionnellement cultivée par les femmes et les revenus qu'elles génèrent font vivre, là aussi, des milliers de familles.

Caractérisée par des récoltes régulières (près de 4 par an) qui ne requièrent pas de travail trop lourd, sa production suscite un intérêt croissant des communautés rurales du pays.

L'engouement des marchés a provoqué une hausse significative des cours, raison pour laquelle de nombreux paysans se sont détournés de la culture de la coca, moins rentable, plus exigeante et nécessitant davantage de pesticides¹¹.

De fait, la production de stevia bolivienne est souvent totalement naturelle.



Crédit : Guayapi

C'est donc vers la certification biologique que se sont positionnés de nombreux producteurs, avec l'appui d'AOPEB, l'Association des Organisations de Producteurs Biologiques de Bolivie, qui fédère, soutient et représente les structures paysannes engagées dans la production organique.

Et les résultats sont là : les prix d'achat sont supérieurs, les récoltes sont de meilleure qualité et des relations commerciales durables ont été nouées avec les acheteurs internationaux.

"Cavalier a clairement opté pour un produit équitable : du chocolat avec des édulcorants d'origine naturelle à partir d'extraits de stevia. Nous tenons ainsi à souligner le fait que les fèves de chocolat sont cultivés naturellement, en respectant la santé et l'environnement, et que les agriculteurs du sud travaillent dans de bonnes conditions de travail et ont une rémunération équitable. Nous croyons fermement que la stevia et le commerce équitable vont de pair, pour les producteurs et les consommateurs, parce que les consommateurs qui achètent notre chocolat stevia sont convaincus que toute l'histoire derrière notre produit est honnête et équitable."

Felix Verdegem, Cavalier



A nous maintenant d'y goûter

Substitut naturel du sucre, très légèrement parfumée (un très léger goût de réglisse ou du caramel), la stevia suscite aujourd'hui l'intérêt des confiseurs et des chocolatiers et, plus particulièrement de ceux pour qui le commerce équitable a du sens.

C'est en particulier le cas de la célèbre maison Cavalier qui commercialise depuis peu une gamme de chocolat au stevia certifiée Fairtrade Max Havelaar.

Récompensée dans le cadre du plus grand salon professionnel des fabricants de sucreries et de chocolat, l'Internationale Süßwarenmesse de Cologne en février 2012, ce chocolat de prestige illustre parfaitement les vertus du mariage de la qualité et de l'engagement écologique et solidaire.

Pour se faire du bien. A soi et au monde.



CTB TRADE FOR DEVELOPMENT

WWW.BEFAIR.BE

1 Source : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Stevia>

2 Source : Milena Merlino, Frères des Hommes, "Le stevia, une plante millénaire qui commence seulement à faire parler d'elle"

3 Idem.

4 Source : Centre de Recherches Européen pour la Stevia (ESC - European Stevia Center) de l'Université Catholique de Louvain (KUL) - <http://bio.kuleuven.be/biofys/ESC/French/ESC.htm>

5 Source : Milena Merlino, Frères des Hommes, "Le stevia, une plante millénaire qui commence seulement à faire parler d'elle"

6 Source : Centre de Recherches Européen pour la Stevia (ESC - European Stevia Center) de l'Université Catholique de Louvain (KUL) - <http://bio.kuleuven.be/biofys/ESC/French/SafetyStevia.htm>

7 Source : Marie-Monique Robin, "Les dangers de l'aspartame et le silence des autorités publiques", 15 mars 2011 - www.owni.fr

8 Source : "Aspartame : l'Europe confirme l'avis français", 1er mars 2011 - www.futura-sciences.com

9 Idem.

10 Source : CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs), "La Stevia, un édulcorant (d)étonnant !", 15 novembre 2011 - www.crioc.be

11 Source : Milena Merlino, Frères des Hommes, "Le stevia, une plante millénaire qui commence seulement à faire parler d'elle"