

STEVIA: UITDAGINGEN VOOR EEN PLANT MET TOEKOMST



De Europese Commissie zette op 14 november 2011 eindelijk het licht op groen voor de verkoop van de stevia. Deze natuurlijke zoetstof mag nu in heel Europa worden geproduceerd en verkocht. Daarmee breekt voor deze wonderbaarlijke plant, die al eeuwenlang wordt geconsumeerd door de Guarani-indianen uit Paraguay, een nieuw hoofdstuk aan.

Sommigen kijken al jaren reikhalzend uit naar de productie van stevia, anderen staan er huiverig tegenover. Dat komt omdat stevia twee tegenstrijdige visies op de wereld in zich verenigt : industrialisatie en patenten enerzijds, de productie van een inheems natuurlijk en cultureel erfgoed anderzijds. Stevia belichaamt de huidige discussies over het beste wereldwijde voedselmodel en de impact daarvan op de ontwikkeling en de volksgezondheid.



© Hebam3000

Een weinig begrepen schat

Stevia is een verbazend product. Het is dan ook vreemd dat de commerciële productie (en marketing) zo lang op zich heeft laten wachten in Europa. De plant is afkomstig uit Zuid-Amerika, gedijt in een halfdroog klimaat en groeit in het wild op prairies en in de bergen. Stevia behoort tot de familie van de Asteraceae die zowat 240 soorten aromatische kruiden en kleine bomen telt. Bepaalde soorten bevatten hoge concentraties natuurlijke zoetstoffen¹.

De variëteit *Stevia Rebaudiana* Bertoni (met als generische naam stevia) is met voorsprong de zoetste plant ter wereld. De Guarani-indianen in Paraguay gebruiken ze al eeuwenlang als zoetstof voor hun warme dranken.



In de 16de eeuw brachten de Spaanse conquistadores het plantje mee naar Europa. Het wonderlijke kruid kreeg echter niet de kansen die het verdiende en eeuwenlang bleef rietsuiker de tafels van het Oude Continent domineren. Pas in 1899 kon dokter Moisés Santiago Bertoni (1857-1929) de eigenschappen van de plant met wetenschappelijke bewijzen onderbouwen. De Zwitserse botanist had in zijn zoektocht naar zeldzame onbekende plantensoorten jarenlang rondgezworven in Paraguay.

Europa hinkt ver achterop

Tijdens WOII kende stevia heel even een opflakking, toen de geallieerden overwogen om er het nijpende suikertekort mee op te vangen. Het project mislukte om technische productieredenen². Daarna verdween stevia jarenlang van het Europese toneel. In de rest van de wereld ging het er anders toe.

In Latijns-Amerika wordt stevia sinds jaar en dag geconsumeerd in zijn oorspronkelijke originele plantaardige vorm. In Japan werden de steviosiden, de actieve zoetstoffen van de plant, voor het eerst uit het steviakruid gewonnen in de jaren 70. Het duurde niet lang of de Japanse winkelrekken lagen vol met dozen stevia. Het verbod op de consumptie van synthetische zoetstoffen, die ervan verdacht werden kankerverwekkend te zijn, speelde hierin een belangrijke rol. Het product werd ook verkocht in Korea, China, Thailand en Israël.

Wetenschappelijk bewezen voordelen

Europa en de Verenigde Staten bleven stevia decennialang afwijzen, niettegenstaande wetenschappelijke studies zijn grote zoetkracht bevestigden (15 keer groter dan die van gewone suiker voor steviabladeren en 100 tot 300 groter voor de extracten van de plant³) en wezen op de hoge voedingswaarde en sterke therapeutische werking. Het European Stevia Center (ESC) van de Katholieke Universiteit Leuven voerde klinische testen uit. Daaruit bleek dat de zoetstof 100 % natuurlijk en ongevaarlijk is, "ook bij langdurig gebruik", en daardoor "de ideale zoetstof voor kinderen aangezien stevia niet verslavend is". Stevia is ook "een product dat absoluut veilig is voor diabetici" (en voor mensen die lijden aan andere specifieke dieetsyndromen).⁴ Uit medisch oogpunt zou de inname van stevia hoge bloeddruk en te hoge bloedglucosewaarden tegengaan, de aanmaak van insuline stimuleren en het hart versterken.⁵

Onverklaarbaar uitstel

In 2008 kreeg stevia groen licht in de Verenigde Staten. Europa kon niet achterblijven. Maar de weg naar ons continent was erg lang en sommige bochten zijn nog altijd in een dichte mist gehuld. Waarom heeft de Europese Unie stevia pas een paar maanden geleden toegelaten als de voedende en therapeutische voordelen van de plant al sinds 1997 worden gepropageerd?⁶

Het is moeilijk om de vinger te leggen op de precieze redenen voor het uitstel. De Europese overheden hebben het voorzichtigheidsprincipe gehanteerd waarbij een product pas op de markt mag worden gebracht als zijn onschadelijkheid is bewezen. Veel verenigingen stellen zich dan ook vragen bij het feit dat de EU niet datzelfde principe toepast op producten als ggo's. Aspartaam ligt al jarenlang onder vuur. Het product is verdacht omdat er nogal wat onduidelijkheid heerst over de toelating om het op de markt te brengen⁷. De bekende chemische zoetstof, die wordt geproduceerd door het farmaceutische bedrijf G.D. Searle, zou schadelijke bijwerkingen hebben voor de gezondheid van mensen die het in te grote hoeveelheden innemen (kankers, risico op vroeggeboorte, enz.)⁸. Die beschuldigingen zijn niet min, maar toch worden ze door het Europese Agentschap voor de Voedselveiligheid niet ernstig genomen. Volgens het Agentschap zouden de studies waarop de beschuldigingen zijn gebaseerd niet zwaar genoeg doorwegen om "een herziening te verantwoorden van eerdere evaluaties van aspartaam of andere zoetstoffen die momenteel zijn toegelaten in de Europese Unie".⁹



Consumenten overtuigen

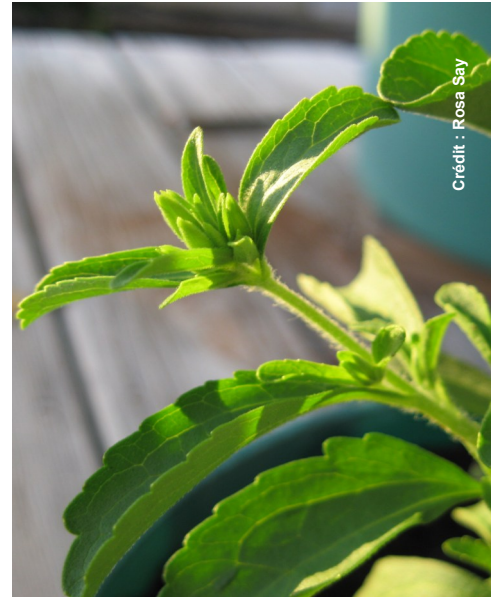
Stevia krijgt flink wat media-aandacht en wekt de interesse van heel wat spelers op de markt. De agroalimentaire industrie en de suikerproducenten (van wie er vermoedelijk een paar jarenlang hebben gelobbyd tegen de commercialisering van stevia) weerleggen het belang van het product. Stevia kan namelijk een heuse revolutie teweegbrengen op de zoetstoffenmarkt, die wordt geschat op 500 miljoen euro¹⁰. Vooral omdat aspartaam nu opnieuw wordt geëvalueerd.

Terecht aangemoedigd door de alarmerende berichten over obesitasproblemen gaan de producenten, die zich jarenlang hebben kunnen voorbereiden, massaal over op de verkoop van nieuwe producten. Yoghurt, koekjes, snoep, frisdranken, energiedrankjes, roomdesserts, ijsjes, enz., met stevia vormen een nieuw arsenaal producten dat wordt klaargestoomd om de winkelrekken te veroveren. Door de bank genomen kan onze gezondheid daar alleen maar wel bij varen. Toch weerklinken er nu al stemmen die waarschuwen voor mogelijke uitwassen.



Impact op het milieu

De interesse van de multinationals zal de productiemethoden beslist beïnvloeden. Dat roept uiteraard veel vragen op. Stevia heeft een hoge voedingswaarde en biedt tal van gezondheidsvoordelen. Daarnaast levert de teelt ook een bijzonder grote oogst op (ongeveer 6 ton suikerequivalent per hectare tegenover 700 tot 900 kilo suiker per hectare suikerriet). Maar de recente ervaringen met biobrandstoffen liggen nog vers in het geheugen. De teelt van "energiegewassen" moest een alternatief voor fossiele brandstoffen aanreiken, maar ligt nu hevig onder vuur omwille van de impact op het milieu en de sociale gevolgen in de landen in het Zuiden die er massaal op waren overgeschakeld. Een aantal organisaties wijst erop dat we maar heel weinig weten over de impact die de industriële teelt van stevia zal hebben op het milieu (CO₂-voetafdruk, water- en bodemvervuiling, vershraling, enz.). Er is inderdaad geen enkele garantie dat het met de vraag naar stevia niet net zo zal gaan als met de biobrandstofgewassen die een snelle en ongecontroleerde groei beleefden.



Crédit : Rosa Sey

Het patentenspook

De multinationals ruiken grof geld en willen de trein niet missen. Bepaalde ondernemingen zouden wat graag een patent nemen op stevia, of op sommige extracten, en zijn aan het lobbyen geslagen bij nationale en internationale instanties. Zij willen dat stevia wordt bestempeld als een "nieuw voedingsmiddel", een categorie die in het leven is geroepen om ggo's en alle verwerkte of synthetische producten te beschrijven. Daarmee gaan ze voorbij aan het feit dat stevia een natuurlijk product is dat al eeuwenlang wordt geconsumeerd door bepaalde gemeenschappen. Monsanto, wereldleider op het vlak van ggo's, was betrokken bij verschillende experimenten. De onderneming liet zich opmerken toen ze steviazaadjes uit haar laboratorium probeerde te verkopen aan kleine producenten. Dat moest de productie doen toenemen, het suikergehalte in de planten verhogen, en het gewas resistentier maken. Intussen weten we maar al te goed in welke negatieve spiraal we zo verzeild kunnen raken. De traditionele producenten laten zich verleiden door het vooruitzicht op snel geldgewin en dat kan ten koste gaan van hun knowhow. Hun culturele genetische erfenis kan verloren gaan en uiteindelijk moeten ze elk jaar steeds duurdere steriele zaden aankopen bij Monsanto.



Credit: CIAT International Center for Tropical Agriculture / Neil Palmer

Respect voor de kleine producent

Wellicht bereiken we stilaan een keerpunt in de lange geschiedenis van stevia. Nu de commerciële reuzen zwaar beginnen te investeren in de natuurlijke zoetstof moeten de kleine producenten zich richten op nichemarkten waarin ze zelf voordeel kunnen halen uit de groeivoorzichten. **De instrumenten die dat mogelijk moeten maken, zijn voorhanden: biologische landbouw en eerlijke handel.**

Die alternatieve productie- en commercialiseringsmethoden bieden de steviatelers in het Zuiden bestaanszekerheid. Hun traditioneel erfgoed en de genetische rijkdom van hun gewassen worden in een moeite mee beschermd. Verschillende organisaties in Afrika, maar vooral in Latijns-Amerika, schaarden zich intussen achter deze aanpak.

In het Amazonegebied plukken de Satere Mawe-indianen de vruchten van de verkoop van hun gedroogde stevia-blaadjes door Guayapi Tropical, een Franse fairtradeorganisatie. Het project zag het levenslicht in 1992. Het heeft bijgedragen tot de economische onafhankelijkheid van duizenden inheemse gezinnen en tot de bescherming van hun natuurlijke omgeving, hun identiteit en de knowhow van hun voorouders.

In Bolivia wordt stevia traditioneel geteeld door vrouwen. Met het geld dat ze daarmee verdienen, kunnen duizenden gezinnen in hun levensonderhoud voorzien. De steviaproductie is goed voor regelmatige oogsten (een viertal per jaar), vereist geen zwaar werk en wekt steeds meer belangstelling bij de plattelandsgemeenschappen. De markt heeft stevia in de armen gesloten en dat leidt tot aanzienlijke prijsstijgingen. Als gevolg daarvan stappen veel landbouwers af van de cocateelt. Die is minder rendabel, lastiger en er moeten meer pesticiden worden gespreid. De Boliviaanse steviateelt is vaak volledig natuurlijk.



Veel producenten hebben zich daarom toegelegd op een biocertificering met behulp van AOPEB, de vereniging van biologische producentenorganisaties in Bolivia. AOPEB federeert, ondersteunt en vertegenwoordigt boerenorganisaties die biologisch produceren. De resultaten zijn er: de aankooprijzen liggen hoger, de oogst is kwalitatiever en lange termijnrelaties met internationale kopers worden ontwikkeld.¹¹

"Cavalier heeft duidelijk gekozen voor een fairtradeproduct: chocolade met natuurlijke zoetstoffen uit extracten van de stevia-plant. We willen hiermee het feit onderstrepen dat de chocoladebonen op natuurlijke wijze worden geteeld met respect voor de gezondheid en het milieu, dat de landbouwers uit het Zuiden in goede omstandigheden werken en een eerlijke prijs krijgen voor hun producten. We zijn er rotsvast van overtuigd dat stevia en fair trade hand in hand gaan, zowel voor de producenten als voor de consumenten. De consumenten die onze steviachocolade kopen, weten namelijk dat onze producten op een eerlijke en rechtvaardige manier tot stand zijn gekomen."

Felix Verdegem, Cavalier

Ook wij mogen nu proeven

Stevia is een natuurlijke suikervervanger met een heel lichte geur en een smaak die wat naar zoethout of karamel neigt. De stof heeft de aandacht getrokken van snoep- en chocoladeproducenten. Vooral bij ondernemingen die achter fair trade staan, kan stevia op heel wat aandacht rekenen. Zo bracht het bekende Cavalier onlangs een gamma chocoladeproducten met stevia en Fairtrade Max Havelaar-certificering op de markt. De onderneming viel in februari 2012 ook in de prijzen op de Internationale Süßwarenmesse in Keulen, de grootste professionele handelsbeurs voor snoep- en chocoladeproducenten ter wereld. De prestigieuze chocolade is de perfecte illustratie van de voordelen die een huwelijk tussen kwaliteit en inzet voor het milieu en solidariteit biedt. Iedereen, waar ook ter wereld, vaart er wel bij.



¹ Bron: <http://nl.wikipedia.org/wiki/Stevia>

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

³ Idem.

⁴ Bron: European Stevia Research Centre (ESC - European Stevia Center) van de KU Leuven - <http://bio.kuleuven.be/biofys/ESC/French/ESC.htm>

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

⁶ Bron: European Stevia Research Centre (ESC - European Stevia Center) van de KU Leuven - <http://bio.kuleuven.be/biofys/ESC/French/ESC.htm>

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

⁸ Bron: Aspartame : l'Europe confirme l'avis français, 1 March 2011 - www.futura-sciences.com

⁹ Idem.

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

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