

La culture de la stévia, un édulcorant naturel, expérimentée dans l'Hérault

© 06/08/2010 |  Terre-net Média

La Chambre d'agriculture de l'Hérault, confrontée aux problématiques des friches et de la crise dans la viticulture, expérimente depuis quelques mois la culture de la stévia, un édulcorant naturel, qui commence à susciter beaucoup d'intérêt dans la région.



Les essais doivent évaluer les capacités
d'adaptation de la stévia (© TNM)

A Marsillargues, au sud-est de Montpellier, les plants couvrent un demi hectare sur les 41 du Centre d'expérimentation horticole (CEHM). D'autres tests sont menés à Béziers et chez un particulier. Soit "trois sols différents et trois micro-climats", explique Jean-Charles Tastavy, l' élu à la Chambre d'agriculture chargé du projet. Un élu enthousiaste quand il parle de ce substitut naturel, sans calorie, au sucre et aux édulcorants chimiques.

300 fois plus sucrante que le sucre

Mâchouillant une feuille prélevée directement sur une tige et qui laisse dans la bouche un arrière-goût de réglisse, M. Tastavy souligne que la plante, originaire d'Amérique du Sud, "arrive à être 300 fois plus sucrante que le sucre, à poids égal". Mais, objet de controverses en raison de supposés effets abortifs, son utilisation a été longtemps interdite dans l'Union européenne comme aux USA, "alors que la stévia est utilisée depuis 40 ans au Japon", note M. Tastavy. Les réglementations ont peu à peu évolué au sein de l'UE, aux USA et en France, pays qui a finalement autorisé une de ses molécules, la Rébaudioside A, d'abord dans l'industrie alimentaire, puis comme édulcorant de table, à partir de septembre 2009. Ses débouchés ne manquent pas: les industriels, tels Danone, Coca-Cola ou Pepsi, y ont de plus en plus recours pour leurs yaourts, sodas ou autres boissons aux fruits, pour satisfaire le goût des consommateurs pour les produits allégés et pour un édulcorant naturel.

"3 ans avant de tirer les conclusions de

l'expérimentation"

L'objectif de l'expérimentation héraultaise, financée à 50% par le Conseil général et menée avec le concours d'un industriel français, est de savoir s'il est possible de "mettre en place une véritable filière de la stévia" en France. Il faut donc voir comment la plante s'adapte au climat, au sol, comment elle passera l'hiver, évaluer ses besoins en eau. Savoir aussi quel plant se comporte le mieux sous le ciel languedocien: à Marsillargues, des plants en provenance du Maroc, d'Israël et de Chine, mais aussi de Provence, ont été semés, sans apport d'engrais, ni d'azote ou d'insecticide. Parallèlement, il s'agit d'ores et déjà de s'interroger sur les meilleurs procédés de récolte et d'extraction de la molécule, au plus bas coût possible. Les premiers relevés sont plutôt positifs: "La plante n'a pas développé de maladie et il n'y a pas de ravageur", souligne Lucille Guigal, conseillère à la Chambre d'agriculture. Mais "on s'est fixé trois ans avant de tirer les conclusions de l'expérimentation", note M. Tastavy, tempérant ainsi l'impatience qui commence à poindre dans la région. Celle notamment de vigneron qui voient dans cette plante une alternative à la vigne et à la politique d'arrachage mise en oeuvre pour lutter contre la crise de la viticulture. Pour M. Tastavy, la stévia permettrait aussi de "remplir ces friches qui commencent à devenir inquiétantes", en particulier en terme de risque incendie. Enfin, elle pourrait assurer "des débouchés pour les jeunes, qui ne s'installent plus". "Au deuxième trimestre, se désole l' élu, on n'a installé aucun jeune" agriculteur, "c'est la première fois qu'on voit ça, c'est un vrai traumatisme". "Il faut relancer l'intérêt pour l'agriculture", conclut-il.