



CONCOURS DE RÉFÉRENCE DANS LES FILIÈRES DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES

AGROCHAÎNE STÉVIA AB



Invenio

Stevia rebaudiana, cultivée pour ses feuilles dans lesquelles s'accumulent des glycosides de stéviol, est en train de s'imposer au niveau mondial comme l'espèce végétale fournissant le principal édulcorant naturel. La stévia fournit en effet un édulcorant naturel et compatible avec les diètes alimentaires pour diabétiques et les régimes hypoglycémiques. Elle possède également d'autres propriétés intéressantes d'un point de vue digestif, diurétique, antioxydant et cosmétique. Les industriels de l'agroalimentaire, mais également de la parapharmacie s'y intéressent particulièrement. A ce jour le marché est dominé par la Chine (plus de 80% de la production mondiale), avec une production qui est principalement destinée aux grands industriels tels que Tereos et PureCircle. En parallèle de ce marché, il est possible de développer une filière française se différenciant du marché mondial par :

- Une filière entièrement locale, durable



FILIÈRES : 

CATÉGORIE :

SIVAL d'Argent 2018

et traçable depuis la production de matériel végétal jusqu'à la transformation et le conditionnement, ancrée dans le territoire et proposant une possibilité de reconversion de certaines exploitations,

- Une démarcation par le mode de production, en visant une conduite en agriculture biologique (AB).

C'est la démarche collective qui s'est mise en place pour bâtir cette filière qui est présentée au concours. L'objectif de cette démarche est de permettre le développement d'une filière locale stévia AB en :

- permettant aux producteurs de piloter l'amont de cette filière
- s'appuyant sur des ressources scientifiques pour acquérir le matériel végétal répondant au mieux aux objectifs du projet (optimiser la production de glycosides de stéviols dans les conditions pédoclimatiques locales et présenter des tolérances et résistances pour permettre une conduite AB)
- levant les verrous inhérents à la mise en culture d'une nouvelle espèce : préparation du sol, densité, fertilisation, irrigation, récolte, séchage.
- Valorisant au mieux la production

Pour relever ce défi, le collectif qui s'est constitué regroupe l'ensemble de l'agrochaîne :

- l'INRA (UMR Biologie du Fruit et Pathologie et UMR Santé et Agroécologie du vignoble) : appui à la sélection d'un matériel végétal adapté aux conditions pédoclimatiques aquitaines et à un mode de production AB ;
- L'Université de Bordeaux, MIB-GESVAB : caractérisation quantification et qualification de molécules biosourcées ;
- Invenio : production de pieds mères issus d'in-vitro, mise en place de l'itinéraire cultural, réalisation des essais variétaux ;
- Sweetvia : association de producteurs,

pilotage du projet et production de Stévia ;

- Rouage : procédés d'extraction et de purification AB ;
- Oviatis : Commercialisation du produit fini.

Cette démarche qui a abouti en 2016 à la mise en vente d'une gamme de produits à base de Stevia, va connaître son véritable essor à partir de 2018 grâce au développement du nouvel outil industriel d'Oviatis.

L'innovation est présente sur plusieurs points :

- il s'agit de la seule filière stévia 100% bio et 100% française
- les acteurs sont tous régionaux et apportent leur savoir faire pour que le projet puisse avancer. Ils sont tous impliqués, à des degrés divers, dans l'ensemble des processus de l'agrochaîne permettant ainsi de mieux comprendre les conséquences des choix d'un maillon sur les maillons suivants.
- tous les points clefs de cette filière deviennent source d'innovation : sélection du matériel végétal, itinéraire technique, récolte et séchage, extraction selon un procédé AB, commercialisation, financement participatif.

Vidéo Interview au Sival 2018

INVENIO - Sival d'Argent ...



Coordonnées de l'entreprise

Raison sociale : Invenio

Adresse : Domaine de la Grande Ferrade
CS 20032 71 Avenue Edouard Bourlaux
33882 VILLENAVE D'ORNON Cedex

Téléphone : 05 57 12 25 50

Site Web : <http://www.invenio-fl.fr>