



La plante à sucre aux multiples vertus



Philippe Boutié et ses associés ont lancé la première filière 100 % bio de la région, Aquitaine Stévia Innovation

Prisée des industriels pour ses pouvoirs naturellement édulcorants, la stévia pousse désormais en Lot-et-Garonne en version 100 % bio

Texte et photos : **Émilie Dubrul**

Elle a de faux airs de menthe et un délicieux goût de réglisse. Stévia rebaudiana bertonii est originaire du Paraguay et a plus d'un tour dans ses feuilles : 300 fois plus sucrante que le saccharose, elle réduit la pression artérielle et le taux de glucose sanguin, et est aussi hydratante, cicatrisante et désormais durable puisque biologique et locale... La stévia a de quoi remiser les nombreux édulcorants de synthèse dans leurs éprouvettes. Consommée par les Indiens Guarani depuis la nuit des temps, elle est « le » nouveau substitut du sucre en vogue. Convaincu par ces superpouvoirs, un Agenais, Philippe

“ Nous avons fait le choix d'une filière 100 % bio et française, dans le strict respect du cycle naturel de la plante ”

Boutié, a décidé de lancer la première filière 100 % bio de la région, Aquitaine Stévia Innovation, en collaboration avec Pierre Jannot, de l'entreprise Rouages, et une poignée de producteurs. Philippe est un ancien industriel du sucre, Pierre un biologiste passionné. « En 2009, quand j'ai entendu parler de cet édulcorant naturel, je travaillais dans l'une des trois grandes coopératives sucrières françaises. Ses atouts et sa rusticité m'ont interpellé. Et compte tenu de l'évolution de notre climat, j'ai clairement vu tout le potentiel d'une nouvelle filière locale », raconte Philippe Boutié.

100 % bio

La stévia est une astéracée, vaste famille qui regroupe entre autres tournesols, chardons ou pissenlits. Plante de culture résistante, elle a un caractère plutôt facile pour peu que l'on respecte certaines exigences liées à ses origines sud-américaines. Éric Schlaunich, chargé du programme Stévia chez Invenio, le centre de recherche et d'expérimentation associé à l'aventure, la connaît bien. « Ici, nous l'avons cultivée à contre-saison pour gagner du temps sur le cycle normal et multiplier végétativement les plants mères, par bouturage. Notre culture sous serre ne vaut que pour l'expérimentation. À terme, la plante sera semée en plein champ », précise l'agronome. Mais avant cela, encore faut-il que l'équipe de Lot-et-Garonne, aidée par l'Inra de Bordeaux, trouve « les » génotypes capables de s'adapter au climat et au terroir d'Aquitaine. Dans son berceau originel, la stévia aime les températures élevées, beaucoup de soleil et un apport d'eau régulier mais pas trop. Les plantes peuvent être récoltées quatre fois par an pendant six ans environ, alors que nos conditions climatiques ne permettent que deux récoltes par an, en juin et en septembre.

« Pour répondre aux attentes des consommateurs et se positionner face à la concurrence chinoise, nous avons fait le choix d'une filière 100 % bio et française, dans le strict respect du cycle naturel de la plante », poursuit Philippe Boutié. En août 2015, quatre ans après de début de l'aventure, sa société Oviatis réalise une première récolte de stévia. 2 petits hectares qui passeront à 10 en 2017 puis 100 hectares d'ici cinq ans, seuil critique pour atteindre l'échelle industrielle.

Santé publique

Première application de cette plante aux multiples vertus, la feuille séchée réduite en poudre. Un produit vendu uniquement aux industries d'aliments pour animaux en tant que substance aromatisante et appétente, la commercialisation de la plante *Stevia rebaudiana* en tant que denrée alimentaire n'étant toujours pas autorisée en Europe.

La seconde application est l'extraction des molécules qui donnent le goût sucré. Celle-ci est autorisée depuis 2011 par les autorités européennes. Une fois récoltées, les feuilles sont confiées à l'entreprise agenaise qui assure une première extraction afin d'obtenir une mélasse. Ce résidu est purifié puis raffiné pour devenir le fameux édulcorant utilisé par l'industrie alimentaire, également en pharmacologie et en cosmétologie. Récemment, Philippe Boutié et Pierre Jannot ont trouvé un procédé pour la purifier sans additif, l'objectif étant d'obtenir le label biologique. « C'est une belle nouvelle pour nous. Le résultat de cinq longues années de recherches. C'était aussi la dernière étape pour commercialiser le produit. C'est génial, encore faut-il qu'il soit homologué par l'Europe. »

Face aux puissants lobbies du sucre qui influencent fortement les réglementations européennes, le duo désormais très entouré entrevoit le développement de la stévia à grande échelle et compte bien monter au front. « C'est un enjeu majeur pour la filière quand on sait que l'OMS appelle les pays à réduire l'apport en sucre chez l'adulte et l'enfant pour lutter contre l'obésité et toutes les maladies associées. »

Un produit « santé » naturel made in Aquitaine qui arrivera sur le marché dès le mois de juin. Et Philippe Boutié de conclure : « Je ne suis pas pour supprimer complètement le sucre. Le sucre, c'est l'enfance, c'est affectif. C'est aussi l'énergie du corps. Il faut en conserver un minimum mais habituer les gens à réduire petit à petit sa consommation. »

Oviatis – Philippe Boutié. Le Bourg, Lacaussade
www.oviatiss.fr, Tél. 06 46 45 38 78