

Stevia : alternative au sucre plus sucrée, inoffensive et durable

Автор(и): агроном Роман Рачков, Българска асоциация по биологична растителна защита

Дата: 24.06.2025 *Брой:* 6/2025



Les cultures agricoles alternatives – comme la stévia – jouent un rôle important dans la lutte contre le changement climatique.

- L'industrie sucrière est une source clé de dioxyde de carbone.
- La stévia est une bonne alternative au sucre – inoffensive et résiliente au changement climatique. C'est un édulcorant naturel sans calories et sans effet sur la glycémie.

- Elle présente un potentiel économique significatif, notamment dans le contexte de la tendance mondiale à la réduction de la consommation de sucre et de la demande pour des alternatives plus saines.
- Les principales substances de la stévia qui la rendent populaire et unique : les stéviolosides et les rébaudiosides sont entre 200 et 400 fois plus sucrés que le saccharose.
- Elle a un grand potentiel en Bulgarie. Le pays possède plus de trois décennies d'expérience – à l'Institut Agricole de Shumen, la stévia est cultivée avec succès. Il existe déjà une variété bulgare enregistrée qui peut être cultivée avec succès dans toutes les régions du pays.
- La stévia prospère dans un climat chaud et est relativement tolérante à la sécheresse.

De l'ère de « l'addiction au sucre » à la « révolution verte »

L'industrie sucrière est une source clé de dioxyde de carbone (CO₂) dans l'atmosphère et affecte directement le changement climatique (241 kg d'équivalent dioxyde de carbone sont rejetés dans l'atmosphère par tonne de sucre produite ; 2406 kg – par hectare de superficieensemencée et 26,5 kg – par tonne de canne à sucre transformée). La plus grande part des émissions totales (44%) résulte de la combustion des déchets, environ 20% – de l'utilisation d'engrais synthétiques et environ 18% – de la combustion de combustibles fossiles.

Parallèlement, l'addiction des Européens au sucre est un moment clé du processus de mondialisation, remontant à l'époque où des milliers d'esclaves africains étaient transportés vers le Nouveau Continent pour travailler dans les plantations de canne à sucre. Après les guerres napoléoniennes, avec l'émergence de la betterave sucrière, le sucre a cessé d'être une denrée coloniale et a conquis le monde.

Cela a continué jusqu'au début du siècle dernier, lorsque Moisés Santiago Bertoni (directeur du Collège d'Agronomie de la capitale paraguayenne Asunción) a été profondément intrigué par une plante inhabituelle et unique au goût sucré – un nouveau représentant du genre *Stevia*, qui comprend environ 280 espèces – *Stevia rebaudiana Bertoni* (ci-après simplement appelée stévia). C'est ainsi que son découvreur l'a nommée – d'après le chimiste Dr. Ovid Rebaudi, qui a aidé à préparer l'extrait.

Les substances qui rendent la stévia populaire et unique ne sont présentes que dans cette plante : les stéviolosides et les rébaudiosides – des glycosides diterpénoïdes. Ils sont 200 à 400 fois plus sucrés que le saccharose. De nombreuses expériences ont prouvé qu'ils réduisent la probabilité de maladies telles que l'adénome ou le cancer du sein, ainsi que le taux de développement du cancer de la peau.



Stévia en fleur (Stevia rebaudiana). Source

Où pousse la stévia

La stévia est un arbuste à feuilles persistantes. Loin des tropiques, elle est cultivée comme une culture annuelle et des semis sont préparés chaque année. En tant que plante vivace, elle peut être cultivée sur un rebord de fenêtre. L'aire de répartition naturelle de cette herbe sucrée est petite – principalement la vallée d'un affluent de haute montagne du fleuve Paraná à la frontière du Paraguay et du Brésil ; initialement, elle était même considérée comme aussi rare que le ginseng.

La plante est facilement adaptable et a rapidement commencé à être cultivée dans un certain nombre de pays. Elle peut être cultivée presque jusqu'au cercle polaire arctique. Au Japon, le cyclamate et le sucralose (note de l'auteur : édulcorants artificiels) ont été les premiers à être interdits d'utilisation, car ils sont dangereux pour la santé. Par conséquent, dans les années 1960, la stévia a commencé à y être importée et utilisée, et très peu de temps après, elle est devenue connue sous le nom de « révolution verte ». Les pays voisins ont également rejoint cette révolution. Dès 1982, 1000 tonnes de stévia étaient utilisées à des fins alimentaires au Japon, dont 300 tonnes étaient produites localement et 450 tonnes étaient importées de Chine continentale, 150 tonnes de Taïwan, 100 tonnes de Thaïlande et 50 tonnes de Corée du Sud, du Brésil et de Malaisie. La stévia est désormais présente dans près de la moitié des produits alimentaires japonais. En Amérique du Sud, cette plante est également largement cultivée. Aujourd'hui, la stévia est également cultivée industriellement en Europe, la

Grèce et l'Espagne étant les leaders à cet égard. De nos jours, de plus en plus de grandes entreprises alimentaires et de boissons ajoutent de la stévia à leurs produits, et l'accès à celle-ci augmente à la fois dans les magasins et en ligne.

Potentiel économique

La stévia est principalement utilisée comme édulcorant naturel et présente un potentiel économique significatif, notamment dans le contexte de la tendance mondiale à la réduction de la consommation de sucre et de la demande pour des alternatives plus saines. De nos jours, les édulcorants naturels sont de plus en plus utilisés pour remplacer le sucre dans les produits alimentaires et les boissons. Selon l'étude « New Nutrition 2020 », deux tiers des consommateurs européens essaient de réduire leur consommation de sucre et recherchent en même temps de plus en plus de produits sans sucres ajoutés. Voici quelques aspects de ce potentiel :

1. Demande croissante d'édulcorants sains

Avec l'attention croissante portée à la santé et l'augmentation des cas de diabète et d'obésité, de nombreux consommateurs recherchent des substituts du sucre qui n'augmentent pas la glycémie. La stévia est un édulcorant naturel sans calories et sans effet sur la glycémie, ce qui la rend acceptable pour les personnes diabétiques et pour ceux qui souhaitent réduire leur apport calorique. Sa popularité grandit dans l'industrie alimentaire, où elle est utilisée non seulement dans les boissons et les desserts, mais aussi dans divers autres produits.

2. Produits naturels et aliments biologiques

La stévia peut être cultivée biologiquement, ce qui en fait un choix attractif pour les agriculteurs et les producteurs dans le domaine de l'agriculture biologique et des produits naturels. Comparée aux édulcorants synthétiques, elle a moins d'effets secondaires connus, attirant ainsi plus de consommateurs.

3. Avantages dans la production

La stévia est résiliente aux conditions climatiques et ne nécessite pas beaucoup de ressources pour sa culture, ce qui la rend adaptée à diverses régions du monde et économiquement viable pour les agriculteurs. Elle peut être cultivée dans des régions au climat tropical ainsi que tempéré, comme nous l'avons en Bulgarie. Cela prouve également son potentiel pour notre pays.

4. Faibles coûts de production et rentabilité élevée

Après la plantation, la stévia peut être récoltée plusieurs fois par an. Cela conduit à une productivité élevée et à des coûts de culture relativement bas. En raison de la forte concentration d'édulcorants dans les feuilles de stévia, la rentabilité de la production augmente également.

5. Marché et potentiel

La stévia est largement disponible sur les marchés tant en développement que développés. Il existe des opportunités commerciales significatives pour l'exportation vers diverses parties du monde, y compris l'Asie, l'Europe et les États-Unis. Les produits avec ajout d'édulcorant à base de stéviol deviennent de plus en plus répandus.

6. Avantages pour la santé et l'environnement

La stévia peut aider à réduire la consommation mondiale de sucre, qui a des conséquences graves pour la santé et l'environnement. Sa production est plus respectueuse de l'environnement par rapport au sucre, qui nécessite de plus grandes surfaces de culture et l'utilisation de produits chimiques.

Stévia : avec un potentiel en Bulgarie

Avec la demande croissante d'édulcorants naturels et l'attention portée à un mode de vie sain en Bulgarie également, la stévia a un grand potentiel dans le pays. La Bulgarie possède plus de trois décennies d'expérience – à l'Institut Agricole de Shumen, la stévia est cultivée avec succès, et il existe déjà une variété bulgare enregistrée « Stela ». Elle est multipliée végétativement, ce qui assure la stabilité de ses caractéristiques variétales. Elle démontre une bonne plasticité écologique et peut être cultivée avec succès dans toutes les régions du pays. Elle se caractérise par une résistance relativement bonne aux maladies fongiques et, dans des conditions agronomiques appropriées, fournit un rendement en feuilles sèches de plus de 250 kg par décare. À l'avenir, des travaux de sélection supplémentaires et des efforts pour populariser la culture pourraient créer des opportunités d'emploi alternatif et de diversification des activités agricoles dans les régions défavorisées de Bulgarie, conformément à nos objectifs climatiques.



Variété de stévia « Stela » à l'Institut Agricole – Shumen. [Source](#)

Lors de la dernière exposition agricole Agra 2025, les tisanes contenant de la stévia cultivée en Bulgarie ont remporté le prix du produit le plus innovant.

Cultiver la stévia en Bulgarie nécessite une planification minutieuse et des conditions de croissance appropriées. Les conditions climatiques dans la plupart des régions du pays ne sont pas idéales pour cette plante, mais avec des serres, des méthodes de culture modernes et des pratiques agronomiques appropriées, la stévia peut être cultivée avec beaucoup de succès.

Stévia dans les conditions du changement climatique

La stévia prospère dans un climat chaud et est relativement tolérante à la sécheresse, mais certains aspects du changement climatique peuvent affecter sa croissance et sa productivité. Voici quelques points importants liés à l'impact du changement climatique sur la stévia :

1. La stévia préfère des conditions chaudes et dans certaines régions plus froides, l'augmentation des températures peut créer de meilleures conditions pour sa culture. Cela conduit potentiellement à une expansion des zones où la stévia peut être cultivée, par exemple dans les parties nord de l'Europe.

2. Tolérance à la sécheresse : La stévia résiste mieux à la sécheresse que certaines autres plantes, mais lorsque le changement climatique conduit à des périodes de sécheresse plus longues et plus intenses, cela peut également affecter le rendement de cette culture. Elle nécessite une irrigation régulière et modérée, donc une gestion durable de l'eau