

Avis mitigé de Spécialiste sur la culture de la Stavia au Burundi

@rib News, 15/05/2014 Projet de culture de Stavia au Burundi : réaction et conseils Par Ir Ntibikunda Antoine Il y a une semaine, le Conseil des Ministres du Burundi a tenu sa réunion hebdomadaire et dans laquelle a été abordé entre autres la question relative à l'introduction et la multiplication de la culture de Stavia au Burundi dans un but de gagner des devises [@rib News, 09/05/2014 - Burundi : Projet de la culture de la Stavia comme sources de devises]. Dans cette séance, le Gouvernement du Burundi s'est convenu de trouver d'abord le marché avant la mise en place de la culture. Voici ce que pense le Spécialiste en cette matière, Monsieur l'Ingénieur Agronome Ntibikunda Antoine.

En vue d'éclaircir les membres du Gouvernement du Burundi, ainsi que les autres acteurs du développement burundais, celui-ci se pose plusieurs questions, notamment : Quelle est cette culture de Stavia et son importance ? Quelle est sa composition et son utilisation ? Quels sont les pays qui en cultivent déjà ? Qui sont les consommateurs de cette culture ? La population burundaise pourra-t-elle en profiter comme consommatrice locale ? Quels sont les effets sur la santé résultant de la consommation de cette plante ? Comment peut-on évaluer les chances du Burundi pour concurrencer les pays occidentaux qui en cultivent déjà ? Quelle réglementation applicable en matière de la culture et de la commercialisation de cette plante ? N'y aurait-il pas d'autres cultures, à part le café et le thé que le Burundi puisse introduire et intensifier pour gagner des devises et sans être confronté à la concurrence occidentale ? La plante « Stavia rebaudiana » appelée aussi « Chanvre d'eau » ou simplement « Stavia » plante de la famille des Asteraceae contenant des sucralosides naturels. Elle est originaire des régions tropicales d'Amérique du Sud (Paraguay) et pousse à l'état sauvage dans les prairies ou des massifs montagneux à un climat semi-aride. [Photo : Jeune plante de « Staviarebaudiana »] Le Stavia est cultivé pour servir d'édulcorant dans les produits sucrés par les Colombiens par les Guarani (peuple indien). Il est aujourd'hui cultivé et utilisé à grande échelle dans de nombreux pays d'Amérique du Sud et d'Extrême Orient. Il représente une part importante des sucralosides consommés au Japon et en Australie. Des extraits de la plante sont autorisés qu'en août 2008 en Suisse et en décembre aux Etats-Unis. Quant à sa réglementation, l'utilisation de la plante n'est pas autorisée dans l'Union Européenne en application de la réglementation relative aux nouveaux aliments. Depuis le 26 août 2009, l'emploi d'un extrait de Stavia en tant qu'édulcorant (les sucralosides relèvent de la réglementation relative aux additifs alimentaires) est autorisé provisoirement en France par un arrêté pour une durée maximum de 2 ans. Seuls les extraits raffinés contenant plus de 97 % de sucralosides A sont autorisés. Son emploi dans les sucralosides de table est autorisé au titre du règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires. L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments a son tour en avril 2010 un avis favorable à l'utilisation des différents extraits purifiés de Stavia, les glucosides de Stavia (Staviadulcoside A, rubusoside, Staviobiosides, sucraloside A,B,C,D,E et F) en tant qu'additif alimentaire, reprenant la position de la France où l'utilisation du sucraloside (édulcorant purifié à 97 %) est autorisé provisoirement en poudre fine (généralement de couleur blanche (Source : www.fr.wikipedia.org/wiki/stevia_rebaudiana). Les sucralosides naturels laissent une sensation sucrée qui dure plus longtemps que celle du saccharose. Leur fort pouvoir sucrant (jusqu'à 300 fois celui du saccharose) suscite son intérêt comme alternative au sucre et à l'aspartame. Les sucralosides de Stavia, sont surtout utilisés pour le thé et le café, où ils remplacent le sucre. Ils n'ont pas les mêmes propriétés que le sucre ou les autres sucralosides et ne peuvent pas le remplacer dans la plupart des recettes de gâteau. Les Indiens guarani ont utilisé pendant des siècles l'espèce Stavia rebaudiana comme édulcorant et comme plante médicinale. Les feuilles de Stavia contiennent (en % de matière sèche) 6,2 % de protéines, 5,6 % de lipides, 52,8 % de glucides, 15 % de Staviobiosides et environ 26.6 % de substance soluble dans l'eau. Les extraits de Stavia sont intensément sucrés peuvent remplacer le sucre, sans apporter de calories dans les « produits sans sucre » ou comme édulcorant de table. La feuille de Stavia est utilisée dans les infusions et pour remplacer le sucre. [Photo : Poudre de feuille de cette espèce.] Les extraits de Stavia sont autorisés dans la plupart des pays asiatiques (Chine, Japon Corée) et d'Amérique Latine (Brésil, Paraguay, etc.). En Suisse, le Stavia est uniquement autorisé comme ingrédient dans les tisanes, et ce en quantités minimales. La dose maximale de feuilles de Stavia dans une tisane ne doit pas excéder 2% des plantes entrant dans la composition du produit. Tout autre usage de la plante ou des feuilles est interdit dans les denrées alimentaires. Pour ce qui est de l'extrait de Stavia rebaudiana, son utilisation doit faire objet d'une autorisation de l'Office Fédéral de la Santé Publique au cas par cas. Quant aux effets sur la santé, le rapport de l'OMS de 2007 ne trouve aucun effet cancérigène. Ce rapport a montré que le « Staviobioside est un principe actif chez les patients souffrant d'hypertension ou de diabète de type 2 », mais que d'autres études étaient nécessaires pour déterminer le dosage approprié (source : Wikipédia). En 2008, la FAO via le Comité d'Experts du JECFA, a établi une dose journalière admissible maximum pour le Staviobioside de 4 mg/kg de poids corporel. Des millions de Japonais utilisent des extraits de Stavia depuis 30 ans sans aucun effet secondaire connu ou rapporté. En médecine traditionnelle, ses feuilles sont utilisées depuis des siècles en Amérique du Sud et des recherches sont conduites depuis plusieurs années dans le cadre du traitement du diabète de type 2. Après avoir analysé en profondeur toutes ces informations, et surtout en sachant que les pays occidentaux cultivent déjà le Stavia en utilisant le système de culture hydroponique (hors sol) pour accroître le rendement, le Spécialiste NTIBIKUNDA Antoine conclut que la culture de Stavia au Burundi présenterait plusieurs contraintes que les résultats escomptés vu que même le marché semble incertain. Il suggère au Gouvernement du Burundi, de prendre une autre stratégie pour chercher les devises provenant de l'exportation des cultures industrielles, en plus du café et du thé, en introduisant d'autres cultures exportables et qui ne poussent pas en Occident, notamment : Les agrumes (orange, citron, mandarine, etc..) La banane, Avocats, Ananas, Maracuja, Prune de Japon, Arachides. Les plantes stimulantes (le cacaoyer, le tabac, le muti). Les plantes à épices (le Vanillier, le Cannelier, la Cardamome, le gingembre, le giroflier, la muscade et le macis). Les plantes textiles (le cotonnier, la raphia, le sisal, le Kenaf, la roselle). Les plantes caoutchoux (l'Hévéa, le guayule). Les plantes insecticides (le pyréthre, le tephrosia, Derris elliptica, le neem). Les plantes médicinales (le quinquina, le jojoba, le

Ricin, le Karité). v Les plantes cosmétiques (le Henné). v Les plantes à parfum (la Myrrhe, le Patchouli, le Vétiver, l'Ylang-ylang). v Les plantes tannifères et tinctoriales (L'Acacia decurrens, le Campêche, le Palétuvier, le Recou). Le Spécialiste souhaite partager cette idée avec celui qui serait intéressé par la diversification des cultures exportables du Burundi. Fait à Bruxelles, le 15/05/2014. Antoine NTIBIKUNDA Ingénieur Agronome, Spécialiste en Diversification des Cultures.