

Stevia rebaudiana

La Suisse a été le premier pays européen à autoriser l'été dernier la commercialisation d'extrait de stévia comme additif alimentaire. Mais qui dit extrait de stévia ne dit pas stévia au naturel...

Jusqu'à fin 2009, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a donné son feu vert à 18 produits contenant de l'extrait de stévia. La France a été le premier pays de l'Union européenne à lui emboîter le pas. En septembre dernier, la France a en effet autorisé provisoirement l'emploi de l'extrait de stévia en tant qu'édulcorant par un arrêté. Quant à l'Union européenne, elle devrait se prononcer en mars 2010. Pour la Suisse, la situation est claire. Les feuilles crues de stévia ont un pouvoir édulcorant 30 fois supérieur à celui du sucre; l'extrait de stévia 300 fois! Pourtant l'utilisation des feuilles est interdite, et la dose maximale dans un produit ne doit pas excéder 2 % des plantes entrant dans la composition du produit. En revanche, l'extrait de stévia est autorisé comme édulcorant, après autorisation délivrée par l'OFSP.

Manque de preuves

Motif de cette réglementation: «Les produits nutritifs ne doivent pas mettre en danger la santé humaine.» C'est d'ailleurs sur ce principe que se base l'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU). Pour qu'une nouvelle substance puisse être admise dans la liste des substances autorisées, elle doit remplir certaines exigences. Primo, ne présenter aucun danger pour la santé. Cela signifie notamment qu'elle doit avoir fait l'objet d'études quant à ses effets à long terme, notamment en ce qui concerne sa cancérogénité. Comme les données scientifiques manquent encore pour affirmer que la stévia est sans danger pour la santé, aucune recommandation n'a été émise quant à sa consommation. Autrement dit: sur la base de la protection de la santé, l'utilisation de la plante et de ses feuilles n'est pas autorisée en Suisse.

S'il n'a pas été démontré que la stévia ne présente pas de risques pour la santé, il n'a pas non plus été prouvé qu'elle présentait un réel danger. Selon des études de l'OMS, basées sur des expériences faites sur des animaux, il s'avère que les feuilles de stévia peuvent faire apparaître des symptômes d'intoxication ainsi qu'une diminution de la fertilité chez les rats. Mais cette conclusion ne fait pas l'unanimité: les pourfendeurs de l'étude estiment que la baisse de fertili-

té est due aux doses extrêmement élevées de stévia administrées aux rats. De fait, les rats ont dû avaler l'équivalent de plus de la moitié de leur poids de feuilles de stévia. En 1984, une étude réalisée par Monsanto (producteur de l'édulcorant artificiel aspartame) a soulevé de sérieux doutes quant à l'innocuité de la stévia. Les Etats-Unis ont aussitôt décrété une interdiction d'importation. Les autorités américaines n'ont alors pas cherché à savoir si l'entreprise Monsanto, en tant que producteur d'aspartame, n'avait pas eu intérêt à éveiller de tels doutes. Situation toute différente en Amérique du Sud et au Japon: les Sud-Américains l'utilisent depuis toujours pour adoucir leurs aliments; les Japonais autorisent son utilisation depuis 1970.

Ne pas confondre!

L'OFSP explique cette distinction comme suit: «Il y a une différence considérable entre la stévia et les glycosides de stéviol. L'OFSP n'autorise toujours pas l'adjonction de stévia dans les produits alimentaires. Notre office autorise exclusivement l'emploi des additifs <stéviol glycoside> et <rebaudiosid A> extraits de la plante.» Cet additif est extrait de la plante au terme d'un long processus durant lequel les parties potentiellement toxiques de la stévia sont éliminées.

On peut alors se demander pourquoi il faut une autorisation de l'OFSP si les substances «potentiellement toxiques» sont éliminées durant le processus de fabrication. L'OFSP répond que vu l'usage qui est en fait, les glycosides de stéviol tombent dans la catégorie «additifs alimentaires» et sont donc soumis à autorisation. Mais cela pourrait bientôt changer: «Sur la base des données scientifiques actuelles, les glycosides de stéviol pourraient bientôt passer dans la catégorie des additifs autorisés – les produits n'auront alors plus besoin d'autorisation au cas par cas.»

Pour les drogueries

Il est interdit:

- de vendre de la stévia sous forme naturelle de plante ou de feuilles
- d'ajouter de grande quantité de stévia (> 2 %) à des mélanges de tisane
- d'ajouter de la stévia dans des produits alimentaires

- de recommander l'utilisation de la plante ou de ses feuilles

Il est permis:

- de vendre des produits contenant du glycoside de stéviol (stéviolside) ou du rébaudioside A, pour autant qu'ils bénéficient d'une autorisation de l'OFSP. Exemple: stéviapol.

- d'ajouter de petites quantité (max. 2 %) stévia rebaudiana à des mélanges de tisanes.

Katharina Rederer / Flavia Kunz / trad: cs