



117

nom vernaculaire	français	Stévia
	créole	Stévia
	anglais	Stevia
	espagnol	Stévia
	allemand	Stevia



origine	Amérique du Sud (Paraguay).
habitat	Les indiens d'Amazonie utilisent les feuilles de stévia depuis toujours pour sucrer leurs boissons, ou les mâchent longuement comme friandise (c'est le cas des Indiens Guarani). La stévia fut introduite en Europe par les Espagnols, mais elle ne suscita pas un intérêt très vif. Il fallut attendre le début du 20ème siècle pour que la stévia soit enfin étudiée, classée botaniquement et que sa composition chimique soit établie. En 1931, les principales molécules sucrantes contenues dans les feuilles furent isolées : le stevioside et le rebaudioside. Dans les années 70, les Japonais menèrent des études complémentaires sur le potentiel sucrant de la plante et son innocuité, et devant les résultats très encourageants obtenus, ils se lancèrent dans la production industrielle de stévia. Depuis, ils en sont les principaux producteurs (et consommateurs), avec les États-Unis, la Russie, Israël et le Brésil.
type	Plante buissonnante de 40 à 80 cm de haut

Son nom scientifique est « *Stevia rebaudiana* » de la famille des < Astéracées >. La francisation du latin scientifique < *Stevia* >, le genre (féminin ou masculin sont possibles) et l'orthographe ne sont pas encore stabilisés.

Les Guarani (*populations amérindiennes des régions amazoniennes du Brésil, d'Argentine et du Paraguay*) l'appelaient < ka'a he'ê > (herbe sucrée), car cette plante présente une caractéristique étonnante : ses feuilles sont intensément sucrées, pour un apport nul en calorie.

On l'utilise aujourd'hui comme édulcorant naturel, pour remplacer le sucre et l'aspartame.

utilisations

La stévia a un pouvoir sucrant 300 fois supérieur à celui du sucre, et zéro calorie.

Elle doit son goût sucré à une catégorie de molécules : les glucosides de stéviol, constitués de stéviol et de glucose.

Les propriétés sucrantes de ces glucosides sont beaucoup plus importantes que celles du sucre de canne :

400 feuilles de stévia ont un pouvoir sucrant égal à celui de 12,5 kg de sucre de canne.

La stévia est utilisée soit comme aliment dans des recettes salées et aigres-douces, pour sucrer les boissons chaudes et froides, les pâtisseries, gâteaux, mousses et entremets, soit comme additif (édulcorant pour de nombreux produits agro-alimentaires comme les yaourts, le chocolat, les glaces, les sodas, le thé glacé, les chewing-gums...). Ainsi,

- au Japon, la stévia représente les deux tiers de la consommation d'édulcorants,
- elle est aussi utilisée en Malaisie, en Thaïlande, en Chine, en Corée du Sud, à Taiwan, au Brésil, au Paraguay, en Uruguay, en Israël, en Russie...
- aux Etats-Unis The Coca-Cola Company et PepsiCo ont reçu en 2008 de la Food and Drug Administration l'autorisation d'utiliser du « rébaudioside A » dans leurs produits ainsi que l'autorisation de commercialiser des extraits de stévia en poudre, respectivement : le Truvia et le PureVia.
- en Suisse, on l'utilise dans la fabrication du chocolat (marque Villars).
- en Suède, dans celle du thé glacé (marque Liv Maté).
- en Allemagne, dans les jus de fruits (marques Rea et Joker).
- en France, seul l'extrait purifié à 97% de rebaudioside A, l'un des glucosides du stévia, est autorisé depuis 2010, (arrêté du 8 janvier 2010). Il s'achète sous forme de poudre. Il représente 20 % du marché français des édulcorants.

Dans les pays où la stévia est autorisée en tant qu'aliment, on la trouve sous différentes formes : en poudre verte obtenue à partir de feuilles séchées, en poudre blanche composée des glucosides purifiés, en petits comprimés semblables à des sucrettes ou en extrait liquide.

