

Le stevia, une plante millénaire qui commence seulement à faire parler d'elle

Par Milena Merlino, Frères des Hommes

Connaissez-vous le Stevia Rebaudiana Bertoni ? Pendant des siècles, cette petite plante a été utilisée par des tribus indiennes d'Amérique latine tout en passant quasiment inaperçue sur les autres continents. Les choses changent : les multinationales commencent à s'y intéresser sérieusement et les lobbies des édulcorants synthétiques à la craindre. En Bolivie, elle fait vivre de plus en plus de petits producteurs qui, parfois, la considère aussi comme une alternative plus rentable que la coca.

Comment le stevia a changé la vie de Doña Marina

Communauté de Santa Fé près de Caranavi. Un soleil de plomb a immobilisé la vie sur la petite place du village et a fait fuir les habitants dans leur modeste maison. Sur le sol en terre battue, dans un coin, des feuilles vertes sèchent. Doña Marina a terminé hier sa récolte de stevia qui sera tout prochainement transportée vers La Paz, la capitale bolivienne. « Quand nous aurons un vrai séchoir, ce sera nettement plus commode pour faire sécher le stevia », nous commente-t-elle en regardant les plastiques sur lesquelles sont étalées les feuilles.

Lorsque nous la rencontrons, cela fait trois ans que Doña Marina s'est lancée dans ce type de culture. Et à aucun moment, elle n'a regretté ce choix. Auparavant, elle vivait de la banane. « Cela ne donnait pas bien ! Les revenus étaient alors insuffisants pour la famille. J'ai dû trouver autre chose ».

En Bolivie, le stevia, c'est plutôt une histoire de femmes. En effet, cette culture ne requiert pas un travail lourd et est relativement aisée. En outre, elle présente des avantages non négligeables : d'une part, elle est rentable car ceux qui en vivent peuvent compter sur environ 4 récoltes par an et d'autre part, l'intérêt va croissant pour cette plante sur laquelle lorgnent de plus en plus de firmes, voire de multinationales. Ce nouvel engouement a notamment contribué à tirer vers le haut le prix du stevia, raison pour laquelle plusieurs paysans commencent à la préférer à la culture de la coca, beaucoup moins rentable, plus exigeante et nécessitant davantage de pesticides. Ainsi, en 2008, au moment où le kg de coca se vendait à 28 bolivianos (+/-4 USD), le prix du stevia s'élevait à environ 70 bolivianos.

Doña Marina nous invite à la suivre afin de visiter sa parcelle située à quelques centaines de mètres de sa maison. Après avoir quitté le chemin de terre principal, nous franchissons un fossé, nous écartons quelques buissons et branchages encombrant un petit sentier et nous nous arrêtons derrière elle qui, de d'un geste large de la main nous désigne fièrement ses cultures. Sous nos yeux, sur un lopin de terre soigneusement entretenu s'étalent plusieurs rangées de plantes de moins d'un mètre de hauteur dont les feuilles poussent diamétralement opposées sur la tige.

La production de notre interlocutrice est totalement écologique. En guise d'engrais, elle utilise les déjections de ses poules ou encore de la cendre. « Avec la cendre, ça fonctionne très bien car la plante s'en trouve immédiatement améliorée », ajoute-t-elle. Par ailleurs, en tant que membre d'AOPEB, l'association d'organisations de producteurs écologiques, elle bénéficie d'un encadrement de spécialistes. Leurs conseils se sont avérés particulièrement précieux au début, au moment de sa reconversion. Ainsi, elle nous explique : « Dès que le stevia fleurit, il perd son goût sucré. Lorsque c'est arrivé au début, cela m'a un peu désarçonnée ». Mais Doña Marina a su y faire et au fil du temps, elle a appris à maîtriser parfaitement ce type de culture jusqu'à augmenter peu à peu ses récoltes. En outre, la plante se régénère après chaque récolte, pour autant que l'on prenne soin des racines.

Indubitablement, pour Doña Marina, le stevia, c'est ce qui lui a permis d'améliorer sa qualité de vie.

Les origines du stevia

Le stevia ou *Stevia Rebaudiana* Bertoni, la plante la plus sucrée au monde, était cultivé à l'origine au Brésil et au Paraguay. Les Indiens Guarani l'utilisaient afin d'adoucir leurs boissons chaudes. Ce n'est qu'au 16^{ème} siècle que les conquistadores l'ont chargé sur leurs bateaux pour l'amener sur le continent européen, sans toutefois qu'il ne connaisse un véritable développement commercial. Il n'est enregistré officiellement qu'en 1899 par un botaniste, le Dr. Bertoni.

Dans le contexte de pénurie de sucre durant la seconde guerre mondiale, les alliés ont souhaité le commercialiser, projet qui a échoué en raison de la technologie insuffisamment développée. A l'image de plusieurs pays d'Amérique latine (Paraguay, Uruguay, Brésil notamment), les rayons des grandes surfaces japonaises se sont remplis de boîtes de stevia en 1970, moment où ce pays a interdit l'utilisation des édulcorants synthétiques suspectés d'être cancérogènes. La Corée a fait de même.

Une plante aux multiples vertus

Le stevioside¹ ou édulcorant extrait des feuilles de stevia se présente comme une fine poudre blanche. Il s'agit d'un produit naturel, non toxique, qui ne contient aucune calorie. D'après le Centre de Recherche pour la Stévia à la KUL de Leuven², cette plante a été testée cliniquement et n'entraîne aucun effet néfaste pour la santé même en cas d'utilisation prolongée. Dans les années '70, les Japonais sont parvenus à extraire les stévioides et depuis lors, le produit est utilisé comme additif alimentaire ou édulcorant naturel. A elle seule, cette petite plante a ainsi récupéré 40% du marché des édulcorants. Les Japonais y ont trouvé un intérêt considérable vu que son pouvoir sucrant est de 15 fois plus élevé que le sucre conventionnel pour la feuille de stevia et de 100 à 300 fois pour les extraits de cette plante. La commercialisation s'est maintenant étendue à des pays en dehors du continent américain comme Israël, la Thaïlande ou la Chine.

Sur le plan médicinal, le stevia contribuerait également à réduire la tension artérielle ainsi que le taux de glucose sanguin. Il stimulerait la production d'insuline et tonifierait le cœur.

La force des lobbies sucriers

Ces multiples vertus lui ont ouvert les portes de plusieurs pays où le stevia se retrouve maintenant sur les tables sous forme de complément alimentaire ou d'édulcorant naturel. Si l'Europe reste encore frileuse en matière de commercialisation, il en va autrement de l'autre côté de l'océan. Ainsi, en décembre 2008, la Food and Drug Administration aux Etats-Unis a autorisé Coca-Cola et PepsiCo à utiliser les extraits de stevia dans certaines de leurs nouvelles boissons. La fin d'une véritable épopée au cours de laquelle la FDA avait refusé par trois fois l'homologation de cette plante, allant jusqu'à en interdire l'importation aux Etats-Unis en 1991.

Ce retournement de situation a immédiatement suscité des critiques acerbes du CSPI³, une organisation basée à Washington qui mène campagne sur les questions nutritionnelles aux Etats-Unis et au Canada. Cette dernière a immédiatement réagi en préconisant l'application

¹ Substance végétale cristalline responsable du goût sucré

² <http://bio.kuleuven.be/biofys/ESC/French/ESC.htm>

³ Center for Science in the Public Interest : Centre pour la science dans l'intérêt du public www.cspinet.org

du principe de précaution à l'extrait du stevia, évoquant des risques potentiels pour la santé. D'aucuns se sont empressés de souligner les contradictions du CSPI, alors qu'il se montre étonnamment moins virulent à l'égard de l'aspartame dont la toxicité a pourtant été soulevée dans plusieurs études scientifiques. Et les défenseurs du stevia de dénoncer les manipulations orchestrées par les puissants lobbies du sucre et des édulcorants synthétiques qui voient d'un mauvais œil l'arrivée de ce concurrent sur le marché.

L'Union européenne, elle aussi, préfère jusqu'à présent se retrancher derrière le principe de précaution à l'égard de cette plante qui est pourtant consommée depuis des centaines d'années sur le continent latino-américain. Étonnante prudence quand on sait que la position de Bruxelles sur la question des OGM, par exemple, est nettement moins catégorique alors que ceux-ci n'existent que depuis moins de 40 ans et que nombre d'associations ainsi que de citoyens se battent pour en obtenir l'interdiction.

Retour en Bolivie

Avec CELCCAR, Frères des Hommes soutient un projet de production de stevia dans la région de Caranavi. CELCCAR est une organisation économique paysanne rassemblant des coopératives et des associations impliquées dans diverses cultures. En tout, ce sont un peu moins de 500 petits paysans cultivant en moyenne entre 1 et 3 hectares qui bénéficient de son assistance technique et de ses formations en production, transformation et commercialisation. Notre partenaire encourage l'agriculture écologique et familiale auprès de ses affiliés.

Parmi ces derniers, 160 se sont attelés à la culture du stevia qui est écoulé à la fois sur le marché interne et international. L'un des objectifs poursuivis par ce projet spécifique est de permettre aux familles de petits producteurs d'augmenter leurs revenus par la vente de ces feuilles. On estime qu'en moyenne, chacun pourra gagner 3.250 bolivianos⁴ en plus par an grâce à cette activité, ce qui représente trois mois de salaire. Derrière ces chiffres, c'est bien entendu une amélioration des conditions de vie qui est visée. CELCCAR, mettant son expertise et son savoir-faire au service des affiliés, se charge de la transformation du produit de la récolte avant qu'elle ne soit écoulée sur le marché, ce qui lui permet également d'accroître ses revenus. Son rôle est notamment d'encadrer les paysans en organisant des formations et en leur fournissant un suivi technique.

Outre ses aspects écologiques et économiques importants pour la région, ce projet poursuit également un objectif politique dans la mesure où CELCCAR s'en trouvera progressivement renforcé. Cela lui permettra d'accroître son poids en termes de développement local. En effet, la loi de participation populaire bolivienne exige que les organisations actives sur le plan économique et social soient consultées par les instances communales dans le cadre de l'adoption de plans opérationnels et de décisions budgétaires. Notre partenaire gagnera en influence, ce qui sera également tout bénéfique pour les petits producteurs qui pourront plus aisément faire entendre leur voix.

Avec ce projet, cette petite feuille millénaire a donc une vertu supplémentaire à son actif : celle de permettre à des petits paysans d'améliorer leurs conditions de vie tout en s'inscrivant dans la ligne du développement durable et de ses trois piliers fondamentaux : l'économie (plaçant l'humain au centre des préoccupations), le socio-politique (au travers de la participation citoyenne) et l'environnement (par le biais de la pratique de cultures biologiques).

⁴ Environ 67 euros/mois

Du miel qui adoucit l'avenir des apiculteurs en Casamance

Activité traditionnelle au Sénégal, l'apiculture a pourtant connu un recul important ces dernières années en raison de ses techniques d'exploitation peu adaptées et problématiques pour l'environnement. Elle est toutefois en train de renaître à Tankanto, dans la région de Kolda en Casamance, drainant dans son sillage de multiples bénéfices pour les populations locales. Fin 2008, Vanessa Stappers, chargée de l'éducation au développement chez Frères des Hommes, a rencontré les apiculteurs de cette région. Elle a recueilli sur le terrain les propos et réflexions de Mamadou Ndiaye, Coordinateur d'Intermondes au Sénégal et notre partenaire pour ce projet.

Un projet qui part de « l'existant »

« La région de Kolda, à la frontière de la Gambie et de la Guinée Bissau, est l'une des plus pauvres du Sénégal. C'est pourquoi nous nous y sommes intéressés. Par ailleurs, elle est relativement enclavée, bien que l'Etat sénégalais ait consenti des efforts au cours de ces dernières années pour doter la région d'infrastructures routières.

L'une de ses particularités, c'est qu'il s'agit d'une des rares régions où subsistent encore des réserves forestières et où les ressources naturelles ne sont pas encore fortement dégradées. Faisant face à la pauvreté économique, les populations ont souvent tendance à exploiter de façon abusive les ressources forestières. Cet aspect concerne aussi le milieu urbain puisque les villes sont également consommatrices de combustibles. C'est pourquoi le capital végétal, notamment le capital forestier, est mis à rude épreuve puisqu'il est exploité entre autres pour servir les centres urbains gourmands en combustibles et notamment en bois de chauffe ou en charbon de bois.

Nous sommes partis du constat qu'il était urgent d'intervenir dans ces régions à la fois pour permettre aux populations d'améliorer leurs revenus tout en inscrivant les activités dans une protection durable des ressources naturelles.

Nous avons donc essayé de « construire sur l'existant », et de nous baser sur les compétences qu'il y avait dans la région pour réfléchir avec les populations à un nouveau projet. Or, il se trouvait que les habitants de la région de Kolda, notamment la communauté de Tankanto, avaient une longue expérience dans l'apiculture. Toutefois, cette apiculture traditionnelle posait des problèmes sur le plan environnemental et il était important que le nouveau projet permette de développer une activité durable tout en préservant la biodiversité. Ainsi, lors de la récolte du miel, les ruches traditionnellement utilisées, faites d'herbe fraîche enduite de fumier de vache, étaient enfumées par les producteurs, ce qui provoquait fréquemment des feux de brousse ravageurs pour l'environnement. Il fallait changer cela.

De nouvelles techniques respectueuses de l'environnement

En d'autres termes, il convenait d'introduire des innovations qui puissent être davantage respectueuses de la nature. Pour ce faire, nous avons proposé des nouvelles technologies de ruches, et plus particulièrement les ruches kenyanes (en bois) et vautier (en fer, ciment et sable). Ces dernières ont en outre l'avantage de présenter des capacités de stockage de miel beaucoup plus importantes. En effet, alors que la production des ruches traditionnelles est de 6 kg de miel, elle peut atteindre 25 kg pour les ruches vautier et kenyanes. Nous avons toutefois été confrontés à une difficulté du fait que nous avons besoin d'avoir accès à l'électricité pour fabriquer les ruches kenyanes. Pour ce faire, nous avons donc développé une collaboration avec les artisans de la ville de Kolda qui les ont produites.

La ruche vautier, quant à elle, requérait des compétences en maçonnerie et la technologie n'était pas suffisamment connue à Tankanto. Nous avons donc fait appel au projet d'appui pour l'entrepreneuriat en foresterie de Kolda (PAEFK) qui relève du Ministère de l'Environnement. Il nous semblait important de faire en sorte que les populations concernées puissent maîtriser les technologies de fabrication des ruches vautier. Des acquis ont été engrangés en ce sens. Le projet a opté pour la formation pratique de 10 apiculteurs en techniques de fabrication de ruches vautier par 2 techniciens du PAEFK.

En attendant que ces nouvelles ruches soient fabriquées et durant la première année du projet, nous avons essentiellement utilisé des ruches locales améliorées. L'utilisation du fumier a été supprimée, la technique de tressage a été perfectionnée, etc. Grâce à ces changements, nous avons pu obtenir une production record de 7 tonnes de cadres de miel brut qui, transformé, a permis à 57 apiculteurs de disposer de revenus de 3 millions de francs CFA⁵. La production habituelle de miel a donc été doublée. Maintenant, avec les nouvelles ruches vautier et kenyanes, nous espérons doubler, voire tripler la quantité de miel obtenue cette année.

Le projet s'est entre-temps développé et à ce jour, nous pouvons dire qu'environ 200 ruches kenyanes et vautier ont été fabriquées et mises à la disposition de 57 apiculteurs de la région de Tankanto.

Impacts sociaux et commerciaux

Nous avons également fait en sorte que l'utilisation de nouvelles technologies puissent s'inscrire dans une démarche de genre, qu'elles soient tant à la portée des hommes que des femmes. Ainsi, il était important de veiller à ce que les technologies ne soient pas facteur d'exclusion. C'était le cas avec les ruches traditionnelles qui étaient utilisées par les hommes dans la mesure où il fallait les installer au sommet des arbres, ce qui était compliqué et dangereux. Aujourd'hui, les deux nouveaux types de ruches sont posés à même le sol. Ce choix a aussi eu un autre impact positif. Dans la région de Tankanto, on considérait généralement que l'apiculture était avant tout une affaire de personnes âgées. Mais maintenant, compte tenu des revenus que cette activité génère, les jeunes s'y engagent de plus en plus. Il s'agit donc d'un projet qui a entraîné des changements sociaux très importants et a modifié de façon positive la répartition du travail et des activités économiques entre hommes, femmes et jeunes.

Souvent, le miel pur extrait se vendait difficilement parce que toutes les conditions d'hygiène et de salubrité n'étaient pas remplies. Ensuite, les apiculteurs n'étaient pas suffisamment organisés pour commercialiser leur production. Maintenant, cette question est réglée parce que nous avons mis en place une unité de traitement qui obéit aux normes de cette production et que les apiculteurs n'ont plus besoin de se rendre dans les marchés locaux pour écouler leur production. Donc, lors de la récolte, ils peuvent venir à la miellerie et vendre directement leur produit, sans attendre.

Nous avons fait en sorte que le prix du miel au producteur soit relevé parce qu'auparavant le kg de gâteau de miel coûtait 300 francs CFA au marché local⁶. Et il n'était pas toujours garanti de trouver des acquéreurs. Il était important d'améliorer ces aspects et nous avons décidé de faire en sorte que les producteurs puissent obtenir une plus-value financière. Bien entendu, cela ne signifie pas que l'entièreté de la production de miel est commercialisée. Une bonne part est destinée à l'autoconsommation dans les familles où il est utilisé dans les préparations culinaires telles que la bouillie de mil, par exemple. Le sucre, en effet, est très

⁵ Environ 4.575 euros

⁶ Environ 0.46 euro

cher. En outre, les paysans, les producteurs et les communautés villageoises connaissent parfaitement les vertus médicinales du miel. C'est donc tout bénéfique pour la santé des familles.

Activités périphériques et autres retombées

Le projet a fait émerger aussi un pôle de métiers nouveaux tels que la fabrication de bougies grâce à la mise en place d'une unité de traitement et de conditionnement du miel brut. Auparavant, les apiculteurs ne savaient pas quoi faire de la cire. Il existe toutefois un marché local pour ce type de produit, notamment dans les villes, où le problème de coupures d'électricité se pose de plus en plus avec acuité. Une filière se met actuellement en place qui associe à la fois les apiculteurs hommes et femmes de Tankanto qui sont spécialisées dans la fabrication des bougies. La première année déjà 200 bougies de différents gabarits ont pu être élaborées par les 30 femmes concernées.

Ce projet a également des retombées sur la ville de Dakar où une partie de la production de miel est acheminée. 100 femmes appartenant à 5 groupements différents se sont impliquées dans la commercialisation du produit dans la capitale.

L'intérêt par rapport à l'environnement devient de plus en plus important dans la zone et des actions de reboisement sont initiées ; les feux de brousse sont également atténués car les apiculteurs ont construit des pare feux au niveau des ruchers pour les protéger. Malgré tout, il reste des efforts à faire notamment en matière d'organisation des paysans pour que ceux-ci s'investissent de façon beaucoup plus massive dans la gestion et la restauration des ressources naturelles et en particulier des ressources forestières.

Certes, nous avons déjà franchi une étape, mais nous devons maintenant nous attaquer à d'autres questions pour renforcer les acquis. Ainsi, les activités principales des populations de cette région sont l'agriculture et l'élevage. A ce sujet, les populations ont pu constater que les parcelles de mil à proximité des ruchers avaient doublé la production. C'est dire que l'effet de la pollinisation est clairement perçu par les paysans et que les abeilles contribuent aussi au maintien de la biodiversité. Il est donc intéressant de développer une agriculture intégrant à la fois l'élevage, la foresterie et l'apiculture afin d'ancrer véritablement les activités dans un souci de durabilité.

Concertations avec les services publics et les élus

D'autres initiatives se dessinent, tout aussi importantes. Ainsi, une collaboration existe entre les services publics de l'Etat tels que les Eaux et Forêts, les services de l'élevage. Cela permet de développer un dialogue entre toutes les parties prenantes de la gestion forestière. La concertation entre les élus et les services techniques pour parvenir à des normes concertées et acceptées en matière de gestion forestière par toutes les parties prenantes s'est développée. Au départ, c'est l'Etat seul qui éditait ces normes et souvent, elles ne convenaient pas du tout aux populations locales. Nous souhaitons faire en sorte que ces questions soient débattues ensemble et que les intérêts des producteurs ruraux soient pris en compte. De cette manière, nous espérons aboutir à un engagement de tous, faisant en sorte que les domaines de compétences des collectivités locales, d'une part, et des services de l'Etat, d'autre part, soient respectées. L'objectif est donc de parvenir à une gestion beaucoup plus transparente des ressources forestières.

L'avenir de la planète en ligne de mire

Outre la pauvreté économique, il y a un appauvrissement environnemental et écologique. Ce dernier est lourd de conséquences parce que la dégradation des ressources naturelles au Sud a des répercussions sur le plan mondial. L'exploitation inconsidérée de l'environnement

contribue à des changements climatiques qui affectent aujourd'hui toute la planète. Donc, nous pensons qu'il faut, au travers de petites actions telles que celles-ci, parvenir à inverser la tendance et faire en sorte que les équilibres écologiques puissent être préservés. Il est essentiel de trouver des alternatives en matière de gestion forestière. Il faut que les gens tirant des bénéfices de l'exploitation forestière sachent que la vie de l'homme et la vie de l'arbre sont intimement liées. Il faut que nous nous rappelions que s'il n'y avait pas d'abeilles aujourd'hui, c'est l'humanité tout entière qui serait menacée ».