

L'article paru dans Libé sur le sujet de la stevia . Il faut aussi à ce propos parler des conditions dans lesquelles l'aspartame a été autorisé aux Etats Unis au grand bénéfice de Searle devenu Monsanto, depuis grâce à l'action de Donald Rumsfeld président de Searle à l'époque . La FDA n'a pas respecté l'avis de son comité et la personne de la FDA qui a passé outre a été embauchée chez Searle 3 mois après. Tout cela a été dit lors des auditions devant le Congrès US et fait un chapitre entier du livre de Devra Lee Davis , " The Secret History of the War on Cancer " sans qu'elle ait eu un procès de la part de la FDA ou de Monsanto.... Il faut rappeler tout ça au passage, car ça permet de montrer aussi l'enjeu autour de l'expertise. Les essais fournis à l'époque par Searle étaient de mauvaise qualité et aujourd'hui c'est le reproche que fait l'EFSA à Ramazzini, sans réévaluer les essais des années 80.

Terre 26 déc. 6h51

Stevia, la plante sucrante étouffée en Europe

L'édulcorant, déjà testé par les géants du soda, est interdit par la législation de l'UE.

32 réactions

LAURE NOUALHAT

Qu'est-ce qui a un pouvoir sucrant 200 fois supérieur au sucre, tout en affichant zéro calorie et qui pousse dans les forêts d'Amérique du Sud ? La Stevia rebaudiana.

Inoffensive en apparence, cette petite plante dispose de tous les atouts pour faire trembler le marché très prisé des édulcorants. L'une de ses applications industrielles est la feuille séchée réduite en poudre, à utiliser comme du sucre classique. Une autre est l'extraction des molécules qui donnent le goût sucré : les steviol, les stéviolosides et les rebaudiosides. Le produit fini sert alors d'édulcorant.

Comme ses concurrents de synthèse, ses applications dans le gargantuesque monde du «light» sont innombrables : sauces, confiseries, boissons, plats cuisinés, produits lactés, pâtisseries... Les géants américains du soda ne s'y sont pas trompés et s'approprient à utiliser l'un des composés de la plante dans leurs boissons sucrées. Tandis qu'au Japon, elle est consommée depuis 1975, au point d'avoir raflé 40 % du marché des édulcorants. En France, elle est totalement méconnue. Et sa vente soumise à une régulation casse-tête.

Complément. En matière d'aliments, la législation européenne est indigeste. Et selon qu'on utilise la plante entière ou ses extraits, on ne tombe pas sous le coup de la même réglementation. Pour utiliser une plante en Europe, il faut qu'au moins un des pays de l'Union la consomme. Ce qui n'est pas le cas, la plante poussant en Amérique du Sud. «Stevia rebaudiana est un aliment qui n'était pas consommé de façon significative en Europe avant 1997. A ce titre elle dépend du règlement européen Novel Food, relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires. Elle doit faire

l'objet d'une autorisation de mise sur le marché», explique-t-on à la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes. Ainsi, une plante utilisée depuis des millénaires par les Amérindiens est considérée comme nouvelle en Europe. C'est ce que dénonce Claudie Ravel, patronne de Guayapi Tropical, société spécialisée dans les plantes amazoniennes et condamnée début décembre pour «tromperie». Sa faute ? Avoir vendu de la poudre de feuilles comme «complément alimentaire à fort pouvoir sucrant». Cela fait dix ans que Guayapi Tropical souhaite enregistrer la plante comme complément alimentaire et non comme nouvel aliment. «Hors de question d'enregistrer cet ingrédient traditionnel dans la catégorie Novel food, dans laquelle on retrouve les OGM», dit-elle.

Autre obstacle majeur à sa commercialisation, les doutes sur l'innocuité de la plante. Les différentes autorités françaises et européennes ont argué de son potentiel contraceptif pour interdire sa mise sur le marché. Depuis quinze ans, les études contradictoires s'enchaînent. «En juin 2008, le comité d'experts de l'OMS a enfin défini une dose journalière admissible. Si la Commission européenne met des bâtons dans les roues de la stevia c'est parce qu'elle est achetée par le lobby du sucre», prétend Jan Geuns, professeur à l'université de Louvain et président de l'Association européenne de la stevia.

Limonadiers. Aux Etats-Unis, le 19 décembre, la Food and Drug Administration a, elle, donné son feu vert à l'usage d'un dérivé de la plante. Les multinationales Cargill et Merisant, qui fournissent les édulcorants à Coca-Cola et PepsiCo, avaient déposé une demande en ce sens. Les géants du soda devaient être très confiants sur l'issue de la procédure car leurs gammes de boissons light à base de stevia sont déjà prêtes. Début 2009, Coca dégage son Sprite green et de nouveaux jus Odwalla, tandis que Pepsi dévoilera trois saveurs d'eau aromatisée ainsi que le Trop50, un jus d'orange affichant 50 % de calories en moins que ses concurrents.

Joël Perret ne dispose pas de la même force de frappe que les limonadiers yankees. Ce Français a créé la société Greensweet pour extraire les molécules sucrantes de la stevia, et les intégrer dans des produits transformés. Pensant qu'il s'agirait d'une formalité, l'entrepreneur a déposé une demande d'autorisation en 2006. Mais le premier avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a refroidi ses ardeurs. A l'époque, l'organisme estimait que «le risque sanitaire de l'emploi de glycosides de steviol, extraits de *Stevia rebaudiana*, en tant qu'édulcorant, ne pouvait pas être précisément estimé». En septembre dernier, un deuxième avis autorise l'usage de l'un des composés de la stevia, le rébaudioside A, mais uniquement celui-là. «Pourquoi cet avis ne peut-il être étendu à l'ensemble des extraits de la stevia ?» interroge l'entrepreneur dont la société est en stand-by depuis deux ans. Las, il prévoit de collaborer avec l'agroalimentaire suisse, pays où l'usage de tous les glycosides de la plante est autorisé depuis septembre.

En dépit des embûches, de nombreux initiés consomment la *Stevia rebaudiana* en cachette. On en trouve dans les rayons cosmétiques des boutiques bio, et

même telle quelle en pot. «Elle est vendue comme plante d'ornement, mais officieusement, elle est consommée à la place du sucre», explique Patrick Merland, patron de la Maison du stevia, qui vend 4 000 à 5 000 plants par an. Certains pâtisseries ou cuisiniers la commandent sur Internet en provenance du Canada. «Les choses bougent, souligne Patrick Merland. La plante n'a pas changé, mais les gens qui déposent les dossiers, eux, ont changé.» Si Coca-Cola se met à la stevia, les barrages administratifs ne devraient en effet pas tarder à céder.

----- Original Message -----

From: "Denis Lebioda" <[denis.lebioda@contaminations-chimiques.info](mailto:denis.lebioda@contaminations-chimiques.info)>

To: "res-orga" <[res-orga@lalliance.fr](mailto:res-orga@lalliance.fr)>

Sent: Friday, April 24, 2009 5:58 PM

Subject: [res-orga] L'aspartame ? Aucun risque, sauf pour certains malades

L'aspartame ? Aucun risque, sauf pour certains malades

Publié par :

<http://www.destinationsante.com/L-aspartame-Aucun-risque-sauf-pour-certains-malades.html>

Le : 24 avril 2009 - 10:59

\*\*\*\*\*

L'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) confirme une nouvelle fois l'innocuité de l'aspartame. Elle réfute les affirmations d'une équipe italienne, selon laquelle cet édulcorant serait dangereux pour la santé.

« Sur la base de toutes les preuves actuellement disponibles (...), il n'y a aucune indication que l'aspartame présente un risque en matière de génotoxicité ou de carcinogénicité et donc aucune raison de réviser la dose journalière admissible (...), à savoir 40mg/kg de poids corporel », conclut l'EFSA dans son dernier avis.

Rappelons toutefois que l'aspartame ne doit pas être consommé par les patients souffrant d'une maladie génétique rare, la phénylcétonurie. Ils sont en effet incapables de dégrader la phénylalanine, un acide aminé contenu dans cet édulcorant. Si vous êtes concerné, lisez bien les étiquettes de certains produits tels que les sodas. Notamment ceux estampillés « light ».

Domage enfin qu'une alternative telle que Splenda - un édulcorant qui supporte la cuisson et ne renferme pas de phénylalanine - ne soit plus commercialisée dans les grandes surfaces françaises. Et cela « pour des raisons de rentabilité économique », nous a confirmé le fabricant. Présenté dans 85 pays, ce produit de l'Américain Johnson&Johnson n'est plus disponible dans l'Hexagone qu'à travers le réseau de distribution des professionnels de la restauration (café, restaurants, hôtels...).

Source : EFSA, 22 avril ; interview de l'agent commercial Splenda France

-----  
Desinscription: envoyez un message a: [res-orga-unsubscribe@lalliance.fr](mailto:res-orga-unsubscribe@lalliance.fr)  
Pour obtenir de l'aide, écrivez a: [res-orga-help@lalliance.fr](mailto:res-orga-help@lalliance.fr)

-----  
Desinscription: envoyez un message a: [res-orga-unsubscribe@lalliance.fr](mailto:res-orga-unsubscribe@lalliance.fr)  
Pour obtenir de l'aide, écrivez a: [res-orga-help@lalliance.fr](mailto:res-orga-help@lalliance.fr)