

Stévia → La stévia, une culture rentable dans la région ? Pour répondre à cette question, la Chambre d'agriculture de l'Hérault s'est lancée dans un projet de recherche depuis trois ans.

Les expérimentations se précisent

"Rendre économiquement rentable la production de stévia", voilà l'objectif affiché par Charly Fabre, le chef de service des productions végétales à la Chambre d'agriculture de l'Hérault. Pour ce faire, l'organisme consulaire a lancé un programme de recherche en 2009 avec le soutien financier du Conseil général de l'Hérault.

Trois ans plus tard, les premiers résultats ont fait l'objet d'une restitution le jeudi 4 octobre, au Centre Expérimental Horticole de Mar-sillargues (CEHM).

Economie régionale

Un premier signe qui ne trompe pas et qui laisse entrevoir les espoirs qu'ont suscité ces premiers résultats : à l'origine circonscrit au département de l'Hérault, le projet est désormais étendu à toute la région Languedoc-Roussillon. Le Conseil régional, FranceAgriMer et les autres chambres d'agriculture de la région font désormais partie de l'aventure depuis l'année dernière.

Les parcelles du CEHM ont été choisies pour accueillir les premières expérimentations sur la stévia. "Ce site est au cœur des essais agronomiques", indique Charly Fabre. Mais, précise-t-il, aujourd'hui, le protocole est étendu à l'ensemble de la région avec des parcelles expérimentales dans l'Aude, le Gard et les Pyrénées-Orientales. "Cela nous permet de tester la culture de stévia dans différentes conditions pédo-climatiques".



Lors de la campagne précédente, en 2011, ce sont trois récoltes de stévia qui ont été réalisées sur les mêmes plants.

Privilégiant une approche filière, la Chambre d'agriculture de l'Hérault ne s'est pas seulement contentée de mener des travaux sur l'étape de la production. "On veut mettre en place une filière de A à Z", confie le chef de service. Des partenariats ont été noués avec l'Union des Distilleries de la Méditerranée, Stevia Natura, une société auvergnate spécialisée dans la production et la commercialisation des produits issus de stévia, et Saprofin, "un acteur local soucieux de transformer et valoriser une production destinée aux industries alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques", explique-t-il.

Première étape validée

Mettre en place une filière stévia dans la région alors que cette plan-

te est originaire d'Amérique du Sud : le premier pari de la Chambre d'agriculture de l'Hérault était de considérer que les conditions pédo-climatiques du Languedoc-Roussillon pourraient répondre aux exigences écologiques de la plante. "La stévia pousse ici !". Le constat de Charly Fabre s'appuie sur trois campagnes de production dont la dernière s'achève dans les jours qui viennent.

La plante pousse et pousse bien, pourrait-on rajouter. Avec des rendements moyens de l'ordre de 15 t/ha de matière fraîche et de 2,5 t/ha de matière sèche, les performances atteintes sont comprises dans la fourchette des rendements décrits dans la littérature.

Ce premier résultat est d'autant plus remarquable que, "partant du principe qu'il s'agit de mettre en avant le caractère naturel du produit, les itinéraires techniques initialement choisis étaient les plus simples possibles", explique Charly Fabre. En clair, cela signifie un apport minimal d'intrants.

Compte tenu des conditions expérimentales définies jusqu'à présent, "on devrait dans le futur atteindre des rendements de 20 à 25 % plus élevés", estime-t-il. Un sentiment qui ne suppose pas obligatoirement un recours plus important aux intrants car "l'augmentation des rendements pourrait être associée à la nature des sols et notamment à leur pH". Des essais menés sur des sols plus acides devraient permettre de valider ou d'infirmer cette hypothèse dans les mois qui viennent.

Pas de conclusions hâtives

Peu d'intrants nécessaires, c'est en tous cas ce que semblent démontrer les essais sur les pratiques de protection de la culture contre les parasites. "Nous n'avons employé aucun produit phytosanitaire", indique Charly Fabre. Seule intervention dans ce domaine, "nous nous sommes affranchis du désherbage grâce à un paillage au sol".

Prudence néanmoins car "une augmentation des surfaces de stévia dans la région pourrait s'accompagner de l'apparition de nouvelles maladies comme il en existe dans d'autres pays producteurs de cette plante", prévient-il.

Autre pratique qui ne semblerait pas indispensable : la fertilisation minérale. "En 2011, certaines micro-parcelles ont reçu des apports d'azote minérale sous forme d'urée", indique

Ce que contient la stévia

Ce ne sont pas les fleurs de la stévia qui justifient l'intérêt porté à cette plante. Ce sont ses feuilles. Elles renferment des composés qui leur donnent un goût sucré inhabituel dans le monde végétal. Pour cette raison, la stévia est utilisée depuis des siècles en Amérique du Sud pour sucrer les aliments. Les molécules qui confèrent cette propriété aux feuilles de stévia sont appelées des glycosides de stéviol. Leur pouvoir sucrant est près de trois cents fois supérieur à celui du sucre de table (saccharose). Et tout ça avec zéro calorie !

En tout, au moins une dizaine de glycosides de stéviol ont été identifiés dans les feuilles de cette plante. Il en existe quatre principaux : le stévioloside, le rébaudioside A, le rébaudioside C et le dulcoside A.

Lucille Guigal, la responsable des essais de stévia au CEHM. Résultat : les meilleurs rendements ont été obtenus sur les parcelles qui n'avaient pas bénéficié de ces apports et aucune différence n'a été observée dans les teneurs en stévioloside et rébaudioside A des différentes modalités !

Là aussi, le chef de service de la Chambre d'agriculture met en garde contre des conclusions trop précoces : "Les parcelles du CEHM ont des taux de matière organique non négligeables". Conséquence : l'azote n'est pas forcément un élément limitant dans ces conditions expérimentales et, pour la campagne 2012, "de nouveaux essais ont été réalisés sur un site moins riche que celui du CEHM et avec d'autres types d'engrais", annonce Lucille Guigal.

Ajustements nécessaires

"Nous voulions avoir un mode de conduite le plus simple possible mais nous avons vite déchanté", confie Charly Fabre.

Premier point incontournable : la nécessité de sols drainés. Résultat : "la culture est désormais conduite sur des sols butés qui permettent un drainage".

Deuxième exigence : l'eau. "On ne peut envisager cette culture que sur un périmètre irrigable", déclare-t-il. L'eau est une condition sine qua non. Et, précise Lucille Guigal, "il faut surtout réaliser des apports réguliers", c'est-à-dire "tous les jours" essentiellement de mai à août. Pratiquement, un dispositif d'irrigation par goutte-à-goutte a été mis en place dans les parcelles.

Les besoins en alimentation hydrique de la stévia amènent à préciser le projet qui a motivé le développement de cette culture dans la région. Initialement perçue comme un moyen de reconquête des friches, la stévia "peut être implantée sur des friches mais pas n'importe lesquelles, celles qui auront des potentialités d'irrigation", indique Charly Fabre.

Rentabilité d'une filière

Aujourd'hui, au-delà de la valorisation des friches, l'intérêt du "projet stévia" se mesure en termes économiques : "L'enjeu tient essentiellement à rendre cette production économiquement viable et donc à l'envisager sous l'angle de la rentabilité", estime Charly Fabre.

Aux questions posées, des réponses rationnelles ! La densité des semis ? "Sur les différents essais, c'est la densité la plus faible qui s'avère être la plus viable économiquement". Les modalités de récolte ? "Difficile de faire plus de trois coupes en termes de rentabilité".

Originalité du projet : la rentabilité ne s'appréhende pas seulement à l'échelle de l'exploitation mais aussi à celle de la filière. Par exemple, sur les pratiques de récolte, "le matériel utilisé doit être calé avec les méthodes d'extraction", à savoir sur plantes entières ou non. Et, de manière plus générale, "dans la perspective d'un débouché industriel, seule la mécanisation peut être envisagée".

Pour garantir l'intérêt économique d'une filière stévia dans la région, de nombreux champs restent encore à explorer. Une réunion prévue, avec l'ensemble des partenaires, le 29 novembre à Montblanc, devrait permettre d'obtenir des avancées sur un certain nombre de points.

L'un des principaux enjeux reste probablement de déterminer les avantages comparatifs du Languedoc-Roussillon pour une production qui tend à se mondialiser et dont les conditions pédo-climatiques favorables à son développement ne sont pas initialement celles de la région. Une chose est sûre, et l'ensemble des partenaires en conviennent, "il est indispensable que la stévia soit une culture pluriannuelle". Selon Charly Fabre, "si on reste sur une culture annuelle comme cela se fait en Allemagne ou au Canada, la rentabilité n'est pas au rendez-vous".

Marie Corbel



Après une année où "nous avons tout testé", les expérimentations et les problématiques de recherche se sont affinées, explique Charly Fabre (au centre).

Stevia rebaudiana Bertoni

La stévia, de son nom scientifique *Stevia rebaudiana*, appartient à la famille des astéracées, comme le tournesol et la marguerite. Elle est également connue sous le nom d'herbe sucrée ou d'herbe à miel. C'est en 1899 que le botaniste paraguayen M.S. Bertoni la décrit pour la première fois.

Plante herbacée pérenne, la stévia est originaire des hauts plateaux du nord-est du Paraguay. Sous ce climat semi-humide subtropical, la stévia jouit d'une température moyenne de 23°C et bénéficie d'une pluviométrie annuelle d'environ 1 375 mm.

Les sols de son habitat naturel sont généralement peu fertiles avec un taux de matière organique faible, acides (pH de 4 à 5) et sablonneux.

Une collection variétale

Débuté en 2009, le projet d'expérimentation de la culture de stévia dans la région a suscité beaucoup d'intérêt, confie Charly Fabre. Suite aux articles de presse et aux informations transmises par la Chambre d'agriculture de l'Hérault, "de nombreuses personnes ont manifesté de l'intérêt pour ce programme de recherche et nous ont fait parvenir des graines de stévia".

Résultat : les porteurs du projet ont décidé de créer une collection variétale de stévia et de mener "un travail de caractérisation de ces différentes variétés", indique le chef de service.

