Fischer Chemicals AG

Division Food

Riesbachstrasse 57

CH- 8034 Zurich

Tel. +41 44 389 69 69

Fax +41 44 389 69 70

[www.fischer-group.ch](http://www.fischer-group.ch)

food@fischer-group.ch

**Travail de Presse**

**FISCHER CHEMICALS AG**

Avril 2010

Fischer Chemicals Texte de presse Stevia (1)

**La matière qui donne naissance à de doux rêves.**

**Qui n’a jamais rêvé de pouvoir céder à de douces tentations? Sans mauvaise conscience ni conséquences fâcheuses pour sa ligne. De se délecter de chocolat, de gâteaux et autres douceurs. Toutes choses qui deviennent possibles grâce à la Stevia.**

Stevia Rebaudania est une plante en sous-arbrisseau, riche en feuillage, originaire d’Amérique du Sud. Depuis des siècles, la population indigène du triangle des pays que sont le Paraguay, le Brésil et l’Argentine, les guaranis utilisent la Stevia comme une plante officinale et pour sucrer leur maté. Mais c’est un Suisse, le naturaliste tessinois Moïse Bertoni qui a découvert la plante dans les régions marécageuses d’Amérique du Sud et qui l’a attribuée au genre Stevia.

Les Japonais, les Coréens et les Chinois connaissent cette plante depuis plus de 30 ans déjà et sucrent leur thé, leurs gâteaux et leurs bonbons avec cet édulcorant. Dans ces pays, la part de la Stevia au marché des édulcorants a déjà atteint quelque 25%.

Les composants sucrés de la Stevia se basent sur une molécule, la stévioside. Cette dernière peut être dissoute des feuilles sans avoir recours à des solvants et être transformée en un extrait de couleur blanche. En corrélation avec les nombreux problèmes d’alimentation, la Stevia ne cesse de gagner en importance et représente une alternative bienvenue au sucre. Les composants de la Stevia sont 300 fois plus sucrés que le sucre de fabrique, mais ils ne contiennent, contrairement au sucre de canne et au sucre de betterave sucrière, pratiquement aucune calorie. Par ailleurs, la Stevia ne provoque aucune carie et peut être consommée sans réserve par les diabétiques, car elle n’agit pas au niveau du sucre sanguin. La Stevia est préférée aux édulcorants artificiels, car elle est naturelle et parfaitement supportée en cas d’incompatibilité au sucre et au sorbitol.

**La Suisse est en avance sur la CE.**

En Suisse, les extraits de Stevia Rebaudiana sont autorisés, sur demande, depuis le mois de juin 2008. Ils renferment, entre autres, les glycosides sucrés stévioside et rebaudioside. Compte tenu de leur utilisation technologique, ces stéviol glycosides tombent dans la catégorie des additifs alimentaires, tels que les édulcorants. Après autorisation individuelle délivrée par l’Office fédéral de la santé, à Berne, les denrées alimentaires sucrées avec des stéviol glycosides peuvent être aussi obtenues maintenant chez nous. Afin que ces produits soient également sûrs, les édulcorants Stevia doivent présenter une pureté d’au moins 95%. Cette spécification a été fixée, en juin 2008, par le Comité d’experts conjoint FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA).

**La demande de denrées alimentaires édulcorées avec la Stevia ne cesse d’augmenter.**

Notre partenaire, la société Wagott Pharmaceuticals Ltd., en Chine, produit pour nous dans ses plantations l’extrait de Stevia conformément aux spécifications émises par le JECFA. Etant donné que la Stevia est un produit naturel, sa culture, de même que l’extraction et la transformation répondent à des exigences très sévères. D’entente avec notre partenaire de production en Chine, nous n’offrons que des produits présentant une qualité supérieure et constante. Tant il est vrai que seul un produit brut de qualité irréprochable peut donner un produit fini de qualité supérieure.

Fischer Chemicals AG, Division Food, CH-8034 Zurich, tél. 044 389 69 69, [www.fischer-group.ch/stevia](http://www.fischer-group.ch/stevia)