



COMMUNIQUE DE PRESSE
Paris La Défense, le 21 décembre 2009

Edulcorants extraits de la *stevia* : SEPPIC, l'un des principaux fournisseurs français, fait le point sur ce qui est autorisé en France

SEPPIC a lancé le Rebaten 97%, un édulcorant extrait de la stevia et destiné à l'industrie agroalimentaire.

Contacts Presse

H&B Communication
Claire Flin - Hortense Oury
Tel 01 58 18 32 53
Mob 06 82 92 94 47
c.flin@hbcommunication.fr

SEPPIC

Frédéric Daubié
Tél. +33 1 42 91 41 16
Mob + 33 6 71 63 46 04
frederic.daubie@airliquide.com

Depuis l'annonce de la commercialisation du Rebaten 97 % par SEPPIC en novembre, plusieurs produits alimentaires contenant de la *stevia* ont été lancés sur le marché français. Si les édulcorants de table à base de *stevia* ne sont pas encore autorisés à la vente en France, plusieurs denrées contenant l'additif vont arriver dans les rayons. Les premiers produits sont attendus dès début 2010.

Lancé par SEPPIC, le Rebaten 97 % est l'un des ingrédients que les industriels vont utiliser pour donner un goût sucré aux aliments et boissons sans en augmenter l'apport calorique. Cet additif répond en tous points à la réglementation française. Il contient notamment 97% de Rébaudioside A, la substance édulcorante de la *stevia* qui a été retenue par l'AFSSA (Agence France de Sécurité et de Sûreté Alimentaire) parmi les steviol glycosides (ou substances sucrantes contenues dans *stevia rebaudiana*).

De quoi parle-t-on exactement ?

Plante à l'origine utilisée par les Indiens Guarani du Paraguay, la *stevia rebaudiana* est à ce jour majoritairement cultivée en Amérique latine et en Asie. Peu exigeante en termes de climat et de qualité de sol, elle peut également pousser dans d'autres régions. On en trouve par exemple dans le Sud-Ouest de la France.



Le Rebaten 97 % se présente sous forme d'une poudre blanche qui édulcore les aliments et boissons 200 à 300 fois plus que le sucre (saccharose), sans calorie.

La feuille de la *stevia* renferme plusieurs **substances à pouvoir sucrant dont le Rébaudioside A (ou Reb. A)**. C'est cette substance qui est autorisée par l'AFSSA, selon des critères très stricts.

Les feuilles de *stevia* sont d'abord cueillies, séchées puis réduites en poudre.

Puis la poudre subit un processus de purification qui a pour objectif d'obtenir 97 % de Reb. A comme le fixe la réglementation française.





Quels sont les atouts du Rebaten 97 % ?

Le Rébaudioside A, extrait de *stevia* commercialisé par SEPPIC sous le nom de Rebaten 97%, se positionne sur le marché des édulcorants intenses (comme l'aspartame, l'acesulfame K, le sucralose). Il présente de nombreux avantages pour le consommateur :

- origine naturelle
- 0 calorie
- pouvoir édulcorant 200 à 300 fois plus élevé que la sucre, soit équivalent à celui de l'aspartame et de l'acesulfame K
- pas d'effet glycémique négatif
- goût agréable
- stable lors de la cuisson
- pas d'effet « carie dentaire »

La *stevia* est utilisée depuis 30 ans au Japon, qui en est aujourd'hui le plus gros consommateur au monde (la *stevia* représente 40 % du marché nippon des édulcorants). Depuis, plusieurs autorités sanitaires nationales ont autorisé ou approuvé son utilisation dans la composition des denrées alimentaires : le Brésil en 1986, les Etats-Unis 2008, ou encore la Suisse et le Mexique en 2009.

Les décisions varient d'un pays à l'autre. La Suisse par exemple délivre des autorisations produit par produit après étude de dossiers. L'OMS a validé quant à elle en 2008 le principe d'une teneur minimale de 95% de steviol glycosides (qui sont l'ensemble des substances sucrantes contenues dans la plante).

Se fondant sur le principe de précaution, la France a choisi d'autoriser uniquement le Rébaudioside A, l'un des steviol glycosides, avec des critères de purification plus restrictifs que les autres pays. Les additifs commercialisés en France doivent contenir a minima 97% de Rébaudioside A.

Fort de 20 années d'expertise dans la conception et la fabrication d'ingrédients, SEPPIC remplit avec le Rebaten 97 % les critères français de qualité et dispose du savoir-faire pour contrôler le processus complexe de purification de l'extrait de *stevia rebaudiana*.

Réglementation française

Un arrêté ministériel du 26 août 2009 autorise l'utilisation du Rébaudioside A (purifié à 97 %) en tant qu'additif pour un certain nombre de produits alimentaires. La liste exhaustive de ces denrées précise pour chacun d'eux la teneur maximale autorisée en Rébaudioside A.

Source : www.dgccrf.bercy.gouv.fr

A propos de SEPPIC – www.seppic.com

SEPPIC élabore, crée et commercialise une large gamme d'ingrédients, d'excipients et d'actifs dédiés aux industries pharmaceutique, alimentaire et cosmétique ainsi qu'aux autres industries de spécialités. Protégée par de nombreux brevets et portée par des marques-phares, son innovation se décline à la fois sur le produit, le service et le processus industriel.

SEPPIC dispose d'une équipe dédiée au support technique et réglementaire de ses clients, d'un centre R&D, ainsi que d'un laboratoire de contrôle et d'analyses dédié aux industries pharmaceutiques et cosmétiques.

Présent dans plus de 80 pays au travers de ses filiales et de son réseau de distributeurs, le groupe emploie plus de 600 personnes dans le monde dont 100 chercheurs.

SEPPIC est une filiale du groupe Air Liquide, leader mondial des gaz pour l'industrie, la santé et l'environnement.