

Innovation de la boulangerie Aebersold, Morat (FR)

Première viennoiserie sans sucre!

Bernhard Aebersold est le premier boulanger-pâtissier de Suisse – et d'Europe – à obtenir l'autorisation de fabriquer une viennoiserie contenant l'édulcorant naturel stévia.

Après des mois de pourparlers, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a octroyé à Bernhard Aebersold l'autorisation de fabriquer une viennoiserie contenant l'édulcorant naturel stévia.

Après plusieurs tentatives, le responsable de la formation de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries a lancé le «Pain des Lutins»: «Nous avons choisi une forme qui plaît à tous les enfants. La stévia ne contient aucune calorie, contrairement au sucre. Ni cariogène ni érosive, elle protège même les dents car ses effets sont similaires à ceux du fluor. De plus, elle ne constitue pas un environnement fertile pour les champignons ni ne crée de dépendance. Avec la stévia, nous pouvons contribuer à l'amélioration de la santé de la population.»

En Europe, l'expérience de cette plante est faible. Aucune production de spécialités n'est admise dans l'Union européenne. Seule la consommation

à titre privée est autorisée. En Suisse, toute personne qui souhaite introduire sur le marché un produit à base de cet édulcorant naturel doit d'abord obtenir une autorisation de l'OFSP. La Suisse joue donc un rôle de pionnier dans ce domaine.

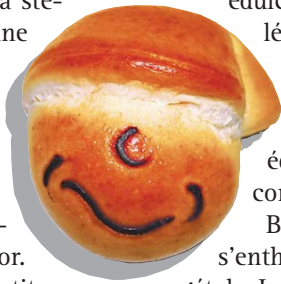
Enorme pouvoir sucrant

Les indigènes d'Amérique du Sud utilisent cette plante comme édulcorant depuis des millénaires. Au Japon, elle est utilisée depuis 25 ans, après qu'on ait retiré du marché les édulcorants artificiels controversés.

Bernhard Aebersold s'enthousiasme pour ce végétal: «La stévia est également très intéressante du point de vue gustatif. Concernant la santé, les avantages par rapport au sucre de betteraves sont sans équivoque et parlent d'eux-mêmes. La dose optimale pour un litre de pâte est de 1 g (au lieu de 300 g de sucre) et il n'y a aucun arrière-goût. L'édulcorant est stable jusqu'à une température de 200 °C. Il n'y a pas de fermentation.»

comprend un conte pour enfant, «le Voyage de Giorgio», et une chanson de l'artiste française Chantal Eden.

D'avantage Bernhard Aebersold présente son «Pain des Lutins». de produits seront développés avec Richemont à Lucerne. L'école professionnelle se chargera de contrôler leur qualité.



Stevia rebaudiana

Aussi appelée «chanvre d'eau» ou simplement «stévia», la *Stevia rebaudiana* est originaire des régions tropicales d'Amérique Centrale et du Sud. Cultivée dans de nombreux pays, elle atteint 40 à 60 cm et fleurit en août-septembre. Extraits par macération, ses édulcorants sont séchés et réduits en poudre.

Autorisation élargie?

Pour le moment, l'autorisation de produire des «Pains des Lutins» concerne uniquement la boulangerie Aebersold à Morat. L'artisan espère cependant que d'autres boulangeries confectureront cette viennoiserie dans un proche avenir.

Pour appuyer le lancement de ce produit, un concept marketing promouvant une nourriture et un mode de vie sains a été élaboré. Il

PUBLICITÉ