



2011

Année Internationale des Forêts

et Année de l'Outre-Mer



Sommaire : Edito -2 Nouveaux venus à l'APLAMEDOM -3 Création de l'ADPAPAM / Programme de recherche MOM -4 Concours « zerbaz péi » 2011 -5 Retour en images -6 Présentation d'une plante prometteuse *Stevia rebaudiana*

Bulletin d'information N°9 - Janvier 2011

2, avenue Maxime Rivière, Parc Technor - 97 490 Sainte-Clotilde
Tel. 02 62 93 88 18 - Fax : 02 62 93 88 01
E-mail : contact@aplamedom.org

La parole à **Claude MARODON** Président de l'APLAMEDOM

« 2011, Une année de résultats ! »

Pour certains, 2011 sera l'aboutissement de leurs projets personnels, mais pour notre association, cette expression prend tout son sens car en faisant le tour d'horizon de nos activités, les longues années de gestation (déjà 10 ans!) donneront leurs fruits cette année.

L'APLAMEDOM s'est avant tout :

- un travail d'équipe, pluridisciplinaire, avec à la source **les tisaneurs** avec qui nous travaillons main dans la main pour apporter une meilleure connaissance sur l'activité et la toxicité des plantes utilisées en médecine traditionnelle
- l'organisation pour la 4^{ème} année consécutive du concours « **zerbaz péi** », qui est reconnu au-delà de notre département, comme étant une **action pédagogique, scientifique** et faisant parti du **patrimoine culturel réunionnais**. Ce Concours est destiné aux scolaires et est un remarquable **projet d'éducation à l'environnement et au développement durable**. Cela a permis l'originalité et une source productrice de « liens sociaux » entre parents, enfants, enseignants, à communiquer sur un **savoir ancestral oral**. Nous apprécierons le premier livret publié cette année grâce à nos partenaires élus, institutionnels et privés, dont je remercie ici le soutien indispensable.



Toute cette communication n'a de sens que si cela aboutit à des réalisations de producteurs et mise à dispositions de PAM en toute sécurité.

Aussi nos priorités restent :

- la connaissance des compositions analytiques des plantes utilisées traditionnellement à la Réunion, particulièrement leur **toxicité** éventuelle, en fédérant au sein de l'**ADPAPAM**, nos productions traditionnelles (vanille, essences, et PAM) ont désormais leur porte parole, les défendre certes mais surtout les valoriser dans la consommation quotidienne, comme touristique ou santé (bien être et soins).
- **l'encadrement juridique**, de la constitution des fiches pharmacopées et leur libéralisation conjointe, lorsque la plante est déclarée non toxique pour garder leur usage traditionnel
- enfin, satisfaire le besoin d'information à tous les niveaux, **du producteur aux professionnels de santé**, en passant par le simple **consommateur** par une communication adaptée, ainsi que des propositions de formation pratique et théorique

Quel vaste programme !

Claude Marodon
Président de l'APLAMEDOM



Nouveaux venus dans l'équipe de l'APLAMEDOM

*Nous voilà bien armés pour franchir l'étape de
valorisation économique de nos PAM !*

Depuis le 1^{er} décembre 2010, l'APLAMEDOM accueille un volontaire du service civique pour une durée de 10 mois. Il s'agit de **Nicolas TAOCHY** qui assistera Isabelle DURIEZ-BENEFIX sur des missions de communication et d'animations.

« Nous possédons des plantes extraordinaires, c'est pourquoi il me paraît important de mettre en valeur notre patrimoine floristique dans notre quotidien et surtout de la protéger, de le transmettre »

Titulaire d'une licence en Sciences de la Construction, Urbanisme et Environnement, il a pour vocation de valoriser et d'intégrer la flore réunionnaise sur des schémas d'aménagements du territoire dans une logique de développement durable.



Nicolas TAOCHY

Pour me contacter :

nicolas.taochy@aplamedom.org

Autre nouvelle arrivante au sein de l'équipe, **Héloïse PATIAMA** chargée de mission en remplacement de Stéphanie BRILLANT en congé de maternité.

Le parcours d'Héloïse allie à la fois la connaissance des plantes locales d'un point de vue scientifique et culturel, et une vision entrepreneuriale, notamment en cosmétique. Pour elle, la valorisation de la filière PAPAM en tant qu'innovation est source de développement économique pour la dynamique de l'île.

« Mon expérience en cosmétique me permet de dire que l'innovation est un moteur clé dans l'économie française. Nous avons une île unique au monde, qui renferme des richesses incommensurable et innovantes ! A nous maintenant de la valoriser, de porter hauts nos valeurs, nos couleurs par l'intermédiaire de notre culture et de nos racines ! »



Héloïse PATIAMA

Pour me contacter :

heloise.patiama@aplamedom.org

Une nouvelle association pour structurer la filière PAPAM

Création de l'ADPAPAM

En 2008, l'APLAMEDOM s'est retrouvée avec la Coopérative des Huiles Essentielles de Bourbon (CAHEB) et la Coopérative des Producteurs de Vanille (PROVANILLE) dans un groupe de travail PAPAM (Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales). Se rendant compte d'objectifs communs, les 3 structures décident de se regrouper au sein d'une même entité l'ADPAPAM (Association pour le Développement la Défense et la Promotion des Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales) en mars 2010 (ceci étant une résolution de notre AG 2010).

Le but étant de contribuer à l'émergence d'une filière commune avec pour enjeu la valorisation des



nouvelles plantes aromatiques et médicinales d'intérêt économique pour la cosmétique, l'agroalimentaire et la santé mais aussi pour la sauvegarder des cultures traditionnelles et historiques comme le géranium et la vanille.

L'ADPAPAM portera le programme sectoriel de la filière PAPAM sur 2011-2013 et présentera ses produits sur diverses manifestations.

Programme de recherche MOM

L'APLAMEDOM a initié, en partenariat avec le CYROI et 3 laboratoires de l'Université de La Réunion rassemblés au sein de la Fédération Environnement Biodiversité Santé, un programme de recherche sur les recettes traditionnelles à base de plantes à activité antidiabétique. Pour ce projet, l'APLAMEDOM a souhaité mettre à contribution les tisaneurs de l'île, leur permettant ainsi de tester l'efficacité de leurs tisanes.

C'est la première fois qu'une telle étude est réalisée sur des recettes de tisanes. Généralement, les plantes sont étudiées et testées seules ; ce qui ne permet pas de mettre en relation l'action synergique de plusieurs plantes.

Nous espérons que ce programme de recherche sera le premier d'une série de collaborations universitaires sur d'autres thématiques de santé.



Evènements

Concours « Zerbaz péi »

L'édition 2010-2011 du concours a été lancée à la rentrée scolaire de septembre 2010. Le but reste le même : recenser les connaissances sur les plantes médicinales, inciter les jeunes à renouer le dialogue intergénérationnel et mieux prendre conscience de leur patrimoine culturel. Une quarantaine de classes se sont déjà inscrites. La remise des prix est prévue pour fin avril 2011.

Nos sponsors :



Nos partenaires :



Résultat de la 4ème édition « Zerbaz péi ».

C'est au Conservatoire Botanique National de Mascarin que les lauréats sont venus récupérer leur prix.



1^{er} prix classe de CM2 de Mme Chatelar - Ecole primaire de Bellemène Saint Paul



2^{ème} prix et prix du meilleur herbier classe de 5^{ème} LCR de M. Sorres Collège Ravine des Cabris



3^{ème} prix Classe de CM1 de Mme Banor - Ecole Paul Herman de Saint André



Prix spécial de la meilleure enquête classe de CM2 de Mme Linte - Ecole Raymond Mondon de Saint Denis

Toutes les photos de la remise des prix sur notre espace picasa :

<http://picasaweb.google.com/APLAMEDOM/ConcoursZerbazPei2010#>

Pour rappel : les enquêtes n'ont qu'un but, celui de « photographier » l'état des connaissances. Elles ne doivent pas être interprétées comme des solutions thérapeutiques applicables sans les études de toxicité, de pharmacologie et cliniques.

Evènements

Retour en images sur des manifestations auxquelles l'APLAMEDOM a participé au cours de l'année 2010

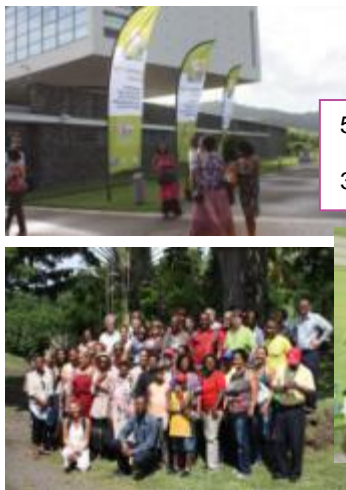
Exposcience
2010



Fête de la famille
Octobre 2010



5^{ème} CIPAM La Martinique
3 au 6 novembre 2010



Journée « Zerbaz nout
tradition » – Petite France



LéO dan lé Ba –
Jardin de l'Etat



Toutes les photos sont à
retrouver sur notre espace
picasa :
<http://picasaweb.google.com/APLAMEDOM>

Le saviez-vous ?

Présentation d'une plante *Stevia rebaudiana*



Nom scientifique : *Stevia rebaudiana* Bertoni

Histoire : La *Stevia* est une herbe sauvage de la famille des Asteraceae, originaire du Paraguay en Amérique du Sud. Elle serait utilisée depuis plus de **2000 ans par les indiens Guaranis** habitants de la région qui lui ont donné le nom de « ka'a eirete » (feuille comme du miel). Le terme actuellement utilisé par les guaranis est « ka'a he'e » (feuille douce).

Le premier botaniste ayant découvert cette plante est le **Dr Moisés Santiago Bertoni (1857-1929)** : « Lorsque l'on observe cette plante, rien de particulier ne retient l'attention, mais, lorsque même un petit morceau de feuille est placé dans la bouche, on est impressionné par son goût sucré. Un petit fragment de feuille peut sucrer la bouche pour plus d'une heure ».

Il a quand même fallu attendre le début du XXe siècle pour qu'on commence réellement à s'intéresser aux **stéviolosides** de la plante, qui possèdent un pouvoir sucrant **de 100 à 300 fois supérieur à celui du sucre sans aucune calorie**. Les stéviolosides font partie de la famille des glucosides, des substances végétales cristallines qui produisent du sucre après avoir été absorbées par l'organisme.

En Europe, la *Stevia*, sous toutes ses formes, est considérée comme un nouvel aliment et doit donc faire l'objet d'une autorisation de mise en marché. D'après la directive européenne du 22 février 2000, la plante *Stevia* ainsi que ses feuilles ne sont pas considérées comme aliments. La *Stevia* raffinée est par contre commercialisable en France depuis le 6 septembre 2009.

Usages : Traditionnellement utilisée par les indiens d'Amérique du Sud comme **édulcorant** et comme plante médicinale pour ses effets **hypoglycémiant, hypotenseur, diurétique et cardiotonique**.

D'un point de vue agro-alimentaire, la *Stevia*, peut se consommer sous forme de feuilles vertes ou séchées (20 fois plus sucrant que le sucre). On peut aussi la trouver sous des formes transformées tel que la poudre de feuilles séchées (pouvoir sucrant 10 à 15 fois plus élevé que le sucre) ou en extrait normalisé : soit sous forme liquide, soit en poudre blanche. L'extrait normalisé contient au moins 90% de stéviolosides ce qui lui donne un pouvoir édulcorant 100 à 300 fois plus élevé que le sucre raffiné sans aucune calorie.

D'un point de vue médicinal, la *Stevia* conviendrait à des personnes souffrant d'hypertension artérielle, d'intolérance au glucose (ou régimes sans sucres) et dans le cadre du diabète de type 2.

L'ADPAPAM souhaite développer la production locale de cette plante. Elle réalise actuellement des expérimentations culturales auprès de ses adhérents et collabore avec l'entreprise « Stevia Natura » pour sa transformation.

Ref biblio. Stevia Natura, passeportsante.net

Rédaction : N.TAOCHY volontaire civil et H.PATIAMA chargée de mission avec l'aide de S.BRILLANT chargée de mission, J.C. PIERIBATTESTI vice président et C.MARODON président



Nom : Prénom :

Société :

Activité :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tel. : Fax : GSM :

E-mail :

Adhère à l'APLAMEDOM en tant que :

- Particulier..... 25 €
- Professionnel de santé / Associations..... 75 €
- Société.....100 €
- Membres bienfaiteurs.....au delà de 100 €

Je règle par chèque (à l'ordre de l'Aplamedom Réunion)

Je règle par virement bancaire sur le compte :

	CODE ETAB.	CODE GUICHET	N° DE COMPTE	CLE RIB
FRANCE	19906	00974	81247435001	04
Crédit Agricole Parc Jean de Cambiaire, Cité des Lauriers, B.P. 84 97462 ST-DENIS cédex				
ETRANGER	IBAN :	FR76 1990 6009 7481 2474 3500 104		
	SWIFT :	AGRIRERX		

Merci de nous retourner ce bulletin accompagné de votre règlement