

Réglisse : la douceur noire



Connue depuis des millénaires en Asie comme sur le pourtour méditerranéen, la réglisse est utilisée dans de nombreux produits, qui vont bien au-delà de la friandise intemporelle que nous connaissons. Ses vertus et propriétés lui permettent en effet de déborder largement sur la pharmacie, la phytothérapie et la cosmétique.



Sa culture

Les principaux bassins de culture se situent sur le pourtour méditerranéen, en Moyen Orient (Iran, Turquie), en Asie centrale (pays en « stan » dont l'Afghanistan et l'Ouzbékistan), au sud de la Russie et en Chine. En Europe, deux pays fournissent le marché notamment en réglisse bio : l'Italie (Calabre) et l'Espagne.

La réglisse pousse préférentiellement dans un sol riche et humide et elle a besoin d'un climat chaud. On peut récolter les racines et les stolons de la plante à partir de la quatrième année de culture. Ils sont séchés au soleil ou au four (en étuve) pour faire baisser leur taux d'humidité à 10 %, permettant ainsi une meilleure conservation.



Réglisse « origine France » : pas pour tout de suite...

Le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes réfléchit à la mise en place d'une filière « réglisse origine France ». Aujourd'hui des filières bio existent en Espagne et en Italie pour l'Europe, au Moyen Orient et

1 Règlement (UE) n°105/2010 de la Commission du 5 février 2010. Ce taux est porté à 80 µg/kg pour l'extrait de réglisse, pour une utilisation dans des produits alimentaires, en particulier les boissons et la confiserie. La teneur maximale s'applique à l'extrait pur et non dilué, lorsque 1 kg d'extrait est obtenu à partir de 3 à 4 kg de bois de réglisse.

La réglisse ou réglisse glabre, (*Glycyrrhiza glabra L.*)

C'est une plante vivace (c'est-à-dire pouvant vivre plusieurs années) aux racines aromatiques de la famille des Fabacées (qui regroupe par ailleurs et notamment les pois, haricots et l'arachide). Elle est cultivée depuis des centaines d'années pour ses racines et ses stolons (tiges aériennes rampantes), les fameux bâtons de réglisse. Son nom Glycyrrhiza lui vient du grec « Glycys » qui signifie « doux, sucré » et de « Rhidza » qui signifie « racine », faisant ainsi référence à la saveur sucrée de la racine.

Réglisse désigne aussi bien la racine, l'extrait aromatique issu de la racine utilisée en confiserie ainsi que la confiserie elle-même. Il est communément admis de parler de la réglisse lorsqu'il s'agit de la plante et du réglisse pour la confiserie.

Cette plante herbacée peut mesurer entre 1 et 1,5 mètre de haut. Ses racines forment des rhizomes (c'est-à-dire des tiges souterraines ayant une fonction de réserve d'énergie). Elle dispose de grandes feuilles pennées de 7 à 15 cm de long et de petites fleurs violettes d'un centimètre disposées en inflorescence. Son fruit est une gousse plate de 2 à 3 cm de long contenant de nombreuses graines.

sur le pourtour de la mer Caspienne. Ce qui laisse présager que l'itinéraire technique peut être adapté au Sud de la France. Des travaux avec divers partenaires ont été entamés mais restent dans l'immédiat à un stade embryonnaire. Se posent en effet les questions de la rentabilité de la culture et de la compétitivité des agriculteurs français face à d'autres origines, meilleur marché. Par ailleurs, les débouchés sont limités dans l'hexagone : seule une entreprise française pratique l'extraction de cette matière première à un niveau industriel.



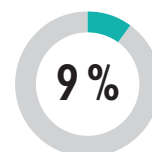
Le réglisse en chiffres dans la famille confiserie

Rouleaux, pastilles, bonbons, gomes...

642 767 unités (en UVC)

CA : 1,07 Mio d'€ TTC

Prix moyen en UVC : 2,71 euros TTC



Évolution du CA
(2019/2020 à P9)

En CAM (fin P9 / 2020) - source : Bioanalytics