

## **Tereos au FIE 2019 : répondre aux tendances de consommation et offrir davantage d'options aux clients (Stand 6E70)**

Tereos sera présente au FIE Paris 2019 au stand 6E70 du 3 au 5 décembre, pour présenter des solutions uniques répondant aux tendances de consommation, et pour offrir davantage d'options aux clients. Dans un contexte de développement durable, Tereos présentera son nouveau sucre de betterave biologique (une première production en France), la version biologique d'EpiWit (source de protéines végétales incomparable pour des recettes savoureuses) et le nouveau produit issu de l'amidon Maldex 060s, offrant une stabilité inégalée dans les produits d'alimentation et les boissons. Tout cela avec le soutien de son service complet de reformulation nutritionnelle « Sweet & You » qui élargit les options offertes aux clients tout en répondant aux exigences des consommateurs.

### **La durabilité compte**

Chez Tereos, nous sommes convaincus que la durabilité est incontournable. Les matières premières du monde sont rares et précieuses, c'est pourquoi nous prenons soin de l'ensemble de la chaîne de valeur pour garantir aux consommateurs des produits à la fois bons pour eux et pour la planète.

Tereos est leader du sucre biologique depuis plus de 15 ans et fait aujourd'hui un pas de plus vers la production interne de sucre de betterave biologique dans son usine d'Attin. Ce sucre de betterave biologique fabriqué en France (la première production française de sucre de betterave biologique) est aujourd'hui disponible et adapté à une grande variété d'applications. Alors que le sucre de betterave biologique fait ses premiers pas en Europe, Tereos soutient la formation de ce nouvel écosystème, des cultivateurs aux consommateurs, afin de répondre à la demande considérable en matière de produits biologiques.

Au FIE, Tereos lancera en outre officiellement la version biologique d'EpiWit, source de protéines végétales incomparable pour des recettes savoureuses. Comme nous le savons tous, la population mondiale croissante devrait atteindre 10 milliards d'individus en 2050, et il est nécessaire de trouver des alternatives aux protéines animales. Dans cette optique, la source de protéines végétales Tereos EpiWit permet aux clients de proposer un produit sain et nutritif fabriqué à partir de matières premières renouvelables. EpiWit est un produit unique en son genre, tant par ses

caractéristiques végétales que par ses bienfaits possibles sur la santé : riche en protéines, source de fibres, à faible teneur en graisses saturées et en sel. De plus, EpiWit n'est composé que de cinq ingrédients pour satisfaire pleinement à l'exigence des consommateurs qui souhaitent un étiquetage net, clair et court. Une solution unique et attrayante pour les producteurs de substituts de viande !

### **Une gamme de produits unique, enrichie de la nouvelle solution issue de l'amidon Maldex 060S**

Alors que Tereos propose l'une des plus larges gammes de produits sucrants (du sucre aux produits zéro calories), ses clients bénéficient de synergies d'ingrédients avec le reste de son portefeuille de produits, notamment les amidons, les protéines et les fibres solubles Actilight®. Avec le soutien de ses spécialistes compétents, Tereos démontrera au FIE la possibilité d'améliorer considérablement les formulations avec une gamme de prototypes notés A selon le système Nutri-Score.

Le FIE 2019 sera également l'opportunité de lancer officiellement Maldex 060s, nouvelle solution issue de l'amidon pour les applications alimentaires. Lorsque ses clients ont besoin d'une bonne stabilité des produits, Tereos relève le défi et propose aujourd'hui la nouvelle solution issue de l'amidon Maldex 060s, unique, performante et stable. Maldex 060s est disponible en poudre ou dans une version liquide encore plus attrayante.

### **Sweet & You, le service de reformulation nutritionnelle complet de Tereos**

Les consommateurs vivent dans un environnement ultra connecté et en évolution rapide, qui influence leurs besoins et leurs attentes. Au-delà de l'incontournable critère gustatif, ils exigent davantage de la part des produits qu'ils achètent. Consciente de ces tendances de consommation, Tereos a mis au point des solutions clients uniques soutenues par son service complet de reformulation nutritionnelle « Sweet & You » pour étendre son offre et répondre à ces exigences.

Sweet & You permet aux clients d'améliorer la formulation des produits sur le plan nutritionnel, de manière rentable et durable. Soutenue par une équipe dédiée, Tereos fournit à ses clients des solutions sur mesure réalisées à partir d'ingrédients à base de plantes, pour des résultats savoureux et dans le respect des délais afin de permettre une mise sur le marché rapide.

Guillaume Planque, directeur Marketing et Éric Taillan, responsable de la R&D Applications chez Tereos, feront une présentation au « Supplier Solution Session Theatre » (stand 6P70) le 3 décembre à 13 h 55. Ils présenteront les avantages clients du portefeuille de produits unique de Tereos et l'expertise de son secteur R&D Applications pour répondre aux besoins des clients et se démarquer sur le marché.

### **A propos de Tereos**

*Avec comme vision à long terme la valorisation des matières premières agricoles et le développement de produits alimentaires de qualité, Tereos figure parmi les leaders des marchés du sucre, de l'alcool et de l'amidon. Les engagements sociétaux et environnementaux du Groupe contribuent à la performance de l'entreprise dans la durée tout en renforçant sa contribution en tant qu'acteur responsable. Groupe coopératif, Tereos rassemble 12 000 agriculteurs et dispose d'un savoir-faire reconnu dans la transformation de la betterave, de la canne, des céréales et de la pomme de terre. Grâce à ses 49 sites industriels, à une implantation dans 18 pays et à l'engagement de ses 25 000 collaborateurs, Tereos accompagne ses clients au plus près de leurs marchés avec une gamme de produits large et complémentaire. En 2018/19, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 4,4 milliards d'euros.*

### **Contact presse**

---

#### **Tereos**

Anne Salles

+33 6 08 80 94 98

[anne.salles@tereos.com](mailto:anne.salles@tereos.com)