

## communiqué de presse / press release

Le 15 Novembre 2011

### **A la suite de l'approbation de la Commission Européenne sur l'utilisation d'extraits de stévia, Tereos PureCircle Solutions annonce le lancement prochain de « SteviaSucres »**

Tereos PureCircle Solutions, joint-venture entre Tereos et PureCircle, se félicite de l'approbation finale de la Commission européenne sur l'utilisation d'extraits de stévia dans les aliments et les boissons au sein de l'Union Européenne.

L'autorisation à la vente et l'utilisation d'extraits de stévia est maintenant formellement adoptée. Le règlement entrera en vigueur et sera directement applicable dans les États membres de l'Union Européenne vingt jours après la date de publication au Journal officiel de l'Union Européenne, permettant ainsi la vente de produits formulés avec des extraits de stévia dès le 2 décembre 2011.

Par ailleurs, Tereos PureCircle Solutions annonce le lancement prochain d'une solution sucrante innovante et brevetée composée d'extraits de stevia associés à du sucre à destination de ses clients industriels pour faciliter la mise au point de produits à réduction calorique : « SteviaSucres » apporte de réels avantages pour formuler ces produits à calories réduites, avec un goût sucré totalement préservé. De plus, « SteviaSucres » de Tereos PureCircle Solutions apporte une grande facilité de manipulation et une excellente capacité de dissolution. Dans cette dynamique, Tereos PureCircle Solutions, déjà actif depuis un an sur ce marché, présentera le mélange SteviaSucres prêt à l'emploi lors du prochain FIE (Food Ingredients Europe).

Michel Laborde, administrateur de Tereos PureCircle Solutions, indique que « *Tereos PureCircle Solutions est en mesure de répondre aux nouvelles tendances de consommation, en faveur de la réduction calorique grâce à des produits d'origine naturelle. C'est une grande décision pour nos clients européens et pour le bénéfice des consommateurs* ».

Jordi Ferré, président de la division commerciale de PureCircle Limited, déclare : « *C'est un jour très important pour les fabricants d'extraits de stévia, pour l'industrie alimentaire ainsi que pour les consommateurs européens. Les extraits de stévia, édulcorants d'origine naturelle sans calorie, vont jouer un rôle important dans les régimes alimentaires plus sains et les ingrédients durables et contribuer à compenser les coûts croissants des matières premières pour nos clients* ».

De plus en plus d'aliments et boissons sucrées contenant de l'extrait de stévia sont lancés dans le monde entier, sur les marchés des produits laitiers, des boissons et confiseries. La France, qui a

permis une autorisation provisoire de l'utilisation d'extraits de stévia en 2009, a connu un engouement rapide de la part des consommateurs. Dans une étude réalisée en France par le Groupe PureCircle Insights, 47 % des personnes interrogées connaissaient cette solution sucrante en juillet 2011.

---

### **A propos de Tereos PureCircle**

Tereos PureCircle Solutions en Europe est une joint-venture entre Tereos et PureCircle. Tereos PureCircle Solutions développe et commercialise une large gamme d'extraits de stévia haute pureté et de solutions sucrantes innovantes combinant sucre et extraits de stévia dans les pays européens suivants : France, Belgique, République Tchèque, Italie, Espagne et Portugal. Tereos PureCircle Solutions est capable de répondre aux besoins des industries agro-alimentaires pour la mise au point de produits à apport calorique réduit.

### **A propos de la stévia**

La stevia ou stevia rebaudiana est une plante originaire de l'Amérique du Sud, elle est utilisée depuis des siècles comme produit sucrant. Les feuilles de stévia sont travaillées comme le thé pour en extraire les steviol glycosides, les composants sucrés de la plante. Le Rebaudioside-A (Reb-A) à haut niveau de pureté (supérieure à 95 %) est l'extrait apportant le meilleur goût et un pouvoir sucrant 300 fois supérieur à celui du sucre. Les extraits de stévia peuvent se trouver dans des centaines de produits alimentaires dans le monde, y compris les thés, boissons gazeuses, jus, yogourts, laits de soja, produits de boulangerie, céréales, vinaigrettes, confiseries, mais aussi comme édulcorant de table. Les différentes recherches et les études menées ont établi le caractère inoffensif de la stévia sur la santé humaine. Par conséquent, la FDA (Food and Drug Administration) et la FAO/WHO reconnaissent les extraits de stévia comme un produit propre à la consommation.

Les extraits de stévia offrent un indice glycémique nul et conviennent aux personnes diabétiques.

### Contacts presse :

**Agence Cap & Cime PR**  
8 rue Royale – 75008 Paris  
Tel : + 33 1 44 50 50 57  
[agence@capetcimepr.fr](mailto:agence@capetcimepr.fr)