

Dossier de Presse
Janvier 2015



SUCRERIE
MAHMOUD
EL ABED

All Natural Sweetener Solutions



**Stevia &
Solutions**

Contact:
Sucrerie Mahmoud El Abed
Sousse - Tunisie
Mahmoud El Abed
+ 216 98 422 194
mahmoud@sucre-abad.com



SUCRERIE
MAHMOUD
EL ABED

Sommaire

A propos

1. SUCRERIE MAHMOUD EL ABED S.A &. Tereos PureCircle Solutions
2. *Les molecules de Stevia*
3. PureCircle Chaine d'approvisionnement & process.

Extraits de Stevia

1. *Extraits de Stevia*
2. *Les applications agroalimentaires*
3. *The Global Stevia Institute*
4. *Histoire de la Stevia...*



**SUCRERIE
MAHMOUD
EL ABED**



**SUCRERIE MAHMOUD EL ABED
& Tereos PureCircle Solutions.**

SUCRERIE MAHMOUD EL ABED accompagne tous les projets et est présent tout au long de la chaîne depuis la culture des feuilles jusqu'à la mise sur le marché des produits alimentaires aux qualités et saveurs irréprochables.

L'expertise des solutions sucrantes à base de stevia.

SUCRERIE MAHMOUD EL ABED propose aux industries alimentaires et des boissons des solutions sucrantes avec des extraits de plantes de Stevia d'origine naturelle et sans calorie.

SUCRERIE MAHMOUD EL ABED produit et commercialise une gamme complète avec des extraits de Stevia purs ou en mélanges pour permettre aux industries alimentaires de développer de large gammes de produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.





**SUCRERIE
MAHMOUD
EL ABED**

Tereos PureCircle Solutions,
le fournisseur de référence pour les
applications à base d'extraits de
plante de stévia



En septembre 2010, Tereos et PureCircle annoncent la création d'un Joint Venture pour le développement et la commercialisation d'extraits de stévia haute pureté. Grâce à la synergie de deux leaders mondiaux, Tereos PureCircle Solutions occupe une place unique sur le marché de la stévia. Depuis 2013 **SUCRERIE MAHMOUD EL ABED** est partenaire avec Tereos PureCircle Solutions.

SUCRERIE MAHMOUD EL ABED bénéficie en effet des installations industrielles, du laboratoire d'application et de l'organisation logistique de Tereos, tout en s'appuyant sur la maîtrise verticale unique, la R&D et le leadership de PureCircle dans la production de stévia.

Dans ces conditions, **SUCRERIE MAHMOUD EL ABED** se positionne en fournisseur privilégié pour les applications de l'industrie alimentaire et des boissons à base d'extraits de plante de stévia. La société propose ses extraits de stévia haute pureté, dans différents conditionnements, ainsi qu'un support technique et commercial et une équipe expérimentée de l'industrie sucrée dédiée afin d'aider les industriels partenaires dans la formulation de leurs produits.

SUCRERIE MAHMOUD EL ABED intervient en exclusivité sur les principaux marchés nord africains, à savoir **la Tunisie, l'Algérie, le Maroc et la Libye** ainsi que, de façon non exclusive, sur d'autres marchés.





SUCRERIE
MAHMOUD
EL ABED

Ce qui fait que la stevia est sucrée :

Les 11 molécules de la stevia : les « glycosides de stéviols »

Glycosides de stéviols	R1 (C-19)	R2 (C-13)	Pouvoir sucrant /sucre	Teneur en stévia (%)
Stévioside	b-Glc	b-Glc-b-Glc(2-1)	150-300	9,1
Rebaudioside A	b-Glc	b-Glc-b-Glc(2-1) -b-Glc(3-1)	200-400	3,8
Rebaudioside B	H	b-Glc-b-Glc(2-1) -b-Glc(3-1)	300-350	-
Rebaudioside C	b-Glc	b-Glc-b-Rha(2-1) -b-Glc(3-1)	50-120	0,6
Rebaudioside D	b-Glc-b-Glc(2-1)	b-Glc-b-Glc(2-1) -b-Glc(3-1)	200-300	Na
Rebaudioside E	b-Glc-b-Glc(2-1)	b-Glc-b-Glc(2-1)	250-300	Na
Rebaudioside F	b-Glc	b-Glc-b-Xyl(2-1) -b-Glc(3-1)	Na	Na
Rubusoside	b-Glc	b-Glc	110	-
Steviolmonoside	H	b-Glc	Na	-
Steviolbioside	H	b-Glc-b-Glc(2-1)	100-125	-
Steviolbioside	b-Glc	b-Glc-b-Rha(2-1)	50-120	0,3

Stévia et santé

Les extraits de stevia sont 100% d'origine naturelle et n'apportent aucune calorie. Avec un indice glycémique nul, les extraits de stevia conviennent également aux personnes diabétiques et s'inscrivent dans la tendance générale d'une alimentation plus saine et plus naturelle.

Les différentes recherches et les études menées ont établi le caractère inoffensif des extraits de stevia (glycosides de stéviols) sur la santé humaine. Par conséquent, la FDA (Food and Drug Administration) et la FAO/WHO reconnaissent les extraits de stevia comme un produit propre à la consommation humaine.

Origine naturelle

Sans calorie

Acariogène

Index glycémique nul

Saveur proche du sucre



PureCircle est présent sur l'ensemble de la chaîne de production, de la sélection variétale des plantes de stévia à l'extraction et la purification des extraits de la plante.

La clé de la réussite : une intégration verticale de la culture de stévia.



Culture de feuilles de stévia à haute teneur en Reb A



Récolte en collaboration avec des agriculteurs locaux sur 3 continents

Procédé d'extraction propre pour répondre aux exigences des standards PureCircle

Purification de la Reb A avec un niveau constant de qualité inégalé

Transformation permettant la mise au point de solutions sucrantes avec des qualités gustatives supérieures

Produit fini en phase avec les attentes des consommateurs les plus exigeants

PureCircle
Reb A 97%

. Poudre
. Granulé

PureCircle
SG95

. Poudre
. Granulé

PureCircle
Alpha

. Poudre
. Granulé

SteviaSucres
20 RebA

. Poudre
. Granulé



III. LES SOLUTIONS SUCRANTES: PURECIRCLE SOLUTIONS



**SUCRERIE
MAHMOUD
EL ABED**

SUCRERIE MAHMOUD EL ABED garantit à ses clients une qualité constante de ses productions d'extraits purifiés, tels que le Rébaudioside A d'une pureté supérieure à 97%, le SG 95 et l'Alpha. Cette pureté est garantie grâce à des analyses certifiées par des laboratoires extérieurs, et à la détention de la certification International Food Standard (IFS) sur l'ensemble de ses activités. Par exemple, grâce à cette pureté supérieure à 97% en Rébaudioside A, les utilisateurs de l'agro-alimentaire bénéficient d'un extrait dont l'arrière-goût est réduit. Les produits de la gamme Tereos PureCircle Solutions purifiés ou en mélange avec du sucre, permettent de formuler de nombreux produits alimentaires à teneur en calories réduites.

Les extraits de stévia purs :

PureCircle Rébaudioside A 97%

Parmi les 11 molécules identifiées dans les feuilles de stévia, le Rébaudioside A 97% haute pureté est la molécule qui possède le meilleur profil sensoriel. Avec un pouvoir sucrant **270** fois supérieur à celui du sucre, le Rébaudioside A 97% haute pureté est une solution sucrante zéro calorie 100% d'origine naturelle. Son très haut degré de pureté en fait le produit idéal pour remplacer de 30% à 100% du sucre dans la formulation d'édulcorants de table, de boissons allégées ou autres produits à calories réduites, avec une qualité gustative supérieure.

*Présentation : poudre fine ou granulée
Conditionnement : sacs aluminisés 10 kgs
DLUO : 2 ans*

PureCircle Alpha

PureCircle Alpha est une solution sucrante zéro calorie 100% d'origine naturelle combinant de façon très spécifique différents glycosides de stéviols. Avec un pouvoir sucrant **250** fois supé-

rieur à celui du sucre, PureCircle Alpha permet la mise au point de produits avec des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles et peut remplacer jusqu'à la totalité du sucre dans le produit fini.

*Présentation : poudre fine ou granulée
Conditionnement : sacs aluminisés 10 kgs
DLUO : 2 ans*

PureCircle Rébaudioside A 97%

PureCircle SG 95 est un mélange de glycosides de stéviols avec une pureté de 95%. Sa composition spécifique en fait une solution sucrante particulièrement économique. Avec un pouvoir sucrant **230** fois supérieur à celui du sucre, PureCircle SG 95 a une composition remarquablement homogène pour la fabrication de produits alimentaires ou boissons affichant 30% de calories en moins.

*Présentation : poudre fine ou granulée
Conditionnement : sacs aluminisés 10 kgs
DLUO : 2 ans*

SteviaSucres

Issu d'une innovation technologique brevetée de Tereos, SteviaSucres est un mélange idéal de saccharose et d'extraits de stévia.

Son pouvoir sucrant est **20** fois comparé à celui du saccharose. SteviaSucres est particulièrement recommandé pour toutes les applications à teneur en sucres réduite. Il permet une mise en œuvre facile et offre un profil sensoriel exceptionnel grâce à la combinaison entre le saccharose et les extraits de stévia.

Poudre fine facile à manipuler.

*Présentation : poudre fine ou granulée
Conditionnement : sacs aluminisés 10 kgs
DLUO : 2 ans*



III. STEVIA APPLICATIONS:

Les extraits de stévia purs et «SteviaSucres» permettent de formuler de nombreux produits alimentaires et boissons à teneur réduite en calories ou sans sucres ajoutés. Ce produit unique sur le marché apporte de réels avantages pour formuler des produits à teneur réduite en calories, avec un profil sensoriel sucré totalement préservé. De plus, «SteviaSucres» apporte une grande facilité de mise en œuvre et une excellente capacité de dissolution.

Applications agroalimentaires

- ✓ Les boissons plates et gazeuses
- ✓ Les nectars et jus de fruits
- ✓ Les sirops
- ✓ Les boissons alcoolisées
- ✓ Les produits laitiers
- ✓ Les glaces et sorbets
- ✓ Les conserves de fruits
- ✓ Les préparations de fruits
- ✓ Les confiseries
- ✓ Les chewing-gums et pastilles rafraîchissantes
- ✓ Les céréales pour petit déjeuner
- ✓ Les desserts à base de lait et de fruits
- ✓ Les pâtes à tartiner
- ✓ Les édulcorants de table
- ✓ Les produits de régime



Les extrait pure de stevia et "Stevia Sucres" permettent de faire de nombreux aliments et boissons hypocaloriques ou sans sucre ajouté.





SUCRERIE
MAHMOUD
EL ABED

Le Global Stevia Institute

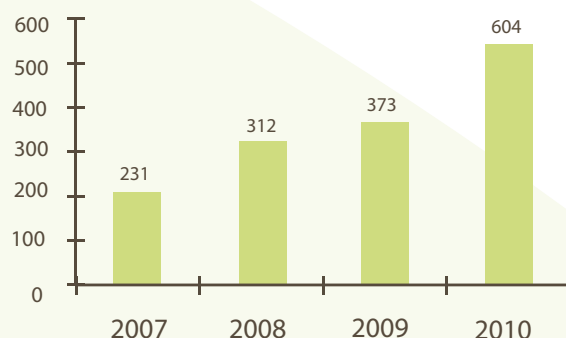


Soutenu par PureCircle, le **Global Stevia Institute** a été conçu pour promouvoir la stévia en tant qu'édulcorant d'origine naturelle et sans calorie. PureCircle souhaite mettre à disposition les nombreuses informations disponibles sur la stévia auprès d'un large public allant des professionnels de santé aux décideurs publics en passant par les industriels de l'agroalimentaire et le consommateur final. Le comité consultatif et le groupe d'experts du **Global Stevia Institute** sont des entités pluridisciplinaires où se retrouvent des nutritionnistes, des médecins et des éducateurs de santé. Cette diversité permet de garantir que les informations sur la stévia soient diffusées de la meilleure façon possible pour informer consommateurs, industriels et professionnels de santé.

Le marché mondial de la stévia

Dans un contexte général en faveur d'une alimentation saine, la stévia possède aujourd'hui un fort potentiel de croissance. Depuis 2007, on assiste à une explosion du nombre de produits proposés à base d'extraits de stévia au niveau mondial. Ils concernent plus de 600 nouveaux produits en 2010 dans une large typologie de segments : thés, boissons gazeuses, jus, yogourts, laits de soja, produits de boulangerie, céréales, vinaigrettes, confiseries, mais aussi comme édulcorant de table. Parmi ces 600 lancements, 60% étaient formulés à base de solutions sucrantes combinant extraits de stévia et sucre.

En France, les édulcorants à base d'extraits de stévia représentent près de **30%** en valeur du marché des édulcorants dans son ensemble (source : Panel Nielsen).



Lancement de produits à base de stévia – dans le monde entier
(en nombre de références)

Source : Mintel

III. LA STÉVIA REBAUDIANA BERTONI DITE STÉVIA

Un peu d'histoire...

Consommée depuis des siècles par les indiens Guarani, la stévia rebaudiana bertonii ou stévia est appréciée et utilisée pour le goût sucré très intense de ses feuilles. Sa culture a été développée au début des années 80 en Chine pour alimenter le marché Japonais. Les cultures de stévia sont répandues aujourd'hui de part et d'autre de l'Equateur, en Afrique (Kenya), en Amérique du Sud (Paraguay, Brésil) et en Asie du Sud-est (Indonésie, Thaïlande).



La plante Stevia

La stévia est une plante qui atteint 40 à 60 cm, parfois jusqu'à 1 m de hauteur et fleurit en août-septembre. Elle prospère en plein soleil dans des sols relativement pauvres, mais craint la sécheresse, les racines poussant près de la surface.

Les feuilles de stévia contiennent 11 molécules sucrantes identifiées, parmi lesquelles le Rébaudioside A qui présente la teneur la plus élevée et le meilleur profil sensoriel. 1 hectare de culture de plante de stévia donne aujourd'hui 4 tonnes de feuilles qui elles mêmes donnent 100 Kg de Rébaudioside A.

Une culture en croissance !





SUCRERIE MAHMOUD EL ABED



SUCRERIE MAHMOUD EL ABED S.A.

Route de M'saken P.O.BOX 345 - Sousse 4000 - Tunisie - Tél: (+216) 73 233 688 - Fax: (+216) 73 234 043 - info@sucre-abad.com
Les recherches et les études menées ont établi le caractère inoffensif des extraits de stevia sur la santé. Approuvé par les autorités sanitaires et alimentaires américaines **FDA** (Food and drug Administration) et par **FAO/OMS**. Les édulcorants de stevia ne présentent aucun danger pour une utilisation dans les aliments. Pour plus d'informations visitez notre site sur: www.sucre-abad.com/naturevia

www.sucre-abad.com