

Paris, le 13 novembre 2025



Tereos lance Actifiber® : une nouvelle fibre d'origine végétale pour concilier plaisir et équilibre nutritionnel dans notre alimentation du quotidien

Tereos, premier transformateur de céréales en France et acteur mondial du sucre, de l'amidon et de l'alcool, lance Actifiber®, un ingrédient d'origine végétale destiné à enrichir les produits en fibres.



Tereos, un apporteur de solutions pour l'industrie agroalimentaire

Tereos confirme son rôle de partenaire de confiance, attentif aux évolutions du marché et aux attentes des consommateurs. Actifiber®¹ aide les marques alimentaires à améliorer le profil nutritionnel de leurs produits et boissons. Cette nouvelle solution, issue de l'amidon de maïs non-OGM, est développée et produite en France. Elle permet d'enrichir les produits en fibres tout en réduisant les calories, sans compromis de goût ni de texture.

Acteur engagé, Tereos ne se contente pas de suivre les tendances : il les anticipe.

Dans un contexte où un tiers des acheteurs européens s'appuie sur le Nutri-Score pour évaluer la qualité nutritionnelle des produits², et où la consommation de fibres reste insuffisante³, Actifiber® offre une réponse concrète, contribuant activement à l'apport quotidien en fibres. Une solution au service des attentes des consommateurs, pour des produits plus sains et plus naturels.



« Avec Actifiber®, Tereos accompagne ses clients dans la transition vers une alimentation plus saine et naturelle. Nous apportons des solutions concrètes qui répondent à la fois aux exigences nutritionnelles et aux attentes des consommateurs. »

déclare Marion Hoff, Directrice des ventes Europe

¹ Actifiber® est fabriqué sous licence de Nagase Viita, Japon.

² Mintel, July 2024

³ EUFIC, 2023

Un ingrédient pour concilier goût, santé et naturalité

Issu de l'amidon de maïs non-OGM, Actifiber® est une fibre soluble et polyvalente dédiée à une large gamme d'applications : boissons, boulangerie, céréales, confiserie, chocolat, produits laitiers, etc. Son procédé de fabrication lui confère un goût neutre et une transparence garantissant une parfaite formulation dans les produits alimentaires du quotidien, tout en préservant la saveur et la couleur du produit final. Cette fibre d'origine végétale peut être utilisée dans la formulation des produits *vegan*.



« Actifiber® illustre notre capacité à innover aux côtés de nos partenaires. Cet ingrédient améliore la valeur nutritionnelle des produits sans en altérer le goût — une vraie avancée pour l'industrie agroalimentaire. »
précise Michel Flambeau, Directeur du Centre d'Innovation Clients

Une innovation française qui incarne la raison d'être de Tereos

Actifiber® illustre l'ancrage territorial et la capacité d'innovation de Tereos, qui met la recherche et la transformation locale au service d'une nutrition plus durable. Cette nouvelle solution incarne pleinement la raison d'être du Groupe : « *Cultiver un avenir commun pour la Terre et les Hommes, en répondant aux besoins essentiels du quotidien.* »

Avec Actifiber®, Tereos démontre qu'il est un acteur capable d'allier son savoir-faire historique à une vision tournée vers l'avenir et la durabilité.

Exemples d'impact nutritionnel avec Actifiber®



Une eau enrichie en fibres avec Actifiber® peut couvrir jusqu'à 20 % des apports journaliers recommandés en fibres dans une bouteille de 250 ml.



L'ajout d'Actifiber® dans un gâteau peut améliorer son Nutri-Score de D à C et permettre la mention « riche en fibres ».



Une crème glacée contenant Actifiber® peut obtenir une amélioration de son Nutri-Score de C à A.



Une barre de céréales enrichie en Actifiber® peut améliorer son Nutri-Score de D à B et obtenir une mention « riche en fibres ».



Un chocolat contenant 8 % d'Actifiber® peut également revendiquer une mention « riche en fibres ».

**Tereos présentera Actifiber®
lors du salon Food Ingredients
Europe à Paris**



Du **2 au 4 décembre 2025**, Tereos participera à deux conférences sur la nutrition et les nouvelles attentes des consommateurs pour présenter Actifiber® et ses applications potentielles dans la reformulation de produits à haute valeur nutritionnelle.

À propos de Tereos

Coopérative agricole française, Tereos rassemble 10 300 coopérateurs et dispose d'un savoir-faire reconnu dans la transformation de la betterave, de la canne, des céréales et de la luzerne. Grâce à ses 38 sites industriels, une implantation dans 14 pays et l'engagement de ses 15 600 collaborateurs, Tereos accompagne ses clients au plus près de leurs marchés avec une gamme de produits large et complémentaire. Portée par sa raison d'être « *Cultiver un avenir commun pour la Terre et les Hommes en répondant aux besoins essentiels du quotidien* », la coopérative compte parmi les 50 entreprises les plus engagées en matière d'émissions liées aux forêts, terres et agriculture.

Direction de la communication

Kristell Guizouarn
+33 (0)6 89 30 56 04
kristell.guizouarn@tereos.com

Presse

Saper Vedere – CTempo
Capucine Barraud-Degouy
+33 (0)6 64 75 88 44
capucinebarraud@ctempo.fr

Marketing communications

Santiago Chacon Izurieta
+33 (0) 74 48 04 85
santiago.chacon@tereos.com

tereos.com

