

COMMUNIQUE & INVITATION PRESSE

Moissac, 22 Novembre 2011

**Petit-déjeuner de Presse Nutritis
30 Novembre, 10h00, FIE 2011, Paris Nord Villepinte**

INVITATION PRESSE FIE 2011 : A LA RENCONTRE DE NUTRITIS ET DE SES SUCRES NATURELS 100% FRUIT SUR-MESURE

Venez découvrir les sucres 100% fruit, innovants et naturels de Nutritis lors du 25^e salon « Food Ingredients Europe & Natural Ingredients 2011 » à Paris du 29 novembre au 1^{er} décembre 2011, sur le stand Nutritis 1D75.

Rendez-vous pour le petit-déjeuner de presse, gourmand et sain, du 30 novembre pour déguster les produits à base de sucres Nutritis et tout savoir sur la stratégie de développement du futur leader européen des sucres de fruits.



Au cœur des tendances de l'agro-alimentaire associant naturalité et santé, en phase de croissance exponentielle, misant sur l'innovation, le développement durable et les marchés internationaux : Nutritis conjugue les atouts gagnants pour se positionner comme leader européen des sucres 100% fruits. Venez découvrir (et déguster !) les recettes sur-mesure et la stratégie ambitieuse de Nutritis !

Nutritis, dernières actualités et positionnement stratégique pour les années à venir

Nutritis propose une gamme de sucres sur-mesure 100% extraits de fruits et intégrables dans de nombreuses applications telles que confitures, compotes, desserts, produits laitiers, barres, glaces, sorbets et boissons.... Parmi les dernières innovations de Nutritis : la déclinaison bio du sucre de raisin Ex Grape Sugar®, Fructisweet®, la gamme de solutions sucrantes sur-mesure, et Fructilight®, le sucre naturel de fruits combinant le plus faible Index Glycémique du marché et des bénéfices nutritionnels et santé cliniquement prouvés.

En conjuguant innovation technologique et produit et en se positionnant sur le marché en plein essor de la naturalité et de la santé dans l'alimentation, Nutritis est devenu un partenaire de choix pour l'industrie agro-alimentaire dans la formulation et la production d'ingrédients à haute valeur ajoutée et de produits finis différenciés. C'est sur un stand présentant ses gammes de produits et en présence de son équipe commerciale et de ses dirigeants, que Nutritis, présent pour la 1^{er} fois en tant qu'exposant au FIE, accueillera ses acheteurs et prescripteurs lors de ce salon de référence de l'industrie agro-alimentaire mondiale.

En 2010, Nutritis annonçait 10 millions d'Euros d'investissement et l'entreprise recevait en 2011 plusieurs prix saluant son dynamisme (Entreprise d'Avenir, Grand Prix Tendances & Innovations SIAL Canada 2011, Trophée du Transfert de Technologie, Prix du Business vert). A l'occasion du FIE 2011, Nutritis a le plaisir de vous inviter pour faire le point sur l'ouverture de ses deux nouvelles unités de production, la publication de ses résultats cliniques dans la régulation de la glycémie et l'accroissement de ses marchés notamment à l'international.

Nutritis, programme du petit-déjeuner de presse

A la découverte des sucres et de l'actualité de Nutritis :

Une gamme de produits innovants au cœur des tendances Naturalité & Santé,
Une recherche et des bénéfiques nutritionnels validés,
Une démarche conjuguant innovation et développement durable,
Une capacité de production démultipliée avec l'ouverture des nouvelles usines en 2011,
Une croissance exponentielle et une innovation de concept saluées par des jurys internationaux

Petit Déjeuner de Presse
Mercredi 30 Novembre 2011
10.00 – 11.00
Stand 1D75

Food Ingredients Europe & Natural Ingredients 2011
Paris Nord Villepinte

RSVP par retour de mail ou téléphone :

alexandra.foissac@vicbiostart.fr ou +33(0)660252939 / +33(0)561142454

Merci de préciser si vous souhaitez une invitation pour le salon FIE ou si vous êtes accrédités en tant que journaliste. Il est sinon possible de se préinscrire gratuitement en ligne (<http://fieurope.ingredientsnetwork.com/register1>)

Des interviews pourront être organisés à la suite de la conférence de presse ou au cours des 3 jours de salon.

CONTACT PRESSE

Alexandra Foissac
Cabinet VICBIOSTART – Toulouse
eMI: alexandra.foissac@vicbiostart.fr
Tel: +33 (0) 5 61 14 24 54 - Mob: +33 (0) 6 60 25 29 39

Conférence de Presse Nutritis – FIE Paris – 30 Novembre 2011

10.00 – 10.20	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Petit Déjeuner sur le thème de la naturalité et de la gourmandise Petit-déjeuner et dégustation des produits à base de sucres Nutritis (confitures, yaourts, compotes, boissons aux fruits, sorbets, barres 100% fruit,...) ➤ Découverte des nouveaux concept-produits mis au point en partenariat avec CP Kelco Réduire la teneur en sucre sans sacrifier goût et texture et préserver l'origine 100% fruit : deux axes marketing majeurs sur le marché des ingrédients alimentaires démontrés dans un nouveau dessert de fruit et une confiture intégrant Fructilight® de Nutritis et la nouvelle pectine de CP Kelco.
10.20 – 10.45	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présentation générale de Nutritis SA L'entreprise, le concept initial, son histoire, son positionnement, ses marchés, ... mais aussi sa vision du développement durable, son modèle de financement et ses partenariats industriels ambitieux, sa stratégie de développement... ; ➤ Le point sur la technologie, la production et les usines Les dernières avancées technologiques et les nouvelles unités de production de Rieux-Minervois et Cruviers-Lascours, en chiffres et en images ; ➤ Présentation des résultats d'essais cliniques sur FructiLight® Une collaboration avec l'INSERM et des résultats chez l'homme démontrant que Fructilight a le plus bas Index Glycémique (IG=11.93) du marché et confirmant le très faible impact du fructose natif extrait de fruits sur la glycémie et l'insulinémie postprandiales de sujets sains ; ➤ Focus sur les « 2 P » Partenariats & Produits : Retour sur un partenariat réussi pour la mise au point de produits novateurs Témoignage d'un partenaire de Nutritis, CP Kelco, leader mondial des texturants alimentaires ; ➤ Un aperçu de la stratégie de développement et des marchés de Nutritis Une croissance exponentielle et un développement des ventes ciblant les marchés et les tendances de consommation (clean label, naturalité, santé, bio...) avec un focus sur le déploiement à l'export (Zone Europe et hors Europe) ;
10.45 – 11.00	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Questions / Réponses Echanges avec les journalistes et possibilités d'interviews one-to-one.

A PROPOS DE NUTRITIS

Nutritis crée pour l'agroalimentaire des sucres extraits de fruits alliant naturalité et propriétés nutritionnelles uniques. Labellisée Jeune Entreprise Innovante, la société mise sur une triple innovation, de concept, de marché et de technologie, disposant notamment d'un portefeuille de technologies propriétaires (procédé breveté développé en partenariat avec l'INSA Toulouse). Soutenue dès ses débuts par l'Incubateur Midi-Pyrénées, le ministère de la recherche et OSEO, Nutritis est aujourd'hui membre actif de deux pôles de compétitivité (Agrimp Innovation et Cancer-Bio-santé) et assoit son positionnement original au sein d'une quadruple problématique de santé, d'innovation et de développement durable et territorial en adéquation avec les préoccupations sociétales et environnementales actuelles.

Nutritis SA - Moulin de MOISSAC - 1 Promenade Sancert - F-82200 MOISSAC - www.nutritis.com

NUTRITIS ET SON RESEAU

Raison sociale :

NUTRITIS SA à Directoire et Conseil de Surveillance (Tarn-et-Garonne)

Création d'une filiale à 100% en juillet 2010 : NUTRITIS Production SAS (domiciliée dans le Gard) ;

Partenaires scientifiques :

CRITT Bio-Industries, Ecole d'Ingénieurs Purpan, INRA (UMR1054), INSA Toulouse, INSERM (I2MR U858), PA3S, Université Paul Sabatier ;

Partenaires industriels :

Grap'Sud (Aude, Gard) ;

Investisseurs Haut de bilan :

Grap'Sud, Midi Capital, Groupe IRDI (Midi-Pyrénées Croissance MPC, FAM), Intellagri, SFFP, Soridec, TGI ;

Investisseurs/Banques :

Arrangeur : Banque Courtois ;

Prêts bancaires : Banque Courtois, Banque Populaire Occitane, Crédit Agricole Toulouse 31, Crédit Agricole Languedoc-Roussillon, Société Générale Toulon Var ;

Crédits bailleurs : Starlease/Groupe Crédit du Nord, Crédit Agricole-Lixxbail, Sogelease, Natixis Lease (à hauteur de 25% respectivement) ;

Partenaires institutionnels :

Novalia 82, ADE82, Région Midi-Pyrénées, Région Languedoc-Roussillon, Incubateur Midi-Pyrénées, OSEO, Ministère de la Recherche, pôles de compétitivité Cancer-Bio-Santé et Agrimp Innovation ;

Conseil / Juridique/Business :

Fidal Montauban / Rémy Boix, Patricia Cazalis,