

TEREOS, VOIR LOIN, RESTER PROCHE

Nos fondamentaux

Groupe coopératif sucrier, Tereos transforme des matières premières agricoles en **sucre**, en **alcool** et en **amidon**. Ancré dans ses territoires, **Tereos fédère 12 000 associés coopérateurs** autour d'une vision de long terme : **valoriser** les matières premières agricoles et **contribuer** à une offre alimentaire de qualité. Aujourd'hui **5^e sucrier mondial**, Tereos développe de **nouveaux débouchés** pour les matières premières agricoles afin d'apporter des **réponses aux enjeux actuels**, alimentaires, énergétiques et environnementaux. Ouvert aux changements du monde et aux opportunités qu'ils offrent, Tereos contribue à **l'amélioration des pratiques culturales** et **optimise ses process industriels**, convaincu que le monde agricole saura relever le défi de **bien nourrir les populations** aujourd'hui et demain.

24 000
SALARIÉS

12 000
ASSOCIÉS
COOPÉRATEURS

1 000 000
D'HECTARES
TRANSFORMÉS

4,7 Mds €
DE CHIFFRE
D'AFFAIRES



ÉTABLISSEMENT DE CHEVRIÈRES
Hameau de la Sucrierie
BP 90484 - Chevrières - F-60617 La Croix Saint-Ouen
Tél. 03 44 91 40 00 - Fax 03 44 91 40 04
www.tereos.com



LE SITE DE CHEVRIÈRES

Notre Responsabilité Sociétale d'Entreprise

Tereos ancre profondément la Responsabilité Sociétale d'Entreprise (RSE) dans **l'activité économique du Groupe** avec un objectif partagé : **contribuer à la performance de l'entreprise** à long terme et affirmer son **rôle d'acteur responsable**. Dans ce cadre, Tereos a défini les **cinq piliers et enjeux majeurs** de sa RSE : **agriculture durable, industrie et logistique positives, garantie produit, développement local et nutrition santé**. Ils couvrent l'empreinte sociétale et environnementale de Tereos sur l'ensemble de sa chaîne de valeur : la production des matières agricoles, leur transformation industrielle et leur consommation finale. À chacun de ces enjeux correspondent **des axes de progrès** qui constituent **un fil conducteur pour Tereos** dans sa relation avec l'amont agricole, dans le management de ses activités de production industrielle, dans sa relation avec ses salariés, ses clients et l'ensemble de ses parties prenantes.

Édité par Tereos

SEPTEMBRE 2014



LE SITE DE CHEVRIÈRES UN ACTEUR ÉCONOMIQUE RÉGIONAL

Le site de Chevrières exerce des activités saisonnières de production de sucre et de séchage des pulpes ainsi que, durant toute l'année, des activités de production de sucres liquides et invertis, de mélanges et de fructo-oligosaccharides. Le site emploie **139 salariés permanents** auxquels s'ajoutent **76 salariés saisonniers** pendant la campagne betteravière. La sucrerie travaille les betteraves produites sur **22 000 hectares** par **920 associés coopérateurs** de Picardie et d'Île-de-France. Le rayon moyen d'approvisionnement de l'usine est de **31 km**.



12 150 t
DE BETTERAVES
PAR JOUR

920
ASSOCIÉS
COOPÉRATEURS

22 000
HECTARES
TRANSFORMÉS

145 000 t
DE SUCRE
PAR AN

UNE MATIÈRE PREMIÈRE : LA BETTERAVE



Semée en mars à raison de 100 000 pieds par hectare, récoltée et transformée de mi-septembre à janvier, la betterave produit près de 14 tonnes de sucre par hectare, soit 1,4 kg de sucre par m². À Chevrières, le rendement atteint 93 tonnes par hectare à une teneur de 16 % de sucre.

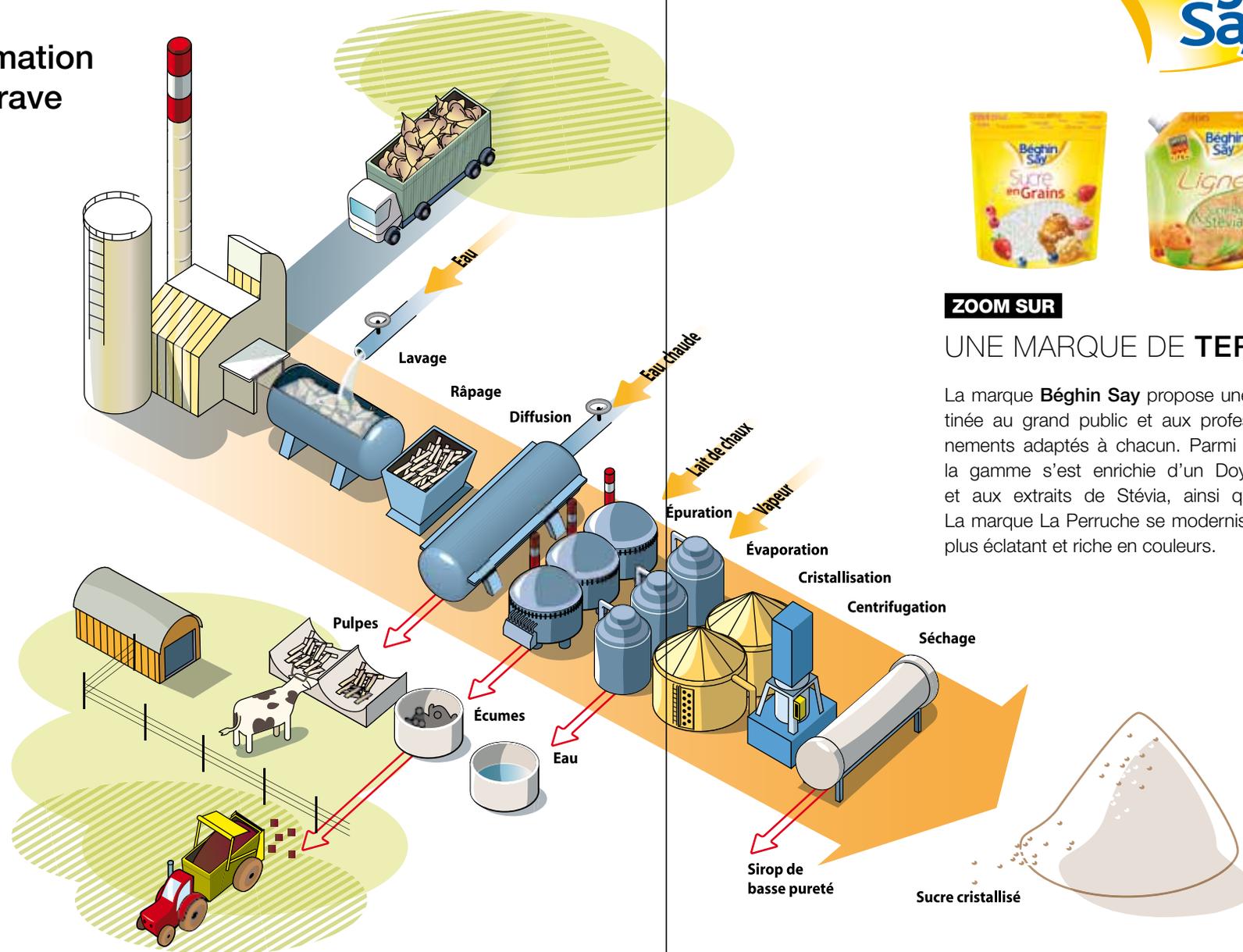


UNE LARGE GAMME DE SUCRES

Nos sucres sont disponibles en différents conditionnements, depuis les emballages destinés aux rayons de la grande distribution jusqu'aux big bags et camions citernes pour l'industrie.

Le site de Chevrières produit des sucres vrac cristallisés à destination des industriels ainsi que des fructo-oligosaccharides (FOS), des sucres liquides, des sucres invertis et des mélanges à partir de saccharose. Pour l'ensemble de ses produits, Tereos met tout en oeuvre pour répondre aux attentes de ses clients et des consommateurs.

PROCESS : la transformation de la betterave



LES COPRODUITS :

PULPES

Coproduits de la diffusion des cossettes après extraction du sucre, les pulpes transformées en pellets sont vendues pour l'alimentation animale.

ÉCUMES

Issues de l'épuration du jus de diffusion par un traitement au lait de chaux, les écumes sont valorisées comme amendement calcique au champ.

SIROPS DE BASSE PURETÉ

Les sirops de basse pureté sont des sirops chargés en minéraux récupérés en fin de cristallisation. Ils sont utilisés en distillerie pour la production d'alcool et de bioéthanol incorporé dans les essences sans plomb à hauteur de 5 %, dans le SP95-E10 à hauteur de 10 % et dans le super-éthanol E85 à hauteur de 85 %.

**Béghin
Say**



ZOOM SUR

UNE MARQUE DE TEREOS

La marque **Béghin Say** propose une large gamme de sucres destinée au grand public et aux professionnels dans des conditionnements adaptés à chacun. Parmi les nouveautés de la marque, la gamme s'est enrichie d'un Doypack® 500 g au sucre roux et aux extraits de Stévia, ainsi que des grains en Doypack®. La marque La Perruche se modernise avec un nouveau graphisme plus éclatant et riche en couleurs.