

OPPORTUNITÉ D'AFFAIRE

LE TOPINAMBOUR DES VERTUS MÉDICINALES INSOUÇONNÉES (OA-07)



Secteur : Transformation.

Mots clés : Transformation, pharmaceutique, nutrition, prébiotique, topinambour, aliment fonctionnel, produits pour diabétiques, diabète.

POURQUOI?

- Le seul véritable producteur québécois de topinambours est situé dans la région, en Montérégie.
- Le produit est certifié biologique.
- Le secteur de l'alimentation santé et des aliments fonctionnels est en plein développement.
- L'expertise du producteur est unique et reconnue.
- Sa capacité de production actuelle et future est importante.

L'OPPORTUNITÉ

- Topinambours biologiques en vrac ou transformés et/ou surgelés;
- Autres légumes biologiques en vrac ou transformés et/ou surgelés.

LES PARTICULARITÉS DU TOPINAMBOUR

- Le topinambour (*Helianthus tuberosus*) est un légume-racine de la même famille que le tournesol;
- Le topinambour contient des prébiotiques qui favorisent la régularité du système digestif par l'accroissement des bonnes bactéries;
- L'inuline est un glucide rare qu'on retrouve en grande quantité dans le topinambour;
- L'inuline favorise le transit intestinal par sa pénétration plus lente et est toute indiquée pour les diabétiques;
- Les nourritures solides avec prébiotiques passent généralement mieux que les liquides et les aliments contenant de l'inuline sont plus facilement tolérés, car l'effet prébiotique agit plus lentement dans l'intestin;
- Les tubercules du topinambour contiennent des réserves glucidiques dont la dégradation fournit des quantités importantes de fructose, le sucre le mieux qualifié pour remplacer le saccharose;

- Le topinambour est un tuberculeux farineux, il est donc très riche en glucides;
- La forte teneur en fructose du topinambour le rend intéressant comme substitut possible du sucrose, d'autant plus qu'il est facile à extraire;
- Le fructose extrait du topinambour a un pouvoir sucrant une fois et demie supérieur à celui du sucrose, il présente un rapport calorie/édulcorant inférieur;
- Contient beaucoup de fibres;
- Le topinambour contient beaucoup de minéraux indispensables au bon fonctionnement du métabolisme énergétique;
- Le topinambour biologique se vend au même prix que le topinambour conventionnel.

LA CIBLE

Les partenaires recherchés évoluent dans un marché à forte valeur ajoutée, tel que la production de prébiotiques, vitamines, suppléments nutritifs, produits pharmaceutiques, aliments fonctionnels destinés à la clientèle diabétique et autres produits spécialisés.

QUAND?

- La récolte du topinambour se fait à la fin octobre.
- Le producteur détient actuellement un stock de 20 000 livres de topinambours en vrac.

COMBIEN?

Le producteur est en mesure de fournir un minimum de 50 000 livres de topinambours par année et plus selon la demande.

Le prix est à déterminer !

POUR PLUS D'INFORMATION

Communiquez avec Place aux jeunes en région au **1 888 966-6725 poste 208** ou par courriel **affaires.stages@placeauxjeunes.qc.ca**