



## DESCRIPTION GÉNÉRALE

- ➔ L'entreprise permet l'extraction de l'isolat de protéine végétale (gourgane / pois) pour les suppléments alimentaires à l'aide d'une minicentrifugeuse;
- ➔ Elle utilise les sous-produits pour l'alimentation du bétail.



## IDENTIFICATION DU BESOIN

Les agriculteurs vont bientôt perdre le marché de la congélation de la gourgane, ce qui amène une problématique concernant l'écoulement des stocks.



## INNOVATION ET/OU VALEUR AJOUTÉE

- ➔ Un produit très santé : sans allergène, végétalien, sans lactose, sans gluten, biologique, antioxydant, riche en fibres, protéine, sans gras et anticholestérol, non OGM;
- ➔ Une possibilité de commercialiser différents sous-produits, donc peu de pertes et de déchets;
- ➔ Un goût plus doux que la farine d'autres légumineuses, donc plus facile à ajouter dans des produits transformés;
- ➔ Un meilleur positionnement face au marché américain que d'autres concurrents potentiels;
- ➔ Complémentaire avec l'agriculture locale.



## MARCHÉ

### FOURNISSEURS

Fermiers locaux (producteurs de gourganes et résidus permettant de nourrir les animaux)

### DISTRIBUTEURS

N/D

### CLIENTS

- ➔ Chaîne de jus smoothies et jus santé (Oasis, Jugo, Jamba Juice, etc.);
- ➔ Compagnie transformatrice (barres protéinées, suppléments alimentaires, substituts au soya et à la whey (poudre de petit lait), etc.).



## INTERROGATIONS ET COMMENTAIRES

- ➔ Quantifier la capacité des fournisseurs à fournir la matière première;
- ➔ Valider le procédé qui sera utilisé.