



NOPAL  
TUNISIE

*Le spécialiste du cactus Bio*

**M. Mohamed Rachdi Bannani**

**Kasserine**

16 -17 June  
2011  
TUNIS - TUNISIA  
Ramada plaza Hotel  
Gammarth

**NEW TUNISIA**  
NEW OPPORTUNITIES



## Présentation de la société :

- Raison sociale : Nopal Tunisie SA
- Forme juridique : Société anonyme
- Fondateur : Bannani Mohamed Rachdi
- Date de création : Septembre 2005
- Objet social : production , transformation et conditionnement de figue de barbarie biologique
- Siège social : ZI route de Tala 1200 Kasserine - Tunisie



## Nos activités :

1) Production de figue de barbarie et de nopal biologique



2) Traitement , conditionnement et exportation de figues de barbarie fraîches.





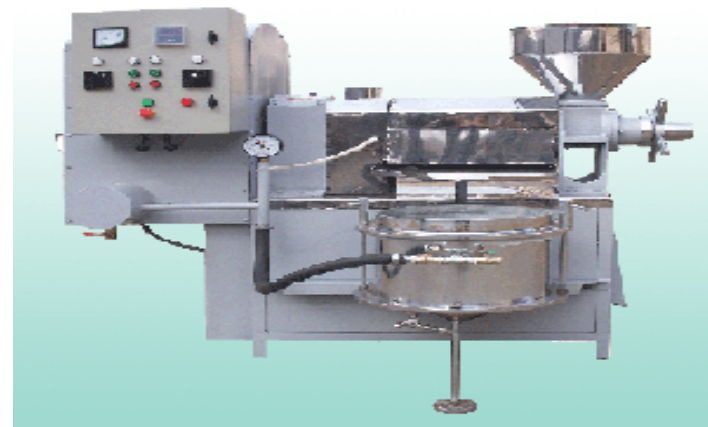
### 3 ) Transformation de figue de barbarie et de nopal biologique .



- 4) Entreposage frigorifique.  
Avec une capacité de stockage  
de 300 tonnes de figue de barbarie



- 5) Représentation exclusive sur  
l'Afrique du Nord de la société  
allemande Komet qui fabrique  
des machines d'extraction  
d'huile de pépins de figue de  
barbarie .





## Nos Produits :

1. Figue de barbarie fraîche
2. Huile de pépins de figue de barbarie
3. Confiture de figue de barbarie
4. Pulpe congelée de figue de barbarie
5. Vinaigre de figue de barbarie
6. Poudre et gélules de Nopal
7. Fleurs séchées de figue barbarie
8. Farine de graine figue de barbarie

## 1) Figue de barbarie fraîche

### Les principales caractéristiques

La figue de Barbarie est juteuse et parfumée, avec un arôme floral subtil. Elle possède une saveur douce et délicatement sucrée : elle renferme en effet 8 g de **glucides** pour 100 g, un peu moins que la moyenne des fruits métropolitains.

Les glucides fournissent l'essentiel de l'**apport énergétique** de la figue de Barbarie : 44 kcalories (soit 182 kJoules). En effet, les autres constituants énergétiques sont très peu abondants : les **protéines** et les **lipides** (présents surtout dans les cellules membranaires) ne dépassent pas respectivement 1,3 g et 0,7 g pour 100 g. La figue de Barbarie se présente ainsi comme un fruit modérément énergétique, se situant au même niveau que l'orange .



## L'intérêt nutritionnel et diététique de la figue de barbarie

La figue de Barbarie contribue efficacement à renforcer les apports en vitamines et en minéraux dans l'alimentation.

avec 100 g de ce fruit, on peut assurer la couverture de :

- 27 % de l'AJR\* pour la vitamine C
- 24 % de l'AJR pour le cuivre
- 7 à 8 % de l'AJR pour le magnésium
- 6 à 11 % de l'AJR pour le fer
- 6 % de l'AJR pour le calcium.

**AJR** = Apport Journalier Recommandé

**Source Aprifel**



## 2) L'Huile de pépins de figue de barbarie

Nom INCI.: OPUNTIA FICUS INDICA SEED OIL

### Description

L'huile de pépins de figue de barbarie est une huile précieuse obtenue par pression à froid des graines de figue de barbarie .

Cette huile est majoritairement composée d'acides oléique (22%), palmitique (12%) et linoléique (60%) qui lui confère des propriétés nourrissantes et émoullientes fort intéressantes en cosmétique.

L'huile de figue de Barbarie est un produit 100 % naturel aux propriétés exceptionnelles pour la peau. Réparateur, nourrissant, et très hydratant, il aide à lutter contre les agressions du temps grâce à sa teneur élevée en antioxydants et en Acides Gras Essentiels (AGE), qui redonnent à la peau son tonus et sa fermeté. Son action régénérante et restructurante en fait le soin anti-âge idéal.



### 3) Confiture de figue de barbarie

Une sélection rigoureuse de fruits de tout premier choix associée au sucre de canne, tous deux issus de l'agriculture biologique, nous permettent de fabriquer une confiture de qualité.



#### 4) Poudre de Nopal

La directive européenne 2002/46, transposée par le décret 2006-352 du 20 mars 2006, donne une définition et un statut juridique aux compléments alimentaires.

Les compléments alimentaires sont des denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et équilibré qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique seuls ou combinés.

La poudre de nopal est reconnue comme un complément alimentaire source de composés fonctionnels.

En effet le nopal est très riche en fibres (50%), ainsi qu'en acide aminés (17 dont 8 essentiels) et en vitamines A, C, B1, B2, B3.





Le nopal possède des vertus amaigrissantes, grâce au mucilage qui a la propriété d'être satiétogène, et qui donc apporte un effet quasi-immédiat de satiété et par conséquent limite le grignotage, il est donc un coupe-faim naturel qui aide à combattre le surpoids.

Le nopal est aussi un bruleur de graisses, en effet sa richesse en fibre lui permet de capturer et d'éliminer les graisses et les sucres dans l'estomac avant qu'ils ne soient absorbés par l'organisme. Le nopal est considéré comme un capteur de graisse car il a le pouvoir de retenir jusqu'à 20 fois son poids de graisses.

Le nopal est aussi un aliment complet, car il contient en plus des fibres, des acides aminés, des vitamines et des oligo-éléments, d'où l'importance considérable du nopal dans un programme minceur équilibré.

## 5) Fleurs séchées de figue barbarie

la fleur de figue de barbarie est très riche en minéraux tels que le potassium le calcium le magnésium le fer et le zinc les recherches ont montré que les fleur de figue de barbarie ont les propriétés suivantes:

- \* Diurétique
- \* Traitement naturel de l'hypertrophie bénigne de la prostate
- \* Astringent
- \* Anti-inflammatoire
- \* Anti hémorroïdaire





## Utilisations

Produits de soin, solaires, après solaires : crèmes, lotions, etc.

Produits capillaires : masques conditionneurs, etc.

Produits de maquillage : fonds de teint, rouges à lèvres

Produits d'hygiène : baumes pour les lèvres, huiles pour le corps, produits de massage, savons

## 6) vinaigre de figue de barbarie

Le vinaigre de figue de barbarie biologique est utilisé souvent en cuisine pour assaisonner nos aliments. Il est vrai de dire que peu de gens connaissent vraiment les propriétés bienfaisante du vinaigre de figue de barbarie

Plusieurs types de vinaigre existent, mais celui de la figue de barbarie excède grandement tous les autres par ses multiples bienfaits thérapeutiques.

### Bienfaits du vinaigre de figue de barbarie biologique

- Substances antibiotiques
- Substances antibactériennes
- Enzymes
- Bêta-carotène
- Pectine
- Acide malique important de la lutte contre les toxines
- Acide acétique



## 7) Farine de graine figue de barbarie

la farine de graine d'opuntia ficus indica contient 16.5 % de protéines et 48 % de fibres cette farine est utilisée en agroalimentaire grâce a sa haute valeur nutritive. en cosmétique et grâce a sa richesse en acides gras essentiels, stérols et vitamine E cette poudre et utilisée comme exfoliant, anti-age et antioxydant elle est aussi utilisée pour produire une macération précieuse.







## Projets réalisés en 2010

Développement d'une nouvelle gamme de cosmétique biologique a base de figue de barbarie sous la marque **Cactus bioskin**  
Et d'une gammes diététique minceur sous la marque **Cactus bioslim** en partenariat avec un laboratoire francais



## Projet de partenariat proposé

Création d'une unité de  
conditionnement aseptique de  
pulpe de figue de barbarie bio en  
bag-in-box pour l'export  
Comme solution alternative a la  
congélation ce qui permet de  
réduire les couts de reduire les  
depenses d'énergie et de produire  
un produit de longue conservation





**Merci de votre attention**