

pain poppé®



pain poppé[®]

Qui nous sommes



Notre produit, notre univers

Les atouts de Pain Poppé

Notre actu 2020



Nos parcours



Christophe Heurlin (fondateur)
20 ans d'expérience des marchés
du snacking

- Chef de marché Bergams (Norac),
sélectionneur et distributeur de
référence des plus belles marques
du marché snacking premium.

- Chef de marché Daunat
(Norac), leader du snacking
industriel

- Relais d'or Miko Tollemer



Florent Vacheret

20 ans d'expérience marketing,
PGC et retail

- Ingénieur ISARA
- Lactel (Lactalis), marketing et merchandising
- Rédacteur en chef de Linéaires (2002-2019)



Genèse du projet

pain poppé®

2013

Découverte du produit en Corée du Sud

2017

Création de l'entreprise

Nov.
2017

Installation des 1ères machines de Pain Poppé :
Leclerc Atlantis,
Leclerc Basse-Goulaine,
Leclerc Cleunay

Oct.
2019

Atelier de fabrication à Campénéac (56)



L'atelier de Campénéac (56)

- Mise en service 1er octobre 2019
- Labo de 130 m²
- Capacité de production : 500 colis/semaine
- Saturation à date : 35 %
- Objectif saturation fin 2020 : 70 %



pain poppé[®]

Qui nous sommes



Notre produit, notre univers

Les atouts de Pain Poppé

Notre actu 2020

pain poppé® c'est quoi ?



Une galette de blé soufflé,
ultra-légère et croustillante,
qui se prête à tous les usages.

Une gamme de 4 recettes, sachet PE de 75 g, 12 unités

Galette croustillante de blé soufflé
Pour préserver le croquant, bien refermer le sachet et le conserver à l'abri de l'humidité.
* Contient des sucres naturellement présents

pain poppé®
Nature

Sans sel ajouté

Moins de 25 calories par poppé

- Faible teneur en matières grasses
- Sans additifs
- Sans conservateurs
- Sans sucre ajouté*

Une incision et je casse net!

APERÔ REPAS ENCAS

INGRÉDIENTS
Farine de blé 98 %
Farine de riz 1 %
Huile de sésame 1 %

VALUES NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie	1 601 kJ/377 kcal
Matières grasses	11,3 g
dont acides gras saturés	0,26 g
Glucides	79,6 g
dont sucres	12,2 g
Protéines	11,3 g
Sodium	0 g

NUTRI-SCORE
A B C D E

L'atelier pain poppé
P.A Landes de Belleville
54800 Compègne

75 g

Galette croustillante de blé soufflé
Pour préserver le croquant, bien refermer le sachet et le conserver à l'abri de l'humidité.
* Contient des sucres naturellement présents

pain poppé®
Blé complet

Sans sel ajouté

Moins de 25 calories par poppé

- Faible teneur en matières grasses
- Sans additifs
- Sans conservateurs
- Sans sucre ajouté*

Une incision et je casse net!

APERÔ REPAS ENCAS

INGRÉDIENTS
Farine de blé complet (durum) 69,8 %
Farine de blé 1,5 %
Farine de riz 5 %
Huile de sésame 0,2 %

VALUES NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie	1 627 kJ/384 kcal
Matières grasses	11,50 g
dont acides gras saturés	0,47 g
Glucides	79,2 g
dont sucres	12,3 g
Protéines	11,5 g
Sodium	0 g

NUTRI-SCORE
A B C D E

L'atelier pain poppé
P.A Landes de Belleville
54800 Compègne

75 g

Galette croustillante de blé soufflé
Pour préserver le croquant, bien refermer le sachet et le conserver à l'abri de l'humidité.
* Contient des sucres naturellement présents

pain poppé®
Oignon

Sans sel ajouté

Moins de 25 calories par poppé

- Faible teneur en matières grasses
- Sans additifs
- Sans conservateurs
- Sans sucre ajouté*

Une incision et je casse net!

APERÔ REPAS ENCAS

INGRÉDIENTS
Farine de blé 93,5 %
Farine d'oignon 4,5 %
Huile de sésame 1 %

VALUES NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie	1 624 kJ/383 kcal
Matières grasses	11,4 g
dont acides gras saturés	0,39 g
Glucides	79,5 g
dont sucres	12,7 g
Protéines	11,4 g
Sodium	0 g

NUTRI-SCORE
A B C D E

L'atelier pain poppé
P.A Landes de Belleville
54800 Compègne

75 g

Galette croustillante de blé soufflé
Pour préserver le croquant, bien refermer le sachet et le conserver à l'abri de l'humidité.
* Contient des sucres naturellement présents

pain poppé®
Patate douce

Sans sel ajouté

Moins de 25 calories par poppé

- Faible teneur en matières grasses
- Sans additifs
- Sans conservateurs
- Sans sucre ajouté*

Une incision et je casse net!

APERÔ REPAS ENCAS

INGRÉDIENTS
Farine de blé 88 %
Farine de patate douce 10 %
Huile de sésame 1 %

VALUES NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie	1 557 kJ/373 kcal
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	77 g
dont sucres	12,3 g
Protéines	10 g
Sel	0 g

NUTRI-SCORE
A B C D E

L'atelier pain poppé
P.A Landes de Belleville
54800 Compègne

75 g

pain poppé®

Les produits poppés ont le vent en poupe



... mais restaient absents de la BVP en France

Notre produit, notre univers

pain poppé®

Un phénomène international (USA, Canada, Irlande, Pologne, etc.)



pain poppé[®]

Qui nous sommes



Notre produit, notre univers

Les atouts de Pain Poppé

Notre actu 2020

pain poppé®

Les atouts de Pain Poppé



Une liste
d'ingrédients
ultra-courte



Un profil
nutritionnel
au top



Un apport
calorique très
maîtrisé



Un procédé de
fabrication
clean



Un produit très
polyvalent



Une mise en œuvre
facile



Une offre
inédite en BVP



Une machine
qui fait le show



Une liste d'ingrédients ultra-courte

- ✓ Du blé avant tout : 99 % de farine de céréales
(recettes nature et blé complet)
- ✓ Absence totale d'additifs,
de conservateurs, d'arômes.
- ✓ Garantie sans OGM





Un profil nutritionnel au top

- ✓ Très faible teneur en M.G. (< 2 %)
- ✓ Absence de sel 
(teneur limitée à 1 % pour les réf. apéro)
- ✓ Pas de sucre ajouté



Excellent
sur





Un apport calorique très maîtrisé

✓ Notre promesse : **Moins de 25 calories par poppé**

Les vertus de la légèreté !





Un procédé de fabrication (artisanal), très «clean»

✓ Le popping (soufflage) mêle uniquement haute température et pression durant quelques secondes.

- pas de friture, aucune M.G. de cuisson
- pas de risque acrylamide





Un produit très polyvalent et en phase avec son époque

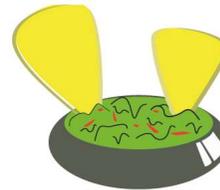
- ✓ Au coeur des tendances conso :
naturalité, grignotage sain, repas léger, dipping, apéro qualitatif, etc.



ENCAS



REPAS



APERU

- ✓ Un substitut vertueux au pain, toasts, biscuits sucrés et salés, chips.



Un produit facile à mettre en oeuvre



Recettes minute



Découpe facile
par simple incision





Une offre inédite au rayon BVP

- ✓ 100 % complémentaire/additionnelle au pain
- ✓ Qui donne un coup de jeune au rayon
- ✓ Qui suscite de nouveaux usages
- ✓ Facile à gérer (produit ambiant prêt à vendre, 60 jours de DDM)





Une machine qui fait le show



pain poppé[®]

Qui nous sommes



Notre produit, notre univers

Les atouts de Pain Poppé

Notre actu 2020

pain poppé®

Une nouvelle étiquette



Galette croustillante de blé soufflé
 Pour préserver le croquant, bien refermer le sachet et le conserver à l'abri de l'humidité.
 A consommer de préférence avant le : voir étiquette
 * Contient des sucres naturellement présents

pain poppé®
Nature
 Sans sel ajouté

Moins de 25 calories par poppé

- Faible teneur en matières grasses
- Sans additifs
- Sans conservateurs
- Sans sucre ajouté*

Une incision et je casse net !

APERÔ
REPAS
ENGAS

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Energie	1 601 kJ/377 kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,26 g
Glucides	78,6 g
dont sucres	2,2 g
Protéines	11,3 g
Sodium	0 g

NUTRI-SCORE
A B C D E

L'atelier pain poppé
 P.A Landes de Belleville
 56800 Campénéac

75 g

Ingredients
 Farine de blé ... 98 %
 Farine de riz ... 1 %
 Huile de soja ... 1 %

3 472008 774020

- ✓ Un graphisme plus gai et moderne
- ✓ Des vertus mieux mises en avant
- ✓ Une approche didactique des usages



Une nouvelle recette Apéro
finement assaisonnée
(sel de Guérande et poivre)

Remplace le code
Patate douce à
compter de mai 2020

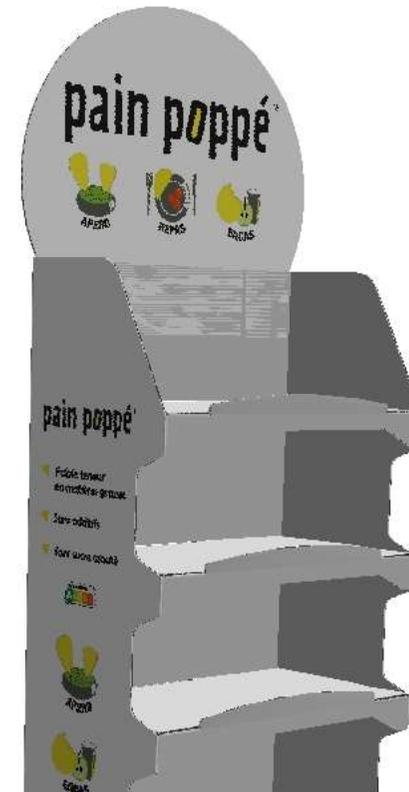


pain poppé®

Un dispositif d'accompagnement magasins



PLV



Mobilier