

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

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 %
* Contient des sucres naturellement présents.

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

VALEURS 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	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
54800 Compègne

75 g

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 complet (durum) 5 %
Farine de riz 1 %
Huile de sésame 1 %
* Contient des sucres naturellement présents.

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

VALEURS 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	2,3 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

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 d'oignon 93,5 %
Farine d'oignon 4,5 %
Huile de sésame 1 %
* Contient des sucres naturellement présents.

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

VALEURS 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	2,2 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

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 patate douce 88 %
Farine de patate douce 10 %
Huile de sésame 1 %
* Contient des sucres naturellement présents.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie	1 557 kJ/373 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	77 g
dont sucres	2,3 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

1



Une liste
d'ingrédients
ultra-courte

2



Un profil
nutritionnel
au top

3



Un apport
calorique très
maîtrisé

4



Un procédé de
fabrication
clean

5



Un produit très
polyvalent

6



Une mise en œuvre
facile

7



Une offre
inédite en BVP

8



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

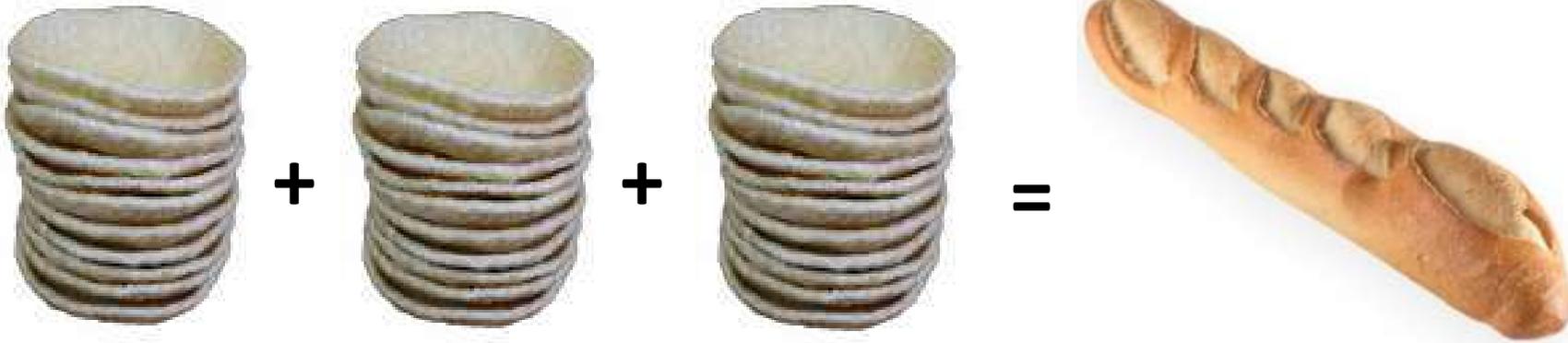




Un apport calorique très maîtrisé

✓ 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

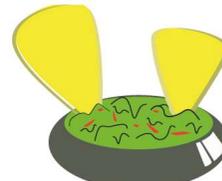
- ✓ Au coeur des tendances conso :
naturalité, grignotage sain, repas léger, dipping, apéro qualitatif, etc.



ENCAS



REPAS

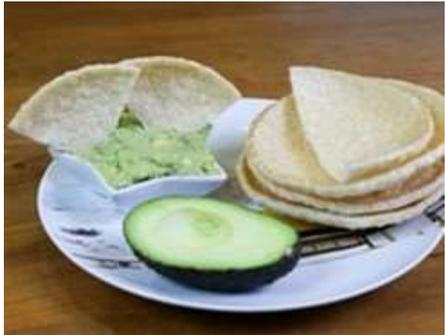


APERU

- ✓ 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

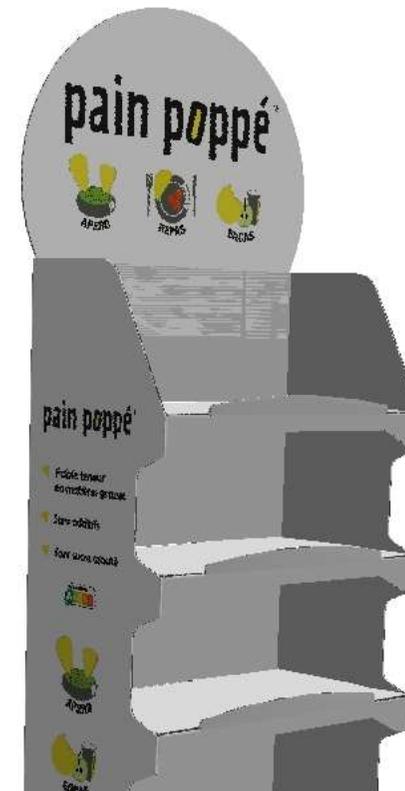


pain poppé®

Un dispositif d'accompagnement magasins



PLV



Mobilier