

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®

2017

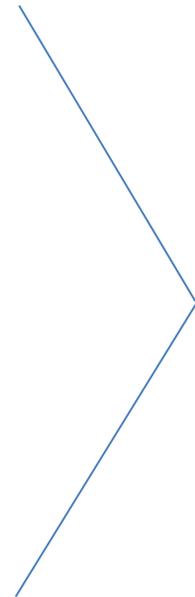
Création de
l'entreprise

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
- 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

Moins de 25 calories par poppé

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

Une inclusion et je casse net!

75 g

pain poppé®
Blé complet

Moins de 25 calories par poppé

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

Une inclusion et je casse net!

75 g

pain poppé®
Oignon

Moins de 25 calories par poppé

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

Une inclusion et je casse net!

75 g

pain poppé®
Patate douce

Moins de 25 calories par poppé

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

Une inclusion et je casse net!

75 g

pain poppé®

Les produits poppés ont le vent en poupe



... mais restaient absents de la BVP en France

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®



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
inéédite 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 MG (< 2%)
- ✓ Absence de sel  (teneur limitée à 1 % pour les réf. apéro)
- ✓ Pas de sucre ajouté





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 MG de cuisson
- pas de risque acrylamide





Un produit très polyvalent et en phase avec son époque

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



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



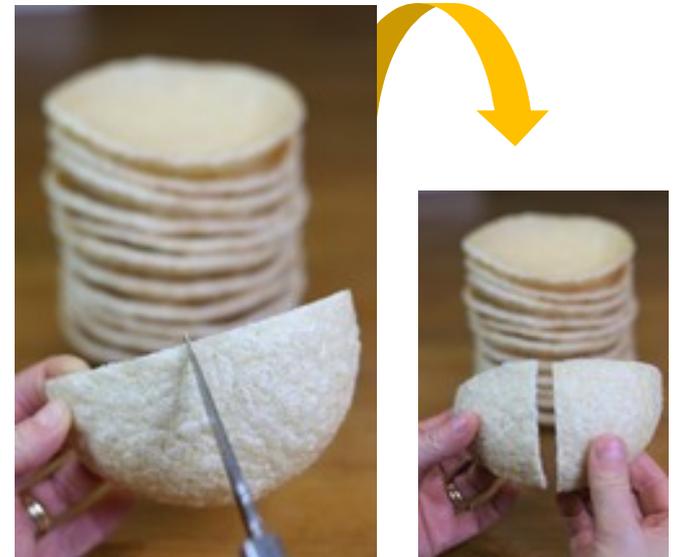
Un produit facile à mettre en oeuvre



Recettes minute



Découpe facile
par simple incision



pain poppé®

Les atouts de Pain Poppé



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



Galeries coucoullante de Mlle soufflé
 Pour préserver le croquant, bien refermer le sachet
 et le conserver à l'abri de l'humidité.
 * Contient des traces naturellement présentes.

Ingredients
 Farine de blé ... 68 %
 Farine de riz ... 1 %
 Huile de soja ... 1 %

3 475233 714222

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

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Energie	1 601 kJ / 377 kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,25 g
Glucides	78,6 g
dont sucres	0,2 g
Protéines	11,3 g
Sodium	0 g

NUTRI-SCORE
 A B C D E

L'atelier pain poppé
 P.A. Landre de Belleville
 54880 Compégnas

75 g

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

pain poppé®

Notre actu 2020

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