

Pap's : la chips locale qui vous veut du bien

Créer une chips saine et bonne pour la santé, tel est le pari que s'est lancé Cyril Rouffet. C'est en constatant que l'offre actuelle n'offrait que des chips grasses, qu'il s'est embarqué dans cette aventure. Sa première gamme sera ciblée pour les enfants.



Cyril Rouffet, fondateur de la marque Pap's, souhaite proposer des chips saines aux consommateurs.

De notre journaliste :

Charlotte Charlier

Au départ de l'aventure Pap's, un constat personnel : « Tous les vendredis, nous prenons l'apéritif avec ma femme et mes filles. On n'arrivait pas à trouver une alternative aux chips classiques, qui sont grasses et très salées. Du coup, on se limitait à en manger parce qu'on savait que ce n'était pas bon pour la santé » explique Cyril Rouffet. Frustré, je me suis dit « mais pourquoi n'existe-t-il pas de chips saines que l'on pourrait manger sans culpabiliser ? ». De cette propre réflexion, il décide alors de créer sa propre marque et de venir bouleverser le marché. Très vite, il analyse le marché, et s'aperçoit que « même les chips aux légumes, si

l'on regarde leur composition, ne sont pas plus saines que des chips de pommes de terre. » Pour répondre aux besoins des familles, il souhaite créer un produit sain, qui reste croustillant et qui a du goût. Le tout avec 80 % de matières grasses en moins que les chips classiques. Après une longue réflexion, et douze ans passés dans le secteur de l'agroalimentaire, principalement en recherche et développement, il obtient sa rupture conventionnelle le premier novembre 2019. Quelques semaines après, Cyril intègre la pépinière d'entreprises de l'Agropole. C'est le début d'une belle aventure.

La machine prête à être lancée

« J'ai pu développer mes produits avec l'Agrotec, qui accompagne les porteurs de projet pour innover en

agroalimentaire, et qui se trouve à quelques mètres seulement de mon bureau » explique le fondateur de Pap's. Des mois de travail ont été nécessaires en 2019, avant d'arriver à la conclusion que son projet était tout à fait réalisable. Sur les trois derniers mois, il a fallu régler toute la partie administrative, un domaine dans lequel Cyril Rouffet est novice. Mais il a appris seul et désormais, il touche à tout. Les recettes et les packagings sont finalisés, le site internet est prêt à être diffusé, et il a trouvé les fournisseurs de ses matières premières et de ses emballages. Désormais, il attend de lancer sa production en avril prochain, dans des locaux alimentaires de 100 m², loués via l'Agropole. Une production qu'il assurera seul, comme la commercialisation.

Trois recettes à destination des enfants

Au départ, trois recettes vont être commercialisées, à destination des enfants, sous la gamme « Super Pap's », avec un visuel mettant en scène des légumes en super-héros. Au choix, des chips aux lentilles de corail et tomates, goût panais et oignons, ou encore pois cassés,

panais et cresson. Dans chaque paquet, il assure entre 60 % et 80 % de teneur en légumes. Et pour les ingrédients, Cyril fait appel à des producteurs français et pour beaucoup locaux, qu'il connaissait déjà de ses expériences passées. « Ils ont très bien accueilli le projet, puisqu'il y a une mise en valeur des produits locaux dans mes chips. » Pour remplacer le sel, ce sont les épices qui sont utilisées. Après des tests effectués auprès d'enfants de son entourage, Cyril a pu adapter ses recettes pour qu'elles soient les plus savoureuses possibles. C'est auprès de la grande distribution de Nouvelle-Aquitaine, que le fondateur va orienter la commercialisation de ses chips made in Lot-et-Garonne. « L'idée est de grossir, oui, mais intelligemment. Je vais attendre les retours clients avant de penser à un développement plus important... qui sait, au niveau national ? » C'est en tout cas tout ce qu'on peut souhaiter à cette initiative locale, qui vient révolutionner les apéritifs.

Cyril Rouffet espère produire entre

800

et

1 000

sachets à la semaine au démarrage

3 recettes proposées //

- Lentilles corail et tomates
- Panais et oignons
- Pois cassés, panais et cresson

On n'arrivait pas à trouver une alternative aux chips classiques, qui sont grasses et très salées.