

# Pap's et moi : des chips made in Agen mais surtout saines et originales

**Alimentaire - Pour répondre à l'attente des parents, Cyril Rouffet a développé des chips bio riches en légumes, moins grasses et moins salées.**

Les Français mangent environ 1 kg de chips par an... À l'heure de l'apéritif, en pique-nique ou en accompagnement, les chips sont devenues en dix ans un des produits préférés des Français. Pas chers et faciles à préparer, les chips représentent 572 millions de chiffres d'affaires, soit deux fois plus qu'il y a quinze ans. Bien qu'elles aient la cote aussi bien chez les petits que chez les grands, elles sont loin de faire l'unanimité chez les diététiciens nutritionnistes, jugées trop grasses, trop caloriques, trop salées... Le mode de cuisson dans de l'huile n'est pas non plus signe de qualité nutritionnelle.

Cyril Rouffet, jeune papa gersois de 35 ans, a donc eu une idée qui va, à sa façon, révolutionner le marché des chips : créer une marque de chips bio riches en légumes, moins grasses et moins salées, pour répondre aux attentes des parents.

« Avec mon épouse et nos trois filles, nous avons l'habitude de boire l'apéritif en famille le vendredi soir pour se retrouver. Et nous nous sommes rendu compte que, sur le marché de l'apéritif enfant, il n'y avait rien qui correspondait aux attentes des

parents. » En faisant un peu le tour de l'offre, ce trentenaire n'a trouvé que des réponses partielles. Des produits moins gras mais plus salés, ou encore des produits cochant toutes les cases, mais fabriqués à l'autre bout de la planète... En créant la marque Pap's et moi, l'idée de ce jeune entrepreneur installé à l'agropole est simple : partager un apéritif familial sain pour les enfants tout en leur faisant manger des légumes sans que ces derniers ne s'en rendent compte.

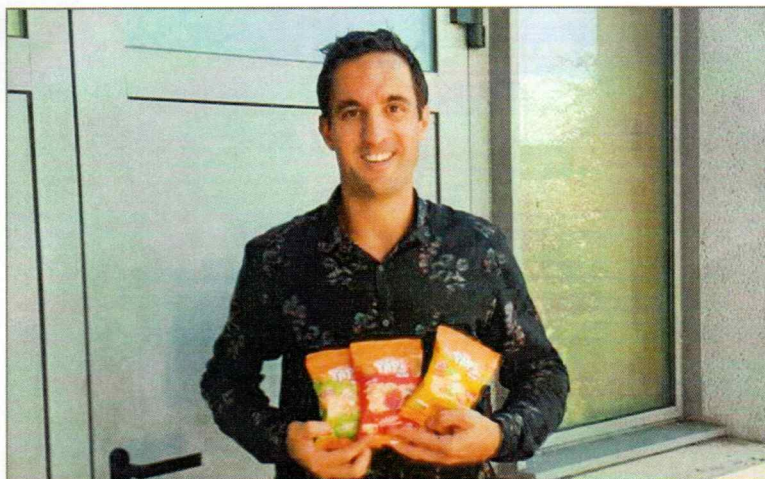
## Ingénieur agro et cuisinier

Après un diplôme d'ingénieur agronome en poche, ce petit-fils de paysans du Gers passionné par l'agroalimentaire, a d'abord travaillé durant 13 ans dans plusieurs entreprises agroalimentaires du Gers et du Lot-et-Garonne.

« J'ai passé 13 ans à développer des produits, et au fond de moi, j'ai toujours eu envie de lancer mon produit et de m'installer à mon compte. Il a fallu l'élément déclencheur et la bonne idée. Aujourd'hui mon entreprise est basée sur des valeurs fortes telles que le plaisir, la bonne humeur, le respect des personnes et de l'environnement », explique Cyril Rouffet.

Après avoir réfléchi aux recettes possibles, ce dernier se fait aider par l'Agrotech, centre technique de l'Agropole et réalise une étude de faisabilité. Au bout d'un travail acharné de quatre mois, les premières chips sortent du four et le produit plaît à Cyril.

« Je me suis dit que c'était le moment de quitter mon job et je me lance à 100 % dans cette nouvelle aventure. Depuis le mois de mai, je fabrique donc des chips à base de produits français bio. La composition nutritionnelle est bonne et nous n'avons pas besoin



Avant de lancer son propre produit, Cyril Rouffet (notre photo) a pendant treize années travaillé dans plusieurs entreprises agroalimentaires du Gers et du Lot-et-Garonne. // Photo La Voix de la Terre

de dire aux enfants de s'arrêter. Ces chips sont cuites au four, et non dans l'huile, ce qui enlève 90 % de matières grasses... » En effet, ces recettes, marquées par un Nutriscore A, sont composées d'une liste d'ingrédients simples et naturels, sans additif ni conservateur.

## 100 % français et artisanal

Trois recettes sont aujourd'hui sur le marché et toutes sont réalisées à base de légumes produits aux quatre coins de la France. Par exemple, pour les chips lentilles corail et tomate, les lentilles sont produites dans le Sud-Ouest, et plus précisément entre Le Lot-et-Garonne et le Gers, les tomates sont cultivées en Aquitaine et la farine de riz complet est également française.

Depuis le début de son aventure, Cyril travaille seul, de la préparation à la cuisson jusqu'à la commercialisation, ce qui ne lui permet pas de produire en grandes quantités. « C'est parfois compliqué. Je fais tout à la main, et la production prend énormément de temps avec du petit matériel. L'idée de départ était d'avancer doucement pour ne pas brûler les étapes et investir plus que de raison. Là par exemple, j'ai fait du stock et pendant trois ou quatre semaines, je vais arrêter de produire pour réfléchir à la stratégie de l'entreprise et à l'optimisation du processus de fabrication. Pour se développer, il faut réfléchir à tout et choisir les bons axes de développement. »

Avec la crise sanitaire, le projet de Cyril a pris du retard et la commer-

cialisation n'a pu être possible que depuis fin mai. Aujourd'hui, ses produits sont disponibles dans 8 enseignes de la région mais aussi dans quelques enseignes du Grand Ouest. L'objectif est bien de développer cette petite entreprise, qui, c'est certain ne connaîtra pas la crise ! Ces produits plus sains sont aujourd'hui uniques dans le secteur de l'apéritif.

Avec trois goûts différents à destination des enfants et des recettes en préparation pour les adultes, ce jeune chef d'entreprise a pour objectif à terme, de travailler directement avec les producteurs locaux. Avec cette marque Pap's et moi, les moments conviviaux du vendredi soir cochent toutes les cases du développement durable !

Des chips à base de produits français bio

# Les Jeunes Agriculteurs 47 facilitent l'accès au numérique

**Territoire - Avec le projet WeBus, les JA souhaitent avant tout recréer du lien social dans le monde rural.**

Le budget participatif citoyen est un dispositif permettant aux Lot-et-Garonnais de proposer et de décider eux-mêmes de l'affectation d'une partie du budget du département sur la base d'idées citoyennes. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet, les votes pour les projets proposés dans le cadre de budget participatif citoyen sont ouverts. À cette occasion, les Jeunes Agriculteurs ont proposé le projet WeBus. Ce programme aura pour mission de silloner le département et de se déplacer dans des communes

oubliées de toutes infrastructures pour aider toutes celles et tous ceux qui n'ont pas de connexion Internet, qui sont en difficulté face au numérique ou encore pour les aider à réaliser leurs démarches administratives en ligne.

## Un maillage qui disparaît

Aujourd'hui, la plupart des documents et démarches sont dématérialisés. Et force est de constater que le maillage territorial des services publics disparaît peu à peu, surtout dans les zones rurales.

Créer une adresse e-mail, consulter les sites de recherche d'emploi, prendre un rendez-vous sur internet, réaliser ses démarches administratives en ligne. Comment procéder quand on ne maîtrise pas les outils numériques ? Pour répondre à ces

questions, si présentes au sein du département, le projet WeBus permettra de combattre l'exclusion numérique, de recréer un lien social dans le monde rural. « Il ne faut pas que la fracture numérique engendre une fracture sociale », rapportait le syndicat.

Pour que ce projet se concrétise, les JA invitent donc les personnes à voter en ligne sur <https://initiative-citoyenne47.fr/dialog/budget-participatif-citoyen/proposal/webus> ou par bulletin papier présent dans les mairies, à l'Hôtel du Département, les collèges et les Maisons familiales rurales (MFR), ou dans nos locaux, en indiquant le numéro du projet : 3 007. Attention, le vote ne sera pris en compte que si trois projets sont sélectionnés... Les votes sont ouverts jusqu'au 4 septembre.

**Gamme complète de bâtiments standards**

**CANCE**  
Constructeur métallique

**60 ANS**  
DE SAVOIR-FAIRE

Stockage

Stabulation

**BÂTIR ENSEMBLE VOTRE PROJET**

Photovoltaïque

TOUTES NOS RÉFÉRENCES SUR

**cance.fr**

Agence Agricole  
Route de la Montjoie  
64800 NAY  
Tél. 05 59 61 92 32

Lot-et-Garonne :  
Vincent DUBAU  
Tél. 06 32 31 68 27