

## Les chouettes chips de Pap's

Avec 90% de matières grasses en moins que les chips ordinaires, et 60% de légumes bio goûteux, l'apéritif a une autre allure



Les chouettes chips de Pap's

Après une semaine à courir après le travail, l'école, les réunions ou les activités diverses, Cyril Rouffet, son épouse et leurs trois filles, Juliette, Inès et Lola, ont l'habitude de se retrouver enfin le vendredi soir pour un moment d'échanges autour d'un apéritif bien convivial.

Mais au moment d'ouvrir les chips et autres biscuits pour l'occasion, il flottait comme un léger malaise entre ce que les parents souhaitaient proposer à leurs enfants, et ce que l'on trouve dans les paquets. Et les tomates cerises ont aussi leurs limites.

« C'est à partir de ce constat que j'ai commencé à me pencher sérieusement sur les propositions faites sur le marché, et je me suis vite rendu compte qu'il y avait certaines choses intéressantes, mais pas assez abouties. Je voulais un produit sain et goûteux, qui réponde aux attentes de tous » raconte Cyril.

Pas très difficile alors pour ce chef de projet innovation à la légumerie Vegecroc à l'Agropole d'Estillac, tout près d'Agen, de sauter le pas pour tenter l'aventure entrepreneuriale.

« J'ai d'abord soumis des idées, et on a ensuite développé le produit à l'Agrotec pendant quelques semaines. On est arrivés à l'étude de faisabilité, et j'ai créé ma société JIL Food (aux initiales de ses trois muses, ndlr) en janvier 2020. J'ai attaqué la démarche commerciale en mars, juste avant le confinement... ».

Une première année pas franchement idéale donc, mais des débuts bien entourés grâce à la pépinière d'entreprises lot-et-garonnaise où le Condomois a installé son atelier.

Formats pocket ou familial, trois recettes marquent le lancement de la marque Super Pap's. Des chips riches en fibres, 100% bio, à base de farine de riz, légumes (tomates, potimarron, panais, cresson...), légumineuses (lentilles corail, pois cassés), issus de productions locales et françaises (sauf pour les épices), qui affichent à l'arrivée un nutri-score A, et seulement 3% de matières grasses, soit 90% de moins qu'une chips issue de la pomme de terre ! L'idéal pour se faire plaisir en mangeant « moins gras, moins salé, moins sucré ». Et toc !

Cyril, qui gère tout de A à Z, a investi dans une nouvelle ligne de production semi-automatisée pour atteindre une capacité de production plus importante. « J'ai une apprentie en ce moment, et début mars, j'aurai une personne pour m'aider sur cette partie-là. D'autant que trois nouvelles recettes vont sortir, sous la gamme Pap's, avec plus d'épices et de goût pour plaire à tout le monde ».

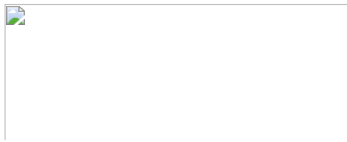
Dans le Gers, on trouve – pour l'instant – ses produits à l'Intermarché de Condom, le Carrefour Contact de Valence-sur-Baïse, l'Alamboutic à Fourcès et quelques épiceries fines. Le réseau va se développer beaucoup plus rapidement maintenant, et on pourra même commander directement sur le site à partir de ce mois de mars.

On va enfin pouvoir piocher de bon cœur dans les chips au moment de prendre l'apéritif, sans la crainte de se retrouver avec des poignets d'amour ultraculpabilisantes, et en mangeant plein de légumes en plus !

D'ailleurs, c'est bientôt l'heure là, non ?...

Informations sur le site internet, [cliquez ici](#)

**Retrouvez l'actualité des Hautes-Pyrénées, Gers, Landes, Béarn et Pays Basque sur PresseLib ici**



Photos DR