

CRÉATEUR DE GOÛTS POUR
LES BOUTS D'CHOU



Petpotam



DOSSIER DE PRESSE



Potpotam

La potpotstory

La merveilleuse histoire de Potpotam, le petit hipot gourmet

POTPOTAM, c'est d'abord l'histoire de Maxime et Sébastien, deux amis qui se rencontrent pour la première fois en 2001 sur les bancs du Lycée Hôtelier de Saint Chamond dans la Loire.

Mais, une fois leur diplôme obtenu, ils se séparent : Maxime, épicurien et artiste culinaire, démarre en 2005 une carrière de chef qui l'emmène dans plusieurs établissements, pendant que Sébastien choisit de poursuivre ses études en Gestion et Economie des métiers de l'Hôtellerie.

Son master en poche, Sébastien entreprend un périple de 3 ans autour du monde à la découverte des cultures locales et culinaires... Il rentre de ce périple enrichi, des images plein la tête et le palais encore émoustillé. Jeune papa peu de temps après son retour, il se trouve vite confronté à une question de grande importance : « que donner à manger à mon bout d'chou ? ».



Un sacré coup de pot

Les 2 amis se retrouvent en janvier 2014 avec tous deux l'envie d'entreprendre. C'est alors qu'ils lancent l'idée du **traiteur pour bébé** qui proposerait « **du bon, du frais, du bio pour nos bébés** » et mettent alors au point **un procédé unique de cuisson à basse température et sous vide**.

Ils obtiennent un premier retour prometteur en novembre 2014 en remportant différents prix : Les entrepreneurs académie Haute-Savoie, Bio innov, French Tech, Initiative Annelly.



Du bon,
du frais, du
bio pour nos
bébés



Potpotam, plein pot !

Confortés par cet excellent accueil, ils poursuivent assidûment leurs efforts : de la recherche, du développement, des essais, beaucoup de travail en interne pour enfin arriver au résultat gourmand espéré, « **un petit pot pas comme les autres** » comme ils aiment à le dire.

Bien plus qu'un simple petit pot, Potpotam est certes **bio** et, surtout, il est **frais** : **le premier petit pot à stocker au réfrigérateur.**

C'est ainsi que **POTPOTAM, le créateur de goûts pour les Bouts d'chou**, a vu le jour, imaginé par un papa et mijoté par un chef cuisinier !



Le premier traiteur
bébé proposant
des repas frais
100 % bio
cuisinés comme
à la maison.



POTPOTAM, EN QUELQUES COUPS DE CUILLÈRES À POT

Développer le goût (surtout celui des bonnes choses !) chez Bébé est essentiel.

Et les bonnes habitudes prises tout petit resteront pour la vie !

Potpotam s'est donc donné pour mission de proposer le meilleur de la nature dans ses recettes de petits plats pour Bébé.

Potpotam, encore meilleur que les petits pots faits maison !

Les recettes Potpotam sont **préparées avec amour**... mais aussi avec des ingrédients de qualité premium.

Pas de secret, c'est avec de bons produits, qu'on fait les meilleurs petits pots :

- des produits **exclusivement issus de l'Agriculture Biologique**,
- des **légumes authentiques et riches en goût** pour un meilleur **équilibre nutritionnel**.

Potpotam est intraitable concernant la sélection de l'ensemble de ses ingrédients : il est en harmonie avec le double cahier des charges alimentation infantile et biologique.



Potpotam, la première offre d'alimentation pour bébé au rayon frais

Comment cela a-t-il été possible ? Potpotam s'est rapproché du CTCPA recherche et développement (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles), lequel a développé son propre procédé de cuisson : **une cuisson basse température** pour respecter la naturalité du produit, le tout **cuit sous vide**. Cette méthode permet de conserver le meilleur du légume (vitamines, nutriments, goût, couleur, texture), toutes les choses bonnes et indispensables pour la croissance de bébé.



Maxime, l'un des deux Papas de Potpotam, accompagné par son diététicien spécialisé, **Pierrick Marty**, ont tous deux imaginé et mijoté une gamme de recettes variées en goût, adaptées à l'âge de Bébé et sans allergène.
Objectif : que tous les bouts d'chou puissent retrouver le goût de chaque légume comme si papa ou maman l'avait cuisiné pour eux à la maison.



L'équilibre est dans le pot

Cela n'est plus à démontrer : la santé passe aussi par nos assiettes et tous les parents recherchent les produits les plus sains possible pour leurs enfants. Afin de garantir la meilleure qualité nutritionnelle, le procédé de conservation retenu par **Potpotam** est une **cuisson douce sous-vide**. Ses avantages sont en effet nombreux en comparaison avec les procédés couramment utilisés comme la stérilisation :

- Les qualités organoleptiques sont mieux préservées,
- La couleur est plus naturellement vive,
- La texture et l'odeur sont plus attirantes,
- Le goût est très naturel, très fidèle aux saveurs originelles du produit,
- L'ensemble de ces aspects favorise l'éveil de l'enfant et l'apprentissage du goût,
- Les pertes nutritionnelles (en protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines, minéraux) sont réduites. En effet, la température nécessaire à la cuisson des recettes Potpotam provoque une perte moindre que des procédés nécessitant une chaleur supérieure.

Pour toutes ces raisons, les **produits Potpotam** ne nécessitent **ni additifs ni conservateurs**, tout en étant adaptés aux besoins spécifiques des enfants.

L'éveil du goût

Potpotam accompagne les bébés dans les différentes étapes de la diversification alimentaire en ajustant précisément le choix des aliments, les grammages et les textures de ses recettes.

La gamme comporte :

- **POUR LES 4-6 MOIS**, 3 recettes de monolégumes en pots de 130 g : Bébé a en effet besoin de découvrir le goût d'un seul légume à la fois pour son plus grand plaisir. La texture de cette gamme est fine comme une belle purée sans aucun morceau,
- **POUR LES 8-12 MOIS**, 3 recettes en pots de 180 g : la quantité a augmenté car Bébé grandit. Bébé mange comme les grands avec des plats composés : légume, féculents, viande. La texture étant cette fois-ci moulinée : eh oui, Bébé commence à mastiquer.



Texture
fine

Texture
moulinée





Bien vu pour les parents qui pourront ainsi se constituer un stock de produits pour ne manquer de rien pour Bébé, sans être obligés de refaire des courses trop souvent !

2 mois de conservation



Une date limite de consommation (DLC) allant jusqu'à 2 mois

Les mauvaises langues penseront : 2 mois, il n'est donc pas frais mon petit pot ????!!

Et bien si ! Les produits Potpotam sont soumis à une DLC (date limite de conservation) et nécessitent une conservation entre 2/4°C.

Grâce à la cuisson basse température sous vide et à la fameuse goutte de citron bio qui agit comme un conservateur naturel, ils ont mis tous les ingrédients pour proposer un produit au goût inégalé.

La spécificité Potpotam est de **proposer des repas frais et gourmets** ce qui suppose de les **conserver au réfrigérateur**, mais sans aucun souci pendant 2 mois.

Priorité au local

Les ingrédients sélectionnés par **Potpotam** sont très majoritairement français pour favoriser le développement local et développer une consommation responsable et durable.

Les viandes sont 100 % issues de fermes Françaises. Quand certains légumes ne sont pas disponibles localement, **Potpotam** s'approvisionne alors en Espagne, Italie, Belgique ou Pays-Bas, mais toujours en bio.

De plus, toutes les recettes **Potpotam** sont cuisinées non loin de Montélimar, dans la Drôme.





QUAND LES BÉBÉS PRENNENT UN POT

Potpotam, ce sont donc 6 recettes de repas frais
pour les bébés fin gourmets.

POUR LES 4-6 MOIS :
des purées de mono-légumes à la texture fine
pour éduquer le goût des bouts d'chou.



**Mousseline
de patate douce**



**Douceur de carotte
au thym**



**Purée fine
d'haricot vert**



POUR LES 8 - 12 MOIS :
des repas complets associant légumes, féculents
et protéines animales, sous forme de délicieux moulinés.



**Purée de butternut
Fricassée de Poulet**



**Mouliné de panais
touche de muscade**



**Fleurette
de chou-fleur Riz
bœuf au romarin**

Texture
fine



4/6⁺
Mois



Mousseline de patate douce bio

Que trouve-t-on dans ce petit pot bio ?

Un drôle de légume au gout renversant, la patate douce est une plante vivace brune à la chair de couleur orangée.

Le + : Avec son petit gout de Châtaigne bébé va adorer !

La recette du chef Potpotam :

De la patate douce 62% de l'eau de cuisson et la petite goutte de citron et rien d'autre ! L'essentiel pour que le palais de bébé soit en fête.

Pot de 130 g
prix de vente conseillé : 3.10€

Texture
fine



4/6⁺
Mois



Douceur de carotte au thym bio

Que trouve-t-on dans ce petit pot bio ?

De belles carottes orangées de nos régions.

Le + : la carotte est un vrai allié pour Bébé grâce à sa richesse minérale, le tout relevé par une touche de thym frais.

La recette du chef Potpotam :

de la carotte bio (73 %), de l'eau de cuisson, une touche de thym frais (0,2 %) et la petite goutte de citron.

Pot de 130 g
prix de vente conseillé : 3.10€



Texture
fine



4/6⁺
Mois

Purée fine d'haricots verts bio

Que trouve-t-on dans ce petit pot bio ?

Du haricot qui est un légume riche en minéraux, en vitamines et peu calorique, et de la pomme de terre pour un équilibre parfait qui contentera les petits gourmets.

Le + : C'est un légume riche en fibres et minéraux.

La recette du chef Potpotam :

des haricots bio (63 %), de la pomme de terre bio (15 %), de l'eau de cuisson et la petite goutte de citron.

Pot de 130 g
prix de vente conseillé : 3.10€



Texture
moulinée



8⁺
Mois

Purée de butternut fricassée de poulet bio

Que trouve-t-on dans ce petit pot bio ?

Du butternut à la belle couleur orangée et du poulet sélectionné pour régaler les bouts d'chou.

Le + : une petite touche british, pour faire voyager les sens de Bébé et l'initier à une nouvelle langue et de nouveaux goûts !

La recette du chef Potpotam :

du butternut bio (72 %), de l'eau de cuisson, du sauté de poulet bio (8 %), de l'huile de colza bio (2 %) et la petite goutte de citron.

Pot de 180 g
prix de vente conseillé : 3.70€



Texture
moulinée



Mouliné de panais touche de muscade bio

Que trouve-t-on dans ce petit pot bio ?

Du panais, un légume racine ancien et oublié, à l'odeur très aromatisée, douce et sucrée.

Le + : une pointe de muscade pour révéler le goût du panais pour le plus grand plaisir des bébés gourmets.

La recette du chef Potpotam :

du panais bio (69 %), de l'eau de cuisson, de la muscade (0,05 %) et la petite goutte de citron.

Pot de 180 g
prix de vente conseillé : 3.40€



Texture
moulinée



Fleurette de chou-fleur riz et bœuf au romarin bio

Que trouve-t-on dans ce petit pot bio ?

De belles fleurettes de chou-fleur, du bon bœuf charolais de France, le tout mélangé à du riz sans oublier la touche de romarin frais du jardin.

Le + : une purée riche en goût avec une texture adaptée pour favoriser le début de la mastication de bébé.

La recette du chef Potpotam :

du chou-fleur bio (62 %), du riz basmati bio (8 %), de l'eau de cuisson, du sauté de bœuf bio (8 %), de l'huile de tournesol bio (2 %), du romarin (0,1 %) et la petite goutte de citron.

Pot de 180 g
prix de vente conseillé : 3.70€



Les Potpot' conseils

Toutes ces recettes adorent être au frais : elles doivent donc être conservées entre 2 et 4°C et ne pas traîner trop longtemps dans le chariot au moment des courses.



cloc



Après ouverture, elles doivent être servies à Bébé dans les 24 heures.
Le « cloc » à l'ouverture du pot est la garantie de leur fraîcheur.

À mettre hors de portée de la bouche des parents...

QUELQUES QUESTIONS, SANS TOURNER AUTOUR DU POT

PEUT-ON CONGELER LES PRODUITS POTPOTAM ?

Mieux vaut éviter si possible, afin de préserver toute la saveur des recettes.

Mais il est tout à fait possible de congeler les produits si des parents le souhaitent pour des raisons pratiques.

D'un point de vue gustatif, il est conseillé de consommer les produits dans les 2 ou 3 mois suivant leur congélation, ce procédé entraînant une cristallisation des molécules d'eau.

PEUT-ON DONNER UNE VERRINE 4/6 MOIS À UN ENFANT DE 12 MOIS ?

Les repères 4/6 et 8+ mois correspondent à la texture donnée aux purées : la douceur de carotte au thym 4/6 mois a ainsi une texture fine, quand à la fleurette de chou-fleur pour 8 mois+ une texture moulignée pour apprendre à l'enfant l'éveil de la mastication.

Il est ainsi tout à fait possible de donner une des purées 4/6 mois à un enfant de 12 mois en veillant à respecter ses besoins nutritionnels sur la journée.

COMMENT RÉCHAUFFER LES RECETTES POTPOTAM ?

Pour une dégustation optimale, il est recommandé de réchauffer la verrine 3 minutes au bain marie départ à froid.

Les parents qui manquent de temps ou qui se trouvent à l'extérieur peuvent la placer 2 minutes au micro-ondes à 400 Watts.

QUE FAIRE SI BÉBÉ EST ALLERGIQUE AU GLUTEN ?

Toutes les recettes ont été développées sans gluten.



DEVENIR HIPOT AMBASSADEUR ET AGRANDIR LA POTPOT'FAMILY



Potpotam invite tous ceux qui le souhaitent à devenir des Hipots ambassadeurs.

Le principe ? Partager les recettes Potpotam autour de soi pour que le plus grand nombre de bébés puissent en profiter.

Pour cela, Potpotam envoie un kit complet composé de flyers, affiches et autocollants à mettre en évidence près de son domicile (immeuble, lotissement), mais aussi dans les associations, entreprises, ou encore chez la nounou, à la crèche, dans les relais d'assistantes maternelles,

chez le pédiatre... Bref, partout où l'on peut trouver des bébés impatients de découvrir des repas gourmets et gourmands et des parents soucieux de donner le meilleur à leur enfant.

Pour remplir le questionnaire et recevoir ce kit, suivre ce lien : www.potpotam.fr

En faisant connaître Potpotam, les Hipots ambassadeurs permettent à de nouveaux parents de faire des économies de temps et de profiter pleinement de leur Bébé et de leur temps libre grâce à ces produits tout prêts.

Fédérer des parents autour d'une cause commune

Parler de Potpotam autour de soi incite de nouveaux parents à mettre davantage de goût dans l'alimentation de leur bébé. La communauté s'agrandit, les bébés aussi avec à leurs côtés des parents fiers de leur avoir donné le meilleur pour leur apprentissage du palais.

Circuits de distribution :

Les recettes **Potpotam** seront prochainement disponibles en magasins bio.
Liste des points de vente disponible bientôt sur la Potpomap du site Potpotam.



178, route de Cran-Gevrier
74 650 Chavanod
contact@potpotam.fr
www.potpotam.fr

Contacts presse

Mybeautifulrp – Sophie Macheteau
22 Sente du Nord – 92410 VILLE D'AVRAY
Tel : 01 74 62 22 25 - sophie@mybeautifulrp.com
claire@mybeautifulrp.com

