

# POMME DE PAIN

en faits et chiffres

• **1980**  
ouverture  
du 1<sup>er</sup> restaurant  
Rue de Rivoli, Paris

• **120** restaurants  
dans 3 pays (France, Maroc, Tunisie)

• **+ DE 60 M €** de CA  
dont 50 M € en France

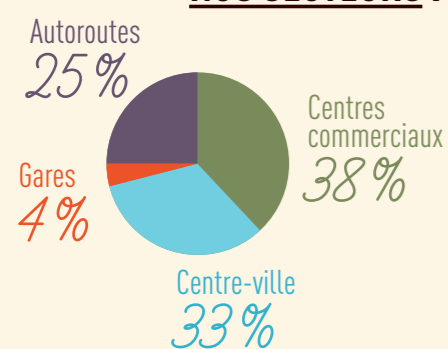
• **+ DE 600**  
collaborateurs

• **+ DE 75 %**  
de recettes sont préparées  
sur place

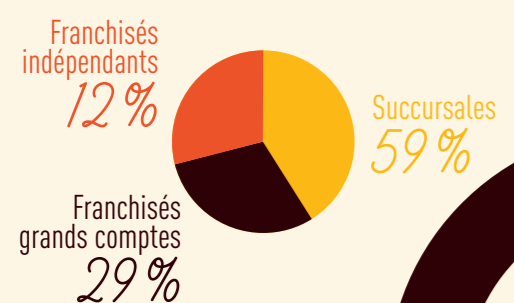
• **100 %**  
de nos sandwiches sont fabriqués  
à la commande

• **2021**  
rachat de Soufflet, la maison-mère  
de Pomme de Pain,  
par InVivo

## >>> NOS SECTEURS :



## >>> NOS 3 MODÈLES EN FRANCE :



## Les 5 territoires d'engagement

### POMME DE PAIN

1

1

#### SAVOIR-FAIRE

- Mettre au service de nos clients **plus de 40 années d'expertise en restauration rapide.**
- Préparer à la commande les sandwiches dans nos ateliers.
- Cuire sur place nos pains et nos viennoiseries.

2

#### QUALITÉ et NUTRITION

- Indiquer le **Nutri-Score** de nos produits dans nos restaurants.
- Proposer **une alternative végétale** notamment sur le Burger et le Grilladin.
- Privilégier les ingrédients avec **AOP** pour nos fromages (comté, reblochon, parmesan).

3

#### TRI, RECYCLAGE et ÉCO-GESTES

- Réduire le **gaspillage alimentaire** en proposant à prix réduit les invendus de la journée, en partenariat avec Too Good To Go.
- Trier les déchets selon la règle des 5 flux, en cuisine et en salle.
- Favoriser l'échange de livres de seconde main en installant des bibliothèques dans nos restaurants.

4

#### APPROVISIONNEMENT LOCAL et DURABLE

- Privilégier l'**Origine France** pour les ingrédients de nos sandwiches.
- Choisir le label « **BIO** » pour tous nos grains de café.
- D'ici **2025**, 100 % des œufs et ovoproduits utilisés par Pomme de Pain seront issus d'élevages alternatifs à la cage.
- D'ici **2026**, s'approvisionner à 100 % en viande de poulet issue d'élevages respectant le **European Chicken Commitment\***.

\*Charte européenne du bien-être animal.

5

#### ACTIVATION des POTENTIELS

- Partager les talents en confiant l'animation de nos formations métiers à des collaborateurs « experts ».
- Accompagner les évolutions des collaborateurs en identifiant les potentiels évolutifs et en déclinant des parcours de formation individuels.
- S'engager contre l'exclusion et pour la diversité, favoriser ainsi l'entraide et la cohésion au sein de nos équipes.

CONTACTS PRESSE  
POMME DE PAIN :  
VIVACTIS PUBLIC RELATIONS  
+(33) 1 46 67 63 44

DIANE GALLAND / LD  
+(33) 1 46 67 63 50  
+(33) 6 15 89 48 44  
d.galland@vivactis.fr

HONEYEY TOURÉ VALOGNE / LD  
+(33) 1 46 67 63 55  
+(33) 6 10 80 72 96  
h.toure-valogne@vivactis.fr

Pour en savoir plus :  
invivo-group.com  
@InVivoGroup

#### À PROPOS D'INVIVO

Le groupe InVivo, qui a finalisé l'acquisition du groupe Soufflet en décembre 2021, est l'un des premiers groupes européens agricoles avec un chiffre d'affaires de près de 10 milliards d'euros, dont plus de la moitié réalisée en France, et un effectif de plus de 13 000 salariés, dont plus de 10 000 en France. Implanté dans 35 pays, il regroupe plus de 90 sites industriels, dont 63 en France.

Ce pilier de la souveraineté alimentaire intervient sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette, en étant leader sur chacun de ses métiers stratégiques : Agriculture ; Malterie ; Meunerie, ingrédients, boulangerie / viennoiserie / pâtisserie ; Jardinerie et distribution alimentaire ; Négoce international de grains ; Viti-vinicole. Un pôle global transverse de solutions innovantes et digitales complète le dispositif pour accélérer la transformation de ces métiers.

## POMME DE PAIN



## Au menu DE POMME DE PAIN POUR 2022

Dans le paysage dynamique et varié de la restauration rapide à la française, Pomme de Pain fait figure de pionnier avec une solide histoire de **plus de 40 années de savoir-faire**. Notre enseigne, à l'origine spécialisée dans le sandwich, a su progressivement étendre son offre à une gamme plus large pour satisfaire tous les appétits à tous les moments de consommation de la journée : viennoiseries, pâtisseries, salades, plats chauds, ainsi que des boissons chaudes et fraîches confectionnées sur place. Toutes ces spécialités sont proposées aussi bien **sur place** qu'en **vente à emporter**, en **click and collect**, ou encore en **livraison à domicile**. Aujourd'hui, Pomme de Pain se distingue toujours par sa marque de fabrique, unique sur le marché des enseignes de la restauration rapide à la française : **des sandwiches exclusivement confectionnés à la commande**, garantissant fraîcheur et croustillance.

Depuis 2016, Pomme de Pain modernise ses restaurants avec une nouvelle décoration et un concept toujours plus innovant et plus proche de ses clients. Nos 120 établissements sont installés dans les centres-villes, les centres commerciaux, les gares et les aéroports. En format succursale ou en franchise, ils traduisent notre vision exigeante de la restauration rapide.

L'un des principaux objectifs de notre enseigne pour 2022 sera l'**augmentation du nombre de restaurants sur le territoire**, avec l'ambition d'un doublement du réseau à l'horizon 2025. Ce développement s'opérera principalement en franchise. Pour y parvenir, nous proposons notamment aux candidats intéressés en amont de leur projet un **encadrement complet** qui intègre un programme de formation sur-mesure puis, à partir de l'ouverture de leur restaurant, un **accompagnement individualisé** au quotidien.



Autre axe fort pour exprimer l'identité de notre modèle, nous continuons à nous engager dans les domaines de la **qualité nutritionnelle**. Pomme de Pain a été ainsi la **première enseigne** de restauration rapide à la française à mener, depuis le mois de septembre 2021, une expérimentation pour proposer l'affichage du **Nutri-Score** sur l'ensemble de sa carte.

C'est aussi l'enjeu de qualité nutritionnelle et d'une plus grande diversité dans notre carte qui nous pousse à toujours présenter **des recettes végétariennes** ainsi que des déclinaisons végétales de nos recettes signatures, le Grilladin et nos burgers.



Pomme de Pain vient par ailleurs de remporter le prix **Meilleure chaîne de magasins de l'année 2022** dans la catégorie « **Sandwicheries** ». Cette élection, la plus importante et la plus populaire dans le secteur du retail français a réuni 445 enseignes et impliqué 483 750 consommateurs. Une grande fierté pour toutes les équipes de l'entreprise avec ce titre qui s'inscrit dans un contexte de crise sanitaire où la recherche de l'excellence est restée plus que jamais une priorité.

« Nous sommes entrés dans une phase où Pomme de Pain veut donner un nouveau souffle à son réseau de restaurants. Mais l'ADN de la marque a été, est et restera toujours centré sur 3 composantes : la générosité, la simplicité et la gourmandise... »

Nicolas PAPAGEORGIOPOULOS,  
Directeur Général Pomme de Pain



# À la carte DES RESTAURANTS POMME DE PAIN



L'histoire de Pomme de Pain a débuté avec 3 passionnés du goût partis aux États-Unis en quête de nouveauté, qui sont revenus en France avec une idée dans leurs bagages : s'inspirer de la restauration rapide américaine et l'adapter au consommateur français en capitalisant sur un savoir-faire national. Leur concept prit alors sa forme autour d'un classique de notre patrimoine culinaire : le sandwich. Pomme de Pain naissait ainsi au début des années 80, avec un premier restaurant au format d'une « sandwicherie », nouveau terme qui allait s'imposer dans le vocabulaire courant.

C'est toujours le sandwich qui domine dans **une carte diversifiée**, élaborée pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs. Le matin, ils trouvent dans nos restaurants boissons chaudes et jus de fruits frais maison, ainsi que des viennoiseries ou des madeleines, ou encore des mini-sandwichs pour les amateurs de petits-déjeuners salés. Pour le déjeuner, ils peuvent composer un menu complet avec un choix de sandwichs, de croque-monsieur, de plats chauds, de salades, et de desserts. Et toute la journée, il est possible de faire une pause gourmande avec une gaufre, un cookie, ou encore l'une de nos pâtisseries confectionnées au quotidien dans nos ateliers.

Au fil des années, l'enseigne n'a cessé de se renouveler pour toujours suivre les évolutions des attentes des consommateurs en matière de restauration rapide et proposer dans ses menus des produits aux ingrédients savoureux et des innovations délicieuses. Pour garantir à nos consommateurs une fraîcheur irréprochable, **75%** des recettes sont réalisées ou cuites sur place et **100%** des sandwichs sont élaborés à la commande.

La qualité Pomme de Pain que nous proposons dans nos restaurants, c'est avant tout le meilleur approvisionnement pour chaque catégorie de produits à notre carte. C'est ainsi que nous commandons nos yaourts à la ferme de Viltain près de Paris, le comté labellisé AOP ou notre viande de bœuf, race charolaise.



Anne GRAVÉ,  
Directrice Marketing & Achats

L'origine et la qualité des produits est depuis ses origines au cœur des préoccupations de Pomme de Pain avec pour illustration un comté AOP, une viande de bœuf 100% française ou encore du blé français utilisé pour la majorité des pains et viennoiseries. Nous avons encore renforcé ce parti pris pour notre carte actuelle :



- L'intégralité du jambon de nos recettes est d'**origine française**.
- Les steaks du burger et du produit-phare de Pomme de Pain, le sandwich Le Grilladin, sont maintenant **issus de viande française de race Charolaise**.
- Le reblochon et le parmesan de nos recettes sont eux aussi des **fromages AOP**.

Pomme de Pain a également récemment amélioré la recette de son fameux Grilladin et du burger, désormais **20% plus généreux**. Le Grilladin, composé d'un pain dont la farine issue d'une filière française 100% responsable, d'un nouveau steak de bœuf de viande française de race Charolaise et d'encore plus de Comté AOP, devient ainsi **plus généreux et gourmand**. Gourmande, elle aussi, la nouvelle salade La Libanaise est composée de falafels, de fromage blanc, de houmous, de salade, de tomates cerises et de grains de grenade.



Et enfin, pour la pause gourmande, **3 nouvelles recettes de boissons chaudes faites maison** complètent notre carte : Caprice Macchiato Madeleine, Caprice Poire Belle-Hélène & Caprice Café Banoffee.



Nastasia Lyard × POMME DE PAIN

NOUVEAUTÉ 2022

## NASTASIA LYARD cuisine POMME DE PAIN au fil des saisons

Pomme de Pain débute cette nouvelle année 2022 avec un partenariat inédit conçu pour enrichir les menus de ses restaurants avec des recettes originales et créatives. Pour cela, nous avons fait appel à Nastasia Lyard, une cheffe cuisinière qui nous ressemble et qui a su se laisser guider par les trois facettes de l'identité de notre marque : générosité, simplicité et gourmandise.

Nastasia Lyard a été révélée au grand public avec une participation à la saison 11 de **Top Chef**, l'émission de M6. Pendant 7 semaines, elle a eu l'occasion de faire la preuve de son caractère bien trempé et de ses choix gastronomiques singuliers. Saicière de formation, son jeune et brillant parcours lui a permis d'être aux fourneaux des plus grands chefs français (Éric Fréchon, Yannick Alléno, Alain Ducasse, Gilles Goujon).

Nous avons laissé à Nastasia **carte blanche** pour confectionner, à partir d'ingrédients français, des spécialités appétissantes **inspirées par les villes qui ont marqué sa vie**. Première étape de son escapade culinaire : **Évian** en Savoie où elle a grandi. Invitation à voyager et se régaler en même temps, vous allez grâce à elle pouvoir savourer chez Pomme de Pain trois recettes à sa façon : **un burger, un hot dog et un dessert de saison**.

Ses spécialités sont disponibles dans nos restaurants **depuis le 8 février 2022**. Et cette année 2022 sera ponctuée par deux autres menus créés par Nastasia Lyard, l'un juste avant l'été, l'autre en décembre.

Pomme de Pain m'a laissé toute la liberté d'explorer des classiques de la restauration rapide en y apportant ma touche personnelle. J'ai choisi pour débiter notre collaboration des recettes qui me mettent moi-même en appétit, et que j'ai voulu particulièrement réconfortantes pour cette saison où il fait si froid.



Nastasia LYARD,  
Cheffe privée & Consultante

Quelles seront mes deux prochaines villes-souvenirs ?  
Patience et réponse très bientôt !

## Mes souvenirs à ÉVIAN



### Le BURGER D'ALTITUDE

Dans un pain bun gratiné, sur un lit de compotée d'oignons, un steak de bœuf charolais français, une galette de pomme de terre, du reblochon AOP et une sauce barbecue, pour composer un burger réconfortant au bon goût de la montagne.

### Le HOT DOG HORS-PISTE

Dans un pain bretzel viennois, une saucisse fumée de Savoie accompagnée d'une compotée d'oignons, d'oignons grillés, de reblochon AOP avec une moutarde au miel, pour un hot dog très original au cœur de l'hiver.



### La TARTELETTE DU LAC

Un dessert à base de myrtilles et de crumble amande pour un délice savoyard entre fruits acidulés et croustillance gourmande.