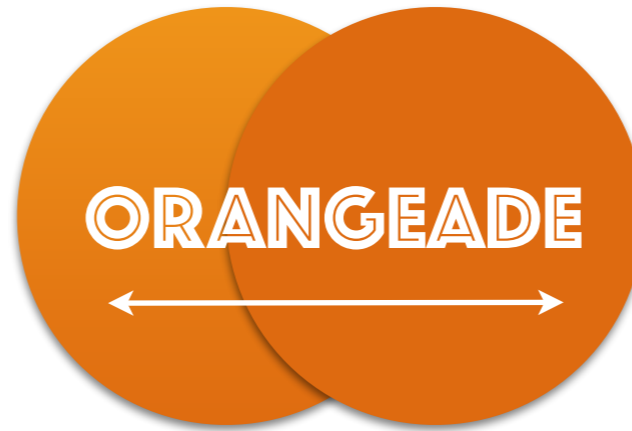


Crème de marron de Clément Faugier

Agence ORANGEADE - Gonçalves, Legeay, Nemer, Pearron, Tavner



L'agence ORANGEADE conseille et accompagne les marques de l'industrie alimentaire dans leur stratégie de communication. Notre agence est spécialisée dans l'utilisation de l'outil presse.

Ils nous font confiance



Bonne Maman[®]



LA STRATÉGIE

Le marché
Nos concurrents
Notre cible



LE MARCHÉ

Marché & implantation :

5000 tonnes de produits vendus/an contre 300 000 tonnes pour Nutella

80% des PDM de la crème de marrons dans les supermarchés

20m d'€ de CA dont 15% à l'international (2012)

2 sites de production, 70 employés - 120 en haute saison

100 produits différents

80 pays : Grande Bretagne, Etats-Unis, Canada, Australie, Japon...

LES CONCURRENTS

Concurrence :

- **DIRECT**

Marques distributeurs : Casino - Franprix - Leader Price

Pâtes à tartiner : Nutella - Ovo Maltine - Bridélice - Lotus



- **INDIRECT**

Confitures : Bonne Maman - Andros



Notoriété

nutella



Bonne Maman.



Qualité





Cible :

Femme - mère de famille - 30/50ans

Aime cuisiner tout en faisant attention aux produits qu'elle fait consommer à sa famille

Insight : J'aimerais pouvoir faire des desserts à mes enfants sans me soucier de l'apport calorique, de la composition ou de la provenance des produits que j'achète



Attente fonctionnelle :

Un packaging qui facilite la consommation de ce produit (consommable partout)

Attente émotionnelle :

Consommer un produit sain et traditionnel

SÉRÉNITÉ, TRANSMISSION ET AMOUR



Se déplace en ville

Regarde des recettes sur internet

Responsable des achats

Regarde la TV le matin et le soir

Échange avec une communauté de cuisine

Aime cuisiner pour sa famille

Fait attention à sa consommation

Aime lire

Possède une tablette

NOTRE PARTI-PRIS

**Parti-pris
Choix des moyens
Objectifs**



Parti-pris

Format conserve



Cuisines festives
fêtes de fin d'année



Noël et la
galette des Rois



Desserts, bûches et
galettes à la crème de
marrons

Objectifs

<input type="checkbox"/> Notoriété	+10 points	75	53%
<input type="checkbox"/> Considération	+10 points	40	70%
<input type="checkbox"/> Achat	+17 points	28	

Parti-Pris budget

ONLINE

Cible web : femmes connectées (blog, communauté cuisine)



Bannières web

10% du budget

OFFLINE

Cible : femmes attentives à leur consommation, qui aiment lire, responsables des achats



Presse
Affichage
Télévision

90% du budget

**OBJECTIF 1 :
NOTORIÉTÉ**

CIBLE WEB
Les femmes qui consultent les
blogs et les sites culinaires

CIBLE MÉDIA
Elles regardent les émissions de
cuisine à la TV

WEB 2
BANNIÈRES WEB

MÉDIA 1
TÉLÉVISION

CIBLE MÉDIA
Elle se déplace dans la rue
et dans le métro et lit des
magazines de cuisine

MÉDIA
AFFICHAGES

OBJECTIF 2:
CONSIDÉRATION

MÉDIA 1
PRESSE

CIBLE MÉDIA
Elle utilise sa tablette pour se rendre sur des sites de recettes de cuisine et lit des magazines de cuisine

MÉDIA 1
BANNIÈRES

OBJECTIF 3 :
ACHAT

MÉDIA 1
PRESSE

MOYENS MIS EN PLACE

Détails des moyens mis en place
Vagues et performance
Budget



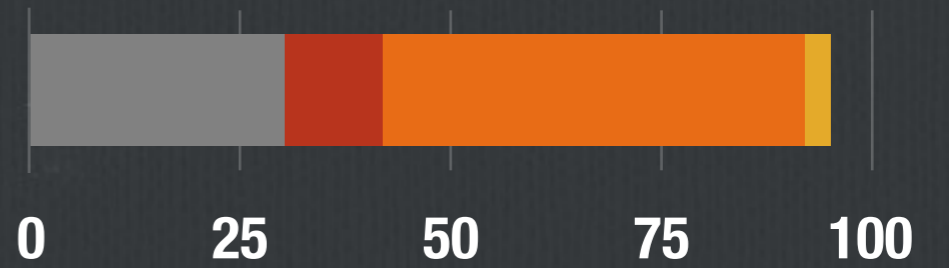
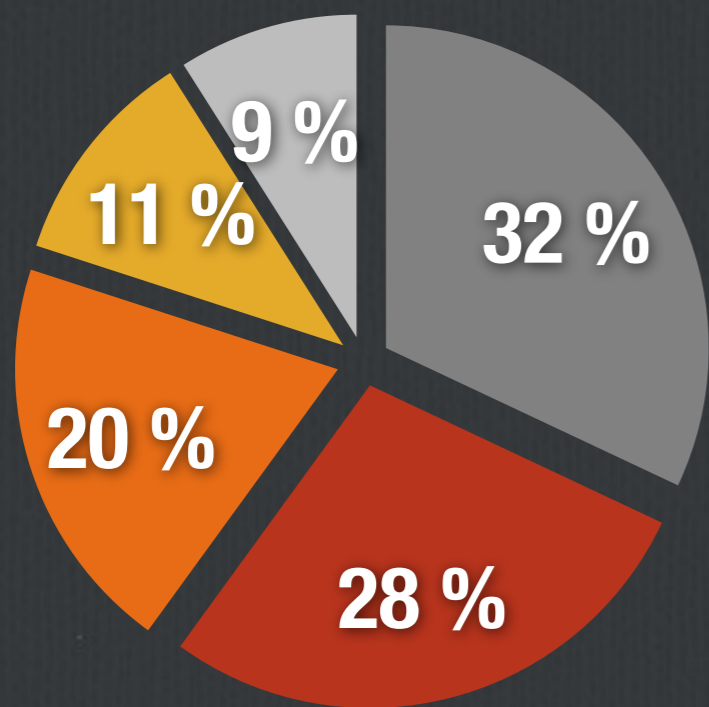
Objectif notoriété

Moyens : Télévision et display bannières

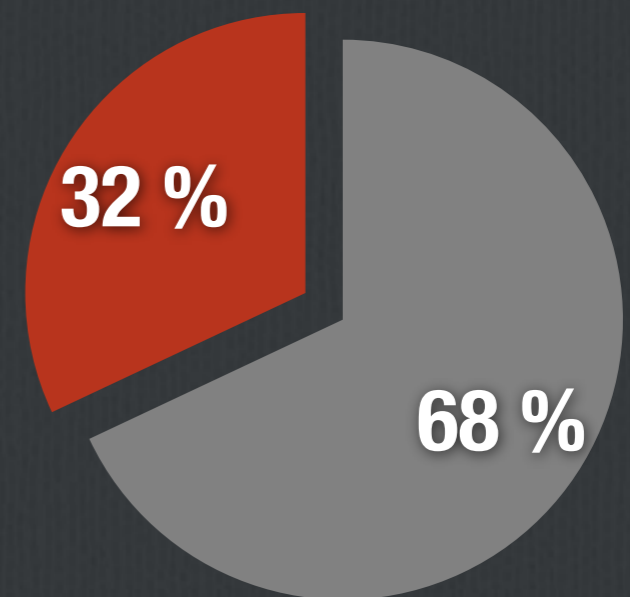
Télévision

- M6
- TF1
- TNT Nationale
- FR2
- FR3

- Day-Time
- Access
- Prime-Time
- Night



- Semaine
- Week-end



Télévision

	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DEC
Diffusion												

Diffusion du spot TV 20 secondes du 21 décembre au 4 Janvier

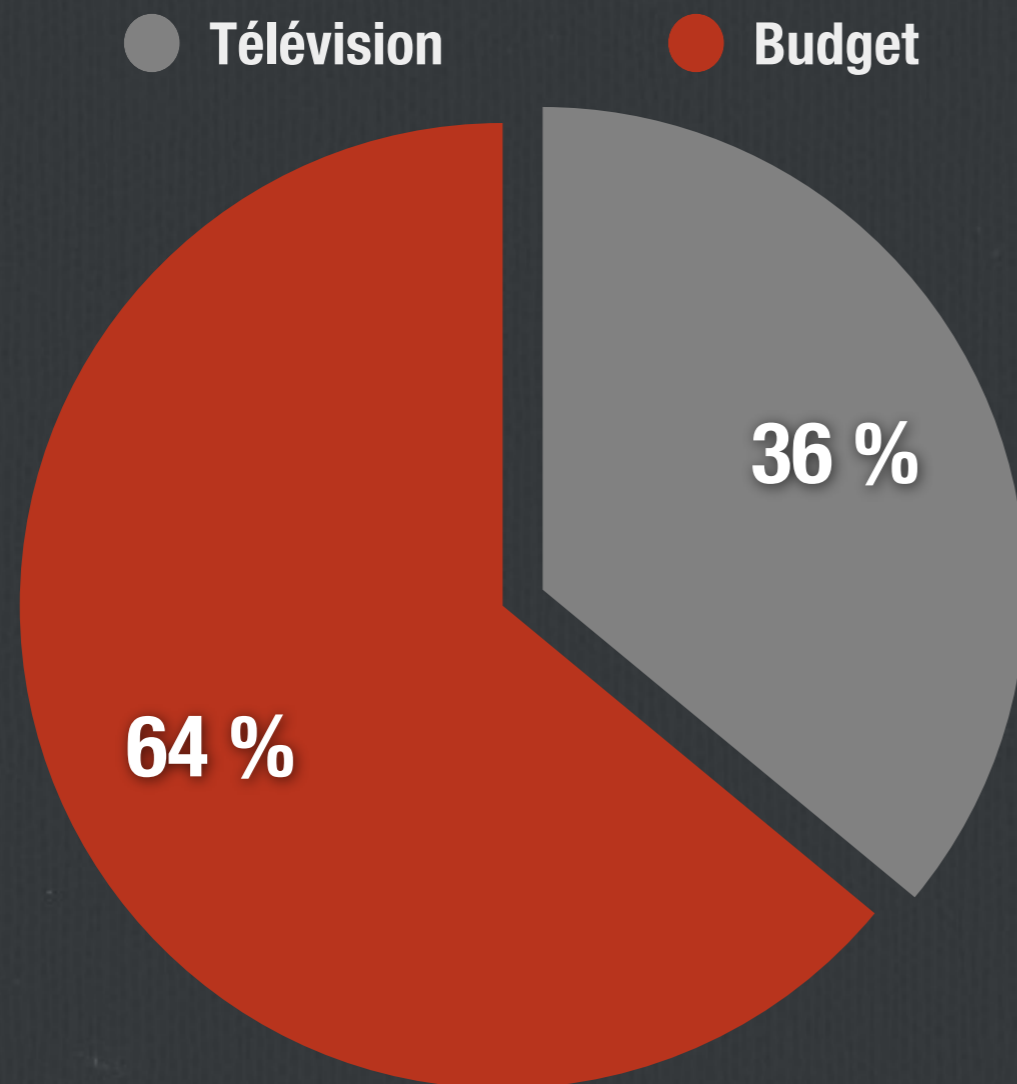
Diffusion day-time (0805 - 0900)

Diffusion en access (1940)

Diffusion en prime time (2040 - 2111 - 2151)

Diffusion night (2240)

Télévision



Budget accordé à la télévision :
430 000 €

Frais créa : 75 000€

Total : 505 000€

271,54 GRP

Couverture : 77

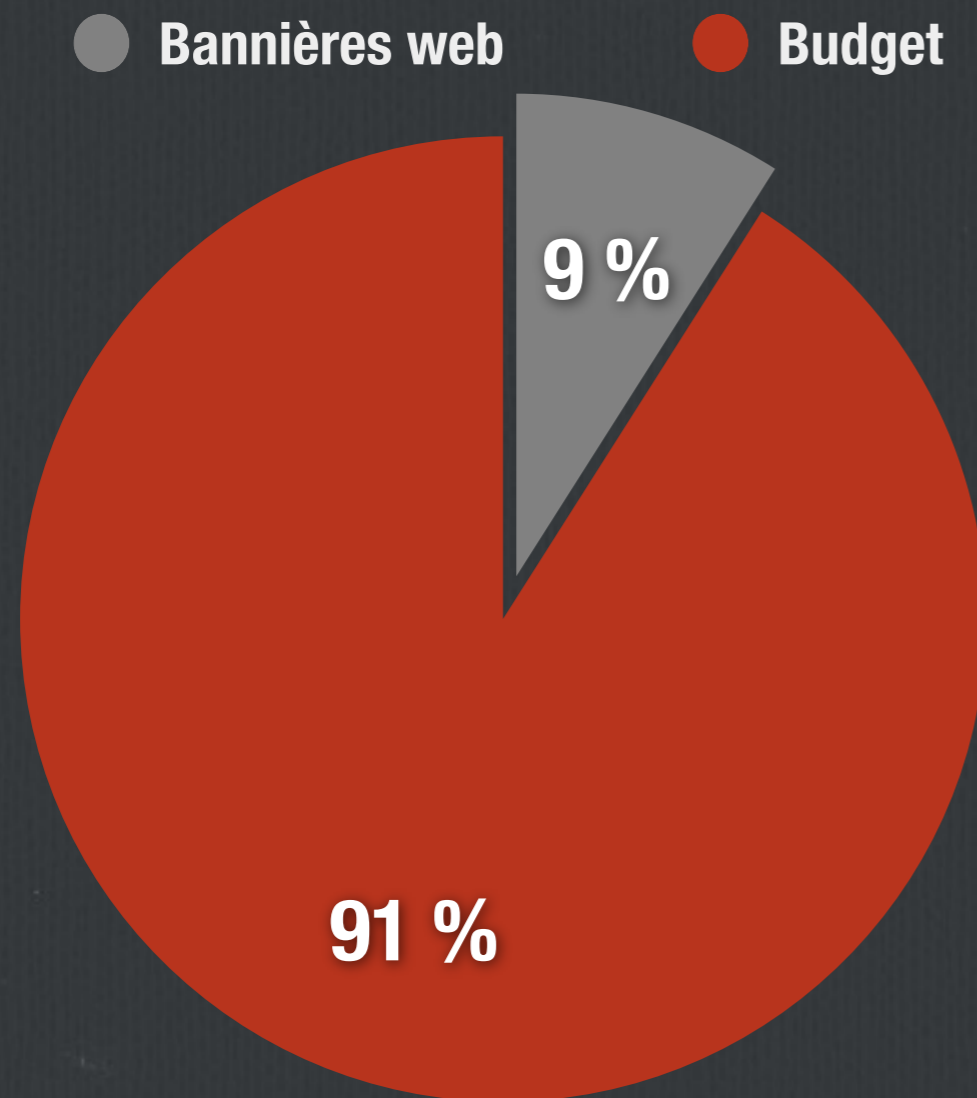
Répétition : 3,53

Bannières web

- Marmiton
- 750 g
- Gourmand
- Cuisine AZ
- Elle A table
- Ô délice
- Auchan Drive, Leclerc Drive, Carrefour Drive



Bannières web



- Budget accordé aux bannières web : 110 000€
- Frais créa : 5 000€
- Total : 115 000 €**
- Nombre de bannières : 9 583 333

Objectif considération

Moyens : Affichage et presse

Affichage

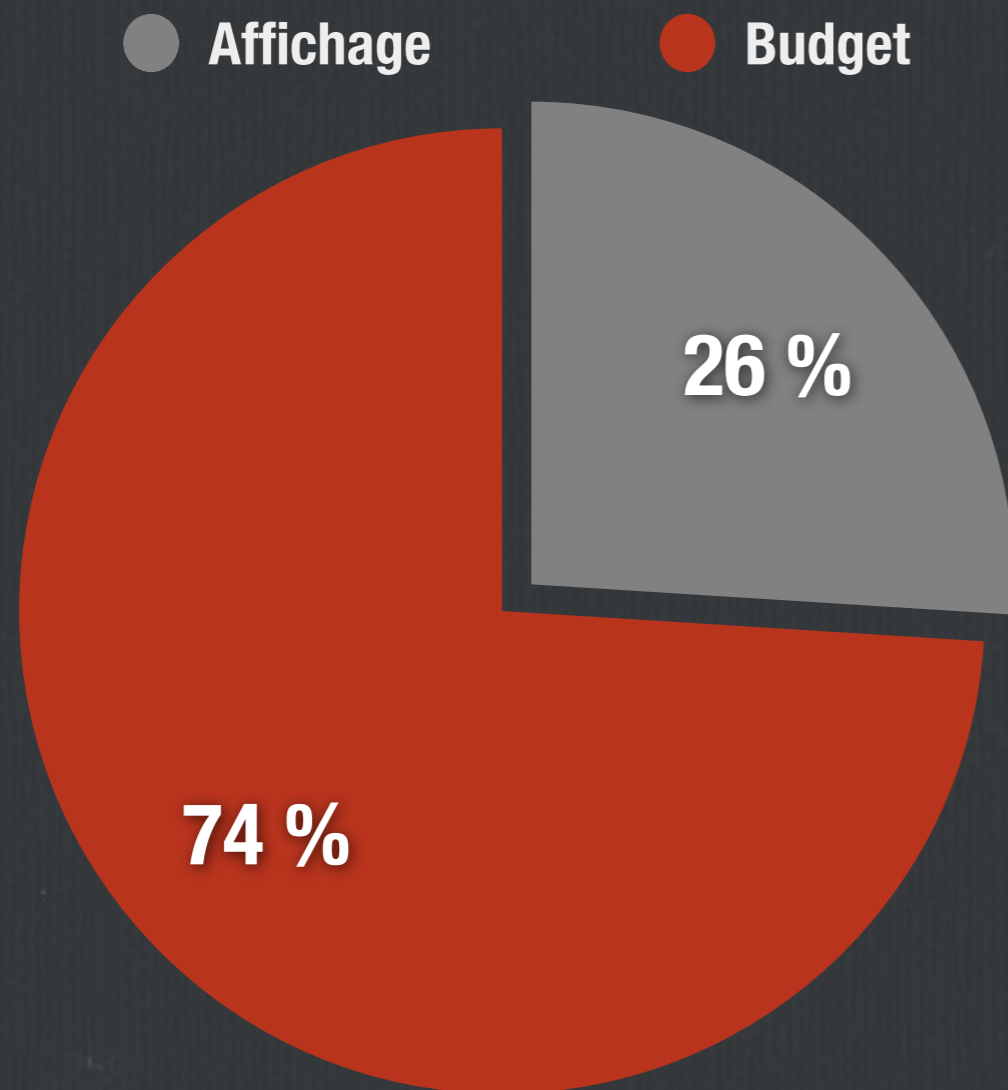


- 500 EXT
- 500 Indoor
- IDF Flanc de bus
- IDF métro

Affichage

	Nombre de faces	Tarif
500 EXT	3 500 faces	122 500,00 €
500 INDOOR	2 500 faces	78 750,00 €
IDF flanc de bus	3 200 faces	73 920,00 €
IDF métro	400 faces	22 680,00 €
Total	9 600 faces	297 800,00 €
Frais créa		15 000,00 €
Frais d'impression		37 440 € (12M) 12 000€ (2m)
Total	11 520 faces	362 290,00 €

Affichage



Budget accordé à l'affichage : 297 800€

Frais créa : 15 000€

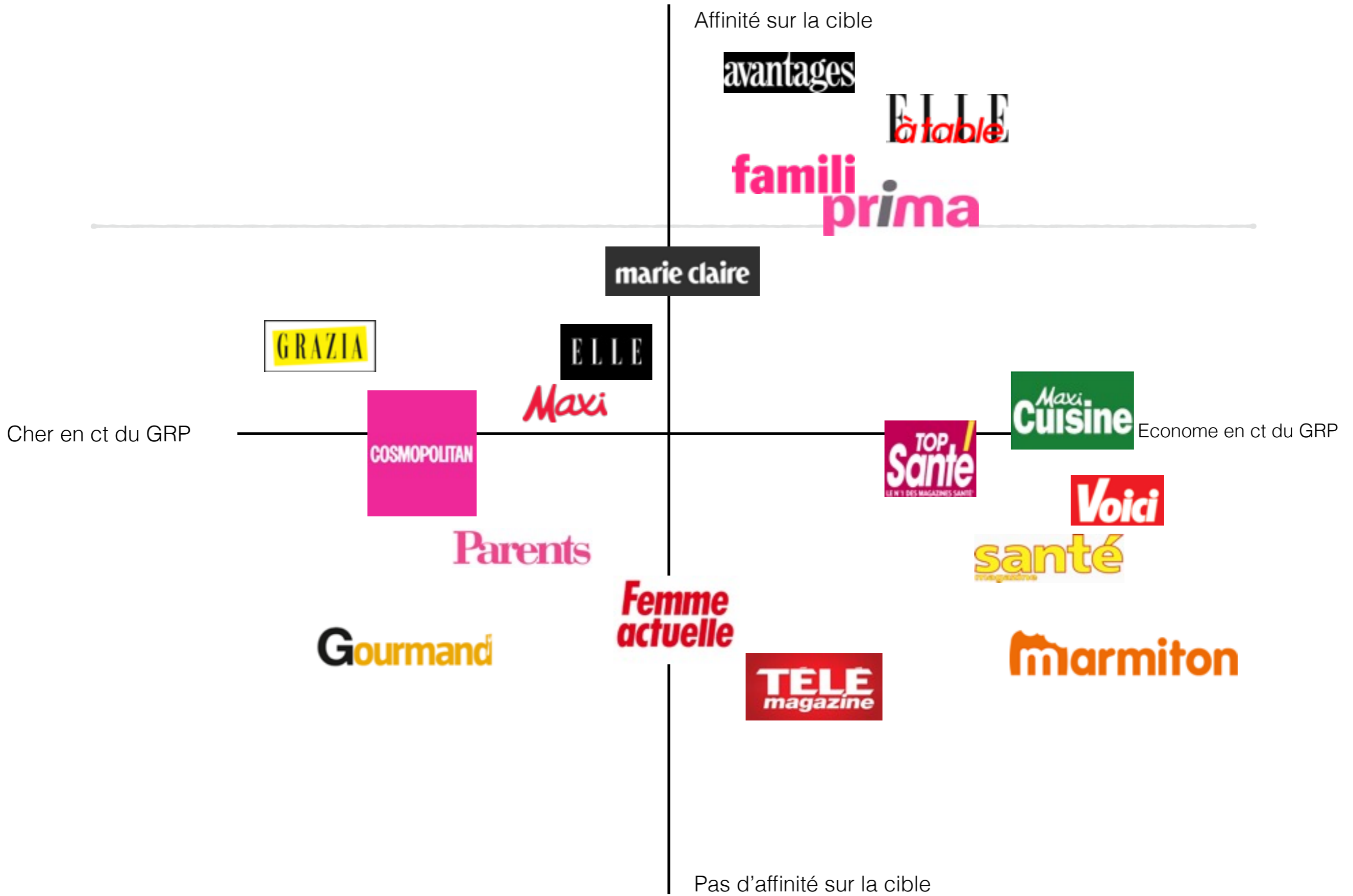
Frais d'impression : 49 440€

Total : 362 290

Presse magazine



- Féminine
- Cuisine
- Généraliste



GOURMAND

Tapas, bouchées, verrines

Venez prendre, **L'APERÔ!**

16 fiches spécial buffet

Ses coups de cœur & conseils Cyril Rigac

PÂTISSERIE Notre religieuse à la fraise pas à pas ORIGINAL Et si vous tentiez le tiramisu salé?

15 jours de menus

Maxi

TONIQUE SANS FAIRE DE SPORT Mettez-vous à la micro-gym

SE COIFFER EN MOINS DE 10 MINUTES Nos bonnes idées pour être belle au quotidien

CHIC ET PRATIQUES Les petites vestes qu'il vous faut

Après trois ans d'une relation étouffante... Aimer, c'est vouloir le bonheur de l'autre!

SIGNE PAR SIGNE **Grand horoscope de l'été!**

MAISON, JARDIN, BALCON Un air de vacances souffle sur la déco

Desserts aux fruits rouges a gourmandise couleur passion!

TOP Santé

LE N°1 DES MAGAZINES SA

DOSSIER DU MOIS **DÉPRIME** LES SOLUTIONS QUI AIDENT VRAIMENT

Bonne mine belle peau Les soins antifatigue les plus efficaces

ON SE RÉCHAUFFE Les bons grogs antigrippe

ACTU LE JEÛNE, UNE ARME ANTICANCER?

LES BONS PETITS PLATS SANS LES KILOS! des astuces toutes simples pour garder la ligne cet hiver

VITAMINE C Ce qu'il faut savoir pour en profiter au mieux

Numéro à ne pas manquer!

SPECIAL HIVER

MORAL • TONUS • IMMUNITÉ • NUTRITION

ENFANTS Comment leur éviter otites et bronchiolites

LES MEILLEURS REMÈDES NATURELS soigner mal de gorge, toux, rhume

DownMagaz.COM

prima

N°559 JUILLET 2012

1€ Prix mini!

Nouvelle formule

- DE DÉCO
- DE CRÉATIF
- DE CUISINE

Tous dehors! Coussins, transats, tentes à réaliser

BARBECUES, PIQUE-NIQUES APEROS

28 RECETTES pour se régaler tout l'été

idées déco créées en liberté

Le nouveau style mari

Mon sac de plage perso

Je relook mes meubles

Femme actuelle

LIBERTÉ ÉGALITÉ FRATERNITÉ

Grand jeu de Noël une thalasso pour 2 à Saint-Malo et plein d'autres cadeaux

30 applis et sites web pour organiser et se simplifier les fêtes

Recettes de Noël Les saveurs qui changent de la dinde

Sapin, le choisir, le décorer, le faire durer

Exclusif-Cop 21 Nos lectrices ont interviewé Ségolène Royal

Minceur Manger gras, la clé de la ligne

Guide d'achat Deux-roues pour les femmes, tout savoir

Planning beauté UN MOIS POUR ÊTRE AU TOP

avantages

N°327 / DÉCEMBRE

70 SUPER CADEAUX À MOINS DE 50€

30 ÉTIQUETTES ADHESIVES EN CADEAU

CHIC & FACILE NOS MENUS DE RÉVEILLON POUR MESURE

FÊTES MA DÉCO FÉERIQUE ET CRÉATIVE

Nutrition Du tonus pas des kilos

SANTÉ LES NOUVEAUX ALLIÉS DU SOMMEIL

BONS PLANS BONNES IDÉES PETITS PRIX

Noël j'adore!

À table

elleatable.fr

LA CRÈME BRÛLÉE C'EST AUSSI BON SUCRÉ QUÉ SALÉ!

JE SUIS CHARLIE

DOSSIER Spécial chocolat

REVISITEZ BROWNIE MOELLEUX FONDANT

TOURTES, PIES, TARTES... Des petits plats beaux et bons pour recevoir

FAITES-VOUS DU BIEN CUISIN AL'HULE COC METTEZ ROUTE CUIT-VAPE

95 Recettes succulentes pour fêter le printemps

TÉLÉ magazine

PROGRAMMES DU 29 SEPT. AU 5 OCT. 2012

RENDEZ-VOUS EN TERRE INCONNUE La traversée du désert de Sylvie Testud

BONES Un bébé pour Emily Deschanel!

FALLING SKIES

L'APRÈS DESPERATE HOUSEWIVES

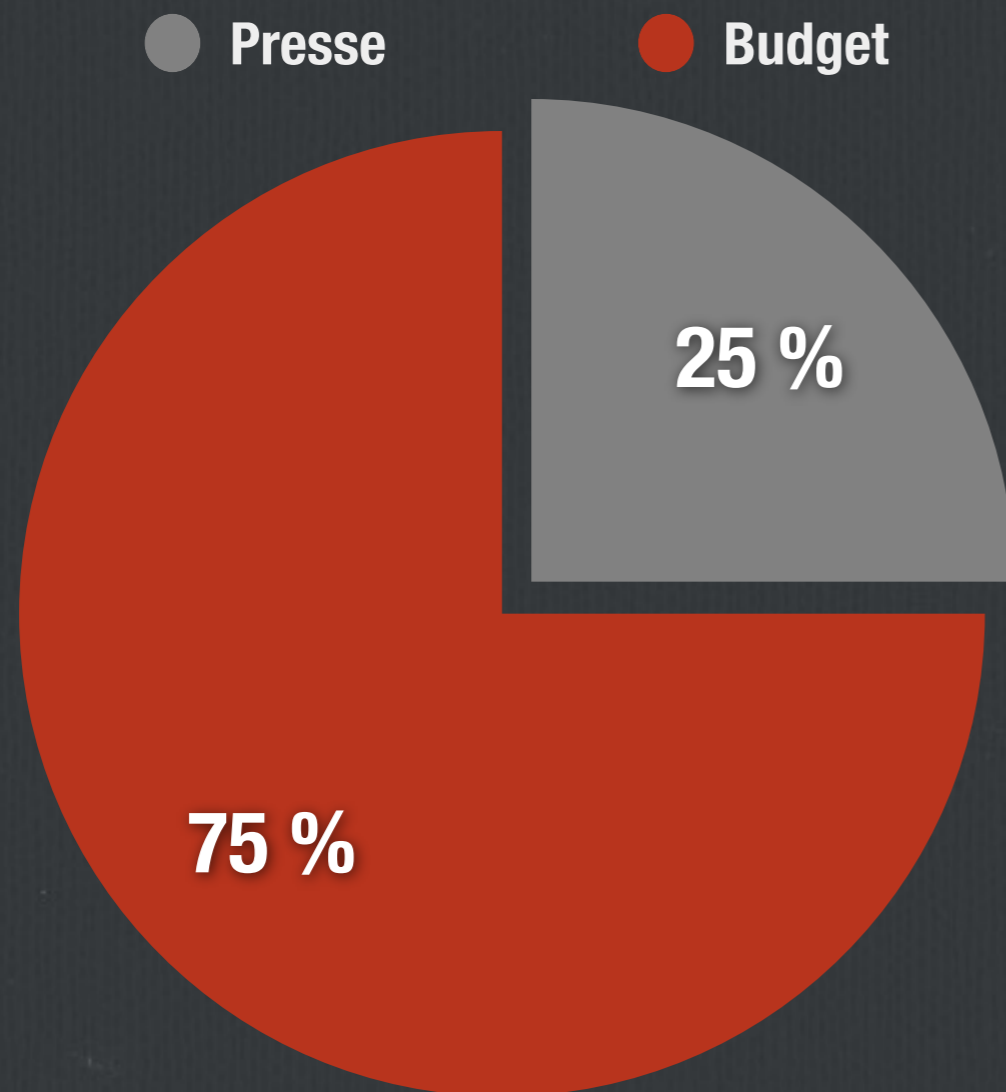
Quel avenir pour les actrices?

Dernière saison sur 6

Noah Wyle, le retour

L'AMOUR EST DANS LE PRÉ La saison des polémiques

Presse



- Budget accordé à la presse : 350 000€
- Nombre de presses choisies : 8 presses
Prix moyen d'une page : 8 986€
Nombre de page : 39 pages soit 4 parutions dans chaque magazine
- Frais : 8000€
- Total : 358 000€**
- 287GRP
Couverture : 7,8
Répétition : 3,7

Objectif achat

Moyens : presse -> opération spéciale

Opérations spéciales

Fiche cuisine

NOUVEAU
gourmand
Inspiration Cuisine

La délicieuse
crème de marrons
d'Ardèche



Sans gluten
Les nouilles
aux petits
légumes

-1,20€
Réduction immédiate

ATELIER DESSERT
**Je réussis
mes glaces**
(avec ou sans sorbélière)

À table! Nos menus pour deux semaines
Fiches cadeau Huit crumbles salés et sucrés
Découvrez Je fais



Bon de réduction immédiat inclus



Pâté végétal gastronomique

Blinis au yaourt de brebis

Préparation : 30 min • Repos : 20 min • Cuisson : 20 min
• Conservation : 3 jours

Préparation : 30 min • **Repos :** 20 min • **Cuisson :** 20 min
• **Conservation :** 3 jours

Ingredients pour 4 à 6 personnes : 2 œufs • 200 ml de crème de soja • 1 yaourt de brebis (125 g) • 200 g de farine de blé T45 (ou de riz • 2 c. à s. de fécule de maïs) • 1 c. à c. de sel rose • 1 pincée de poivre blanc • 2 ou 3 gouttes de jus de citron • Huile de tournesol

1. Clarifiez les œufs et mettez les blancs de côté.
2. Fouettez les jaunes avec la crème de soja et le yaourt de brebis. Ajoutez la farine, le sel et le poivre blanc.
3. Montez les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel et le jus de citron. Incorporez-les à l'appareil aux œufs à l'aide d'une spatule souple. Laissez reposer 20 minutes.
4. Faites chauffer une grande crêpière et ajoutez un peu d'huile. Quand elle est bien chaude, déposez séparément 3 à 5 c. à s. de pâte (à adapter selon la taille de la poêle). Laissez cuire les blinis pendant 2 minutes à feu modéré, retournez-les et poursuivez la cuisson 1 minute. Procédez de la même façon avec le reste de pâte.

VARIANTE VÉGÉTALienne

Dans un saladier, mélangez : 125 g de farine de blé T45, 125 g de farine de petit épeautre, 2 c. à s. de graines de lin moulues, 1 c. à c. de levure de boulanger déshydratée, 1 c. à c. de bicarbonate de soude, 1 c. à c. de sel rose de sel. Faites un puits, ajoutez le jus d'un petit citron, 100 ml d'eau, 200 ml de lait végétal et 2 c. à s. d'huile d'olive. Couvrez et laissez reposer la pâte 30 minutes. Faites cuire comme indiqué au point 4 de la recette précédente.

PÂTE VÉGÉTALE GASTRONOMIQUE

Mixez 100 g de champignons grillés, 100 g de tofu luisant, 70 g de saucisses végétariennes, 2 gousses d'ail écrasées, 1 c. à s. d'huile de noix, 1 c. à s. de vinaigre balsamique, 1 c. à s. de paprika, 7 grains de poivre et 1 c. à c. rose de sel. Dans une petite casserole, faites bouillir pendant 20 secondes 100 ml de crème de soja avec 1 c. à c. rose d'agar-agar. Versez rapidement ce mélange dans le bol du mixeur, puis mixez pendant 1 minute. Versez dans 2 cercles hauts, laissez, décorez avec des graines germées et placez au frais.

CRÈME ROQUEFORT ET NOIX

Mixez 100 g de roquefort avec 40 g de ricotta. Ajoutez 20 g de noix concassées, mélangez avec une fourchette puis disposez dans un ravier.

CRIVARI D'ALGUES FRUITÉ

Rehydratez 25 g d'un mélange d'algues en palettes dans un bol d'eau chaude. Râpez 3 cornichons aigres-doux, le naart et 1/2 pomme. Arrosez cette dernière avec le jus d'1/2 citron. Égouttez les algues en les pressant bien. Mélangez-les avec les ingrédients râpés, 1 c. à c. de zeste d'orange, 1 c. à c. d'échalote hachée, 1 c. à c. de moutarde et 2 c. à s. d'huile d'olive. Placez au frais avant de servir.

AUTRES SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT :
Servez ces blinis avec du labne (voir page 87) agrémenté d'aneth et de baies roses, du fromage végane aux figues et aux noix (voir page 31), une tartinade aux graines de courges (voir page 84), un houmous, un chutney (voir page 54), du fromage...



TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRONS



CUPCAKE À LA CRÈME DE MARRONS

sucrée



BÛCHE À LA CRÈME DE MARRONS

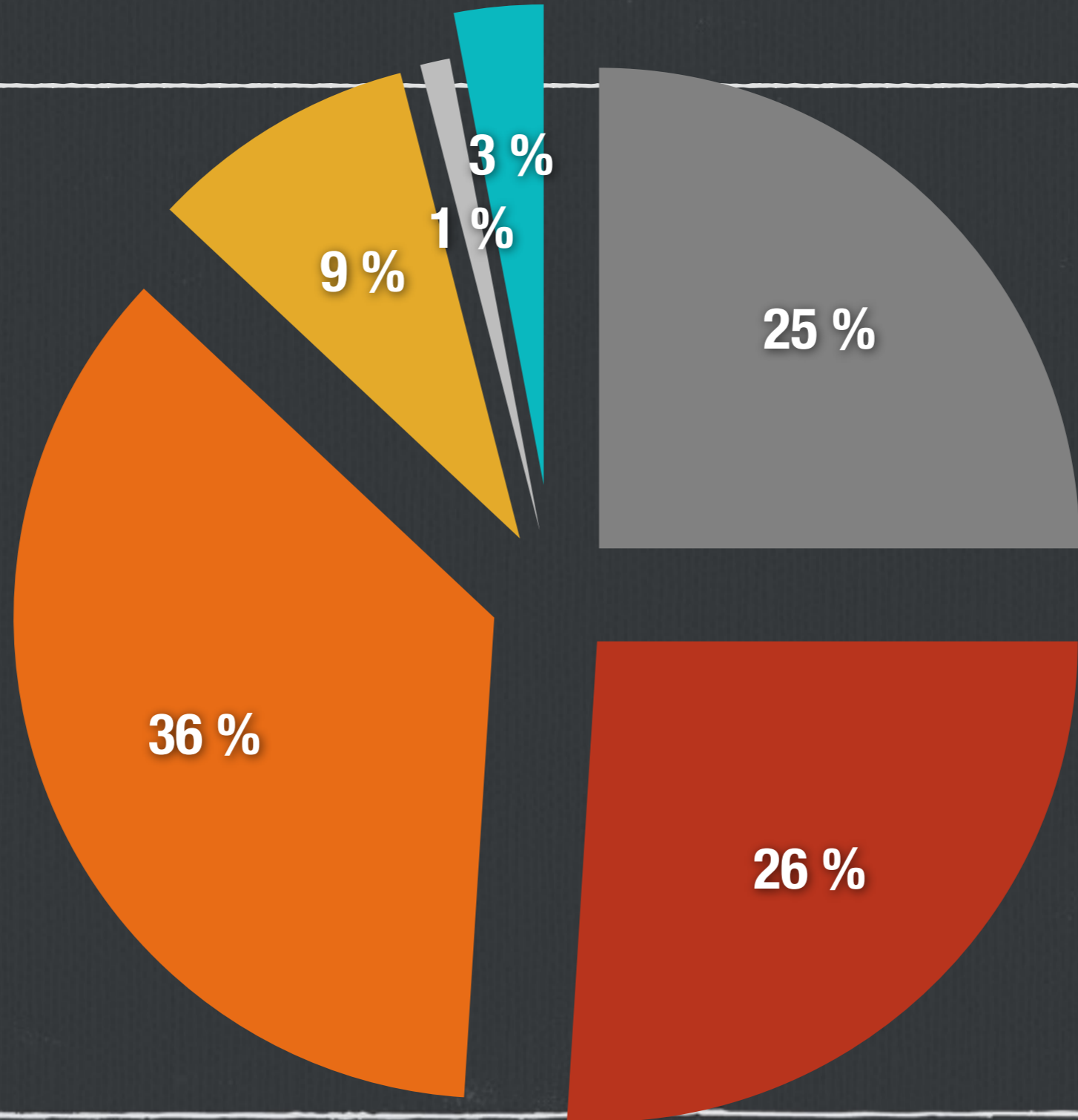


MACARON À LA CRÈME DE MARRONS

W.MANGERBOUCER.FR

	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Budget NET
TV 20 secondes													
Budget/GRP	430K€ / 271,54 GRP												430K€
Bannières													
Budget/bannières		110K / 9 583 333 Bann											110K€
Presse mag													
Budget/GRP	350 K / 287 GRP / 4 parutions par num												350K€
Affichage													
Budget/nb de faces	297 800 / 9 600 NF												297 800€
Total investit hors honoraires												1 187 800	

- Presse
- Affichage
- Télévision
- Bannières
- Honoraires ON
- Honoraires OFF



CONCLUSION