



BRIEF PACK
Prêt à cuisiner Bolognaise

23.02.21

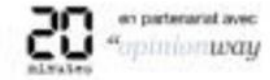
ÉLÉMENTS DE CONTEXTE



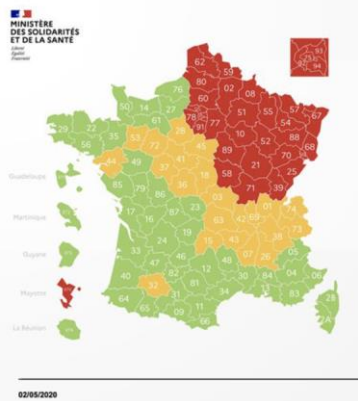
Si 2020 était un adjectif... ?



Vague 117, 789 répondants, novembre 2020



ÉLÉMENTS DE CONTEXTE



UN POUVOIR D'ACHAT EN BAISSSE

Tendance :

Après le confinement, nous arrivons au temps de la crise économique : défaillances d'entreprises, licenciements, baisse pouvoir d'achat, etc.
→ Une précarité + forte dès aujourd'hui et qui va se développer.
A cela se rajoute, on l'a vu lors de la précédente crise économique de 2008, un comportement de précaution, modération de la consommation au sein des personnes qui ne sont pas touchées directement.

→ **LA RECHERCHE DES BONS PLANS, OFFRES ÉCONOMIQUES SERA À L'ŒUVRE.**



DAVANTAGE DE CUISINE À DOMICILE

Tendance :

- Le premier confinement a remis tous les foyers face à la nécessité de préparer 2 repas par jour pour l'ensemble de la famille → il a fallu trouver de nouvelles idées, limiter le recours au produits traiteur qui reviennent cher pour l'ensemble de la famille et ne permettent pas de manger suffisamment sain et équilibré. Les sites de cuisine ont connu une fréquentation record, les vidéos de Chef également.
- Les restaurants rouvrent, mais avec une capacité d'accueil réduite puis referment.
- **Et quand on revient aux fondamentaux de la cuisine, la viande y joue un rôle prépondérant. La boucherie, le rayon viande surgelé en ont été parmi principaux bénéficiaires.**
- Redécouverte par une partie des consos que préparer ses repas, c'est gage de sens, de partage, de lien, que cela permet de répondre aux attentes de sain...

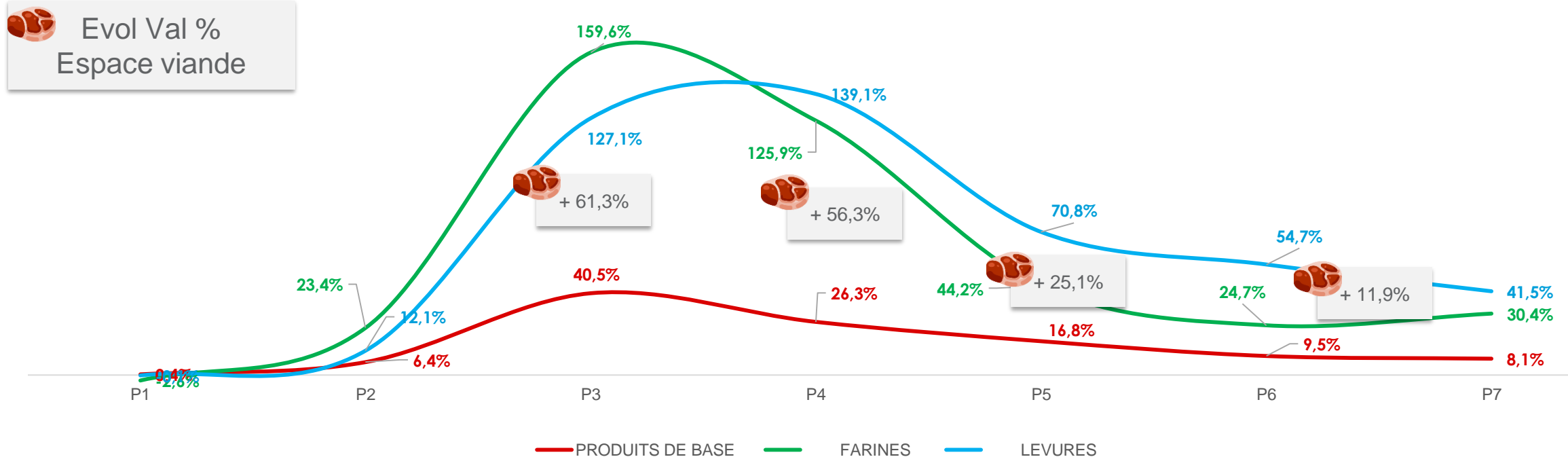
→ **IL FAUT RÉPONDRE À CE BESOIN (EN CONSIDÉRANT QUE LE TEMPS DISPONIBLE SERA MOINS IMPORTANT DANS LES MOIS À VENIR)**



UN RETOUR DES FRANÇAIS AUX FOURNEAUX

Evolution à 1 an des ventes valeur (%), 1^{er} semestre 2020 tous circuits GSA

La contrainte économique pourrait, comme en 2008-2009, maintenir les Français derrière leurs fourneaux. La préoccupation santé jouerait également en faveur du fait-maison (= maîtrise des ingrédients). La bonne santé des produits « de base » se poursuit au-delà du confinement.



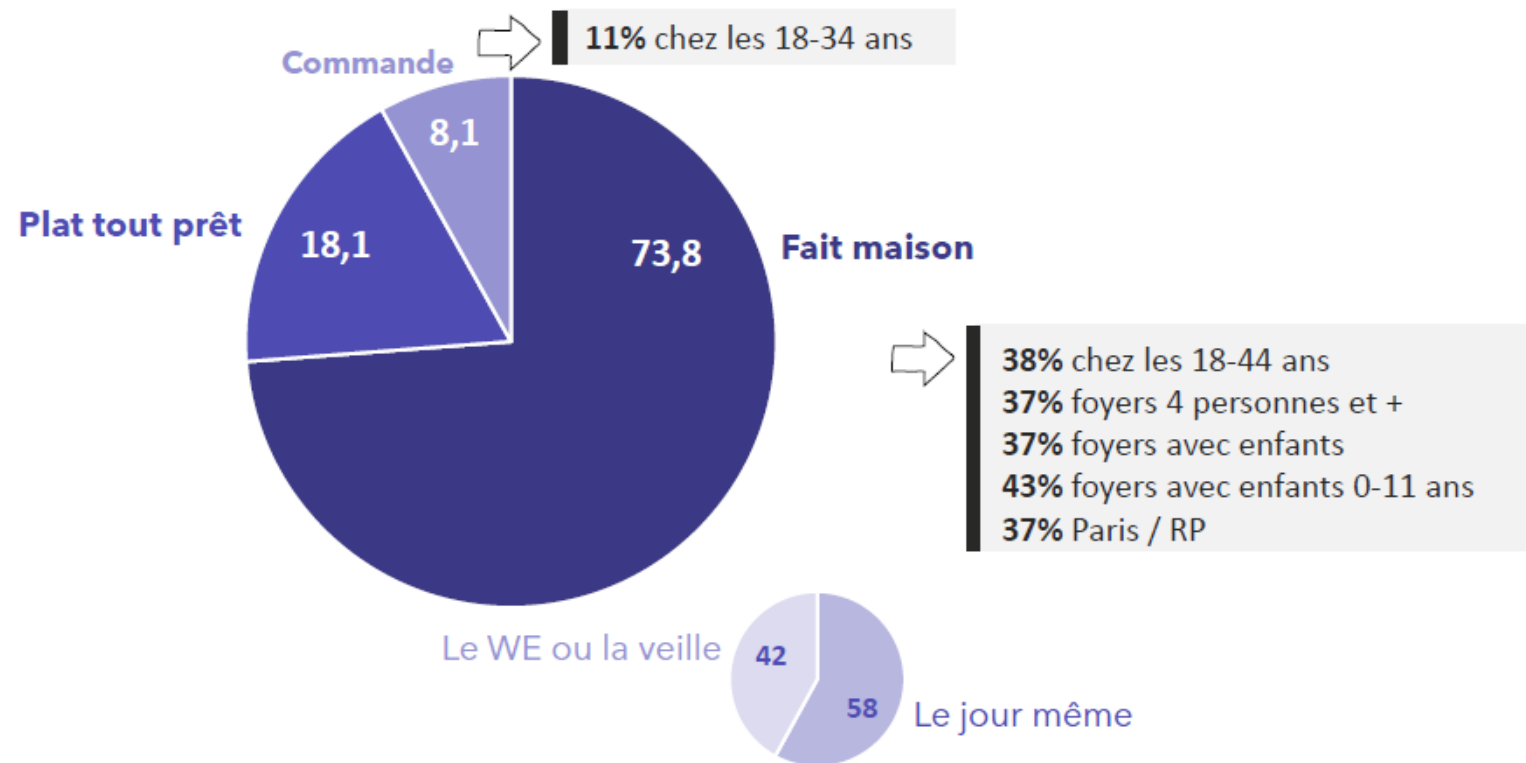
La pratique de la cuisine influence les ventes de catégories connexes : emballages ménagers (+54% d'évol. CA pendant le confinement / +12% sur juin), décors pâtisseries (+56% / +29%), appareils électroménagers (+9% / +15%)...

La pratique du « fait-maison » concerne également d'autres catégories des PGC comme la coloration (+33% / +13%).



AVEC UNE PRÉFÉRENCE POUR LE FAIT MAISON NOTTAMMENT EN TÉLÉTRAVAIL

toujours sur la base de vos 10 derniers déjeuners en télétravail, combien de fois avez-vous consommé





3 ATTITUDES QUANT À LA PRÉPARATION DE SON REPAS



PLAISIR DE CUISINER



SIMPLICITE



EFFICACITE



PLAISIR DE CUISINER

- Un plaisir de prendre du temps pour cuisiner des recettes originales
- Achètent principalement des produits frais
- Une organisation au préalable :
 - Une recette déjà **prévue**
 - **Préparation la veille** ou/et à partir des restes
 - Des plats **organisés** pour la semaine
 - Plats **mijotés** en matinée pendant le temps de travail.

→ Dans un temps qui **ne dépasse pas les 20 minutes.**

« Je peux vraiment cuisiner à ma pause (1h/1h30) je prends 20 minutes à cuisiner, je mange, après c'est le repos. »
Homme – 25 ans



« J'aime bien apprendre quelque chose quand je cuisine, que ça m'amuse, que j'ai le bénéfice que ça soit joli et pas juste se faire à manger. »
Femme – 40 ans



« On peut moduler ses horaires en télétravail : je commence plus tôt le matin et prendre le temps d'une vraie pause cuisine le midi »
Homme – 29 ans

LA SAVEUR BOLOGNAISE EST TRÈS PLÉBICITÉE POUR CUISINER



SAVEUR BOLOGNAISE : UNE OFFRE MULTI-RAYON...

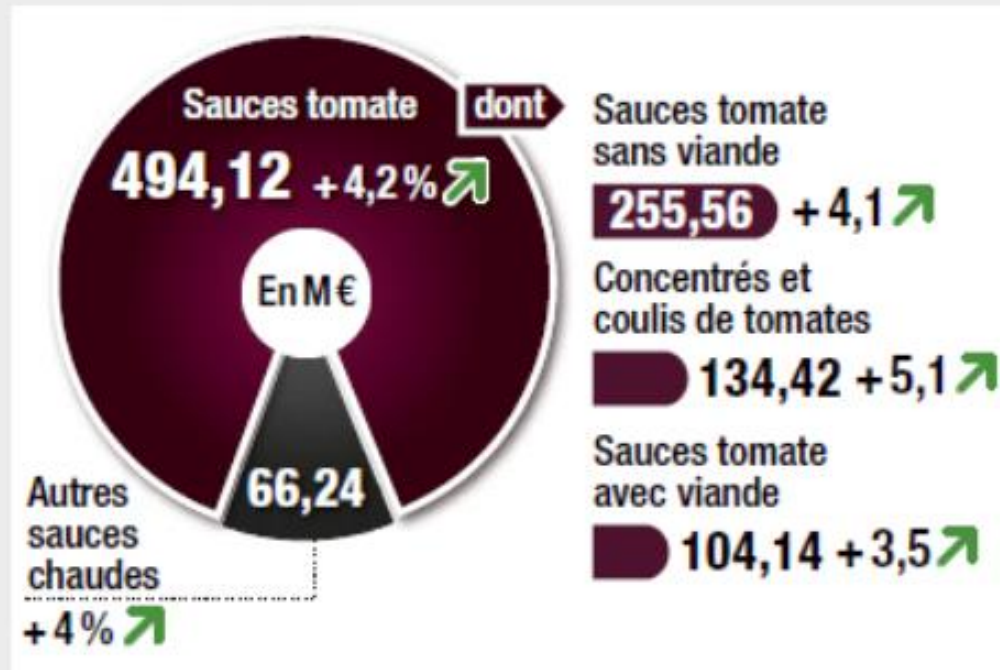


UN MARCHÉ DES SAUCES CHAUDES EN CROISSANCE



Valorisation générale

Répartition du chiffre d'affaires des sauces chaudes par segments, en M €, et évolution vs A-1 en valeur, en %



Source : Iri, CAM au 29 septembre 2019, tous circuits GMS

UNE OFFRE SAUCE FOURNIE EN EPICERIE



viande pur bœuf BIO 12%
390g



viande 22,75% (boeuf
cuit 16,3%, porc)
200g - 400g



18% de viande pur bœuf
français
200g - 400g - 650g



16% de viande de bœuf (60%)
& protéines végétales de SOJA
(29%)
400g



viande 17.5%
(boeuf 9%, porc 8,5%)



viande 16%
(boeuf 9%, porc),



UNE OFFRE SAUCE FOURNIE EN EPICERIE



viande de porc 15%, viande de bœuf 10%
400g

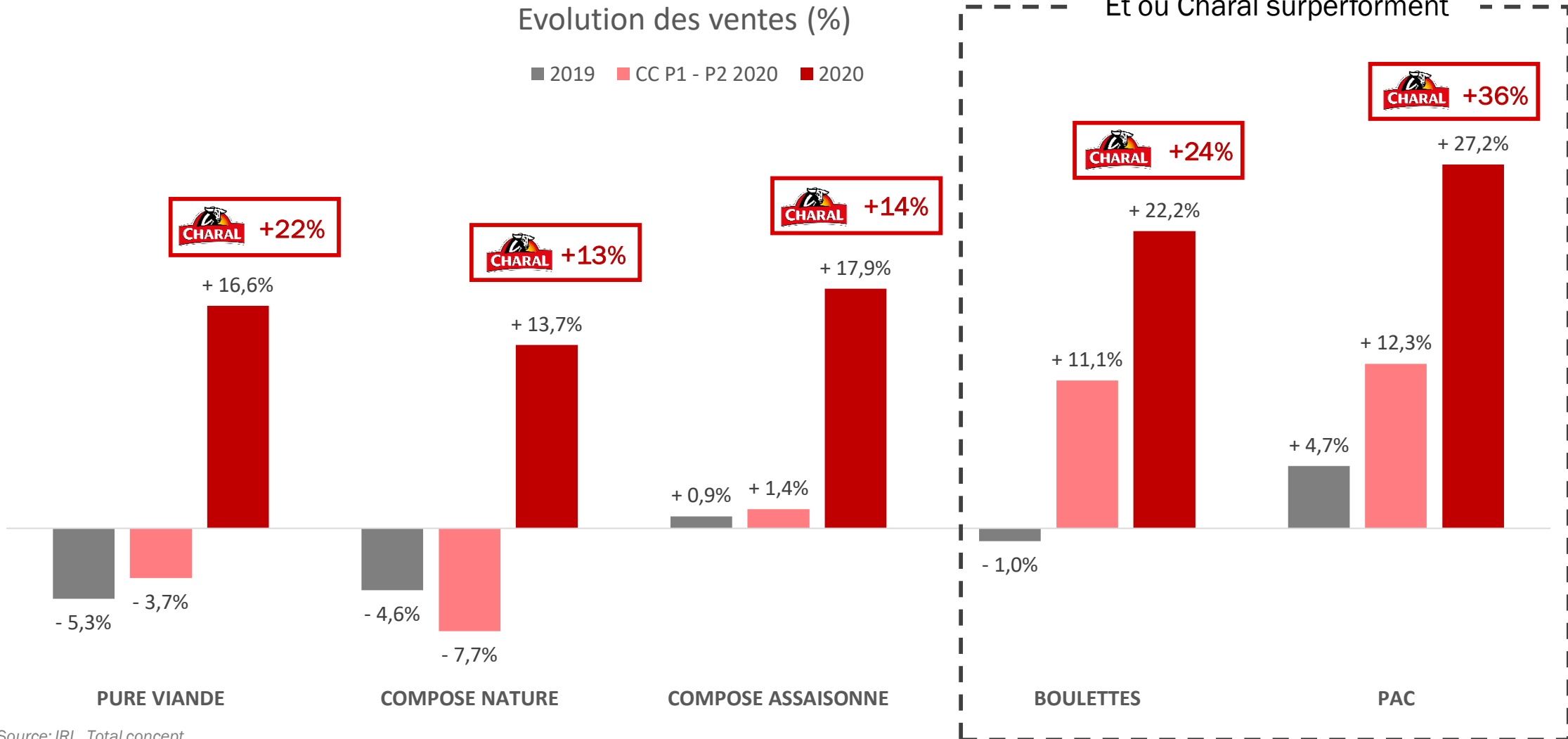


viande de bœuf 8%, viande de porc
8%
400g

Mais absente au rayon surgelé....



DES PRODUITS AIDES CULINAIRES QUI ONT LE VENT EN POUPE



ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

Happy family, un trend positif même avant le Covid



2019

2020

1 505 T

1 776 T

+ 36%

+ 18%

2020

89 T

NEW

2019

2020

856 T

1 205 T

+20,1%

+ 40,8%

2019

2020

620 T

757 T

+9,2%

+ 22,1%

Gamme Happy family Evol. Volume :

2019 : +26 % vs Charal VHS -1,7%

2020 : + 28% vs Charal VHS +19,4%

Capitaliser sur la croissance des aides culinaires pour continuer de dynamiser le marché



- Innover sur les segments en croissance sur ce marché pour gagner des volumes
- S'adapter aux tendances du marché

Développer la cible famille et jeune chez Charal via la gamme Happy Family



- Offrir une solution repas adaptée à la famille et aux nouveaux modes de consommation
- Proposer une nouvelle offre Access répondant à la tendance cuisine simple et rapide

**CHARAL lance un
PRÊT À CUISINER
SAUCE BOLOGNAISE**



DÉFINITION PRODUIT

LE PRODUIT :

Charal agrandit sa gamme Happy family et lance un prêt à cuisiner sauce bolognaise. Une recette riche en viande (30%) et une savoureuse sauce tomate (70%). Cette nouvelle offre adaptée à toute la famille entre dans la tendance du « fait maison » et du cuisiner rapidement. Ce prêt à cuisiner peut être consommé avec un accompagnement ou cuisiné dans une recette.

→ Cible Famille, 35-49 ans, CSP moyenne

- 30% de viande de bœuf + 70% de sauce tomate
- Nutriscore B
- 500g
- Portionnable car présenté sous forme de palet



happy
Family



DÉFINITION PRODUIT



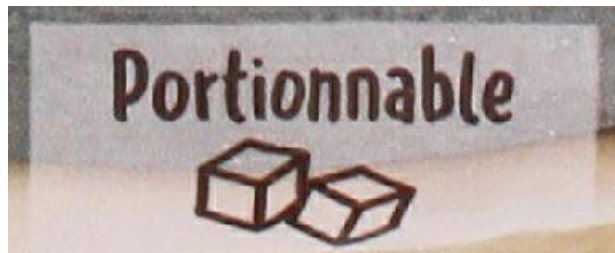
Une sauce savoureuse au bœuf et à la tomate pratique et toujours à portée de main pour les repas du quotidien.

- Une recette **RICHE EN BŒUF** avec 30% de viande vs un marché en épicerie qui affiche un % de viande entre 8% et 23%.
- Une **QUALITÉ** de viande **CHARAL** avec des muscles sélectionnés par nos bouchers.
- Une viande de **BŒUF 100% FRANÇAISE**.
- Un **FORMAT FAMILIAL** de 500g pour répondre aux besoins de toute la famille.
- Un produit **PORTIONNABLE** qui permet de cuisiner la juste quantité pour éviter le gaspillage et garantie la bonne quantité de viande et de sauce par portion.
- Un prix produit **INFÉRIEUR À 5€** pour 500g.
- Une cuisson **RAPIDE EN MOINS DE 10 MINUTES** à la poêle ou au micro-onde.



1. Réaliser une veille sur le marché du portionnable pour une valorisation en facing
2. Recherche de naming produit
3. Réaliser le développement du pack de cette nouvelle référence

1. VEILLE PORTIONNABLE – À COMPLÉTER



Conseils de préparation

Au micro-ondes Pour 1 personne : 4 palets + 50 ml de lait 4 min / 750W
3. remuez 2 personnes : 8 palets - 120 ml de lait - 5 min 30 3 personnes :
12 palets - 170 ml de lait - 7 min 30 4 personnes : 16 palets - 230 ml de
lait - 9 min 30 5 personnes : 20 palets - 290 ml de lait - 11 min 30 A la
casserole Pour 1 personne : 4 galets 2. + 55 ml de lait 3. remuez 4 min (feu
doux) 2 personnes : 8 palets - 110 ml de lait - 6 min 3 personnes : 12
palets - 170 ml de lait - 9 min 4 personnes : 16 palets - 220 ml de lait - 10
min 5 personnes : 20 palets - 280 ml de lait - 11 min
Conseil de consommation / dégustation : Produit à accommoder selon
ses envies



Renseignements pratiques

Suggestion de préparation et d'accompagnement
: 1 portion = 5 à 6 galets. Au micro-ondes 750W 5
min : Déposez les galets d'épinards encore
surgelés dans un plat adapté. Couvrez d'un film
plastique. Faites chauffer le temps indiqué.
Remuez à mi-cuisson. (1 portion : 5 min, 2
portions : 7 min, tout le sachet : 13 min). A la
casserole 10 min : Dépo

2. RECHERCHE DE NAMING PRODUIT

Happy Family à cuisiner



Happy Family Bolognaise
Happy Family Bœuf Bolognaise
Happy Family sauce bolognaise
Happy Family saveur bolognaise

BŒUF
BOLOGNAISE



3. DÉVELOPPEMENT PACKAGING



OBJECTIFS :

- Faire comprendre l'usage produit via le pack. Il faut que le consommateur comprenne au premier coup d'œil qu'il s'agit d'une sauce bolognaise riche en viande pour accompagner les plats. En épicerie, le produit est en verre donc visible, ici ce ne sera pas le cas.
- Donner l'envie au consommateur d'acheter et de se projeter dans l'utilisation de cette sauce. Pour le visuel produit, capitaliser sur la recette (facile, rapide et familiale) en présentant la multitude d'usages possible avec cette sauce (pâtes bolo / gratins légumes / pizzas / ...)

> Proposer plusieurs axes graphiques.

- Intégrer la sauce bolognaise dans la charte graphique de la gamme Happy Family (*Respect des codes : bloc marque, fond blanc, visuel inspirant la quotidienneté...*)
- Différencier cette nouvelle référence du pack du prêt à cuisiner nature. Il faut retrouver une émergence forte au niveau de la recette.
- Valoriser le côté portionnable du produit en facing et au dos dans les mentions de réchauffage



3. DÉVELOPPEMENT PACKAGING



- **FACING** : Mettre en avant les informations majeures du produit :
 - Logo Charal + Happy Family
 - Nutriscore B
 - Grammage 500g
 - VBF
 - *Tomates fraîches origine France (en cours de validation)*
 - *Sans conservateur (en cours de validation)*
 - Format familiale
 - Picto surgelé
 - Dénomination légale de vente – non définie à date
 - Picto nouveau
 - Suggestion de présentation
- **DOS** :
 - Reprendre le dos de pack du PAC Happy Family nature
 - Jouer une recette en détail
 - Valoriser de façon simple et visuelle la remise en œuvre portionnable
 - Changer les informations nutritionnelles et ingrédients (liste à venir)

3. DÉVELOPPEMENT PACKAGING



CONTRAINTES :

- Prendre en taille de pack celui du PAC Happy Family 600g

Lien EXE : <https://charal.solhubtion.fr/archives/shared/637495941983274157128>

- Conserver la charte Happy family
- Fichiers EXE livrés pour photogravure ne doivent pas excéder 800Mo.

DÉLAIS :

- Shoot produit : S12
- Remise fichier pour photogravure : 22/04/2020

CONTACT :

Photographeur : Made In Pack

Imprimeur : Monteiro - Hélio gravure

3. DÉVELOPPEMENT PACKAGING

SIMULATION DU SUPPORT (FILM ALU)

ZONE SANS TEXTES

560

18

18

94

60

198

60

94

18

17

15

186

15

17

ZONE DE SOUDURE

ZONE DE SOUDURE

← SOUDURE TRANSVERSALE

← SOUDURE TRANSVERSALE

La viande, que m'apporte-t-elle ?
 La viande a un rôle clé dans votre assiette. Elle contribue à une alimentation variée et équilibrée.
 Ce Haché au bœuf À Cuisiner est source de protéines.

Valeur Nutritionnelle	par 100g	% des Ap* par 100g
Valeur énergétique	188 kJ / 45 kcal	3.5%
Matières grasses	15 g	30%
Protéines	13.5 g	27%
Glucides	0.5 g	1%
Fibres alimentaires	1 g	2%
Sel	0.5 g	10%

*Sel, apports quotidiens de référence pour un adulte type (homme, 70kg/165cm).

Préparation surgelée à base de viande hachée de bœuf avec des fibres végétales de pois.

Ingrédients : viande de bœuf (Origine Française), eau, fibres végétales de pois (ta, amidon de pois, sel, sucre naturel). Ce produit peut contenir des traces de gluten.

La surgélation, ça a du bon !
 Grâce à la maîtrise de la surgélation, la viande CHARAL est refroidie très rapidement dans un tunnel de surgélation à -30°C. Elle garde ainsi tout son goût, sa fraîcheur, ses qualités nutritionnelles et peut être conservée plus longtemps. La consommation de produits surgelés participe à la réduction du gaspillage alimentaire.

Restons en contact !
 Profitez de nombreux privilèges sur www.charal.fr

Service consommateurs : 0 800 18 00 36 (Service à votre écoute)

Conseils de conservation :
 Au congélateur à -18°C jusqu'à la date limite indiquée ci-dessous. Ne pas recongeler un produit décongelé.

PENSEZ AU TRI !

DLUO

3 118 123 52 5 19 47 2

3 118 123 52 5 19 47 2

Poids net : **600g**



CHARAL

Happy Family

à cuisiner

2 MOIS au CONGÉLÉ

Préparation surgelée à 80% de viande hachée de bœuf avec des fibres végétales de pois.

Format Familial



Poids Net : **600g**

Pourquoi choisir le Happy Family À Cuisiner ?
 Un haché au bœuf à cuisiner pour répondre aux envies de toute la famille :
 • Une viande française, moutonnée et savoureuse.
 • Une aide culinaire toujours à portée de main, idéale pour préparer vos plats au quotidien.

La qualité CHARAL : des engagements forts
 Depuis 2005, un partenariat privilégié avec 10 000 éleveurs français, auprès desquels nous réalisons : 600 audits par an, et qui s'engagent à respecter de bonnes pratiques d'alimentation et de bien-être envers les animaux.
 Une traçabilité garantie du pré à l'assiette.

Le savoir-faire de nos 420 bouchers qui veillent au quotidien à la sélection et à la découpe des meilleurs morceaux.
 Notre Haché au bœuf À Cuisiner est élaboré dans notre atelier en Normandie.

Nous avons encore tant de choses à vous dire alors retrouvez-nous sur www.charal.fr pour découvrir l'ensemble de nos engagements.

En cuisine, je fais comment ?

- 1 Préchauffez votre poêle à min 30 à feu vif.
- 2 Sans décongeler votre Happy Family À Cuisiner, versez la quantité désirée dans la poêle.
- 3 Laissez cuire pendant 2 min à feu vif en remuant délicatement la viande en fin de cuisson. À consommer cuit à cœur.

Idée recette
 Pâtes à la bolognaise / 4 personnes

- Faites revenir 1 oignon finement, à gasconne d'ail et du thym frais dans une poêle avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Ajoutez ensuite après de viande hachée et laissez cuire.
- Ajoutez après de pulpe de tomate et laissez mijoter pendant environ 15/20 min à feu moyen. Sel, poivre, réservez.
- Faites cuire 300g de pâtes dans un grand volume d'eau salée puis égouttez-les. Versez les ensuite dans la sauce et mélangez. C'est prêt !

Le plus !
 Pour un plat encore plus gourmand, ajoutez quelques copeaux de parmesan et du basilic frais juste avant de servir !