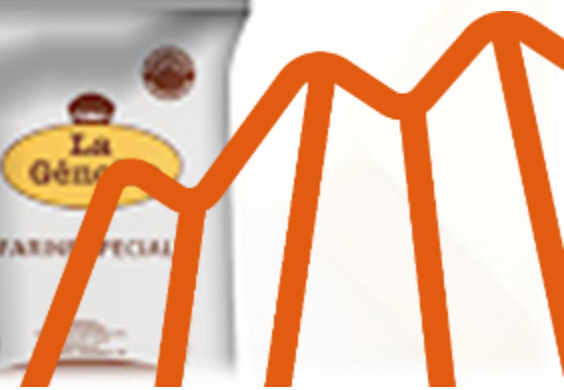


Reco Strat

LA PASTA SA.



Matanga
Agency



Sommaire

01. BACKGROUND

- Contexte
- C'est quoi la farine?
- Besoins des Cibles
- Les attentes du client

02. INSIGHTS

- Les insights des farines (Etude)
- Les insights du marché et de la concurrence
- Bilan

03. NOTRE PARTI-PRIS

- Problématique
- Objectifs
- Notre façon de voir

04. RECO STRATEGIQUE

- Axe stratégique
- Campagne de lancement & RSE
- Campagne commerciale
- Campagne Média





CONTEXTE

LA PASTA SA a ouvert une usine de production de farines à Kribi en janvier 2024, détenant 25% du marché local. Aucune campagne de communication n'a été faite après l'inauguration, laissant les parties prenantes peu informées et non engagées, sauf les autorités locales présentes à l'inauguration.

LA PASTA SA. a besoin de conquérir les foyers et le commerce à travers une stratégie de penetration très efficace. Ci-dessous notre proposition.

Quelles spécificités pour chacune des farines?

Les farines de blé pour beignets et pour pâtisserie diffèrent par leur composition et leurs propriétés, offrant des avantages spécifiques selon l'application.

Farine de Blé pour Pâtisserie

Faible Teneur en Gluten : Cette farine a une faible teneur en gluten, ce qui donne des pâtisseries délicates et tendres, parfaites pour les gâteaux, tartes et biscuits.

Texture Fine : Elle est moulue plus finement, ce qui contribue à une texture lisse et homogène dans les pâtisseries.

Bonne Répartition de l'Humidité : Elle absorbe et retient bien l'humidité, aidant à maintenir la fraîcheur et la tendreté des produits de pâtisserie.

Polyvalence : Convient pour une variété de produits de pâtisserie, permettant une utilisation efficace dans différentes recettes sans nécessiter de modifications majeures.

Farine de Blé pour Pâtisserie

Faible Teneur en Gluten : Cette farine a une faible teneur en gluten, ce qui donne des pâtisseries délicates et tendres, parfaites pour les gâteaux, tartes et biscuits.

Texture Fine : Elle est moulue plus finement, ce qui contribue à une texture lisse et homogène dans les pâtisseries.

Bonne Répartition de l'Humidité : Elle absorbe et retient bien l'humidité, aidant à maintenir la fraîcheur et la tendreté des produits de pâtisserie.

Polyvalence : Convient pour une variété de produits de pâtisserie, permettant une utilisation efficace dans différentes recettes sans nécessiter de modifications majeures.

Le comparatif entre les types de farines?

Teneur en Protéines : La farine pour beignets a une teneur en protéines légèrement plus élevée que celle pour pâtisserie, permettant une meilleure élasticité nécessaire pour la friture.

Usage Spécifique : La farine pour beignets est idéale pour des produits frits légers et aérés, tandis que la farine pour pâtisserie est parfaite pour des produits de boulangerie tendres et moelleux.

Absorption d'Huile vs Humidité : La farine pour beignets est conçue pour mieux absorber l'huile, tandis que la farine pour pâtisserie est optimisée pour absorber l'humidité.



La farine offre une proposition de valeur (propriétés) qui font sa particularité.

Qualité Supérieure & Consistance

Sélection Rigoureuse des Grains : Utilisation de blé de haute qualité, soigneusement sélectionné pour garantir des farines de qualité constante.

Procédés de Mouture Avancés : Technologie de mouture moderne permettant d'obtenir des farines finement moulues, assurant une texture homogène et des performances fiables en cuisson.

Polyvalence d'Utilisation

Large Gamme d'Applications : Convient à une variété de préparations culinaires, des beignets aux pâtisseries fines, en passant par les pains, les biscuits et autres produits de boulangerie.

Adaptabilité aux Recettes Traditionnelles et Modernes : Idéale pour les recettes classiques tout en répondant aux exigences des créations culinaires modernes.

Avantages Nutritionnels

Richesse en Nutriments Essentiels : Source de protéines, fibres et vitamines, contribuant à une alimentation équilibrée.

Options Enrichies et Spécialisées : Disponibilité de variantes enrichies (par exemple, en fer ou en vitamines B) ou spécifiques (farines complètes, biologiques, etc.) répondant aux besoins nutritionnels particuliers des consommateurs.



Les raisons pour lesquelles un consommateur pourrait choisir d'acheter une farine ou l'autre en fonction de besoins et des préférences individuelles.

1. **Farine pour Beignets** : Pour des préparations frites légères, avec une bonne absorption de l'huile et une texture moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.
2. **Farine pour Pâtisserie** : Pour des pâtisseries délicates et moelleuses, avec une texture fine et une bonne rétention de l'humidité, idéale pour des gâteaux, biscuits, tartes tendres et savoureux.



MAIS...

Il est important de noter que, l'excès de consommation (presque exclusive) a des répercussions sur la santé organique. **La farine doit être complétée avec autres aliments ou être suggérée pour des moments précis du quotidien.**



Faible teneur nutritionnelle:

- Absence de vitamines B, du fer, et du magnésium.



Pic de sucre dans le sang:

- L'indice glycémique de la farine est élevé et peut entraîner au diabète de type 2



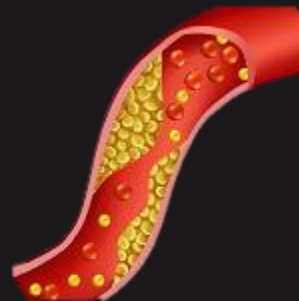
Gain de poids:

- Augmentation de l'appétit qui peut entraîner des prises de poids (surconsommation de calories présents dans la farine).



Santé digestive:

- Constipations et troubles de la flore intestinale du fait de la faible teneur en fibres



Santé cardiaque:

- Augmentation du cholestérol grâce à l'abus de glucides raffinés contenus dans la farine
- Hypertension artérielle possible grâce au pic de sucre dans le sang et fluctuations de l'insuline

LES BESOINS DES CIBLES

Examinons les différents groupes de consommateurs et adaptons nos arguments marketing en fonction de leurs besoins et préférences spécifiques :



Les enfants

- Goût délicieux et doux que les enfants adorent.
- Préparation facile pour une collation ou un petit déjeuner rapide
- Parfait pour le goûter
- Fournit de l'énergie pour soutenir l'effort physique et mentale ...ETC.



Mamans en cuisine

- Facilité d'utilisation dans diverses recettes
- Un excellent ingrédient à avoir dans le garde-manger.
- Permet de faire des pâtisseries délicieuses pour toute la famille.



Les professionnels et commerçants

- Aliment de première nécessité à avoir absolument
- Rentabilité induite par le volume d'achats
- Qualité et prix accessibles observés par eux
- Importance de la marge commerciale et préférences des consommateurs



Personnes actives

- Fournit de l'énergie rapide grâce à sa teneur en sucre.
- Source de protéines pour soutenir la récupération musculaire et la croissance
- Peut être ajouté aux protéinés ou aux boissons énergétiques.
- Aide à atteindre les besoins caloriques plus élevés des personnes très actives.



INSIGHTS CONCURRENTS



Les principaux concurrents

Ils ont bien su tirer le Meilleur en ayant des packaging attrayants et un bon référencement.

Par ailleurs, ils gratifient leurs distributeurs de reductions sur les volumes et des primes à l'année sur les ventes



INSIGHTS

Phoning



Notre échantillon

Nous avons ciblé un échantillon hybride (Femmes mariées avec enfants; enfants; travailleurs; sportifs; femmes de ménages; commerçants; pâtisseries (25 personnes)



Territoire

Nous avons concentré notre focus group sur la ville de kribi, notamment en ciblant les populations de CSP différentes (CSP A+, A- et B+)

Notre Méthodologie

- — Nous avons opté pour une approche de discussion par type de cible afin de tirer le Meilleur de leurs expériences quotidiennes.

Leurs habitudes; leurs motivations; leurs freins; leurs aspirations; leurs désirs..



INSIGHTS

Phoning



Farine de Beignets



- La grande majorité préfère manger les beignets à tout moment de la journée,
- Les beignets se mangent de préférence chauds avec accompagnement (Haricot; bouillie ...ETC.)

Les achats



- Les enfants et les adolescents font beaucoup plus de petits achats alors que les adultes achètent beaucoup plus en quantité.

Farine pour pâtisserie



- Certains ont l'habitude de préparer constamment eux même (les cakes, les mignardises pour les déjeuners ; le goûter ou des événements pour adultes.
- Pour des grandes quantités et des pâtisseries très élaborées, ils passent des commandes

Le Bilan



A l'issu des discussions, il ressort quelque chose en commun, ils sont tous habités par le désir d'avoir « **Un mix parfait de goût et de consistance** » . Cependant, les beignets ou la pâtisserie ne font pas partir des nécessités pour les populations de kribi, ils préfèrent des repas consistants tout au long de la journée.



INSIGHTS

Phoning



On aime les beignets pour:

- Le goût léger
- Facile à digérer
- Facile à partager
- Excellent amuse gueule

On aime la pâtisserie pour:

- Le côté savoureux
- La douceur de la texture moelleuse
- Agréable en bouche





Problématique

Face à un environnement où consommer la farine est relégué au second plan, comment inverser la tendance?



Notre Mission

NOTRE MISSION

- Impacter les habitudes de consommations et booster les ventes pour atteindre les 85% de parts de marché en 03 mois

CHALLENGES

- La saison pluvieuse peut être un phénomène qui bouleverse les temps de liberté et d'accès aux cibles sur les points de contacts aux heures favorables.

ENJEUX

- Faire des choix de d'activités en fonction des routines de nos cibles
- Construire un plan de Go to market qui garantit une pénétration efficace du marché

NOS DEFIS

Stratégie

- Définir une stratégie de conquête efficace
- Construire le leadership des marques sur le marché
- Consolider les parts de marché détenues
- Susciter le soutien des populations et autorités locales

Le Message

Recommander des éléments de langages qui motivent à l'achat et l'adoption de nos produits comme solutions idoines pour les plaisirs sains de la famille





Notre façon de voir

Présenter LA PASTA comme un réel patrimoine local et faire adopter cette réalité par les populations

Présenter nos farines comme le choix idéal pour le petit-déjeuner et d'autres occasions quotidiennes, grâce à leur goût délicieux qui plaira à leurs papilles, leur capacité à fournir l'énergie et nécessaire pour se relancer.

Conquérir les ménages et le commerce avec notre farine

RECOMMANDATION STRATEGIQUE



PLATEFORME D'APPLICATION

LE PLAN D'ACTION





Axe Stratégique

**”Introduire les délices des dérivées
de farine dans le style de vie des
kribiens”**

Campagne de lancement

LA GRANDE MARCHÉ: 02
Jours de marches sportives
(kribi et environs) avec +
10 000 jeunes

**STAGES DE
VACANCES:** 500 Stages
offerts aux élèves de
terminale



**LA GRANDE FOIRE
PASTA:** 03 Jours
d'exhibition autour
d'expériences gustatives
qui émerveillent

LA GRANDE MARCHE

MASS MARKET: BRAND EXPERIENCE

Cible :
YOUTHS

- **IDEE GENERALE** : Opération

10 000 jeunes dans la ville de Kribi

- **MÉCANIQUE** : Mobiliser une grande foule de jeunes pour de gigantesques marches sportives dans la ville de Kribi et les environs. Chaque participant reçoit un bon de réduction de 5%
- **AMPLIFICATION** : Relais digital à travers des lives – Publireportages à diffuser à la télé
- **GUIDELINES** : Durant la marche, recenser les petits commerces où intervient la farine et leur remettre du matériel pour faciliter leur quotidien et annoncer la foire. Des Guest stars mêlées à la marche comme appas



FOIRE MIXTE DE KRIBI

MASS MARKET: BRAND EXPERIENCE

Cible :
Toute l'écosystème

- **IDEE GENERALE :** Concept de foire populaire d'expériences gustatives et expositions de produits LA PASTA
- **MÉCANIQUE :** en collaboration avec les pâtisseries; les revendeurs; les tenanciers de beignetariats, LA PASTA SA organise une exhibition qui devra attirer de grandes foules
- **KIT D'ACTIVATION :** Stands d'exposition LA PASTA SA – Stands d'exposition-vente des partenaires – Espace dégustation – Jeux concours – Animations – Guest Artist
- **GUIDELINES :** Se déployer sur un espace en bordure de mer – Faire gagner des lots à travers les animations -



FOIRE MIXTE DE KRIBI

Event Flow

9h – 11h

- Cérémonie d'ouverture avec autorités locales
- Ouverture des stands
- Séances de dégustations (recettes petit déjeuner)

12h – 17h

- Animations
- Mentoring avec les spécialistes (amateurs de farine)
- Jeux concours
- Séances de dégustation (recettes de déjeuner)

17h – 19h

- Spectacles avec talents locaux
- Jeux concours
- Séances de dégustation (recettes dîner)

19h – 20h

- Guest Artist
- Tombolas pour faire gagner des bons de réduction
- Show de DJ le dernier jour pour célébrer



STAGES DE VACANCES

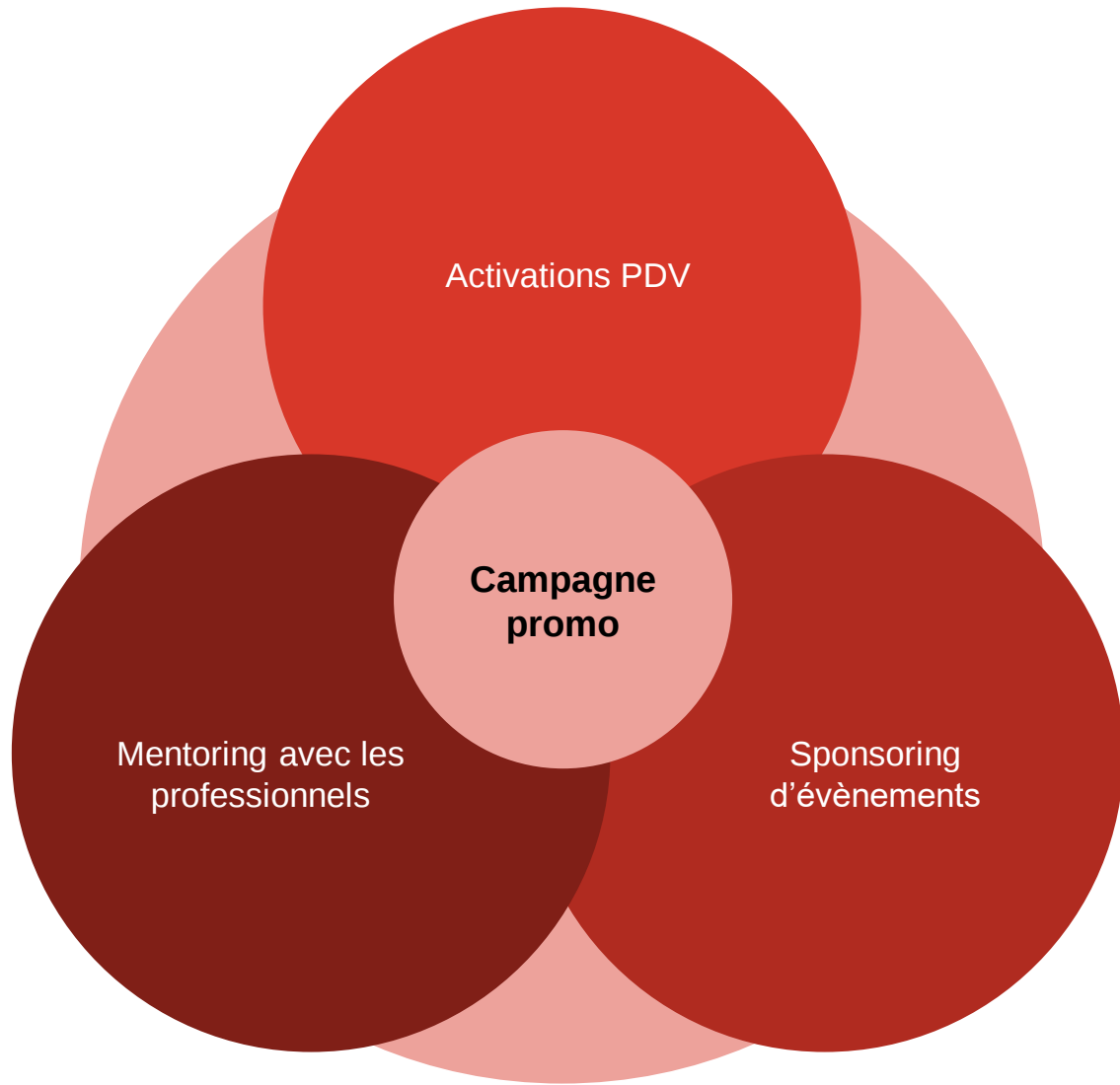
YOUTH: RSE

Cible :
Elèves de terminale

- **IDEE GENERALE :** Offrir 500 Stages sur deux mois aux élèves de terminale
- **MÉCANIQUE :** Lancer une campagne de recrutement de stagiaires qui devront travailler en magasin; avec les commerciaux durant deux mois avec des certificats à la sortie
- **OBJECTIF:** Gagner le cœur des parents et des populations en général; créer du buzz et soutenir les frais universitaires des stagiaires
- **GUIDELINES :** Les stagiaires devront travailler de lundi à vendredi de 8h00 à 15h00.



CAMPAGNE COMMERCIALE



Ce que recherche le marché de Kribi aujourd'hui

Un ensemble d'activités qui font le lien avec leurs préférences et épouse leurs projets.

CAMPAGNE COMMERCIALE

Campagne promo



Notre parti-pris se focalise sur une campagne **promo collector** boostée par une amplification média afin de tirer le meilleur parti en terme de rentabilité.

CAMPAGNE COMMERCIALE

Campagne promo

Activation Traditional Trade

- Opération commando

Déploiement de forces de ventes dans les **quartiers et marchés** pour sensibiliser les revendeurs et obtenir des commandes.

MECANIQUE



Fais tes achats, obtiens des tickets à collecter



Collecte X nombre de tickets de sacs de 25Kg/ X de 50Kg



Bénéficie d'un sac gratuit à récupérer auprès d'un grossiste agréé

CAMPAGNE COMMERCIALE

Activations PDV

- **PDV Modern trade**

Déploiement de stands de dégustation dans les **supermarchés et agences de voyage**

MECANISME

Il s'agira de déployer un kit en rotation à des touch points qualitatifs afin de faire des beignets pour des dégustations instantanées.

NB: Ce concepts peut évoluer et aboutir sur un programme de points de fabrication permanents de beignets



CAMPAGNE COMMERCIALE

Sponsoring d'évènements

○ Evènements de vacances

Championnat de vacances; Congrès communautaires;
Camps de vacances plein air ...ETC.

MECANISME

Nous proposons de greffer les marques à des évènements qui faciliteront à la fois les ventes et à renforcer l'adhésion.

Les exigences:

- Le déploiement d'un stand pour chacun de nos produits
- La présence des logos sur tous les supports de communications
- Pour certains évènements nous solliciterons l'exclusivité de ventes de produits à base de farine



CAMPAGNE COMMERCIALE

Mentoring avec les professionnels

Cible :
Chefs Pâtissiers

APEROTALK

- **Mécanisme** : Brunchs avec les pâtissiers pour leur présenter les bénéfices de nos farines et proposer des offres spéciales
- **Lieu** : Kribi
- **Opportunités** : Réseautage;
partenariat; recrutement
d'ambassadeurs





Campagne Média



Les éléments de langage

La qualité supérieure
au meilleur prix !

Pour les commerçants

- Le meilleur prix
- La qualité
- Les usages

Débloquez votre créativité
avec de belles recettes

Pour les professionnels

- La qualité
- Les usages
- Les avantages

Pour des expériences
gustatives
qui font du bien

Pour les populations

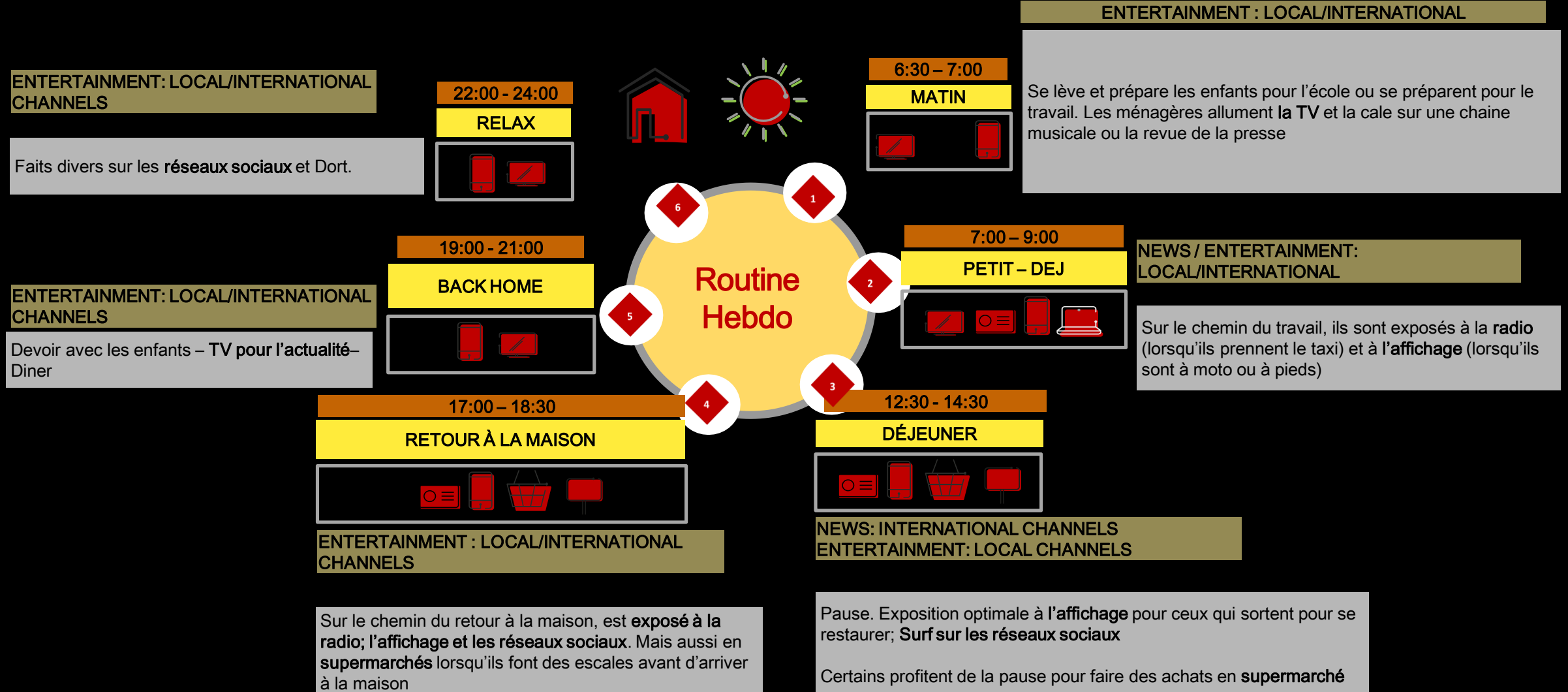
- La qualité supérieure
- Les usages
- Les bénéfices émotionnels et fonctionnels



Touch Point

Touch Points (Routine de la semaine)

Le Mass Market



Touch Points (Routine du week-end)

Le Mass Market



Notre approche

Proposer un mix média qui essaiera au maximum de toucher nos cibles en fonction de leurs routines quotidiennes afin de **maximiser les occasions de voir et d'entendre.**

Radio

Digital

OOH

DIGITAL

Rappel: Rappelons que les cibles sont exposées aux réseaux sociaux suivant les horaires ci contre.

Par ailleurs les types de contenus suivis par nos cibles sont les suivants: l'actualité sportive; les faits divers; les « influenceurs »; les bons plans

Horaires	En semaine	Le Week-end
06h30-08h	←→	
09h-12h		←→
12h-15h	←→	
17h-18h30	←→	
19h-21h	←→	
22h-00h	←→	

Notre tactique:

- **Choix de supports:** Facebook; Instagram; Push SMS; WhatsApp Ads
- **Actions médias:** Diffusion de mini capsules 10" et 5"; Flyers digitaux; Quizz (Mots cachés; L'intru); jeux concours
- **Investissement média:**
 - ✓ Facebook 30%
 - ✓ Instagram 30%
 - ✓ Push SMS 15%
 - ✓ WhatsApp Ads 25%



OOH

Rappel: Rappelons que les cibles sont exposées à l'affichage suivant les horaires ci contre.

Horaires	En semaine	Le Week-end
07h-09h	←→	
08h-12h	←→	
12h-15h	←→	
17h-18h30	←→	

Notre tactique:

- **Réseaux proxis:** réseau Supermarchés; réseau marché; réseau quartiers
- **Formats :** 12m²; 09m²
- **Réseaux Urbain:** Axes lourds
- **Formats:** 18m²
- **Déploiement:** 70% de panneaux proxis et 30% de panneaux réseau urbain



RADIO

Rappel: Rappelons que les cibles sont exposées à la Radio suivant les horaires ci contre.

Par ailleurs les types de programmes suivis par nos cibles sont les suivants: Le sport; l'actualité; les émissions interactives

Horaires	En semaine	Le Week-end
06h30-07h		
07h-08h		
09h-12h		
17h-18h30		

Notre tactique: plébisciter les chaines commerciales

- **Choix de supports:** Kribi FM; Easy Radio
- **Actions médias:** Diffusion de spots
- **Investissement média:**
 - ✓ Kribi FM 70%
 - ✓ Easy Radio 30%



PUSH SMS



Les push SMS viseront à amplifier sur des activités pour le grand public ainsi que les promos.

Script Radio AMIGO

[Musique joyeuse et dynamique en fond]

Voix off : "Envie de beignets parfaits à chaque bouchée ? Découvrez AMIGO, la farine de blé spécialement conçue pour des beignets croustillants et moelleux !"

Voix off : "Avec AMIGO, réalisez des beignets dorés et délicieux, faciles à préparer et toujours réussis."

Voix off : "Idéale pour toutes les occasions, la farine AMIGO garantit des beignets qui raviront petits et grands."

Voix off : "AMIGO – La farine de blé pour des moments gourmands et de partage. Disponible dans tous vos points de vente préférés."

[Musique de clôture et fondu]



Script Radio La Colombe

[Musique joyeuse et dynamique en fond]

Voix off : "Pâtissiers amateurs ou professionnels, La Colombe est votre alliée pour des créations pâtisseries parfaites"

Voix off : "Notre farine de blé pour pâtisserie vous offre une texture fine et un goût exquis, idéale pour des gâteaux, tartes et biscuits raffinés".

Voix off : "Avec La Colombe, chaque dessert devient une œuvre d'art faite avec amour"

Voix off : "La Colombe – La farine de blé qui transforme chaque occasion en un moment de célébration."

[Musique de clôture et fondu]



Merci.

