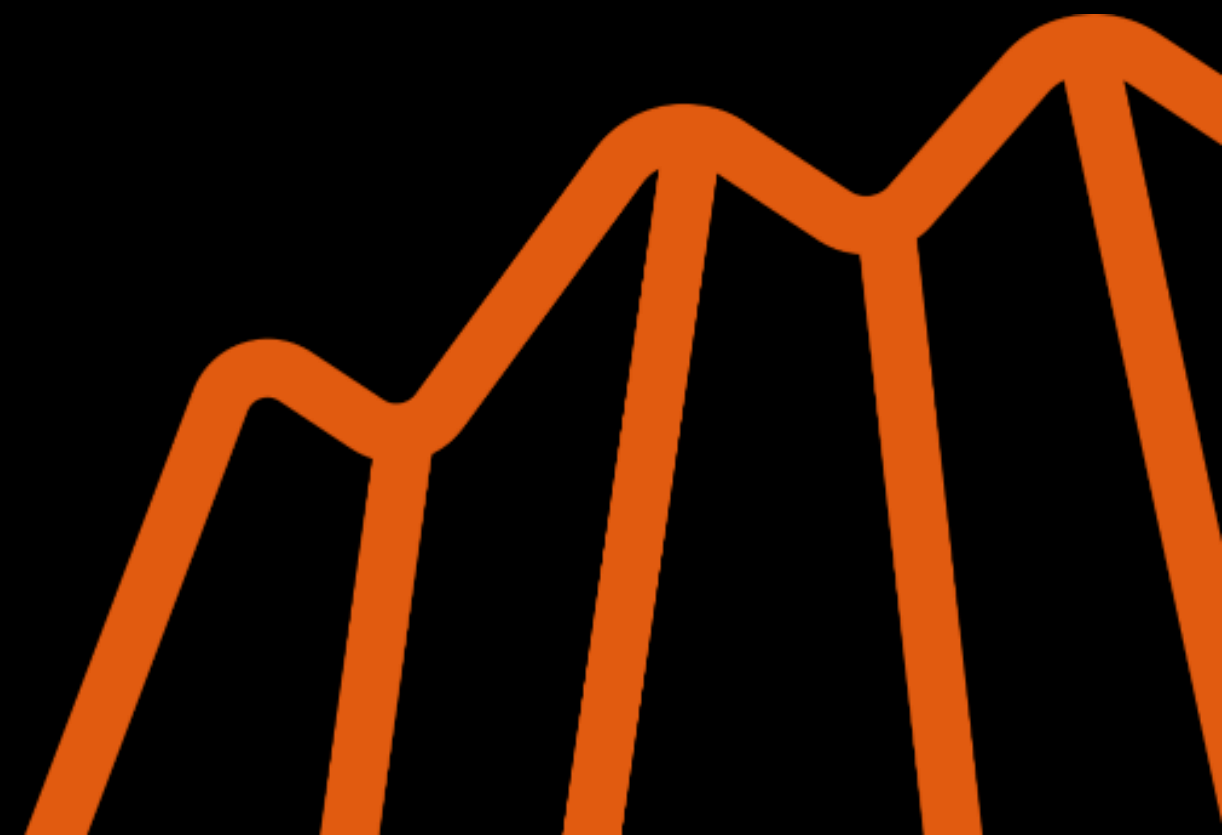


Nouvelle
Farine à
Pizzas

NOTRE RECO.



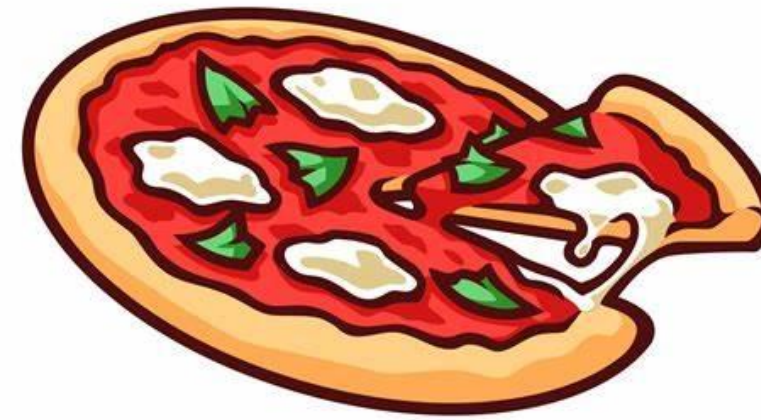


CONTEXTE

LA PASTA S.A, acteur majeur du marché camerounais dans la production de farines, élargit son portefeuille de produits avec le lancement d'une nouvelle gamme de farine spécialisée, une farine premium spécialement conçue pour la confection de pizzas. Le produit vise à satisfaire les attentes des professionnels du secteur de la restauration ainsi que des amateurs de pizzas, en offrant une qualité supérieure adaptée aux exigences du marché.

Analyse du Marché

Les tendances



Augmentation de la consommation de pizzas

La pizza est devenue un plat de plus en plus populaire dans les grandes villes camerounaises, aussi bien dans les établissements de restauration que chez les particuliers.



Demande croissante pour des produits de qualité

La pizza est devenue un plat de plus en plus populaire dans les grandes villes camerounaises, aussi bien dans les établissements de restauration que chez les particuliers.

Analyse du Marché

La concurrence



Les marques locales

Les farines locales sont présentes sur le marché, mais souvent perçues comme moins adaptées à la confection de pizzas. LA REINE MÈRE peut se démarquer en tant que produit spécialisé.



Les marques importées

Quelques marques internationales occupent une part du marché haut de gamme, mais leur coût élevé et leur statut de produits importés laissent une marge pour une alternative locale de qualité.

Positionnement stratégique

Notre Farine se positionnera comme une farine haut de gamme, destinée aux professionnels exigeants et aux amateurs cherchant à recréer des pizzas dignes des meilleurs restaurants.



Analyse des Cibles

Les professionnels de la restauration

- **Segments** : Pizzerias, restaurants, hôtels, traiteurs
- **Besoins** : Une farine qui garantit une pâte à pizza de qualité supérieure, facile à travailler, avec un résultat constant.
- **Comportements** : Ils privilégient des produits qui leur permettent de se démarquer par la qualité de leur offre tout en assurant un bon rendement et une satisfaction client.



Analyse des Cibles

Les Amateurs de pizzas / Ménages

- **Segments** : Familles, jeunes urbains, amateurs de cuisine
- **Besoins** : Une farine. Une farine qui leur permet de recréer l'expérience de la pizza de restaurant à la maison, avec une garantie de qualité.
- **Comportements** : Ils sont attirés par des produits pratiques, accessibles, et qui offrent un résultat professionnel à domicile.



Insights clés

Préférence pour les produits locaux de qualité : Les consommateurs camerounais, tant professionnels qu'amateurs, valorisent les produits locaux qui offrent une qualité similaire, voire supérieure, aux produits importés.

Importance de l'expérience culinaire : La réussite d'une pizza repose sur la qualité de sa pâte, et REINE MÈRE doit se positionner comme l'ingrédient clé pour réussir cette expérience.

Marque de confiance : PASTA S.A est déjà reconnue pour la qualité de ses produits, ce qui confère une crédibilité immédiate au lancement de REINE MÈRE.





PROPOSITIONS DE NOMS DE MARQUES

Notre parti-pris

Étant donné que des noms comme "Colombe" et "Pélican" ont déjà été utilisés pour des marques de farine de LA PASTA S.A, il est pertinent de continuer sur cette voie pour le choix du nom de la nouvelle marque de farine à pizzas.

Toutefois, explorer le Symbolisme serait aussi une belle option.

Voici quelques exemples de noms pour une marque de farine destinée à la fabrication de pizzas mettant en avant la qualité supérieure du produit.



Nos propositions

AXE 1



1. Aigrette Royale

- **Symbolisme** : l'aigrette est un oiseau gracieux et élégant, souvent associé à la pureté et à la finesse. Le terme "Royale" ajoute une touche de prestige et de distinction, soulignant la qualité supérieure du produit.
- **Justification du choix** : le nom Aigrette Royale évoque une farine délicate et de haute qualité, parfaite pour les artisans de la pizza qui cherchent à offrir un produit d'exception. La combinaison de l'élégance de l'aigrette et du prestige associé au terme "Royale" renforce l'image d'un produit supérieur et raffiné, adapté aux besoins des professionnels.



2. Phoenix Blanc

Symbolisme : le phénix est un symbole de renaissance, d'immortalité et de transformation, tandis que le blanc représente la pureté et la perfection. Ensemble, ils évoquent une farine capable de transformer des ingrédients simples en créations culinaires exceptionnelles.

Justification du choix : Phoenix Blanc est un nom qui suggère une qualité inégalée et la capacité de transformer une recette ordinaire en un produit extraordinaire. Il évoque à la fois la pureté et la puissance de la transformation, faisant de cette farine un choix idéal pour les professionnels cherchant à élever leurs créations à un niveau supérieur.

Nos propositions

AXE 1

3. Hirondelle d'Or

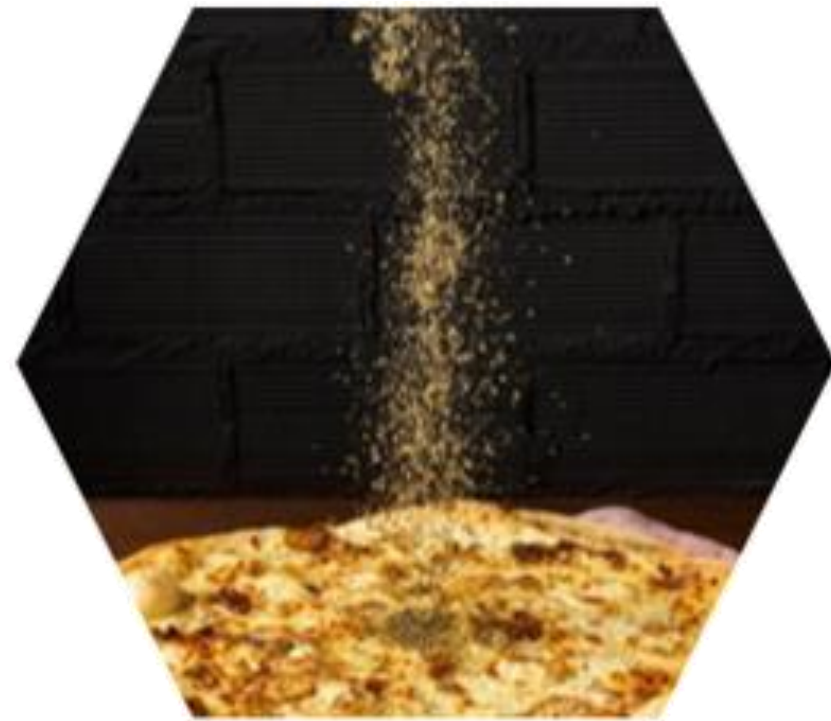
Symbolisme : l'hirondelle est un symbole de liberté, de rapidité et de précision. L'or représente la qualité, la richesse et la pureté, ce qui convient parfaitement à une farine haut de gamme.

Justification du choix : Hirondelle d'Or combine l'idée de rapidité et d'efficacité (caractéristiques essentielles pour les professionnels de la pizza) avec l'idée de qualité supérieure. Le nom suggère une farine qui est à la fois performante et précieuse, répondant aux besoins des artisans exigeants en matière de constance et de goût.



Autres propositions

AXE 2



4. Perfecto

Symbolisme : ce nom évoque l'excellence, la maîtrise et la satisfaction. Il promet que cette farine est la clé pour créer la pizza parfaite, avec une pâte qui lève et cuit à la perfection. "Perfecto" véhicule aussi un sentiment de confiance et d'assurance, garantissant que chaque pizza sera un chef-d'œuvre culinaire.

Justification du choix : "Perfecto" est un terme d'origine espagnole qui signifie "parfait". Il suggère l'idée de perfection dans la réalisation d'une pizza, un produit qui permet d'atteindre un résultat impeccable à chaque fois.



5. Pizzado / Pizzaria

Symbolisme : ce nom suggère une maîtrise parfaite de l'art de la pizza, avec une farine qui garantit des résultats excellents à chaque fois. "Pizzado" évoque la simplicité, la modernité, et l'efficacité, tout en restant ancré dans l'univers de la pizza. Il propose une image de confiance et d'expertise, idéale pour ceux qui cherchent à atteindre un résultat doré et appétissant.

Justification du choix : "Pizzado" est un nom inventé qui combine "Pizza" et "Dorado" (qui signifie "doré" en espagnol), évoquant une pizza parfaite, dorée à la perfection. Ce nom joue sur la sonorité simple et mémorable tout en étant directement lié au produit.

Autres propositions

AXE 2



6. Reine Mère

Symbolisme : Ce nom évoque la majesté, l'autorité et la qualité suprême. "Reine Mère" positionne la farine comme un produit noble et raffiné, digne d'une tradition royale. Il suggère également un produit fondamental et central, tout comme la Reine Mère est centrale dans la structure familiale et communautaire. Ce nom pourrait aussi inspirer une image de respect et de confiance envers le produit.

Justification du choix : Le terme "Reine Mère" fait référence à une figure respectée et honorée dans de nombreuses cultures africaines, y compris au Cameroun. La Reine Mère est souvent vue comme le pilier de la communauté, une source de sagesse, de protection et de soutien.



7. Blé Pur

Symbolisme : le nom "Blé Pur" symbolise la simplicité, la transparence, et l'intégrité. Il donne l'idée d'un produit fiable et sain, parfait pour les consommateurs soucieux de la qualité des aliments qu'ils consomment. Ce nom peut aussi évoquer un retour aux sources, en célébrant la matière première de base, le blé, dans sa forme la plus pure et la plus naturelle.

Justification du choix : "Blé Pur" met en avant la pureté et la qualité des ingrédients utilisés pour produire la farine. En soulignant la notion de pureté, ce nom insiste sur l'absence d'additifs ou d'impuretés, garantissant un produit naturel et authentique.

PISTE « REINE MÈRE »

REINE MÈRE l'ingrédient royal pour des pizzas majestueuses

NB: quelle que soit le choix de la piste sur laquelle on partira définitivement, nous pourrons développer le GO TO MARKET en fonction pour garder une certaine cohérence.



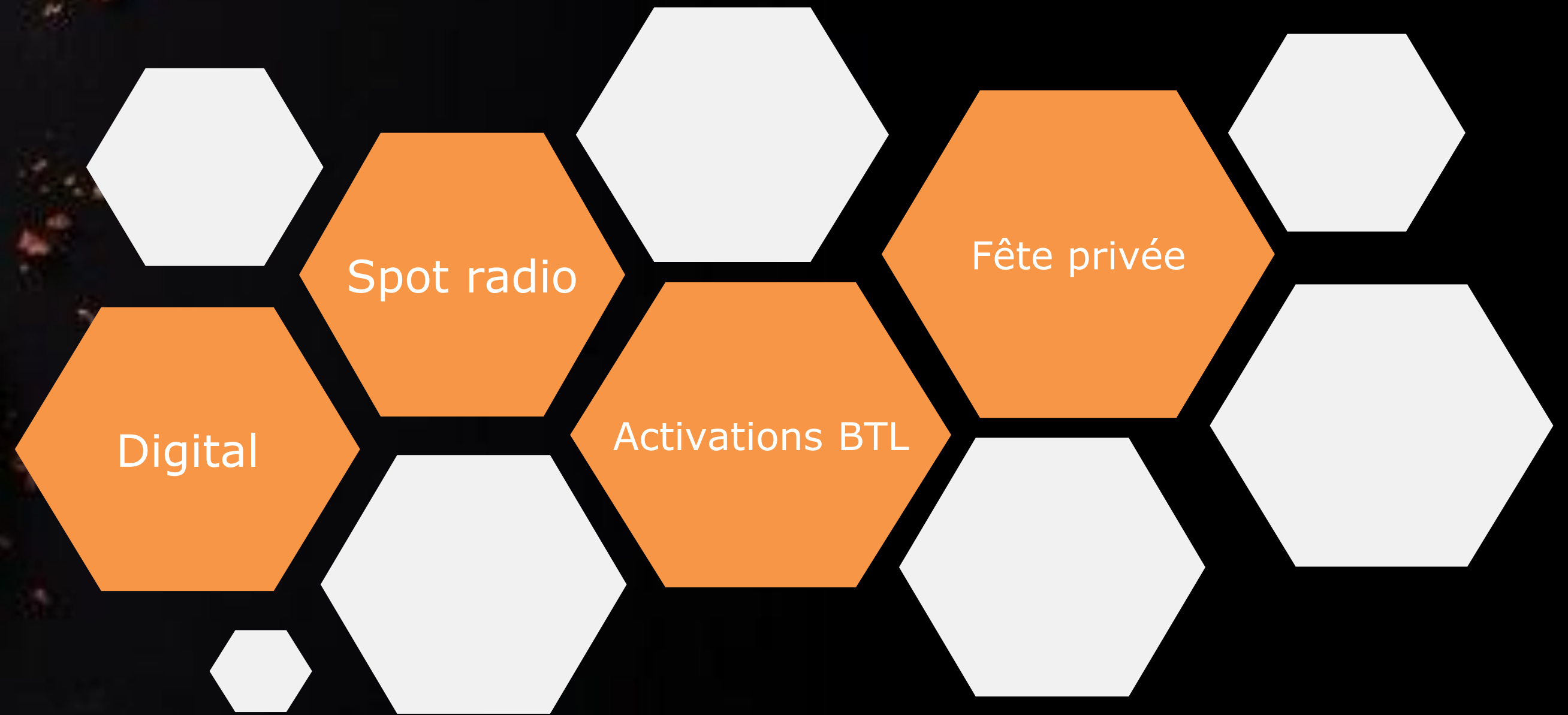
Messages clés

- ❖ **Professionnels** : "Offrons à nos clients la pizza royale qu'ils méritent."
- ❖ **Ménages** : "Réalisez chez vous des pizzas dignes des plus grands chefs."

Go to Market



Touch points



STRATEGIE DE TEASING



Nous préconisons une stratégie de teasing en 02 phases.

- Une première phase où on installe le mythe autour de l'arrivée de la marque
 - Une seconde phase qui introduit la révélation.

STRATEGIE DE TEASING

PHASE 1: L'arrivée d'une reine

"Durée : 2 semaines

Objectif : Créer une aura de mystère autour de "REINE MERE" sans révéler que c'est une marque de pizza.

Jours 1-3 : Lancement de courts clips vidéos de 5 à 10 secondes sur les réseaux sociaux et panneaux publicitaires digitaux, montrant une couronne dorée sur un coussin de velours avec le texte : "**La Reine arrive... Préparez-vous.**" Aucun autre détail n'est révélé.

Jours 4-7 : Diffusion d'images et vidéos de lieux mystérieux : une grande salle de château avec un trône vide, une main féminine élégante portant une bague royale. Le message évolue légèrement : "**La Reine réclame son royaume... Serez-vous prêt à l'accueillir ?**«

Jours 8-10 : Mise en place d'installations de rue et à l'entrée des supermarchés dans des endroits clés : un trône doré avec une couronne suspendue au-dessus, entouré de gardes en uniforme médiéval. Des QR codes placés autour de la couronne mènent à un site mystérieux où les utilisateurs peuvent laisser leurs contacts pour des "**invitations royales exclusives**".

Jours 11-14 : Dévoilement progressif du logo de "REINE MERE" avec le texte : "**Elle est presque là... Le royaume n'attend que vous.**"



STRATEGIE DE TEASING

PHASE 2: La cour de la Reine

"Durée : 1 semaine

Objectif : Révéler que "REINE MERE" est une marque de pizza tout en conservant le thème royal.

Jour 15 : Grande révélation sur les réseaux sociaux avec une vidéo cinématique montrant la Reine (un personnage charismatique et élégant) prenant place sur le trône. Elle soulève le couvercle d'un plateau d'argent pour révéler une pizza royale dorée. Le slogan apparaît : **"REINE MERE – Pour la pizza royale que vous méritez."**

Jour 16 : Activation digitale avec un jeu interactif "Créez votre pizza royale" sur le site web, où les utilisateurs peuvent choisir des ingrédients pour composer leur propre pizza. Chaque composition reçoit un nom royal, et les meilleures créations sont partagées sur les réseaux sociaux avec des offres spéciales pour ceux qui participent.

Jour 17-18 : Envoi d'invitations physiques aux influenceurs et clients fidèles sous forme de parchemins boîtes de livraisons de PIZZA, leur offrant une expérience VIP pour la dégustation de la pizza "REINE MERE" avant l'ouverture officielle.

Jour 19-21 : Pop-up store éphémère dans une ambiance de château médiéval où les clients peuvent déguster les pizzas, entourés d'acteurs jouant les rôles de la cour royale, avec des couronnes et sceptres en édition limitée offerts aux premiers acheteurs.



Go-To-Market

Digital

- **Big Idea** : Le lancement de la campagne se fera sur le digital via la publicité sur les réseaux sociaux et le display. On opte pour des visuels (images et vidéos) colorés qui mettent en avant les recettes de pizzas facilement réalisables par les amateurs de cuisine.
- **Réseaux sociaux** : Facebook, Instagram et Tik Tok



Go-To-Market

Spot Radio



Narrateur (voix chaleureuse et dynamique) :

"Vous rêvez de préparer chez vous des pizzas dignes des plus grands chefs ?"

Musique légère et entraînante en fond.

Narrateur :

"Découvrez **REINE MÈRE**, la farine à pizza premium, conçue pour vous offrir une pâte parfaite, légère, croustillante... tout ce qu'il faut pour une pizza royale !"

Sons d'une pâte à pizza étalée, puis d'une pizza croustillante coupée.

Narrateur :

"Avec **REINE MÈRE**, vous n'avez plus besoin d'être un chef étoilé pour impressionner vos invités. Simplement suivez votre recette, et laissez notre farine faire la magie."

Sons de rires de famille autour d'une table, partageant une pizza.

Narrateur :

"Que ce soit pour une soirée en famille, entre amis, ou juste pour vous faire plaisir, offrez-vous le meilleur avec **REINE MÈRE**. Disponible dès maintenant dans vos supermarchés."

Musique qui s'intensifie légèrement, puis se termine en douceur.

Narrateur :

"**REINE MÈRE**... l'ingrédient royal pour des pizzas majestueuses, directement chez vous."

Go-To-Market

Activations BTL

Mécanique : Scanne le Qrcode et télécharge de multiples recettes facilement réalisables avec la farine à pizzas.



Les hôteses : Elles auront pour rôle de parler du nouveau produit de LA PASTA S.A tout en amenant les acheteurs à scanner le QR code pour avoir accès à plusieurs recettes de pizzas facilement réalisables chez soi grâce à notre nouvelle farine.



Les têtes de gondoles à écrans : Elles seront disposées dans les GMS des grandes villes afin de susciter l'achat de ceux et celles qui les fréquentent. Le QR code pourra être scanné depuis les écrans incorporés.



Go-To-Market

Fête privée

Idée : Organiser une fête privée à l'occasion du lancement du produit. Inviter les tenants des entreprises (restaurants, pizzeria, hôtels, boulangeries etc.) ainsi que les influenceurs et leur faire vivre une expérience unique avant, pendant et après l'événement.

Objectif : Finaliser le teasing avec une ouverture officielle grandiose.

Jour 22 : Annonce de l'ouverture officielle avec une grande fête médiévale dans les principales villes où la marque sera lancée.

Tout le monde est invité à "entrer dans le royaume de REINE MERE".

Jour 23-28 : Campagne de marketing d'influence où des influenceurs de renom montrent leur "couronnement" en dégustant la pizza à base de farine "REINE MERE", partageant leur expérience royale sur les réseaux sociaux avec le hashtag **#ReineMere**.



Go-To-Market

Fête privée



L'invitation

Elle se fera sous forme de carton de pizza avec à l'intérieur une vraie pizza. Sur le couvercle du carton il y aura le nom de l'invité et le texte principal de l'invitation. A l'intérieur on y trouvera le programme de la soirée et d'autres modalités pratiques



La fête

Un thème ROYAL qui plongera les uns et les autres dans une ambiance chill et fun. La décoration ira dans ce sens et intégrera des éléments de visibilité de la marque. Durant la soirée on dévoilera les produits et on procèdera à des démonstrations de recettes.



Cadeaux

Chaque invité pourra rentrer avec les cadeaux suivants :

- Guide de préparation et recettes
- Tabliers et chapeaux brandés
- Ustensiles de cuisine nécessaires à la préparation de pizzas
- 01 pack dégustation de notre nouvelle farine



Merci.

