

La Cerise de Boeuf

PARTIE 1 : à partir de la présentation ci-dessous, vous devez :

1. Identifier et formuler la problématique marketing de l'entreprise
2. Déterminer de quelles informations vous avez besoin
3. Imaginer quel(s) type(s) d'étude(s) pourrai(en)t être réalisé(s)
4. Préciser les objectifs de chacune des études
5. Définir la méthodologie à mettre en place pour y répondre



IDEA Industrie SA située à Villers-Bocage (14) possède une gamme variée de produits de boucherie dont la marque **VIVIAL** (viande de boeuf). Cette marque est uniquement vendue en GMS.

En 2016, une analyse du marché de la viande de boeuf montre qu'il est important de sortir les viandes rouges, produit générique, de l'anonymat. La solution choisie à cette date était de "**débanaliser**" la viande avec des marques et des produits élaborés.

L'entreprise décide donc de mettre sur le marché un produit élaboré, amélioré par rapport à la viande hachée classique. La "**Cerise de Boeuf**" était née, il s'agit d'une viande "feuilletée", reconstituée façon tournedos, tranche ou brochette.

Pourquoi "Cerise de Boeuf" ? ... "comme le fruit, le produit est rouge, juteux, goûteux" expliquait Gilbert Lebosse, chef de produit.

Deux ans après, un test dans 45 GMS de Normandie montre que **la Cerise de Boeuf a pris 12% de parts de marché** sur le marché de la viande hachée (2ème position derrière le steak BIGARD).

Néanmoins aujourd'hui, le produit n'a pas engendré l'engouement espéré auprès des consommateurs. Il est bien présent en Normandie grâce à la notoriété de l'entreprise **mais le directeur marketing pense qu'un changement d'orientations est nécessaire en communication commerciale**. Si les ventes ne progressent pas dans les deux ans qui viennent, le produit sera alors retiré du marché.

PARTIE 2 : à partir des résultats des études réalisées par l'entreprise, vous devez :

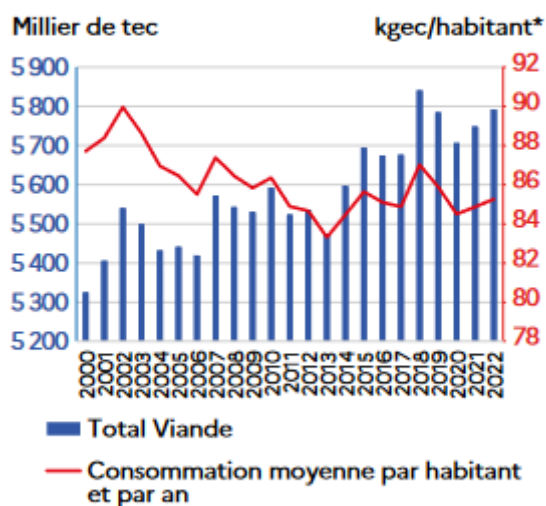
- déterminer ce qui peut expliquer le problème rencontré
- imaginer quelles solutions pourraient être apportées

DOCUMENTS

Document 1 : La consommation de viande bovine à son plus bas niveau en 20 ans

28/06/2024, <https://www.web-agri.fr/vaches-allaitantes-pmtva/article/868990/les-francais-ont-un-peu-moins-d-appetit-pour-la-viande>

Graphique 1
En 2022, la consommation apparente de viande continue d'augmenter



* kg équivalent-carcasse
Sources : Agreste, DGDDI, Insee

La consommation moyenne de viande par habitant a reculé de 5,8 % en vingt ans en France, un déclin qui touche singulièrement le bœuf et masque l'envol du poulet dans le régime des Français, selon une note statistique publiée jeudi.

L'an dernier, la **consommation moyenne de viande** s'est établie à 83,5 kg équivalent-carcasse par habitant, rapporte une synthèse diffusée par Agreste, le service statistiques du ministère de l'agriculture, et l'établissement public FranceAgriMer.

À l'échelle de la France, la consommation totale de viande (bœuf, porc, volailles, agneaux...) a augmenté en vingt ans mais moins vite que la population, car chacun mange moins de viande en moyenne.

Le recul est significatif pour la viande bovine : la consommation était en moyenne de 26,3 kg équivalent-carcasse (kgec) par habitant en 2003, contre 21,3 kgec l'an dernier, soit une baisse de 19 %.

La mesure en kg équivalent-carcasse ne rend pas exactement compte de ce que les Français mangent dans la mesure où elle inclut de la graisse et des os, et qu'une partie n'est pas consommée.

Entre 2022 et 2023, période de forte inflation, la consommation totale de viande (brute ou préparée, à la maison ou à l'extérieur) a reculé de 1,4 % après deux années consécutives de hausse « correspondant à la reprise économique post-Covid-19 ».

Document 2 : Les français aiment toujours la viande et ceux qui la font !

Mai 2021, Source : <https://www.artisans-gourmands.fr/>

Interbev publie une étude montrant le rapport des français à la viande. Quelles images en ont-ils ? Comment les considèrent-ils ? Quelle place la viande occupe-t-elle dans leur alimentation ?... Autant de réponses que cette enquête, réalisée en décembre 2020 par Occurrence pour INTERBEV, met en lumière

La viande allie plaisir et santé

La viande demeure un aliment plaisir : pour 90 % des français, la viande fait partie des aliments qu'ils ont plaisir à manger et à partager pour 88 %. Le goût de la viande achetée est apprécié par 87 % des consommateurs.

89 % des personnes interrogées pensent que la viande a toute sa place dans une alimentation équilibrée. En effet, ils sont 94 % à considérer que les protéines contenues dans la viande aident au développement des muscles. De plus, 75 % affirment qu'il s'agit d'une des meilleures sources de fer. 71 % jugent la consommation de viande indispensable pour être en forme.

Importance de l'origine de la viande

La sensibilité des français à l'origine des produits alimentaires qu'ils consomment est de plus en plus forte : 85% des interrogés déclarent être soucieux de la provenance de la viande. Dans le même esprit, 89% d'entre eux affirment que le savoir-faire des éleveurs français garantit une viande de qualité et 85% ont confiance dans la traçabilité et la qualité sanitaire de la viande française. Ces chiffres confortent une nouvelle fois l'importance que les citoyens portent au « manger mieux » qui se traduit, pour une grande majorité, par manger français, pour plus de qualité et de sécurité dans l'assiette.

Document 3 : Consommation de viande : moins et mieux

31 août 2021, Source : <https://www.france-assos-sante.org/2021/08/31/consommation-de-viande-moins-et-mieux/>

Une [enquête](#) menée par le Réseau Action Climat et Harris Interactive nous en dit davantage sur les habitudes de consommation de viande des Français et corrobore la baisse constatée par l'Agreste. Elle indique notamment qu'environ la moitié des Français dit avoir réduit sa consommation de viande ces 3 dernières années et que 30% voudrait continuer sur cette voie au cours des 3 prochaines années. La santé arrive en tête des motivations qui incitent les Français à réduire leur consommation de viande (43%), devant le souci du bien-être animal (36%), les préoccupations environnementales (33%), ou le fait de vouloir réaliser des économies financières (33%).

Document 4 : Végétariens et flexitariens en France en 2020

Source : <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Etablissement/2021/VEGETARIENS-ET-FLEXITARIENS-EN-FRANCE-EN-2020>

La part des régimes sans viande reste marginale

Seuls 2,2 % des Français interrogés déclarent avoir adopté un régime sans viande (pescetarien, végétarien ou végan), 24 % limitent volontairement leur consommation de viande et se classent parmi les flexitariens. Les 74 % restants se classent parmi les omnivores qui mangent de tout.

Les pratiques alimentaires sont toutefois hétérogènes au sein de ces trois groupes. Certains omnivores déclarent réduire leur consommation de viande sans pour autant se considérer comme flexitariens. Parmi les flexitariens, certains consomment de la viande tous les jours et d'autres de façon beaucoup plus occasionnelle. Enfin, près de la moitié des personnes ayant adopté des régimes sans viande admet faire des écarts et consommer occasionnellement de la viande.

Végétariens et flexitariens, quels profils ?

Les adeptes des régimes sans viande comme les flexitariens affichent un profil résolument féminin, urbain et appartenant aux catégories socio-professionnelles supérieures, diplômées au-delà du secondaire. La composition du foyer joue également un rôle important : les célibataires sont surreprésentés parmi les végétariens, pescetariens et végétariens et dans une moindre mesure, parmi les flexitariens. De même, les régimes excluant ou limitant la viande sont plus fréquents dans les foyers sans enfants de moins de 15 ans. La difficulté de concilier ses pratiques alimentaires avec les goûts et besoins des autres membres du foyer peut en effet constituer un frein à l'adoption d'un régime restrictif. On notera aussi le profil jeune des personnes ayant adopté un régime sans viande, et à l'inverse plus âgé que la moyenne des Français de ceux qui limitent leur consommation de viande.

Document 5 : RESULTATS DU PREMIER QUESTIONNAIRE

- Question 12 : " Après avoir goûté la Cerise de Boeuf, qu'en avez-vous pensé ?

positif

goût agréable
facile à manger pour les enfants
tendre
pas grasse
bonne

négatif

trop fade
pas de goût
se déchire
compressée
compact
reconstituée
désagréable en bouche
pas appétissante
qualité moyenne

- Question 15 : “ Quand vous voyez la cerise de Boeuf , vous en pensez quoi à priori ? ”
(Personnes qui voient le produit pour la première fois)

positif

a l'air tendre
a l'air fraîche
pas grasse
appétissante
qualité d'hygiène
facile à cuire
fond sous la dent

négatif

viande fabriquée
viande reconstituée
cela ressemble à de la farce
trop régulière
inquiétant

- Question 18 : “ Par rapport au steak haché, vous pensez que la cerise de Boeuf est...”

+ chère : 40 %
- chère : 0 %
comparable : 40 %
NSP : 20 %

Document 6 : Resultats du deuxieme questionnaire

- Question 1 : Pourcentage de personnes qui pensent que l'affirmation est exacte ou plus ou moins exacte.

viande appétissante	52 %
viande qui ressemble à un tournedos	10 %
viande facile à couper	88 %
viande trop molle	76 %
viande désagréable en bouche	55 %
viande de mauvaise qualité	29 %

- Question 2 :

Je déteste cette viande	5.5 %
Je n'aime pas cette viande	11 %
Je n'aime pas trop cette viande	26 %
J'aime bien cette viande	40 %
J'aime beaucoup cette viande	17.5%
J'adore cette viande	0 %

- Question 3 :

Notes moyennes sur - la fraîcheur : 7.4 /10
 - la qualité : 6.8 /10
 - le goût : 5.9/10

HOMMES : 40 % aiment cette viande
FEMMES : 58 % aiment cette viande
ENFANTS : 88 % aiment cette viande

Document 7 : Resultas de LA TABLE RONDE

constituée des 20 mères de famille où la viande a été testée
femmes entre 25 et 53 ans - avec ou sans activité professionnelle

1. reprise des forces et des faiblesses de la Cerise de Boeuf

ce qui est apprécié

la forme ronde
la forme régulière
viande maigre
reste compacte après la cuisson
se découpe facilement
facile à manger
facile à mâcher
bien pour les enfants, les personnes âgées

ce qui est critiqué

manque de goût
papier mâché
filandreux
compact
moins bien que le haché
se déchire
viande traitée
industriel
chimique
pas viande de 1ère qualité
a ne pas mettre au même stade
que tournedos

2. Appellation " Cerise de Boeuf "

" Quand on vous dit CERISE, cela vous fait penser à quoi ? "

noix - noyau - coeur - rouge - frais - juteux - tendre - rond - printemps - été - soleil - convivial -
sympa - fruit - saison - sucré - dessert

3. Le packaging

ce qui est apprécié

original dans le rayon
fait produit nouveau
beaucoup d'informations
conseils de cuisson
conseils de préparation
hygiénique
hermétique
pratique à ranger

ce qui est critiqué

indication " façon feuilleté "
codes ringards
pas luxe
pas qualité
vulgaire
bon marché
trop de blanc
confus, trop d'informations