

Ce dossier s'appuie sur 4 documents :

Doc n°1 : Présentation de l'entreprise Lucien Georgelin (page 2),

extrait de Points de Vente n°1007, septembre 2007

Doc n°2 : Le marché de la confiture (pages 3 et 4) extrait de [www.toutpourlesfemmes](http://www.toutpourlesfemmes.com) ,

www.linternaute.com, Linéaires n°259 juin 2010

Doc n°3: Fiches produits (pages 5 et 6)

Source : www.lucien-georgelin.fr

Doc n°4 : La gamme de confitures Lucien Georgelin (page 7)

Source : www.lucien-georgelin.fr

Sujet

Situation :

La direction de Lucien Georgelin, confiturier positionné en haut de gamme, a décidé de poursuivre son développement commercial en GMS sur la région Parisienne. En tant que commercial salarié de l'entreprise vous êtes associé à la mise en œuvre de ce projet.

Travail à faire :

Dans cet objectif proposez, en 5 minutes environ, un argumentaire adapté à un responsable de secteur épicerie d'un hypermarché de 8000 m² sur la zone ciblée.

Présentation de l'entreprise Lucien Georgelin

.....Fils d'agriculteur et ancien producteur de fruits, Lucien Georgelin s'est spécialisé dans les confitures haut de gamme avec une grande diversité de produits qui dynamisent le rayon.

Depuis 2005, la société a investi 6,5 millions d'euros pour agrandir et moderniser les locaux de production (13 000m²) : alors que la production reste traditionnelle, une partie de la logistique a été automatisée afin de répondre aux normes européennes, aux cahiers des charges très stricts de la grande distribution alimentaire (GDA), et aussi réduire les coûts....

La PME travaille aujourd'hui avec 90 salariés et dépasse les 20 millions de CA. Elle a multiplié les références produits (150 références rien qu'en confitures), tout en restant sur le haut de gamme. Très qualitatifs, ses produits possèdent une image traditionnelle grâce à leurs étiquettes réalisées par une artiste peintre ; ils animent le rayon confitures des grandes surfaces et le tirent vers le haut.....

Les enseignes de la GDA ne s'y sont pas trompées et ont progressivement référencé les produits Georgelin, notamment AUCHAN qui propose en permanence une cinquantaine de recettes. Ces enseignes lui confient aussi leurs propres fabrications haut de gamme et aujourd'hui 50% de la production de la PME se vendent sous MDD.....

25 ans après sa création, la PME cuit toujours ses confitures en chaudron de cuivre. Certaines, à 55% de fruits, sont fabriquées à partir de productions locales (melons, fraises...). D'autres, baptisées « préparations de fruits », comportent 65 à 100% de fruits. Cette dernière catégorie rassemble des gammes traditionnelle, biologique, exotique, et équitable (marque ETHIKECO) certifiée Max Havelaar.....Tout est garanti sans ajout d'arôme naturel et artificiel.....

Les produits Lucien Georgelin sont fabriqués à partir de matières premières sélectionnées pour leur qualité.....Quatre personnes, chargées du service qualité, contrôlent tout ce qui entre dans l'entreprise, mais aussi tout ce qui en sort. Aucun lot n'est commercialisé avant d'avoir passé un test organoleptique.... En 2010, l'entreprise a entamé une démarche de certification IFS.....

Par ailleurs, la PME a réalisé de gros efforts pour faciliter la mise en rayon. Chaque magasin peut disposer d'un meuble métallique intégrable qui facilite l'implantation des pots de confiture. L'entreprise livre 90% de produits à sa marque en direct dans les magasins, ce qui lui permet de coller à la demande de ses clients, mais aussi de nouer des liens indispensables pour le suivi des commandes et la garantie d'un bon référencement

Extraits d'article : Points de Vente (n°1007- 2007) modifié pour les besoins de l'épreuve

LE MARCHE DE LA CONFITURE EN FRANCE

Confitures : quoi de neuf ? Un marché stable en France

Assez peu fluctuant en matière de ventes, le marché des confitures composé de cinq acteurs principaux. Ils se diversifient par leur offre : « variété des parfums » et « pourcentage de fruits » entrant dans la composition des pots.



Si la ménagère réalise elle-même dans sa bassine de cuivre environ 30 000 tonnes de confitures, le marché représente environ 110 000 tonnes. Globalement on peut dire qu'avant 2009, les produits haut de gamme étaient ceux qui marchaient le mieux ; l'arrivée de la crise a boosté les produits « premier prix » et les « moyen de gamme ». L'année 2010 démarre plutôt bien mais avec de grands pics de consommation vers le haut et vers le bas.

Avec peu d'intervenants, ce marché est trusté par 5 noms qui pour la plupart sont des entreprises familiales dans la confiterie depuis quelques décennies : Andros Restauration, Lucien Georgelin, St Dalfour, Andresy, Materne.

Confitures Bonne Maman : 35% de PDM dans la grande distribution, principalement sur la moyenne gamme.

Andresy, spécialiste sur le segment « haute gamme » de la confiture en restauration. Cette société des Yvelines travaille aussi pour des marques distributeurs haut de gamme comme Reflets de France.

Confipote : la marque la moins sucrée

Materne par le biais de sa marque Confipote s'affirme être la marque la plus légère et donc la moins sucrée du marché avec ses nouvelles variétés à 65 % de fruits.

Georgelin, entreprise du Lot et Garonne toujours dirigée depuis 30 ans par Lucien Georgelin. peut se féliciter d'une hausse régulière de plus de 20 % en moyenne par an depuis 10 ans de son chiffre d'affaires. Quelques 100 000 pots sortent chaque jour de l'usine avec l'assurance de « sucre et de fruits garantis sans OGM ».

Distribuant ses confitures au chaudron en France essentiellement, la maison ne propose que du 65 % de fruits et même du 100 % pour quelques produits aux étiquettes vertes encadrées de ribambelles de fruits. Outre le référencement Gault Millau pour l'enseigne Monoprix, la force de la maison est sa très grande variété de parfums proposée. Plus de 150 recettes existent avec des parfums inédits tels que noix de coco, goyave, mangue, pastèque, pomme-poire-noix. Et Lucien Georgelin d'offrir aussi des confitures à base de fruits typiquement régionaux comme sa « prune d'ente » qui a d'ailleurs été médaillée d'or.

St Dalfour : tournée vers l'exportation

Le dernier intervenant du marché est St Dalfour, une PME basée sur le Lot et tournée à 98 % vers l'export.

S'y retrouver

35 % de fruits est l'entrée de gamme, 45 % la confiture dite « extra » et 50 % de fruits et plus le haut de gamme.

Le savez-vous ?

A près de 90 %, les deux parfums choisis sont la fraise et l'abricot.

par Marie Laure de Vienne, vendredi 28 mai 2010

<http://www.toutpourlesfemmes.com/conseil/Confitures-quoi-de-neuf.html>

Document n°2 (suite)

La consommation française de confiture (2010)

Les Français consomment 3,54 kg par foyer et par an. Nous sommes deuxième derrière les Allemands. Il faut dire que chez eux, le petit déjeuner est un repas primordial.

www.linternaute.com/acheter/chiffres/...

Indicateurs économiques au marché de la confiture

CA	273M€ (-8%)
VOLUME	68220 t (-8%)
Prix moyen au kg	4,00 €
prix moyen à l'uvc	1,65 €
Pénétration	68%
Nb actes d'achats/an	7 / an
Sommes dépensées/an	14,80€ / an
Assortiment moyen	77,0 réf
Taille de linéaire (mld)	16,50 m
CA/réf	3,5 M€
Budget média annuel	0,5 M€
Volume sous promo	10,80%
Poids des MDD	36,5% du CA (-7%)
Poids de la 1 ^{ère} marque	Bonne maman : 36,8% (-6%)

Extrait Linéaires n° 259 juin 2010

Tendance du marché Bio

De 2005 à 2010, le chiffre d'affaires du marché de l'alimentation bio a presque doublé.
En GMS, le rayon bio épicerie a augmenté de 14% en 2010

<http://www.scribd.com/doc/31977866/2-Chiffres-cles>

FICHE PRODUIT :« Confiture de *Fraises* » marque *Lucien Georgelin*»



Ingrédients	<ul style="list-style-type: none">• Fraises : 65%• Sucre de canne• Gélifiant : pectine• Jus de citron concentré• Traces de beurre
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">• Sans conservateur• Sans colorant• Sans ajout d'arômes (ni naturels, ni artificiels)• Garantie sans OGM
Mode de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson au chaudron (en cuivre et directement sur le feu)
Poids net Prix	<ul style="list-style-type: none">• 300 g• 2.90 euros *

* prix de la confiture de fraises de signe AB : 3.30 euros

source : www.lucien-georgelin.fr

FICHE PRODUIT : « CONFITURE EXTRA *Fraises Mangues* AB et commerce équitable »



Signe de qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Produit issu de l'agriculture biologique : AB certifié par Ecocert • Certifié Max Havelaar
Ingrédients (pour 100 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Sucre de canne : 45 g (Paraguay)* • Fraises : 40 g • Mangues : 15g (Brésil)* • Jus de citron concentré • Gélifiant : pectine
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Sans conservateur • Sans colorant • Sans ajout d'arômes (ni naturels, ni artificiels) • Garantie sans OGM
Mode de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson au chaudron (en cuivre)
Poids net Prix	<ul style="list-style-type: none"> • 320 g • 3.30 euros

*Les fournisseurs de sucre et de fruits exotiques sont des petits producteurs des Pays du sud.

Source : www.lucien-georgelin.fr

TOUTE LA GAMME DE CONFITURES de l'entreprise « Lucien Georgelin »

Les indispensables	Abricots, Cerises noires, Figues blanches, Myrtilles, Oranges, Fraises...
Les originales	Mangues, Noix de coco, Goyave, Gingembre,...
Les audacieuses (mélanges)	Coings-mangues, Mûres-Raisins, Pommes-Kiwis....
Les terres de saveurs	Abricots rouges du Roussillon, Fraises du pays Marmandais, Clémentines et oranges de Corse, Prunes d'Agen, Mirabelles de Lorraine,
Les confitures BIO	Fraises, Abricots, Framboises, Mûres, Oranges, Abricots aux raisins du Lot et Garonne, Figues rouges aux raisins du Lot et Garonne,...
Les confitures BIO et Equitable	Fraises – Mangues, Bananes- Mangues,...

Réglémentations :

- ✓ L'appellation « confiture » est uniquement réservée aux recettes contenant 55% de sucre.
- ✓ La confiture est un mélange de sucres, de pulpe ou de purée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits (35%) et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.
- ✓ La confiture extra est un mélange de sucres, de pulpe non concentrée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits (45%) et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.

Source : www.lucien-georgelin.fr