



BEN & VINCE

L'apéritif ludique

2024

LOVE CHALLENGE

Sucralliance

Le sujet:

Comment préserver notre place de leader en MDD?

Notre projet

LES CONSTATS

- MDD saturée au niveau du rayon bonbon (avons déjà les 20/80 et déjà leader).
- Difficulté à référencer de nouveaux bonbons.
- Des rayons confiserie diminués au profit du snacking.
- Familles de produits bataillées en prix, qui ne laissent peu/pas de marge (exemple du Mallow ou des menthes)
- Importance du plaisir & de la gourmandise

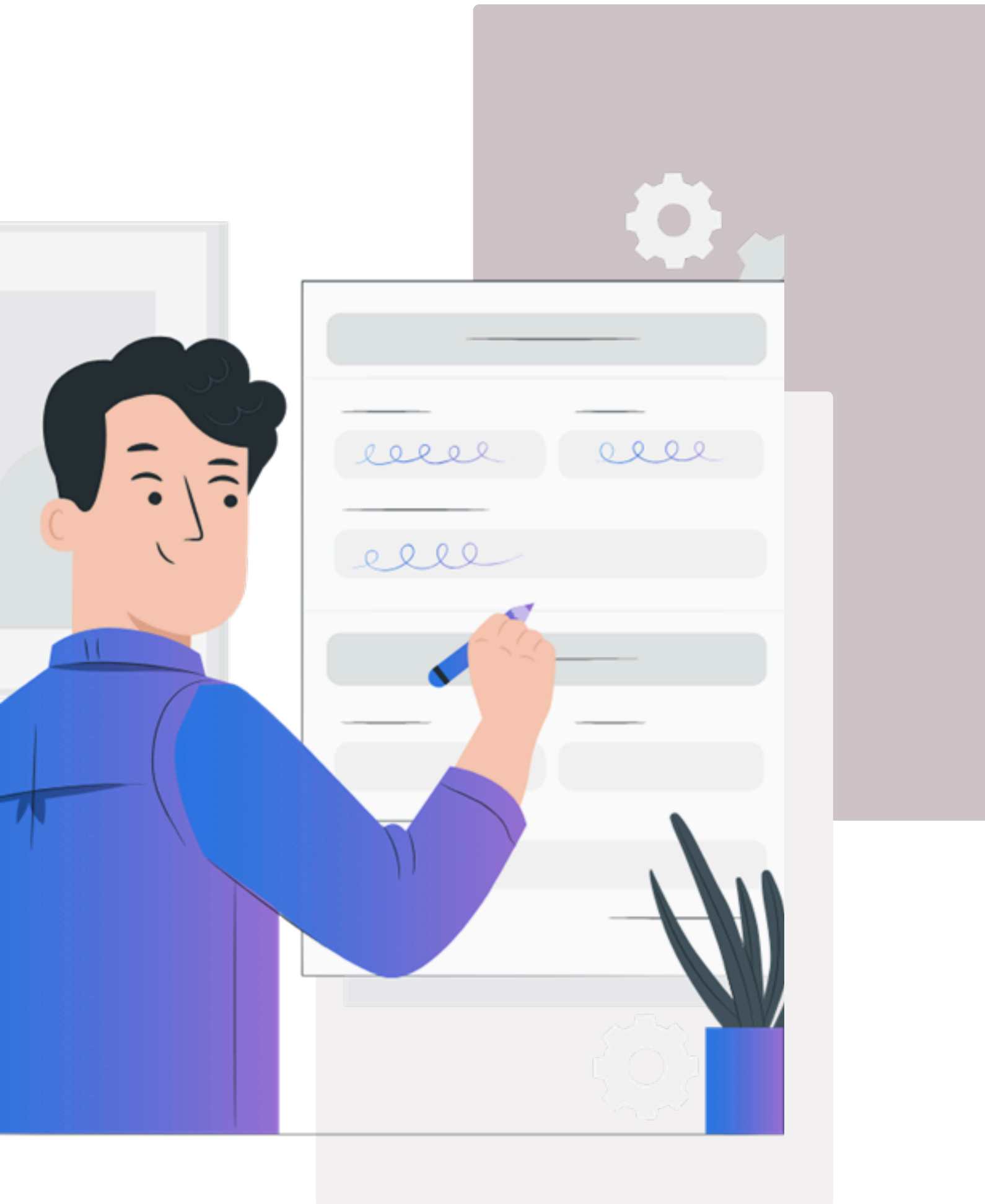


Solution choisie :

Recherche de rentabilité

Sortir du rayon de la confiserie au profit du snacking

Tout en gardant notre ADN Plaisir



Créer un nouveau temps
de consommation



Notre projet

NOTRE IDÉE

Investir le rayon snacking salé grâce à un produit de technologie
“confiserie”

Inventer une gamme de produits snacking salé qui apportera de
nouvelles textures à l'apéro & un aspect **ludique**

**Notre stratégie: lancement d'une Marque Nationale qui sera
par la suite dupliquée en MDD :
Les Apéri'tubs**

Notre cible

LES JEUNES ACTIFS URBAINS, CURIEUX DE NOUVELLES EXPÉRIENCES, ENTRE 16 ET 45 ANS



Leurs aspirations

En recherche de moments de convivialité,
De plaisir,
De s'amuser de façon ludique & régressive,
De détente



Leurs besoins

S'évader du quotidien et de la routine
Se rassembler / partager
Décompresser



Leurs difficultés

Pouvoir d'achat amoindri
Manque de temps
Pessimisme ambiant (actualité éco & politique)
Sortir de la morosité

Notre cible

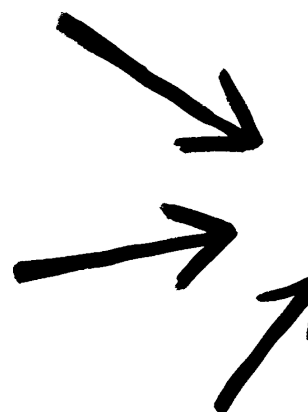
COMMENT LES CONVAINCRE?

BEN & VINCE
L'apéritif ludique

Répondre à leurs besoins grâce à
un produit régressif, ludique et
convivial.

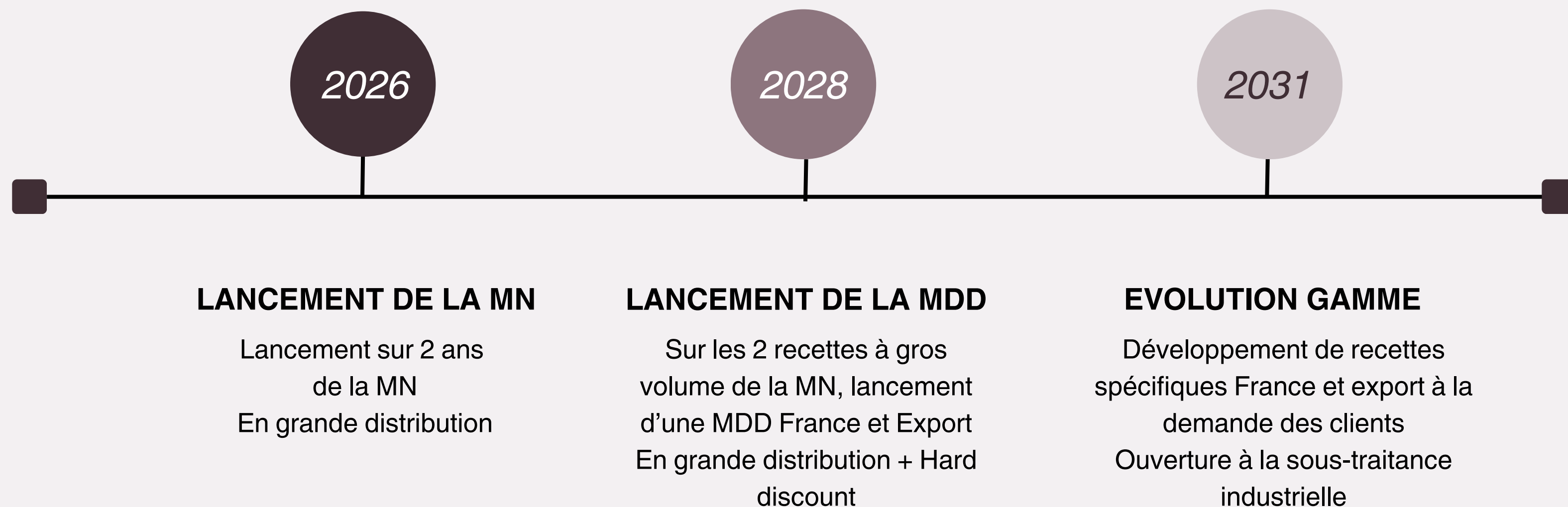


Donner envie de reconsommer
grâce à une gamme de plusieurs
saveurs addictives :

 **Susciter l'envie de
découvrir la gamme**

NOTRE STRATEGIE DE DISTRIBUTION

EN 3 DATES



BEN & VINCE

L'apéritif ludique

Notre offre

LES APERI'TUBS DE BEN&VINCE

Des tubes fourrés salés pour l'apéro
Sachet de 125g

4 saveurs uniques :

- Tomate Mozza & Basilic
- Chèvre Miel & Romarin
- Jambon Emmental
- Hot salsa (pimenté)

Des jus & des ingrédients de
qualité, naturels.
Enrobés dans l'huile d'olive

Offre de lancement :

100%
SATISFAIT
Ou remboursé

*Cœur tendre
Mozzarella*

Basilic

*Enrobage
tomate*





Une gamme
complète

BEN & VINCE
L'apéritif ludique



Point fort: L'extrusion, un savoir faire déjà existant dans notre entreprise

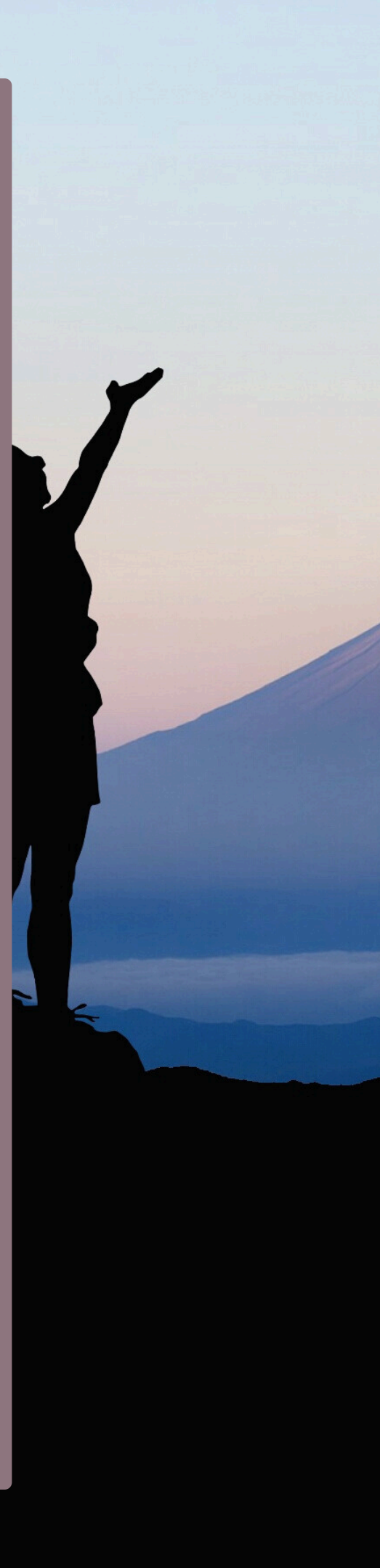
Les challenges:

1. Challenge R&D sur le développement d'un produit salé (supprimer le sucre par exemple)
2. Faire cohabiter du salé avec du sucré industriellement

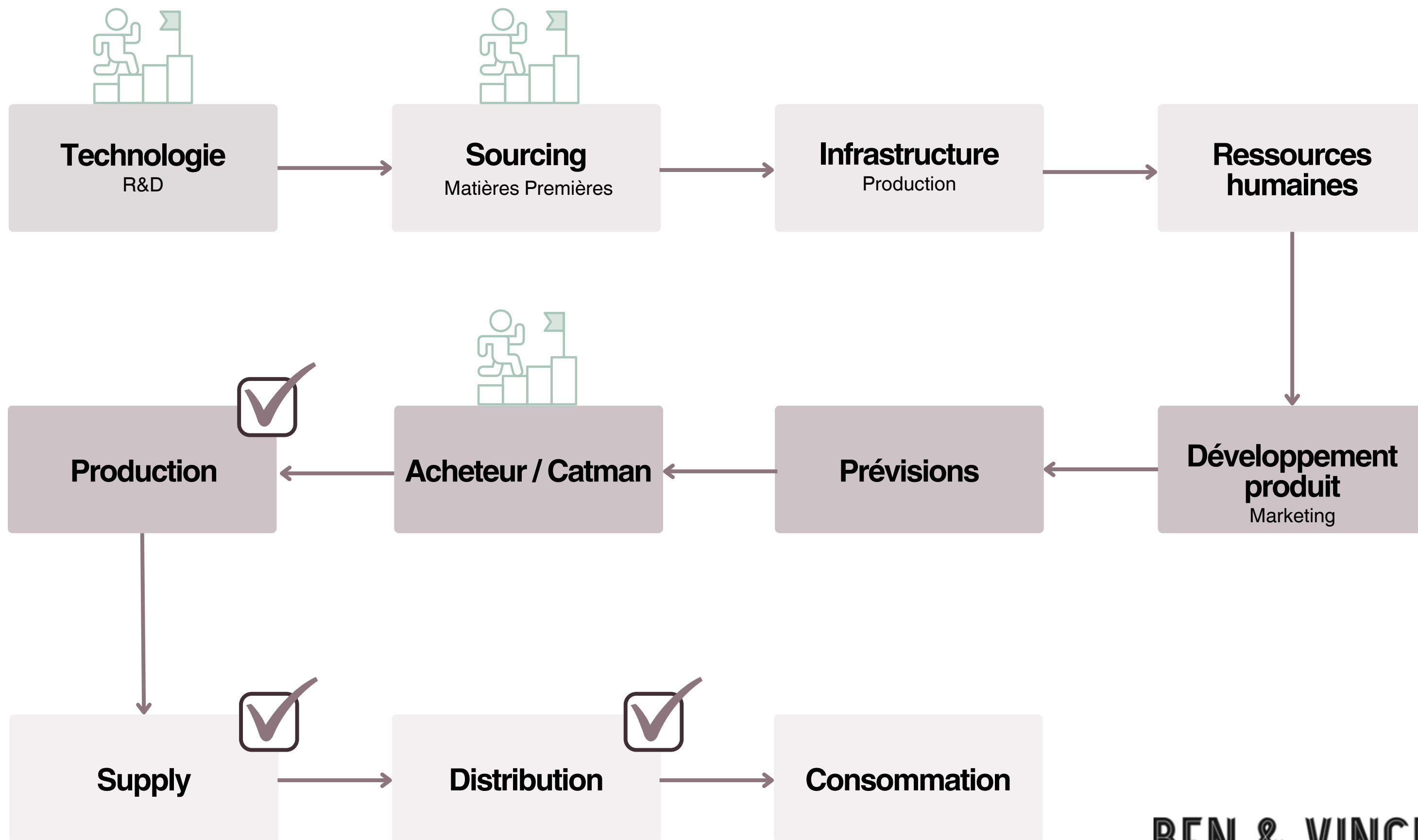
Challenge technique & Ingénierie

BEN & VINCE

L'apéritif ludique



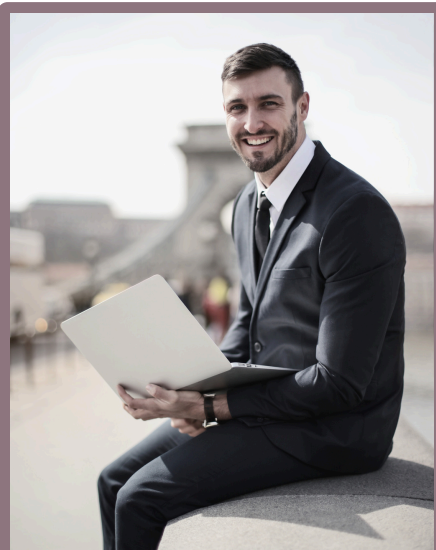
Chaine de valeur



L'Équipe

NOTRE DREAM TEAM

Une équipe interne qui pourra s'appuyer sur l'expertise d'une spécialiste salé



DIRECTEUR INDUSTRIEL
INTERNE



SPECIALISTE R&D
INTERNE



RESPONSABLE QUALITÉ
INTERNE



CHEF DE PRODUIT
INTERNE



COMPTE CLE
INTERNE



ACHAT & SUPPLY
INTERNE

LES RESSOURCES



SPECIALISTE SALÉ
EXTERNE



SPONSOR
INTERNE

BEN & VINCE
L'apéritif ludique



Notre vision RSE

L'AVENIR EN PERSPECTIVE

1

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE*

Lutter contre le gaspillage **alimentaire** via des sachets à petits grammages qui seront entièrement consommés en une seule prise

2

ECO-RESPONSABLE

Production sur un seul site (aucun transfert inter-sites)
Viser des matières premières de proximité afin de limiter nos émissions de CO²

3

LUTTER CONTRE LA PAUVRETÉ*

Lutter contre la pauvreté via des dons de nos sachets à DLUO contrat dépassée

4

PACKAGING DURABLE

Aucun emballage individuel.
Recherche d'une solution pour un packaging durable, avec réduction du plastique

BEN & VINCE
L'apéritif ludique

**Grâce à notre innovation,
nous visons une croissance
à 2 chiffres pour notre
groupe d'ici 5 ans**

(MN + MDD)



“Les résultats attendus qui feront la différence.”

QU'ATTENDONS- NOUS POUR RÉINVENTER NOTRE FUTUR ?

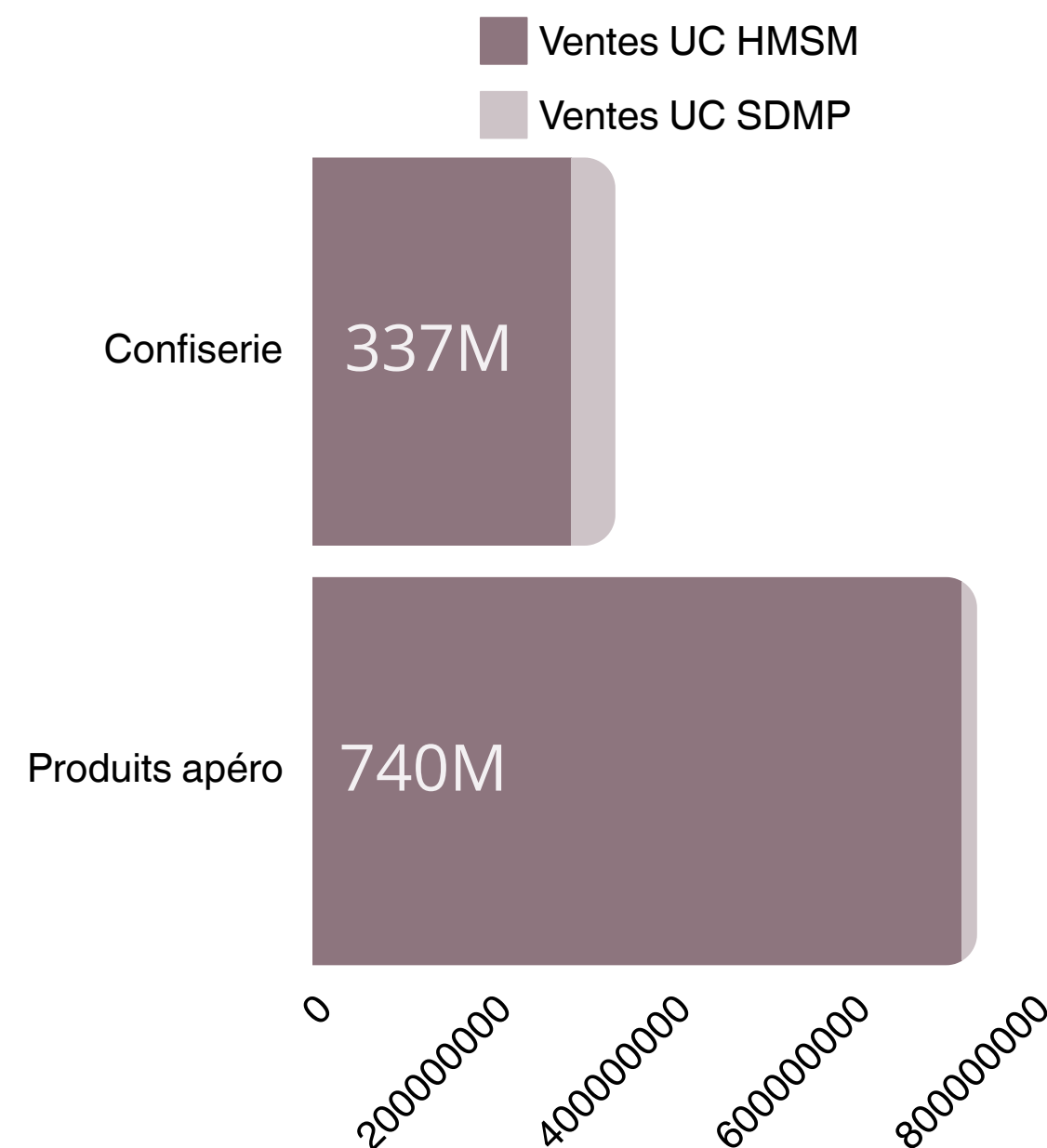
Le marché

QUELQUES CHIFFRES ...

Un potentiel marché
2.2 fois
plus important que celui
de la confiserie

Des prix au kilo
30%
plus élevés

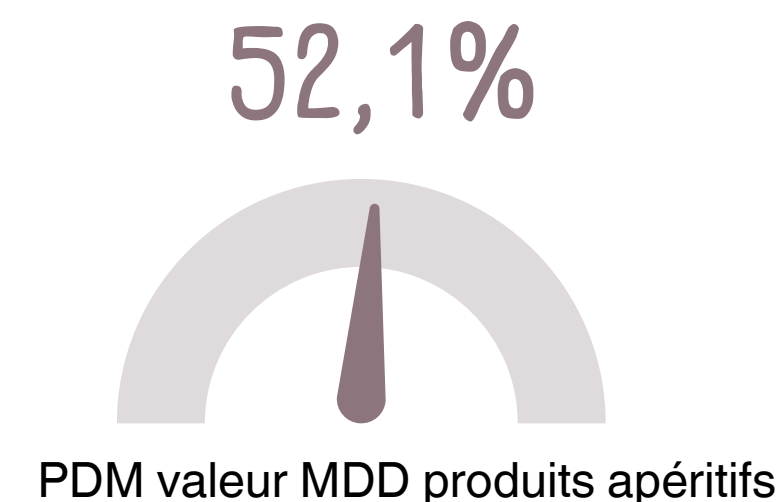
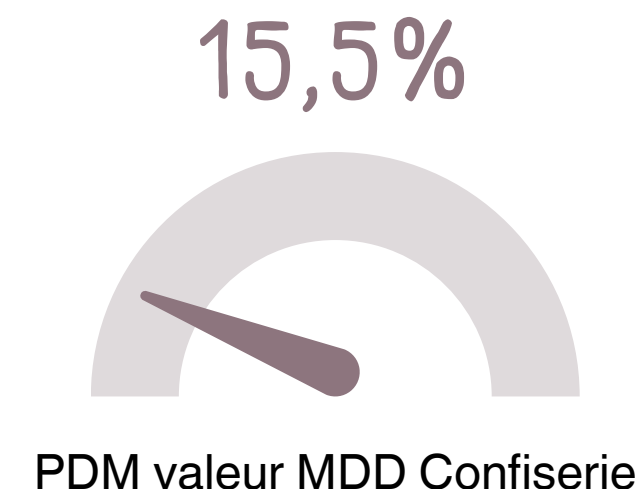
Des MDD
3.3 fois
plus vendues que dans
le rayon confiserie



Prix moyen KG en
confiserie HMSM



Prix moyen KG en
produits apéritif HMSM



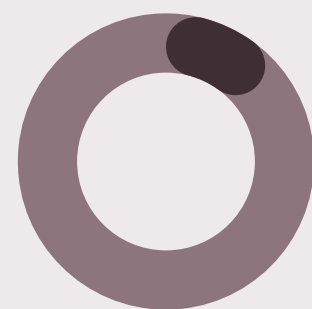
Objectifs Clés MDD

OBJECTIFS STRATÉGIQUES MDD A HORIZON 2030



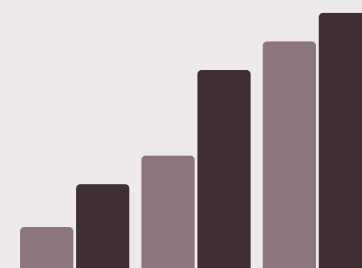
90% DES POINTS DE VENTE

Sur tous les réseaux grande distribution et Hard discount (Lidl+Aldi)



0.5% PDM VOL

Sur un marché total de 123 000T soit 600T = 3.5 mois de production sur la ligne gélifiés extrudés



5 MILLIONS DE CA

PRIX : 1.87€ / UVC soit 15€/kg (30% moins cher que la MN)



1.32 MILLIONS DE MARGE

MSCV : 1,86€/kg en moyenne MDD
Sucralliance
Objectif à 2,20€/kg



Les objectifs

BEN & VINCE

L'apéritif ludique

MN



6.8 millions € de CA

5 000 000 UVC vendues (625T)
2.43€ prix de vente conso
(19.5€/KG)
PV enseigne : 1.46€ HT

MDD



5 millions € de CA

4 800 000 UVC vendues (600T)
1.87€ l'UVC de 125g (15€/KG)
PV enseigne: 1.04€
1.32 Millions de marge

Budget com' MN



435K€ de budget de lancement*

Campagne de pub TV pour assurer le lancement & rassurer les acheteurs GMS
Activation réseaux sociaux
(6.42% du CA escompté)

**Basé sur notre investissement sur Têtes Brulées*

Consolidation



11.8 Millions € de CA

Volume : 1 225T
435k€ de budget marketing



BEN & VINCE

L'apéritif ludique

Pourquoi choisir notre projet ?

LE MOT DE LA FIN

- ✓ **Projet 2 en 1 :**
Booster la MN pour dynamiser la MDD
- ✓ **Ludique, audacieux mais pragmatique**
- ✓ **Outil industriel existant**
- ✓ **L'ouverture à un nouveau rayon**
Se prémunir d'une potentielle lutte du gouvernement contre le sucre
- ✓ **Fort potentiel de croissance**
Marché à +7.3% en valeur et +1.1% en volume



BEN & VINCE
L'apéritif ludique

Merci.

Remerciements :

- Léa Turquet
- Philippe Julien
- Vincent & Benjamin
- Le Jury

BEN & VINCE

L'apéritif ludique



La naturalité

DE NOS PRODUITS

Nous visons des matières premières naturelles :

- Arômes naturels
- Colorants naturels
- Des jus (Exemple: jus de tomates...)
- Des herbes aromatiques séchées (Romarin, Basilic...)
- De l'huile d'olive
- Du miel
- Du piment d'espelette (Pour notre Hot salsa)

Cible

ELARGISSEMENT DE LA CIBLE

Conquête de nouveaux temps de consommation :

- **Le Pique-nique**
- **Le Goûter**
- **La Récréation**

Avec un petit format pratique, à emmener partout avec soi !
A diffuser grâce à notre réseau RHF (Restauration hors foyer)



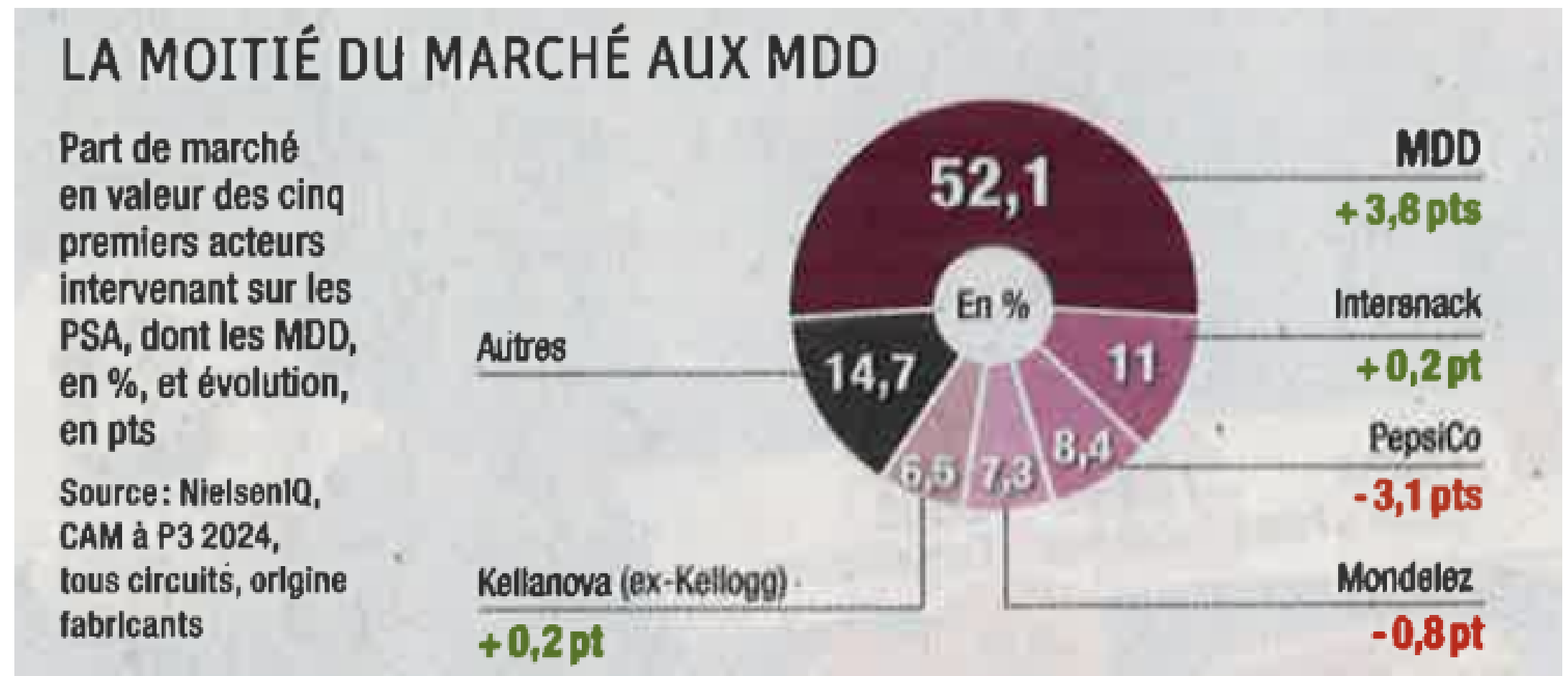
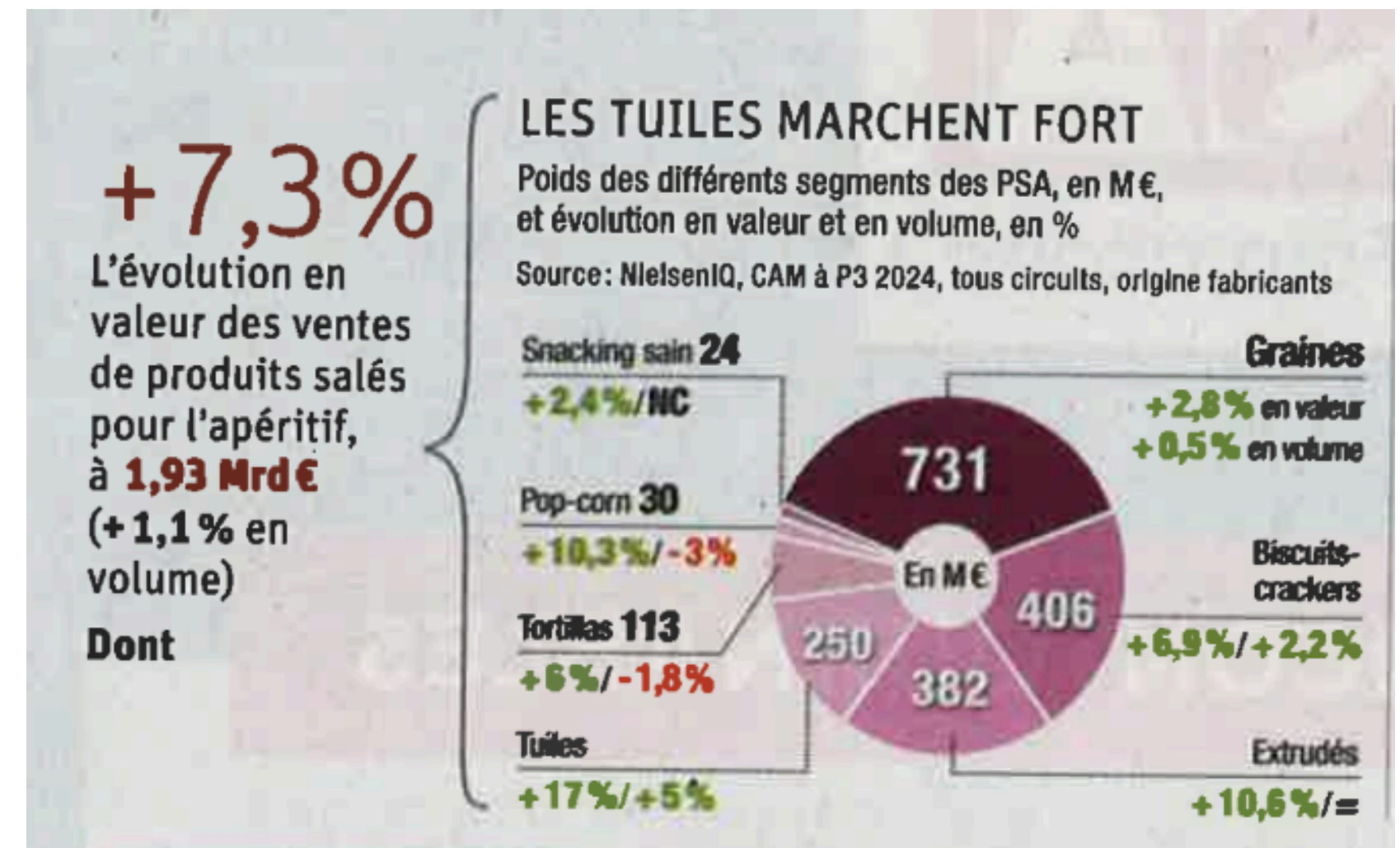
EVOLUTION DE L'OUTIL INDUSTRIEL

EN 3 DATES



Les évolutions du marché des produits apéritifs

Un marché en progression sur la MDD et sur les extrudés





Inspiration recette

LES GAVOTTES

Ingrédients : Farine de BLE, huile végétale (colza), crème en poudre (LAIT), maltodextrine, amidon de BLE, beurre concentré (LAIT), fromage mozzarella en poudre [dont mozzarella en poudre 5,5% (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), sels de fonte : citrates de sodium], graisse végétale (coprah), arôme naturel, sirop de glucose, extrait de malt d'ORGE, sel, émulsifiant : lécithines, acidifiant : acide citrique, colorant : extrait de paprika.