



Epreuve Management/Marketing
Responsable : Mme BENSASSI

Durée 1h30mn

Primevère fait rimer huile et diététique

Association d'huile à teneur garantie en vitamine E et oméga 3, l'huile Primevère est la première à décrocher le qualificatif diététique. Destinée à l'assaisonnement, elle s'adresse à un public à problème, mais conforte l'émergence des huiles nutritionnelles

On connaissait Proactiv, la première margarine fonctionnelle à s'attaquer au mauvais cholestérol, ou les différentes margarines aux vertus équilibrantes. Mais les personnes atteintes de cholestérol ou souffrant de problèmes cardiovasculaires ne disposaient pas encore en GMS d'huile élaborées pour eux. C'est désormais acquis avec Primevère, la première huile à faible teneur en acide gras saturés (ennemis du cholestérol), mais riche en acide gras mono et poly insaturés (90%). Et qui, pour faire simple, contribue à la baisse du cholestérol total. Fruit d'un an de recherche et de développement entre Cema, entreprise nordiste de taille moyenne spécialisée dans la production de margarines et le Dr Jean-michel Lecerf, professeur associé à l'Institut Pasteur de Lille, la nouvelle huile a d'autres tours dans sa bouteille.

En particulier un taux d'acide gras oméga 3 à l'influence certaine sur la fluidité du sang et donc la prévention des risques du système cardiovasculaire ainsi qu'un taux en vitamine E, puissant anti-oxydant précurseur d'athérosclérose. Aucune huile « exclusive » ne disposant de toutes ces vertus, le fabricant en a mélangé plusieurs, colza, pépins de raisin, olive vierge, germe de blé, poisson, noix et vitamine E. oxydable, l'oméga 3 impose une conservation à froid pour une DLC de vingt deux semaines et supporte mal la cuisson. Le fabricant l'a donc positionnée comme une huile d'assaisonnement dont la note aromatique dominante est la noix.

Le produit est proposé en bouteille de 50 cl, au prix consommateur conseillé de 20 francs soit à peu près le prix d'une vinaigrette. La grande distribution lui réserve, selon le fabricant, un accueil favorable dans ses rayons frais à côté des margarines. A commencer par Auchan, qui l'a déjà référencée.

Côté publicité, il faudra attendre le mois de juin pour voir Primevère sur les écrans télévisés et dans la presse senior. Cema, qui a investi depuis deux ans une dizaine de millions de francs, a confié sa campagne à KRBO, agence lilloise déjà en charge de ses précédents films. Un volet de conseil et d'information auprès des professionnels de la santé et de grand public est également mis en place à travers un centre d'information diététique accessible par un Numéro Vert et un site Web, ainsi qu'un livre au titre évocateur, « cholestérol : de l'alimentation à votre santé ».

Source : Marketing Magazine n°40, Mai 2001

TAF

1. Pour lancer son huile Primevère, l'entreprise Cema a-t-elle suivi une démarche mercatique ?
2. Identifiez les variables de marchéage de l'huile Primevère ?
3. Quelles différences faites-vous entre une DLC et une DLUO ?

Km 3, Route de Casablanca- BP 658 - Settat
Tél. : 05 23 40 10 63 - Fax : 05 23 40 13 62