



Plats cuisiné frais : 1^{re} famille du rayon traiteur L.S. en supermarché

Les plats cuisinés frais sont toujours dynamiques en valeur en 2008 dans le circuit supermarchés (+ 1,7 %) alors qu'ils sont en léger recul en volume (- 0,3). Leurs atouts : ils cumulent les bénéfices-consommateurs des plats cuisinés (solution-repas complète, prêts à consommer, gain de temps) et les attraits du frais qui jouit d'une excellente image. Le segment se divise en plats cuisinés frais individuels (PCI) et plats cuisinés frais familiaux (PCF).

Les PCI qui bénéficient d'une demande en hausse de 4 %, progressent en volumes (+ 1,6 %) et en valeur (+ 2,4 %) et prédominent en supermarché (75 % des ventes en volume, 86 % du CA du segment). Prédominance encore plus accentuée en supermarché (-) avec 82 % des volumes des ventes de plats cuisinés frais et 90 % du chiffre d'affaires du segment. Cette progression se fait principalement sur le fond de rayon (développement de l'offre du linéaire grâce aux innovations).

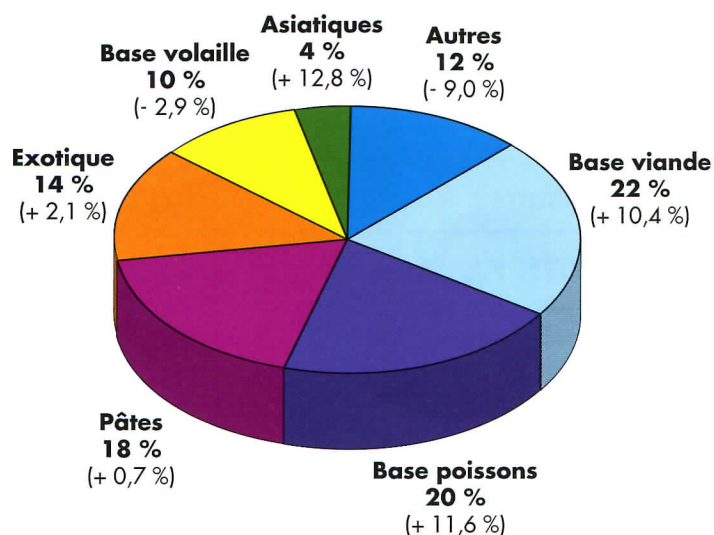
En revanche les familiaux sont en difficulté (- 8 % en volume, - 4,7 % en valeur) dans le circuit SM (-) en raison de la baisse des ventes via la promo (- 24,6 %).

Au sein de la catégorie, ce sont les recettes à base de poisson qui gagnent le plus d'acheteur (+ 1 million) et créent le trafic (fréquence d'achat élevée + fort taux de réachat).

Fleury Michon (FM + J. Robuchon) est le 1^{er} fabricant en valeur en SM (33,8 % de PDM) devant les MDD (33,4 %) et Uniq

(Marie, Weight Watchers, P. Bocuse, Luang : 18,9 %). Une place confortée en SM (-) avec 38,1 % de PDM en valeur devant les MDD (30,9 %) et Uniq (17,3 %).

Résultats des Plats Cuisinés Frais Individuels par recettes :



L'organisation du rayon








Le marché des plats cuisinés frais est un marché d'offres et de recettes. Le consommateur doit avoir un choix suffisant pour pouvoir varier les plaisirs et répondre à ses différentes attentes (recettes simples pour le quotidien, recettes plus sophistiquées pour se faire plaisir).

En conséquence, il n'est pas nécessaire de doubler les facings sur une référence, mieux vaut développer le choix, en privilégiant le nombre de références différentes présentes en rayon.

Clés d'entrée de la famille des plats cuisinés :

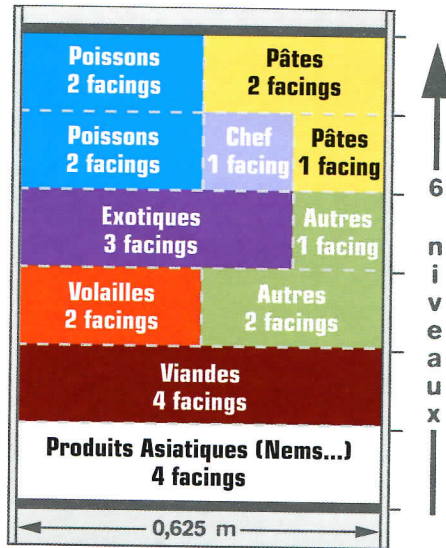
- 1) La marque avec les leaders : Fleury Michon, Marie et bien sûr la MDD Belle France.
- 2) La recette : base protéines (poisson, viande, volaille), base pâtes, exotiques, chef.

Préconisation d'assortiment par surface

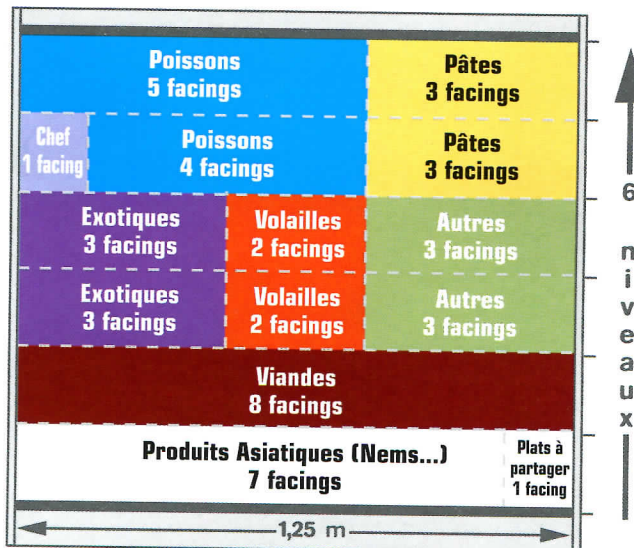
Produits	150 m ²	400 m ²	900 m ²
PLATS INDIVIDUELS	20	40	65
 A base de volaille	2	4	9
 A base de viande	4	8	13
 A base de poisson	4	9	16
 A base de pâtes	3	6	8
 Exotiques	3	6	9
 Chef	1	1	2
 Autres	3	6	8
PLATS FAMILIAUX	-	1	3
Total	20	41	68

Plans de masse

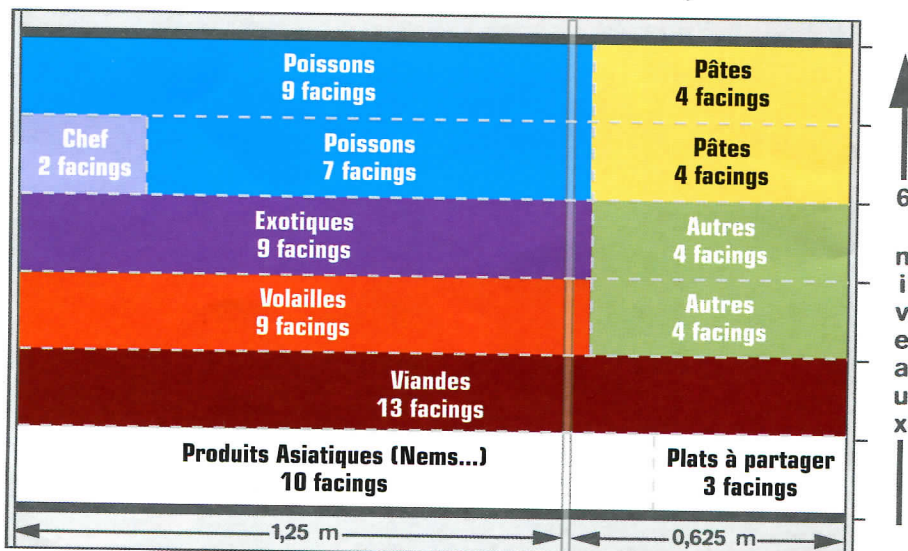
150 m² : 0,5 élément de 1,25 m



400 m² : 1 élément de 1,25 m



900 m² : 1,5 éléments de 1,25 m



Sens du trafic →