



# NOUVELLE GAMME

“ Pour mes 180 ans,  
je me réinvente  
en GMS ”

La Reine



## MOUTARDE

## NOTRE HISTOIRE



**1840**

### Création de la société

M. Fauroy lance la production de la moutarde authentique afin de mettre à profit le patrimoine bourguignon : la moutarde FAUROY vendue aux détaillants locaux.



**1998**

### Reprise par le groupe familial allemand DEVELEY

DEVELEY est spécialiste de la moutarde et des condiments.



### Association Moutarde de Bourgogne

REINE DE DIJON a su maintenir un savoir-faire artisanal et traditionnel depuis sa création. Elle fait partie de l'Association Moutarde Bourgogne (AMB) qui a relancé la culture de la moutarde en Bourgogne, il y a une vingtaine d'années.



**1976**

### La société reçoit la médaille d'argent des exportateurs

Au fil des années, la petite entreprise se développera au niveau national mais également à l'export.



**2009**

### 1ère certification ISO 14001

À l'écoute de l'environnement, REINE DE DIJON c'est aussi une entreprise française engagée pour la planète avec plusieurs certifications : ISO 14001 et ISO 50001.

L'entreprise s'est également fixée des **objectifs 0%** d'ici 2020 :

- 0% de rejet de CO2
- 0% d'enfouissement de déchets

## NOTRE STRATEGIE

Moutardier depuis 1840, l'entreprise a su faire évoluer sa stratégie au fur à mesure des années.

## La différenciation

**Médaille de l'export**

1976

**Marque pionnière sur le BIO**

1998

**Moutarde 100% française**

2015

**Gamme sans conservateur**

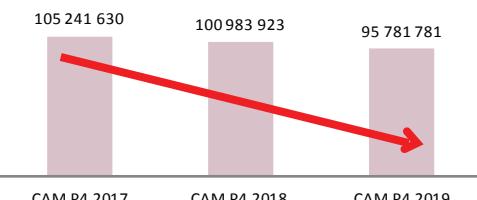
2020

## NOTRE CONSTAT

### LE MARCHÉ DE LA MOUTARDE

Un marché en *recul*...

Ventes valeurs marché de la moutarde entre 2017 et 2019



-6%  
en volume \*

-9%  
en valeur \*

-11%  
en valeur \*

-8%  
en volume \*

... Un marché dominé par 4 marques du groupe Unilever (Amora, Maille, Savora et Colmans) en *recul également*.

... Mais un marché où les **MDD** et **marques régionales** sont en *croissance*.

MDD

+3%  
en valeur \*

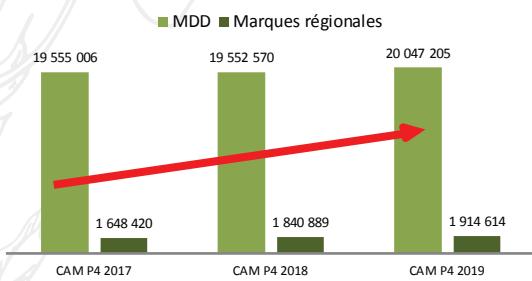
+1%  
en volume\*

→ Marques régionales

+16%  
en valeur \*

+15%  
en volume\*

Evolution ventes valeurs entre 2017 et 2019



Les grandes *marques nationales* perdent des parts de marché au profit des petites *marques régionales*.

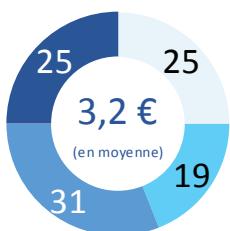
### UN PRIX MÉCONNNU

Les consommateurs de moutarde achètent en moyenne **4 pots** par an donc *connaissent très peu le prix des produits*.

Etude consommateurs sur 200 consommatrices :

*June*  
MARKETING

→ Le pot 370g évalué à **3,20 €** en moyenne



2,15€ ou moins      2,91€ à 3,75€  
2,16€ à 2,90€      Plus de 3,75€

## NOTRE CONSTAT

# DE NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION

## MANGER MIEUX



82% des Français ont le sentiment d'être plus *attentifs à leur alimentation* qu'il y a trois ans. <sup>(1)</sup>

Pour 76% des Français, le critère « *sans conservateurs* » est le plus important.

Développement de **moyens** pour surveiller notre alimentation :



180 industriels engagés



12 M d'utilisateurs

## MANGER FRANÇAIS



Aujourd'hui, plus de *7 français sur 10* déclarent être plus vigilants à la dimension « *Made in France* » au moment de faire leurs courses. <sup>(2)</sup>

81% de la consommation totale des ménages est « *Made in France* ». <sup>(2)</sup>

## UN RAYON MOUTARDE REMPLI D'ADDITIFS



Un *rayon moutarde* rempli de *conservateurs et d'additifs* qui n'est pas en phase avec les **nouvelles tendances de consommations**.

Vinaigres, moutardes, cidres et abricots secs sont les quatre familles les plus "chargées" en sulfites, excepté la plupart des versions bio.

**Présence de l'additif E224** - Métabisulfite de potassium

### Les risques :

*Démangeaisons voire urticaire*

*Crises d'Asthme*

*Migraines*

*Allergies*

*Éternuements*

*Douleurs abdominales*

NEW

## NOTRE PROPOSITION

Une nouvelle gamme « *Clean Label* » & *Française* pour répondre aux attentes des consommateurs.

Sans conservateur

Gamme numérotée pour un effet « collection »



Graines cultivées en France



Une gamme réduite

Sans colorants ni arômes artificiels

Un logo retravaillé

Des étiquettes qui reflètent la naturalité

AVANT



Couleurs flashy  
Papier brillant avec or

APRÈS



Couleurs pastel  
Papier texturisé effet « nature »  
Papier issus de forêts gérées de manière durable

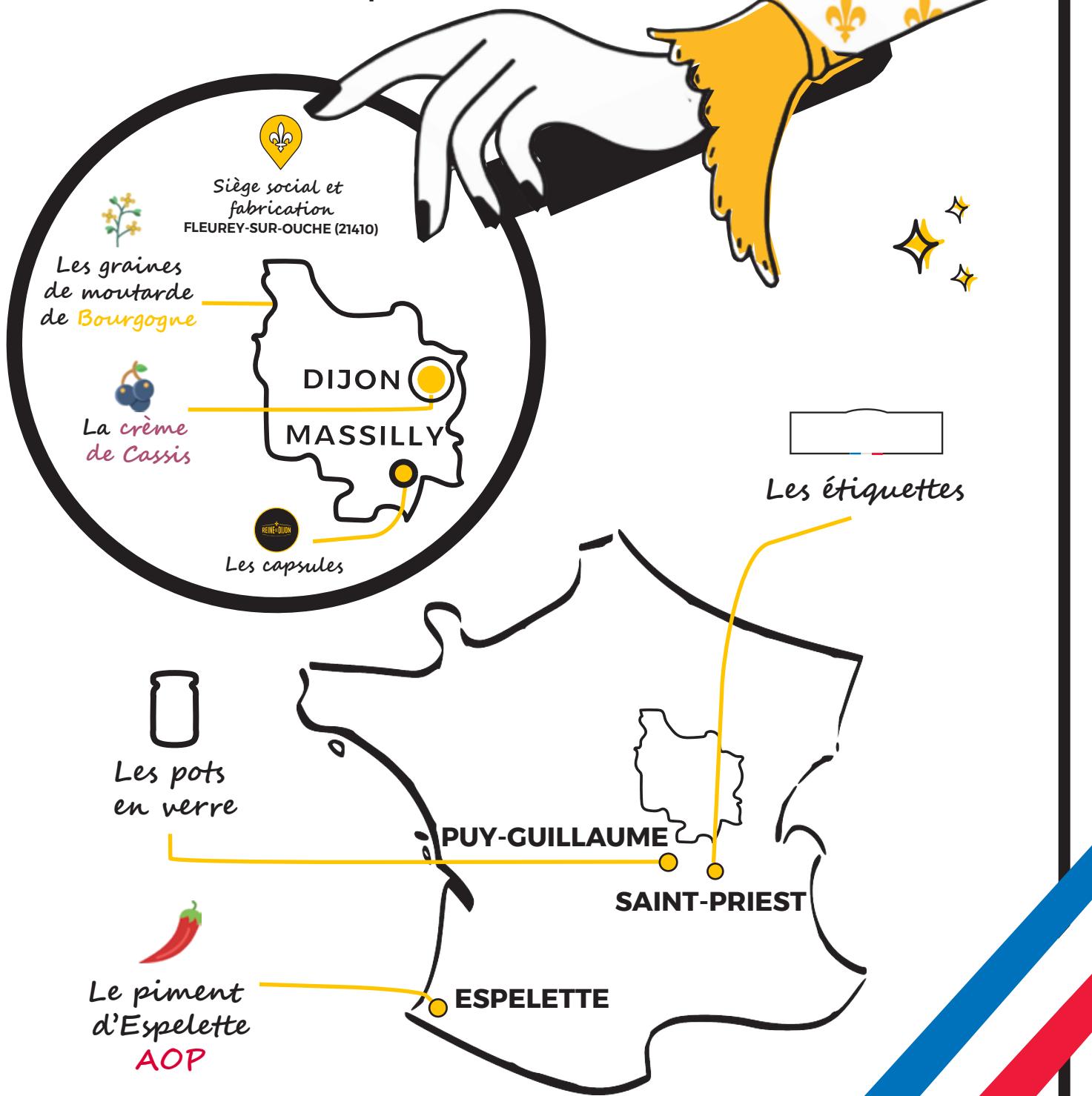


## NOS VALEURS

L'ORIGINE FRANCE DE NOS PRODUITS NE SE LIMITE PAS À NOS RECETTES :

Notre moutarde est produite **en France**, près de Dijon, avec des **graines cultivées en Bourgogne\***.

Nous accordons un soin particulier à **l'approvisionnement local de nos produits**.



## POUR LE CONSOMMATEUR

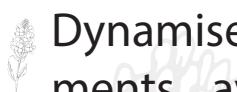
## POUR LE MAGASIN



Des recettes **originales** pour tous les goûts.



Une offre qui **correspond aux consommateurs** en quête de produits **locaux** et **naturels**.



Dynamiser le segment des condiments avec le développement d'un **CA additionnel**.



Recrutement qui correspond aux **attentes du consommateur**.

## PLAN DE SOUTIEN IMPACTANT

### COMMUNICATION

#### DIGITALE :

- Refonte du site internet axé consommateur
- Campagnes Youtube
- Réseaux sociaux
- Partenariats bloggeuses



#### EN MAGASIN :

- Animations dégustations
- P.L.V.



#### MÉDIA :

- Accompagnement par une attachée presse
- Radios régionales



### ÉVÈNEMENTS

#### SPONSORING SPORTIF

#### vélotour



## LES RECETTES

N° 01



**De Dijon** : L'authentique moutarde de Dijon, fleuron de la gastronomie bourguignonne. Sa force et son caractère sauront donner un peu de piquant aux viandes par exemple.

Augmentation  
du grammage

**À l'ancienne** : Recette plus douce que la moutarde forte mais apporte un croquant et une note vinaigrée inégalée. Elle est appréciée avec les viandes ou en vinaigrette.

N° 02



**Cassis** : L'incomparable goût fruité et intense du cassis adoucit une moutarde à l'ancienne. En résulte un produit aux saveurs exceptionnelles, qui s'accordera à merveille avec les gibiers à plumes ou en vinaigrette.

N° 03



**Au Miel** : Un mix très connu pour sa douceur et ses saveurs, à la fois chaude et tendre. Ce produit est un régal, très utilisé pour la cuisine du porc, mais aussi en salade ou en vinaigrette avec des tranches de fromage de chèvre.



N° 04

N° 05



**Provencal** : Le poivron rouge et le paprika apportent couleurs, saveurs et odeurs à cette belle moutarde parfumée. C'est l'assaisonnement incontournable des grillades et barbecues estivaux.

**Herbes de Provence** : Une moutarde aux saveurs fraîches et aux parfums multiples, qui mettra en valeur toutes les viandes, vinaigrettes ainsi que les poissons et crustacés.



N° 06

## LES RECETTES

N° 07



**Aux Noix** : C'est la moutarde idéale pour déguster le fromage ou réaliser une vinaigrette. La noix apporte de la douceur au piquant de la moutarde et s'associera parfaitement avec les salades d'endives, fromages et viandes blanches.



N° 08

**Au Curry** : Ce produit relevé est à avoir dans son réfrigérateur. Très répandu et s'accordant avec presque tous les plats, le curry, épice et coloré, s'accorde parfaitement à la moutarde pour des volailles et poissons pleins de senteurs.

N° 09



**Au Poivre Noir de Madagascar** : Le goût exotique du poivre noir de Madagascar relève parfaitement cette moutarde qui s'associera à merveille avec les tartes, quiches, viandes...

Nouveau

**Aux 5 Plantes** : L'alliance des plantes et de la moutarde tient de l'évidence. Réalisez une vinaigrette avec cette moutarde pour parfumer les salades ou assaisonnez les viandes grillées chaudes ou froides.



N° 10

N° 11



**Au Piment d'Espelette** : Découvrez notre moutarde au piment d'Espelette. Son goût épice accompagnera parfaitement vos viandes et légumes. Un mariage gourmand et doublement piquant.

Nouveau

**À l'Ail et au Romarin** : De l'ail et du romarin dans une moutarde de caractère, voilà ce que renferme ce pot. Dans un ton méditerranéen, ce produit est indispensable pour toutes les grillades de viandes ou de poissons.



N° 12



Moutarde à l'Ancienne  
Reine de Dijon

8/100  
Mauvais

Défauts		Pour 100g
	Sel Trop salé	3,92 g <span style="color: red;">●</span>
		3 <span style="color: orange;">●</span>
Additifs		Présence d'additifs à éviter
Qualités		Pour 100g
		2,4 g <span style="color: green;">●</span>
		0,77 g <span style="color: green;">●</span>
		7,7 g <span style="color: green;">●</span>
		166 kCal <span style="color: green;">●</span>



## Pourquoi nos moutardes sont jugées trop salées ?

Yuka prend en compte une portion de 100g. Mais comme la moutarde est un condiment, vous ne mangerez jamais un pot entier en un seul repas. **Astuce : Inutile de saler vos plats lorsque vous les préparez avec de la moutarde !**



Moutarde à l'Ancienne

Reine de Dijon  
60/100  
Bon

Qualités		Pour 100g
	Fibres Excellent quantité	7 g <span style="color: green;">●</span>
	Sucre Peu de sucre	1,1 g <span style="color: green;">●</span>
	Calories Peu calorique	141 kCal <span style="color: green;">●</span>
	Graisses saturées Peu de graisses sat.	0,8 g <span style="color: green;">●</span>
	Additifs Aucun additif à éviter	1 <span style="color: green;">●</span>
	Protéines Quelques protéines	7 g <span style="color: green;">●</span>
Défauts		Pour 100g
	Sel Trop salé	4,3 g <span style="color: red;">●</span>



## Pourquoi notre note a t'elle augmentée ?

Car nous avons fait le choix de supprimer un additif controversé de nos moutardes : le *disulfite de potassium*. Nos recettes ont été entièrement repensées.

## DÉSIGNATION

EAN

PCB

## DÉSIGNATION

EAN

PCB

## FLACONS 95g/100g/105g

	De Dijon		12		Aux noix		12
	À l'ancienne		12		Au curry		12
	À la crème de cassis		12		Au poivre noir de Madagascar		12
	Au miel		12		Aux 5 plantes		12
	À la provençale		12		Au piment d'Espelette		12
	Aux herbes de Provence		12		À l'Ail et au Romarin		12

## LES LOTS

	Réglettes 4x25g Miel, Cassis, Ancienne, Herbes de Provence		20		Coffret 3 moutardes 300g Dijon, Ancienne, Miel		8
	Réglettes 4x25g Dijon, Curry, Poivre Noir, Provençale		20		Lot CLASSIQUE 400g 4 flacons Poivre Noir, Curry, Herbes de Provence, Noix		20
	Plateau dégustation 12x25g Dijon, Ancienne, Cassis, Herbes de Provence, Miel, Poivre Noir, Curry, Provençale		8		Lot ESTIVAL 400g 4 flacons 5 plantes, Piment d'Espelette, Provençale, Ail & Romarin		20
	Présentoir bois 500g 5 flacons Miel, Noix, Cassis, Ail & Romarin, Curry		6				

## LES AUTRES FORMATS

	Moutarde à l'Ancienne 350g		12		Pot Grès Ancienne 420g		6
	Moutarde de Dijon 370g		12		Moutarde de Dijon en Tube 100g		12
	Moutarde de Dijon 850g		6		Moutarde de Bourgogne IGP 200g		12

## LES BIOLOGIQUES

	BIO Dijon 200g		12		BIO CLIP 3 FLACONS 290g		8
	BIO Ancienne 190g		12				



**REINE DE DIJON SAS**  
**1 rue des Combets**  
**21410 Fleurey-sur-Ouche**

**Tél : +33 3 80 76 05 10**  
**[www.reinededijon.fr](http://www.reinededijon.fr)**

Distribué par REINE DE DIJON SAS. Au capital de 10 000 000€. Siret : 394 256 275 00022  
Imprimé par [onlineprinters.fr](http://onlineprinters.fr)  
Illustrations : [www.agence-elixir.com](http://www.agence-elixir.com)



**Climatiquement neutre**  
Imprimé  
ClimatePartner.com/10170-2001-5665

