



COMMUNIQUE DE PRESSE  
2 avril 2007

## 14 MAI 2007, JOUR DE TOUS LES CHANGEMENTS POUR HILCONA

Dans un marché de plus en plus qualitatif, concurrentiel et spécialisé, Hilcona, 3<sup>ème</sup> marque<sup>-1</sup> de pâtes fraîches en France, continue d'affirmer sa position identitaire forte et à se différencier qualitativement. Le 14 mai prochain, un nouveau concept de packaging très novateur sera lancé sur le marché, ainsi qu'une gamme de Cappellettis dont la fabrication bénéficie d'une technologie d'avant garde. En outre, la segmentation a été clairement définie et quatre nouveaux produits verront également le jour le 14 mai.

### UN PACKAGING QUI DEVRAIT FAIRE DATE DANS LE RAYON

	<p>Hilcona a décidé d'afficher son message de fraîcheur, qualité et différence. Le nouveau concept de packaging annonce une nouvelle ère en optimisant la présentation des pâtes fraîches dans le rayon et en valorisant le produit. Sans marquer une véritable rupture avec le packaging précédent (déjà fort d'une véritable originalité visuelle et source d'unicité), les nouveaux emballages Hilcona sont beaucoup plus élégants et attractifs et offrent une image qualitative au produit lui-même. Le fourreau, emprunté au rayon des plats cuisinés, permet un positionnement idéal en rayon.</p> <p>Un pack équilibré et des informations claires et simples (marque, segmentation, nom du produit, éléments techniques, nouvelle photo, garantie fraîcheur, large visibilité du produit et date limite de consommation) invitent le consommateur à essayer la nouvelle gamme.</p>
--	---

### DES PÂTES FARCIES PLUS ONCTUEUSES

Les cuisiniers et les créateurs d'Hilcona ont travaillé ensemble pendant deux ans à la création d'une nouvelle technique de production afin d'offrir aux consommateurs des pâtes farcies de qualité très supérieure : une pâte fine et légère et une farce fondante et onctueuse. Lancée le 14 mai prochain, cette nouvelle gamme qui concerne d'abord les Cappellettis, a obtenu d'excellents résultats lors des tests consommateurs avec un taux de satisfaction de 20 à 25% supérieurs à la concurrence (à produits comparables et au même prix). Le résultat gustatif est surprenant.

## **UNE SEGMENTATION CLAIREMENT IDENTIFIEE**

Afin de permettre aux consommateurs de mieux s'orienter dans leurs choix, Hilcona a choisi de segmenter sa gamme de produits en fonction des trois publics visés :

- **SELECTION** pour les consommateurs exigeants, regroupe les Cappellettis et les Raviolos aux farces goûteuses et généreuses et à la pâte fine et légère.
- **TRADITION** pour les consommateurs prudents et peu enclins aux nouveautés, comprend les Tortellonis et les Raviolis, base historique de l'assortiment Hilcona.
- **CREATION** pour les consommateurs inventifs, comprend toutes les pâtes non farcies qui peuvent être agrémentées selon leurs envies, leurs idées et leur humeur du jour.

## **4 NOUVEAUX PRODUITS**

Enfin, alors que le marché des Marques de Distributeur laisse de moins en moins de place aux marques, Hilcona a souhaité poursuivre ses innovations produit en lançant 4 nouvelles références qui viennent compléter la gamme :

- **SELECTION :**
  - Cappelletti au jambon cru 250 gr (prix de vente conseillé 3.15 €)
  - Cappelletti au gorgonzola Galbani 250 gr (prix de vente conseillé 2,90 €)
  - Cappelletti aux légumes Méditerranées 250 gr (prix de vente conseillé 2,75 €)
- **TRADITION**
  - Tortelloni aux tomates et mozzarella 500 gr (prix de vente conseillé 3,90 €)

Les produits de la gamme Hilcona sont référencés dans l'ensemble des magasins Auchan, Système U (super U et hyper U), Groupe EMC (Géant et Casino) et Groupe Provera (Cora, Match et affiliés dont Diapar) et, pour certaines régions, dans les magasins Leclerc (entrepôts parisiens Scadif et Scapnor), le Groupe Carrefour (Champion Sud-Est, Logidis Paris, Logidis Est, CSD) ainsi que les magasins Intermarché de la région parisienne, Est, Centre-Est et Sud-Est.

### ***A propos d'Hilcona***

Avec deux sites de production en Suisse, un chiffre d'affaires en 2007 de 210 millions d'euros et 1 050 salariés, Hilcona est le 1<sup>er</sup> fournisseur en Suisse et en Allemagne de produits frais cuisinés et n°3 sur le marché français des pâtes fraîches.

### ***Caractéristiques générales des nouveaux emballages :***

Poids net : 250 grammes – Pour 1 à 2 personnes

Dimension barquette : 188 x 159 x 30 mm - 5 barquettes par carton

Poids net : 500 grammes – Pour 3 à 4 personnes

Dimension barquette : 238 x 159 x 30 mm - 5 barquettes par carton

DLC : 21 jours

-1- AC Nielsen en octobre 2006

***Dossier de presse, photos et échantillons sur simple demande***

### ***RENSEIGNEMENTS PRESSE***

Laurence de Boerio / Sophie Leblanc

Tél. 06 03 10 16 56 - E-mail : [rpsl@deboerio.net](mailto:rpsl@deboerio.net)

**HILCONA**  
**DEMANDE D'ÉCHANTILLON**

**Les échantillons pourront être envoyés à partir du mercredi 9 mai**

Madame/Monsieur \_\_\_\_\_

Média \_\_\_\_\_

Fonction \_\_\_\_\_

Adresse complète \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Tél. direct \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Souhaite recevoir un échantillon

Souhaite recevoir le dossier de presse

Merci de retourner ce coupon réponse par **courrier** à l'attention de  
Laurence de Boerio – 172 chemin de Gabardie – 31200 Toulouse

Vous pouvez également nous le signaler par **téléphone** au 06 03 10 16 56

Ou par **e-mail** : [rp@deboerio.net](mailto:rp@deboerio.net)