Tiberghien Alice

DOSSIER SAE MARKETING





1.	Introduction	1
2.	Problématiques	1
P	roblématique managériale :	. 1
P	roblématique d'enquête :	. 1
3.	Objectifs	1
4.	Choix des entretiens et objectifs	2
5.	Stratégie d'enquête	2
6.	Echantillonnage	3
10	déal :	. 3
R	'éel :	. 3
7.	Entretien individuel	4
C	Construction du guide d'entretien :	. 4
8.	Entretien de groupe	6
C	Construction du guide d'animation :	. 6
9.	Rapport de synthèse des entretiens individuels	7
10.	Produit final sélectionné grâce aux entretiens individuels	11
11.	Rapport de synthèse de l'entretien de groupe	12
	Conclusion	
Anr	nexes	17

1. Introduction

En période de confinement, Barilla a vu ses ventes augmenter énormément en volume. En 2019, 16 millions de tonnes ont été consommées, contre 7 millions en 1999. Barilla, en tant que leader mondial du marché des pâtes avec 4,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires, ne doit tout de même pas se reposer sur ses acquis. Elle se doit de constamment innover.

L'an dernier, les marques distributrices se sont octroyées plus de 50 % des volumes sur les pâtes, c'est pourquoi il est nécessaire pour Barilla d'innover en s'adaptant aux besoins de ses consommateurs.

Ce dossier fait suite à une première mission qui était de réaliser une étude documentaire qui nous a permis d'établir un diagnostic interne et externe pour connaître et comprendre le marché sur lequel évolue Barilla. Puis, en nous appuyant sur ces diagnostics, nous avons inventé dix produits innovants pour répondre aux problématiques et aux tendances actuelles des consommateurs.

À la suite de ces diagnostics qui nous ont menés à plusieurs idées d'innovation, l'objectif de cette seconde mission est d'en choisir une seule et unique, la plus pertinente, tout cela grâce à une étude empirique. Pour atteindre le résultat que nous espérons, nous utiliserons une démarche qualitative composée d'entretiens individuels et de groupe pour ainsi en déduire quelle innovation est la plus intéressante et en extraire ses caractéristiques principales comme son nom.

Vous pourrez visualiser les 4 produits innovants ainsi que les arguments pour lesquels nous les avons sélectionnées en Annexe 1.

2. Problématiques

Problématique managériale :

Comment pouvons-nous sélectionner parmi nos 4 innovations celle qui sera la plus pertinente aux yeux des consommateurs ?

Problématique d'enquête :

Comprendre quels sont les besoins nouveaux des consommateurs de Barilla en s'appuyant sur leurs habitudes de consommation.

3. Objectifs

- Interroger des consommateurs sur leur régime alimentaire.
- Comprendre leurs motivations/comportements lors de l'achat de pâtes (le pourquoi).
- Déterminer une fréquence d'achat concernant les pâtes.
- Obtenir un avis général sur la perception qu'ont les consommateurs des pâtes.
- Demander aux consommateurs l'aperçu qu'ils ont de leur propre consommation de pâtes (j'en mange trop souvent/je devrais diminuer...).
- Lister les freins de leurs consommations de pâtes, s'il y en a.
- Déterminer les types de pâtes vers lesquels les consommateurs ont tendance à se diriger et pourquoi ? (Packaging, marque, prix, etc.)
- Savoir dans quels lieux ont-ils l'habitude de consommer.
- Identifier chez le consommateur les préférences concernant les caractéristiques techniques des pâtes (goûts, formes, taille, ingrédients).
- Collecter des noms de produit qui pourraient évoquer au consommateur le produit innovant.
- Construire une liste hiérarchisée des possibilités pour un nom commercial.
- Sélectionner un produit innovant ainsi que ses caractéristiques principales.



4. Choix des entretiens et objectifs

	Entretien individuel	Entretien de groupe
Type d'entretien (Directif/Semi-directif/Non- directif) (Réflexion/Nominal/Créativité)	Préférence pour le Semi-directif car il laisse un peu de liberté aux répondants tout en étant simple à comparer pour les analyses des résultats.	Préférence pour Nominal : réflexion individuelle et collective alternée, intéressant, car permet d'obtenir des listes d'idées.
Objectif de l'entretien (Quels objectifs sont associés à quelles études ?)	 Comprendre un phénomène ou des tendances Découvrir s'ils consomment des pâtes. Interroger des consommateurs sur leur régime alimentaire. Connaître l'image de Barilla dans l'esprit des consommateurs. Lister les freins de leur consommation de pâtes, s'il y en a. Comprendre leurs motivations/comportements lors de l'achat de pâtes. Découvrir leur habitude alimentaire. Déterminer les types de pâtes vers lesquels les consommateurs ont tendance à se diriger et pourquoi? (Packaging, marque, prix, etc.) 	 => Comprendre un phénomène ou des tendances Obtenir un avis général sur la perception qu'ont les consommateurs des pâtes. Collecter des noms de produit qui pourraient évoquer au consommateur le produit innovant. Construire une liste hiérarchisée des possibilités pour un nom commercial.
Guide (Consigne initiale/Guide d'entretien/Guide répertoire) (Guide d'animation/)	Construction d'un guide d'entretien (rédiger une consigne de départ puis les thèmes à aborder)	Construction de la consigne et du déroulement de l'entretien de groupe

5. Stratégie d'enquête

Stratégie d'enquête (Ordre, articulation des études et	Commencer par les entretiens individuels
dans le temps)	-> pour comprendre puis choisir quel produit innovant est le plus pertinent
	Poursuivre avec les entretiens individuels
	-> pour obtenir une liste d'idées de nom commercial du produit innovant sélectionné grâce aux entretiens individuels

Pour ce qui est de notre stratégie d'enquête, nous avons choisi de réaliser dans un premier temps les entretiens individuels sous la forme d'entretien semi-directif avec pour objectif d'obtenir des réponses plutôt précises et orientées pour sélectionner par la suite quelle innovation serait la plus appréciée. Le côté semi-directif nous permettra d'orienter les réponses des répondants de sorte à obtenir des informations qui concernent les 4 produits sélectionnés par notre groupe auparavant.



À la suite de cet entretien de groupe, à 2/4 jours d'intervalle, nous réaliserons l'entretien de groupe. Nous avons sélectionné un groupe nominal qui est assez directif et structuré ce qui nous permettra d'obtenir des idées pertinentes de nom commercial. Le fait d'utiliser la méthode du TGN nous sera aussi utile pour hiérarchiser ces idées grâce à la réflexion alternée individuellement puis en groupe.

Il nous a paru plus pertinent de commencer par les entretiens individuels pour déterminer le produit à garder parmi les 4, car, en entretien semi-directif, on peut obtenir des réponses comparables à des questions préparées qui sont indirectement liées à nos 4 produits. Cela permet d'empêcher les répondants de trop s'éparpiller et de nous donner des réponses trop éloignées de celles que l'on attend.

Puis l'entretien de groupe nous paraissait plus utile pour définir des idées de nom du produit car en groupe TGN l'alternance de réflexion individuelle puis collective permet d'obtenir une liste de nombreuses idées que l'on peut ensuite hiérarchiser selon les préférences des répondants ainsi que les critères de création d'un bon nom commercial.

6. Echantillonnage

Idéal:

	Entretien individuel	Entretien de groupe
Échantillon idéal (Nombre, âge, sexe etc)	20-30 personnes interrogées individuellement Hommes et femmes -> Âge = 18 ans et plus Variété des âges et des sexes Consommateur de Barilla Situation personnelle : étudiants, mère/père de famille, célibataire actif CSP variée	5-8 personnes Hommes et femmes -> Âge = 18 ans et plus Variété des âges et des sexes Consommateur de Barilla Situation personnelle : étudiants, mère/père de famille, célibataire actif CSP variée

Notre échantillon idéal pour l'entretien individuel se constitue de 20 à 30 personnes d'âges et sexes variés. Dans l'idéal, ils sont aussi consommateurs de Barilla et possèdent des situations financières et personnelles différentes.

Pour notre échantillon d'entretien de groupe, il s'agit des mêmes caractéristiques sociodémographiques, seulement dans des quantités différentes car l'échantillon est de 5 à 8 personnes seulement

Réel:

	Entretien individuel	Entretien de groupe
Échantillon réel	2x5 = 10 personnes (2 personnes interrogées par membre du groupe) Échantillon le plus large possible	5-8 personnes (indiqué par le prof) Échantillon le plus large possible

Voici la présentation de notre échantillon réel pour les entretiens individuels :

Numéro du répon- dant	Sexe	Âge	Catégories socio-profession- nelles	Situation
N°1	Homme	22	Étudiant	En couple
N°2	Femme	50	Employée, Comptable	Mariée, mère
N°3	Homme	54	Cadre, Responsable technique	Veuf, père

N°4	Femme	69	Retraitée	Mariée, mère
N°5	Femme	50	Professeurs, professions scienti- fiques	Marié, mère
N°6	Femme	19	Etudiante	En couple
N°7	Homme	34	Chef de chantier	Marié, père
N°8	Homme	18	Étudiant	Célibataire
N°9	Femme	56	Salarié, agent de maîtrise	Célibataire, mère
N°10	Homme	53	Salarié, agent de maîtrise	Célibataire, père

Pour ce qui est de notre échantillon réel de l'entretien de groupe, voici le tableau correspondant :

Numéro du répon- dant	Sexe	Âge	Catégories socio-profes- sionnelles	Situation
N°1 Cécile	Femme	50	Employée, comptable	Mariée, mère
N°2 Vincent	Homme	49	Chef d'entreprise	Marié, père
N°3 Chantal	Femme	75	Retraitée	En couple, mère
N°4 Bernard	Homme	77	Retraité	En couple, père
N°5 Rémi	Homme	18	Étudiant	Célibataire
N°6 Claire	Femme	18	Étudiante	Vit chez ses parents
N°7 Éric	Homme	43	Employée	Marié, père

7. Entretien individuel

Construction du guide d'entretien :

Introduction de l'entretien :

Bonjour, je vous remercie d'avoir répondu favorablement à notre demande d'entretien. Aujourd'hui, nous avons prévu d'échanger sur une durée d'environ 1 heure pendant laquelle nous aborderons le thème de la consommation alimentaire et de la place des pâtes dans celle-ci. Avant de commencer, je souhaiterais vous poser une question, pouvons-nous vous enregistrer, sachant que bien évidemment, toutes les informations que vous nous communiquez resteront confidentielles et non diffusées.

Objectif de l'entretien individuel semi-directif:



Consigne de départ : Qu'avez-vous mangé hier soir ?				
Objectifs globaux : comprendre puis choisir quel produit innovant est le plus pertinent Objectifs associés	Thèmes	Questions de relance		
 Interroger des consommateurs sur leur régime alimentaire Découvrir leur habitude alimentaire 	Thème 1 : Habitudes de consommation alimentaire	Sous-thème 1 : Alimentation et habitudes Que mangez-vous habituellement, vos repas/votre régime alimentaire ? Quel budget dédiez-vous à vos courses ? Combien de fois par mois allez-vous faire les courses ? Dans quel milieu avez-vous l'habitude de manger ? Pourquoi ? Combien de temps prenez-vous pour manger le midi ? Soir ? Pourquoi ? Donnez-vous de l'attention à la composition et la provenance des aliments que vous mangez ? Prenez-vous le temps de cuisiner ? Aimez-vous cuisiner ?		
 Découvrir s'ils consomment des pâtes Déterminer les types de pâtes vers lesquelles les consommateurs ont tendance à se diriger et pourquoi ? (Packaging, marque, prix etc) 	Thème 2 : Consommation de pâtes	Sous-thème 1 : Budget Quel budget dédiez-vous à votre consommation de pâtes ? Sous-thème 2 : Habitudes Dans quel type de magasin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes et pour quelles raisons ? Avec quoi avez-vous l'habitude d'assaisonner vos pâtes ? Pourquoi ? Sous-thème 3 : Préférences Quelles sont les marques que vous-consommez le plus et pour quelles raisons ? Quelle est votre forme de pâtes préférée ? Quel temps de cuisson préférez- vous pour vos pâtes ?		
 Connaître l'image de Barilla dans l'esprit des consommateurs Comprendre leurs motivations/comportements lors de l'achat de pâtes Lister les freins de leur consommation de pâtes s'il y en a 	Thème 3: Votre rapport et consommation de Barilla	Sous-thème 1 : Connaissance de la marque Comment vous définissez la marque Barilla ? Qu'est-ce que cela vous inspire ? Quels types de produits de la marque connaissez-vous ? Avez-vous l'habitude de consommer les produits Barilla, et pourquoi ? En un mot la qualité des pâtes Barilla ? Sous-thème 2 : Suggestions du répondant Quelles attentes avez-vous envers la marque Barilla ? Quels produits souhaiteriez-vous voir apparaître chez Barilla ? Pour quelles occasions consommez-vous cette marque ? Quels produits nouveaux pourriez-vous imaginer pour la marque ? Parmi les idées d'innovation des pâtes Barilla que l'on vous dicte, laquelle vous semble la plus géniale ? Sous-thème 3 : Freins et motivations		



	Avez-vous des occasions particulières pour consommer des pâtes ? Quelle est la première caractéristique que vous regardez lorsque vous achetez des pâtes ? Êtes-vous attaché à l'histoire des marques agroalimentaires que vous consommez ? Qu'est ce qui pourrait freiner vos achats chez Barilla ?
--	--

8. Entretien de groupe

Construction du guide d'animation :

Accueil des répondants :

Bonjour à vous sept. Tout d'abord, je souhaite vous remercier d'avoir répondu favorablement à notre demande d'entretien. Aujourd'hui, nous avons prévu d'échanger sur une durée d'environ 1 heure durant laquelle nous essayerons de trouver un nom qui convient à un produit : les pâtes express à emporter.

Avant de commencer, je souhaiterais vous poser une question importante : pouvons-nous vous enregistrer vocalement ? Sachant que, bien évidemment, toutes les informations que vous nous communiquez resteront confidentielles et uniquement dans le cadre d'un projet scolaire.

Explication du déroulement de cet entretien de groupe :

Nous vous accompagnerons tout au long de ce partage d'idées. Cet échange de groupe va se découper en plusieurs temps que l'on vous expliquera au fur et à mesure. Je répète, l'objectif principal de cet entretien de groupe est le suivant : trouver les caractéristiques visuelles, et finalement, un nom pour le produit choisi.

Présentation du produit innovant : Les pâtes sont très souvent le plat choisi en premier pour sa facilité et sa rapidité de préparation. Cependant, nous nous sommes intéressés au consommateur qui mange rapidement et souvent à l'extérieur de son domicile. Dans le but d'un développement optimal, Barilla doit également proposer des produits à ces consommateurs, c'est pour cela que nous voulons proposer un système de boîte à emporter contenant des pâtes de recettes différentes.

Objectif: trouver les caractéristiques, les visuels et un nom pour le produit choisi.

1) Mise en situation des participants, puis annonce de la problématique en deux temps, démarche : phase individuelle de génération d'idées (15 min)

1ère étape de la problématique :

À quoi vous fait penser ce produit ? À quel univers rattachez-vous ce produit ? Quels seraient pour vous ces formes, couleurs, son contenu, sa cible et sa distribution ? Écrivez en général aussi tout ce que vous évoque la description de ce nouveau produit.

Laisser 10 minutes de réflexion.

2ème étape de la problématique :

Maintenant que vous avez réfléchi sur l'ensemble du produit et de ses caractéristiques, nous aimerions approfondir cette réflexion en vous demandant : Si vous deviez choisir un nom pour ce produit innovant, quelles seraient vos idées ?

Laisser 5 minutes de réflexion.

2) Phase collective d'exposition des idées (20 min)



Notez toutes les idées sans jugements, chacun est libre de prendre des notes de ce qui l'intéresse, et nous, nous notons toutes les idées pour en collecter un maximum.

3) Animateur + Participants = synthétiser les idées (15/20 idées) et regrouper les thèmes Démarche : phase collective (10 min)

Regrouper les idées très similaires et en garder au maximum 20

4) Participants vont choisir de manière individuelle 5 idées les plus pertinentes Démarche : phase individuelle de hiérarchisation (7 min)

Les participants hiérarchisent les 5 idées qu'ils jugent être les plus pertinentes et donnent des explications de pourquoi ce sont les meilleures idées selon eux.

5) Phase collective de mise en commun de la hiérarchie des idées (15 min)

10 minutes : explication et justification des premiers choix de chacun 5 minutes : hiérarchisation collective des idées de nom.

		,
→ Connaître leur lien avec Barilla	Thème 1 : Relation avec Barilla	Quel type de consommateur de la marque Barilla êtesvous ? Quels types de produits avez-vous l'habitude de consommer ? Quelles sont les caractéristiques des produits Barilla vous pousse à acheter cette marque plutôt que d'autre ?
→ Savoir leur avis sur l'innovation choisi → Motivation et frein à l'achat et à la consommation de l'innovation → Intention d'achat	Thème 2 : Attitudes et motivations	Que pensez-vous de [l'innovation choisie]? Quelles caractéristiques de ce produit pourriez -vous pousser à consommer ce produit? Quelles caractéristiques pourraient être un frein à la consommation de ce produit? Quels types de consommateurs, d'après vous, pourrez consommer ce produit? Seriez-vous prêt à consommer ce produit?
→ Découvrir la meilleure mise en forme et caractéristiques visuelles du produit pour sa commercialisation.	Thème 3 : Caractéristiques de l'innovation	Comment imaginez-vous ce produit ? Quel nom pourriez-vous attribuer à ce produit ? Sous quelle forme pensez-vous qu'il pourrait être commercialisé ? Quel packaging pourriez-vous donner à ce produit ? Dans quel univers visuel pourriez-vous placer ce produit ?

9. Rapport de synthèse des entretiens individuels

Vous pouvez accéder à la retranscription de l'intégralité de nos entretiens en <u>Annexe 2</u> Ainsi qu'au grilles de codage et tableau d'analyse en <u>Annexe 3</u> et <u>Annexe 4</u>



Pour le codage des données, nous avons défini une unité de codage par analyse syntaxique, nous retranscrivons ainsi dans les grilles de codage disponible en Annexe 3 les mots-clés dans leur contexte qui nous permettront de déterminer par la suite quelle innovation sera la plus pertinente, et laquelle nous garderons pour l'entretien de groupe.

En annexe 4, vous pourrez retrouver notre tableau de synthèse des grilles de codage de tous les mots-clés des 10 entretiens. Pour cette synthèse, nous avons choisi de réaliser une analyse horizontale des données, catégorie par catégorie.

Voici notre rapport de synthèse :

Catégorie 1 : Habitudes de consommation

Synthèse: Les habitudes de consommation alimentaire se caractérisent par une recherche d'équilibre et de variété, avec une préférence marquée pour les aliments frais et de saison. Les repas sont composés de légumes, de protéines diverses (viande, poisson, œufs) et de féculents, reflétant une attention particulière à la qualité des produits. Les consommateurs favorisent également les circuits courts et la provenance française des aliments, tout en utilisant des outils comme l'application Yuka pour évaluer la qualité des produits alimentaires. Sur le plan des achats et du budget, les courses se concentrent principalement dans les grandes surfaces telles que Lidl, complétées par des achats occasionnels dans des épiceries ou sur les marchés locaux. Le budget moyen varie en fonction des besoins familiaux, oscillant entre 100 et 120 € par semaine pour une famille moyenne de quatre personnes. Des ajustements sont réalisés en fonction des dépenses imprévues ou des besoins spécifiques, notamment pour les enfants et les étudiants. En termes de lieu, de durée et de préférence de consommation, les repas sont principalement pris à domicile, dans un cadre familial ou individuel, privilégiant la convivialité et la qualité des produits. La durée des repas varie généralement entre 15 et 40 minutes, avec une préférence pour prendre le temps de cuisiner et de savourer les repas. Les repas au restaurant restent occasionnels et sont souvent réservés à des occasions spéciales, tandis que les repas au bureau sont peu fréquents, les consommateurs préférant manger à la maison ou dans des lieux plus conviviaux.

Extraits de discours: "J'ai un régime assez équilibré, légumes, protéines et féculents tous les jours, ou plus ou moins tous les jours" "Je cuisine le week-end pour toute la semaine mais pas le soir" "Il faut à peu près 700 g de pâte par semaine, donc 2€ par semaine pas plus"

Sous-catégorie 1.1 : Alimentation

Synthèse: Les habitudes alimentaires varient: certains privilégient l'équilibre avec des légumes, des protéines variées et des féculents, tandis que d'autres insistent sur la qualité avec des produits de saison et des sources de protéines diverses.

Extraits de discours : "Le plus varié possible" "J'ai en général une consommation de féculent régulière le midi avec des légumes et de la viande, et le soir des féculents et des légumes." "Je consomme beaucoup de sources de protéines différentes"

Sous-catégorie 1.2 : Achat et budget

Synthèse: Les dépenses alimentaires varient considérablement d'une personne à l'autre, avec des budgets mensuels allant de 100€ pour un étudiant à plus de 500€ pour une famille. Les courses se font généralement 2 à 4 fois par mois, avec des arrêts dans différents types de magasins, notamment Lidl, Auchan, Intermarché, et des dépenses complémentaires dans des épiceries ou des traiteurs locaux.

Extraits de discours : "J'y alloue 300 à 400 euros par mois, juste pour moi" "Trois fois maximum par mois."

Sous-catégorie 1.3 : Lieu et temps de consommation

Synthèse: Les répondants ont des habitudes de consommation alimentaire variées, privilégiant souvent leur domicile pour les repas. Certains optent pour des lieux spécifiques comme les restaurants ou les fast-foods, tandis que



d'autres choisissent des options rapides comme la cantine ou la salle de repos au travail. L'aspect social joue un rôle important, avec des repas partagés en famille à la maison ou entre amis au restaurant. Les temps de repas varient de 15 minutes pour les repas pressés à 2 heures pour les dîners plus détendus, reflétant les contraintes de temps et les préférences individuelles.

Extraits de discours: "Je mange soit dans ma salle à manger par habitude de vie, soit devant mon ordinateur devant un film ou une série, soit directement dans ma fac parce que je n'ai pas le temps de rentrer, ou je ne veux pas perdre de temps pour réviser, et cetera" "Chez moi, en grande majorité" "Le midi, je prends rarement le temps de manger parce que j'ai beaucoup de travail"

Sous-catégorie 1.4 : Rapport à la cuisine

Synthèse: Les attitudes envers la cuisine varient, certains aiment prendre le temps de cuisiner pour privilégier la qualité, tandis que d'autres trouvent cela contraignant ou préfèrent des repas rapides et simples. La quête de qualité et la gestion du budget sont des préoccupations communes.

Extraits de discours : "Je ne prends pas le temps de cuisiner." "j'aime cuisiner, j'essaie au maximum de faire les plats les moins gras"

Catégorie 2 : Consommation de pâtes

Synthèse: La consommation de pâtes est un aspect important du quotidien pour de nombreuses personnes, influencée par divers facteurs tels que le budget, les préférences de marque et les habitudes d'achat. En moyenne, les individus consacrent environ 8 à 15 euros par mois à l'achat de pâtes, optant souvent pour des marques comme De Cecco, Barilla, Panzani ou Rumo. Les supermarchés, notamment Lidl, Carrefour et Intermarché, sont les principaux points de vente, offrant une variété de choix et parfois des promotions attractives. Les critères de choix varient, certains privilégiant la praticité de cuisson, tandis que d'autres optent pour des marques réputées ou des options moins chères. Les pâtes sont souvent appréciées pour leur polyvalence et leur simplicité de préparation. Les sauces les plus courantes incluent la sauce tomate, le pesto, la sauce crème et différentes préparations à base de fromage ou de saumon. Les préférences de cuisson varient également, certaines personnes préférant des pâtes al dente tandis que d'autres les préfèrent plus cuites. En termes de budget, les pâtes sont considérées comme un repas économique et nourrissant, souvent adapté à une consommation régulière.

Extraits de discours: "Je prends majoritairement la marque du distributeur, je fais mes courses à Super U, je prends la marque Super U." "Surtout Barilla, parfois Panzani, et des pâtes italiennes" "les pâtes ça va être avec du gruyère ou de la sauce tomate ou du pesto, voire des truffes"

Sous-catégorie 2.1: Budget

Synthèse : La plupart des personnes dépensent environ 10 euros par mois pour les pâtes, mais les dépenses varient, allant de 5 à 30 euros par mois. Certains ont un budget hebdomadaire de 5 euros pour les pâtes.

Extraits de discours : "10€ au mois. Allez, 8€. Ça ne coûte pas très cher" "Au prix du paquet de pâte d'un kilo, je dirai 15 euros par mois."

Sous-catégorie 2.2 : Choix de marque

Synthèse: Les préférences en matière de marques de pâtes varient, mais De Cecco, Rumo et Panzani sont parmi les choix les plus appréciés pour leur qualité et leur prix abordable. Certains optent pour des marques distributeurs ou choisissent en fonction des promotions. En général, la rapidité de cuisson, l'emballage et la forme des pâtes influencent également les choix.

Extraits de discours : " je consomme davantage de pâte de chez Marque Repère ou Éco+" "J'aime bien aussi les Rumo depuis que je suis allée en vacances en Italie" "Des Panzani parce qu'elles cuisent vite"

Sous-catégorie 2.3 : Achat



Synthèse: Les principaux lieux d'achat de pâtes sont les supermarchés et les grandes surfaces telles que Carrefour, Auchan, Leclerc, Intermarché, Super U et Lidl. Certains optent également pour des épiceries ou des magasins de proximité pour plus de commodité. La recherche de bonnes affaires et les achats en grande quantité sont des facteurs influençant le choix du lieu d'achat.

Extraits de discours : "Chez Lidl[...]C'est le bon prix ou juste prix je pense." "J'achète des pâtes à carrefour Market souvent car c'est à côté de chez moi à 3 min à pied" "Leclerc par habitude et ses prix compétitifs"

Sous-catégorie 2.4 : Assaisonnement

Synthèse: Les assaisonnements classiques pour les pâtes incluent la sauce tomate, le pesto, la sauce crème, ainsi que des ingrédients comme le saumon, la carbonara et la bolognaise. Certains préfèrent des assaisonnements simples comme l'huile d'olive ou le beurre, tandis que d'autres optent pour des mélanges maisons ou du fromage râpé.

Extrait de discours : "Avec de l'huile d'olive car j'adore cela mais parfois de la crème fraîche ou de la sauce tomate ou du pesto aussi, pour apporter un goût plus agréable sentir un semblant de préparation d'un plat autre que simplement des pâtes"

Sous-catégorie 2.5 : Préférence en type de pâtes

Synthèse: Les préférences en matière de pâtes varient, mais les types les plus courants sont les pennes, les spaghettis et les coquillettes. La durée de cuisson varie de 3 à 11 minutes, avec une tendance à respecter les indications sur l'emballage. Certains préfèrent une cuisson al dente, tandis que d'autres optent pour une cuisson plus tendre. Les critères de choix incluent la couleur, la forme et le prix, avec une préférence générale pour les spaghettis et les farfalles.

Extraits de discours : "On cherche les 3 min dans les rayons" "Les spaghettis" "Ma forme de pâtes préférée, c'est vrai j'aime bien les farfalles." "Moi j'aime bien les pâtes al dente c'est la meilleure cuisson"

Sous-catégorie 2.6 : Motivations

Synthèse: Les motivations à consommer des pâtes varient, mais elles sont généralement appréciées pour leur praticité, leur polyvalence et leur capacité à rassasier à moindre coût. Certains les choisissent pour leur facilité et leur rapidité de préparation, tandis que d'autres les privilégient pour leur aspect économique et leur capacité à plaire à toute la famille au quotidien.

Extraits de discours : "nous les consommons au quotidien parce que nous aimons ça" "ça ne coûte pas cher, c'est facile à faire, on ne peut pas les rater et tout le monde aime"

Catégorie 3 : Rapport et consommation des individus auprès de Barilla

Synthèse: Barilla incarne un symbole de qualité et d'authenticité italienne dans l'esprit des consommateurs, grâce à ses produits artisanaux, son emballage en carton et son assortiment varié de pâtes et de sauces. Les consommateurs apprécient la qualité et la consistance des produits Barilla, en particulier les spaghettis, les lasagnes et les sauces comme le pesto. L'emballage en carton est souvent perçu comme plus sûr et écologique que les emballages en plastique, renforçant ainsi l'attrait des produits Barilla pour certains consommateurs. Les pâtes Barilla sont souvent associées à des occasions spéciales ou à des recettes particulières, ce qui témoigne de leur statut de choix de qualité. Cependant, le prix peut être un frein pour certains consommateurs, en particulier ceux ayant des contraintes budgétaires. Malgré cela, l'habitude de consommer des pâtes Barilla persiste chez de nombreux consommateurs, souvent en raison de la confiance dans la marque et des souvenirs familiaux associés à son utilisation. Les innovations telles que les pâtes express et les nouvelles formes de pâtes sont bien accueillies pour leur praticité et leur variété, bien que certaines préoccupations subsistent quant au prix ou à la réputation de la marque. Néanmoins, l'histoire et le savoir-faire de la marque, ainsi que son charme italien, inspirent confiance et fidélité



chez de nombreux consommateurs, qui sont prêts à payer un peu plus cher pour des produits de qualité et de renommée internationale.

Extraits de discours: "j'en ai une dizaine de paquets à la maison en ce moment (rire). Ça m'inspire des bons repas." "Les pâtes, le pesto Rosso et un peu moins souvent la sauce tomate en gros pot" "J'achète rarement cette marque à cause de son prix pour des quantités trop raisonnables, mais aussi parce que d'autres marques sont plus présentes en rayon"

Sous-catégorie 3.1 : Connaissance de la marque

Synthèse: La marque Barilla est généralement associée à des mots tels que "qualité", "Italie" et "haut standing". Certains la voient comme une référence en matière de pâtes et de sauces, tandis que d'autres pensent que c'est principalement du marketing. Malgré cela, elle évoque souvent la famille et est perçue comme offrant des produits de qualité, bien que parfois un peu chers.

Extraits de discours : "J'achète rarement cette marque à cause de son prix pour des quantités trop raisonnables, mais aussi parce que d'autres marques sont plus présentes en rayon"

Sous-catégorie 3.2 : Consommation

Synthèse: Les répondants consomment principalement des produits Barilla tels que les pâtes spéciales (notamment les lasagnes, les spaghettis et les tortellinis) avec des sauces comme la sauce tomate basilic et le pesto rouge. Certains les utilisent pour des recettes particulières, tandis que d'autres préfèrent les produits Barilla en raison de leur disponibilité en rayon. Les lasagnes sont souvent automatiquement associées à la marque Barilla. Cependant, il y a aussi des répondants qui n'utilisent jamais ou rarement les produits Barilla dans leur alimentation quotidienne.

Extrait de discours : "Qualité supérieure" "Savoureuse" "Tiennent bien à la cuisson" "Mensonges"

Sous-catégorie 3.3: Suggestions

Synthèse: Les suggestions incluent la réduction de l'impact écologique, la création d'accessoires Barilla, de nouvelles formes et recettes de pâtes express et autres, l'amélioration du packaging en privilégiant le carton, et la mise en valeur de l'histoire de la marque pour renforcer la confiance des consommateurs.

Extraits de discours : "faire en sorte de mettre du carton, pas de plastique, 0 plastique même" " je veux que quand j'achète le paquet il soit parfait, aucune déception gustative"

Sous-catégorie 3.4 : Frein et motivations

Synthèse: Les freins principaux à l'achat de Barilla sont le prix, surtout pour les étudiants et ceux qui accordent de l'importance au rapport qualité-prix. Certains clients signalent également des problèmes d'emballage et des préoccupations concernant le prix. En revanche, les motivations d'achat sont moins évidentes, mais certains sont influencés par la publicité et trouvent que le packaging épuré inspire confiance.

Extraits de discours : "le packaging pourrait me freiner" "bien évidemment le prix" "Oui, en plus je trouve que les paquets se rangent plus facilement sachant qu'ils sont bien refermables et tiennent beaucoup mieux debout seul"

10. Produit final sélectionné grâce aux entretiens individuels

Grâce au rapport de synthèse ci-dessus, nous pouvons en conclure que l'entièreté de nos entretiens individuels et son rapport de synthèse nous ont conduit à sélectionner le produit pâtes express principalement pour ses qualités de rapidité de préparation, mais aussi pour sa facilité d'usage et sa variété dans les possibilités plats (avec un même produit pâtes express, plusieurs recettes sont possible), cette variété qui est d'ailleurs souvent recherché par les consommateurs en termes d'alimentation.



11. Rapport de synthèse de l'entretien de groupe

Vous pouvez accéder à la retranscription de l'intégralité de notre entretien en <u>Annexe 5</u> Ainsi qu'au grilles de codage en <u>Annexe 6</u>

Pour le codage des données de l'entretien de groupe, nous avons choisi la méthode d'analyse syntaxique, soit avec des mots dans leur contexte, comme pour le codage de nos données d'entretiens individuels. Ces groupes de mots-clés nous permettrons ensuite de réaliser une analyse verticale des propos retranscrits, répondant par répondant pour en tirer un nom ainsi que les caractéristiques principales de l'innovation sélectionnée.

Voici notre second rapport de synthèse réalisé phase par phase :

Pour cet entretien de groupe, nous avons réalisé 2 tableaux d'analyse, une analyse verticale, un horizontal pour les phases correspondantes 1, 3.

Phase 1 : analyse verticale de l'exposition des idées

Répondant	Synthèse verticale
A	Mettre l'accent sur la qualité de la marque et en se démarquant par la création de sauces exclusives. Ces pâtes express seront pratiques à emporter, conservant leur identité italienne, avec un packaging distinctif en carton bleu. Elles seront également conçues pour une préparation rapide, y compris au micro-ondes, tout en proposant des formes de pâtes originales pour une expérience culinaire unique. Extraits de discours : "Emballage plus safe, qui est passable au micro-onde" "garder l'identité de la marque pour le packaging carton bleu pour être cohérent et que le consommateur la reconnaisse" "Garder la qualité de la marque"
В	Attirer un public d'étudiants et de professionnels actifs, ainsi que ceux qui mangent souvent à l'extérieur, en proposant des pâtes express adaptées à leurs besoins. Ces pâtes seront idéales pour les pauses déjeuner rapides, offrant une expérience culinaire qui évoque le dépaysement et l'énergie d'une cuisine italienne authentique. L'identité de marque de Barilla sera mise en avant, avec un packaging qui évoque la détente et le savoir-faire d'une "mama italienne" qui cuisine, tout en veillant à respecter la tradition et la qualité des pâtes italiennes. Extraits de discours : "Pause-déjeuner rapide dans tous les cas que ce soit hors de chez soi ou non" "apporter de la détente, du dépaysement, de l'énergie pour rappeler l'Italie comme si c'était la mama italienne qui nous avait cuisiné ce plat, ou justement se sentir chez-soi"
С	Pâtes express qui reflètent son identité italienne à travers leur packaging rappelant les couleurs du drapeau italien. Les contenants en carton seront adaptés à une utilisation au micro-ondes, présentés sous forme de bols ou de grands verres pour une expérience pratique et attrayante. Soucieuse de l'environnement, la marque optera pour des boîtes et des couverts réutilisables, bien que le bambou ne convient pas à ces derniers. Les box offriront des recettes mettant en avant le savoir-faire de Barilla, proposant ainsi des pâtes spéciales pour une expérience culinaire authentique. Extraits de discours : "Concernant le contenant = il faudrait connotation italienne, avec la couleur du drapeau par exemple" "Couverts aussi (en bambou) = même si moi je ne trouve ça pas bon du tout"
D	Box de pâtes fraîches ou de salade de pâtes, conditionnées dans un emballage sans plastique et micro- ondable en carton. Inspiré par des motifs traditionnels, le visuel des box évoquera une ambiance convi- viale. Disponibles partout, y compris sur les aires d'autoroutes, ces produits seront proposés en por- tions individuelles de 150 g ou en pasta box de 500 g, une première sur le marché.



	Extraits de discours : "pour le packaging je verrais un visuel de serviettes vichy avec des carreaux blanc et bleu pour rappeler l'identité de la marque avec ses couleurs, et donner l'image d'une serviette de table, comme si on mangeait à la maison" "Il faudrait présenter plusieurs modèles aux consommateurs pour qu'ils trouvent vraiment ce qui convient à ses attentes"
E	Lancer une gamme de recettes de luxe, incluant des saveurs exclusives telles que la sauce à la truffe, une première pour la marque. Cette initiative vise à attirer une clientèle d'étudiants et de professionnels actifs appréciant les produits hauts de gamme et la qualité. Barilla offrira également à ses clients la possibilité de participer au choix des nouvelles recettes, démontrant ainsi son engagement envers l'écoute du consommateur. Le packaging des produits sera repensé, avec des couleurs différentes pour chaque recette, facilitant ainsi leur identification (rouge pour la sauce tomate, vert pour la salade, noir pour la truffe, bleu pour le fromage).
	Extrait de discours : "Donc il serait intéressant de proposer une gamme de recettes de luxe pour accentuer cette élégance et ce haut de gamme, par exemple une boîte de pâtes avec de la sauce à la truffe, ce qui n'a jamais été fait en plus"
F	Viser les personnes qui mangent rapidement et hors de chez elles avec un format de boîte plus pratique, cylindrique ou pavé, facile à glisser dans un sac. Le visuel du packaging restera classique, conservant les couleurs bleu et rouge pour rappeler les boîtes en carton traditionnelles. Les recettes proposeront des sauces exclusives, incitant ainsi à l'achat de ce produit.
	Extrait de discours : "Il faudrait aussi proposer des recettes à base de sauces exclusives au pasta box pour donner envie au consommateur de goûter ces boîtes et d'acheter ce produit"
G	Les points de vente incluront les distributeurs dans les cantines, les entreprises et les halls de gare, offrant ainsi un accès pratique aux consommateurs. Le visuel sera similaire à celui de Barilla, avec une boîte en carton bleu arborant le nom de la marque en rouge. La gamme comprendra une option froide avec des boîtes à emporter de salade de pâtes, ainsi qu'une gamme de recettes chaudes proposant des box de pâtes. La cible principale sera les personnes seule qui mangent hors de chez elles.
	Extrait de discours : "J'ai commencé par réfléchir aux points de vente possibles pour commercialiser ce produit = vente en distributeur (cantine, entreprises, hall de gare pour le côté très pratique, accessible et sur le pouce ou encore comme les autres marques dans les rayons de grande surface, aux rayons frais, ou bien dans les galeries marchandes etc.)"

Phase 3 : analyse horizontale des choix individuels des 5 idées les plus pertinentes

ldée de nom	Synthèse horizontale (idée par idée / catégorie par catégorie)
Barillissima	Mot très chic qui évoque le haut de gamme et le caractère 100% italien, renforçant ainsi l'histoire et l'identité de la marque. Son caractère élégant accentue le côté italien et rappelle la qualité et le bon goût des produits. Bien que parfois difficile à prononcer, ce nom véhicule une allusion italienne positive et une idée de régal.
Baril'amo	Nom original qui évoque l'italien et la dolce Vita italienne, renforçant ainsi l'identité de marque. Ce nom possède plusieurs significations, de "Andiamo" (allons-y) et de "amo" (aimer les pâtes), créant ainsi une association poétique avec le produit. Son caractère unique et évocateur en fait un nom très joli qui véhicule plusieurs sens.

Barilla Box	Identifier rapidement le produit et la marque, avec un nom mémorisable et une définition parfaitement claire du produit. Son design simple et reconnaissable permet aux consommateurs de l'identifier aisément.	
Barilla Mama	Référence à l'Italie et à sa cuisine traditionnelle, évoquant ainsi le réconfort et l'image affective de la cuisine italienne. Ce nom rappelle l'idée d'une mère italienne réconfortante et renforce l'association avec l'Italie, même lorsque l'on est loin de chez soi. Il évoque fortement l'Italie et renforce le côté italien de la marque, créant ainsi une connexion émotionnelle avec les consommateurs.	
Barilla Presto	Évoque la rapidité et l'aspect pratique de la consommation alimentaire, suggérant des repas qui se mangent rapidement, voire sur le pouce. Ce nom renforce l'association avec la marque Barilla, rappelant ainsi la qualité et le caractère italien des produits. Il est essentiel pour un nouveau produit que la marque soit identifiable, et Barilla Presto parvient à transmettre efficacement le concept de rapidité tout en rappelant l'importance de la marque.	
Barilla Via	Forte référence à l'Italie tout en suggérant un aspect nomade et adapté à la consommation à emporter. Ce nom véhicule une belle connotation italienne, mettant en valeur l'origine italienne des produits. En rappelant une expression italienne connue, Barilla Via renforce l'image de l'Italie et évoque le plaisir de voyager à travers les saveurs de la cuisine locale.	
Pasti Vito	Nom original qui évoque clairement l'Italie. En associant le mot "Pasti" à "Vito", ce nom transmet une forte connotation italienne, renforçant ainsi l'authenticité et la tradition des produits proposés.	
Presto Subito	Rappelle doublement l'idée de manger rapidement, tout en évoquant fortement l'Italie. Ce nom sonne bien et véhicule une association claire avec la culture italienne, renforçant ainsi l'image de rapidité et d'authenticité des produits Barilla.	
Pasta Presto	Idée de manger rapidement. Ce nom simple et direct met en avant la notion de rapidité, soulignant ainsi la praticité des produits pour une consommation rapide et facile.	
Pasti Time Visibilité internationale tout en rappelant le concept du "tea time", qui est un moment spé vent associé à une pause à l'extérieur du domicile. Ce nom suggère un moment agréable e pour déguster des pâtes, soulignant ainsi l'aspect réconfortant et social de la consommat mentaire.		
Ma pause Barilla	Idée d'une pause-déjeuner, mettant en avant l'importance du moment de la consommation pour le consommateur. L'utilisation du pronom "ma" renforce le caractère personnel et intime de cette pause, soulignant ainsi l'aspect réconfortant et privilégié de l'expérience culinaire.	
Barill'via	Expression italienne connue, rappelant fortement l'Italie et mettant en avant son origine italienne. Ce nom véhicule une forte et belle connotation italienne, tout en suggérant un aspect nomade et adapté à la consommation à emporter.	

Phase 4: phase collective de mise en commun de la hiérarchie des idées

ldée de nom	Nombre de fois cité en première place
Barilla Presto	4
Barilla Mama	2
Barilla Box	1

Grâce à cette hiérarchisation collective des idées, "Barilla Presto" "Barilla Mama" "Barilla Box" sont les trois idées retenues pour le produit innovant des pâtes express, avec une grande préférence pour Barilla Presto.

12. Conclusion

Pour conclure cette mission 2 qui consistait à réaliser une étude qualitative, nous avons dû répondre à la problématique qui était de déterminer quel produit serait le plus intéressant à lancer au sein de la marque Barilla. Problématique à laquelle nous avons pu répondre grâce à nos entretiens individuels qui nous ont permis de comprendre les réelles motivations et freins des répondants concernant nos produits ainsi que de sélectionner le produit final, puis grâce à notre entretien de groupe qui lui nous a permis de comprendre davantage les attentes des consommateurs vis-à-vis du produit sélectionné ainsi que sur ses caractéristiques principales telles que son nom.

En suivant toutes ces étapes de notre stratégie d'enquête, nous avons pu déceler que le produit le plus aimé était les pâtes Express, car il correspondait plus que les autres produits aux besoins actuels des consommateurs de notre échantillon.

À la suite des réponses obtenues dans notre groupe de réflexion, nous avons pu développer et déterminer certaines des caractéristiques principales concernant le produit, telles que les lieux de distribution, le packaging et la recette et, surtout, son nom qui sera le suivant : « Barilla Presto ».

Pour la distribution, les pâtes express devraient être disponibles dans des cantines, au sein des entreprises ou encore les halls de gare. Cette distribution offrirait à sa cible une accessibilité facile aux produits de la marque.

Par analyse, il serait aussi intéressant de distribuer ce nouveau produit en grande surface dans les rayons parmi ses concurrents. Étant donné la position de leader de la marque Barilla, le fait que ce nouveau produit soit confronté à tous ceux déjà existant ne paraît pas pénalisant et handicapant pour la vente de ce produit qui se démarque déjà grâce à sa marque très aimée et identifiable.

Le contenant des pâtes devra être un contenant entièrement cartonné qui permettra d'être écoresponsable. L'emballage devra être adapté pour être réchauffé au micro-onde.

Garder l'identité visuelle bleue de la marque sera essentiel pour la facilité de l'identification de la marque. Pour une utilisation plus facile, des couverts seront présents dans la boîte des pâtes Express. L'intérêt de ce produit est la praticité et l'efficacité. Ce qui permet d'avoir un gain de temps important.

Pour ce qui est des recettes, dans l'idéal les pâtes sont cuisinées avec des sauces spécifiques à ce produit et non disponibles dans les autres permettant à l'innovation de sortir du commun. Pour terminer, la cohérence avec les autres gammes de produits est indispensable afin d'être crédible.



Table des matières

A	nnexes	17
	Annexe 1 : Liste et arguments des idées d'innovation de départ	17
	Annexe 2 : Retranscription des entretiens individuels	17
	Annexe 3 : Grilles de codage des 10 entretiens	50
	Annexe 4 : Tableau d'analyse horizontale des entretiens individuels	57
	Annexe 5 : Retranscription et analyse de l'entretien de groupe phase par phase	59
	Annexe 6 : Grille de codage de l'entretien de groupe phase par phase	66



Annexes

Annexe 1 : Liste et arguments des idées d'innovation de départ

PRODUITS	ARGUMENTS
1 → Pâtes plus saines et qualitatives	 Consommateurs de plus en plus attirés par des pâtes plus naturelles et saines (tendance bio etc) Une demande tournée davantage vers des produits de qualités et qui respectent la planète.
2 → Valoriser l'histoire de la marque Barilla (marketing nostalgique packaging vintages)	 Tendances vintages / rétro Français sont de grands consommateurs de pâtes Entreprise ancrée sur le marché depuis 1877 Renforce l'image de marque
3 → Pâtes express à emporter	 Tendance à vouloir la facilité et trouver un gain de temps à travers la consommation Français sont de grands consommateurs de pâtes
4 → Kit de préparation	 Ludique, propose une activité "créative" Français aiment fabriquer maison (s'assurer de la qualité des produits) Évolution du marché du DIY (Do It Yourself) dans le secteur alimentaire

Annexe 2: Retranscription des entretiens individuels

Répondant n°1 **RÉPONSES QUESTIONS** Qu'avez-vous mangé J'ai mangé une salade de légumes frais (concombres, tomates), hier soir? Que mandes sandwichs au thon, un petit peu des restes d'un pique-nique. gez-vous habituelle-Et une quiche lorraine aussi. Souvent le midi je mange au Crous ment? donc des repas complets avec des légumes, féculents et protéines le plus possible. Et le soir, j'essaie de manger le mieux possible, des salades, des légumes, des soupes. De temps en temps j'ai des craquages bien sûr. Quel budget dédiez-Des courses uniquement alimentaires ? Facile. 100€,120€. Je fais vous à vos courses? des grosses courses à Lidl pour environ 70 € et environ 35 € pour compléter une seconde fois. Donc oui, autour des 100 € pour moi, et par mois. Sans compter quelques petites dépenses, petites expéditions à Auchan à côté ou dans les épiceries pour des petites courses de 20 € pour faire le plein de glace, par exemple.

Combien de fois par mois allez-vous faire les courses ?	Ça dépend, mais ça peut aller de 2 à 4 fois dans le mois, parce que je peux aller refaire les stocks de certains produits, en théo- rie. Mais en réalité, je suis autour de 2,3 fois par mois, sans comp- ter les petites expéditions aux épiceries qui peuvent être une di- zaine en 1 mois.
Dans quel milieu avez-vous l'habitude de manger et pour- quoi ?	Le midi, je mange au Crous à la faculté de Paul Valéry de Montpel- lier. Le soir, je mange chez moi dans mon appartement. Et de temps en temps, à l'extérieur, je vais à des fast-foods comme Bur- ger King ou Greenlab, par exemple.
Combien de temps prenez-vous pour manger le midi ? soir ? Pourquoi ?	Lorsque je mange à la faculté, je prends environ 20 minutes au grand maximum. Il faut souvent libérer les tables rapidement au Crous. Le soir, si je prends entre le moment où je me sers et le moment où je bois ma tisane, c'est environ 40 minutes, car je regarde deux épisodes de 20 minutes de ma série en même temps. Le premier épisode, je mange et le second, je bois mon thé. Donc, en moyenne, je prends 30 minutes pour manger.
Donnez-vous de l'at- tention à la composi- tion et à la prove- nance des aliments que vous mangez ?	Oui, quand même. Pour des raisons de mieux manger, de meil- leure qualité principalement. Quand je fais moins attention, c'est pour des raisons budgétaires plus que des raisons d'envie. Et pour la provenance, j'essaie un maximum de France.
Prenez-vous le temps de cuisiner ? Aimez-vous cuisiner ?	Oui, quand même. Pour des raisons de mieux manger, de meil- leure qualité principalement. Quand je fais moins attention, c'est pour des raisons budgétaires plus que des raisons d'envie. Et pour la provenance, j'essaie un maximum de France.
Quel budget dédiez- vous à votre consom- mation de pâtes ?	Sachant que le paquet de pâtes De Cecco que j'achète habituellement coûte 2,5 €, je crois, je dois dépenser environ 5 € par mois. Ah oui, et aussi les pâtes chinoises à compter dans le budget quelques fois dans le mois, c'est pratique et rapide, ça doit faire 5 € aussi. On va dire que j'en mange 2 fois par mois pour être large. Mais je ne mange quand même pas très souvent des pâtes. Quand j'en mange, c'est entre 100 et 200 g de pâtes par repas, que pour moi. Donc, mon budget total de pâtes par mois est de 10 € environ.
Dans quel type de magasin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes, et pour quelles raisons ?	Supermarché. Car c'est là qu'on achète des pâtes, non. Ah oui, et aussi les épiceries quand ça m'arrive, par exemple le petit Auchan ou le Monoprix de La Comédie de temps en temps. Mais j'en achète toujours à Lidl ou Carrefour, des grands supermarchés quand même.
Avec quoi avez-vous l'habitude d'assai- sonner vos pâtes ? Pourquoi ?	Classique, huile d'olive si les pâtes sont naturelles. Sinon, pour les sauces, pesto, sauce tomate, crème et saumon aussi, j'adore. J'aime aussi le carbonara ou la bolognaise, sauces classiques aussi.
Quelles sont les marques de pâtes que vous consom- mez le plus, et pour quelles raisons ?	Souvent les moins chères, pour des raisons de budget du coup. Mais aussi les plus rapides à cuire, les « cuissons 3 minutes » parce que je suis impatient. Les paquets sont souvent ceux les plus bas dans le rayon. Les Panzani aussi. Ces deux exemples, c'est niveau packaging, je trouve que c'est attirant, ma main est



	attirée par la couleur rouge du packaging Panzani ou par le gros « 3 minutes » écrit sur les paquets de pâtes cuisson rapide, t'as trop envie de les prendre. C'est que du marketing, j'imagine, mais ça marche. Et ça, surtout dans les petits magasins qui n'ont pas trop de choix. Sinon, j'aime beaucoup les Rumo, les pâtes italiennes, elles sont très bonnes. Les « De Cecco » aussi, je les adore, je les trouve bien meilleures, plus épaisses, plus agréables. Au début de mes études, je les prenais aussi parce que je n'aimais pas aller faire les courses, et donc j'achetais toujours les paquets de 1 kg Panzani, car c'était les seuls à en proposer.
Quelle est votre forme de pâtes pré- férée ?	Peu importe, vraiment aucune importance. Mais, si je devais en dire une, je dirais les tubes longs coupés en deux, les pennes. Mais vraiment, peu importe. Ah oui, et les spaghettis aussi, mais en fait, je ne considère presque pas les spaghettis comme des pâtes comme les autres, elles sont différentes à mes yeux et sont beaucoup plus habituellement pour moi dans certaines recettes que je fais. Je mange souvent des spaghettis à la carbonara ou bolognaise ou au pesto. Mais bon, s'il ne me reste que des coquillettes, par exemple, ça ne change rien.
Quel temps de cuis- son préférez-vous pour vos pâtes ?	Il m'arrive d'acheter des pâtes de cuisson 3 minutes, mais j'ai plu- tôt pris l'habitude de cuire des pâtes classiques entre 9 et 11 mi- nutes, et souvent, je mets une minute entre les deux. L'al dente est à 9 minutes, le bien cuit est à 11 minutes, en général, je choi- sis un entre deux, 10 minutes de cuisson.
Comment définissez- vous la marque Ba- rilla ? Qu'est-ce que cela vous inspire ?	C'est les boites bleu foncé. Avec le logo rouge. Elles sont souvent plus chères que toutes les autres marques. Le fait que ce soit des boîtes en carton et pas des paquets en plastique comme les autres marques, par exemple Panzani, ça fait de suite beaucoup plus classe. La marque m'inspire de la sobriété aussi, et de la qualité. En plus, c'est plus simple pour faire le facing des rayons de supermarché, les paquets se rangent beaucoup mieux. Pour moi, c'est un peu les pâtes pour les grandes occasions, tu les trempes dans ton champagne, haha.
Quels produits de la marque connaissez- vous ?	C'est vrai que les pâtes Barilla pour moi sont un peu des pâtes spéciales. Quand j'ai envie de faire des pâtes au pesto, des simples tortellinis par exemple, j'achète automatiquement des Panzani. Mais si je veux faire des lasagnes ou des spaghettis, ou des recettes particulières, j'achète la marque Barilla. Je connais donc les spaghettis, les lasagnes, les tortellini, aussi j'aime bien. Ah oui, et je connais aussi les pâtes sans gluten et les pâtes complètes, j'en ai déjà entendu parler. Oui, je connais aussi les sauces, tomate basilic et pesto rouge par exemple, c'est vrai, je m'en souviens.
Avez-vous l'habitude de consommer les produits Barilla, et pourquoi ?	Plutôt oui, à chaque fois que je fais des lasagnes, j'achète automatiquement des pâtes Barilla, mais cela dit, je ne fais pas très souvent des lasagnes non plus. Après, ça dépend, mais oui, c'est plutôt une habitude. Mais il peut être rare de trouver des pâtes Barilla dans mon placard.
En un mot la qualité des pâtes Barilla ?	Très satisfaisante, classe. C'est important aussi que la marque dégage de la classe, de l'élégance et de la qualité, je trouve.

-		
Quels produits Ba- rilla consommez- vous le plus souvent ?	J'achète les lasagnes et les spaghettis Barilla.	
Quelles attentes avez-vous envers la marque Barilla ?	Que la marque diminue l'impact écologique. Après en disant ça, je ne veux pas non plus qu'il fasse du greenwashing, je serai encore plus déçu.	
Quels produits sou- haiteriez-vous voir apparaître chez Ba- rilla ?	Peut-être qu'une nouvelle forme de pâte serait intéressante, pour d'autres recettes, ou d'autres saveurs. Est-ce que toutes les formes de pâtes italiennes sont faites par Barilla ? Ce serait sympa par exemple.	
Pour quelles occasions consommezvous cette marque?	À l'occasion de recettes particulières, donc occasionnellement.	
Quels nouveaux pro- duits pourriez-vous imaginer pour la marque ?	Une pastabox par exemple, étant donné que je suis étudiant, je dois souvent manger sur le pouce et je ne suis pas chez moi tous les midis. Donc avoir un plat à emporter et pratique comme ça serait intéressant à développer.	
Parmi les idées d'in- novations Barilla que l'on vous a dictées, quelle est celle qui vous semble la plus pertinente ?	Je pense que ce serait les pâtes express qui fonctionnerait le plus sur le marché, on est de plus en plus pressé. En plus, en tant qu'étudiant, ce qui est disponible à emporter c'est très pratique. Les pasta box de ce style sont très chères et ont une mauvaise réputation, mais si la marque Barilla en propose je serai plus attiré je pense. Ça pourrait attirer un public plus jeune et peut être plus précaire. Ensuite, les pâtes plus saines et qualitatives, qui plaisent de plus en plus aux gens.	
Avez-vous des occa- sions particulières pour consommer des pâtes ?	Je mange souvent des pâtes, non pas forcément d'occasions particulières.	
Quelle est la première caractéristique que vous regardez lorsque vous achetez des pâtes ?	Je suis étudiant donc le prix, et donc le rapport qualité/prix, parce que j'aime quand même bien manger. Ah oui et j'aime aussi regarder le temps de cuisson des pâtes, ça m'importe aussi beaucoup.	
Êtes-vous attaché à l'histoire des marques agroalimentaires que vous consommez ? Lesquelles ?	Oui oui je suis quand même attaché à l'histoire et à l'image des marques agroalimentaires que j'achète. Après je ne suis pas sûr que cela ait un impact très fort sur ma consommation, à tel point que j'arrêterai d'acheter sur certains produits. C'est intéressant aussi de connaître les coulisses d'une marque si elles sont négatives, là je pourrai changer mes habitudes de consommation. La marque de sirop Eyguebelle, les chocolats Castelain ou encore des marques qui viennent de chez nous, sont importantes pour moi et j'aime les acheter en connaissance de leur histoire. C'est différent je trouve pour les grands groupes d'agroalimentaires.	

	Qu'est ce qui pourrait freiner vos achats chez Barilla ?	e prix surtout. Principal frein j'imagine.
Répondant n°2		
	Qu'avez-vous mangé hier soir ? Que mangez-vous habituellement ?	J'ai mangé une salade de légumes frais (concombres, to- mates), des sandwichs au thon, un petit peu des restes d'un pique-nique. Et une quiche lorraine aussi. J'ai un régime as- sez équilibré, légumes, protéines et féculents tous les jours, ou plus ou moins tous les jours.
	Quel budget dédiez-vous à vos courses ?	Mon budget est un peu faussé car j'achète beaucoup de courses pour mes enfants étudiants, mes courses ne sont pas que pour moi. Donc je dirai au moins 500€ par mois.
	Combien de fois par mois allez-vous faire les courses ?	Je dirai que je vais faire les courses au moins 4 fois par mois, en parlant de vraies grosses courses alimentaires. Le maxi- mum est 6 fois par mois je pense.
	Dans quel milieu avez- vous l'habitude de man- ger, et pourquoi ?	Le midi et le soir chez moi, dans ma maison. Parfois à l'extérieur de mon domicile, au restaurant mais c'est quand même très rare. Cela reste une exception. Non je ne mange jamais à mon bureau, sur mon lieu de travail le midi, je rentre toujours chez moi.
	Combien de temps pre- nez-vous pour manger le midi ? soir ? Pourquoi ?	Je mets environ 30 minutes à manger le midi quand je rentre chez moi. Le soir, je mets un peu plus de temps pour manger, une quarantaine de minutes je dirais.
	Donnez-vous de l'atten- tion à la composition et à la provenance des ali- ments que vous mangez ?	Oui carrément. La provenance est toujours France, même si ça dépend des saisons et des produits mais j'essaie de pren- dre le plus près possible de France.
	Prenez-vous le temps de cuisiner ? Aimez-vous cuisiner ?	Oui, je cuisine tout le temps. Je ne mange pas souvent seule, mais oui je cuisine quand même dès que possible.
	Quel budget dédiez-vous à votre consommation de pâtes ?	Je dirai une dizaine d'euros par mois. Ce budget est sûrement faussé car j'achète aussi beaucoup de courses alimentaires pour mes enfants étudiants. J'en mange souvent quand même.
	Dans quel type de maga- sin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes, et pour quelles raisons ?	J'en achète le plus souvent à Intermarché et à Carrefour. Dans des grands supermarchés. Je fais aussi souvent des drives chez Chronodrive ou Intermarché pour des raisons de temps et de pratique. Dans ce cas, je choisis mes paquets de pâtes en ligne simplement.
	Avec quoi avez-vous l'ha- bitude d'assaisonner vos pâtes ? Pourquoi ?	Je mange souvent des pâtes à la sauce tomate, ah oui et aussi au pesto j'aime bien. Je fais souvent des pâtes à la bo- lognaise, aussi à la crème et au jambon. Récemment, j'ai dé- couvert une nouvelle recette de Mac and Cheese, donc des pâtes avec beaucoup de fromage, j'adore!



Quelles sont les marques de pâtes que vous con- sommez le plus, et pour quelles raisons ?	Les marques que j'achète le plus sont les Barilla, les Panzani, et les marques distributeurs aussi j'achète facilement. Ça dépend des recettes que je veux faire, et du type de pâtes que je préfère. J'aime bien aussi les Rumo depuis que je suis allée en vacances en Italie, elles sont plus authentiques et ont meilleur goût. Ça dépend aussi beaucoup des promotions dans certains magasins. Par exemple, sur Chronodrive, quand je commande, je vais dans l'onglet "promotion" et je prends ce que je trouve.
Quelle est votre forme de pâtes préférée ?	La plupart des pâtes que je consomme sont des pennes, des spaghettis. J'aime beaucoup les pennes car le trou au milieu permet de mieux retenir la sauce, donc je trouve ça plus pratique et meilleur en sauce. Et aussi beaucoup de coquillettes car j'ai découvert une recette de Mac and Cheese que je fais très souvent en ce moment.
Quel temps de cuisson préférez-vous pour la cuisson de vos pâtes ?	Moi, j'aime bien faire cuire mes pâtes bien 10 minutes. Mais après tout dépend des formes, les coquillettes ou les petits paniers cuisent beaucoup plus vite, par exemple 7 minutes. Mais les pennes par exemple cuisent bien 10 minutes, car elles sont plus longues et épaisses. Ah oui et je connais aussi les pâtes de cuisson ultra rapide, donc des pâtes plus fines, les "3 minutes" ça c'était la révolution quand c'est sorti.
Comment définissez- vous la marque Barilla ? Qu'est-ce que cela vous inspire ?	Moi, Barilla m'inspire vraiment de la qualité et de l'authenticité des pâtes. La marque fait très italienne, ce sont presque des produits artisanaux on dirait, alors que ça n'en n'est sûrement pas. On a un peu l'impression de faire des pâtes comme les Italiens. Visuellement c'est plus joli, plus qualitatif. Les emballages cartons font plus safe que les emballages plastiques, après il faut voir si justement le carton n'est pas non plus autant polluant et respectueux de l'environnement.
Quels produits de la marque connaissez-vous ?	Pour moi Barilla c'est les spaghettis que j'achète très souvent et les lasagnes. Lasagnes je ne prends que des Barilla car elles se tiennent très bien à la cuisson. Je connais aussi les coquillettes, les paniers. Je connais aussi bien les petits formats de 250g de pâtes, ils sont très pratiques, on peut souvent changer de forme de pâtes. Je connais aussi les sauces Barilla, mais je n'en achète pas souvent, parce que le différentiel de prix est énorme par rapport aux autres marques. J'ai déjà acheté le pesto quelques fois par contre
Avez-vous l'habitude de consommer les produits Barilla, et pourquoi ?	Oui, j'ai l'habitude d'en acheter. Oui, en plus je trouve que les paquets se rangent plus facilement sachant qu'ils sont bien refermables et tiennent beaucoup mieux debout seul, sans forcément être dans un placard, sur des étagères par exemple. Les paquets sont très stables.
En un mot la qualité des pâtes Barilla ?	Tiennent bien à la cuisson, épaisse, très satisfaisante. Bien consistante.
Quels produits Barilla consommez-vous le plus souvent?	Je consomme le plus souvent des lasagnes et des spaghettis Barilla car elles sont plus qualitatives. Il m'arrive d'acheter une sauce tomate Barilla pour assaisonner les pâtes.



Quelles attentes avez- vous envers la marque Barilla ?	De rester qualitative. Toujours proposer des paquets en carton parce que c'est très pratique.
Quels produits souhaite- riez-vous voir apparaître chez Barilla ?	Pourquoi pas des pâtes fraîches. C'est très bon et pratique à cuisiner, cela renforcerait encore plus l'image de qualité et d'authenticité de la marque Barilla. En plus, j'aime les pâtes fraîches et il m'arrive d'en acheter chez un traiteur, c'est très bon!
Pour quelles occasions consommez-vous cette marque ?	À l'occasion de recettes particulières, de recherche de pâtes de qualité.
Quels nouveaux produits pourriez-vous imaginer pour la marque ?	J'imagine des plats Barilla surgelés de très bonne qualité. Je fonctionne souvent avec des aliments congelés, c'est parfois plus pratique. Et si Barilla propose des plats surgelés de bonne qualité et innovants je les achèterais volontiers!
Parmi les idées d'innovations des pâtes Barilla que l'on vous a dictées, quelle est celle qui vous semble la plus pertinente?	Moi, je pense que la valorisation de la marque Barilla avec les packagings et collections spéciales est une idée très intéressante et plairait bien au public d'aujourd'hui. J'ai grandi avec la publicité de la marque Lustucru, donc si je vois des packagings vintage Lustucru dans les rayons, j'en achèterai forcément. Mais par contre, je serai réticente à l'idée d'avoir des pâtes avec trop de vitamines, trop de minéraux etc, je trouve que ça pourrait devenir confus et faire peur aux consommateurs dans le sens où des pâtes devraient rester des pâtes et il faut plus faire attention à son alimentation globale. Par contre, le Nutri-score est intéressant. Les pâtes express sont aussi une très bonne idée je trouve.
Quelle est la première ca- ractéristique que vous re- gardez lorsque vous ache- tez des pâtes ?	Lorsque j'achète des pâtes, je regarde en premier la qualité. C'est très important pour moi, sachant que je cuisine tout le temps, j'aime avoir de bons ingrédients! L'impression de qualité est importante pour moi. En les achetant, je regarde les formes et je m'inspire des recettes que je vois, ça dépende beaucoup de ça aussi.
Êtes-vous attaché à l'his- toire des marques agroali- mentaires que vous con- sommez ? Lesquelles ?	Oui, même si je ne connais pas forcément l'histoire des marques agroalimentaires que je consomme, ça m'intéresse quand même. Par exemple les biscuits Lu, ou la marque Mi- chel et Augustin, ou encore Bonne Maman. Mais je dirais plus curieux de connaître l'histoire des marques, plutôt qu'attaché, dans la plupart des cas.
Qu'est ce qui pourrait frei- ner vos achats chez Barilla ?	Le prix et l'éthique je dirais, si j'apprends un scandale par rapport à Barilla ça pourrait me freiner.

Répondant n°3	QUESTIONS	RÉPON	SES
	Qu'avez-vous mangé hier soir ? Que mangez- vous habituellement ?		Hier soir, tomate, mozzarella. Le plus varié possible. À base de protéines, poisson, viande plu- tôt blanche, un peu rouge
	Quel budget dé vous à vos cour		Quel budget je dédie à mes courses par semaine ? À, environ 200€ pour 4
	Combien de fois mois allez-vous les courses ?	•	Donc une fois par semaine, le samedi comme tout le monde.
	Dans quel milie vous l'habitude ger, et pourquo	de man-	À table, à table. En semaine, c'est au travail à 12h00. Dans un lieu commun. Et ensuite le soir à la maison.
	Combien de ter nez-vous pour r le midi ? soir ? F ?	nanger	Environ un quart d'heure, une demi-heure c'est tout, mais encore des fois c'est plus rapide.
	Donnez-vous de tion à la compo à la provenance ments que vous gez ?	sition et e des ali-	Oui je vais toujours acheter des légumes de la saison actuelle. On a la chance de pouvoir le faire. Et des Français. Oui par exemple en ce moment des asperges. D'ailleurs j'éviterai de prendre un légume qui vient d'ailleurs, autre que la France. Avec le circuit le plus court.
	Prenez-vous le de cuisiner ? Air vous cuisiner ?	-	Oui, j'aime cuisiner. Je cuisine le week-end pour toute la se- maine mais pas le soir. Pas le temps, pas le temps le soir. Et ça me gonfle. Ah, on rentre du travail. Il y en a qui le font mais bon.



Allez, on va faire une estimation à la louche. Entre les lasagnes

et les pâtes. C'est déjà une semaine de pâtes de 500 g , 700g. Il

faut à peu près 700 g de pâte par semaine, donc 2€ par semaine

Quel budget dédiez-

mation de pâtes?

vous à votre consom-

pas plus donc ça fait 10€ au mois. Allez, 8€. Ça ne coûte pas très cher.
Chez Lidl. Bah parce que c'est le vrai prix des bonnes choses. (Rire) C'est le bon prix ou juste prix je pense.
Il y a essentiellement des pâtes avec des lasagnes. Et ensuite, ou sinon, les pâtes ça va être avec du gruyère ou de la sauce tomate ou du pesto, voire des truffes.
A, oui, bonne question. Alors c'est vrai que quand je vois Panzani, pour moi c'est un signe de qualité. Après pourquoi, je ne sais pas parce que c'est un gros industriel reconnu et depuis longtemps. Si j'ai deux paquets de pâtes, un Panzani, et un marque distributeur Lidl, OK, il est vrai que je ne vais pas forcément regarder le prix, je vais toujours prendre naturellement Panzani parce que j'ai plus confiance. C'est une question de confiance, c'est tout. Bizarre, alors que c'est la même pâte si ça se trouve.
Spaghetti tortellini (prend l'accent en disant ces noms de pâtes)
Que ce soit 5 Min ou 10 Min ou 3 Min, non, non. Ça va, Hé, on a le temps. Le plus important c'est le goût je pense.
Marque de qualité. Elle est connue, au même titre que Panzani. Voilà tout simplement.
Que les pâtes.



Avez-vous l'habitude de consommer les pro- duits Barilla, et pour- quoi ?	C'est en fonction de la disponibilité dans les rayons finalement, tout simplement chez Lidl. Et ils ne proposent pas forcément pas forcément des pâtes Barilla alors qu'il y a Panzani et marque distributeur.
En un mot la qualité des pâtes Barilla ?	Renommée.
Quels produits Barilla consommez-vous le plus souvent ?	Les spaghettis.
Quelles attentes avez- vous envers la marque Barilla ?	Je pense que, je crois que Barilla - ils le font en plus – sur le produit lui-même, une patte, c'est une patte - Quoi qu'il en soit, je pense que maintenant il faudrait plus penser au packaging qu'il y a autour des trucs comme ça, et faire en sorte de mettre du carton, pas de plastique, 0 plastique même. Aussi, pas de mettre de fenêtre. La difficulté, c'est que le consommateur ne veut pas voir le produit et ça, c'est plus compliqué pour lui. Mais d'un autre côté, c'est plus écologique.
Quels produits souhaiteriez-vous voir apparaître chez Barilla ?	Toujours des produits minimums transformés. Tu vois les, les sauces, c'est comme les sauces tomates, les trucs comme ça. Avec le moins d'ingrédients possible, il faut que du naturel, voilà. Faut le moins d'ingrédient. Par exemple une sauce tomate bolognaise, je ne vais pas acheter naturellement. Je préfère acheter la viande, la sauce tomate, les oignons et je fais ma bolognaise. Mais la sauce tomate, je n'ai pas envie de me taper des tomates et me les cuirs et les faire revenir et tout, ça non, ça va être du temps perdu. Un produit avec le moins d'ingrédients possible entre les ingrédients naturels et le moins transformés, c'est surtout ça. Avec un minimum de consommateurs. D'accord, surtout le minimum de conservateur, parce qu'ils sont obligés de mettre des conservateurs, avec le minimum de sel, le minimum de sucre Tout en étant bon, ça ce n'est pas facile. Techniquement parlant, il y a des problématiques techniques. Ils sont obligés de mettre des conservateurs aussi, sinon le produit s'abîme.
Quels nouveaux pro- duits pourriez-vous imaginer pour la marque ?	Aucune idée

	Parmi les idées d'inno- vations Barilla que l'on vous a citées, qu'elle est celle qui vous semble la plus perti- nente ?	Les pâtes plus saines et qualitatives
	Avez-vous des occa- sions particulières pour consommer des pâtes ?	Tous les vendredis! Parce que c'est plus facile à faire, c'est rapide. Parce que le vendredi ça signifie quelque chose de festif. Tout le monde est content. Je me tiens à ce jour. Oui comme on disait avant, Mardi, c'est ravioli ou vendredi, c'est ravioli. A une époque c'était ça le credo. Ben le vendredi c'est pâtes chez nous. C'est assez régulier. Et surtout pourquoi le vendredi? Bah parce que c'est la fin de semaine, on est fatigué. Le frigo en général, il n'est pas très plein, il
		est même vide puisqu'on fait les courses le samedi. Du coup bah super simple, il suffit de sortir un paquet de pâtes. C'est très facile à faire et ça fait un repas. Voilà, c'est ça, c'est ça qui est bien, pour ça les pâtes c'est super : ça ne coûte pas cher, c'est facile à faire, on ne peut pas les rater et tout le monde aime.
	Quelle est la première caractéristique que vous regardez lorsque vous achetez des pâtes ?	Le packaging, s'il est écologique. Et la marque si je la connais.
	Êtes-vous attaché à l'histoire des marques agroalimentaires que vous consommez ? Lesquelles ?	Non parce que je ne la connais pas Mais mes parents consommaient des Panzani je pense, et il y a de la publicité, Oui à une époque : « des pâtes, oui des pâtes mais des Panzani » je crois ou un truc comme ça ouais. Il y a de la pu- blicité qui joue.
	Qu'est ce qui pourrait freiner vos achats chez Barilla ?	Un défaut de qualités énormes. Ouais, imaginons le paquet, il a complètement explosé. Je ne vais pas l'acheter. Mais pas le prix. Pour les pâtes je ne regarde pas le prix, non ça ne coûte pas très cher. Je n'ai pas le temps. 2€ ou 3€ tu sais quoi, Pfff, même 0,10€ d'euros. Qu'est-ce qu'on va regarder quand elles coûtent 2€ ou 2,10€
Répondant n°4		

MONTPELLIER-SETE

Qu'avez-vous mangé hier soir ? Que mangezvous habituellement ?

J'ai mangé des pâtes, avec de la sauce coco, et ... des carottes et des petits pois, le yaourt. Le yaourt, je le sucre avec de la confiture. C'est tout.

Habituellement, à midi, il y a toujours des crudités; salades, carottes, betteraves; tomates; avocat; pamplemousse. Toujours en entrée. Ensuite, viande ou poisson avec un accompagnement souvent de légumes. Quand il n'y a pas de légumes, on prend de la semoule. Et puis, pour le dessert: toujours des fruits. On partage les fruits avec papy. On partage une orange, une banane et une pomme en général.

Quel budget dédiez-vous à vos courses ?

Alors là, c'est un peu plus compliqué car ce n'est pas régulier. Parce qu'on fait aussi les courses pour notre petite fille qui est à Marseille. J'ai quand même envi de te dire une centaine d'euros par semaine.

Combien de fois par mois allez-vous faire les courses ?

C'est partagé en trois. Intermarché, Lidl et U express. Parce que Leclerc c'était surtout par habitude avant qu'on déménage. Leclerc c'est une fois de temps en temps, mais pas pour l'alimentation. Notre choix préféré c'est quand même Intermarché. Mais on change en fonction des produits. Voilà, donc, Lidl c'est là où on achète le saumon, la sauce tomate, les yaourts, le gruyère, des fruits et des légumes s'ils me tentent. Intermarché pareil, ça va être les yaourts, les crevettes, très peu la viande, je ne prends pas les légumes car ils sont hors de prix. Je peux prendre des surgelés. Et puis aussi quand je manque de café, de thé, de bière, les boissons style limonade. Et U express c'est quand il nous manque peu de chose. Une fois par mois, on va faire les légumes et les fruits là-bas, parce qu'il y a une réduction importante. Donc on profite chaque mois de cette réduction, donc on y va. On achète aussi de la viande, parce qu'ils font des lots. On achète deux kilos de viandes haché frais. Je congèle immédiatement, ça me permet de faire des bolognaises, des lasagnes. Voila

Je fais la différence entre ces magasins pour la qualité. C'est-à-dire, je fais des choix de qualités. Par exemple, le thé c'est Ealing Earl gray. Je prends une boite, la plus grosse qui soit. Le café c'est Lavazza donc ce café il n'y en a pas à Lidl, donc je vais le chercher à Intermarché. Après, nous on regarde toujours le prix au litre ou au kilo. Dans tout ce qu'on achète, dont on n'a pas l'habitude, on regarde le prix au kg. Et puis ensuite, je suis les promos, parce que j'accepte la publicité dans ma boite aux lettres. Donc si tu veux, quand il y a une promotion intéressante à U, à Intermarché ou Lidl moins.



C'est vrai que je suis assez...J'innove très peu. Je ne vais pas tester les produits qui sortent, les pubs à la TV, je ne les suis absolument pas. Je n'ai pas un esprit à la découverte, des trucs à la mode. Mais maintenant j'utilise énormément Yuka. C'est pour la qualité des produits. Ce que je ne faisais pas avant. En biscuit par exemple, je prends des BIO, alors que je ne suis pas BIO, parce que ce sont eux qui ont le moins de cochonneries. Dans quel milieu avezvous l'habitude de man-On mange à table, maintenant c'est toujours dans la salle à manger. L'hiver dans la salle à manger, l'été dehors. Le petit déger, et pourquoi? jeuner dans la cuisine et le dîner, toujours dans la salle à manger parce qu'on regarde la TV. On mange tous les deux avec papy. Combien de temps pre-Notre repas dure 40 minutes. nez-vous pour manger le midi? soir? Pourquoi? On s'installe, on se pose vraiment. On mange assez vite mais on est assis et le fait qu'il y ai la tv, ça nous détend. Donnez-vous de l'atten-Alors il est certain que par exemple, les fraises ce ne sera plus tion à la composition et jamais d'Espagne parce que bon, c'est tellement pollué que à la provenance des aliments que vous mangez c'est nocif pour la santé. Donc, on prend les fraises de Carpentras. Que pour certaines choses on peut avoir le choix de prendre ou pas prendre. Et pour d'autres choses comme on adore les tomates provençales par exemple, je prendrai des tomates du Maroc. Pour la salade, la plupart du temps, nous maintenant on prend des icebergs. Je ne suis pas sûr qu'elle vienne de France. C'est les salades déjà préparées. Je n'achète plus de salades à éplucher, et tout. Tu passes 10 h à éplucher à tu étais 50 l d'eau. Maintenant j'achète de l'iceberg, on adore ou des sucrines. Voilà, donc elles ne viennent pas forcément de France. Les oranges ne viennent jamais uniquement de France, les clémentines je préfère les prendre de Corse. Les noix, je les prends de Grenoble. Enfin, quand tu veux acheter des légumes frais, enfin frais, euh, une bonne partie ne sera pas faite en France. Les carottes, je vais prendre de France par exemple. Après, j'ai testé les pommes de terre. Après, j'ai testé les congelés : les meilleurs épinards congelés sont à Lidl et Intermarché à des produits congelés sensationnels. La dernière fois, j'ai pris des carottes

en rondelles congelées. Je prends aussi des brocolis, ils sont de France, et des Choux-Fleurs. J'aime chou-fleur, brocoli, épinards et maintenant les carottes en rondelles et je les fais glacer avec du sucre et du beurre. Ça en accompagnement, c'est délicieux.

Oui, le moins possible. On achète des boîtes, mais là on fait systématiquement yucca? Et on prend les lentilles en boîte parce qu'elles sont très bonnes. Là, on a pris des petits pois, haricots verts, mais c'est rare. Et pourtant, c'est très bon. En boîte, on prend de la ratatouille. La Ratatouille est excellente. La Cassegrain, celle-là est excellente donc. Mais pas très souvent. Mais on ouvre des boîtes aussi, on ouvre du cassoulet qu'on ouvre en boîte parce que c'est pareil, Yuka nous donne la marque avec la meilleure note.

Prenez-vous le temps de cuisiner? Aimez-vous cuisiner?

Alors oui, on prend le temps de cuisiner. Euh pas tous les jours. Je cuisine forcément puisque j'épluche énormément de frais. Par exemple quand je fais, tu vois, tous les 15 jours les repas pour Alice, ma petite fille, je vais éplucher des courgettes et je vais les faire soit un poêler soit en gratin. Je fais cuire des haricots verts congelés aussi. Je fais des betteraves, qui sont à éplucher, je fais des carottes râpées épluchées, je fais de la salade, c'est à éplucher. Ensuite, tout ce que je lui fais, je le cuisine. Je lui fais, par exemple, j'ai innové avec du poulet au lait de coco. On fait de la bolognaise, on fait des courgettes à la viande, des quenelles, beaucoup de quenelles. Et puis on a acheté, comme je n'avais pas eu le temps de tout préparer, chez le traiteur du marché, des ravioles, qu'on a mangé sur place dimanche. On a aussi acheté des paupiettes et des nouilles sautées. Ça c'était vraiment parce que je n'avais pas le temps, sinon j'essaie de préparer le plus possible.

Quel budget dédiez-vous à votre consommation de pâtes ?

Le budget en pâtes combien alors ? Alors notre consommation de pâtes, ça va bien au moins 3, 4 fois par semaine, d'accord. Donc le budget, un paquet de coudes va au moins nous faire 4 fois, donc un paquet de coudes ça coûte 2 et quelques. Par semaine ça va me coûter 2,00€ quelques d'accord que 2*4 =8, 8 à 10€ dans le mois

Dans quel type de magasin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes, et pour quelles raisons?

Alors les pâtes, on prend volontiers Panzani et l'italien : les spaghettis. Les spaghettis Barilla. Mais de moins en moins parce qu'elles sont plus chères. Donc en fait là tu vois, je me suis aperçu que je n'avais plus de Barilla. J'ai en revanche beaucoup de Panzani. Et j'ai même les lasagnes Combino qui sont les lasagnes Lidl et qui sont très bonnes du point de vue qualité. Mais tu trouves des supers lasagnes aussi à Aldi de qualité.

	Inter, oui, parce que Lidl non prend moins. Inter on va dire car il propose des produits, c'est pour ça. On passe devant et on se dit « Bon bah tiens on va reprendre un paquet ». Ce n'est pas parce qu'il y a des promos. C'est parce que je m'aperçois qu'il en manque un peu. Donc on va se dire bah tiens, on en prend un paquet en réserve. On n'achète pas de pâte à U et Lidl pas trop souvent. On aime bien Panzani, un peu par rapport à la forme. Parce que dans les pattes, c'est clair qu'il y a tellement de motifs différents que ça n'a pas le même goût.
Avec quoi avez-vous l'habitude d'assaisonner vos pâtes ? Pourquoi ?	Alors là, avant c'était beaucoup de gruyère maintenant. Aujourd'hui avec le cholestérol, c'est une pâte soit nature si j'ai le courage de les manger nature, je trouve ça délicieux en goût. C'est pour ça qu'on reste sur Panzani. Et finalement ça a très bon goût la pâte seule. Ou alors je mets un petit morceau de beurre. Mais je mets plus de gruyère.
Quelles sont les marques de pâtes que vous consommez le plus, et pour quelles rai- sons ?	Des Panzani parce qu'elles cuisent vite. On cherche les 3 Min dans les rayons. On a confiance en la marque. Elle a un bon rapport qualité/prix.
Quelle est votre forme de pâtes préférée ?	On aime les coudes, les spaghettis, la coquillette. Ouais, j'ai plein de paquets, la Coquillette je la fait pour les enfants en fait. Les coudes, les spaghettis, les macaronis. Les macaronis, on aime bien.
Quel temps de cuisson préférez- vous pour la cuisson de vos pâtes ?	Alors on aime les pâtes, 3 Min de cuisson. Pour nous c'est important parce que ça cuit vite.
Comment vous définis- sez la marque Barilla ? Qu'est-ce que cela vous inspire ?	La marque Italie en 1. Les pâtes italiennes ont donc un savoir- faire en 2. Le choix des tailles en 3. Parce que tu as le numéro un, numéro 2, numéro 3, t'en as des grosses et PAPI et moi donc on raffole des fines et c'est le numéro un. Donc il y a des tailles et il y a une taille qu'on choisit parce qu'on n'aime pas les gros spaghettis. Oui on n'aime pas les gros trucs. Voilà donc Barilla numéro un spaghetti.
Quels produits de la marque connaissez- vous ?	Il y a évidemment des pâtes. Il y a des sauces Barilla mais on ne les achète pas.

Avez-vous l'habitude de consommer les produits Barilla, et pourquoi ?	Pour les spaghettis numéro 1 essentiellement, d'accord hein. Avant, on avait plusieurs produits Barilla dans le placard en pâte. Mais maintenant on garde les spaghettis, mais à côté c'e plus Barilla. On a réduit.
En un mot la qualité des pâtes Barilla ?	Savoureuse
Quels produits Barilla consommez-vous le plus souvent ?	Les spaghettis n°1
Quelles attentes avez- vous envers la marque Barilla ?	Avant tout la qualité, ouais. Oui, la qualité. Et le prix aussi. Et c'est ça le rapport qualité prix.
Quels produits souhai- tez-vous voir apparaître chez Barilla ?	Pas d'attente particulière. Alors, comme je te disais, je n'ai pas un esprit extrêmement curieux d'un point de vue culinaire et que je ne suis pas passionné par la cuisine, ben du coup rien.
Pour quelles occasions consommez-vous cette marque ?	Je n'ai pas d'occasion particulière. Quand il y en a dans les pla cards. Voila
Quels nouveaux produits pourriez-vous imaginer pour cette marque ?	Alors, j'ai envie de dire, mais ils l'ont déjà. Un pesto, mais c'est impossible ce que je vais te dire. Un pesto qui soit le plus proche possible du frais. Parce que le pesto en pot a un petit goût qu'on ne retrouve pas dans le pesto frais. Il y a un petit goût. Parce qu'on adore les pâtes au pesto. En Italie, on trouve du pesto frais. Ils sont dans les rayons frais, dans des pots apparents, en plastique, tu sais, et là tu trouves du pesto frais. Le pesto en pot, c'est vrai qu'il y a des conservateurs. Ce n'est par le même
Parmi les idées d'innovations Barilla que l'on vous a dictées, quelle est celle qui vous semble la plus pertinente ?	

Avez-vous des occa- sions particulières pour consommer des pâtes ?	Quand il n'y a rien d'autre de prêt, qu'on a faim et parce que c'est vite préparé, puis parce qu'on aime. En accompagneme de viande en sauce, de plats en sauce. Pour le plaisir, voilà d'avoir une sauce avec. C'est plus le soir. Quelquefois à midi aussi. Non c'est rare à midi, oui c'est rare. Mais ça peut être p sieurs soirs par semaine et il n'y a pas de règle de jour. Il peut avoir autre chose dans le frigo, on peut dire « Ah Ben on se fait des pâtes » parce qu'on en a envie. Ou s'il reste un truc de légumes par exemple, on adore les spaghettis avec les courget sautées. Si tu veux, quand je fais un plat, j'essaie toujours d'u peu plus pour qu'il y ait des restes. Et là tu vois hier soir, il rest des coudes d'hier soir, il n'en reste pas beaucoup, il en reste peu de ça. Ben je les ai quand même mis dans un pot parce q je sais qu'on va les manger. Si on ne les finit pas en un jour, or les mange le lendemain. En accompagnement de choses, voi
Quelle est la première caractéristique que vous regardez lorsque vous achetez des pâtes ?	Marque et emballage. La forme. C'est très important l'emballage et voir le produit. Moi je trouve que dans les spaghettis on ne voit pas le produit, mais comme on le connaît on l'achète. Alors que dans Panzani on voit le produit qui donne envie. On voit la couleur aussi. La couleur est importante. Parce que les pâtes aux œufs, elles sont plus jaunes que les pâtes sans œu
Êtes-vous attaché à l'histoire des marques agroalimentaires que vous consommez ? Les- quelles ?	Ben écoute, c'est vrai que pour les pattes par exemple, Barilla est arrivé bien après Panzani. Panzani c'est depuis qu'on est ptit « Des pâtes, des pâtes oui, mais des Panzani » Bah voilà un slogan publicitaire qui nous a marqués petit et on reste ami. Erilla ne fait pas énormément de pub à la télé. Ils en ont fait, Pazani non plus, mais ça reste en mémoire.
Qu'est ce qui pourrait freiner vos achats chez Barilla ?	Le prix

Répondant					
n°5	QUESTIONS	RÉPONSE	S		
	Qu'avez-vous mangé hier soir ? Que mangez-vous habituellement ?		Desr	estes. Du poulet au Curry, et du riz	

	J'ai en général une consommation de féculent régulière le midi avec des légumes et de la viande, et le soir des féculents et des légumes.
Quel budget dédiez-vous à vos courses ?	En moyenne, beaucoup. Je dirais pour un total par mois d'environ 1000 à 1 200 € par mois, en fonction de si on achète de la viande en boucherie par exemple ou des produits plus basiques.
Combien de fois par mois allez-vous faire les courses ?	2 fois par semaine si ce n'est pas plus parfois lorsqu'on oublie quelque chose d'essentiel pour un des repas que nous avons prévu de faire. Mais nous sommes plusieurs à faire les courses à la maison donc moi je les fais environ 3 ou 4 fois par mois.
Dans quel milieu avez- vous l'habitude de manger ? Pourquoi ?	Je mange le midi sur mon lieu de travail, à la cantine ou bien j'apporte mon propre repas le plus souvent et le soir quasi- ment tout le temps à ma maison sauf une fois tous les 15 jours au restaurant.
Combien de temps pre- nez-vous pour manger le midi ? soir ? Pourquoi ?	Le midi je prends rarement le temps de manger parce que j'ai beaucoup de travail et ça me permet de gagner du temps, donc environ un quart d'heure, et le soir c'est plus long, je dirais entre 1 et 2 heures car il faut cuisiner et on se retrouve en famille, c'est l'occasion de discuter.
Donnez-vous de l'atten- tion à la composition et la provenance des aliments que vous mangez ?	Tout à fait, la composition, et surtout la provenance pour essayer de manger au maximum des produits locaux. Nous faisons surtout attention aux fruits et légumes, qu'ils n'aient pas une provenance du Pérou par exemple, et après pour les œufs aussi, je regarde les conditions d'élevage, tout comme pour la viande.
Prenez-vous le temps de cuisiner ? Aimez-vous cuisiner ?	Oui je prends beaucoup de temps pour cuisiner, et j'essaye de varier mes repas et les plats que je cuisine, et j'aime ça, seule- ment parfois j'aimerais que ça prenne un peu moins de temps.
Quel budget dédiez-vous à votre consommation de pâtes ?	Sachant que nous avons toujours des paquets de pâtes en ré- serve, je dirais que réellement, nous en consommons pour 10 € par mois mais nous en achetons plus pour mettre en ré- serve.
Dans quel type de maga- sin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes, et pour quelles raisons ?	Dans les supermarchés, principalement à Intermarché, et par- fois carrefour, et parce qu'on a l'habitude et on ne fait nos courses que là-bas.
Avec quoi avez-vous l'ha- bitude d'assaisonner vos pâtes ? Pourquoi ?	Pour ma part, je n'assaisonne pas trop mes pâtes à part quelques fois avec des sauces faites maison, mais je les pré- fère nature.
Quelles sont les marques de pâtes que vous con- sommez le plus, et pour quelles raisons ?	Surtout Barilla, parfois Panzani, et des pâtes italiennes.



Je préfère les gros pâtes ou alors les lasagnes
En général, je cuis mes pâtes un peu plus que le temps de cuisson conseillé.
Une marque connue que j'ai l'habitude de consommer, j'en ai une dizaine de paquets à la maison en ce moment (rire). Ça m'inspire des bons repas.
Les sauce tomates par exemple, et sinon les pesto Rosso et vert que mes filles utilisent beaucoup.
Oui
Rien à redire, elles ne collent même pas, incollables
Les pâtes, le pesto Rosso et un peu moins souvent la sauce tomate en gros pot.
De la variété au niveau des formes de pâtes, de la qualité des produits et la vitesse de cuisson.
Je dirais que Barilla est une marque relativement associée à l'Italie, je dirais donc des pizzas Barilla.
Pas d'occasions spéciales j'en mange au quotidien
Etant donné que la marque Barilla est rattachée à l'Italie, je dirais des pizzas
Je pense que l'innovation la plus pertinente est créer ses pâtes soi-même, c'est plus original
Non, pas vraiment, nous les consommons au quotidien parce que nous aimons ça.



	Quelle est la première ca- ractéristique que vous re- gardez lorsque vous ache- tez des pâtes ?	La forme
	Êtes-vous attaché à l'his- toire des marques agroali- mentaires que vous con- sommez ? Lesquelles ?	Non pas spécialement
	Qu'est ce qui pourrait frei- ner vos achats chez Ba- rilla ?	Peut-être le prix



Répondant n°6

Qu'avez-vous mangé hier soir ? Que mangez-vous ha- bituellement ?	De l'aligot et de la saucisse, mais habituellement, enfin, le plus souvent, je mange de la salade en entrée, puis je l'ac- compagne avec des pâtes et de la viande.	
Quel budget dédiez-vous à vos courses ?	Je pense que je fais des courses toutes les 2 semaines avec ma mère pour 200 ou 300 € du coup ça fait à peu près 600,00€ par mois pour 4 personnes avec mes parents et ma sœur.	
Combien de fois par mois allez-vous faire les courses ?	Du coup ça fait 2 fois par mois soit 1 fois toutes les 2 se- maines sauf s'il manque de quelque chose dans le frigo on y va une 3e fois pour les fruits par exemple, ce qui ne se con- serve pas très longtemps	
Dans quel milieu avez-vous l'habitude de manger, et pourquoi ?	Chez moi, en grande majorité	
Combien de temps prenez- vous pour manger le midi ? soir ? Pourquoi ?	30 min parce que j'aime bien prendre mon temps pour manger et ne pas manger trop vite et le soir, à peu près 30 – 40 minutes sans compter le temps de cuisine, et de préparation du repas.	
Donnez-vous de l'attention à la composition et à la pro- venance des aliments que vous mangez ?	Oui je regarde la provenance des aliments, mais pas plus c ça par exemple les nutriscore je n'y fais pas attention, mên s'ils sont marqués D, si je souhaitais acheter le produit ava de voir la lettre, je le prendrais quand même	
Prenez-vous le temps de cuisiner ? Aimez-vous cuisiner ?	Oui, j'essaye souvent de nouvelles recettes, et j'aime prendre le temps de cuisiner	
Quel budget dédiez-vous à votre consommation de pâtes ?	Je ne sais pas du tout je ne regarde même pas les prix des paquets de pâtes	
Dans quel type de magasin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes, et pour quelles raisons ?	J'achète des pâtes à carrefour market souvent car c'est à côté de chez moi à 3 min à pied mais aussi parfois à Leclerc ou Intermarché donc en super et hypermarchés.	
Avec quoi avez-vous l'habi- tude d'assaisonner vos pâtes ? Pourquoi ?	Du fromage râpé	
Quelles sont les marques de pâtes que vous consom- mez le plus, et pour quelles raisons ?	Les Barilla parce qu'elles sont stylées, au niveau des paquets et des formes	
Quelle est votre forme de pâtes préférée ?	Les coquillettes	
Quel temps de cuisson pré- férez- vous pour la cuisson de vos pâtes ?	Quand elles sont Al Dente	



Comment vous définissez la marque Barilla ? Qu'est-ce que cela vous inspire ?	La famille, parce que depuis toute petite on mange des Barilla avec ma famille, c'est une marque de pâte que j'ai toujours connue C'est dans mon cœur Barilla.
Quels produits de la marque connaissez-vous ?	La sauce tomate arrabbiata, et je crois qu'ils font du pesto aussi.
Avez-vous l'habitude de consommer les produits Barilla, et pourquoi ?	Oui
En un mot la qualité des pâtes Barilla ?	Parfaites
Quels produits Barilla consommez-vous le plus souvent ?	Les pâtes, et les différentes sauces tomates
Quelles attentes avez-vous envers la marque Barilla ?	Qu'elle continue comme ça, je n'ai pas une attente en parti- culier, ce qu'elle propose me convient déjà
Quels produits souhaite- riez-vous voir apparaître chez Barilla ?	Pourquoi pas des gnocchis,
Pour quelles occasions consommez-vous cette marque?	Je les consomme au quotidien
Quels nouveaux produits pourriez-vous imaginer pour la marque ?	Une pâte à préparer pour créer nos pâtes parce que j'ai déjà une machine pour faire des pâtes mais je ne sais pas com- ment faire la préparation et quels ingrédients mettre dedans.
Parmi les idées d'innova- tions Barilla que l'on vous a dictées, quelle est celle qui vous semble la plus perti- nente ?	Du coup, évidemment la dernière, le kit de préparation.
Avez-vous des occasions particulières pour consommer des pâtes ?	Non aucune
Quelle est la première ca- ractéristique que vous regar- dez lorsque vous achetez des pâtes ?	La marque, je prends toujours la même
Êtes-vous attaché à l'his- toire des marques agroali- mentaires que vous con- sommez ?	Pas vraiment
Qu'est-ce qui pourrait frei- ner vos achats chez Barilla ?	Rien, appart si il n'y a plus de pâtes Barilla en rayon.



Qu'avez-vous mangé hier soir ? Que mangez-vous habi- tuellement ?	J'ai mangé hier soir une salade avec deux cuisses de poulet. Je consomme beaucoup de sources de protéines différentes, de la viande, poisson, œufs, fromages etc. Mais aussi beau- coup de glucides vu que je suis un sportif avec les pâtes, le riz, les céréales, le pain Je mange aussi beaucoup de légumes et de fruits et mes lipides sont dans la viande et l'huile d'olive.
Quel budget dédiez-vous à vos courses ?	J'y alloue 300 à 400 euros juste pour moi.
Combien de fois par mois allez-vous faire les courses ?	Je dois les faire quand même régulièrement, donc 5 à 6 fois par mois.
Dans quel milieu avez- vous l'habitude de man- ger, et pourquoi ?	Je mange tout le temps à la maison ou au travail quand c'est midi. C'est par obligation et principe.
Combien de temps pre- nez-vous pour manger le midi ? soir ? Pourquoi ?	Je prends au minimum 30 minutes par repas, le temps de l'ap- précier, de manger tranquillement et de profiter de ce moment pour discuter en famille.
Donnez-vous de l'atten- tion à la composition et à la provenance des ali- ments que vous mangez ?	Souvent, mais je fais des exceptions de temps à autres.
Prenez-vous le temps de cuisiner ? Aimez-vous cuisiner ?	Je n'aime pas spécialement cuisiner mais pour bien manger il est nécessaire de le faire donc oui.
Quel budget dédiez-vous à votre consommation de pâtes ?	Au prix du paquet de pâte d'un kilo, je dirai 15 euros par mois.
Dans quel type de maga- sin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes, et pour quelles raisons ?	J'achète dans plusieurs magasins possibles, cela dépend d'où je me trouve pour faire mes courses, mais généralement Leclerc par habitude et ses prix compétitifs.
Avec quoi avez-vous l'ha- bitude d'assaisonner vos pâtes ? Pourquoi ?	Avec de l'huile d'olive car j'adore cela mais parfois de la crème fraîche ou de la sauce tomate ou du pesto aussi, pour apporter un goût plus agréable sentir un semblant de préparation d'un plat autre que simplement des pâtes.
Quelles sont les marques de pâtes que vous consommez le plus, et pour quelles raisons ?	Je n'ai pas de marque préférée je ne prends pas toujours les mêmes mais il faut savoir qu'en famille je consomme davan- tage de pâte de chez Marque Repère ou Éco+ alors que les mi- dis, comme je mange au travail, c'est moi qui me prépare à manger donc plutôt des pâtes complètes mais là les marques c'est pas ce qui me revient tout de suite.



Quelle est votre forme de pâtes préférée ?	Les tagliatelles sans hésiter.
Quel temps de cuisson préférez- vous pour la cuisson de vos pâtes ?	Dix minutes chronométrées !
Comment vous définis- sez la marque Barilla ? Qu'est-ce que cela vous inspire ?	C'est une marque connue, ancienne, un peu chère pour rien je trouve. Des pâtes sont des pâtes, on paye plus la marque qu'autre chose.
Quels produits de la marque connaissez-vous ?	Les pâtes et les sauces Barilla.
Avez-vous l'habitude de consommer les produits Barilla, et pourquoi ?	J'achète rarement cette marque à cause de son prix pour des quantités trop raisonnables, mais aussi parce que d'autres marques sont plus présentes en rayon. Je prends ce que j'ai sous la main en premier.
En un mot la qualité des pâtes Barilla ?	Fiable
Quels produits Barilla consommez-vous le plus souvent ?	
Quelles attentes avez- vous envers la marque Barilla ?	Peut-être qu'elle revoit son rapport prix/ quantité.
Quels produits souhai- tez-vous voir apparaître chez Barilla ?	
Pour quelles occasions consommez-vous cette marque ?	
Quels nouveaux produits pourriez-vous imaginer pour la marque ?	
Parmi les idées d'innova- tions Barilla que l'on vous a dictées, quelle est celle qui vous semble la plus pertinente ?	Franchement, l'idée du kit de préparation c'est vraiment pas mal! Moi pour le midi au travail ça peut vraiment me faire gagner du temps, et me faire découvrir plein d'autres recettes. Mais au moins 30 grammes de protéines minimum dans la portion, sinon je retire ce que j'ai dit.
Avez-vous des occasions particulières pour consommer des pâtes ?	
Quelle est la première caractéristique que vous	Le taux de protéine, plus il y en a, mieux c'est.



ı		
	regardez lorsque vous achetez des pâtes ?	
	Êtes-vous attaché à l'his- toire des marques agroa- limentaires que vous consommez ? Les- quelles ?	Non pas du tout.
	Qu'est ce qui pourrait freiner vos achats chez Barilla ?	Une mauvaise réputation, ou une polémique douteuse sur la marque et ses produits.
Répondant n°8		
	Qu'avez-vous mangé hier soir ? Que mangez-vous habituellement ?	J'ai mangé hier soir du riz avec de l'emmental et deux steaks hachés. C'est souvent mon repas quotidien mais je varie surtout les viandes avec des œufs, du fromage, du poulet de temps en temps ou encore du saucisson par exemple. À part ça, le midi c'est le Crous qui me nourrit de bon sandwich de poulet.
	Quel budget dédiez-vous à vos courses ?	Je dirai 100 euros pas plus pour mes courses au mois.
	Combien de fois par mois allez-vous faire les courses ?	Trois fois maximum par mois.
	Dans quel milieu avez- vous l'habitude de man- ger, et pourquoi ?	Je mange soit dans ma salle à manger par habitude de vie, soit devant mon ordinateur devant un film ou une série, soit directement dans ma fac parce je n'ai pas le temps de rentrer, ou je ne veux pas perdre de temps pour réviser, et cetera.
	Combien de temps pre- nez-vous pour manger le midi ? soir ? Pourquoi ?	Je prends environ une demi-heure en général, sans raisons spécifiques, voire 1 heure si je suis devant une série, ce qui arrive souvent d'ailleurs.
	Donnez-vous de l'atten- tion à la composition et à la provenance des ali- ments que vous mangez ?	Oui surtout en ce qui concerne les fruits, j'ai pas envie de courir aux toilettes sans arrêt moi.
	Prenez-vous le temps de cuisiner ? Aimez-vous cuisiner ?	Je suis étudiant mais malgré le peu d'équipement que j'ai, je prends le temps de cuisiner parce que j'aime bien me préparer mes petits plats.
	Quel budget dédiez-vous à votre consommation de pâtes ?	Une trentaine d'euros par mois
	Dans quel type de maga- sin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes, et pour quelles raisons?	J'achète tout à Casino, c'est la grande surface la plus proche de chez moi.



Avec quoi avez-vous l'ha- bitude d'assaisonner vos pâtes ? Pourquoi ?	Avec du râpé de fromage, ou du ketchup, vous avez des pâtes cinq étoiles de goût et de texture.
Quelles sont les marques de pâtes que vous consommez le plus, et pour quelles rai- sons ?	Je ne fais pas attention à la marque que j'achète, je me con- tente de prendre le paquet avec les yeux sur les différents prix, je prends le moins cher.
Quelle est votre forme de pâtes préférée ?	Les spaghettis.
Quel temps de cuisson préférez- vous pour la cuisson de vos pâtes ?	Alors là, le feeling et rien d'autre à ce niveau-là.
Comment vous définis- sez la marque Barilla ? Qu'est-ce que cela vous inspire ?	Une marque connue qui vend des pâtes.
Quels produits de la marque connaissez-vous ?	À part les pâtes, non, je ne sais pas ce que fait la marque.
Avez-vous l'habitude de consommer les produits Barilla, et pourquoi ?	Non certainement pas, les prix sont assez surprenants dans le sens pas cool quand je les compare à d'autres paquets. J'achète aussi rarement cette marque parce que d'autres marques sont plus présentes en rayon. Je prends ce que j'ai sous la main en premier
En un mot la qualité des pâtes Barilla ?	Premium.
Quels produits Barilla consommez-vous le plus souvent ?	
Quelles attentes avez- vous envers la marque Barilla ?	Si leurs prix sont revus à la baisse, il y a de forte chance que je me mette à en consommer histoire de me sentir manger des pâtes plus qualitatives.
Quels produits souhaite- riez-vous voir apparaître chez Barilla ?	
Pour quelles occasions consommez-vous cette marque ?	
Quels nouveaux produits pourriez-vous imaginer pour la marque ?	

Parmi les idées d'innova tions Barilla que l'on vous a dictées, quelle est celle qui vous semble la plus perti- nente ?	- Même si les trois autres idées sont vraiment intéressantes, des pâtes plus saines et qualitatives, avec plus de nutriment ajouté me suffisent et ça serait génial pour le moral.		
Avez-vous des occasions particulières pour consommer vos pâtes ?	S		
Quelle est la première caractéristique que vous regardez lorsque vous achetez des pâtes ?	Le prix, je suis un étudiant modeste malheureusement.		
Êtes-vous attaché à l'histoire des marques agroalimentaires que vous consommez ? Lesquelles ?	Absolument pas.		
Qu'est ce qui pourrait freiner vos achats chez Barilla ?	Le prix évidemment, mais aussi les polémiques avec des processus de fabrication douteux. Même les packagings de la marque, je trouve qu'ils font trop moderne. D'ailleurs, vous l'avez mentionné dans vos idées avec un emballage plus traditionnel, et c'est aussi sympa parce que là, bleu nuit brute comme ça, on dirait que je vais manger des pâtes sorties d'une usine qui travaille à la chaîne.		

Répondant n°9				1
	QUESTIONS	RÉPONSE	S	
	Qu'avez-vous m soir ? Que mang habituellement	gez-vous		e mange particulièrement des légumes, des pâtes, de la de blanche et du poisson.
	Quel budget dédiez-vous à vos courses ?		Il me	semble à peu près 50 € par semaine.
	Combien de fois allez-vous faire courses ?		J'y va	ais 2 fois par mois.
	Dans quel milie vous l'habitude ger, et pourquoi	de man-	cuisi la sa	nd je suis à la maison, j'ai l'habitude de manger dans la ne ou le salon. Quand je travaille je mange sur place dans lle de repos, j'ai mon propre repas. Et occasionnellement, ange au resto.

Combien de temps pre- nez-vous pour manger le midi ? soir ? Pourquoi ?	20 minutes le midi et le soir. Je n'ai pas forcément le temps pour manger. Au travail, j'ai seulement une pause de 30 minutes, et vu que j'ai des horaires en décalé, je préfère manger rapidement pour aller directement me coucher.
Donnez-vous de l'atten- tion à la composition et à la provenance des ali- ments que vous mangez ?	Oui je fais très attention aux produits que j'achète. J'essaye de sélectionner au maximum des produits français mais pas forcément des produits bio. Pour moi, c'est important d'encourager les producteurs locaux.
Prenez-vous le temps de cuisiner ? Aimez-vous cuisiner ?	Oui je prends le temps de cuisiner. J'aime cuisiner, j'essaie au maximum de faire les plats les moins gras.
Quel budget dédiez-vous à votre consommation de pâtes ?	Je sais pas, cela doit être cinq euros par semaine j'en mange une fois tous les deux jours.
Dans quel type de maga- sin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes, et pour quelles raisons ?	Les supermarchés de ma ville, j'essaye vraiment de trouver les magasins les plus proches, afin de perdre le moins de temps possible.
Avec quoi avez-vous l'ha- bitude d'assaisonner vos pâtes ? Pourquoi ?	J'aime particulièrement le pesto pour assaisonner les pâtes. Déjà niveau goût, cela me correspond, mais aussi c'est déjà gras donc ça m'évite de rajouter du beurre et c'est vert donc pour moi instinctivement, c'est naturel. La composition est lé- gère.
Quelles sont les marques de pâtes que vous con- sommez le plus, et pour quelles raisons ?	Je prends majoritairement la marque du distributeur, je fais mes courses à Super U, je prends la marque Super U. Pour moi, il n'y a aucune différence entre les pâtes d'entrée de gamme et les grandes marques. C'est que du marketing.
Quelle est votre forme de pâtes préférée ?	Ma forme de pâtes préférée, c'est vrai j'aime bien les farfalles
Quel temps de cuisson préférez- vous pour la cuisson de vos pâtes ?	Moi j'aime bien les pâtes al dente c'est la meilleure cuisson.
Comment définissez- vous la marque Barilla ? Qu'est-ce que cela vous inspire ?	Quand on me dit Barilla, je me dis que c'est que du marketing. Et ça me fait penser aussi à la boutique Barilla en Italie, quand on est allé en Italie on a visité la boutique. Elle était vraiment belle.



Quels produits de la marque connaissez-vous ?	La sauce tomate Barilla avec une très bonne composition, sans pesticides pas trop d'additifs. Evidemment la sauce pesto. Après je n'achète aucun autre produit de la marque donc difficile de les citer.
Avez-vous l'habitude de consommer les produits Barilla, et pourquoi ?	Non, je ne consomme pas ces pâtes. Je me tourne vers la con- currence qui a des prix plus attractifs.
En un mot la qualité des pâtes Barilla ?	Mensonge
Quels produits Barilla consommez-vous le plus souvent ?	La sauce tomate et la sauce pesto. Comme j'ai déjà dit, les pâtes Barilla sont d'aucune importance pour moi.
Quelles attentes avez- vous envers la marque Barilla ?	Mes attentes envers la marque, commencer à baisser les prix.
Quels produits souhaitez- vous voir apparaître chez Barilla ?	Créer des tabliers pour la cuisine avec des toques ça peut être drôle pour les enfants.
Pour quelles occasions consommez-vous cette marque ?	Du coup très rarement voire jamais.
Quels nouveaux produits pourriez-vous imaginer pour la marque ?	je sais pas j' ai pas d' autres idées.
Parmi les idées d'innova- tions Barilla que l'on vous a dictées, quelle est celle qui vous semble la plus pertinente ?	La deuxième innovation semble pas mal, je pense que le fait d'accrocher encore plus sur l'histoire de la marque peut ap- porter beaucoup.
Avez-vous des occasions particulières pour con- sommer des pâtes ?	Non c'est habituel dans mon alimentation, j'en mange à peu près une fois tous les deux jours.
Quelle est la première ca- ractéristique que vous re- gardez lorsque vous ache- tez des pâtes ?	Quand j'achète des pâtes, les caractéristiques que je regarde sont la couleur, la forme et surtout le prix.
	<u> </u>



	Êtes-vous attaché à l'his- toire des marques agroali- mentaires que vous con- sommez ? Lesquelles ?	Oui, je suis attaché à l'histoire des marques. Cela m'inspire confiance car souvent ces marques sont implantées depuis plusieurs générations. Je me dis qu'il s'agit d'une valeur sûre, cela m'inspire confiance. Par exemple, la marque La Baleine, vu que j'ai confiance aux produits, je suis prêt à payer plus cher que le produit concurrent.
	Qu'est ce qui pourrait frei- ner vos achats chez Ba- rilla ?	Alors pour le coup Barilla, je pense que le packaging pourrait me freiner, je fais très attention à l'écologie. Les emballages en trop qui ne servent à rien, cela ne me donne pas envie de les acheter. Et bien évidemment le prix.
Répondant		
n°10	Qu'avez-vous mangé hier soir ? Que mangez-vous habituellement ?	Moi je mange de tout, je n'ai pas de contrainte particulière. Je suis en bonne santé, je peux me permettre de manger ce que je veux.
	Quel budget dédiez-vous à vos courses ?	Il faut d'abord savoir que j'ai 2 fils. Mon premier fils qui fait des études supérieures reçoit 150€ par mois. Mon deuxième fils je l'ai une semaine sur deux il y a 50 € de cantine à payer. Ensuite pour remplir le frigo j'en ai à peu près 120 € par semaine. Et puis le midi j'ai le choix soit je mange un sandwich soit je mange au resto. Dans ces deux cas j'utilise ma carte resto. On va dire que ça fait 160 € par mois en plus.
	Combien de fois par mois allez-vous faire les courses ?	Je vais faire les courses entre quatre et six fois par mois. Quand je fais les courses, ça m'arrive de faire plusieurs magasins. Parce que je ne trouve pas les mêmes produits j'ai un magasin principal et un magasin complémentaire.
	Dans quel milieu avez- vous l'habitude de man- ger, et pourquoi ?	Premièrement quand je mange à la maison ça peut être rapidement dans la cuisine. C'est du grignotage mais ça peut se produire en guise de repas et des fois au salon. Ensuite dans la voiture le midi et ça peut arriver au restaurant. Je n'aime pas faire à manger, donc je ne prends pas forcément le temps de cuisiner, et mon repas est souvent rapide à manger. Et sinon j'aime manger au resto parce que j'aime me faire servir, c'est agréable. Entre midi et deux, je n'ai pas forcément le temps j'ai seulement 30 minutes de pause.
	Combien de temps pre- nez-vous pour manger le midi ? soir ? Pourquoi ?	Le midi quand je travaille, on va dire que c'est environ un quart d'heure dans la voiture, au resto 1 h Et à la maison, que ce soit le midi ou le soir, c'est plutôt 20 mi- nutes. Ma cuisine est petite, je ne suis pas forcément bien installé donc je n'ai pas forcément envie de prendre plus de temps



	pour manger. il n'y a qu'au restaurant où j'ai vraiment le temps d'apprécier de manger.
Donnez-vous de l'atten- tion à la composition et à la provenance des ali- ments que vous mangez ?	Oui je donne une importance modérée, le label rouge, je n'utilise pas pour moi c'est quelque chose de marketing, et je n'achète que des œufs bio. Et aussi par exemple pour des légumes je préfère prendre provenance de France que du Maroc. Après je donne une importance au Nutri score, pour moi, c'est un bon indicateur qui me permet de savoir la qualité des produits.
Prenez-vous le temps de cuisiner ? Aimez-vous cui- siner ?	Je ne prends pas le temps de cuisiner. C'est quelque chose que je pourrais aimer si j'avais une grande cuisine et une grande salle à manger en revanche ce n'est pas le cas. Donc je reste à l'idée que cela ne me plaise pas.
Quel budget dédiez-vous à votre consommation de pâtes ?	Je dirais cinq euros par semaine.
Dans quel type de maga- sin avez-vous l'habitude d'acheter des pâtes, et pour quelles raisons ?	Je les achète chez Lidl, Super U, Auchan en moyenne en grande surface. C'est vrai que j'ai 2,3 marques préférées Panzani, Barilla et une marque italienne. Je sais plus le nom, mais l'emballage est transparent. je me permets d'acheter des marques pour les pâtes car je préfère les acheter en grande quantité quand elles sont en promotion. Ça se conserve facilement pendant deux ans, trois ans.
Avec quoi avez-vous l'ha- bitude d'assaisonner vos pâtes ? Pourquoi ?	Déjà pendant la cuisson, je préfère rajouter le cube de cuisson pour donner du coup. Et il peut m'arriver de mettre du ket- chup, de la sauce tomate ou du gruyère râpé.
Quelles sont les marques de pâtes que vous con- sommez le plus, et pour quelles raisons ?	Panzani, Barilla on va dire que je me laisse avoir par la pub et le packaging épuré, mais je suis conscient que cela n'a rien à voir, mais ça m'inspire confiance. Je connais aussi le produit, donc je sais ce que j'achète. Si je ne trouve pas de Panzani, j'achète Barilla.
Quelle est votre forme de pâtes préférée ?	Alors mes pâtes préférées, il y a les spaghettis, les farfalles et les pennes.



I		
	Quel temps de cuisson préférez- vous pour la cuisson de vos pâtes ?	Pour le temps de cuisson c'est vrai qu'y en a qui existe en trois minutes mais le problème c'est que je dois surveiller la cuisson. Je ne peux pas faire quelque chose à côté. Moi la cuisson qui m'arrange c'est sept minutes comme ça je peux faire quelque chose à côté et je n'ai pas forcément besoin de surveiller la cuisson des pâtes. J'ai l'impression de ne pas perdre de temps.
	Comment définissez-vous la marque Barilla ? Qu'est-ce que cela vous inspire ?	Pour moi la marque inspire l'Italie, le charme italien et des pâtes luxueuses. Quand j'achète les pâtes Barilla, j'ai l'impression d'avoir un haut standing.
	Quels produits de la marque connaissez-vous ?	Oui je connais du coup toutes les variétés de pâtes. Les sauces du type sauce tomate, pesto mais après j'aime pas trop les sauces Barilla, je préfère prendre les sauces Buitoni J'ai été influencé par la pub mais quand j'ai pris le produit, le goût m'a plu. S'il ne m'avait pas plu, j'aurais arrêté. Quand je fais les courses, je n'aime pas choisir les nouveaux produits, je préfère rester sur mes produits. En revanche quand je vais chez des amis et qu'il y a quelque chose que je ne connais pas, je n'hésite pas à goûter et changer d'avis sur le produit. Il m'est arrivé plusieurs fois de racheter le produit que j'avais goûté.
	Avez-vous l'habitude de consommer les produits Barilla, et pourquoi ?	Oui, je mange des pâtes Barilla mais ce n'est pas mon choix numéro un. Je préfère Panzani, il y a beaucoup plus de promo- tions.
	En un mot la qualité des pâtes Barilla ?	Qualité supérieure.
	Quels produits de la marque consommez-vous le plus souvent ?	Les farfalles et pennes.
	Quelles attentes avez- vous envers la marque Ba- rilla ?	Oui, j'ai des attentes je veux que quand j'achète le paquet il soit parfait, aucune déception gustative. J'accepte de payer 0,30 € de plus que les autres marques alors j'attends une certaine qualité. Je veux que quand je mets les pâtes dans la casserole, que l'Italie bouillonne.
	Quels produits souhaite- riez-vous voir apparaître chez Barilla ?	Rien de spécial, vu que ce n'est pas ma marque principale, je ne sais pas trop quoi dire.
	Pour quelles occasions consommez-vous cette marque ?	Pas d'occasion particulière, les repas du quotidien. Quand je ne sais pas quoi faire d'autre à manger.

Quels nouveaux produits pourriez-vous imaginer pour la marque ?	La création d'ustensiles spéciaux en rapport avec les pâtes comme des spatules et des égouttoirs. Avec le logo, les cou- leurs, l'identité de la marque.
Parmi les idées d'innovations Barilla que l'on vous a dictées, quelle est celle qui vous semble la plus pertinente ?	L'innovation concernant l'histoire de la marque, je ne suis pas d'accord, s'ils font trop de communication sur ça, je vais être dégouté et plus acheter la marque. Après pour la quatrième, comme je vous ai dit, je ne cuisine pas donc je ne vois aucun intérêt à acheter ce type de produits. L'innovation sur les pates express je suis assez d'accord. Moi qui suis amené à manger dans la voiture. C'est vrai que ces pâtes sont utiles, elles permettent à la fois de manger rapidement dans la voiture sans forcément s'encombrer. Mais je ne suis pas forcément ouvert pour de nouvelles innovations, je suis attaché à l'identité de la marque avec ses produits phare.
Avez-vous des occasions particulières pour consommer des pâtes ?	Non je n'ai aucune occasion particulière.
Quelle est la première ca- ractéristique que vous re- gardez lorsque vous ache- tez des pâtes ?	Alors moi quand j'achète des pâtes la première chose que je regarde c'est l'emballage. Je veux qu'on puisse voir les pâtes à travers la boîte. Pour moi. C'est important de pouvoir juger de l'extérieur les pattes que ce soit sur la couleur et la taille des pâtes.
Êtes-vous attaché à l'his- toire des marques agroali- mentaires que vous con- sommez ? Lesquelles ?	Oui en soi, l'histoire des marques pour moi c'est important, Barilla a une certaine histoire autour de sa marque et je trouve que ces histoires influencent fortement la clientèle. Donc oui c'est important pour Barilla. Cela permet de refléter l'Italie.
Qu'est ce qui pourrait frei- ner vos achats chez Ba- rilla ?	Alors ce qui pourrait me freiner, il y a déjà le prix pas plus de 0,30 €, sinon ça vaut pas le coup. Ça reste quand même des pâtes. Et un trop grand nombre d'innovations pourrait freiner mes achats.

Annexe 3 : Grilles de codage des 10 entretiens

Thèmes	Sous-thèmes	Répondant n°1	Répondant n°2
HABITUDES DE CONSOMMATION	Alimentation	"Salade" "légumes frais" "sandwichs" "thon" "restes d'un pique-nique" "quiche" "repas complets" "légumes" "féculents"	"équilibré[] tous les jours [] ou plus ou moins tous les jours" "légumes" "protéines" "féculents"



		"protéines" "soupes" "le mieux possible" "temps en temps craquages"	
	Achat et budget	"100€, 120€ par mois" "grosses courses à Lidl 70€" "environ 30€ pour compléter" "quelques petites dépenses" "Auchan" "épiceries" "petites courses de 20€" "faire le plein" "2 à 4 fois dans le mois" "refaire les stocks"	"faussé" "pour mes enfants étudiants" "au moins 500€ par mois" "4 fois par mois" "maximum 6 fois par mois"
	Lieu et temps de consommation	"midi au Crous" "Faculté de Paul Valéry Montpellier" "soir je mange chez moi" "de temps en temps à l'extérieur" "fast-food" "Burger King" "Greenlab" "environ 20 minutes à la fac grand max" "le soir environ 40 minutes" "en moyenne 30 minutes"	"le midi et le soir chez moi" "parfois à l'extérieur" "au restaurant mais c'est très rare" "jamais à mon bureau" "30 minutes à midi" "40 minutes de soir" "la provenance est toujours France" "plus près possible de France"
	Rapport à la cuisine	"je prends le temps et j'aime ça" "dès que je peux" "choses simples" "salades composées" "quand je suis seul parfois flemme de cuisiner, moins d'intérêt" "mieux manger" meilleure qualité" " raisons budgétaires quand je fais moins attention" "un maximum France"	"tout le temps" "dès que possible"
CONSOMMATION DE PÂTES	Budget	"habituellement 2 paquets de 2,50€ par mois" "donc environ 5 euros par mois" "pâtes chinoises en plus" "facile et rapide" "5€ aussi" "budget total pâtes 10€"	"une dizaine d'€ par mois"
	Choix de marque	"De Cecco" "plus épaisses" "plus agréables" "supermarchés" "moins chères raison de budget" "les plus rapides à cuire" "cuisson 3 minutes" "les plus bas dans le rayon" "packaging attirant" "Rumo" "pâtes italiennes" "très bonnes" "paquets de Panzani 1kg les seuls à en proposer"	"en ligne sur Chronodrive"" "Barilla" "Panzani" "marques distributeurs" "dépend des recettes" "Rumo" "promotion"
	Lieu d'achat	"Supermarché" "c'est là qu'on achète des pâtes" "épiceries" "petit Auchan ou Monoprix" "Lidl" "Carrefour" "grands supermarchés"	"Intermarché" "Carrefour" "grands supermarchés" "drive"
	Assaisonnement	"classique" "huile d'olive" "sauce pesto" "sauce tomate" "sauce crème" "saumon" "carbonara" "bolognaise"	"sauce tomate" "pesto" "bolognaise" "crème et jambon" "beaucoup de fromage"



	1	T	<u></u>
	Préférences en type de pâtes	"peu importe" "vraiment aucune importance" "les pennes" "spaghettis" "coquillettes" "cuisson 9 à 11 minutes" "parfois 3 minutes"	"10 minutes" "pennes pour les sauces" "spaghettis" "coquillettes pour la recette de Mac and Cheese"
	Motivations	/	/
LEUR RAPPORT ET CONSOMMATION AUPRÈS DE BARILLA	Connaissance de la marque	"boites bleu foncé "logo rouge" "souvent plus cher" "boîte en carton" "pas des paquets en plastique" "beaucoup plus classe" "la sobriété" "la qualité" "simple pour faire le facing en rayon" "pâtes pour les grandes occasions"	"qualité" "authenticité" "italienne" "produits artisanaux" "joli" "qualitatif" "emballage en carton plus safe" "spaghettis" "lasagnes" "petits formats de 250 g" "sauces" "pesto" "épaisse" "très satisfaisante" "bien consistante"
	Consommation	"pâtes spéciales" "recettes particulières" "lasagnes" "spaghettis" "tortellini" "pâtes sans gluten et complètes" "sauces tomate basilic" "pesto rouge" "lasagnes automatiquement Barilla" "plutôt une habitude" "qualité très satisfaisante" "classe" "élégance"	"lasagnes, je ne prends que des Barilla" "spaghettis" "sauce tomate" "occasion de recette particulière"
	Suggestions	"diminue l'impact écologique" "pas non plus qu'ils fassent du greenwashing" "nouvelles formes de pâtes" "autres recettes" "autres saveurs" "pastabox" "plats à emporter" "manger sur le pouce" "pratique" "pâtes express" "pâtes plus saines et qualitatives"	"pâtes fraîches" "plats Barilla surgelés de très bonne qualité"
	Freins et motivations	"le prix je suis un étudiant" "rapport qualité/prix" "temps de cuisson des pâtes" "prix principal frein" "histoire attachante"	"elles se tiennent bien à la cuisson" "paquets se rangent plus facilement" "qualité" "le prix" "l'éthique"

Thèmes	Sous-thèmes	Répondant n°3	Répondant n°4
HABITUDES DE CONSOMMATION	Alimentation	"Le plus varié possible" "protéines, poisson, viande" "légumes de sai- sons" "français" "circuit le plus court"	"crudités: salades, carottes, bette- raves, tomates, avocats, pample- mousse" "viande" "poisson" "lé- gumes" "semoule" "fruits" "pas forcément de France" "congelé" "Yuka"
	Achat et budget	"200€ pour 4"	"100 par semaine" "Intermarché" "Lidl" "U express" "traiteur du marché"



	Lieu et temps de consommation	"A table" "au travail" "à la maison" "15-30 minutes"	"à table" "salle à manger" "de- hors" "on regarde la TV" "40 mi- nutes" "on se pose vraiment" "on est assis"
	Rapport à la cuisine	"j'aime cuisiner" "je cuisine le week- end" "je ne cuisine pas le soir, ça me gonfle"	"je prends le temps de cuisiner" "pas tous les jours" "j'épluche énormément de frais" "je prépare le plus possible"
CONSOMMATION DE PÂTES	Budget	"8-10€ le mois" "Ça ne coute pas très cher"	"8€ à 10€ dans le mois"
	Choix de marque	"Panzani = signe de qualité" "re- connu depuis longtemps" "publi- cité"	"on prend volontiers Panzani et l'italien" "les spaghettis Barilla" "mais elles sont plus cher" "beau- coup de Panzani" "les lasagnes Combino" 3 minutes" "important parce que ça qui vite" "emballage" "forme"
	Lieu d'achat	"Lidl" "le vrai prix des bonnes choses"	"Intermarché" "en passant de- vant"
	Assaisonnement	"gruyère" "sauce tomate" "pesto" "truffes"	"nature" "petit morceau de beurre" "je ne mets plus de gruyère"
	Préférences en type de pâtes	"pâtes et lasagnes" "spaghetti" "tor- tellini" "5 Min ou 10 Min ou 3 Min, non, non. Ça va" "on a le temps"	"coudes" "spaghettis" "coquil- lettes" "macaronis"
	Motivations	"tous les vendredi" "facile à faire" "rapide" "festif" "frigo n'est pas très plein" "on ne peut pas les rater" "tout le monde aime"	"rien d'autre de prêt" "quand on a faim" "vite préparé" "on aime" "en accompagnement"
LEUR RAPPORT ET CONSOMMATION AUPRÈS DE BARILLA	Connaissance de la marque	"Marque de qualité" "Que les pâtes" "renommée"	"marque Italie" "savoir-faire" "choix des tailles" "pâtes fine" "spaghettis n°1" "taille" "sauce" "savoureuse"
	Consommation	"fonction de la disponibilité dans les rayons"	"Spaghettis n°1" "réduit" "quand il y en a dans les placards"
	Suggestions	"packaging" "carton" "pas de plas- tique" "plus écologique" "produits au minimum transformés" "moins d'ingrédients possible" "naturel" "minimum de conservateur" "mini- mum de sel, de sucre"	"qualité" "prix" "pesto frais"
	Freins et Motivations	"défaut qualités énormes" "paquet explosé" "pas le prix"	frein : "le prix"



Thèmes	Sous-thèmes	Répondant n°5	Répondant n°6
HABITUDES DE CONSOMMATION	Alimentation	"restes" "poulet au Curry" "riz" "féculent" "midi des légumes" "viande"	"aligot" "saucisse" "le plus souvent [] salade [] pâtes [] viande"
	Achat et budget	"beaucoup" "1000 à 1 200 € par mois" "2 fois par semaine" "plusieurs à faire les courses "moi 3 ou 4 fois par mois"	"toutes les 2 semaines" "600,00€ par mois pour 4 personnes" "2 fois par mois"
	Lieu et temps de consommation	"lieu de travail" "cantine" "à ma maison" "restaurant". "très peu de temps le midi", "le soir 1 à 2 heures"	"Chez moi", en grande majorité "pas manger trop vite" "30 - 40 mi- nutes"
	Rapport à la cuisine	'beaucoup de temps pour cuisiner" "varier mes repas" "j'aime ça" "par- fois j'aimerais un peu moins de temps"	"nouvelles recettes" "j'aime pren- dre le temps de cuisiner"
CONSOMMATION DE PÂTES	Budget	"toujours des paquets de pâtes en réserve" "10 € par mois" "mettre en réserve"	"je ne sais pas" "regarde même pas les prix"
	Choix de marque	"Surtout Barilla" "parfois Panzani" "pâtes italiennes"	"Barilla" "stylées"
	Lieu d'achat	"supermarchés" "Intermarché" "carrefour" 'habitude"	"carrefour market" "parfois à Le- clerc" "Intermarché" "super et hy- permarchés"
	Assaisonnement	"n'assaisonne pas" "sauces faites maison" "préfère nature"	"fromage râpé"
	Préférences en type de pâtes	"grosses pâtes" "les lasagnes" "un peu plus que le temps de cuis- son conseillé" (cuisson)	"les coquillettes" " Al Dente" (cuisson
	Motivations	"quotidien"	"quotidien"
LEUR RAPPORT ET CONSOMMATION AUPRÈS DE BARILLA	Connaissance de la marque	"marque connue" "habitude de con- sommer" "dizaine de paquets à la maison" "bons repas" Oui (habitude)	" évoque la famille" Barilla" "fa- mille" "toujours connue" "dans mon cœur Barilla" Oui (habitude)
	Consommation	"sauce tomates" "pesto Rosso et vert"	"sauce tomate arrabbiata" "pesto" "différentes sauces tomates"
	Suggestions	"variété au niveau des formes" "qualité" "vitesse de cuisson" "des pizzas Barilla"	"continue comme ça" "gnocchis" "pâte à créer"



tions	"Rien à redire" "ne collent même pas" "Pas d'occasions spéciales" "quoti- dien"	"Parfaites" "Non aucune" (occasions spéciales) "toujours la même" "Rien" "s'il n'y a plus de pâtes Ba-
	"Peut-être le prix"	rilla en rayon"

Thèmes	Sous-thèmes	Répondant n°7	Répondant n°8
HABITUDES DE CONSOMMATION	Alimentation	"Sources de protéines différentes, de la viande, poisson, oeufs, fro- mages etc. Beaucoup de glucides avec les pâtes, le riz, les céréales, le pain Beaucoup de légumes et de fruits et mes lipides sont dans la viande et l'huile d'olive."	"œufs, du fromage, du poulet de temps en temps ou encore du sau- cisson" "sandwich de poulet" "riz, emmental, steaks hachés, pâtes"
	Achat et budget	"300 à 400 euros", "fréquence d'achat de 5 à 6 fois par mois"	"100 euros fréquence d'achat de 3 fois par mois"
	Lieu et temps de consommation	"À la maison ou au travail quand c'est midi."	"salle à manger, devant mon ordi- nateur, dans ma fac"
	Rapport à la cuisine	"Aliments riches en protéines, de qualité et naturels sauf exception."	"pas cher" "un minimum de qualité" "aliments riches en protéines"
CONSOMMATION DE PÂTES	Budget	"15 euros par mois."	"30 euros par mois"
	Choix de marque	"Marque Repère", "Eco+", "pâtes complètes mais là les marques c'est pas ce qui me revient tout de suite."	"Les marques les moins chers"
	Lieu d'achat	"Leclerc notamment."	"casino"
	Assaisonnement	"Huile d'olive, crème fraîche ou sauce tomate ou pesto."	"Râpé de fromage, ou du ketchup"
	Préférences en type de pâtes	"Tagliatelles"	"Spaghettis"
	Motivations	"bon, rassasiant et peu cher"	"pas cher et rempli le ventre"
LEUR RAPPORT ET CONSOMMATION AUPRÈS DE BARILLA	Connaissance de la marque	"marque connue, ancienne, un peu chère pour rien je trouve" "pâtes et sauces de qualités"	"marque connue qui vend des pâtes" "pâtes et sauces de qualités pre- mium"
	Consommation	"Rare."	"Jamais."
	Suggestions	"Kit de préparation."	"Pâtes plus saines et qualitatives."

Freins et motiva-	"Rapport prix/ quantité et mauvaise	"Prix, polémique, packaging re-
tions	réputation."	poussant."

Thèmes	Sous-thèmes	Répondant n°9	Répondant n°10
HABITUDES DE CONSOMMATION	Alimentation	"Légumes" "pâtes" "viande blanche" "poissons" Fait les courses "2 fois par mois"	"Mange de tout" "pas de con- trainte" "bonne santé" Fait les courses "4 à 6 fois par mois"
	Achat et budget	"50€ par semaine"	"Fils étudiant 150€" "Fils lycéen 50€" "Frigo 120€" "Restaurant et pause repas 160€"
	Lieu et temps de consommation	"dans la Cuisine" "dans la salle à manger" "dans salle de repos" "au restaurant" "20 min pour man- ger" "pressée"	"Cuisine" "salon" "voiture" "restaurant" "grignotage en guise de repas" "A la maison 20 min" "Dans la voiture 15 min" "au restaurant 1h" j'apprécie manger au restaurant"
	Rapport à la cuisine	"Produits français" "encourager les producteurs" "Je prends le temps de cuisiner" " j'aime cuisiner"	"oeufs bio" "provenance France" "nutri score" "aime pas cuisiner"
CONSOMMATION DE PÂTES	Budget	"5€ par semaine"	"5€ par semaine"
	Choix de marque	"Marque distributeur Super U"	"Panzani" "Barilla" "une marque Italienne" "Si je ne trouve pas de Panzani, j'achète Barilla" "Cuisine petite" "pas envie de prendre du temps"
	Lieu d'achat	"super U" "Proximité" "supermar- ché de ma ville" "gagner du temps"	"Super U" "Auchan" "Lidl" "grandes surfaces" "achète en grande quantité" "en promotion"
	Assaisonnement	"Pesto" "composition légère" "goû- teux" "naturel" "Sauce tomate" "bonne composi- tion"	"Cube de cuisson" "ketchup" "sauce tomate" "gruyère râpé" "7 minutes" "permet de gagner du temps" "faire autre chose"
	Préférences en type de pâtes	"Farfalles" cuisson "Al dente" les critères "Couleur" "forme" "prix"	"spaghettis" "farfalles" "pennes" "packaging transparent"
	Motivations	/	/



LEUR RAPPORT ET CONSOMMATION AUPRÈS DE BARILLA	Connaissance de la marque	"boutique Barilla" "Italie" "c'est que du marketing" en un mot : "Mensonge" connaissances des produits : "toutes les pâtes" "sauce tomate" "pesto"	"Italie" "charme italien" "haut standing" "Paquet parfait" "goût italien" "Qualité supérieure" connaissances des produits: "toutes les variétés de pâtes" "sauce tomate" "sauce pesto" "préfère les sauces Buitoni" se démarque par: "pub et goût"
	Consommation	"Rarement" "jamais"	"repas du quotidien" "ne sais pas faire quoi d' autre à manger"
	Suggestions	"Baisser les prix" "Tablier" "toques" "Histoire de la marque" apporte "confiance" "valeur sure" "prêt à payer plus cher"	"ustensiles" "spatules et des égouttoirs" "pâtes express" "utile" "voir à travers l'emballage" "His- toire important" "influence"
	Freins et motiva- tions	freins : "Emballages important" "prix" motivations : aucune	freins: "prix" "ça reste des pâtes" "pas plus 30 centimes" "concur- rence" "Grand nombre d'innovations pourrait dégouté"
			motivations : "Pub" "packaging épuré" "inspire confiance"

Annexe 4 : Tableau d'analyse horizontale des entretiens individuels

Catégories de thèmes	Synthèse horizontale
a. Alimentation a. Achats et budget a. Consommation a. Préférence en cuisine	Les habitudes de consommation alimentaire se caractérisent par une recherche d'équilibre et de variété, avec une préférence marquée pour les aliments frais et de saison. Les repas sont composés de légumes, de protéines diverses (viande, poisson, œufs) et de féculents, reflétant une attention particulière à la qualité des produits. Les consommateurs favorisent également les circuits courts et la provenance française des aliments, tout en utilisant des outils comme l'application Yuka pour évaluer la qualité des produits alimentaires. Sur le plan des achats et du budget, les courses se concentrent principalement dans les grandes surfaces telles que Lidl, complétées par des achats occasionnels dans des épiceries ou sur les marchés locaux. Le budget moyen varie en fonction des besoins familiaux, oscillant entre 100 et 120€ par semaine pour une famille moyenne de quatre personnes. Des ajustements sont réalisés en fonction des dépenses imprévues ou des besoins spécifiques, notamment pour les enfants étudiants. En termes de lieu, de durée et de préférences de consommation, les repas sont principalement pris à domicile, dans un cadre familial ou individuel, privilégiant la convivialité et la qualité des produits. La durée des repas varie généralement entre 15 et 40 minutes, avec une préférence pour prendre le temps de cuisiner et de savourer les repas. Les
	repas au restaurant restent occasionnels et sont souvent réservés à des occasions spéciales, tandis que les repas au bureau sont peu fréquents, les consommateurs préférant manger à la maison ou dans des lieux plus conviviaux.

1. **CONSOMMA-TION DE PÂTES**

a. Budget

Choix a.

Achats a.

Assaisonnea.

ment

Préférences a. en type de pâtes

Motivation a.

La consommation de pâtes est un aspect important du quotidien pour de nombreuses personnes, influencée par divers facteurs tels que le budget, les préférences de marque et les habitudes d'achat. En moyenne, les individus consacrent environ 8 à 15 euros par mois à l'achat de pâtes, optant souvent pour des marques comme De Cecco, Barilla, Panzani ou Rumo. Les supermarchés, notamment Lidl, Carrefour et Intermarché, sont les principaux points de vente, offrant une variété de choix et parfois des promotions attractives. Les critères de choix varient, certains privilégiant la praticité de cuisson, tandis que d'autres optent pour des marques réputées ou des options moins chères. Les pâtes sont souvent appréciées pour leur polyvalence et leur simplicité de préparation. Les sauces les plus courantes incluent la sauce tomate, le pesto, la sauce crème et différentes préparations à base de fromage ou de saumon. Les préférences de cuisson varient également, certaines personnes préférant des pâtes al dente tandis que d'autres les préfèrent plus cuites. En termes de budget, les pâtes sont considérées comme un repas économique et nourrissant, souvent adapté à une consommation régulière.

1. **LEUR RAP-**PORT ET CONSOM-**MATION AUPRÈS DE BARILLA**

a. Connaissance de la marque

Consommaa. tion

Suggestions a.

a. Freins et motivations

Barilla incarne un symbole de qualité et d'authenticité italienne dans l'esprit des consommateurs, grâce à ses produits artisanaux, son emballage en carton et son assortiment varié de pâtes et de sauces. Les consommateurs apprécient la qualité et la consistance des produits Barilla, en particulier les spaghettis, les lasagnes et les sauces comme le pesto. L'emballage en carton est souvent percu comme plus sûr et écologique que les emballages en plastique, renforçant ainsi l'attrait des produits Barilla pour certains consommateurs. Les pâtes Barilla sont souvent associées à des occasions spéciales ou à des recettes particulières, ce qui témoigne de leur statut de choix de qualité. Cependant, le prix peut être un frein pour certains consommateurs, en particulier ceux ayant des contraintes budgétaires. Malgré cela, l'habitude de consommer des pâtes Barilla persiste chez de nombreux consommateurs, souvent en raison de la confiance dans la marque et des souvenirs familiaux associés à son utilisation. Les innovations telles que les pâtes express et les nouvelles formes de pâtes sont bien accueillies pour leur praticité et leur variété, bien que certaines préoccupations subsistent quant au prix ou à la réputation de la marque. Néanmoins, l'histoire et le savoir-faire de la marque, ainsi que son charme italien, inspirent confiance et fidélité chez de nombreux consommateurs, qui sont prêts à payer un peu plus cher pour des produits de qualité et de renommée internationale.

Bonjour à vous sept. Tout d'abord, je souhaite vous remercier d'avoir répondu favorablement à notre demande d'entretien. Aujourd'hui, nous avons prévu d'échanger sur une durée d'environ 1 heure durant laquelle nous essayerons de trouver un nom qui convient à un produit : les pâtes express à emporter.

Avant de commencer, je souhaiterai vous poser une question importante : pouvons-nous vous enregistrer vocalement ? Sachant que, bien évidemment, toutes les informations que vous nous communiquez resteront confidentielles et uniquement dans le cadre d'un projet scolaire.

Nous vous accompagnerons tout au long de ce partage d'idées. Cet échange de groupe va se découper en plusieurs temps que l'on vous expliquera au fur et à mesure. Je répète, l'objectif principal de cet entretien de groupe est le suivant : trouver les caractéristiques visuelles, et finalement, un nom pour le produit choisi.

1. Phase collective d'exposition des idées

Répondants	Premières idées (Caractéristiques du produit)	Idées de nom
Répondant A	 Garder la qualité de la marque Se démarquer de la concurrence = création de sauces différentes dans la boîte de pâte à emporter Forme de pâtes originales aussi pour attirer le consommateur à acheter ce produit spécifique Garder l'identité de la marque pour le packaging carton bleu pour être cohérent et que le consommateur la reconnaisse Emballage plus safe, qui est passable au le micro-onde (pour s'opposer au plastique des pastabox habituelles qui fait débat sur la sécurité alimentaire) Développer encore plus l'identité italienne de la marque qui est intéressante 	"J'emport'Barilla" "Barilla dans le sac"
Répondant B	 Public de ce produit = étudiant, actif, gens qui mangent hors de chez eux Pause déjeuner rapide dans tous les cas que ce soit hors de chez soi ou non Ne colle pas forcément avec l'identité de marque Barilla, les pastabox font moins respectueuses des pâtes que 	"Barill'express" "Ma pause Barilla" "BarillaBox" "MamaBarilla" "Je déjeune avec Barilla"

	l'identité italienne de la marque = donc faire attention à renforcer ce point • Image du packaging = apporter de la détente, du dépaysement, de l'énergie pour rappeler l'Italie comme si c'était la mama italienne qui nous avait cuisiné ce plat, ou justement se sentir chez-soi	"Pranzo con Barilla" "Rendez-vous avec Barilla" "Barillissima" "Barill'amo"
Répondant C	 Barilla est une marque italienne Concernant le contenant = il faudrait connotation italienne, avec la couleur du drapeau par exemple Au niveau des matières = plutôt du carton pour passer au micro-onde sans soucis Au niveau de la forme, je vois un bol ou grand verre La boîte devrait être réutilisable (en bambou par exemple) Couverts aussi (en bambou) = même si moi je ne trouve ça pas bon du tout Ces box de pâtes devraient proposer des recettes à base de pâtes spéciales pour attirer le consommateur, ou justement qui existent déjà pour montrer les savoir-faire de la marque 	"Presto subito" "Prestissimo"
Répondant D	 Ces box de pâtes seraient à base de pâtes fraîches ou salade de pâtes (avec sauce tomate par exemple) selon moi Pour le visuel du produit, j'aimerai sans emballage plastique, plutôt avec un carton micro-ondable c'est plus rassurant Pour le packaging je verrais un visuel de serviettes vichy avec des carreaux blancs et bleus pour rappeler l'identité de la marque avec ses couleurs, et donner l'image d'une serviette de table, comme si on mangeait à la maison Il faudrait qu'il soit disponible partout, sur les aires d'autoroutes par exemple Au niveau des portions = il faudrait de 150 kg individuel ou le double 500kg => ce serait intéressant de proposer une pastabox individuelle ou pastabox à plusieurs, ce qui n'a jamais été fait par la concurrence, alors que cette situation est fréquente (dans le cas de gros mangeurs, ou si on veut partager son repas etc) Il faudrait présenter plusieurs modèles aux consommateurs pour qu'ils trouvent vraiment ce qui convient à ses attentes 	"Pasti vito" "Pâtes Encas" "Pasta Biasse" "Pâtes partout" "Pasti cuito" "Pâtes everywhere" "Pasti time" "Pasta hola" "Pasti meli melo" "Presto pasta" "Pasti expresso"
Répondant E	Barilla pour moi est une marque d'une certaine qualité, ça fait luxe presque	"Passe ta box"

	 Donc il serait intéressant de proposer une gamme de recettes de luxe pour accentuer cette élégance et ce haut de gamme, par exemple une boîte de pâtes avec de la sauce à la truffe, ce qui n'a jamais été fait en plus Ce produit concernerait selon moi les étudiants ou les actife, mais acus qui siment manger quand même hout. 	(logo, main qui vient prendre la boîte)
	 actifs, mais ceux qui aiment manger quand même haut de gamme, d'une certaine qualité Il faudrait aussi donner le droit au client de confectionner ses propres recettes, avec ses propres idées, avec par exemple la proposition de recettes par les moyens de communication, puis un vote serait fait et de nouvelles recettes seront ajoutées, tout cela à l'écoute du consommateur (comme l'a fait la marque Haribo avec la création d'une nouvelle couleur pour ses Dragibus) Packaging = les couleurs changeraient en fonction de la recette (sauce tomate = rouge, avec de la salade = vert, truffe = noir, fromage = plutôt bleu) 	
Répondant F	 Ce produit s'adresse pour moi à des personnes qui mangent rapidement, et surtout pas chez eux je pense Le format de la boîte devrait être le plus pratique possible pour le consommateur = avec une forme de cylindre ou de pavé, simple à glisser dans le sac Pour les couleurs du packaging, je pense qu'il est bien de conserver le bleu et le rouge identitaires de la marque, pour rappeler les boîtes en carton des pâtes classiques Il faudrait aussi proposer des recettes à base de sauces exclusives au pasta box pour donner envie au consommateur de goûter ces boîtes et d'acheter ce produit 	"Barilla Box"
Répondant G	 J'ai commencé par réfléchir aux points de vente possibles pour commercialiser ce produit = vente en distributeur (cantine, entreprises, hall de gare pour le côté très pratique, accessible et sur le pouce ou encore comme les autres marques dans les rayons de grande surface, aux rayons frais, ou bien dans les galeries marchandes etc) Pour moi, le visuel du produit doit être le même que celui que Barilla utilise pour tous ses autres produits = carton bleu et nom de marque en rouge garder le visuel de Barilla Il serait intéressant de travailler une gamme froide de 	"Barilla presto" "Barilla mama" "Barilla Via" "Barill'Via"
	boîte à emporter (salade de pâtes, dans les distributeurs par exemple) et une gamme de recettes chaudes à réchauffer, comme les box de pâtes plus classique = ces	



- propositions conviendraient aux diverses préférences des consommateurs
- La cible de ce produit sont les personnes seules, et le plus souvent pas chez eux pour le repas

2. Animateur et participants, synthétiser les idées

Toutes les idées de nom		
1: "Barill'express" 2: "Ma pause Barilla" 3: "BarillaBox" 4: "MamaBarilla" 5: "Je déjeune avec Barilla" 6: "Pranzo con Barilla" 7: "Rendez-vous avec Barilla" 8: "Barillissima" 9: "Pasta presto" 10: "Presto subito"	11: "Prestissimo" 12: "Pâtes Encas" 13: "Pasta Biasse" 14: "Pâtes partout" 15: "Pasti cuito" 16: "Pâtes everywhere" 17: "Pasti time" 18: "Pasta hola" 19: "Pasti meli melo" 20: "Presto pasta"	21: "Pasti expresso" 22: "Passe ta box" 23: "Barilla Box" 24: "Barilla presto" 25: "Barilla Mama" 26: "J'emport'Barilla" 27: "Barilla dans le sac" 28: "Barilla Via" 29: "Barill'via" 31: "Pasti vito"

3. Participants vont choisir de manière individuelle 5 idées les plus pertinentes démarche : phase individuelle de hiérarchisation

Les participants hiérarchisent les 5 idées qu'ils jugent être les plus pertinentes et donnent des explications de pourquoi ce sont les meilleures idées selon eux.

Répondant	Classement des noms selon leur per- tinence	Explications
А	"Barilla Mama" "Barilla Via" "Barillissima" "Barilla Presto" "Barill'amo"	 "Barilla Mama" et "Barilla Via" parce qu'ils font vraiment référence à l'Italie "Barillissima" parce que c'est un mot très chic, et qui colle bien au côté haut de gamme de la marque "Barilla Presto" est une référence à la rapidité, caractéristique essentielle du produit "Barill'amo" parce que le nom est original et rappelle l'italien
В	"Barilla presto" "Barilla Box" "Barill'amo" "Barilla Via" "Barilla Mama"	 "Barilla Presto" parce qu'il veut dire qu'on peut manger des pâtes Barilla même en allant vite (important aussi qu'il y ait le mot Barilla dans le nom pour que le consommateur s'en rappelle) "Barilla box" parce que le produit est clairement identifiable "Barill'amo" parce que ce nom fait très poétique et rappelle la dolce vita italienne, l'identité de marque "Barilla Via" car il veut dire nomade, même en pause donc correspond parfaitement au produit "Barilla Mama" car c'est une grande référence à l'Italie et à sa cuisine



С	"Barilla Presto" "Barilla Mama" "Ma pause Barilla" "Barilla Via" "Barill'amo"	 "Barilla Presto" car ce nom rappelle la marque et également l'aspect sur le pouce, rapide du produit "Barilla Mama" car il évoque la mama italienne et sa cuisine, peut réconforter les consommateurs avec cette image affective "Ma pause Barilla" car il évoque que ce produit est à consommer pendant la pause déjeuner, le pronom "ma" donne de l'importance au consommateur pour le produit et indique que même si la pause du midi est très rapide et en courant, Barilla est là pour proposer des pâtes "Barilla Via" car a une forte et belle connotation italienne "Barill'amo" car ce nom a plusieurs significations italiennes "Andiamo" qui veut dire allons-y et "amo" qui est le verbe aimer conjugué, qui sous-entend que le consommateur aime ses pâtes
D	"Barilla Box" "Barillissima" "Pasti Time" "Barill'via "Pasta presto"	 "Barilla Box" car ce nom identifie simplement et rapidement le produit et la marque, le nom est simple et mémorisable "Barillissima" car c'est un mot 100% italien donc renforce l'historique de la marque, contre Sodebo par exemple pour qui ce n'est pas le cas "Pasti Time" car peut avoir une visibilité internationale, il rappelle le "tea time", comme un moment spécial pour consommer ses pâtes, pendant sa pause, même rapidement et à l'extérieur de son domicile par exemple "Barill'via" car il rappelle l'origine italienne de la marque "Pasta Presto" car on identifie facilement que c'est un produit de pâtes que l'on peut manger rapidement
E	"Barilla mama" "Barilla Via" "Barillissima "Pasti Vito" "Presto Subito"	 "Barilla Mama" car j'aime bien le côté affectif du nom où on dirait que c'est la mère italienne qui nous a cuisiné ces boîtes pour la pause de midi hors de chez nous "Barilla Via" car ce nom rappelle aussi fortement l'Italie "Barillissima" car c'est un mot très élégant, mais peut être dur à prononcer et pas facilement identifiable par rapport au produit en question "Pasti Vito" car c'est un nom original et très italien "Presto Subito" car ce nom rappelle doublement que le produit est fait pour manger rapidement, en plus fait très italien et sonne bien
F	"Barilla Presto" "Barillissima" "Barill'amo' "Barilla Mama" "Barilla Via"	 "Barilla Presto" pour mettre le nom de la marque car c'est important et surtout pour garder ce côté italien qui est intéressant et démarquant, mais aussi pour le côté rapide du produit "Barillissima" car c'est un nom qui fait allusion à un mot italien très positif et renforce l'idée de qualité des pâtes, qu'on se régale en mangeant ces pâtes "Barill'amo" car c'est un joli mot "Barilla Mama" car il évoque fortement l'Italie "Barilla Via" car c'est une expression italienne connue
G	"Barilla Presto" "Barilla Mama" "Barilla Box" "Barill'amo" "Barillissima"	 "Barilla Presto" car il s'agit d'un nouveau produit, il faut que la marque, et le concept du produit soient bien identifiables. Et ici, la marque et le concept sont rappelés "Barilla Mama" pour renforcer le côté italien de la marque



- "Barilla Box" car c'est une définition parfaite du produit, il est très simplement reconnaissable
 "Barill'amo" car c'est un nom très joli, qui a plusieurs sens, c'est la fin du mot "Andiamo" et aussi le verbe "aimer" en ita-
 - "Barillissima" car accentue ce côté très italien et rappelle la qualité et le bon goût de ces pâtes

4. Phase collective de mise en commun de la hiérarchie des idées

Répondant	Idées de nom retenues en 1
А	"Barilla Mama"
В	"Barilla Presto'
С	"Barilla Presto"
D	"Barilla Box"
Е	"Barilla Mama"
F	"Barilla Presto"
G	"Barilla Presto"

1. Phase collective d'exposition des idées

Répondants	Premières idées (Caractéristiques du produit)
А	"qualité de la marque" "démarquer" "création de sauces" "pâte à emporter" "Forme de pâtes originales" "identité" "packaging carton bleu" "passable au le micro-onde" (emballage) "développer l'identité italienne"
В	public = "étudiant" "actif" "gens qui mangent hors de chez eux" "pause déjeuner" "rapide" l'identité de marque Barilla, les "pastabox moins respectueuses des pâtes que l'identité italienne de la marque" Image du packaging "détente" "dépaysement" "énergie" "mama italienne" (qui cuisine)
С	Barilla "marque italienne" contenant = "connotation italienne" "couleur du drapeau" matières = "carton" "micro-onde forme = "bol" ou "grand verre" boîte / couverts = "réutilisable" (en bambou "pas bon pour les couverts) les box = "proposer des recettes [] pâtes spéciales" "savoir-faire de la marque"
D	les box = "pâtes fraîches" ou "salade de pâtes" (avec sauce tomate) emballage = "sans emballage plastique" "carton micro-ondable" visuel = "serviettes vichy" "carreaux blancs et bleus" "image" "serviette de table" "maison" "disponible partout" "aires d'autoroutes" portions = "150 g individuelle" "500 g pasta box à plusieurs" → "jamais été fait par la concurrence" "plusieurs modèles"
E	"Barilla" "marque" "qualité" "luxe presque" gamme = "recettes de luxe" recettes = sauce à la truffe "jamais fait" cible = "étudiants" "actifs" "aiment manger haut de gamme" "qualité" "client" "confectionner ses propres recettes" nouvelle recette = "vote" "nouvelles recettes ajoutées" "écoute du consommateur" packaging = "couleurs changent" "recette" (sauce tomate = rouge, salade = vert, truffe = noir, fromage = bleu)
F	cible = "personnes qui mangent rapidement" "pas chez eux" format boîte = "plus pratique" "cylindre" ou "pavé", "simple à glisser dans le sac" visuel packaging = "conserver" "bleu" et "rouge" "rappeler" "boîtes en carton" "classiques" recettes = "sauces exclusives au pasta box" "donner envie" "acheter ce produit"
G	points de vente = "distributeur" → "cantine" "entreprises" "hall de gare" "pratique" "accessible" ou "rayons de grandes surface" → "rayons frais" ou "galeries marchandes" visuel = "même que celui de Barilla" boîte = "carton bleu" "nom de marque en rouge" "visuel de Barilla" gamme 1 = "gamme froide" "boîte à emporter" salade de pâtes" gamme 2 = "recettes chaudes" "box de pâtes" cible = "personnes seules" "pas chez eux"

2. Animateur et participants, synthétiser les idées

20 idées de nom retenues		
1: "Barill'express" 2: "Ma pause Barilla" 3: "Barilla Box" 4: "Pranzo con Barilla" 5: "Barillissima" 6: "Pasta Presto" 7: "Presto Subito" 8: "Prestissimo" 9: "Pasta Biasse" 10: "Pâtes Partout"	11: "Pasti Time" 12: "Pasti expresso" 13: "Passe ta box" 14: "Barilla Box" 15: "Barilla Presto" 16: "Barilla Mama" 17: "Barilla Via" 18: "Barill'amo" 19: "Barill'via" "Pasti vito"	

3. Participants vont choisir de manière individuelle 5 idées les plus pertinentes Démarche : phase individuelle de hiérarchisation

Répondant	Explications
A	 "Barilla Mama" et "Barilla Via" « référence à l'Italie » "Barillissima" « mot très chic » « haut de gamme » "Barilla Presto" « évoque rapidité » "Baril'amo" « nom original » « rappelle l'italien »
В	 "Barilla Presto" « manger » « allant vite », « important » « mot Barilla » "Barilla box" « produit clairement identifiable » "Barill'amo" « poétique » « dolce vita italienne », « identité de marque » "Barilla Via" « nomade » « emporter » "Barilla Mama" « référence Italie » « cuisine »
С	 "Barilla Presto" « rappelle la marque » « sur le pouce » « rapide » "Barilla Mama" « cuisine italienne » « réconforter les consommateurs » « image affective» "Ma pause Barilla" « évoque » « pause déjeuner » « pronom "ma" » « importance consommateur » "Barilla Via" « forte » , « belle connotation italienne » "Barill'amo" « plusieurs significations » « "Andiamo" » → « allons-y » et « "amo" » → « sous-entend » « aime les pâtes »
D	 "Barilla Box" « identifie simplement » et « rapidement » « produit » / « marque », « nom mémorisable » "Barillissima" « 100% italien » « renforce l'histoire » "Pasti Time" « visibilité internationale », « rappelle le "tea time" » « moment spécial » « pause » « extérieur de son domicile » "Barill'via" « origine italienne » "Pasta Presto" « manger rapidement »
E	 "Barilla Mama" « côté affectif » « mère italienne » « hors de chez nous » "Barilla Via" « rappelle fortement l'Italie » "Barillissima" « mot très élégant » « dur à prononcer » "Pasti Vito" « nom original » « italien » "Presto Subito" « rappelle doublement » → « manger rapidement », »très italien » « sonne bien »
F	"Barilla Presto" « nom de marque important » « côté italien » « rapidité »



	 "Barillissima" « allusion italien » « positif » « idée de qualité » « régale » "Barill'amo" « joli mot » "Barilla Mama" « évoque fortement l'Italie » "Barilla Via" « expression italienne connue »
G	 "Barilla Presto" « nouveau produit, il faut la marque identifiable » « concept du produit rappelé » "Barilla Mama" « renforcer » « côté italien » "Barilla Box" « définition parfait du produit » « simplement reconnaissable » "Barill'amo" « nom très joli » « plusieurs sens » « "Andiamo" » « verbe "aimer" » "Barillissima" « accentue côté italien » « rappelle la qualité » « bon goût »