**CONDITIONNEMENT CONFITURE « BARBE À PAPA »**



Dans le cadre de son projet et dans le but d’élargir la clientèle des Confitures de Climont, Morgane, élève de STMG2, cherche à toucher une cible de clientèle plus jeune. Elle décide de créer une nouvelle saveur de confiture, en adéquation avec les goûts des enfants. Elle élabore ainsi un questionnaire, qu’elle soumet à un échantillon de 20 écoliers. Elle leur demande de choisir une saveur, parmi les 3 saveurs suivantes :

* Barbe à Papa
* Fraise Tagada
* Marshmallow

La saveur Barbe à Papa est plébiscitée par les enfants. Les Confitures du Climont décident alors de se lancer dans la conception d’une confiture Barba à Papa.

Le conditionnement suivant est alors imaginé par Morgane :



**Description du conditionnement :**

Composé de matériaux polymères synthétiques, résistants

Forme de poire, rappelant le personnage Barbe à Papa

Transparent, il laisse apparaître la couleur rose du produit, caractéristique de la Barbe à Papa

Vendu avec un bec verseur amovible en silicone, permettant de doser avec précision la confiture sur une tartine, une crêpe, une gaufre, etc.

**Texte écrit sur l’étiquette collée au dos du conditionnement :**

*Préparé avec 80 grammes de fraises d’origine d’Alsace et 20 grammes seulement de sucre d’arôme Barbe à Papa, pour 100 grammes*

*A conserver au frais après ouverture*

*A consommer de préférence avant (date indiquée sur le pot)*

**QUESTIONS :**

1. **Identifiez les fonctions techniques et commerciales du conditionnement de ce produit ?**
2. **En quoi, la stylique du produit est-elle cohérente avec le nouveau positionnement des Confitures du Climont et les attentes de la nouvelle clientèle cible recherchée ?**