

**Baccalauréat professionnel - Cultures marines**

**E22 Économie et commercialisation**

**Durée : 2 heures**

-----

Est autorisé l'usage d'une calculatrice de poche y compris une calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique à condition que son fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

Nota :

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

### **1<sup>re</sup> QUESTION (valeur = 10)**

Répondre à l'aide de vos connaissances et des informations fournies en annexes supports 1 et 2.

1. (valeur = 2)

Citer quatre motivations pour des producteurs régionaux de s'associer comme l'ont fait les producteurs CULTIMER France.

2. (valeur = 4)

Décrire dans la démarche mercatique, quatre éléments de la politique produit de la société CULTIMER France.

3. (valeur = 4)

Proposer, en complétant le tableau en « annexe à compléter 1 », une analyse du marché conchylicole (opportunités / menaces) et de la situation de CULTIMER France (forces / faiblesses).

### **2<sup>e</sup> QUESTION (valeur = 10)**

Répondre à l'aide de vos connaissances et des informations fournies en annexe support 2.

1. (valeur = 4)

Expliquer quatre intérêts pour les producteurs de commercialiser un produit bénéficiant d'un signe officiel de qualité, label et/ou certification.

2. (valeur = 3)

Donner pour le produit «moules de bouchot Bio», trois motivations et trois freins à l'achat pour le consommateur.

3. (valeur = 3)

Proposer un argumentaire de vente pour valoriser ce nouveau produit auprès de votre clientèle : trois arguments à destination d'un revendeur détaillant, et trois arguments différents à destination du consommateur final.

**ANNEXE SUPPORT 1 (page 1 sur 3)**

**NE DOIT PAS ÊTRE RENDUE AVEC LA COPIE D'EXAMEN**

**PRAGMATISME**

**Des racines profondes**

Les 25 producteurs de CultiMer se sont associés afin de générer des synergies et de disposer d'un volume conséquent de marchandises avec la garantie de l'origine.

Aujourd'hui un peu plus de 200 producteurs partenaires sont référencés par notre groupe.

CultiMer prend ses racines en production au travers d'une organisation simple mais rayonnante, qui privilégie pragmatisme et rapidité de réaction.

Nous puisons là les potentialités nécessaires pour ajuster continuellement notre offre tant en terme de qualité, que de quantité ou de calendrier. Cette offre résulte par ailleurs de notre réceptivité à l'innovation, de l'analyse prospective du marché et plus globalement de notre culture commerciale.

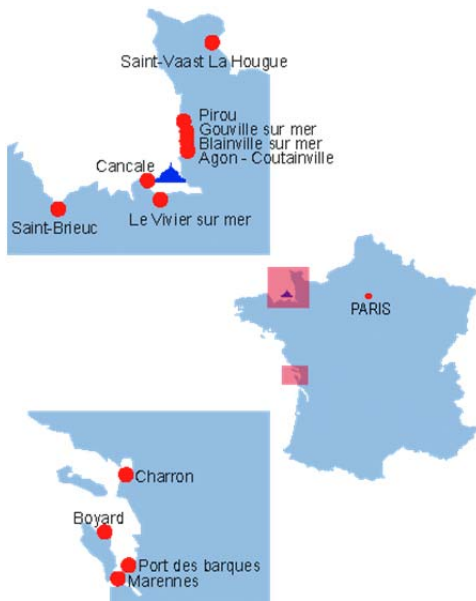
**EXPERIENCE**

En fédérant nos efforts autour d'un service commercial unifié, nous renforçons notre ambition de valoriser la qualité de nos produits pour pérenniser les entreprises qui les produisent, en suscitant un partenariat constructif avec nos clients. CultiMer, c'est une équipe de conchyliculteurs chevronnés qui mettent plus de 60 ans d'expérience à votre service.

## ANNEXE SUPPORT 1 (page 2 sur 3)

### NE DOIT PAS ÊTRE RENDUE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

#### Principaux sites de production Cultimer



#### Nos Terroirs

Les moules de bouchot sont produites en baie du Mont St Michel, en pleine mer sur la côte ouest du Cotentin, en baie de St-Brieuc et sur la côte atlantique.

C'est en pleine mer également que sont cultivées les huîtres de Normandie ce qui leur donne tout leur caractère.

CultiMer produit 8000t de moules de bouchot et 2000t d'huîtres fines et spéciales. Nous disposons également d'huîtres plates et d'autres coquillages et mollusques.

#### Produits Phares

Moules de bouchot AOP Baie du Mt St Michel  
Moules de bouchot BIO  
Moules de bouchot de Charente  
Moules de bouchot de Normandie  
Moules de bouchot de St Brieuc  
Moules de bouchot des îles Chausey  
Moules de cordes  
Moules KRYSTALE  
Huîtres Fines  
Huîtres Spéciales  
Huîtres de St Vaast la Hougue  
Huîtres de Normandie  
Huîtres de Cancale  
Huîtres de Bretagne  
Huîtres KRYSTALE

**ANNEXE SUPPORT 1 (page 3 sur 3)**

**NE DOIT PAS ÊTRE RENDUE AVEC LA COPIE D'EXAMEN**



Cultimer est certifiée International Features Standards

- Global Market Foods (IFS).

Les producteurs CultiMer respectent scrupuleusement les marques nationales et régionales de leurs coquillages. Nous suivons des normes strictes en matière de contrôle sanitaire (réseau Remi, DDPP, autocontrôles ...).

Notre attestation d'évaluation **HACCP+** (référentiel NF V01-006: 2008) prouve notre niveau de maîtrise de la sécurité alimentaire. Nous sommes en phase avec la réglementation (Paquet Hygiène, *Codex Alimentarius*...) pour apporter un maximum de sécurité au consommateur. Notre objectif est de répondre de façon transparente aux attentes accrues des pouvoirs publics et de nos clients.

Nous assurons la parfaite traçabilité de nos produits : identification des lots, aire de production. Un soin tout particulier est apporté à la constance de l'aspect et de la présentation de nos coquillages.

*Extraits du site internet <http://www.cultimer.com/>*

**ANNEXE SUPPORT 2 (page 1 sur 1)**

**NE DOIT PAS ÊTRE RENDUE AVEC LA COPIE D'EXAMEN**



Le Centre National de Ressources  
en Agriculture Biologique

**CultiMer se lance dans la mytiliculture biologique**

Basée à Dol-de-Bretagne (35), la société CultiMer, qui fédère 25 producteurs de Basse-Normandie, Bretagne et Charente-Maritime, commercialise, depuis trois semaines, des moules élevées sur du bouchot biologique, dans l'archipel de Chausey, au large de Granville, dans la Manche.

Les moules bio de CultiMer sont certifiées par Ecocert. La différence avec les moules traditionnelles réside avant tout dans la qualité de l'eau. Toutes les moules de bouchot ne peuvent pas prétendre à la labellisation. « A partir de prélèvements, l'Agence de l'eau détermine les sites éligibles », détaille Didier Bezançon. Deuxième étape : mettre en place un cahier des charges, sous le contrôle de l'INAO (Institut national d'appellation d'origine). « On agit par exemple sur les densités (30 % de moins que pour la moule traditionnelle), sur le tri des déchets, le matériel utilisé, les modes de production... ». Pour l'étiquette bio, il faudra compter 20 centimes d'euros de plus au kilogramme que pour la moule traditionnelle. « Cela nous permet d'avoir des densités sur les bouchots plus faibles et de couvrir les frais administratifs liés au label et sa conservation. »

La société qui produit 7 500 tonnes de moules de bouchot par an a estimé un potentiel de production biologique de 1 000 à 1 500 tonnes.

<http://www.abiodoc.com/actualites-de-la-bio/cultimer-se-lance-mytiliculture-biologique>

**NUMERO DE PLACE :**

**NE RIEN INSCRIRE AU DESSUS DE CETTE LIGNE (sauf n° de place)**

---

**ANNEXE À COMPLÉTER 1**

**Document à rendre avec la copie d'examen**

Forces pour CULTIMER France (2 réponses attendues)	Faiblesses pour CULTIMER France (2 réponses attendues)
Opportunités pour le marché conchylicole (2 réponses attendues)	Menaces pour le marché conchylicole (2 réponses attendues)