

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL,
Spécialité CULTURES MARINES**

E22 ECONOMIE ET COMMERCIALISATION

(Durée : 2 heures)

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies.

L'entreprise AQUALANDE, numéro 1 de la truite fumée en France, souhaite diversifier sa gamme de produits « saurisserie » en commercialisant sur le marché français à partir de cet été la truite fumée Agriculture Biologique (AB) sous la marque OVIVE.

Il s'agit de la truite Arc en Ciel élevée exclusivement en France, fumée au bois de hêtre.

Vous êtes chargé(e) par le directeur commercial de réaliser une étude dont les objectifs sont :

- La description de l'entreprise AQUALANDE et de son marché.
- Le lancement du nouveau produit « la truite fumée BIO OVIVE ».

TRAVAIL A FAIRE :

PREMIERE PARTIE : le marché de l'entreprise et son environnement (valeur = 8)

A partir de l'annexe 1 et en vous appuyant sur vos connaissances personnelles, répondre aux questions suivantes.

1^{re} QUESTION (valeur = 3)

Présenter le schéma général de la commercialisation des produits de la mer.
Situer la société AQUALANDE dans ce schéma.

2^e QUESTION (valeur = 2)

Identifier les principales caractéristiques juridiques et économiques de la société AQUALANDE et décrire le marché de l'entreprise.

3^e QUESTION (valeur = 3)

Expliquer la stratégie commerciale de l'entreprise AQUALANDE.

Tournez la page SVP

DEUXIEME PARTIE : la mise en marché des produits de l'entreprise (valeur = 12)

A partir des annexes 2 et 3 et en vous appuyant sur vos connaissances personnelles, répondre aux questions suivantes.

4^e QUESTION (valeur = 2)

Décrire pour le produit « truite fumée BIO OVIVE » les motivations d'achat du consommateur selon la méthode SONCAS.

5^e QUESTION (valeur = 4)

Présenter quatre caractéristiques techniques et quatre caractéristiques commerciales du produit « truite fumée BIO OVIVE ».

6^e QUESTION (valeur = 2)

Expliquer l'intérêt pour une entreprise aquacole de commercialiser un produit bénéficiant d'un signe officiel de qualité.

7^e QUESTION (valeur = 2)

Développer pour le produit « truite fumée BIO OVIVE » quatre arguments de vente à présenter à un chef de rayon « libre service saurisserie » de grandes et moyennes surfaces (GMS).

8^e QUESTION (valeur = 2)

Proposer pour le lancement du produit « truite fumée BIO OVIVE » quatre actions de promotion en GMS et justifier vos choix.

Nota :

1. *Aucun document n'est autorisé.*

2. *Délits de fraude : "Tout candidat pris en flagrant délit de fraude ou convaincu de tentative de fraude sera immédiatement exclu de la salle d'examen et risque l'exclusion temporaire ou définitive de toute école et d'une ou plusieurs sessions d'examens sans préjudice de l'application des sanctions prévues par les lois et règlements en vigueur réprimant les fraudes dans les examens et concours publics".*

ANNEXE 1

Fiche d'identité de l'entreprise AQUALANDE

Aqualande S.A.S

505, rue de la Grande Lande

40120 Roquefort

Tél. : +33 (0)5 58 05 61 00

Fax : +33 (0)5 58 45 50 07

E-mail : aqualande@aqualande.com

Site web : www.aqualande.com

Identité -

- Forme Juridique-: **SAS**
- Effectif-: **270**
- Capital-: **3,3 Millions €**
- C.A. 2012-: **35 Millions €**
- Groupe- : **Oui**
- Sites de Production-: 26 piscicultures de truites en France
- Plus d'1 truite fumée sur 2 vendue en France par AQUALANDE
- Date de création : **1981**

Aqualande est le premier éleveur-transformateur de truites en eau douce avec 26 sites pour une production d'environ 5000 tonnes.

Exportation –

% Volume à l'exportation : **5 %**

•Produits

Poissons frais

Bar, truite, saumon de fontaine, daurade, maigre.

Poissons surgelés

Bar, truite, saumon de fontaine.

Saurisserie

Truite et saumon fumés de France, oeufs de truite, oeufs de saumon, truite fumée Label Rouge.

Conserves

Oeufs de truite, oeufs de saumon.

Marques commercialisées

Landvika

Ovive

Concurrent principal : marque MDD, BRETAGNE OCEAN.

Sources : site AQUALANDE et OFIMER août 2013

ANNEXE 2

LA TRUITE ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

sources : Agriculture UE - Certifié par FR-BIO-10 (extraits)

Les plus de ce cahier des charges



**AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**



- Qualité de l'eau : les cours d'eau pouvant accueillir une pisciculture biologique doivent être classés « 1A » correspondant à des cours d'eau de très bonne qualité.
- Bien-être animal : la densité dans les bassins d'élevage est faible, jusqu'à 5 fois inférieure à une pisciculture conventionnelle. La durée d'élevage est également plus longue.
- Alimentation maîtrisée : les ingrédients végétaux sont issus de l'agriculture biologique. La part animale de l'aliment est composée de farines et huiles de poissons eux-mêmes provenant de déchets de filetage ou d'espèces non menacées. Garantis sans OGM, les aliments ne contiennent pas de pigments artificiels. La chair de la truite biologique est blanche, parfois rose quand son alimentation est complétée par un pigment naturel.
- Traitements sanitaires limités : la conduite de l'élevage biologique consiste à mettre en place en amont les facteurs permettant d'éviter au maximum tout traitement sanitaire. La majorité des produits de traitements conventionnels sont interdits, seul un traitement antibiotique est autorisé par an et par lot de poisson, sous contrôle vétérinaire.

ANNEXE 3

Sources : site internet de l'entreprise AQUALANDE, août 2013.



TRUITE FUMÉE BIO AU BOIS DE HÊTRE

Sources : site AQUALANDE

La Truite Fumée BIO Ovive bénéficie de conditions d'élevage exceptionnelles. Elevées dans des rivières classées de Qualité Supérieure (catégorie A et B), la Truite arc en ciel Fumée BIO Ovive jouit d'un environnement protégé. Issue d'une croissance lente et maîtrisée dans une densité faible conformément aux cahiers des charges rigoureux de l'élevage Bio et dans un souci de bien-être constant du poisson, l'alimentation des truites est particulièrement riche en céréales 100% biologiques.

Elle est proposée en étui cartonné 3 ou 4 tranches de 120 gr , étui transparent blanc et gris pâle rappelant la nature et la douceur. La dénomination du produit est en couleur verte. La DLC de 21 jours.

Votre Truite Ovive Bio provient de deux élevages :

Le site des Aldudes, au cœur du Pays Basques et le site « les Sources de la Seranne » dans le Parc National des Cévennes, deux lieux prestigieux et préservés.