

Baccalauréat professionnel - Cultures marines

E22 Economie et commercialisation

Durée : 2 heures

Est autorisé l'usage des calculatrices non programmables sans mémoire alphanumérique et des calculatrices avec mémoire alphanumérique et/ou avec écran graphique qui disposent d'une fonctionnalité « mode examen » conforme.

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 le(la) conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il(elle) doit la(ou les) mentionner explicitement.

La copie rendue ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, il convient de s'abstenir de signer ou d'identifier le document.

LE CONTEXTE

L'EARL GUYO située en Nouvelle Aquitaine depuis 10 ans, est une entreprise ostréicole spécialisée dans les huîtres Pousse en Claire Label Rouge de Marennes Oléron. Elle souhaite diversifier son activité et se lancer dans la production et la commercialisation de la crevette impériale (*Penaeus japonicus*) des marais charentais sous le label « Agriculture Biologique » (AB). Dans cet objectif, elle envisage de rejoindre les producteurs aujourd'hui fédérés autour de « l'Association crevette impériale des marais charentais » (Acrima), qui regroupe 32 adhérents et commercialise ce produit sous le label AB.

Vous êtes chargé(e) de réaliser une étude de faisabilité afin d'aider l'EARL GUYO à prendre sa décision de diversification de produits et d'adhésion à l'ACRIMA.

1^{re} QUESTION (valeur = 6)

Répondre à l'aide des informations fournies sur les annexes support 1 et support 2.

1 (valeur = 2)

Présenter deux avantages pour l'EARL GUYO de se diversifier dans la production de la crevette impériale des marais charentais AB.

2 (valeur = 2)

Justifier par deux arguments l'intérêt pour l'EARL GUYO d'adhérer à une association de producteurs telle que l'ACRIMA.

3 (valeur = 2)

Citer quatre caractéristiques techniques de la crevette impériale des marais charentais AB.

2^e QUESTION (valeur = 14)

1 (valeur = 3)

1.1 (valeur = 1)

Développer deux avantages pour les producteurs de mettre en place des **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO)** qui permettent la valorisation des produits de la mer auprès du consommateur final.

1.2 (valeur = 2)

Indiquer deux caractéristiques du SIQO Agriculture Biologique.

2 (valeur = 2)

Proposer quatre motivations d'achat de la crevette impériale des marais charentais AB pour le consommateur final.

3 (valeur = 3)

3.1 (valeur = 1)

Définir la notion de circuit court pour la distribution d'un produit.

3.2 (valeur = 2)

Présenter deux avantages et deux inconvénients pour l'EARL GUYO de distribuer la crevette impériale des marais charentais AB par le circuit court.

4 (valeur = 3)

Proposer trois actions de communication pour améliorer la notoriété de la crevette impériale des marais charentais AB auprès du consommateur final.

5 (valeur = 3)

5.1 (valeur = 1)

Rechercher un frein à l'achat de la crevette impériale des marais charentais AB pour un restaurateur étoilé.

5.2 (valeur = 2)

Proposer deux arguments pour lever cette objection du restaurateur étoilé.

ANNEXE SUPPORT 1**Ne doit pas être rendue avec la copie d'examen****L'ACCLIMATATION RÉUSSIE DE LA CREVETTE IMPÉRIALE DES MARAIS
CHARENTAIS SOUS LE LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Cette crevette d'origine japonaise (*Penaeus japonicus*) est élevée depuis près de vingt ans en Poitou-Charentes, dans les bassins d'affinage des huîtres (les claires). Elle est vendue vivante, ce qui met en valeur sa chair ferme et son goût singulier, oscillant entre terre et mer. Sa robe est tigrée. Les premières crevettes impériales élevées en France ont été utilisées pour réduire la prolifération d'algues nuisibles au développement des huîtres évoluant en claires. Le déplacement nocturne des crevettes permet la remise en suspension du phytoplancton, qui se dépose sur le fond des claires. Les huîtres bénéficient ainsi de plus de nourriture afin d'en faire des « pousses en claires », à la chair abondante. La crevette impériale est une espèce carnivore dont la croissance est rapide. On dénombre aujourd'hui une trentaine d'ostréiculteurs qui élèvent la crevette impériale dans les marais charentais de Marennes-Oléron et de l'île de Ré.

Cette pratique représente une activité de diversification à une période de l'année où l'activité ostréicole est ralentie. Les larves de *Penaeus japonicus* sont achetées aux deux seuls éclosoirs français situés à Mornac-sur-Seudre (Charente-Maritime) et à Leucate (Aude).

Ensemencées en avril, les crevettes sont capturées et commercialisées de la mi-juillet, à la fin novembre quand elles atteignent les 20 grammes minimum imposés par le cahier des charges. Une espèce élevée sans aucune alimentation extérieure et qui se nourrit des vers présents au fond des claires. L'alimentation est donc naturelle.

Elle est élevée à une faible densité (moins de 10 crevettes au m², 4 à 5 en moyenne).

Elles s'achètent entre 27 euros et 32 euros le kilo chez certains ostréiculteurs charentais, principalement sur l'île d'Oléron, dans le bassin de Marennes, sur l'île de Ré et sur les rives de la Seudre. Même si certains les exportent ou les expédient sur le marché de Rungis, la commercialisation est avant tout locale. En effet, le fait qu'elles soient vendues exclusivement vivantes complique le réseau de distribution.

ANNEXE SUPPORT 2

Ne doit pas être rendue avec la copie d'examen

L'ACRIMA / Un petit historique

La production de la crevette impériale des marais charentais remonte aux années 1980, à la suite de travaux de recherche de l'Ifremer.

Mais sans cahier des charges spécifique et en l'absence d'un travail collectif pour se mettre en valeur, les éleveurs ont rencontré de gros problèmes de commercialisation, peinant à se démarquer des crevettes « classiques » disponibles dans le commerce. (...) Cette première tentative s'est soldée par un échec, puisqu'il ne restait qu'un seul producteur de crevettes impériales dans les années 1990.

Le renouveau s'est amorcé en 2000 autour d'une dizaine d'ostréiculteurs.

Pour dynamiser ce renouveau, l'Association crevette impériale des marais charentais (Acrima) a vu le jour l'année suivante en 2001 avec une véritable démarche qualité et la mise en place d'un cahier des charges strict puis orienté vers le label Agriculture Biologique. L'Acrima regroupe aujourd'hui 32 adhérents (dont un dans le Médoc).

La production de l'Acrima avoisine chaque année les 120 à 130 tonnes.

Le Centre pour l'aquaculture, la pêche et l'environnement de Nouvelle-Aquitaine (Capena) accompagne l'ACRIMA sur l'optimisation des techniques d'élevages.

Sources pour les annexes support 1 et support 2 :

Le 02/11/2021 magazine Cultures Marines/ David Labardin/ extraits retravaillés

Le 17/08/2020 site journal SUD OUEST/ « dans les marais, la crevette est impériale »

Par Daniel Feixes/ extraits retravaillés

Site: <https://www.rungisinternational.com/produit-de-saison/lacclimatation-reussie-de-crevette-imperiale/> extraits retravaillés