

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU MANAGEMENT ET DE LA GESTION
ÉPREUVE ORALE DU SECOND GROUPE
SESSION 2023
MANAGEMENT, SCIENCES DE GESTION ET NUMÉRIQUE

Temps de préparation : 40 minutes
Durée de l'épreuve : 20 minutes
Coefficient : 16

L'usage de la calculatrice est autorisé
Les données ont été adaptées pour les besoins de l'épreuve

Sujet n° 3

FÈVE DE CACAO

L'entreprise FÈVE DE CACAO est une chocolaterie familiale située en Normandie, à Damville. Elle se caractérise par un savoir-faire reconnu et sa capacité d'innovation lui permettent de s'adapter aux évolutions de son environnement et des attentes des consommateurs.

À l'aide de vos connaissances et des annexes 1 et 2, vous répondrez aux questions suivantes :

1. Montrer que la finalité de cette entreprise ne se limite pas à la réalisation d'un profit.
2. Calculer l'évolution du chiffre d'affaires de FÈVE DE CACAO entre les deux années présentées et comparer la performance de l'entreprise à celle du marché français du chocolat.
3. Réaliser le diagnostic stratégique interne de FÈVE DE CACAO.
4. Montrer que la qualité constitue une compétence distinctive pour l'organisation FÈVE DE CACAO.
5. Repérer et qualifier l'approche marketing choisie par le dirigeant de FÈVE DE CACAO.
6. Identifier la problématique de gestion des ressources humaines à laquelle est confrontée FÈVE DE CACAO et proposer des solutions pour y répondre.

Annexe 1 – Entretien avec le dirigeant de FÈVE DE CACAO

Qu'est-ce qui fait la particularité de votre entreprise ?

Contrairement à la plupart des chocolatiers qui ne fabriquent pas eux-mêmes leur chocolat mais l'achètent brut pour ensuite le travailler et vendre leurs réalisations, notre entreprise fabrique elle-même son propre chocolat à partir de la fève de cacao qui est un fruit très complexe, d'où le choix du nom de l'entreprise ! Nous sommes l'un des rares chocolatiers dans le monde à travailler directement à partir des fèves de cacao et non à partir de chocolat ou de pâte de cacao fourni par un tiers. Nous avons un outil performant, qui nous permet de faire des produits que personne n'est capable de faire.

De plus, j'ai une très belle équipe à Damville, beaucoup de jeunes, mais aussi beaucoup d'anciens qui prennent plaisir à expliquer leur métier, à transmettre leur savoir-faire. Malheureusement beaucoup d'entre eux partiront à la retraite dans les 3 années à venir.

Quel regard portez-vous aujourd'hui sur ce secteur ?

Depuis la création de l'entreprise, le marché est devenu très concurrentiel et le choix de mon grand-père de fabriquer des chocolats fourrés vendus à des confiseurs et pâtisseries, n'est plus aujourd'hui pertinent car ce marché s'est effondré. En dix ans, j'ai changé l'axe de l'entreprise. Je propose mon chocolat brut haut de gamme à mes clients confiseurs, artisans, chefs, sensibles à nos valeurs, qui font leurs propres chocolats fourrés à partir de cette matière hyper-qualitative. C'est un métier qui fonctionne bien en France et à l'international, puisqu'aujourd'hui dans le monde, nous ne sommes que trois ou quatre à faire ces produits haut-de-gamme.

Comment avez-vous intégré les préoccupations des consommateurs ?

Nous avons créé en 2000 un engagement qualité « ingrédients nobles » qui certifie que 100 % de nos produits sont sans OGM, sans colorants chimiques ou matières grasses végétales. Toutes les saveurs de tous nos chocolats sont uniquement liées à la sélection des matières premières, grâce au travail en direct avec des planteurs de cacao. J'ai également créé un concept de comptoirs : nous avons installé des chocolats FÈVE DE CACAO chez des détaillants indépendants, épiceries fines, salons de thé, pâtisseries... qui mettent en avant notre différence.

Quels sont vos projets ?

Nous développer encore plus à l'export, qui représente aujourd'hui un tiers du chiffre d'affaires, mais mon objectif est d'arriver rapidement à 50 %. Je souhaite également développer la marque FÈVE DE CACAO. Et comme nous sommes dans un monde de communication, nous faisons un partenariat avec Philippe Conticini, considéré comme l'un des meilleurs pâtisseries au monde. L'idée est de commercialiser auprès du grand public une gamme de produits que nous destinons aux professionnels, afin qu'ils puissent faire des desserts... comme les chefs !

J'ai une approche humaine, authentique, respectueuse, je ne cherche pas la rentabilité à court terme mais une durabilité, une authenticité dans la toute la démarche.

Source : auteurs

Les chocolats FÈVE DE CACAO:

- 1 200 tonnes de chocolat fabriquées par an.
- Un site de production de 10 000 m², 150 collaborateurs.
- Un trophée en 2010 qui récompense les stratégies pérennes et performantes d'entreprises familiales.
- Ouverture en 1987 du 1er magasin à Rouen.
- Depuis 2012, ouverture de 3 magasins sur Paris, deux magasins à New-York, un à Vienne et 5 comptoirs en France. Les chocolats FÈVE DE CACAO sont présents dans 50 pays du monde

Source : auteurs

Annexe 2 - Chiffres clés de FÈVE DE CACAO et du secteur

• Chiffres clés de FÈVE DE CACAO

	VA N	VD N-1
Chiffre d'affaires	21 290 100	22 593 100
dont export	5 170 400	5 029 300

$$\frac{VA - VD}{VD} \times 100$$

• Chiffres clés du secteur

Le marché du chocolat représente 325 458 tonnes en France en année N, pour un chiffre d'affaires total de 3 035 millions d'euros. Le marché du chocolat a augmenté ses ventes de +1,6 % en valeur, mais a baissé de -2,2 % en volume en année N. Les ventes sont marquées par deux temps forts : Noël et Pâques, qui représentent 15 % des ventes annuelles (respectivement 10,6 % et 4,4 %).

Le secteur représente en France 115 entreprises dont 90 % de PME, pour un total de 30 000 emplois directs dont 15 850 en production. La France exporte 62,5 % de sa production