

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Spécialité VENTE

Épreuve écrite - Session 2021

Temps de lecture : 30 minutes | Durée : 3 heures

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

NB : Ce sujet s'inspire d'un contexte professionnel réel.
Certaines données ont été modifiées pour des raisons de confidentialité.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

BARÈME

PREMIÈRE MISSION : Réaliser une étude sur le marché du miel

/X POINTS

- 1.1 : X points
- 1.2 : X points
- 1.3 : X points

DEUXIÈME MISSION : Étudier le lancement d'un nouveau produit

/X POINTS

- 2.1 : X points
- 2.2 : X points
- 2.3 : X points

TROISIÈME MISSION : Participer à une manifestation commerciale

/X POINTS

- 3.1 : X points
- 3.2 : X points
- 3.3 : X points

ÉNONCÉ DU SUJET

MISE EN SITUATION



Vous êtes nouvellement recruté(e) en tant qu'assistant(e) commercial(e) au sein de l'entreprise Famille Michaud Apiculteurs depuis 1920. Famille Michaud Apiculteurs est une entreprise familiale indépendante située dans les Pyrénées-Atlantiques. Au fil des décennies, Famille Michaud Apiculteurs a concilié terroir et modernité pour devenir leader européen du miel et des produits sucrants d'origine naturelle (sirops d'érable et d'agave).

Depuis 4 générations, le miel est une passion chez famille Michaud. Notre histoire familiale s'est en effet construite depuis 1920 autour de l'amour du bon miel. « Miel de France » met à l'honneur le miel français et le savoir-faire.

En 1920, Yves Michaud, ingénieur et apiculteur, fonde Famille Michaud Apiculteurs dans les Pyrénées-Atlantiques. Déplaçant ses ruches au fil des saisons, Yves Michaud devient précurseur de la transhumance apicole et met au point des techniques apicoles inédites. Quatre générations se sont depuis succédées.

Depuis quatre générations, **tous les miels de Famille Michaud Apiculteurs sont mis en pot à**

Gan, dans les Pyrénées Béarnaises. Nous collaborons aujourd'hui **avec plus de 700 apiculteurs français**. En effet, nous achetons et commercialisons environ 20% de la production nationale de miel. Cela fait de Famille Michaud Apiculteurs **le principal promoteur des miels français en France et dans le monde entier !**

L'entreprise sélectionne des miels et les contrôle pour garantir qu'ils sont 100% purs et naturels. « **Miel de France** » **s'inscrit évidemment dans les engagements qualité de Famille Michaud Apiculteurs** : ces miels sont garantis « made in France », sans pesticide, sans antibiotique, ni sucre ajouté.

Dans le cadre de votre prise de fonction et du suivi de votre activité, Mme Gaboriau, directrice marketing, vous confie trois missions. Pour votre **première mission**, elle vous demande de réaliser une étude de marché sur le miel. Puis votre **deuxième mission** consistera à participer au lancement d'un nouveau produit notamment sur la fixation de son prix et sa communication. Enfin, votre **dernière mission** vous conduira à préparer le salon de l'agriculture qui aura lieu à la foire internationale de Bordeaux au mois de juin 2021.



LES MISSIONS À RÉALISER

PREMIÈRE MISSION :

RÉALISER UNE ÉTUDE SUR LE MARCHÉ DU MIEL

/X POINTS

Le marché du miel est un marché sur lequel les entreprises doivent faire face à une concurrence parfois déloyale qui dérègle le marché et fait perdre aux consommateurs leurs repères. Madame Gaboriau vous demande de lui présenter une étude sur le marché du miel.

TRAVAIL À FAIRE

À partir des **documents 1.1 à 1.14** et de vos connaissances :

- 1.1 Présenter, sur votre copie, la situation du marché sous l'angle de l'offre (mondiale et nationale) et de la demande (profils, attentes, motivations et freins) dans une note de synthèse de 40 lignes. Mettre en avant la principale problématique à laquelle sont confrontés les apiculteurs.
- 1.2 Exposer, sur votre copie, les facteurs environnementaux qui sont à l'origine du problème.
- 1.3 Expliquer, sur votre copie, les différentes solutions mises en place ou envisagées pour faire face.
- 1.4 Présenter, sur votre copie, les forces et les faiblesses de l'entreprise Michaud.

DEUXIÈME MISSION :

ÉTUDIER LE LANCEMENT D'UN NOUVEAU PRODUIT

/X POINTS

Famille Michaud lance un nouveau produit : une barre énergétique ApiTrail à base de miel, raisin et amande. L'entreprise souhaite développer une gamme de produits bio destinée aux sportifs et notamment aux coureurs. Par cette gamme, l'entreprise cherche à asseoir son image dynamique, soucieuse de la santé et respectueuse de l'environnement. Mme Gaboriau, directrice marketing, souhaite vous faire participer à la fixation du prix de vente de ce produit ainsi qu'à sa communication.

TRAVAIL À FAIRE

À partir des **documents 2.1 et 2.2** et de vos connaissances :

- 2.1 Calculer, sur l'annexe 1, le prix d'acceptabilité de la barre ApiTrail. Donner, sur votre copie, le prix psychologique en justifiant votre réponse.
- 2.2 Montrer, sur votre copie, une limite du prix psychologique et donner d'autres éléments qui peuvent être pris en compte dans le calcul du prix de vente.
- 2.3 En vue de la commercialisation de la barre ApiTrail, proposer, sur votre copie, 3 arguments structurés.

Famille Michaud organise un évènement sportif « l'ApiTrail du miel ». Il s'agit d'une course à pieds de 10 km accessible à tous types de coureurs confirmés ou non. Grâce à cet évènement, l'entreprise souhaite faire connaître sa nouvelle barre ApiTrail.

- 2.4 À l'instar de la marque Hoka proposer, sur votre copie, une stratégie de communication (avant, pendant, après l'évènement) pour promouvoir cet évènement sur les réseaux sociaux.

TROISIÈME MISSION :

PARTICIPER À UNE MANIFESTATION COMMERCIALE

/X POINTS

Madame Gaboriau Alice, directrice marketing chez Famille Michaud, estime que le salon de l'agriculture de Bordeaux est un rendez-vous important. C'est pour cela qu'elle souhaite préparer au mieux cette manifestation.

En ce sens, elle vous confie l'organisation générale de ce salon qui se tiendra du samedi 15 mai au dimanche 23 mai 2021 (fermeture des portes à 18h le 23 mai).

TRAVAIL À FAIRE

À partir des **documents 3.1 à 3.3** et de vos connaissances :

- 3.1 Présenter, sur votre copie, les intérêts pour l'entreprise Famille Michaud de participer au Salon de l'agriculture Nouvelle Aquitaine 2021.
- 3.2 Proposer, sur votre copie, une organisation des tâches liées au projet de participation au salon de l'agriculture Nouvelle Aquitaine à Bordeaux, qui permettra de préparer efficacement cette manifestation commerciale et d'en assurer le suivi. Présenter votre réponse sous forme de tableau (tâches à réaliser avant la manifestation / pendant / après).
- 3.3 Énumérer, sur votre copie, trois fonctionnalités et trois avantages de l'utilisation d'un progiciel de GRC¹ pour gérer la relation clients. Présenter votre réponse sous forme de tableau.
- 3.4 Lister, sur votre copie, les différents éléments clés qui devront figurer sur la fiche numérique prospect professionnel qui sera utilisée lors de ce salon.
- 3.5 Estimer, sur l'annexe 2, les frais prévisionnels occasionnés par le salon.
- 3.6 Calculer, sur votre copie, le chiffre d'affaires supplémentaire à générer afin de couvrir les frais du salon (le taux de marque moyen de Famille Michaud Apiculteur est de 32 %) sachant que la marge qui doit être réalisée doit couvrir les frais du salon.

¹ GRC : Gestion Relation Clients

Pour mener à bien ces différentes missions, vous disposez des supports/documents suivants :

Le marché du miel

| | | |
|------------------------|----------------------|--|
| DOCUMENT 1.1 : | <i>Page 9</i> | Le marché du miel en France |
| DOCUMENT 1.2 : | <i>Page 10</i> | Le miel bio en profite |
| DOCUMENT 1.3 : | <i>Pages 10/11</i> | La production et la commercialisation du miel en France |
| DOCUMENT 1.4 : | <i>Page 12</i> | En Béarn, les producteurs de miel évitent le pire |
| DOCUMENT 1.5 : | <i>Pages 13/14</i> | Ces français grands amateurs de miel, et pourtant... |
| DOCUMENT 1.6 : | <i>Page 14</i> | France 5. Un documentaire sur le miel français face à la production mondiale |
| DOCUMENT 1.7 : | <i>Pages 15/16</i> | Le faux miel envahit les rayons des supermarchés |
| DOCUMENT 1.8 : | <i>Pages 16/17</i> | Garantir un miel pur, un défi et une opportunité pour Famille Michaud |
| DOCUMENT 1.9 : | <i>Page 18</i> | Le prix d'un miel de bonne qualité |
| DOCUMENT 1.10 : | <i>Pages 19 à 23</i> | APINOV – Enquête de la consommation de miel en France (édition 2015) |
| DOCUMENT 1.11 : | <i>Page 24</i> | Janvier 2018, les bonnes résolutions de Strasbourg et Bruxelles en faveur des abeilles européennes |
| DOCUMENT 1.12 : | <i>Page 25</i> | Le gouvernement veut mieux contrôler l'origine des miels |
| DOCUMENT 1.13 : | <i>Page 26</i> | Arnaud Montebourg lance la marque de miel « Bleu Blanc Ruche » |
| DOCUMENT 1.14 : | <i>Page 27</i> | Béarn, le groupe "Famille Michaud Apiculteurs" compte sur le CETA pour conquérir l'Amérique |

Étude d'un produit

| | | |
|-----------------------|----------------|----------------|
| DOCUMENT 2.1 : | <i>Page 28</i> | Barre ApiTrail |
| DOCUMENT 2.2 : | <i>Page 29</i> | Promotion Hoka |

Participation à une manifestation commerciale

- DOCUMENT 3.1 :** *Page 30* Le salon de l'Agriculture Nouvelle Aquitaine 2021
- DOCUMENT 3.2 :** *Page 31* « La distinction Sélection Bio » pour Famille Michaud Apiculteurs
- DOCUMENT 3.3 :** *Pages 32/33* Participation au salon de l'agriculture Nouvelle Aquitaine 2021

Annexes

- ANNEXE 1 :** *Page 34* Prix d'acceptabilité
- ANNEXE 2 :** *Page 35* Détermination du coût de revient de la participation au salon

DOCUMENT 1.1 : LE MARCHÉ DU MIEL EN FRANCE

2016, une année noire avec seulement 16 099 tonnes de miel produites en France et 2 870 kg de gelée royale... Ce sont les derniers chiffres présentés par FranceAgriMer en février 2018 dans son étude sur le marché du miel. Avec 49 840 apiculteurs déclarés et près de 1 316 570 ruches, la production française est en net recul depuis plusieurs années (mortalité accrue du cheptel, affaiblissement des colonies...).

Zoom sur la production de miel en France

Environ 45000 tonnes de miel sont consommées en France chaque année. Ainsi, la production française ne permet pas de couvrir la demande en miel de notre pays. 5ème importateur mondial, la France a importé plus de 35 600 tonnes de miel en 2016, principalement en provenance d'Espagne (20 % des volumes), de Chine (14 %), d'Ukraine (13 %) et d'Argentine (9 %).

La France exporte ses volumes en majorité vers l'Espagne (15 %), la Suède (15 %) et l'Italie (10 %).

Consommation du miel : tendances et chiffres clés

Les français sont reconnus parmi les plus gros consommateurs de miel en France, avec une moyenne de 600 g de miel par an et par personne, soit plus du double de la moyenne mondiale. 86 % de la production de miel en France serait notamment consommée par les particuliers. Parmi les circuits de distribution, 55 % des achats sont réalisés en grande distribution où il est vendu aux alentours de 11€ le kilogramme, 27 % en vente directe, 14 % en magasins spécialisés et internet 3 %. Le principal type de miel vendu demeure le miel liquide (57 % contre 43 % sous la forme crémeuse). Les MDD¹ représentent 23 % de part de marché en valeur.

Avec plusieurs dizaines de miels différents produits en France (acacia, lavande, châtaignier, colza...etc.), notre territoire possède un réel atout dans la diversité de sa production et des produits issus de la ruche. Avec le temps, les apiculteurs ont appris à diversifier leur offre d'une manière remarquable : propolis, gelée royale, compléments alimentaires, cosmétiques à base de miel, hydromels, ... le monde apicole a tant à offrir !

Une part croissante de la production en agriculture biologique

Le miel certifié Bio représente environ 12 % du volume de miel produit en 2016. Les organisations de producteurs constatent une part de plus en plus importante d'apiculteurs professionnels convertissant leur production en agriculture biologique. Une étude FranceAgriMer de 2013 présentait la certification Bio du miel comme un plus perçu par les consommateurs, un facteur rassurant, plutôt qu'un réel critère déterminant dans l'acte d'achat. Cela dit, le marché global du Bio en France est passé de 4,56 milliards d'euros en 2103 à 7 milliards en 2016 ! Nul doute que le miel certifié Bio a de beaux jours devant lui.

Source : blog.icko-apiculture.com_10/04/2018

¹ MDD : Marque De Distributeur

DOCUMENT 1.2 : LE MIEL BIO EN PROFITE

[...]

Beaucoup de pots, vendus directement aux consommateurs par des apiculteurs, échappent donc à toute réglementation. "La DGCCRF doit faire appliquer la réglementation par tout le monde", insiste Vincent Michaud. Car le consommateur a besoin de réassurance. Cette quête se traduit actuellement par une hausse des ventes de miel bio qui pèse 12 % de la production nationale. "Il y a une forte demande pour le miel bio en raison des communications alarmantes autour du miel", reprend Vincent Michaud qui prévient : " Le bio est une obligation de moyen mais pas de résultat. On ne peut contrôler totalement le butinage d'une abeille. Il faut tout de même rajouter l'analyse du miel pour s'assurer qu'il est bio mais aussi conforme à la réglementation". Et garantir la sécurité d'un produit fabriqué par une abeille qui visite près de 500 000 fleurs et parcourt environ 40 000 kilomètres pour produire un kilo de miel.

Source : LSA _05/10/2017

DOCUMENT 1.3 : LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION EN FRANCE

[...]

Qui sont les producteurs ?

Les principaux producteurs français de miel sont **des apiculteurs ayant à leur disposition 50 ruches ou plus**. Ceux-ci sont en effet responsables des trois quarts de la production (chiffre de 2015).

Près de 38 % de ce volume est le fait d'apiculteurs professionnels possédant **plus de 400 ruches**. Pour le reste, il s'agit pour 26 % de ceux possédant **entre 150 à 400 ruches** et 11 % de ceux avec **50 à 150 ruches**.

Le miel est principalement produit dans le **Sud de la France**, et notamment en **Occitanie**. En 2015, cette région a produit environ **22 % de la production nationale**. [...]

Enfin, seul 10 % du volume total de miel produit en 2015 est **certifié biologique**. En effet, en raison du montant de la certification, celui-ci est presque intégralement l'apanage des apiculteurs professionnels.

Production de miel en France en tonnes :

| 2018 | 2017 | 2016 | 2015 | 2014 | 2010 | 2004 | 1994 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 27 736 | 19 800 | 16 100 | 24 200 | 13 200 | 18 330 | 25 500 | 35 000 |

[...] Le **rendement moyen** national (kg de miel produit par ruche en production) atteint en 2017 les **21,1 kg** contre 16,2 kg en 2014. Globalement, surtout dans le cas des apiculteurs professionnels, ce rendement **augmente** depuis 2010. Cela permet de compenser un peu les mauvais résultats de la production.

Ce rendement est **proportionnel à la taille de l'exploitation**. Par exemple, en 2017, les apiculteurs possédant moins de 400 ruches atteignent un rendement moyen de 20.5 kg/ruche. Parallèlement, les apiculteurs travaillant sur plus de 400 ruches voient leur rendement moyen atteindre les 25.4 kg/ruche.

Quelles sont les causes de cette situation ?

Globalement, la filière apicole est passée d'une situation de **production aisée** (bons rendements, peu de mortalité, ...) dans les années 90, à une **situation beaucoup plus difficile** depuis le début des années 2000. Les causes de cette situation sont **multifactorielles**.

Lorsque l'on interroge les apiculteurs sur les causes de la diminution de leur production, près de 60% d'entre eux incriminent en premier lieu les **conditions météorologiques défavorables**. D'autres raisons sont invoquées : **produits phytopharmaceutiques** (pesticides) sur les végétaux butinés (31 %), **taux élevé de mortalité** à l'hivernage (19 %), **perte de biodiversité** (15 %) et **parasites** (varroa en particulier) des abeilles (12 %).

Selon l'UNAF, l'explication de cette baisse réside principalement dans les **conditions climatiques défavorables** au moment de la période de vol des abeilles. En effet, elle estime que « *des conditions climatiques extrêmement contrastées avec des pluies abondantes et un printemps tardif, suivis d'une grande période de sécheresse et de vent n'ont pas permis aux apiculteurs de faire des récoltes convenables* » (année 2014).

Celle-ci s'explique de même par le **fort taux de mortalité** chez les abeilles. Depuis plus de 20 ans, les taux de mortalités observés au cours de l'hiver sur les colonies d'abeilles ont **augmenté**. Ce taux était de 5% dans les années 1990. Aujourd'hui, il est estimé à **30% en moyenne** (le taux « normal » est évalué à 10 %) avec des disparitions parfois complètes.

Enfin, la **prédation du frelon**, qui « *affaiblit les colonies* », est également pointée du doigt.

La commercialisation du miel dans l'Hexagone

Les circuits de commercialisation du miel sont fortement dépendants de la **taille de l'exploitation**. Ainsi, la vente directe aux particuliers correspond à plus de **50%** (64 % en 2017) du volume vendu pour les apiculteurs de moins de 150 ruches. Les exploitations possédant moins de 50 ruches **auto-consomment** d'ailleurs généralement le reste de leur production ou l'**offrent** à des proches.

Mais le pourcentage du volume vendu directement aux **particuliers** (circuits courts) **est inversement proportionnel à la taille de l'exploitation**. Elle représente 64 % de ce volume pour les apiculteurs ayant à leur disposition entre 50 à 150 ruches, 43 % pour les exploitations de 150 à 400 ruches et 22 % pour les exploitations de plus de 400 ruches (chiffres de 2017).

Inversement, **la part de la production vendue en vrac**, elle, augmente avec la taille de l'exploitation. Ainsi, elle passe de 8 % pour les exploitations de 50 à 150 ruches, à 12 % pour celles de 150 à 400 ruches et à 25 % pour les plus de 400 ruches. [...]

Source : www.miel-direct.fr

DOCUMENT 1.4 : EN BÉARN, LES PRODUCTEURS DE MIEL ÉVITENT LE PIRE

Alors que la production de miel est en forte baisse dans toute la France, les apiculteurs béarnais réduisent la casse, grâce notamment à la transhumance estivale des abeilles.

Ils sont en petite forme. Cette année, les apiculteurs français tirent la sonnette d'alarme. Leur production est en très forte baisse. Moins de 20 000 tonnes de récolte annoncées en 2019, contre 35 000 tonnes dans les années quatre-vingt-dix.

Une météo capricieuse

Les raisons sont météorologiques, avec un printemps froid et pluvieux dans une majorité du pays suivi d'épisodes de canicule et de sécheresse. Pourtant, en Béarn, le pire a été évité. Jeanine Peyre-Lavigne est apicultrice à Castet, dans les Pyrénées-Atlantiques. La productrice qui compte près de 300 ruches, procède à l'inspection de son cheptel. Elle ne cache pas sa satisfaction : la transhumance estivale des abeilles vers les estives a permis une belle récolte sur les fleurs de montagne. De quoi compenser la piètre production du début d'année.

"Au niveau des miels de printemps ça a été nul, reconnaît l'apicultrice. En ce qui concerne les miels d'acacia, on a fait moitié moins que l'an dernier".

Par contre le miel d'été, ça a été meilleur. Le miel de ronce nous a sauvé, la nature a été plus généreuse, grâce notamment à un ensoleillement intéressant.

Déficit en miel

Reste que la mauvaise situation des apiculteurs au niveau national impacte directement l'entreprise Famille Michaud. Cette entreprise béarnaise, installée à Gan est le leader français du miel.

"Globalement, c'est quand même une année compliquée, et la France sera fortement déficitaire en miel cette année, regrette Bernard Saubot, directeur du développement apicole de l'entreprise. Il n'y a pas de miel de tilleul cette année dans la région, l'acacia a également été très mauvais".

La France reste l'un des plus gros consommateurs de miel en Europe : en moyenne chaque Français en consomme 600 grammes par an.

Source : france3-regions.france tv info.fr - 14/08/2019

DOCUMENT 1.5 : CES FRANÇAIS GRANDS AMATEURS DE MIEL, ET POURTANT...

Environ 45 000 tonnes de miel sont consommées chaque année en France. Une consommation qui ne cesse d'évoluer pour atteindre près de 600 g par habitant par an.

POURTANT, UN CONSTAT ALARMANT...

Les Français font partie des plus grands consommateurs de miel d'Europe, avec 75 % de la population qui en consomme. Malgré cela, la professionnalisation de la filière apicole et la production française de miel ne sont pas à la hauteur de cette consommation croissante.

En effet, la majorité des apiculteurs (92 %) sont amateurs avec moins de 50 ruches. En revanche, ce sont les professionnels qui sont à l'origine de la majorité du volume de miel produit (avec près de 65 % du volume). Malheureusement, ce volume a atteint seulement 16 000 tonnes en 2016, loin des 45 000 tonnes que nous consommons.

Sur ces 45 000 tonnes, 55 % sont achetés en grande surface. La grande distribution s'approvisionne alors à l'étranger pour répondre à la forte demande.

Chaque année, la grande distribution écoule plus de 17 000 tonnes de miel et seulement 10% de ce volume provient de ventes directes d'apiculteurs français. L'essentiel des ventes est donc composé de miels d'importation, et de miels issus de conditionneurs (importés ou non). Là encore, une proportion croissante de miels importés préférés pour leurs bas coûts, au détriment des miels français.

Les miels d'importation proviennent essentiellement d'Espagne, de Chine (premier producteur de miel avec 500 000 tonnes/an) et d'Ukraine. Il est à noter que le pays de provenance ne signifie pas nécessairement le pays de production ; des cas de réexportation ont déjà été identifiés pour masquer le pays d'origine.

Les miels issus de conditionneurs vendus en GMS, quelle que soit leur provenance, sont en grande partie des miels mélangés. Qu'il s'agisse de miels toutes fleurs ou de miels de crus (monofloraux), les assemblages sont réalisés dans le but d'uniformiser le goût d'un lot à l'autre. De ce fait, la plupart des consommateurs sont habitués à ces goûts standardisés et témoignent d'une méconnaissance du miel et de sa diversité de goûts.

MALGRÉ TOUT, DE L'ESPOIR SUBSISTE !

Les créations, en 2009 de l'ITSAP (Institut Technique et Scientifique de l'Apiculture et de la Pollinisation), et en 2018 de l'INTERAPI (Interprofession des Produits de la Ruche) démontrent la volonté des acteurs de structurer et de professionnaliser la filière apicole française.

Par ailleurs et malgré une production française en net recul depuis plusieurs années (mortalité accrue du cheptel, affaiblissement des colonies...), le nombre d'apiculteurs et de ruches en production est en progression.

Il faut dire qu'avec plus de 40 types de miel différents, la France procure à ces passionnés un terrain de jeu sans pareil. Ces productions de miel spécifiques sont alors distribuées essentiellement via la vente directe et les circuits courts (environ 75 % des 16 000 tonnes annuelles de la production française).

Le Bio fait également une croissance importante à la fois en volume de miel et en nombre d'apiculteurs professionnels convertissant leur production en agriculture biologique.

Ces évolutions offrent l'espoir que la tendance s'inverse, avec une croissance de la production de miels en France grâce à un nombre plus important de ruches, et grâce à des pratiques plus professionnelles qui permettent d'obtenir des rendements supérieurs tout en respectant les cheptels.

Reste encore le changement des habitudes de consommation pour se tourner vers une production locale à la qualité supérieure. Une prise de conscience qui s'opère doucement, portée notamment par une communication importante sur les difficultés actuelles de l'apiculture en France et la révélation de pratiques frauduleuses sur les miels importés.

Source : www.primitif.fr

DOCUMENT 1.6 : France 5 : UN DOCUMENTAIRE SUR LE MIEL FRANÇAIS FACE À LA PRODUCTION MONDIALE

Pour son enquête du dimanche soir, France 5 se penche, ce 10 novembre, sur le produit de la ruche à travers le documentaire « La Bataille du miel ».

Alors que 40 % des abeilles sauvages seraient en voie de disparition, la réalisatrice Clémentine Mazoyer a enquêté dans l'Hexagone, pour France 5. Elle révèle quelques surprises dans *La Bataille du miel*, diffusé ce dimanche 10 novembre à 20 h 50. Elle est allée à la rencontre d'apiculteurs lors de la récolte, mais aussi sur les marchés pour recueillir les témoignages des consommateurs. Elle a aussi rencontré Vincent Michaud, patron d'une entreprise leader mondial dans la vente du miel.

Les Français en consomment chaque année 45 000 tonnes

[...] L'entreprise Famille Michaud Apiculteurs vend, par exemple, 19 000 tonnes de Tartimiel, un produit inventé par le fondateur de l'entreprise. Alors, comment la plupart de ces miels portent-ils la mention « produit de France » ?

Xavier Levannier, apiculteur et propriétaire de 800 ruches, vend une partie de sa production sur un marché, mais la plupart est achetée par Vincent Michaud, et c'est le cas pour beaucoup d'apiculteurs. Sur les rayons de certains supermarchés, le miel de ces artisans serait donc mélangé à d'autres, d'origine étrangère. Vincent Michaud explique que 85 % de sa matière première est importée d'Espagne, d'Ukraine, d'Argentine, de Hongrie... Ce qui est indiqué d'ailleurs sur l'étiquette. Mais la réglementation n'oblige pas à préciser la provenance.

Source : ouest-france.fr - 10/11/2019

DOCUMENT 1.7 : LE FAUX MIEL ENVAHIT LES RAYONS DES SUPERMARCHÉS

Les Français consomment quatre fois plus de miel que n'en produit le pays. Mais cet aliment est souvent l'objet de fraudes qui le dénaturent, notamment par ajout de sucre. Les miels importés d'Asie sont le plus souvent en cause. Mais la loi devrait prochainement imposer l'indication d'origine sur les étiquetages.

[...] D'après une série de tests menés par l'Union européenne, et dont les résultats préliminaires ont été livrés en décembre 2015, 32 % des miels analysés présentaient une non-conformité soupçonnée ou avérée. En particulier, 6 % avaient été dilués avec du sirop de sucre, et 11 % avaient possiblement subi le même traitement. Pourtant, dans l'Union européenne, pas d'ambiguïté, le miel désigne un produit issu de la ruche, sans aucun ajout ou retrait de quoi que ce soit. Tout ajout de sirop de sucre est donc bien une fraude.

Les tests européens viennent confirmer des analyses réalisées en France par le magazine *Que Choisir* en septembre 2014 : sur 20 miels « *premier prix* » achetés dans diverses enseignes de la grande distribution, six présentaient des ajouts de sucre. Soit presque un tiers des produits. Fin 2013, la DGCCRF (la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes), constatait de son côté après enquête que plus d'un miel sur dix avait « *subi l'addition de sucres exogènes issus de la canne ou du maïs (jusqu'à une teneur de 44 %), ou d'eau* ».

« *L'ajout de sirop de sucre est la fraude la plus classique, car la plus rentable* », confirme Éric Jamin, responsable de l'unité authenticité au sein du groupe Eurofins, un des principaux laboratoires effectuant des analyses de miel en France.

Dans le milieu, la pratique est connue de tous. Et on sait très bien que ce « *faux* » miel, ou miel adultéré, vient principalement de Chine. « *À première vue, seul un maximum de 15 % du miel chinois correspond à notre définition du miel*, estime Étienne Bruneau, responsable de la commission qualité au sein d'Apimondia, la fédération des syndicats d'apiculteurs dans le monde. *On sait que les miels à moins de 1,30 euro, 1,50 euro le kilo, ne passeront pas aux analyses. Si on veut des miels qui "passent" les tests les plus récents, il faut le payer au moins 2,35 euros le kilo. Et là on peut avoir du vrai miel, produit en Europe.* »

[...]

Ce miel adultéré est consommé par les Chinois, mais se retrouve aussi dans les rayons de nos supermarchés. En France, la production en 2016 n'a été que d'environ 10.000 tonnes, soit au moins trois fois moins qu'il y a trente ans. *Reporterre* vous a déjà raconté les raisons de ce déclin. La consommation, elle, se maintient aux alentours de 40.000 tonnes. La différence a été comblée par le doublément des importations de miel depuis 2004. La proportion de la Chine dans les volumes importés n'a fait que croître elle aussi, et a atteint 22 % du miel importé en France en 2015.

Les miels de différents pays sont ensuite mélangés par les importateurs pour assurer un goût et une couleur stable au produit, conditionnés, puis vendus à la grande distribution. Le plus souvent, ce sont les miels bas de gamme des marques distributeurs. Sur l'étiquette, aucune indication florale à part « *toutes fleurs* » ni d'origine géographique. La mention la plus courante est « *mélange de miels originaires de l'UE et hors UE* » ... Difficile de faire moins précis.

[...] Il est facile pour un importateur de faire venir du faux miel sans qu'il soit détecté.

Qui le fait en France ? **Le plus gros conditionneur français, Famille Michaud [...] Il travaille avec la Chine**, mais s'est aussi doté d'un laboratoire avec test RMN¹ pour vérifier ses miels. Le deuxième, Naturalim « *cela fait très très longtemps, depuis l'an 2000 environ, que nous n'importons plus de miel asiatique* », indique son directeur, Xavier Turlin. Ils préfèrent les miels d'Amérique latine, dans lesquels il assure n'avoir jamais trouvé le moindre ajout de sucre.

En fait, « *tout dépend du sérieux du conditionneur et de la grande surface* », résume Étienne Bruneau. « *Mais si on compare la France au Royaume-Uni, vous êtes plutôt bien protégés, chez vous on fait des analyses* », souligne-t-il.

Source : reporterre.net - 28 mars 2018

En réaction à la commercialisation des miels dénaturés, est né le projet du site Miel-Direct.

- Un site où les apiculteurs sont avant tout des producteurs et où la gestion commerciale est déléguée à des personnes plus disponibles et plus compétentes que nous !
- Une boutique en ligne sans intermédiaire, en vente directe producteurs,
- Un site où tous les produits proposés proviennent uniquement des ruches de l'une de nos exploitations.

Source : www.miel-direct.fr

DOCUMENT 1.8 : GARANTIR UN MIEL PUR, UN DÉFI ET UNE OPPORTUNITÉ POUR FAMILLE MICHAUD

Famille Michaud (137 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2015), leader mondial du miel avec ses deux marques Lune de Miel et Miel l'Apiculteur, investit dans la technologie RNM (résonance nucléaire magnétique) pour garantir la pureté de ses miels et se différencier de ses concurrents. L'entreprise indépendante depuis sa fondation en 1920 et dirigée par Vincent Michaud se diversifie avec les sirops d'agave et d'érable, deux produits sucrants liquides et naturels qui répondent à la demande des consommateurs en recherche d'alternative au sucre raffiné. Elle lance en juin une innovation : des sirops d'agave aux saveurs fruitées avec des allégations de santé. [...]

Famille Michaud se présente comme le numéro un du miel dans le monde grâce à sa marque Lune de Miel. En France, l'entreprise détient 51 % de parts de marché avec Lune de Miel et Miel l'Apiculteur, la moitié du marché du sirop d'agave (Sunny Via, Sunny Bio, Sunny Life) et 80 % du marché du sirop d'érable (Maple Joe).

L'entreprise fait face aujourd'hui à plusieurs défis sur son cœur de métier, le miel. Comme tous les acteurs de ce marché, Famille Michaud est confronté à la baisse régulière de la production de miel en France. Cette baisse s'accompagne mécaniquement d'une forte hausse du prix à payer aux apiculteurs pour le miel. Et donc d'une recherche de miel de plus en plus complexe et sur des zones éloignées des terroirs français.

¹ RMN : Résonance Magnétique Nucléaire

Un autre sujet de préoccupation est le développement des fraudes sur le produit. Le miel est souvent falsifié quant à la source botanique et le sucre ajouté. Conséquence de ces fraudes : une méfiance accrue des consommateurs. Or, dans l'esprit de ces derniers, le miel est un produit naturel, brut, qui ne subit aucun traitement, auquel aucun ingrédient n'est ajouté et qui se conserve naturellement.

Pour répondre à ces différentes injonctions, la réplique des autorités sanitaires (contrôles et sanctions) ne suffit pas à assurer la pureté du miel dont la matière première est produite par un grand nombre d'apiculteurs (700 en France travaillent avec Famille Michaud) [...]

C'est pourquoi Famille Michaud vient de renforcer ses outils de contrôle de la qualité du miel avant sa mise en pot sur son site de Gan, dans les Pyrénées-Atlantiques. « Nous avons choisi de nous doter d'un outil d'analyse innovant basé sur la technologie de la résonance magnétique nucléaire qui nous permet d'obtenir la composition moléculaire d'un échantillon de miel », explique Vincent Michaud. Famille Michaud est le seul opérateur du miel à s'équiper de ce nouvel outil au niveau mondial.

L'exigence de naturalité et de qualité, si elle est valable pour tous les producteurs de miel, est incontournable en particulier pour Famille Michaud. Lune de Miel, dont la crédibilité est assise sur la qualité et la naturalité, plus que sur le terroir, ne peut tolérer de voir sa confiance ébranlée. Elle ne veut prendre aucun risque à l'heure d'une vigilance accrue des organisations de consommateurs et de l'information sur internet. Aujourd'hui, les marques Lune de Miel et Miel l'Apiculteur sont devenus des incontournables de la grande distribution avec un référencement dans toutes les enseignes. Lune de Miel détient une part de marché de 31 % et Miel l'Apiculteur (100 % miel de France) de 20 % sur un marché du miel estimé à 150 millions d'euros chaque année en hypermarchés et supermarchés. Lune de Miel est présente en outre dans 30 pays.

À l'avenir, Famille Michaud compte poursuivre sa politique de diversification vers des produits sucrants naturels, à côté du miel qui reste le cœur de l'activité. L'objectif consiste ainsi à faire passer le chiffre d'affaires global de 137 millions d'euros en 2015 à 270 millions en 2020. L'entreprise table notamment sur les réponses à apporter au « sugar bashing » : un nombre croissant de consommateurs veut consommer moins de sucre (pour des raisons liées au bien-être, à la perte de poids, au diabète, etc.) et recherche des alternatives à partir de produits naturels. Vincent Michaud a donc eu l'idée de créer une marque, Sunny Via, pour lancer le sirop d'agave, un produit brut importé du Mexique et mis en pot à Gan. [...]

Famille Michaud, leader du miel, du sirop d'agave et du sirop d'érable : les chiffres clés 2015

- chiffre d'affaires : 137 millions d'euros*,
- 21 % du chiffre d'affaires réalisés dans 73 pays,
- 50 % du chiffre d'affaires réalisés par les innovations de moins de trois ans,
- 60 millions de pots de miel produits chaque année,
- 1 000 tonnes de sirop d'agave, autant de sirop d'érable, produites chaque année,
- parts de marchés en hypermarchés et supermarchés en France : Lune de miel (31 %), Miel l'apiculteur (20 %), sirop d'érable Maple Joe (80 %), sirop d'agave Sunny Via (51 %),
- 10 millions de ménages français acheteurs des marques Famille Michaud. (Source : Famille Michaud)

*147 millions d'euros en 2018 dont 79 % en France.

Source : www.agraalimentaion.fr_03/03/2016

DOCUMENT 1.9 : LE PRIX D'UN MIEL DE BONNE QUALITÉ

On constate de grandes disparités entre les miels « premiers prix » et ceux produits par nos apiculteurs français. De plus, l'augmentation du nombre des fraudes sur le miel dénoncée aussi bien par les producteurs et les associations de consommateurs incite davantage à la méfiance qu'à la confiance. Essayons de faire le point pour comprendre les écarts de prix et pour choisir son pot de miel en connaissance.

Quel est le « bon » prix du miel ?

Une consommation supérieure à la production

La consommation de miel en France est 4 fois plus importante que notre production nationale. Malheureusement, en 2017, la récolte dans l'Hexagone a encore été mauvaise en raison des conditions climatiques. La conjugaison de ces deux phénomènes explique logiquement l'augmentation des importations en provenance de l'Union Européenne et de pays hors Union-Européenne.

Une grande variation dans les prix des miels

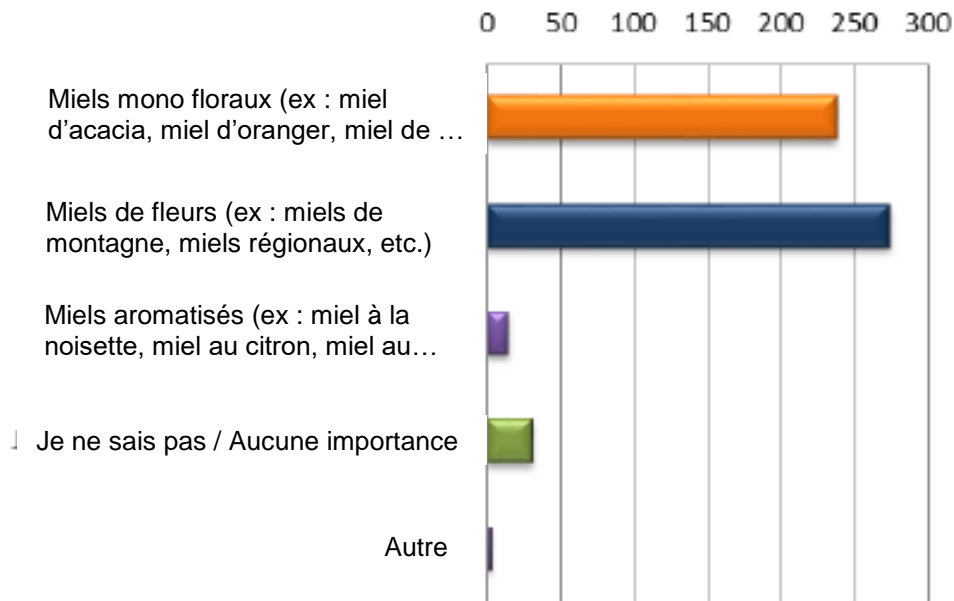
Les miels chinois ou ukrainien se négocient à moins de 2 € le kg. Ces miels se retrouvent dans les rayons des magasins aux alentours de **5 € le kg**. Côté apiculteurs français, le miel revient à la sortie de la ruche à des coûts de production variant entre 3 et 10 € le kg. Ce prix dépend des coûts de renouvellement du cheptel, des transhumances, De ce fait, après la récolte, le travail du miel, l'étiquetage et la commercialisation, et en tenant compte de l'inflation des prix engendrée par la mauvaise saison 2017, vous trouverez chez les producteurs des miels 100% français de grande qualité dans une fourchette de prix entre **10 et 30 € le kilo**. Cette différence peut paraître importante. Cependant, il faut savoir que **42 % des miels premiers prix sont non conformes à la réglementation** (étude de 2015 de la DGCCRF). Un miel à 5 € le kilo a des chances d'être du « **aux miel** ».

Source : miel direct.fr

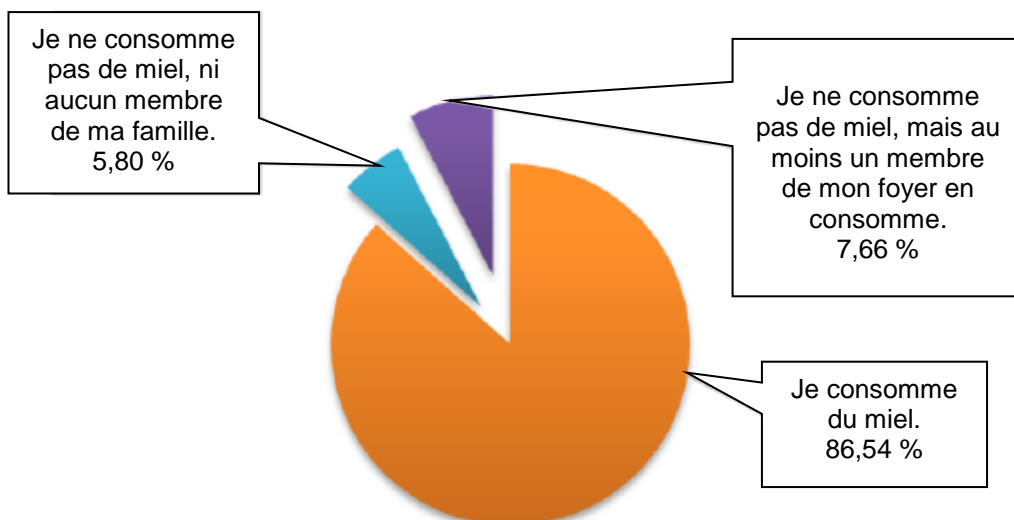
DOCUMENT 1.10 : APINOV – ENQUÊTE DE LA CONSOMMATION DE MIEL EN FRANCE (édition 2015)

La société APINOV a décidé de lancer sa propre enquête sur la consommation du miel en France. Le questionnaire a été diffusé en ligne (mail, réseaux sociaux, site web, etc.) auprès du grand public échantillon représentatif de 431 personnes.

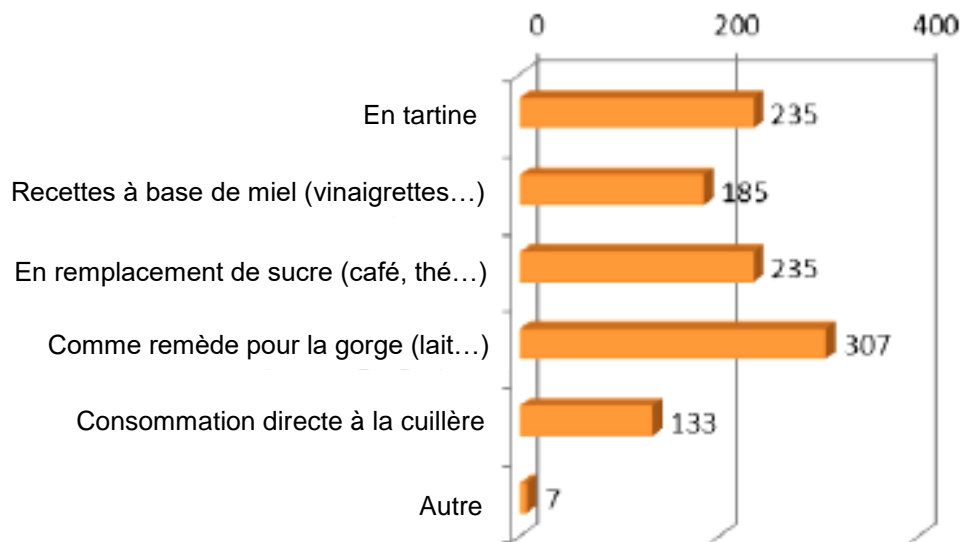
Quelques résultats de l'enquête :



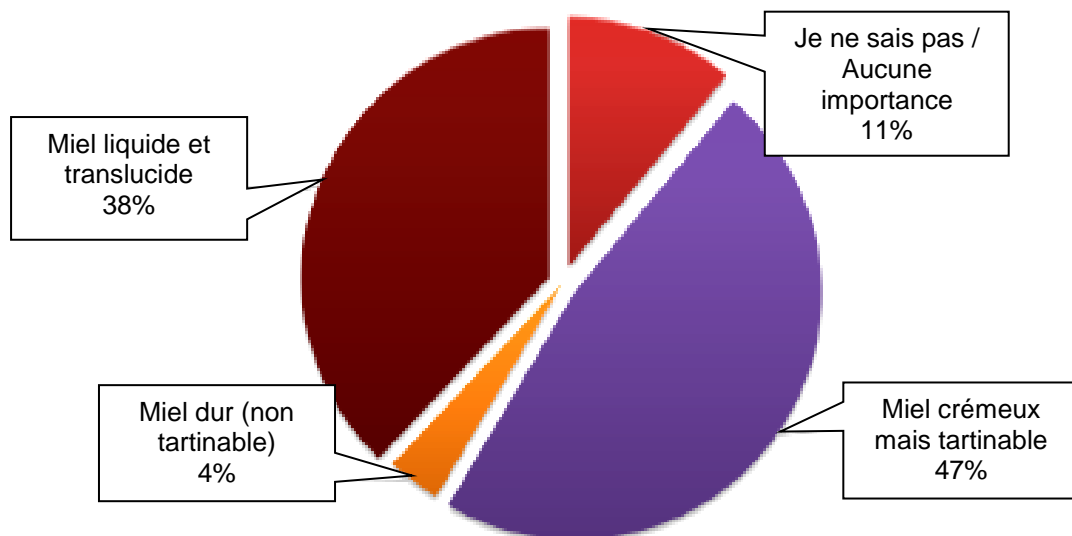
Quels types de miels consommez-vous ?



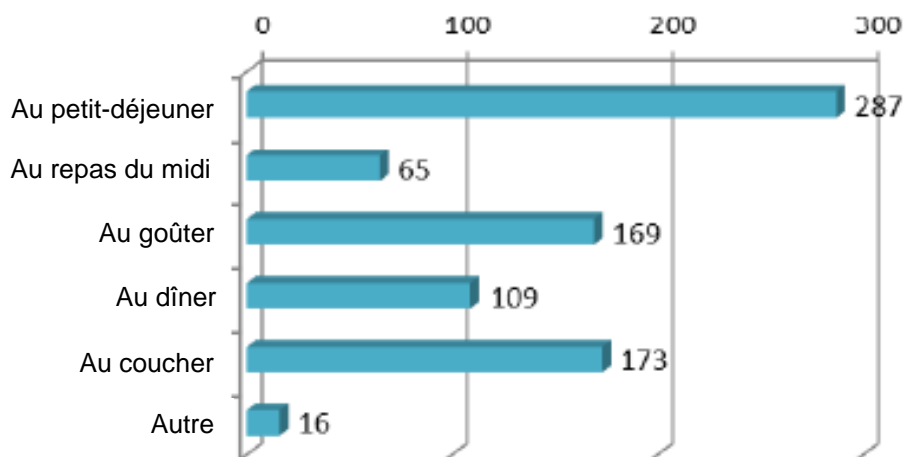
Consommez-vous du miel ?



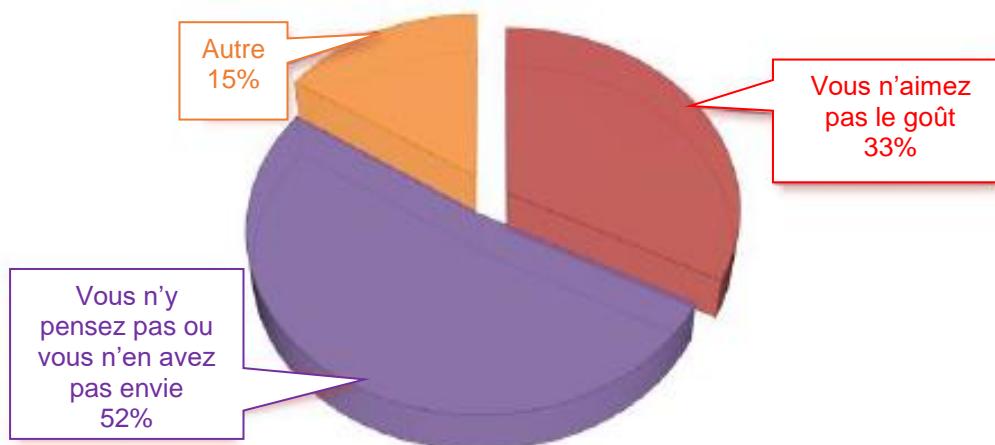
Comment consommez-vous votre miel ?



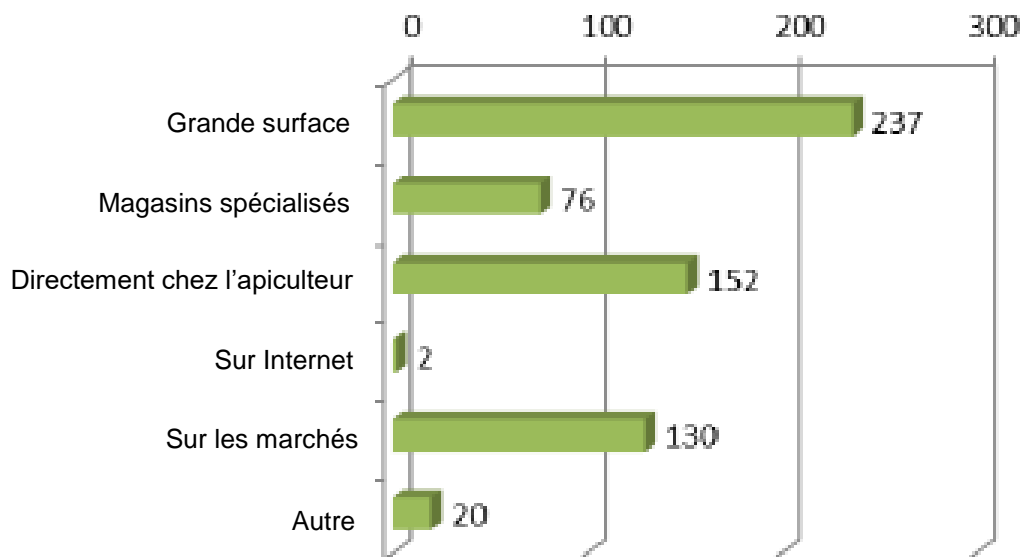
Quelle consistance de miel préférez-vous ?



À quel moment de la journée consommez-vous votre miel ?



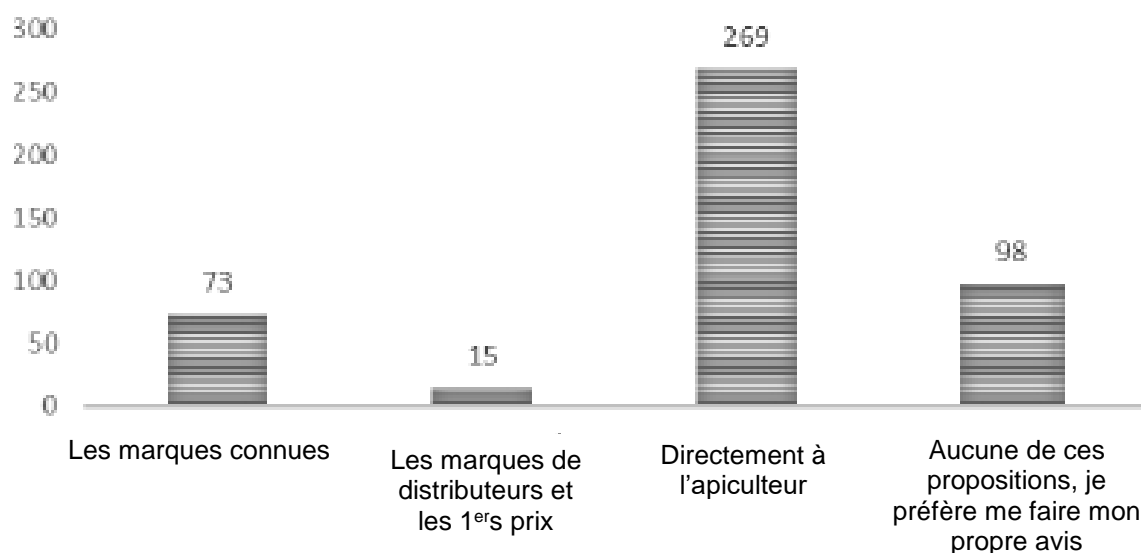
Pourquoi ne consommez-vous pas de miel ?



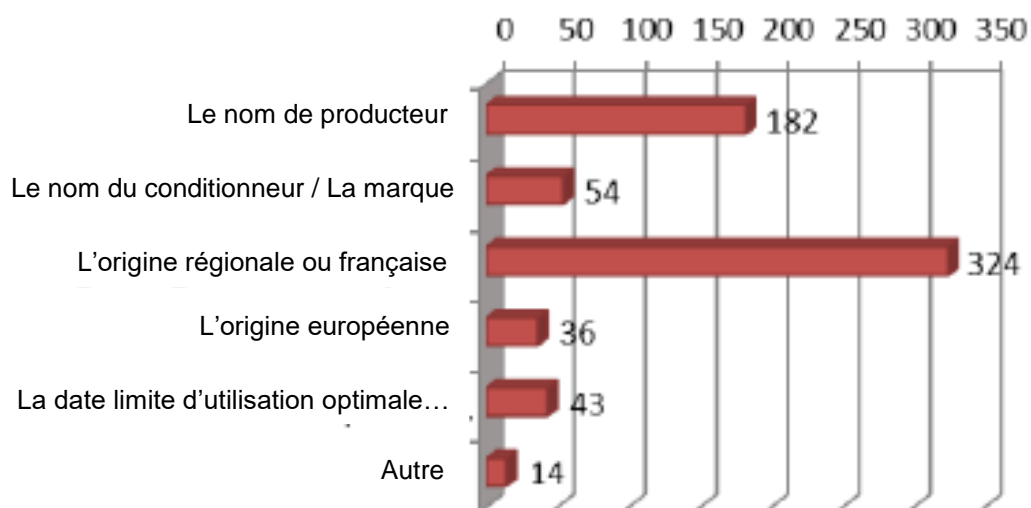
Où achetez-vous le miel destiné à votre consommation ?



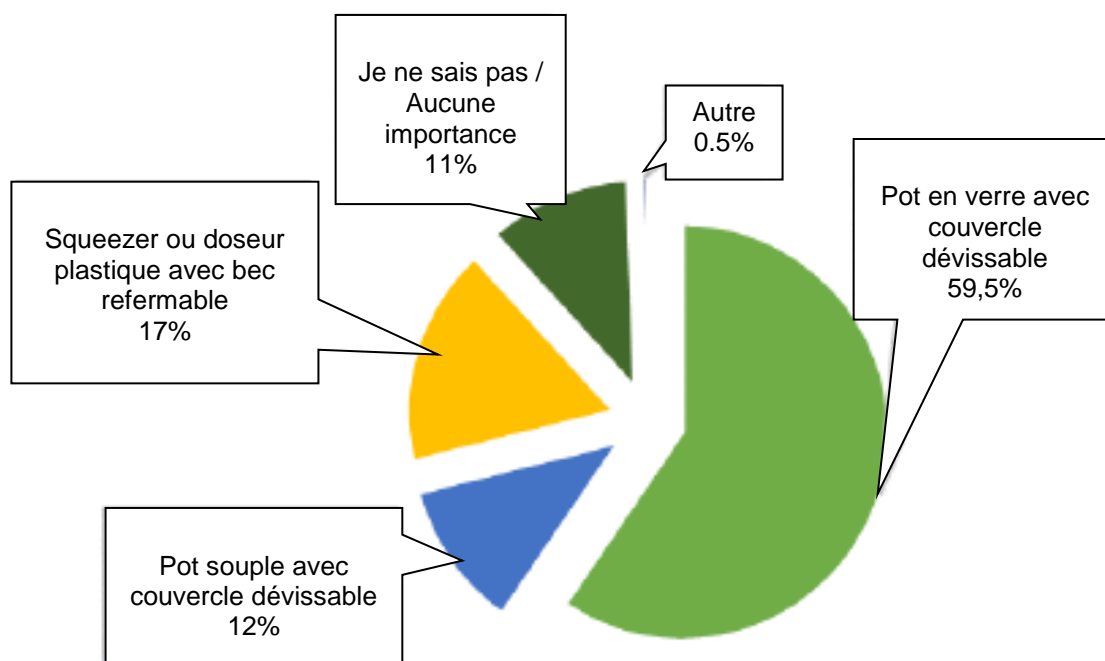
Quelle est votre fréquence de consommation de miel ?



Parmi les mentions figurant sur l'étiquette du pot de miel, laquelle / lesquelles influencent votre décision d'achat ?



Parmi les mentions figurant sur l'étiquette du miel, laquelle / lesquelles influencent votre décision d'achat ?



Quel emballage préférez-vous pour votre miel ?

Remarque : marques connues (Famille mary, Lune de miel...)

Source : <https://www.apinov.com>

DOCUMENT 1.11 : Janvier 2018 : LES BONNES RÉOLUTIONS DE STRASBOURG ET BRUXELLES EN FAVEUR DES ABEILLES EUROPÉENNES

Au mois de janvier 2018, les commissaires européens à Bruxelles et les eurodéputés à Strasbourg se sont penchés sur la *santé des pollinisateurs* (dont les abeilles) et sur le *marché du miel en Europe*. De plus en plus de scientifiques et d'organisations tirent la sonnette d'alarme. Il devient urgent que l'Europe adopte de bonnes pratiques pour sauver les pollinisateurs et réglemente l'importation du miel. Le processus semble engagé...

Ouverture d'une consultation publique sur les pollinisateurs en Europe

Les pollinisateurs sont des insectes, en particulier les hyménoptères. En butinant les fleurs pour se nourrir, ils transportent du pollen d'une fleur à une autre et en assurent ainsi la pollinisation. Cette appellation comprend principalement les abeilles, les syrphes et les papillons. Ces animaux sont donc essentiels au maintien de l'agriculture et des écosystèmes. Or, près d'une espèce de papillons et d'abeilles sur 10 est menacée d'extinction selon la liste rouge européenne (voir le site de l'UICN).

« *Les pollinisateurs sont trop importants pour notre sécurité alimentaire et nos communautés agricoles, ainsi que pour la vie sur notre planète (...)* », a déclaré M. Phil Hogan, commissaire chargé de l'agriculture et du développement rural. [...]

Projet de résolution en faveur du secteur apicole déposé au Parlement européen

La Commission de l'agriculture a déposé au Parlement européen à Strasbourg un projet de résolution le 23 janvier 2018. Ce projet se décline selon 4 grands axes :

- les députés veulent accroître le soutien de l'Europe aux apiculteurs et développer les outils de lutte contre les risques ;
- ensuite, ils veulent améliorer la santé des abeilles et interdire les pesticides nocifs sur le sol européen ;
- d'autre part, les eurodéputés veulent proposer des outils pour lutter contre les importations de miel frelaté (dilué, coupé avec du sirop de sucre, du maïs, du riz ou de la mélasse) en provenance de pays tiers ;
- enfin, ils veulent développer la promotion des produits apicoles européens auprès du public et engager des négociations d'accords commerciaux (principalement avec la Chine).

Source : miel-direct.fr

DOCUMENT 1.12 : LE GOUVERNEMENT VEUT MIEUX CONTRÔLER L'ORIGINE DES MIELS

Le gouvernement prépare un décret rendant obligatoire l'étiquetage de tous les pays d'origine des miels de mélange vendus en France, a annoncé jeudi la secrétaire d'État auprès du ministre de l'économie et des finances, Agnès Pannier-Runacher.

Cette perspective a été saluée par les apiculteurs français, aux prises avec une concurrence « déloyale », selon eux, de miels étrangers. Le décret vise à « renforcer l'information des consommateurs sur l'origine des miels issus de mélanges et conditionnés en France », ont écrit dans un communiqué commun les ministères de l'économie et de l'agriculture. Le gouvernement souhaite corriger la réglementation actuelle, qui manque de clarté et permet l'affichage de mentions peu transparentes comme par exemple « miels originaires et non-originaires de l'Union européenne ». Avec ce projet de décret, qui va être notifié à la Commission européenne, « les mélanges de miels commercialisés en France devront préciser sur leur étiquette la liste exhaustive des pays d'origine des miels les composant, par ordre pondéral décroissant », précise le communiqué, qui ajoute que « les pays dont sont originaires plus de 20 % des miels du mélange seront mis en évidence ».

Source : terre-net.fr jeu. - 11 juillet 2019

DOCUMENT 1.13 : ARNAUD MONTEBOURG LANCE LA MARQUE DE MIEL « BLEU BLANC RUCHE »



L'ancien ministre de l'Économie, très impliqué dans le combat pour la préservation des abeilles, a annoncé mercredi qu'il lançait une marque de miel baptisée « Bleu Blanc Ruche » et créer une « École des hautes études apicoles ».

Arnaud Montebourg, qui a fait du repeuplement des abeilles l'un de ses chevaux de bataille, lance une marque de miel « d'origine France garantie » et une école d'apiculture,

a-t-il annoncé mercredi à l'AFP. Un projet qu'il confiait début août à *Ouest-France*.

« On lance une marque qui s'appelle "Bleu Blanc Ruche", qui va acheter du miel à des apiculteurs français à un prix supérieur au marché, en contrepartie de quoi ceux-ci s'engagent à eux-mêmes repeupler, c'est-à-dire à augmenter leur cheptel », a indiqué M. Montebourg à l'AFP.

La marque, déjà déposée, sera officiellement lancée le 10 septembre sur la plateforme de « crowdfunding » (financement participatif) Ulule, où le miel sera disponible en prévente, puis commercialisé à partir d'octobre pour « quelques dizaines de centimes » de plus que le prix du marché, a-t-il précisé.

À l'origine de cette « **marque de combat en faveur du repeuplement des abeilles** » se trouve la Société d'élevage et de repeuplement des abeilles de France (Seraf), basée à Dijon, dont M. Montebourg est actionnaire à hauteur de 35 % aux côtés notamment d'apiculteurs. « **Cette année, nous projetons d'acquérir 80 tonnes de miel** » à « **la grosse dizaine d'apiculteurs** » qui font déjà partie du projet, situés un peu partout en France, prévoit-il.

Ce projet répond à « **un problème de société : la disparition des abeilles mellifères** » qui sont nécessaires à la pollinisation sans laquelle « **vous perdez les fruits, les légumes auxquels les humains sont habitués** », fait valoir M. Montebourg, alors que les abeilles souffrent depuis plusieurs années d'un taux de mortalité important, notamment à cause des pesticides.

Former de nouveaux apiculteurs

Arnaud Montebourg crée en parallèle, avec les mêmes actionnaires, une « **École des hautes études apicoles** », dont l'ambition sera « **de former des nouveaux apiculteurs qui participeront de façon significative au repeuplement** » des abeilles.

Elle accueillera à partir de janvier prochain entre 10 et 20 élèves par an pour une formation théorique et pratique, dont trois à quatre mois dans l'hémisphère sud, financée par la région Bourgogne Franche-Comté et du mécénat.

Source : www.ouest-france.fr

DOCUMENT 1.14 : BÉARN, LE GROUPE « FAMILLE MICHAUD APICULTEURS » COMPTE SUR LE CETA¹ POUR CONQUÉRIR L'AMÉRIQUE



Il y a un mois, le leader mondial du miel, "Famille Michaud Apiculteurs" basé à Gan, a implanté une usine au Québec pour produire son sirop d'érable. Le CETA, traité de libre-échange entre le Canada et l'Europe est un levier pour parvenir à se développer.

Le groupe basé à Gan "Famille Michaud" n'a pas attendu la ratification du CETA par l'Assemblée Nationale pour s'installer au Canada. Depuis le 20 juin dernier, **une usine flambant neuve de près de 10.000m², implantée à Thetford Mines au Québec** permet au groupe de produire jusqu'à 200.000 bouteilles de sirop d'érable par jour. Pour expliquer cette ouverture, Vincent Michaud, PDG du groupe fondé par son grand-père détaille : *"La décision remonte à deux ans et demi de s'implanter au cœur de la zone de production du sirop d'érable, parce que contrairement au miel,*

le sirop d'érable s'exporte partout dans le monde mais n'est produit qu'à cet endroit". La mise en place du CETA ressemble pour le groupe à la validation de ce projet.

Une porte d'entrée sur l'Amérique

"Ce traité est une formidable opportunité, lance Vincent Michaud. Je suis très favorable à cet accord parce que je constate que dans l'Histoire, les pays qui se sont repliés sur eux-mêmes, comme la Chine au XV^e siècle, se sont effondrés après ; au contraire, le Royaume-Uni grâce aux échanges commerciaux est devenu dominant dans le monde". "Famille Michaud" aimerait donc devenir "dominant dans le monde" du sirop d'érable.

Aujourd'hui le groupe, à travers sa marque "Maple Joe" lancée en 2000, est le troisième mondial sans vendre un seul flacon sur le continent nord-américain. Avec le CETA, cela pourrait être plus simple : *"Le Québec, c'est la porte sur l'Amérique, confirme Vincent Michaud avec appétit. Sans le CETA, c'est plus compliqué avec les droits de douanes et tout ça, les échanges sont beaucoup plus compliqués"*.

Le CETA doit encore être ratifié, pour la forme, au Sénat en France, le vote pourrait intervenir en octobre. L'Allemagne et l'Italie ne se sont pas encore prononcés sur cet accord.

Source : francebleu.fr mercredi 24 juillet 2019

¹CETA : « *Comprehensive Economic and Trade Agreement* » - Accord économique et commercial global

DOCUMENT 2.1 : BARRE APITRAIL

Ingrédients :

- Raisins secs* 44%
- Crème de riz*
- Poudre d'**amande***
- Flocons d'**épeautre*** 10%
- Miel d'oranger* 6%
- Sirop de riz*
- Huile de tournesol*
- Purée d'**amandes** amères*
- Gelée royale* 0,3%

* : ingrédient issu de l'agriculture biologique.
Traces possible de : soja, sésame, lait.

TEXTURE MOELLEUSE & FONDANTE – RICHE EN VITAMINE E* – Format 25 g
(à savoir 4.6mg/100g = 35% des VNR)

ApiTrail vous offre une recette de qualité avec les barres énergétiques BIO Miel, Raisins & Amandes à consommer pendant l'effort unissant la richesse des fruits secs et la douceur du miel :

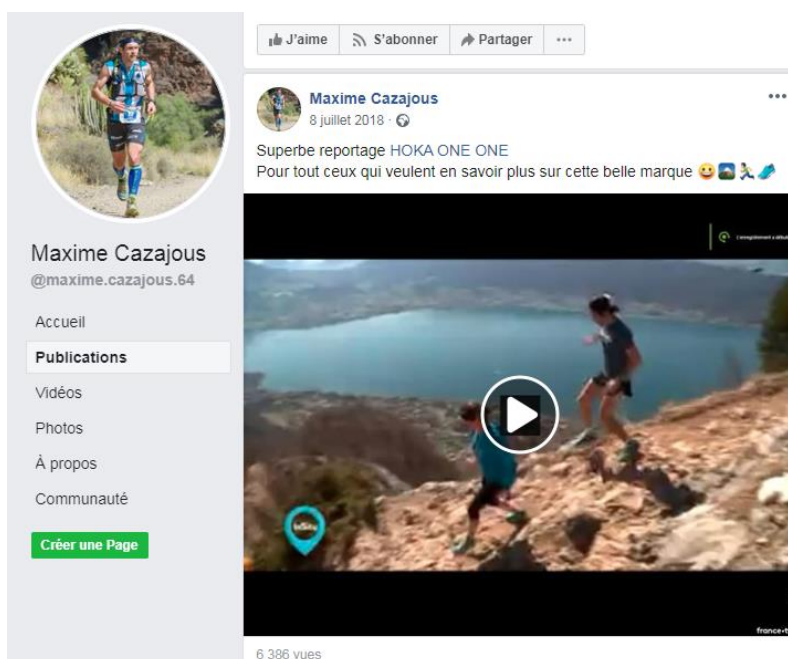
- Le raisin contient naturellement des vitamines et des sels minéraux.
- Les amandes contiennent naturellement du potassium.
- Le miel, apporte d'énergie et facile à digérer.

Emballage bio dégradable et adapté à une course longue.

| POUR : | 100 g | 25 g |
|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Energie : | 1857,3 kJ soit 441.3 kcal | 464.3 kJ soit 110.3 kcal |
| Matières Grasses : | 12,8g | 3.2g |
| . dont acides gras saturés : | 2g | 0.5g |
| Glucides : | 71,72g | 17.9g |
| . dont sucres : | 65g | 16.2g |
| Fibres alimentaires : | 4,9g | 1.2g |
| Protéines : | 7,5g | 1.9g |
| Sel : | 0,03g | 0.01g |
| Phosphore : | 160mg (soit 23% des AJR) | 1,05mg |
| Potassium : | 500mg (soit 25% des AJR) | |
| Vitamine E : | 4.2mg (soit 35% des VNR) | |

DOCUMENT 2.2 : PROMOTION CHAUSSURES HOKA

Hoka est une marque française créée en 2009 spécialisée dans la conception de chaussures de course à pieds. Afin de promouvoir ses derniers produits, la marque s'est invitée à un entraînement aux aigles de Pau (association de course à pieds) avec des cartons remplis de chaussures pour homme, pour femme et de toutes tailles. C'était l'occasion pour les coureurs d'essayer le modèle qu'ils souhaitaient le temps d'un entraînement. Les coureurs sont invités à poster un avis sur la page Facebook de la marque.



Le marketing par les réseaux sociaux de la marque Hoka a suscité un intérêt certain chez les coureurs amateurs ou confirmés !

Maxime Cazajous est un coureur de renommée nationale de trail. Il est l'un des ambassadeurs et influenceurs de la marque Hoka. Dernièrement, il a posté une vidéo de la marque montrant des traileurs tester les produits.

La communication d'Hoka par les réseaux sociaux est une stratégie gagnante !

DOCUMENT 3.1 : LE SALON DE L'AGRICULTURE NOUVELLE-AQUITAINE 2021



SALON DE L'AGRICULTURE
NOUVELLE AQUITAINE 2021
Du 15 au 23 mai 2021

La plus grande ferme de la
Nouvelle-Aquitaine prend ses
quartiers au Parc des Expositions
de Bordeaux



Saviez-vous que la Nouvelle-Aquitaine est la première région agricole de France et d'Europe ?

Il fallait donc un événement à la hauteur de cette réputation !

C'est donc dans le giron de la Foire Internationale de Bordeaux que le Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine se tient, véritable **vitrine de l'agriculture régionale** pour les professionnels comme pour le grand public.

Plusieurs espaces attendent professionnels du secteur mais aussi petits et grands curieux.

Pour les gourmets, ferez-vous un tour au **village gourmand** qui proposait des battles gourmandes, dégustations et démonstrations, ou encore au marché des producteurs de la Nouvelle Aquitaine, lieu convivial et festif qui permet de découvrir et déguster de nombreuses spécialités régionales et d'échanger avec des producteurs passionnés ?

À déguster sur place ou à emporter !

Source : <https://www.foiredebordeaux.com/univers-expositions/salon-agriculture>

DOCUMENT 3.2 : « LA DISTINCTION SÉLECTION BIO » POUR FAMILLE MICHAUD APICULTEURS



Dans un contexte où l'offre bio est importante, il est parfois difficile de faire le bon choix ! La distinction « Sélection Bio » valorise les produits bio d'excellence vendus en grande distribution. Famille Michaud Apiculteurs a présenté quatre miels bio à un jury de 100 consommateurs. Succès à la clé, ils ont tous les quatre été primés !

Le jury a primé, le miel crémeux bio pot carton 500g de MIEL l'Apiculteur, le miel et gelée royale bio en doseur 250g de Lune de Miel, le miel crémeux bio à tartiner de Lune de Miel en 750 g, et le miel de fleurs biologique de Lune de Miel en doseur 500g.

Source : <https://famillemichaud.com>

Pour le salon de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine 2021, madame Gaboriau souhaite mettre à l'honneur la production de miel bio de Famille Michaud Apiculteurs (commercialisée en grande surface) et montrer que l'entreprise rend du miel bio accessible à tous. 3 miels bio primés seront proposés en dégustation (sélection bio 2018).



Miel crémeux Bio pot carton 500g
de MIEL l'Apiculteur
Coût de revient unitaire hors taxe : **4,10 €**



Miel crémeux bio à tartiner de Lune
de Miel en 750 g
Coût de revient unitaire hors taxe : **4,40 €**



Miel de fleurs biologique de Lune
de Miel en doseur 500g
Coût de revient unitaire hors taxe : **3,80 €**

DOCUMENT 3.3 : PARTICIPATION AU SALON DE L'AGRICULTURE NOUVELLE-AQUITAINE 2021

- Manifestation Foire Internationale de Bordeaux 2021 du 15 au 23 mai 2021
La délégation d'entreprise comprend 4 personnes : madame Gaboriau et deux commerciaux et vous-même (vous y participerez du lundi 17 au jeudi 20 mai soit 3 nuits).
- Famille Michaud Apiculteurs a adhéré au Groupement d'Apiculteurs de la Nouvelle Aquitaine, ce qui permet, entre autres, à l'entreprise de mutualiser certaines dépenses lors de manifestations commerciales tel que le salon de l'agriculture.
- **Programme du déplacement et séjour :**
 - Arrivée au salon le vendredi 14 mai au matin, le retour est prévu le dimanche 23 mai à 19h00.
 - Dans un souci de protection de l'environnement, un seul véhicule est prévu pour le déplacement de Gan à Bordeaux-Lac (Parc des expositions) et pour le retour. Madame Gaboriau vous a réservé deux trajets en covoiturage. Le premier partira de Gan le lundi 17 au matin. Le second partira de Bordeaux le jeudi 20 mai à 15 h. Le coût total de ces covoiturages est de 38 euros.
 - Distance Gan-Bordeaux Lac = 218 Kms.
 - Restauration pour le midi : 20 € par jour et par personne. 4 jours complets sont à compter pour votre participation au salon.
 - Invitations Clients / Prospects : 50 entrées (madame Gaboriau va commander les entrées via Internet).
 - Prix d'une entrée Client : 12 € en pré-commande / 15 € à la billetterie (Parc des expositions).
 - Coût du trajet par la route : 0,44 € / kilomètre.
 - Frais de stationnement : 8,00 € par jour.
 - Frais d'hébergement : forfait 75,00 € par personne en soirée étape (repas du soir + nuitée + petit déjeuner).
- **Stand :**
 - Stand 12 m² : 9760,00 € pour les exposants du Groupement d'Apiculteurs de la Nouvelle Aquitaine, 25 % de cette somme est à la charge de l'entreprise Famille Michaud.
 - Organisation d'une soirée clients ciblés / Hôtels Vatel (forts potentiels) : 2300,00 € au total à la charge du Groupement d'Apiculteurs de la Nouvelle-Aquitaine, 25 % de cette somme est à régler par la Famille Michaud.
 - Madame Gaboriau viendra avec deux commerciaux. L'entreprise a prévu une prime globale de 1200 € (pour les 3).
- **Échantillons :**
 - Pour le salon, des dégustations au stand seront proposées aux prospects et aux clients en one to one. Pour une personne, il faut compter 20 g de miel (l'équivalent environ d'une cuillère à soupe). La fréquentation journalière moyenne du stand Famille Michaud Apiculteurs est estimée à 230 visiteurs.
 - Parmi ces 230, 7 personnes sur 10 ne résisteront pas à la tentation de goûter du miel bio Famille Michaud Apiculteurs.

- Trois produits seront proposés à la dégustation durant la totalité du salon (arrondir au pot supérieur pour le calcul du coût de la dégustation) :
 - Miel crémeux Bio pot carton 500g de Miel l'Apiculteur (représentera 50 % des dégustations selon une estimation de madame Gaboriau).**
 - Miel crémeux bio à tartiner de Lune de Miel en 750 g (représentera 30 % des dégustations).**
 - Miel de fleurs biologique de Lune de Miel en doseur 500g (représentera 20 % des dégustations).**
- Préparation et Communication :**
- Campagne e-mailing :
 - 2800 prospects invités / 0,04 € par prospect.
- Frais d'impression plaquette présentation Miel Famille Michaud : 1250 plaquettes à commander.
- Tarifs unitaires : 1,10 € pour les 500 premières plaquettes et ,90 € au-delà.
- Frais d'impression publipostage par voie postale (60 clients VIP) 0,45 € /plaquette.
- Mise sous pli et affranchissement : 1,46 € (lettre verte).
- Traduction de la plaquette : 475,00 €

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie) : LE PRIX D'ACCEPTABILITÉ

Sur un échantillon de 115 coureurs, deux questions ont été posées :

Question 1 : En dessous de quel prix n'achèteriez-vous pas la barre ApiTrail considérant une qualité insuffisante ?

Question 2 : Au-dessus de quel prix n'achèteriez-vous pas la barre ApiTrail considérant le prix trop excessif ?

| Prix TTC | Réponse Q.1 Qualité insuffisante | Réponse Q.1 en % | Cumulé décroissant Q.1 | Réponse Q.2 prix trop élevé | Réponse Q.2 en % | Cumulé croissant Q.2 | Taux d'acceptabilité |
|----------|--|---------------------|------------------------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------|
| 1,5 | 42 | | | 0 | | | |
| 1,6 | 25 | | | 0 | | | |
| 1,7 | 18 | | | 3 | | | |
| 1,8 | 13 | | | 12 | | | |
| 1,9 | 10 | | | 28 | | | |
| 2 | 7 | | | 32 | | | |
| 2,1 | 0 | | | 20 | | | |
| 2,2 | 0 | | | 18 | | | |
| 2,3 | 0 | | | 2 | | | |
| | 115 | | | 115 | | | |

**ANNEXE 2 (à rendre avec la copie) :
DÉTERMINATION DU COÛT DE REVIENT DE LA PARTICIPATION
AU SALON**

| Phases | Dépenses | Détails des calculs | Montants |
|---|-------------------|---------------------|----------|
| Préparation/ communication | | | |
| | Sous-total | | |
| Séjour | | | |
| | Sous-total | | |
| Stand (Rémunération, échantillon,...) | | | |
| | Sous-total | | |
| | Total | | |