

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES
DE LA GESTION**

**ÉPREUVE DE MANAGEMENT
DES ORGANISATIONS**

**Durée de l'épreuve : 3 heures
Coefficient : 4**

Le sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7

L'usage des calculatrices n'est pas autorisé

Le rapport de l'entreprise à son territoire

Deux organisations aux finalités différentes peuvent voir leurs intérêts converger.

Vous analyserez la situation de management présentée dans les annexes 1 à 7 en effectuant les travaux suivants :

- 1) Caractérisez les deux organisations présentées : l'organisation Bonté Pinson et la Communauté de Communes Terres de Vendée (type, champ d'action, taille, ressources, finalités).
- 2) Réalisez le diagnostic stratégique interne pour chacune des deux organisations.
- 3) Identifiez et justifiez la stratégie choisie par Bonté Pinson.
- 4) Repérez ce qui a conduit Bonté Pinson à segmenter son marché.
- 5) Identifiez, en vous appuyant sur le diagnostic stratégique interne, le problème de management rencontré par Bonté Pinson.
- 6) Qualifiez la décision prise en 2010 par Bonté Pinson concernant le nouveau site de production. Justifiez votre réponse.
- 7) Montrez que cette décision répond au problème de management rencontré par Bonté Pinson.
- 8) Identifiez les enjeux que représente le choix d'implantation de Bonté Pinson pour la Communauté de Communes Terres de Vendée ?

ANNEXES

Annexe 1 : Présentation de Bonté Pinson

Annexe 2 : Des berlingots de Nantes

Annexe 3 : Le berlingot en Chine

Annexe 4 : Présentation de la Communauté de Communes Terres de Vendée

Annexe 5 : Les atouts de Terres de Vendée

Annexe 6 : Le berlingot Pinson quitte Nantes

Annexe 7 : Entretien avec le dirigeant de Bonté Pinson

Annexe 1 : Présentation de Bonté Pinson

Bonté et Pinson fabriquent de la confiserie traditionnelle de sucre cuit, un savoir-faire maîtrisé transmis de génération en génération. Le 1^{er} mars 2007, ces deux dernières confiseries nantaises ont décidé de fusionner.

Aujourd'hui, le site de production se situe à Saint Herblain sur 1 500 m². Cinq lignes de production anciennes très souples permettent de faire des petites séries, des recettes spécifiques. Pour assurer cette production, l'entreprise dispose d'une grande quantité de moules différents, un véritable atout face à la concurrence. La production s'élève à 15 tonnes de bonbons par semaine.

L'entreprise fournit environ 400 clients dont une trentaine à l'international. Elle peut répondre à des demandes particulières sur les quantités, le conditionnement, la recette, le délai... Elle est dotée d'un magasin d'usine.

Actuellement, le chiffre d'affaires est de 3,5 millions d'euros pour un effectif de 25 personnes.

Source : communiqué de presse Bonté Pinson octobre 2010

Annexe 2 : Des berlingots de Nantes

Je suis constitué de sucre et d'eau. Bonté et Pinson me fabriquent depuis 1860 pour l'un et 1895 pour l'autre. [...] Je me décline en quinze saveurs et autant de couleurs. Je suis, je suis... Non, pas un biscuit issu de la Biscuiterie Nantaise, plus connue sous le nom de BN. Ni de l'usine Lu, en périphérie Nantaise. Encore moins un savon parmi les millions fabriqués pour la grande distribution à Nantes, via l'entreprise SDA... Je suis, je suis... Le berlingot nantais ! Plus d'un siècle d'existence et toujours là. La fabrication ancestrale a juste suivi le goût du jour et les évolutions techniques. Fini les deux seuls parfums anis et menthe des débuts. Les senteurs hibiscus ou rose viennent d'arriver pour le plaisir des fleuristes qui les cachent dans les bouquets ! Pierre-Olivier Bonté, petit fils du créateur, continue l'aventure auprès du nouveau dirigeant de la confiserie Bonté Pinson, Patrick Rangeard, avec pour objectif de donner un coup de jeune à la sucrerie. Pas tant dans sa forme, qui n'est pas près de bouger. Plus dans son emballage et sa renommée. Pierre-olivier vend ses fameux berlingots et confiseries jusqu'en Chine, au Japon ou aux États-Unis. Six cents tonnes sont avalées chaque année !

Source : extrait Ouest France 26/07/2010

Annexe 3 : Le berlingot en Chine

La confiserie Bonté Pinson, qui fabrique le berlingot nantais, adapte ses recettes pour le marché étranger.

Partir à l'assaut du marché international ne s'improvise pas, même si on est le dernier fabricant de berlingots nantais. Installé à Saint-Herblain depuis 2007, le confiseur Bonté Pinson, spécialisé dans la fabrication de bonbons de sucre cuit traditionnels, a soigneusement préparé ce grand saut : « Nous avons sélectionné d'abord des pays où nous souhaitons être présents, explique Patrick Rangeard, directeur de l'entreprise. Nous avons choisi la Chine, le Japon, les États-Unis, les Émirats arabes et l'Europe. Nous visons des pays où le pouvoir d'achat est fort et où la population est importante. » Tout a été repensé pour séduire les clients étrangers : de l'identité de la marque aux conditionnements plus petits adaptés aux épiceries fines, aux aéroports ou aux boulangeries. Le packaging¹ a été particulièrement soigné : « À l'étranger, nous représentons le savoir-faire français, l'image de la finesse. »

Pas de bonbons noirs

Les recettes ont été revues entièrement pour répondre aux attentes des consommateurs du monde entier : « On a supprimé, par exemple, les bonbons de couleur noire, parce qu'à l'étranger, personne n'en mange, explique Patrick Rangeard. On ne vendra pas non plus de bonbons au cognac ou au whisky aux Émirats arabes. Les bonbons aux fruits rouges sont très appréciés au Japon alors que les bonbons verts sont détestés. Enfin, on sait que les Américains raffolent des caramels ! » Résultat, dans la gamme Bonté Pinson, on trouve des bonbons fourrés au caramel, des rubis exquis aux fruits rouges ou encore des promesses ensoleillées aux fruits.

Des exigences douanières

Mais pour pouvoir entrer dans les pays convoités, Bonté Pinson a dû satisfaire toutes leurs exigences : « On a dû ajouter les valeurs nutritionnelles des bonbons pour pouvoir entrer au Japon, ajouter la date de fabrication des bonbons pour entrer aux Émirats arabes. Et cette date doit être directement imprimée sur la boîte et non sur une étiquette ! On a dû s'équiper en jet d'encre. » En tout, ce défi à l'export aura coûté 100 000 €. En 2010, l'entreprise continuera de privilégier l'Asie, notamment Taïwan et Singapour mais « L'Europe est aussi une cible prioritaire. »

Source : extrait article Presse Océan le 16/09/2009

¹ Emballage et conditionnement du produit

Annexe 4 : Présentation de la Communauté de Communes Terres de Vendée

Antoine Chéreau, président de la communauté de communes² depuis 2001 :

« La richesse d'une collectivité n'a de sens que si cette richesse est synonyme de bien-être de la population et de développement harmonieux dans tous ses domaines de compétences. C'est le pari qu'a fait la Communauté de Communes Terres de Vendée depuis plusieurs décennies déjà : depuis 1969, année de sa création, elle œuvre pour créer les conditions d'un développement optimal du territoire, tant en termes d'infrastructures que d'équipements ou d'évènements ».

La Communauté de Communes Terres de Vendée en quelques chiffres :

- Date de création : 18 juin 1969
- 8 communes (dont Boufféré) sur 160 km²
- 22 000 habitants
- 6 500 scolaires
- 1 400 entreprises
- 12 000 emplois
- 600 voyageurs par jour à la gare
- plus de 250 hectares de zones d'activités économiques
- 3,3 % de chômage
- plus de 300 associations
- 43 % des habitants ont moins de 30 ans

En 2010, environ 200 personnes forment le personnel de la communauté de communes, regroupés en 6 services généraux.

Source : site Internet de la communauté de communes

Annexe 5 : Les atouts de Terres de Vendée

Rien n'est laissé au hasard pour que cette vocation à l'harmonisation générale du territoire soit constante. Les compétences de la communauté de communes ont ainsi pu s'accroître au rythme du développement de notre territoire : aujourd'hui, c'est par dizaines que se comptent les projets entrepris dans une multitude de domaines, au premier rang desquels l'aménagement économique, la culture et le tourisme prennent une part capitale.

Selon Antoine Chéreau Président de la communauté de communes, ils font partie de ces outils précieux créateurs de richesse au sens où nous l'entendons : attractif, notre territoire l'est grâce à son dynamisme économique, grâce à son développement culturel et touristique, grâce à l'attention portée à la formation, la santé, l'accueil des personnes âgées ou handicapées.

Installez votre entreprise sur le territoire de la Communauté de Communes Terres de Vendée pour bénéficier de ses atouts :

- des zones d'activités situées sur les grands axes routiers (A83, A87) ;
- à 30 mn de la métropole de Nantes, de la Roche sur Yon, de Cholet ;
- des prix au m² compris entre 5 € HT/m² et 25 € HT/m² ;
- un bassin de vie de 12 000 emplois.

Source : site Internet de la communauté de communes

² Etablissement public de coopération intercommunal regroupant plusieurs communes

Annexe 6 : Le berlingot Bonté Pinson quitte Nantes

Née il y a plus d'un siècle, Bonté Pinson, dernière confiserie nantaise, part s'installer en Vendée.

Il faudra s'y faire : d'ici quelques mois, les fameux berlingots nantais seront vendéens. Basée à Saint-Herblain [...], la confiserie Bonté Pinson s'installera en avril 2011 dans une usine toute neuve à Boufféré, au sein de la Communauté de Communes Terres de Vendée. « Nos locaux actuels sont trop petits et plus du tout adaptés », explique Patrick Rangeard, qui a repris l'entreprise il y a trois ans. Décidé à construire un nouveau bâtiment, ce dernier a d'abord cherché un terrain dans l'agglomération nantaise : « Trop cher ».

Après avoir prospecté le sud-Loire, il a fini par trouver son bonheur à Boufféré. Un terrain de 15 000 m², en bordure de la voie rapide Nantes-La Roche/Yon. « Une situation idéale pour notre magasin d'usine, explique Patrick Ringear. Et j'ai obtenu le permis de construire en huit jours ».

La nouvelle usine s'étendra sur 2 200 m². Et elle pourrait s'agrandir rapidement si l'activité continue de progresser au même rythme. Cette année, le chiffre d'affaires devrait atteindre 3,5 millions d'euros, soit 15 % de plus qu'en 2009.

Sous la houlette de son nouveau patron, la vénérable maison Bonté Pinson, fondée en 1895, a pris un nouveau départ. Elle exporte désormais ses bonbons dans une trentaine de pays et est présente aussi bien dans la grande distribution que chez les détaillants.

La confiserie mise aussi sur l'innovation : en trois ans, elle a élaboré une quarantaine de recettes nouvelles. Pour ses produits haut de gamme, elle a même fait appel à un cuisinier étoilé, Lilian Grimaud, du restaurant Le Passé Simple, à Cholet.

« Pour s'en sortir, il faut se battre, avoir des idées nouvelles, s'entourer de gens motivés », explique son directeur, qui a prévu de doubler l'effectif actuel (25 salariés) dans les trois ans.

Source : extrait article Presse Océan 4/11/2010

Annexe 7 : Entretien avec le dirigeant de Bonté Pinson

Quels sont les intérêts d'une nouvelle implantation pour votre entreprise ?

Le site actuel à St Herblain est très ancien et plus du tout adapté à la fabrication de produits agroalimentaires. Cette nouvelle implantation nous permettra d'améliorer les conditions de travail des salariés. Elle permettra d'obtenir des certifications indispensables au développement international.

[...] Suite à la fusion, il y a trois ans, le développement s'accélère et nous devons augmenter nos capacités de production et de stockage.

Pourquoi la Vendée, pourquoi la Communauté de Communes Terres de Vendée ? Quelle importance a le choix du site de Boufféré dans votre développement futur ?

Compte tenu du lieu d'habitation des salariés, nous devons trouver un terrain au sud de Nantes sans trop s'en éloigner pour leur permettre de suivre l'entreprise sans grands frais. Le conseil général de la Vendée et la Communauté de Communes Terres de Vendée nous ont proposé les meilleures conditions.

Nous avons senti de la part des élus locaux [...] une volonté très forte de nous voir implantés sur la zone, ce qui n'a pas été le cas dans le département voisin.

Le choix de Boufféré et de la zone intercommunale du Point du Jour nous permet d'être particulièrement visibles d'une voie de communication majeure. Cela est important car nous disposons d'un magasin d'usine auquel l'accès doit être facile. Enfin, le terrain choisi permet d'envisager plusieurs agrandissements.

Source : communiqué de presse Bonté Pinson octobre 2010