

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE STG - SPÉCIALITÉ MERCATIQUE
SECOND GROUPE D'ÉPREUVES
Session 2010

ÉPREUVE ORALE DE MERCATIQUE

Préparation : 40 minutes
Durée de l'épreuve : 20 minutes
Coefficient : 7

Documents et matériels autorisés : *l'usage d'une calculatrice de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante et sans moyen de transmission, à l'exclusion de tout autre élément matériel ou documentaire, est autorisé conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999 ; BOEN n°42.*

Sujet N° 14

A partir des documents fournis en annexes et de vos connaissances, vous traiterez les questions qui suivent.

Première partie (annexes 1 à 3)

1. Définissez la notion de notoriété et précisez comment elle peut être évaluée.
2. Identifiez les critères de perception de la valeur de l'offre « sel de Guérande » pour le consommateur.
3. Caractérissez la gamme de l'entreprise.
4. Précisez la phase du cycle de vie de chacune des familles de produits. Le portefeuille produits vous paraît-il équilibré ?

Deuxième partie (annexes 3 et 4)

1. Calculez la contribution de chaque famille de produits au chiffre d'affaires. Commentez.
2. Estimez les ventes prévisionnelles en volume pour 2010 de la famille « Fleurs de sel ». Concluez.

ANNEXE 1: La marque Le Guérandais

L'image et les valeurs transmises par le sel de Guérande Le Guérandais : Le sel provient des marais salants de Guérande où il naît de la seule action de l'océan, du soleil et du vent. Il est récolté à la main, selon le savoir-faire unique et ancestral des paludiers. Il est 100 % naturel, non raffiné et ne comporte aucun additif. Il procure ainsi le plaisir d'un sel vraiment authentique. Il est porteur d'une éthique et de valeurs chères aux paludiers. Il est le sel des gastronomes et des chefs cuisiniers.

La notoriété du sel de Guérande Le Guérandais : Selon le dernier sondage BVA de juin 2006, la marque «Sel de Guérande» reste, parmi les personnes interrogées, la deuxième marque la plus connue. La fleur de sel est connue par un nombre toujours croissant de consommateurs et Guérande est perçue comme l'origine la plus authentique et traditionnelle pour la grande majorité d'entre eux. Alors le sel de Guérande Le Guérandais méritait bien que l'on fasse à nouveau parler de lui...

Source : www.salinesdeguerande.com

ANNEXE 2: La gamme de produits

Le sel marin (sel fin) moulu de Guérande : le Guérandais				
				
Boîte 125g	Boîte 250g	Pot : 125g	Sachet 500g	Boîte 250g
Sel marin moulu (sel fin) de Guérande : Le Guérandais aromatisé				
Aux herbes		Aux algues		Aux légumes
				
Spécial grillades : 100g	Saveurs océanes : 100g	Saveur céleri : 100g		
Gros sel de Guérande Le Guérandais				
				
Sachet 1Kg	Boîte: 500g	Sachet toile 750g		
Fleur de sel de Guérande				
				
Sachet: 250g	Pot : 125g	Sachet toile : 250g		

Source : www.salinesdeguerande.com

ANNEXE 3 : : La progression des ventes par familles de produits

Quantités vendues en milliers :

	2006	2007	2008	2009
Sel fin moulu	3254	3312	3356	3395
Evolution		1,8 %	1,3 %	1,2 %
Sels aromatisés	130	134	410	539
Evolution		3,1 %	206 %	31,5 %
Gros sels	1365	1360	1354	1350
Evolution		- 0,4%	- 0,4%	- 0,3%
Fleurs de sel	92	114	142	212
Evolution		23,9%	24,6%	49,3%

Source interne

ANNEXE 4 : Le chiffres d'affaires en euros, en 2009, par famille de produits

Familles de produits	Chiffre d'affaires
Sel fin moulu	2 900 000
Sels aromatisés	2 100 000
Gros sel	1 500 000
Fleurs de sel	1 600 000

Source interne