

Sujet 1

Situation : Technico-commercial dans la société EURIAL, vous êtes chef de secteur sur 3 départements du Sud Ouest.

Vous avez rendez-vous avec le chef de rayon libre service crèmerie de l'hypermarché Leclerc de Rodez qui souhaite créer un espace dédié entièrement aux produits biologiques.

Travail à faire : Dans le cadre de votre entretien, vous présenterez votre argumentaire destiné à référencer le beurre biologique grand fermage en moins de 10 min.

Sujet 2

Situation : Technico-commercial dans la société EURIAL, vous êtes chef de secteur sur 3 départements du Sud Ouest.

Vous avez rendez-vous avec le chef de rayon libre service crèmerie de l'hypermarché Leclerc de Rodez qui souhaite créer un espace dédié entièrement aux produits biologiques.

Travail à faire : Votre beurre Grand Fermage Biologique entre en concurrence avec le beurre BIO sous Marque de Distributeur de Leclerc (marque repère), Quels arguments mettez-vous en avant ? Préconisez une stratégie d'implantation au sein du rayon bio. (Vous présenterez votre argumentation en moins de 10 minutes).

Sujet 3

Situation : Technico-commercial dans la société EURIAL, vous êtes chef de secteur sur 3 départements du Sud Ouest.

Vous avez rendez-vous avec le chef de rayon libre service crèmerie de l'hypermarché Leclerc de Rodez qui souhaite créer un espace dédié entièrement aux produits biologiques constitué de produits locaux et de ses marques repères.

Travail à faire : Il vous objecte sur l'aspect industriel de votre produit, le beurre grand fermage biologique. Vous présenterez vos arguments pour répondre à cette objection, puis vous développerez votre argumentaire pour ce produit en moins de 10 minutes.

Doc 1 : PRESENTATION DE LA SOCIETE (source interne)

EURIAL valorise le lait des producteurs de 3 coopératives : Colarena, Présqu'île Poitouaine et UCAL. Le lait est ensuite transformé en plusieurs familles de produits : les fromages de chèvre, de vache, le beurre et la crème, les produits laitiers biologiques, les fromages ingrédients prétranchés surgelés, les ingrédients laitiers (caséines, poudres, mélanges fonctionnels).

Le groupe dispose de sites industriels performants au cœur des zones de collecte, qui lui permettent de répondre, en France et à l'étranger, aux demandes d'une clientèle variée : grande distribution, restauration hors domicile et industries agroalimentaires.

Une partie du lait collecté est par ailleurs transformée en lait UHT par Cédilac (candia).

EURIAL est présente sur 13 sites principalement en Pays de Loire et Poitou Charentes.

Une collecte de lait sur 11 départements :

- 2 500 exploitations regroupant près de 5 000 producteurs
- 890 millions de litres de lait transformés, dont 145 millions de litres de lait de chèvre
- 11 sites en France
- 5 filiales en Allemagne, Angleterre, Espagne, Etats-Unis, Pologne
- 1 350 salariés
- 650 millions d'euros de CA, dont 19% à l'export.

Répartition du chiffre d'affaires 2010



Avec une offre adaptée aux exigences de la Grande Distribution, les marques d'Eurial sont soutenues par des campagnes publicitaires promotionnelles importantes (spots TV, presse grand public, affichage...).



En 2011 plusieurs produits ont été primés notamment au concours général agricole de Paris dont le beurre grand fermage biologique (médaille de bronze).

**Le beurre BIO
Non salé**



EURIAL propose également deux gammes régionales de beurre, en lien avec le terroir historique des coopératives du groupe, Notre Dame des Landes et Ligueil. Le groupe produit également du beurre commercialisé en MDD et en Premier Prix avec des conditionnements spécifiques pour les industriels de l'agro-alimentaire et des produits hauts de gamme en beurre AOP Charentes Poitou

Doc 2 : Les conditions générales de ventes (données modifiées pour les besoins du cas)

Le beurre Grand Fermage biologique est conditionné en carton de 5 kilos soit 20 UVC par carton. En ce qui concerne les fréquences de commande, la société s'engage à livrer sous 48 heures.

Par ailleurs, des remises quantitatives peuvent être proposées au client en fonction des quantités engagées selon les règles énoncées ci-dessous :

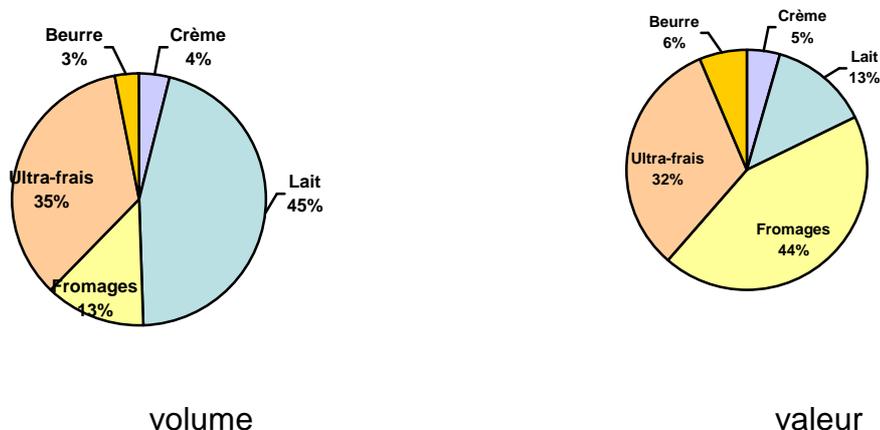
Quantités commandées sur un mois	Niveau de remise
Moins de 50 cartons	0 %
De 51 à 75 cartons	2 %
De 16 à 100 cartons	5 %
Plus de 100 cartons	8 %

La facturation des livraisons est en fonction des quantités commandées sur le mois. En effet, à partir de 100 cartons commandés par mois, la livraison est offerte. En dessous, le client devra payer l'équivalent de 3 % du montant des achats HT

Le prix de vente de la société à ses clients est aujourd'hui fixé à 1,50 € la plaquette de 250 grammes pour le beurre Grand Fermage biologique. La société préconise un prix de vente public aux alentours de 2,15 €, en fonction de la politique commerciale de chaque entreprise distributrice.

Doc 3 : le marché du beurre

Répartition des achats de produits laitiers en 2010



Source : Nielsen

Introduction du secteur, faits marquants de l'année

Les achats de beurre par les ménages ont tendance à décliner pour des motifs de préservation de la santé, en raison de la composition de la matière grasse laitière en acides gras.

Tendances du marché français

Fabrication de matière grasse en 2008 : 423 Mt, en hausse continue depuis 2006. L'estimation 2009 prévoit 406 Mt, soit une baisse de 3,8% par rapport à l'année précédente. Sur ces volumes, le beurre représentait 348 Mt en 2008, et la quantité de beurre estimée pour 2009 était de 342 Mt, soit une baisse de 1,7%, après une hausse régulière depuis 2006).

Les tendances de consommation sont à la baisse en Europe comme en France pour ce qui est des ménages, mais l'usage industriel en agro-alimentaire assure le quasi maintien des quantités consommées.

Structure du secteur en France

Quatre groupes dominent le marché des matières grasses laitières en France.

- **Lactalis**, avec les marques Président et Bridel, présent également dans le secteur industriel
- **Beuralia**, filiale de Sodiaal et Entremont Alliance, présent en MDD et Premiers Prix et dans le secteur industriel
- **Laïta**, sous marque Paysan Breton.
- **Bongrain**, sous marques Elle et Vire et Noisy pour les produits de grande consommation (PGC) , très présent également en industrie par sa filiale Corman.

BTSA TC spécialité PAB – Cas EURIAL

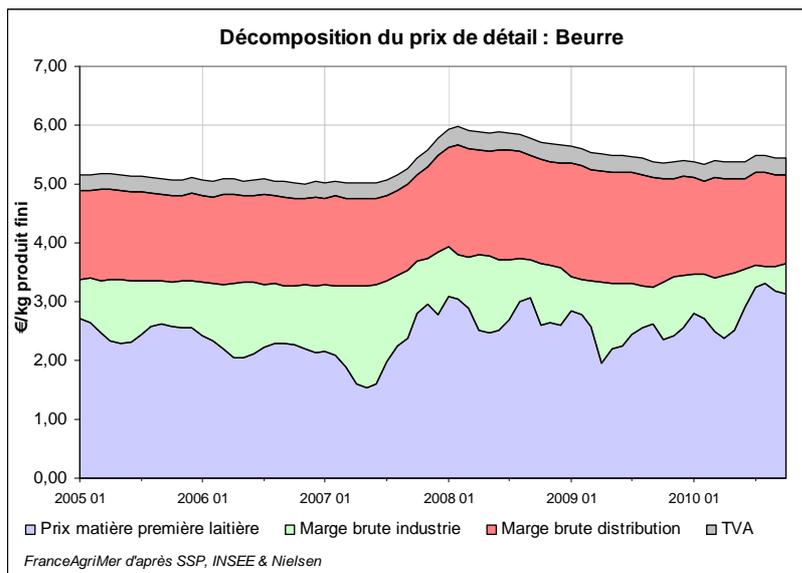
Ces 4 groupes pèsent plus de la moitié de la production nationale. Avec des marques réputées et l'AOC Beurre Charentes-Poitou, les groupes Eurial-Poitouraine et le GLAC, détiennent de solides positions dans ce secteur, tout comme Isigny-Ste Mère avec l'AOC Beurre d'Isigny. De nombreux opérateurs de taille moyenne ou petite sont également présents sur ce marché du beurre, essentiellement pour des marchés locaux ou régionaux.

Grand fermage reste le leader des beurres aux cristaux de sel de mer avec 45% des ventes

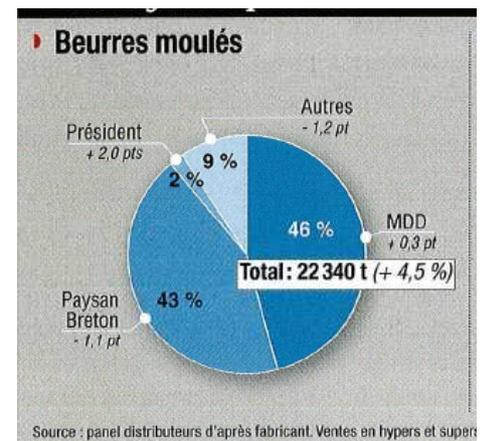
Dynamique économique et technologique du secteur en France

Le secteur des matières grasses laitières, peu pourvoyeur de marges pour les fabricants, a fait l'objet des restructurations importantes en interne des groupes (Lactalis notamment) ou par la mise en commun d'outils (Sodiaal et Entremont Alliance dans Beuralia). En termes d'outils industriels, la restructuration a fait émerger des sites de grande taille, plus de 30 000 tonnes par an, et les outils de plus de 20 000 tonnes par an assurent désormais les trois quarts de la production.

Décomposition du prix du beurre

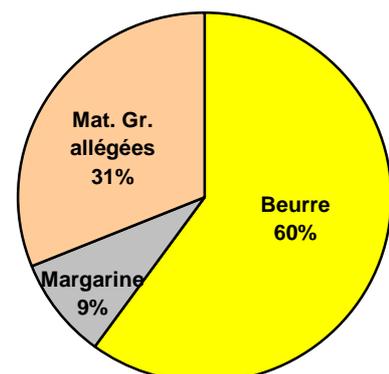


Part de marché des acteurs sur le beurre moulu



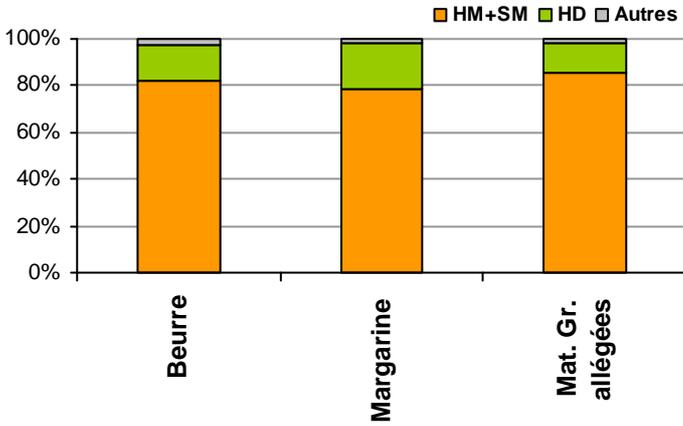
Le prix du beurre a chuté en 2009 en moyenne -6%. Seuls les beurres de tradition et les beurres bio restent en croissance en volume et en valeur (+4.5% pour les moulés).

Achats de BEURRE et matières grasses solides en 2010

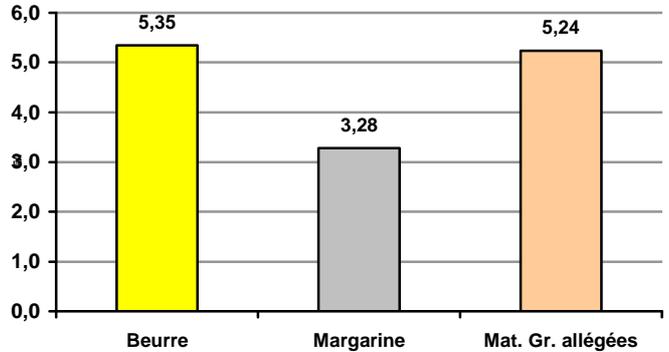


Répartition des ventes en volume et en panier moyen selon les circuits de distribution

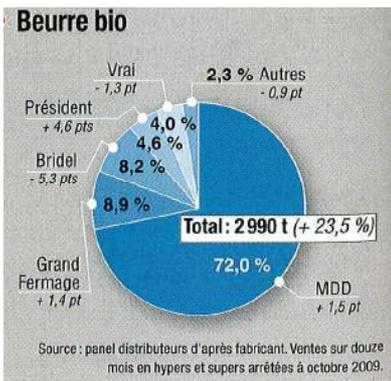
en volume



panier moyen



Le marché du beurre Biologique



Sources :
 Source cniel.fr
 Linéaires N°257 avril 2010 ces rayons ou le bio explose p68
 Linéaires N°260 juillet août 2010 parts de marché du beurre p84
 Linéaires N°254 janvier 2010 beurre : la tradition paie encore p72

► Où se fait le chiffre d'affaires du bio ?

	CA	Évol.1 an
1. Lait	150 M€	+27%
2. Fruits et légumes	130 M€	+16%
3. Œufs	116 M€	+19%
4. Boucherie-Volaille	100 M€	/
5. Petit déjeuner ⁽¹⁾	97,5 M€	+14%
6. Ultra-frais	84 M€	+24%
7. Féculents	40,5 M€	+17%
8. Assaisonnements	37,5 M€	+29%
9. Babyfood	37 M€	+34%
10. Traiteur	36,5 M€	+46%
11. Biscuiterie sucrée	32,5 M€	+41%
12. Traiteur de la mer	31 M€	+36%
13. Beurre	29,5 M€	+20%
14. Charcuterie	28,5 M€	+89%
15. Potages et sauces	28 M€	+41%
Total alimentaire	1,5 Md€	(+25%)

(1) café, thé, céréales, biscuits pour petit déjeuner, panification sèche et tartinables.
 Source : panels distributeurs d'après fabricant et estimations linéaires. Ventes 2009 en hypers et supers.

► Les catégories les plus vendeuses de bio

	Parts du marché du bio (CA)
1. Œufs	15%
2. Lait	10%
3. Féculents	4%
4. Babyfood	3,5%
5. Beurre	3,5%
6. Potages et sauces	3,5%
7. Fruits et légumes	3%
8. Petit déjeuner	2,5%
9. Biscuiterie sucrée	2%
10. Traiteur de la mer	2%
11. Ultra-frais	2%
12. Assaisonnements	2%
Moyenne alimentaire	1,6%

Source : panels distributeurs d'après fabricant et estimations linéaires. Ventes 2009 en hypers et supers.

Doc 4 : Le Beurre Grand fermage extra fin de baratte agriculture biologique (données élaborées par nos soins)

Le beurre grand fermage biologique est fabriqué dans le respect des traditions avec une bonne crème fraîche maturée biologiquement.

Forme : moulé

Composition : 82% de matière grasse, ferments lactiques.

Conditionnement : papier aluminisé recouvert d'une couche de polyéthylène.



DLC : 60 jours

Poids : 250g

Contrôle ECOCERT FR-BIO-01



Beurre extra fin :

Il est obtenu exclusivement à partir de crème pasteurisée, non congelée ni surgelée. La mise en fabrication doit intervenir 72 heures au plus tard après la collecte du lait ou de la crème, le barattage 48 heures au plus tard après l'écémage.

Les étapes de fabrication du Beurre grand fermage biologique :

- Mise en température du lait à 40 °C en vue de l'écémage.
- Ecémage
- Pasteurisation de la crème
- Ensemencement en ferments lactiques
- Maturation biologique durant 15 heures à une température comprise entre 9 °C et 15 °C (selon la saison)
- Barattage de la crème
- Lavage
- Malaxage

Démarche qualité :

Qualité du lait contrôlée à chaque collecte

Appui technique des producteurs : qualité, hygiène, gestion de leur production (alimentation du troupeau, quotas, ...).

Maintenance des tanks à lait et des machines à traire par des techniciens des coopératives.

Collecte effectuée par du personnel spécialement formé et avec des équipements entretenus dans l'entreprise.

Certification Agri Confiance des producteurs et Usines de production certifiées ISO 9000 ou proches de l'être : une garantie de traçabilité de la ferme jusqu'au client final - Plus de 200 analyses réalisées par jour

Agri Confiance, c'est aussi un volet vert qui se traduit par des engagements concrets de protection de l'environnement avec un diagnostic visant à respecter la réglementation environnementale sur l'exploitation et un plan d'action progressif adapté à chaque exploitation.

Le bio, pour le bien-être des vaches dans les prés :

Les beurres issus de l'agriculture biologique ne garantissent pas une qualité gustative spécifique ni un avantage nutritionnel particulier.

Un beurre bio peut avoir été fabriqué en continu en utilisant un butyrateur de la même manière qu'un beurre classique.