

BTS Industries céréalières

L'usage de la calculatrice est autorisé

I- ÉCONOMIE DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES

1/ Après avoir lu les cinq documents de l'annexe 1, indiquez quelles sont les difficultés auxquelles se heurte le secteur de la meunerie en France.

2/ Quelles stratégies sont mises en place par les professionnels et les entreprises de ce secteur ?

BTS INDUSTRIES CEREALIERES		
Epreuve : Economie et gestion	Coefficient : 4	Session 2002
ICECOGE	Durée : 4h	Page 1/9

II- GESTION

Les Moulins Miller sont une SA au capital de 182 939 € depuis 1981. En 1987, ils entrent dans le groupement d'intérêt économique (GIE) « les Moulins du Terroir ».

Les Moulins Miller emploient neuf personnes : deux en production (un chef meunier et un conducteur de cylindre), trois chauffeurs, une secrétaire, un comptable et deux commerciaux.

Les Moulins fonctionnent de 7h à 19h du lundi au vendredi.

Ils commercialisent différents types de farine : des farines panifiables, des farines de pâtisserie, des farines composées.

Leur chiffre d'affaires est stable depuis trois ans. En janvier 2001, ils envisagent de produire une farine de meule afin de répondre aux attentes des consommateurs, de les fidéliser et de développer leur chiffre d'affaires.

A partir des données fournies en annexe 2, vous répondrez aux questions suivantes :

1/ Sachant que cet investissement a une durée normale d'utilisation de cinq ans, présentez un tableau d'amortissement constant (linéaire) et un tableau d'amortissement dégressif. Pour simplifier on considère que les exercices comptables coïncident avec les années civiles et que l'achat, la mise en place et le fonctionnement de l'installation sont réalisés instantanément le 1^{er} janvier 2002.

2/ Expliquez pourquoi l'entreprise préfère le système d'amortissement dégressif.

3/ Calculez les recettes et les charges liées à l'exploitation de cette meule. Déduisez-en la valeur des flux bruts de trésorerie (cash flow brut).

4/ Calculez la valeur actualisée nette (et l'indice de rentabilité du projet) sachant que le taux de rendement exigé par l'entreprise est de 20% et que les moulins Bongrain ont décidé de totalement autofinancer le projet.

5/ Calculez le délai de récupération de l'investissement.

6/ Quels sont les éléments supplémentaires (autres que ceux figurant en annexe 2) à évaluer et à intégrer dans le calcul si l'on souhaite faire une étude de rentabilité plus exhaustive ?

7/ Les Moulins Miller ont décidé de financer ce projet par recours aux fonds propres de l'entreprise. Cette solution vous paraît-elle judicieuse ? Pourquoi ?

BTS INDUSTRIES CEREALIERES		
Epreuve : Economie et gestion	Coefficient : 4	Session 2002
ICECOGE	Durée : 4h	Page 2/9

III- MERCATIQUE

1/ Vous faites partie de la force de vente de l'établissement, la direction vous confie la rédaction d'un argumentaire de vente pour cette nouvelle farine de meule.

2/ Donnez un nom à cette farine de meule et indiquez la cible clientèle visée.

BTS INDUSTRIES CEREALIERES		
Epreuve : Economie et gestion	Coefficient : 4	Session 2002
ICECOGE	Durée : 4h	Page 3/9

IV- LÉGISLATION

1/ M. Derivière, commercial des Moulins Miller, s'est rendu coupable de vol lors de l'exercice de son travail. Il a en effet utilisé le véhicule de l'entreprise à des fins personnelles (ce que lui interdisait le contrat de travail) et facturé l'essence aux Moulins. Il a reconnu ces faits le 12 mars 2002. Le directeur du moulin envisage de le licencier pour faute lourde.

Définir la notion de faute lourde. Enumérez et commentez les conséquences pour M. Derivière.

2/ Les Moulins Miller sont membres du GIE « Les Moulins du Terroir ».

Quels avantages peuvent-ils retirer de leur participation à cette entité commerciale ?

BTS INDUSTRIES CEREALIERES		
Epreuve : Economie et gestion	Coefficient : 4	Session 2002
ICECOGE	Durée : 4h	Page 4/9

Annexe 1

Document 1

Le visage de la meunerie française en 2000

L'année 2000 se caractérise par une segmentation du marché du blé du fait des conditions météorologiques défavorables au moment des récoltes de blé sur une grande partie de la France.

Au nord de la Loire, les intempéries de juillet ont interrompu la moisson et ont provoqué une germination sur pied entraînant une baisse de la qualité des blés. Le brusque réchauffement climatique qui a porté les grains à maturité a été suivi d'une reprise de l'humidité. Ces conditions, propices à déclencher la germination, ont été fatales pour le temps de chute de Hagberg.

Néanmoins, toutes les régions productrices de blé n'ont pas enregistré les mêmes conditions climatiques : le sud de la Loire a offert des blés de qualité supérieure, utilisables en panification.

De ce fait, la grande hétérogénéité des lots mis sur le marché a obligé les meuniers, pour répondre aux besoins des consommateurs et garantir une qualité équivalente aux années précédentes à :

- sélectionner avec encore plus de soin les mélanges de variétés de blés ou de terroir ;

- incorporer, dans certains cas, des blés issus de régions non touchées par les intempéries. Cette hétérogénéité de la récolte de blé a généré des surcoûts pour la meunerie.

Sur le marché mondial, la pénurie en céréales fourragères a provoqué des tensions importantes sur le cours du maïs et de l'orge, ce qui a entraîné un report des demandes sur le marché du blé.

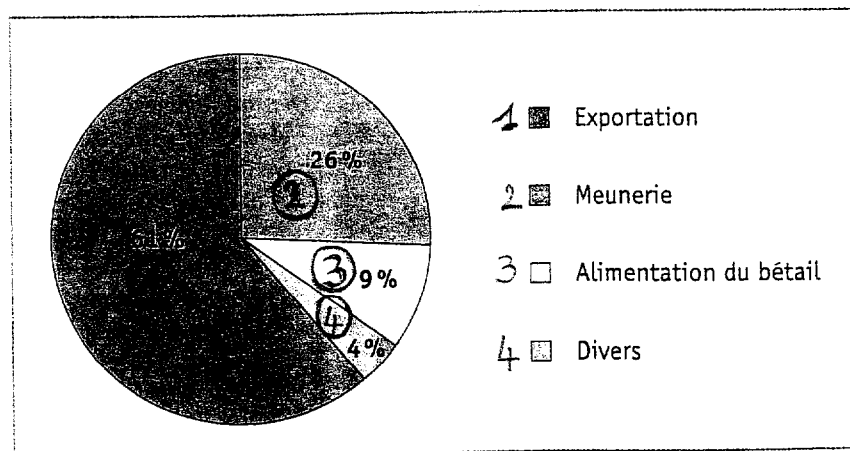
Cependant, en France, on a pu différencier deux types de marché :

- l'un sur lequel les prix ont enregistré une hausse résultant d'un volume global de blés de qualité meunière inférieure à celui des années antérieures ;
- l'autre sur lequel les prix ont enregistré une baisse en raison des qualités boulangères peu satisfaisantes du blé qui a finalement trouvé son débouché dans la fabrication d'aliments du bétail (**Figure 1**).

En 2000, en plus d'une campagne céréalière de qualité hétérogène et d'une hausse du prix moyen du blé, les entreprises meunières ont été confrontées à un surcoût important de l'ensemble des structures et notamment du poste « transport », en raison :

- des coûts d'exploitation liés à la mise en place des 35 heures (lois Aubry I et II) ayant entraîné une hausse de la masse salariale. L'application de cette nouvelle réglementation a occasionné principalement des embauches de transporteurs / livreurs ;
- de la formation obligatoire des chauffeurs qui a alourdi davantage les charges inhérentes à cette catégorie de personnel ;
- de la hausse du carburant en 2000.

Au total, l'accroissement du coût de transport est évalué à près de 10 %.



Source : ANMF/ONIC - 2000.

Figure 1 : Utilisation du blé tendre en France.

* ANMF - 66, rue La Boétie 75008 PARIS.

Bras de fer dans la meunerie

A l'heure de la mondialisation, le marché de la meunerie n'échappe pas à la règle. Après la création de la société financière Intermill Paris (début avril, voir Figéco n°77), ce sont les Grands Moulins Storione, filiale d'Euromill, et concessionnaires de la marque Banette qui font les frais de cette politique de rapprochement. L'entreprise marseillaise dirigée par Claude Merle, affiche pourtant une bonne santé économique avec 160 salariés, un CA de 47,26 M€ (310 MF) et 120 000 t de blé écrasées par an. Afin de mieux comprendre la situation actuelle, un "flash back" est nécessaire. Le 4 avril dernier, une alliance entre les Grands Moulins de Paris, le groupe Euromill et le GIE Inter-Farine avait été conclue pour donner naissance à un nouveau géant européen de la meunerie Intermill Paris (CA : 410 M€) présidé par Hubert François. En raison de ce rapprochement, les Grands Moulins Storione risquent de ne plus faire partie du réseau Banette (3 200 artisans boulangers indépendants dont 800 qui ont opté pour le concept de boulangerie Banette) car ils appartiennent désormais à un groupe exploitant des marques concurrentes (Campaillette, Ronde des Pains, Copaline...), ce qu'interdit le contrat de

concession de Banette signé par l'ensemble des meuniers indépendants constituant Banette SAS. Or l'enseigne représente 80 % du résultat des Grands Moulins Storione et 50 % de leur activité en volume. Selon les termes du contrat de concession de la marque Banette, chaque meunier exploitant le concept ne peut en aucun cas détenir ou être détenu par un meunier exploitant un concept ou une marque concurrente. Sans la concession Banette, les Grands Moulins Storione sont donc condamnés à mettre la clé sous la porte. Cette menace économique et une prochaine restructuration attendue ont inquiété le comité d'entreprise. Afin de sauver l'activité de l'entreprise, le CE a donc fait une offre de rachat à Intermill Paris. Selon cette proposition, les Grands Moulins Storione



seraient rachetés aux conditions normales d'évaluation (environ 100 MF) et de nouveaux actionnaires se répartiraient le capital de la façon suivante : des salariés des Grands Moulins Storione, des investisseurs privés du monde agroalimentaire et un pool d'établissements financiers.

BANETTE, 20 ANS DE PASSION. Née sur la Canebière en 1981, la Banette a fêté ses 20 ans en compagnie de tous les "artisans" qui ont contribué à son succès. Cette soirée d'anniversaire a réuni 1 200 personnes dans les jardins du Château Ricard à Marseille. Une soirée de fête où beaucoup de banetiers de la région PACA étaient présents ainsi que des artisans boulangers venus de Tunisie, Espagne, Suisse, Guyane et Martinique. Les Grands Moulins Storione avaient mis les petits plats dans les grands (Hélène Traiteur) en organisant un repas de fête animé avec au menu : orchestre, feu d'artifice et soirée dansante. La rétrospective des 20 ans de Banette (Label Rouge en 1989) a permis à Claude Merle, directeur général des Grands Moulins Storione, de donner un coup de chapeau à tous ceux qui ont œuvré à la réussite de Banette : « Merci aux créateurs de la Banette, à Alain et Michel Storione et à tous les anciens commerciaux. Merci également à toute l'équipe dirigeante de Banette SA de nous honorer de leur présence ». Face à la restructuration dans la meunerie française (voir Figéco n° 79 page 5), la marque n'est pas prête de perdre son identité en France et à l'étranger avec 3 200 artisans Banette (463 en région PACA + Corse, 28 en Europe). « Nous misons sur la qualité du pain et la tradition du savoir-faire de l'artisan boulanger. Il s'ouvre une boutique tous les 15 jours. La Banette 1900 est déjà un succès et dès septembre, les boulangers proposeront la Banette de Pays, » a rappelé Claude Merle.

BTS INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES		
Économie et gestion	Coef. : 4	Session 2002
ICECOGE	Durée : 4 h	Page 6/9

Traçabilité avec Baguépi Tradition

Les Moulins Soufflet Pantin ont lancé la première farine issue de l'agriculture raisonnée et commercialisée sous le label "Baguépi Tradition". Cette farine est tracée et contrôlée par Qualimark. Elle se caractérise par une croûte croustillante et une mie crème alvéolée. Un partenariat avec les producteurs de blé a été mis en place avec définition, après chaque récolte, du cahier des charges de la récolte suivante et fixation de primes à la qualité rémunérant le travail de l'agriculteur. A chaque stade de la production, tous les intervenants enregistrent les opérations effectuées afin de pouvoir retracer l'historique du produit. Que ce soient le stockage, l'assemblage ou l'expédition, la maîtrise de la traçabilité est permanente. Le surcoût n'est pas répercuté sur le prix de la farine. Déjà 1 000 artisans sur 2 500 Baguépi fabriquent déjà cette baguette élue Saveur de l'année 2001. ■

VI
FILIERE GOURMANDE n° 78, avril 2001

Les Oméga déjà dans le pain

Dès octobre 2000, les Grands Moulins de Paris lançaient leur pain Oméga 3 composés essentiellement de farine de blé, de germes de blé torréfiés, de graines de lin-brun, de levain de seigle désactivé, de farines de seigle et d'acides gras essentiels Oméga 3 (issus d'huile de poisson). « Nous souhaitons créer un produit de rupture dans l'univers du pain traditionnel, qui au-delà de ses bienfaits se devait d'être savoureux », précise-t-on aux GMP. La communication fut centrée autour de trois axes. Tout d'abord la richesse en germe de blé "riches en éléments nutritionnels nécessaires à la vie et à la croissance" (vitamines B et E, protéines, minéraux, fibres et Oméga 3) appuyait le côté naturel de la formulation (à aucun moment n'est stipulé la présence d'huile de poisson riche en Oméga 3). Le second volet porte sur le rôle des Oméga 3 dans la prévention des risques cardio-vasculaires. Il est d'ailleurs stipulé que les Oméga 3 protègent le cœur et qu'ils sont indispensables à tout âge. L'argumentation précise que deux tartines (100 g) de pain Oméga fournissent 30 % des besoins quotidiens en Oméga 3. Le dernier axe porte sur le plaisir et la saveur apporté par les germes de blé et la graine de lin. « Les boulangers, qui se donnent les moyens de communiquer sur les promesses nutritionnelles du pain Omega font un malheur, notamment dans les grandes agglomérations. Pour développer les pains fonctionnels auprès de la boulangerie artisanale, il est vrai que la formation et l'information des professionnels sont un gage de réussite ». Dans cet esprit, les GMP se sont appuyés sur l'expertise du professeur Jean-Michel Lecerf de l'Institut Pasteur de Lille.

FILIERE GOURMANDE n° 79, mai 2001

BTS INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES		
Économie et gestion	Coef. : 4	Session 2002
ICECOGE	Durée : 4 h	Page 7/9

À cela sont venus s'ajouter les coûts engendrés par l'application de la loi Voynet, publiée en 1998 et destinée à améliorer les conditions de sécurité dans les silos de stockage de blé (déplacements des bureaux pour les écarter des zones de production - mise en place de sas d'isolement ou reconstruction de silos). Pour les entreprises meunières, cette mise aux normes des installations s'est traduite par une nouvelle progression des coûts de fabrication de la farine estimée entre 3 et 5 francs par quintal.

La profession traverse actuellement une crise de surproduction qui trouve son origine dans la dégradation des débouchés extérieurs.

Pour sortir de cette crise, la meunerie française a décidé de mettre en place un plan de restructuration dans le but de réduire les capacités d'écrasement, tant à l'exportation que sur le marché intérieur.

L'objectif de cette restructuration est de rapprocher les capacités de production de la meunerie française aux besoins de ses marchés. Le plan a donc prévu de résorber les capacités techniques de mouture d'un million de tonnes en équivalent farine, soit 80 % pour l'exportation et 20 % pour le marché intérieur.

La mise en œuvre de ce plan qui arrivera à son terme fin 2001 engendrera la suppression d'unités de fabrication, compensée en partie par le versement d'une indemnisation aux meuniers qui acceptent de fermer définitivement leur moulin. Ce dispositif comprend, par ailleurs,

un volet communication dont l'objectif est de dynamiser la consommation de pain en France.

Sur le marché intérieur, plus de 80 % des meuniers français ont adhéré volontairement à la mise en œuvre de ce programme de restructuration.

La notion de service, profondément ancrée dans la culture de la profession et principalement représentée dans la relation qu'entretient le meunier avec les boulangers, s'inscrit également à travers un ensemble de démarches « Qualité » que les entreprises meunières, par l'intermédiaire de l'ANMF, mettent en place pour assurer :

- d'une part, la qualité de la matière première, le blé. Une liste annuelle des variétés recommandées par la meunerie (VRM) complétée par celle des blés panifiables (BPMF) est publiée à l'attention des sélectionneurs de nouvelles de nouvelles variétés, des producteurs et des organismes stockeurs pour favoriser la production de blé d'excellente qualité boulangère ;
- et d'autre part, la qualité sanitaire et la sécurité alimentaire. Un « guide de bonnes pratiques hygiéniques » est édité pour faciliter l'application de la directive Hygiène 93/43/CEE et mettre en pratique le système HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*), une méthode axée sur la prévention destinée à évaluer les dangers et établir des systèmes de maîtrise des risques.

De la même façon, un plan de surveillance alimentaire, qui concerne tous les opérateurs de la filière blé tendre, a été conçu par l'IRTAC (Institut de Recherches Technologiques Agroalimentaires des Céréales) avec la collaboration de

l'ANMF. Ce dispositif aide les meuniers à accroître la surveillance des produits de meunerie au travers d'analyses plus nombreuses de blés et de farines, permettant de contrôler la présence éventuelle de contaminants, tels que les mycotoxines, les résidus de pesticides, etc.

De plus, la profession établit des contrats-types « Traçabilité et environnement » afin de s'assurer et de garantir que les blés destinés à la meunerie sont issus d'une culture respectueuse de l'environnement.

BTS INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES		
Économie et gestion	Coef. : 4	Session 2002
ICECOGE	Durée : 4 h	Page 8/9

Annexe 2

La réalisation de ce projet conduit le moulin à acheter une cellule de stockage de 65 quintaux d'un prix HT de 1403 € et à installer une tuyauterie au prix de 610 €.

Les comparaisons quantitatives et qualitatives des propositions des constructeurs de meules ont conduit les moulins à choisir une meule de pierre meulière d'un prix HT de 10 000 €.

Les coûts de mise en place du matériel, d'alimentation des moteurs et de montage électrique (relais, câbles) s'élèvent à 6 100 €.

Les frais de transport sont de 840 €.

Le fonctionnement de ces nouveaux matériels entraînera des dépenses énergétiques.

L'énergie nécessaire pour le moulin est de 13,25 kW (énergie relative à 1 heure de consommation).

Le moulin travaillera sur les meules 3 heures par jour.

L'entreprise travaille 250 jours par an.

Le prix du kW/heure s'élève à 0,08 €.

L'exploitation du moulin à meules nécessite l'achat des matières premières supplémentaires.

Le prix du quintal de blé s'élève à 11 € /q HT et les meules ont un débit de 450 kg/h.

Le taux d'extraction est de 68 %.

Le moulin compte vendre sa farine à 91 € le quintal et sait d'ores et déjà qu'il vendra la totalité de sa production, soit directement à ses clients boulangers artisanaux, soit par l'intermédiaire du GIE (vous procéderez aux calculs en considérant donc que la totalité de la production est vendue).

L'entreprise effectue ses calculs sur la base d'un impôt sur les sociétés de 40 % (impôt prévisionnel).

BTS INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES		
Économie et gestion	Coef. : 4	Session 2002
ICECOGE	Durée : 4 h	Page 9/9