Chapitre 1 – Quels produits ou quels services pour quels besoins ?

Source : stmg-MSGN-2021-metropole-sujet-fromagerie-reo

La fromagerie Réo se distingue en proposant une offre unique grâce notamment à la qualité des produits, à un savoir-faire ancestral des maîtres laitiers, à une forte identité régionale normande et à l’adoption d’une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) dans son activité. David Aubrée, à la tête de la fromagerie Réo depuis 2016, analyse la pertinence des choix de gestion opérés.

**Identifier l’approche marketing choisie par la fromagerie Réo et justifier votre réponse.**

**Document 1**

**L’offre de la fromagerie Réo**

La fromagerie Réo fabrique principalement des camemberts AOP au lait cru, moulés à la louche manuellement, mais aussi des produits traditionnels et haut de gamme comme le beurre de baratte moulé main, la crème épaisse et du fromage blanc campagnard et lissé.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Les produits de la fromagerie Réo** | | | |
| **Camembert AOP** | **Beurre de baratte** | **Crème** | **Fromage frais** |

Riche d’un savoir-faire transmis de génération en génération, la fromagerie a toujours fabriqué des produits de grande qualité.

*Source : Site de l’entreprise* [*www.reo.fr*](http://www.reo.fr/)

**Document 2**

**Les valeurs et les engagements de la fromagerie Réo**

* Le respect du cahier des charges AOP, la satisfaction des clients ainsi que l'amélioration continue de la charte qualité signée avec les producteurs de lait sont une priorité.
* La fromagerie Réo contribue au développement d’une filière laitière durable. Elle

accompagne au quotidien 50 producteurs locaux dans leur travail et fait du bien-être animal l'une de ses priorités, aussi bien pour s'assurer de la qualité du lait que par respect pour la condition animale.

* L’entreprise s’engage à maintenir des emplois dans la région en préservant et en

transmettant un savoir-faire et en favorisant les emplois à durée indéterminée. Par ailleurs, l'entreprise a obtenu le score de 79/100 à l'index d'égalité femme-homme pour l'année 2019[3](#_bookmark2). La fromagerie Réo privilégie les entreprises de la région pour ses achats de fournitures ou ses besoins de service.

* La fromagerie Réo s’engage activement dans une démarche écoresponsable en soignant

le choix des matériaux utilisés, notamment les emballages recyclables et biodégradables.

* Les fournisseurs se trouvant dans un périmètre proche de la fromagerie Réo sont privilégiés afin de limiter les transports et donc réduire les émissions de gaz à effet de serre.
* Les chauffeurs laitiers et commerciaux doivent adopter une démarche d’écoconduite. De

plus, les camions effectuant les tournées pour récupérer le lait répondent aux normes antipollution Euro 6[4](#_bookmark3) permettant ainsi de réduire les émissions de particules et les rejets d'oxydes d'azote dans l'atmosphère.



**Correction**

La fromagerie Réo répond à des besoins exprimés par les consommateurs : elle propose une offre de produits laitiers :

* de qualité par la mise en œuvre d’une démarche qualité,
* authentique par l’obtention des labels AOP et Saveurs de Normandie,
* traditionnelle en mobilisant son savoir-faire ancestral dans le procédé de fabrication.

Selon le document 4, il s’adapte aux **attentes des consommateurs**.

C’est donc une approche **mercatique réactive**.