

EVALUATION DE MANAGEMENT

Vendredi 03 AVRIL 2020

Durée de l'épreuve : 1 heure
Ce sujet comporte : 2 pages
Chapitre 6

À l'aide de vos connaissances et des annexes 1 et 2, vous analyserez la situation de management proposée.

- 1. Réalisez le diagnostic interne de la fromagerie. (12 points)**
- 2. Identifiez la compétence distinctive sur laquelle repose la stratégie de l'entreprise. (4 points)**
- 3. Distinguez les ressources des compétences. (4 points)**

ANNEXE 1 : La Fromagerie de la Durance... Un esprit partenarial au service de la filière agricole haut-alpine

Créée à Arvieux dans le Queyras en 1991, La Fromagerie de la Durance s'installe à Guillestre en 2002, entre le Parc Régional du Queyras et le Parc National des Écrins. Elle a été récemment reprise par la fille du fondateur, Christelle Alberge, avec l'appui du responsable fromager, Jérôme Tramuset. Affinée avec passion et amour de façon artisanale, la gamme compte une trentaine de fromages allant de la pâte pressée à la pâte cuite en passant par les pâtes persillées ou molles. La fromagerie a fait le choix de valoriser sa matière première, le lait, en rémunérant les producteurs de lait de vache 30 % au-dessus du marché national français. Aussi elle développe des partenariats avec les producteurs de lait locaux et collecte ainsi en moyenne 1,2 million de litres de lait dans les Hautes-Alpes chaque année. Ceux-ci suivent un cahier des charges rigoureux pour produire un lait de très bonne qualité que la fromagerie souhaite bientôt labelliser « lait de foin ». Ce lait est collecté directement par la fromagerie, jusqu'à 2 000 m d'altitude, ce qui lui confère son identité montagnarde. Cette passion et ce savoir-faire sont reconnus au-delà des frontières régionales et ont été médaillés lors des concours agricoles : Argent en 2017 pour la raclette au lait cru, Bronze en 2018 pour la raclette du Fruichier, Bronze en 2019 pour la raclette du Fruichier nature, la raclette à la truffe et Extrabrebis. Autre récompense et pas des moindres, la Médaille d'Or pour leur bleu du Queyras au concours mondial du Fromage en juin 2017.

ANNEXE 2 : Une entreprise locale, une activité saisonnière

La commercialisation est locale, les fromages étant commercialisés au magasin et depuis peu en distributeur. En effet, depuis 2018, la Fromagerie de la Durance propose aux amateurs un distributeur automatique de fromage, disponible 24 heures sur 24. De même, la fromagerie travaille au développement de nouveaux débouchés hors département : Rungis, Belgique, gamme bio pour les magasins Biocoop. En revanche, la vente en ligne n'est pas développée. Par ailleurs, la fromagerie est directement impactée par l'activité saisonnière locale. Si les « mois froids » sont creux en termes de production, ils sont très intenses en termes de vente, car la fromagerie s'est spécialisée dans le fromage à raclette, très apprécié dans une région de sports d'hiver.