

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE**  
**SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LA GESTION**  
**TOUTES SPÉCIALITÉS**

**SECOND GROUPE D'ÉPREUVES**  
**Session 2010**

**MANAGEMENT DES ORGANISATIONS**  
**ÉPREUVE ORALE DE CONTROLE**

Temps de préparation : 20 minutes

Durée de l'épreuve : 20 minutes

Coefficient : 4

---

**Sujet n° 10MGT2.4**

---

**Vous analyserez la situation de management présentée dans les annexes en effectuant les travaux suivants :**

1. Caractérisez l'organisation Sardinoble (type, champ d'action, statut juridique, secteur d'activité, taille, nationalité, finalité).
2. Présentez le diagnostic stratégique de cette organisation.
3. Identifiez le problème de management qui se pose au dirigeant de Sardinoble.
4. Quelle stratégie envisage d'adopter l'organisation pour faire face à ce problème ? Justifiez ce choix.

**Annexes :**

Annexe 1 : Sardinoble – Les auteurs

Annexe 2 : Sardinoble s'adapte au marché – Les auteurs

### SARDINOBLE

Sardinoble, entreprise située en Bretagne, est le 3<sup>ème</sup> acteur sur le marché français de la conserve de poissons avec un chiffre d'affaires de 88 millions d'euros en 2009 dont 15 % réalisés à l'export (Grande-Bretagne, Pays-Bas, Suisse, Autriche...), un chiffre en constante progression.

Sardinoble s'applique, depuis 1853, à conjuguer poisson de qualité avec recettes fines et variées pour offrir aux gourmands des produits toujours plus savoureux. Une connaissance exceptionnelle du poisson, transmise de génération en génération, une fabrication alliant méthodes artisanales d'autrefois et procédés de fabrication modernes... Voilà ce qui fait la fierté de la maison Sardinoble, dont les équipes perpétuent avec passion le succès qui accompagne la marque depuis plus de 150 ans. L'entreprise s'appuie sur une main d'œuvre fidèle composée à 75 % de femmes sur les 310 salariés de la SARL Sardinoble.

Sardinoble valorise la tradition héritée du passé tout en anticipant les attentes des consommateurs. Pour cela, il crée des produits de grande qualité fabriqués à la main selon les techniques traditionnelles, développe Sardinoble, marque forte et reconnue dans toute la France, et propose une grande diversité de recettes répondant aux attentes de consommateurs toujours plus exigeants.

Depuis 1988, Eric Lefort, 6<sup>ème</sup> du nom, perpétue la tradition familiale avec la même conviction. Avec ses deux beaux-frères, il assume un double enjeu : maintenir le savoir-faire traditionnel - gage de qualité des produits - et investir dans des innovations techniques performantes permettant d'élaborer des recettes adaptées aux goûts actuels. Les perspectives de développement passent aussi par l'export vers des pays nouveaux consommateurs de conserves de poissons.

Les auteurs

### Annexe 2 :

### SARDINOBLE S'ADAPTE AU MARCHÉ

La vieille conserverie – 70 millions de boîtes commercialisées dont 40 à 45 millions fabriquées à Douarnenez et les autres achetées hors de France – est connue en France pour sa marque Sardinoble, leader des marques nationales dans l'Hexagone en sardines entières, ou encore en thon tropical à l'huile d'olive.

Sardinoble est sur le point de s'implanter au Maroc en rachetant une flotte de pêche pour assurer ses approvisionnements.

L'entreprise est soumise aux évolutions des quotas de pêche européens qui peuvent limiter les quantités de poisson à prélever sur les côtes françaises pour protéger les espèces.

Les auteurs