Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac STMG, veuillez visiter :
coursbacstmg.fr/annales-sujets-et-corriges

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

ÉPREUVE D'ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ

SESSION 2022

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU MANAGEMENT ET DE LA GESTION

Management, sciences de gestion et numérique

Mercredi 11 mai 2022

Durée de l'épreuve : **4 heures**
Coefficient **: 16**

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

Dès que ce sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Ce sujet comporte 14 pages numérotées de 1/14 à 14/14.

Le candidat sera attentif aux consignes contenues dans le sujet pour traiter les questions.

Notation	20 points

Liste des dossiers

	Barème sur 100 points
Dossier 1 - Analyse de la situation de Caraïbes Fumés	34 points
Dossier 2 - Un management au service des performances commerciale et sociale de Caraïbes Fumés	32 points
Dossier 3 - L'implantation en Martinique, une piste de développement pour Caraïbes Fumés	34 points

Liste des documents à exploiter

Document 1 - Le concept Cap Créole

Document 2 - La consommation de produits issus de la pêche en Guadeloupe

Document 3 - L'image des produits de la pêche en 2020

Document 4 - Les industries de l'agroalimentaire face à de nombreux défis

Document 5 - Les changements opérés par la nouvelle direction

Document 6 - Les procédures qualité de Caraïbes Fumés

Document 7 - Les ressources humaines au cœur de la stratégie de Caraïbes Fumés

Document 8 - La chaîne de valeur de Porter

Document 9 - L'entreprise Caraïbes Fumés ouvre de nouvelles structures en Martinique

Document 10 - Compte de résultat de Caraïbes Fumés au 31 décembre 2020

Document 11 - Indicateurs de création de valeur pour 2019 (en euros)

Document 12 - Bilan fonctionnel de Caraïbes Fumés au 31 décembre 2020

Document 13 - Aides et accompagnement à la création d'entreprises

CARAÏBES FUMÉS

Avec ses célèbres rillettes de poisson fumé vendues sous la marque « Cap Créole », la société Caraïbes Fumés a réussi à se faire une place incontournable à la table des Guadeloupéens.

Créée en 1996 par Olivier Berhault, un cuisinier passionné, cette PME locale qui évolue dans le secteur de la transformation et de la conservation de poissons, mollusques et crustacés avait pour vocation initiale d'alimenter les cafés, hôtels et restaurants de la région en poisson fumé. Implantée dans la commune de Bouillante en Guadeloupe, petite ville balnéaire connue pour ses paysages sauvages et son port de pêche, le dirigeant a réalisé que l'intérêt pour son produit pouvait dépasser le cadre de la restauration. Il s'est décidé à élargir sa clientèle en se tournant vers les particuliers. Il leur propose alors de nouveaux produits tels que la célèbre rillette de marlin[1] fumé et toute une déclinaison d'autres saveurs. En 2018, Caraïbes Fumés prend un nouveau tournant : Benjamin Aubery rachète la société et propose à Olivier Berhault de prendre la direction de la production. La PME prend alors de l'ampleur et ouvre d'autres unités commerciales dans deux autres communes de Guadeloupe.

Caraïbes Fumés compte aujourd'hui 30 salariés et propose plus de 150 références, sous forme de rillettes, poissons fumés, filets de poisson et autres farces de poisson, commercialisées sous la marque Cap Créole. Aujourd'hui, la notoriété de Cap Créole sur l'île n'est plus à faire et les emblématiques rillettes de marlin se retrouvent dans tous les supermarchés de la région. Le marché guadeloupéen semble arriver à saturation et Benjamin Aubery s'interroge :

Comment Caraïbes Fumés peut-elle accroître sa performance ?

Afin d'analyser cette situation, il vous est demandé de traiter les dossiers suivants :

Dossier 1 - Analyse de la situation de Caraïbes Fumés

Dossier 2 - Un management au service des performances commerciale et sociale de Caraïbes Fumés

Dossier 3 - L'implantation en Martinique, une piste de développement pour Caraïbes Fumés

[1] Grand poisson pêché dans les mers tropicales.

Dossier 1 – Analyse de la situation de Caraïbes Fumés

Documents à exploiter :

Document 1 - Le concept Cap Créole
Document 2 - La consommation de produits issus de la pêche en Guadeloupe
Document 3 - L'image des produits de la pêche en 2020
Document 4 - Les industries de l'agroalimentaire face à de nombreux défis
Document 5 - Les changements opérés par la nouvelle direction
Document 6 - Les procédures qualité de Caraïbes Fumés

L'histoire de Caraïbes Fumés débute en 1996 grâce à Olivier Berhault. Chef cuisinier et passionné de pêche, il donne naissance à la marque de poisson fumé et rillettes Cap Créole, dont la réputation n'est plus à faire en Guadeloupe. Vingt-cinq ans plus tard, l'entreprise poursuit sa croissance.

Questions obligatoires	
1.1	Présenter l'activité principale, les partenaires et les ressources clés du modèle économique de l'entreprise Caraïbes Fumés.
1.2	Identifier les menaces auxquelles l'entreprise Caraïbes Fumés doit faire face.
1.3	Présenter des éléments du diagnostic interne de l'entreprise Caraïbes Fumés.

Questions au choix. Répondre au choix à l'une des questions suivantes.	
1.4a	Montrer que l'entreprise Caraïbes Fumés poursuit une finalité environnementale et que cette finalité répond aux attentes de ses partenaires et consommateurs.
1.4b	Identifier les avantages concurrentiels de l'entreprise Caraïbes Fumés et montrer que ces avantages ont permis de faire face aux menaces.

Dossier 2 – Un management au service des performances commerciale et sociale de Caraïbes Fumés

Documents à exploiter :

Document 1 - Le concept Cap Créole
Document 5 - Les changements opérés par la nouvelle direction
Document 6 - Les procédures qualité de Caraïbes Fumés
Document 7 - Les ressources humaines au cœur de la stratégie de Caraïbes Fumés
Document 8 - La chaîne de valeur de Porter

Dès la reprise de Caraïbes Fumés, Benjamin Aubery a mis en place toute une série de mesures. Il a fait le choix d'analyser et de réajuster les processus internes, avec pour objectif un accroissement des résultats. C'est toute la chaîne de valeur qui a été touchée.

Questions obligatoires	
2.1	Identifier le style de direction du dirigeant de l'entreprise Caraïbes Fumés. Justifier la réponse.
2.2	Relever, dans les activités de la chaîne de valeur, trois éléments de la démarche qualité mise en place dans l'entreprise Caraïbes Fumés.

Questions au choix. Répondre au choix à l'une des questions suivantes.	
2.3a	En une quinzaine de lignes minimum et de manière structurée, montrer que la performance sociale est une préoccupation de l'entreprise Caraïbes Fumés.
2.3b	En une quinzaine de lignes minimum et de manière structurée, montrer que les outils numériques de l'entreprise Caraïbes fumés sont au service de l'amélioration de sa performance commerciale.

Dossier 3 – L'implantation en Martinique, une piste de développement pour Caraïbes Fumés

Documents à exploiter :

Document 9 - L'entreprise Caraïbes Fumés ouvre de nouvelles structures en Martinique
Document 10 - Compte de résultat de Caraïbes Fumés au 31 décembre 2020
Document 11 - Indicateurs de création de valeur pour 2019 (en euros)
Document 12 - Bilan fonctionnel de Caraïbes Fumés au 31 décembre 2020
Document 13 - Aides et accompagnement à la création d'entreprises

Le succès incontesté de la marque Cap Créole en Guadeloupe n'est qu'une première étape dans l'histoire de Caraïbes Fumés. Benjamin Aubery a de nombreux projets pour l'avenir de son entreprise. Du point de vue de l'activité, il souhaite désormais élargir ses horizons en s'implantant en Martinique.

Questions obligatoires	
3.1	Calculer les indicateurs de création de valeur de Caraïbes Fumés en 2020 (valeur ajoutée, résultat d'exploitation, résultat net) et procéder à l'analyse de sa performance financière.
3.2	Présenter les raisons justifiant le lancement des deux nouvelles structures en Martinique (l'unité de production et la boutique).
3.3	Analyser l'équilibre financier de Caraïbes Fumés en Guadeloupe en calculant le fonds de roulement net global (FRNG), le besoin en fonds de roulement (BFR) et la trésorerie nette (TN).
3.4	Proposer trois sources de financement envisageables pour le lancement des deux nouvelles structures en Martinique.

Document 1

Le concept Cap Créole

Caraïbes Fumés est le nom de l'entreprise qui a donné naissance aux produits « Cap Créole », cette marque bien connue pour ses rillettes de marlin en Guadeloupe. Cette aventure commence par la passion d'un chef cuisinier Olivier Berhault. Ce pêcheur de marlin, pour optimiser la conservation de sa pêche, a eu l'idée de faire fumer ces gros poissons d'une centaine de kilogrammes. Un fumoir bricolé dans son garage a permis l'approvisionnement des restaurateurs de la région qui ont apprécié son poisson fumé. En cherchant une solution pour limiter les pertes, le chef a ensuite voulu traiter les chutes de poissons. Il décide de les transformer en rillettes. L'entreprise s'est alors organisée et structurée petit à petit autour de ces activités qui font aujourd'hui sa réputation et sa renommée : d'un petit local de 80 m^2 à Bouillante près du port de pêche en 1997, l'entreprise s'est progressivement agrandie en rachetant les locaux avoisinants pour arriver à un laboratoire de production de 800 m^2 en 2021. Avec une telle superficie, Caraïbes Fumés est incontestablement le plus gros fabricant de produits à base de dérivés de poissons de Guadeloupe. « Nous avons quelques concurrents, qui font du bon poisson fumé pour certains, mais qui ne distribuent qu'à une toute petite échelle » confie Benjamin Aubery, directeur de l'enseigne.

Malgré cette taille conséquente, Benjamin Aubery souligne aujourd'hui le besoin d'évolution de cet espace de production qui, malgré sa grande superficie à l'échelle de la Guadeloupe, est devenu trop exigu en matière de stockage et relativement peu fonctionnel. « Le local est constitué d'une succession de petites pièces avec des marches et des différences de hauteurs, la surface de production n'est pas idéale, car peu adaptée aux besoins de l'activité. Mais nous y tenons, c'est là que l'histoire Caraïbes a commencé. Nous tenons à rester dans ces locaux. »

Des salariés impliqués

L'entreprise s'appuie énormément sur le talent d'Olivier Berhault en sa qualité de chef cuisinier et membre fondateur de l'entreprise. « En tant que chef de production, j'ai une totale confiance en ses choix culinaires », explique l'actuel dirigeant Benjamin Aubery. Aujourd'hui, l'entreprise dénombre une trentaine de salariés sélectionnés avec soin pour leur motivation. « On tâche de garder une ambiance familiale, je connais chacun de mes employés, je connais leur famille, leurs enfants… J'aime que mes salariés soient contents d'être là. S'ils ne sont pas contents, j'essaie de comprendre pourquoi. Je suis là pour écouter ce genre de choses. C'est ma responsabilité, et cela leur permet également de rester motivés » précise Benjamin Aubery.

Des produits diversifiés

Si Caraïbes Fumés est connu pour ses produits dérivés de poisson fumé en provenance de Guadeloupe (marlin, thon, daurade, etc.), l'entreprise vend également quelques préparations à base de poisson d'import. Elle fabrique aujourd'hui environ 150 produits.

Chaque année, sortent de nouveaux produits variés et innovants qu'elle distribue à sa clientèle par le biais de ses trois boutiques, des supermarchés de l'île, mais également depuis son site internet marchand. Ce dernier, créé récemment, a permis d'augmenter les ventes de l'entreprise.

Des emballages écologiques

Devant la quantité de plastique utilisée, l'entreprise s'est tournée vers des emballages biodégradables adaptés. « Je suis prêt à rogner sur mes marges pour avoir un impact environnemental moindre. C'est d'une part, notre responsabilité et d'autre part, une vraie demande de nos clients. En boutique par exemple, nous comptons vendre certains produits dans des bocaux en verre avec consigne. J'ai aussi changé de fournisseur de cartons d'emballage en optant pour un fournisseur local. Ça me coûte un peu plus cher, mais si ça fait vivre une entreprise locale, je trouve que c'est important » précise Benjamin Aubery.

Des saveurs originales

Si la réputation de Caraïbes Fumés tient à ses rillettes de marlin, elle n'en est pas moins liée à la créativité de ses recettes. « L'innovation est essentielle dans ce métier. Nous devons avoir des produits nouveaux régulièrement. Par exemple, pour contrer l'absence du chiffre d'affaires réalisé avec les restaurateurs pendant la crise de la Covid-19, nous nous sommes recentrés sur les ventes aux particuliers et avons créé une recette de marlin fumé au rhum vieux. Ces produits distribués dans nos boutiques et dans la grande distribution ont connu du succès.

Nous conservons toujours nos produits phares pour faire fonctionner Caraïbes Fumés, mais l'innovation est nécessaire. Elle nous permet de rester dynamique et de nous démarquer » explique Benjamin Aubery.

Une communication personnalisée et digitalisée

En termes de communication, les mots d'ordre sont personnalisation et digitalisation. « Nous évitons les prospectus. D'un point de vue environnemental, c'est un désastre ; ils finissent toujours sur la voie publique sans être lus. Je préfère envoyer des courriels personnalisés à nos clients pour fidéliser et promouvoir des publications sur les réseaux sociaux. »

La problématique de l'approvisionnement

Concernant l'export, Caraïbes Fumés n'est pas fermée à l'idée mais pointe du doigt la nécessité de développer son outil de production et de consolider son approvisionnement. « La question de l'approvisionnement sera et restera toujours un problème central. En effet, compte tenu de la saisonnalité de la pêche locale, l'entreprise doit parfois se fournir en Amérique latine, ou ailleurs pour assurer la continuité des livraisons et de la production. « On achète le maximum de poissons aux pêcheurs en période haute car nous avons la capacité de les conserver, de les traiter et de les congeler, pour satisfaire nos clients pendant la partie de l'année où il n'y a pas de poisson. »

Source : d'après un entretien avec le dirigeant Benjamin Aubery

Document 2

La consommation de produits issus de la pêche en Guadeloupe

La Guadeloupe consomme 14 000 à 15 000 tonnes de poissons et coquillages par an, soit 37 kg par habitant et par an, ce qui la place parmi les plus gros consommateurs de la planète. La pêche guadeloupéenne reste essentiellement une activité artisanale qui ne peut satisfaire à elle seule la demande. La pêche locale ne permettrait de couvrir que 60 % de cette consommation annuelle.

Source : Comité régional des pêches

Document 3

L'image des produits de la pêche en 2020

Quelle est la perception des produits aquatiques ?

Les produits d'origine animale souffrent d'un déficit d'image, mais le niveau d'image et de confiance des poissons reste supérieur à celui de la viande.

Est-ce que la crise sanitaire modifie le comportement des consommateurs ?

La crise sanitaire actuelle semble pousser les consommateurs à recentrer leurs achats sur des produits aquatiques nationaux et locaux :

- les trois quarts des répondants préfèrent consommer des produits français ;
- six répondants sur dix privilégient les achats auprès de producteurs locaux.

Source : Baromètre de l'image des produits de la pêche - FranceAgriMer 2020

Document 4

Les industries de l'agroalimentaire face à de nombreux défis

L'impact de la crise de la Covid 19 sur les industries de l'agroalimentaire

Même si les entreprises agroalimentaires françaises, et plus généralement tous les acteurs de la chaîne alimentaire, ont démontré leur capacité d'adaptation pour répondre aux besoins alimentaires, ces dernières ont, elles aussi, été durement frappées par le ralentissement global de l'économie. Selon les enquêtes de l'Association Nationale des Industries Alimentaires, plus de 70 % d'entre elles ont affiché pendant la crise une baisse de chiffre d'affaires. [...]

Une hausse des coûts de production

Les coûts de production, en augmentation de 3 à 16 %, ont également dégradé les capacités du secteur. La hausse des prix des matières premières, des emballages, des transports, de la maintenance et des équipements de protection des salariés sont autant de postes ayant participé à cette envolée des coûts et à la baisse de la rentabilité des industries de l'agroalimentaire.

Source : Agromedia.fr, 15/03/2021

Document 5

Les changements opérés par la nouvelle direction

En 2018, Benjamin Aubery rachète Caraïbes Fumés des mains de son fondateur Olivier Berhault avec pour ambition de développer la notoriété de « Cap Créole » et de faire de sa marque un incontournable des tables guadeloupéennes, en matière de poisson fumé. Il a mis en œuvre, sans concertation et dès son arrivée, toute une série de mesures.

Développement de la gamme de produits

Caraïbes Fumés lance alors plus de 70 nouveaux produits en cinq ans. Ces produits, tous à base de poissons présents dans la mer des Caraïbes, revisitent la cuisine du terroir antillais : marlin à la sauce colombo, *nuggets* de daurade, gratin de christophines au poisson fumé, etc.

L'objectif est d'optimiser l'utilisation des restes du fumage et, en parallèle, de dynamiser la production à partir de poisson frais en maintenant le cap sur l'innovation. « Notre chef de production a encore de nombreuses idées à proposer pour développer la gamme, toujours autour du poisson ».

Structuration de la commercialisation

Benjamin Aubery décide également de développer le réseau de commercialisation en ouvrant successivement deux boutiques dans deux communes stratégiques de l'île et en approvisionnant l'ensemble des hypermarchés et supermarchés de la Guadeloupe.

Développement de l'outil de production

Le développement de l'activité passe également par celui de l'outil de production. « D'un petit local de 80 m^2, nous sommes passés à un laboratoire de production de plus de 800 m^2 avec un vrai fumoir professionnel. » Le laboratoire s'est progressivement équipé de machines sophistiquées. Celles-ci n'ont pas pour vocation de remplacer l'homme, l'objectif sous-jacent est d'offrir un certain confort aux salariés. « On va continuer à se moderniser. Toute solution qui nous permettra de limiter les troubles musculo-squelettiques, on les prendra. Notre intérêt est d'avoir des salariés contents de travailler avec nous et qui ne souffrent pas à chaque fois qu'ils effectuent une tâche de production. »

Par ailleurs, l'organisation a fait de la sécurité alimentaire un vrai sujet. « Nous avons donc investi, il y a trois ans, dans un logiciel de suivi de production agro-alimentaire. Cela a été une grande révolution mais ça fonctionne plutôt bien. Il y a une véritable traçabilité[1] des aliments. Si demain nous avons un problème sur un lot de rillettes, nous savons où il est, quand il a été produit, quel poisson a été utilisé, quel sac de sel, d'épices. C'est aussi une question de réputation. Nous avons eu une expérience d'un client restaurateur qui nous a contactés parce qu'une cliente s'est plainte d'une intoxication alimentaire. Nous avons récupéré tous les produits du lot dans l'après-midi et les

[1] Capacité à suivre un produit de l'achat des matières premières jusqu'à la consommation du produit final.

avons déposés à l'Institut Pasteur pour analyse. Bien heureusement, le problème ne venait pas de notre production. Mais nous sommes rassurés d'être en mesure de faire cela. »

L'acquisition de ce logiciel de production, quoique coûteux, était nécessaire car il a permis d'optimiser les rendements. Dès la première année de reprise en 2018, les résultats ont été au rendez-vous : la production de rillettes de marlin a augmenté de 40 %. Depuis, le volume augmente de 10 % chaque année.

Approvisionnement et production de qualité

Le niveau de qualité des poissons dépend du choix des fournisseurs et de leur mode de surgélation. Leurs techniques de congélation en font un produit de bonne qualité. Nous n'hésitons pas à mettre le prix en nous fournissant auprès de bateaux équipés de surgélateurs puissants qui congèlent à -60 °C en un temps record.

Un autre point essentiel qui participe aussi largement à la production de qualité est celui des techniques de fumage qui font aussi toute la différence avec d'autres marques présentes sur le marché. De ce côté, les secrets de fumage de Caraïbes Fumés sont bien gardés du public et donc de la concurrence.

Source : d'après un entretien avec le dirigeant

Document 6

Les procédures qualité de Caraïbes Fumés

La transformation est une activité très exigeante en normes et en qualité. Caraïbes Fumés attache une grande importance à la qualité de ses produits et a mis en place un service qualité avec auto-contrôle et analyse des produits.

La qualité de nos produits est reconnue :

- label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) depuis 2011, renouvelé en 2016 ;
- prix inter-entreprise en 2013 : 1er prix pour l'innovation et 1er prix pour « entreprise d'avenir » ;
- chambre de métiers et de l'artisanat : meilleur artisan ;
- références dans le Guide du Routard et Petits Futés.

Source : capcreole.com

Document 7

Les ressources humaines au cœur de la stratégie de Caraïbes Fumés

Benjamin Aubery est fier de le dire : le *turn-over* (rotation du personnel) de son entreprise est très faible. Satisfait de ses conditions de rémunération, dans un bassin d'emploi assez compliqué, le personnel recruté a tendance à y rester. Les rémunérations sont nettement au-dessus de celles indiquées dans la convention collective nationale de l'industrie agroalimentaire.

Le salaire minimum dans l'entreprise Caraïbes Fumés est calculé à partir du SMIC mensuel auquel il est ajouté 200 euros. Une grille des salaires permet des augmentations au fur et à mesure de l'ancienneté et de la progression dans les postes. Des primes sont versées deux fois par an, aux mois de juin et de décembre en fonction des résultats de l'entreprise, auxquelles peut s'ajouter une prime exceptionnelle indexée sur la performance individuelle des salariés.

La direction organise régulièrement des « week-end Cap Créole » afin de fédérer les personnels. Ces rencontres sont des moments de partage en famille dans des cadres idylliques.

D'un point de vue organisationnel, tout est mis en œuvre pour impliquer les salariés. Des séances de travail se tiennent lors de petits déjeuners collaboratifs, des formations sont mises en place sur proposition de la direction ou à la demande du personnel. Les salariés méritants et investis peuvent se voir proposer des promotions internes pour devenir chef d'équipe ou responsable de la gestion commerciale. Soucieux du bien-être et de la sécurité de son personnel, Benjamin Aubery reste proche de chacun et assure des actions de formation au moins deux fois par an dans le cadre de l'hygiène en laboratoire et de la sécurité au travail afin de limiter les troubles musculo-squelettiques.

Source : les auteurs

Document 8

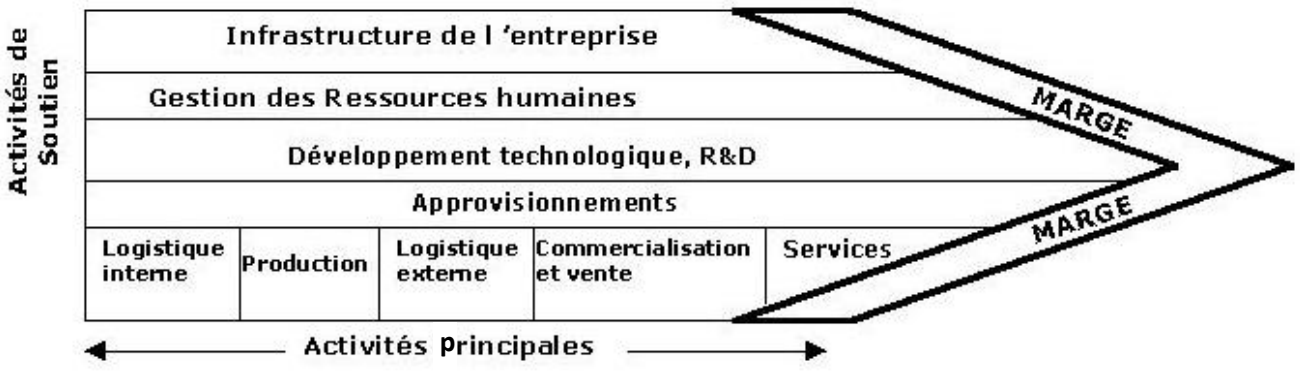
La chaîne de valeur de Porter

La chaîne de valeur de Michael Porter décrit les activités liées les unes aux autres et dont la coordination est essentielle pour l'obtention d'un avantage concurrentiel.

L'outil permet d'analyser la valeur que crée chacune des activités de l'entreprise et les coûts qu'elles génèrent. Cette valeur correspond à la somme que le client est prêt à payer pour obtenir le produit.

Michael Porter distingue :

- les activités principales lesquelles concernent la production et la vente d'un produit ;
- les activités de soutien lesquelles renforcent et améliorent l'efficacité des activités principales.



Source : succes-marketing.com

Document 9

L'entreprise Caraïbes Fumés ouvre de nouvelles structures en Martinique

Benjamin Aubery s'est fixé pour objectif de développer à la fois son outil de production et sa clientèle. Il a d'abord cherché à acquérir un terrain côtoyant le laboratoire de Bouillante en Guadeloupe. Mais, il a finalement opté pour une implantation en Martinique : « en créant des structures là-bas, cela nous offre deux avantages : une identité martiniquaise pour toucher la population locale et l'accès à la pêche martiniquaise ». Cette solution permet également de faire face à la saturation du marché guadeloupéen.

Ce projet, de l'ordre de plusieurs millions d'euros, dont le déploiement s'effectuera en deux phases - le lancement d'une boutique traiteur puis l'ouverture de l'usine de production devrait être finalisé à l'horizon de mars 2022 et devenir rentable en 2027. Fort d'une expérience positive en Guadeloupe, Benjamin Aubery compte utiliser tous les outils à sa disposition pour financer son projet.

Source : les auteurs

Document 10

Compte de résultat de Caraïbes Fumés au 31 décembre 2020

CHARGES D'EXPLOITATION	En euros	PRODUITS D'EXPLOITATION	En euros
Consommation de l'exercice (consommations intermédiaires)	*2 012 893*	*Production de l'exercice*	*3 225 485*
Impôts et taxes	*19 588*		
Charges de personnel	*683 948*		
Dotation aux amortissements	*120 638*		
Autres charges d'exploitation	*10 238*		
Total des charges d'exploitation	**2 847 305**	**Total des produits d'exploitation**	**3 225 485**
CHARGES FINANCIÈRES	**0**	**PRODUITS FINANCIERS**	**0**
CHARGES EXCEPTIONNELLES	**815**	**PRODUITS EXCEPTIONNELS**	**50 810**
TOTAL DES CHARGES	**2 848 120**	**TOTAL DES PRODUITS**	**3 276 295**
RÉSULTAT (BÉNÉFICE)	**428 175**	**RÉSULTAT (PERTE)**	

Source : Caraïbes Fumés/certaines données ont été adaptées

Document 11

Indicateurs de création de valeur pour 2019 (en euros)

Valeur ajoutée	961 668
Résultat d'exploitation	388 008
Résultat exceptionnel	219 058
Résultat net	605 818

Source : Caraïbes Fumés/certaines données ont été adaptées

Document 12

Bilan fonctionnel de Caraïbes Fumés au 31 décembre 2020

EMPLOIS	Montants en euros	RESSOURCES	Montants en euros
EMPLOIS STABLES		**RESSOURCES STABLES**	
Immobilisations incorporelles	0	Capitaux propres	1 735 800
Immobilisations corporelles	823 373	Emprunts et dettes financières	18 908
Immobilisations financières	189 743		
Total	**1 013 116**	**Total**	**1 754 708**
ACTIF CIRCULANT		**PASSIF CIRCULANT**	
Stocks	309 395	Dettes fournisseurs	210 563
Créances	424 790		
Total	**734 185**	**Total**	**210 563**
TRÉSORERIE ACTIVE		**TRÉSORERIE PASSIVE**	
Disponibilités	217 970		
Total	**217 970**	**Total**	**0**
TOTAL EMPLOIS	**1 965 271**	**TOTAL RESSOURCES**	**1 965 271**

Source : Caraïbes Fumés/certaines données ont été adaptées

Document 13

Aides et accompagnement à la création d'entreprises

La Martinique met à la disposition des entrepreneurs un large catalogue d'aides et d'accompagnements personnalisés, pour tous les projets d'entreprise.

Qu'il s'agisse d'une création ou d'une reprise d'activité, d'une cession ou d'une transmission, les différents acteurs locaux que sont les collectivités locales, la Chambre de commerce et d'industrie ou encore les associations et regroupements d'entreprises sont là pour prodiguer informations et conseils. Les créateurs d'entreprise pourront être renseignés et aiguillés sur les différentes aides financières sous forme de subvention, de prêt, d'exonération de cotisations sociales ou de crédit d'impôt, sur les aides à l'embauche ou à la formation, sur les dispositifs techniques tels que l'accompagnement de leur projet, la prestation de veille, l'implantation en pépinières ou couveuses d'entreprise.

Source : martinique.org

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.