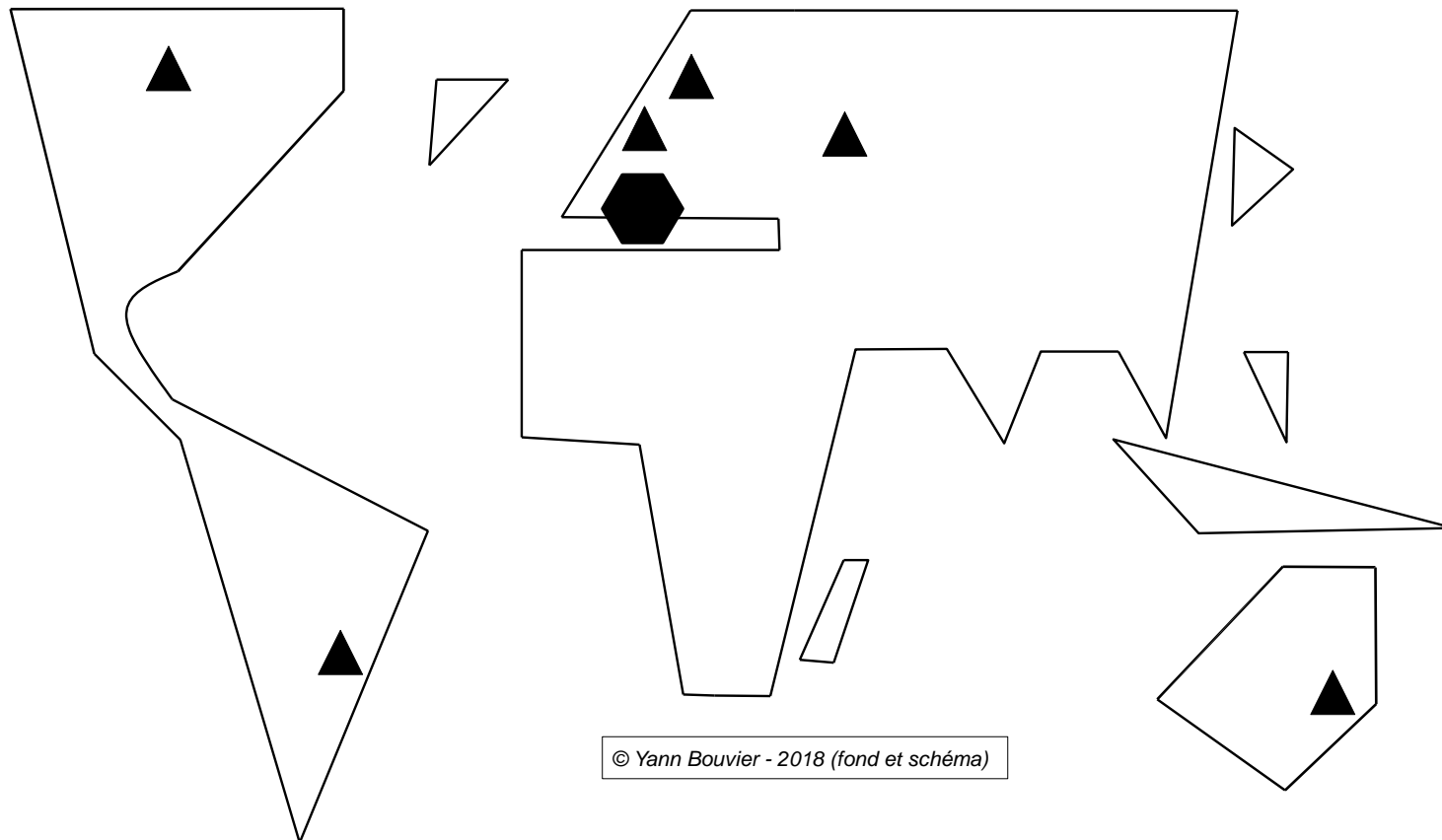


LE NUTELLA : UN PRODUIT MONDIALISE



I/ Une production internationalisée

● Siège social de Ferrero à Alba (en Italie)

Principaux fournisseurs de matières premières :

Cacao Sucre Noisettes
Huile de palme Vanille

▲ Principaux sites de transformation (usines de production)

II/ Une diffusion progressive et mondiale

Jusqu'en 1983 : un produit européen

Des années 1980 aux années 2010 : première internationalisation

Depuis 2010 : à la conquête de nouveaux marchés

Principaux flux commerciaux de distribution du Nutella

III/Un produit qui fait débat

Déforestations liées à la culture du palmier à huile

Marché résistant (blocage culturel)

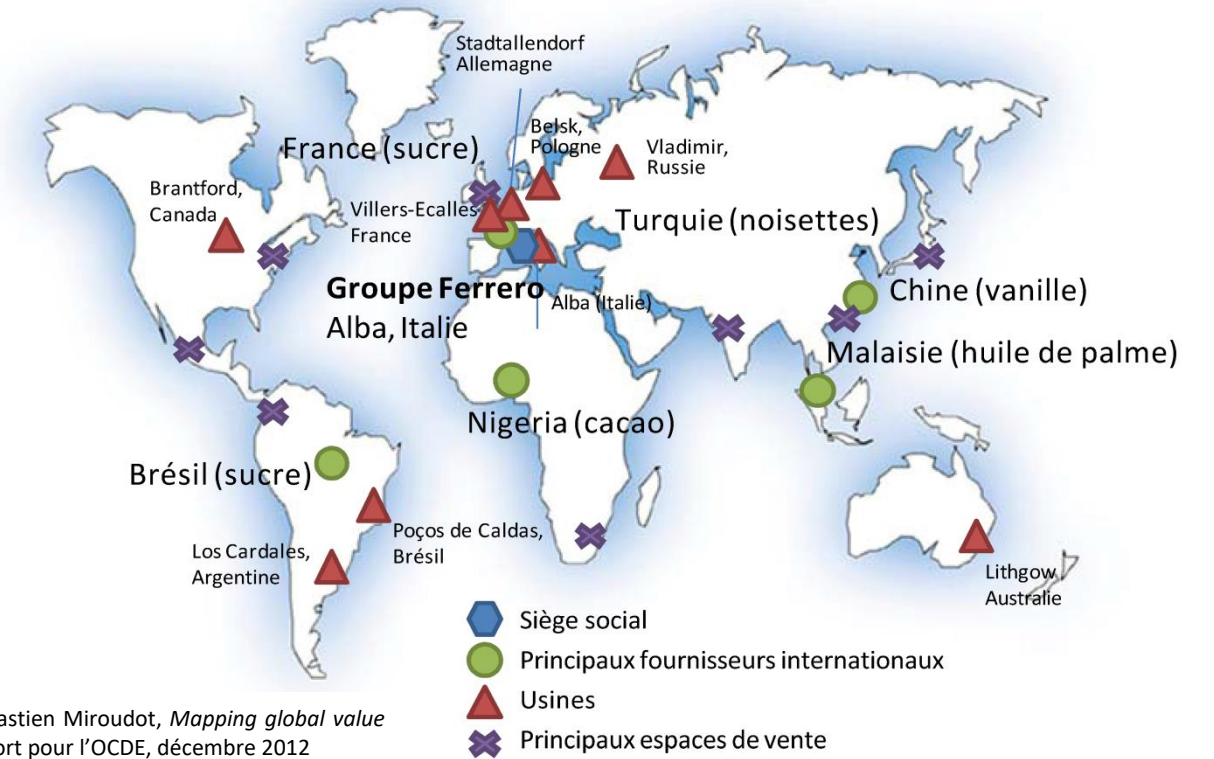
Espaces marqués par une obésité importante (en proportion)

UN PRODUIT MONDIALISE : LE NUTELLA (Etude de cas)

A - Le Nutella : une production et une distribution internationales

Doc. 1 - Les territoires de la production et de la distribution du Nutella

L'entreprise de transformation alimentaire Ferrero est basée en Italie et compte 9 usines produisant du Nutella : la localisation de la production est proche des marchés finaux où le Nutella est très demandé (Europe, Amérique du Nord, Amérique du Sud et Océanie), pour réduire le coût et le temps de transport. Les ingrédients, quant à eux, sont fournis globalement, puis distribués aux divers sites de production. Le cacao que Ferrero achète en Afrique est l'objet d'attentions particulières. Pour maîtriser sa fraîcheur, Ferrero a opté pour une torréfaction centralisée des fèves en Italie, à Alba. Ensuite seulement, la poudre est envoyée aux différentes usines.



Source : Sébastien Miroudot, *Mapping global value chains*, rapport pour l'OCDE, décembre 2012

Doc. 2 - L'Usine de Villiers-Escalles

L'usine Ferrero de Villiers-Escalles (Seine-Maritime) produit le quart de la production mondiale de la pâte à tartiner [...]. Chaque jour, 800.000 pots en sortent [...]. La production de l'usine est destinée à 63 % au marché français et à 37 % à l'exportation vers le Benelux, l'Espagne, le Portugal et la Grande-Bretagne.

Les ingrédients de cette pâte sont soumis aux lois de la mondialisation. Les noisettes que l'usine de Villiers-Escalles reçoit proviennent de Turquie essentiellement, et d'Italie. Elles passent d'abord par les Pays-Bas afin d'y être triées et décortiquées. Elles voyagent ensuite jusqu'en France, et parcourent donc pas moins de 2895 km avant d'être mises en pot.

D'après Claire Garnier, *Pour Nutella, la noisette est le nerf de la guerre*, usinenouvelle.com, août 2017

Doc. 3 - Un « bar à Nutella » à Besiktas (Turquie)



- 1 - Dans quel type d'États est produit le Nutella ? Dans quelles régions du monde est-il principalement vendu ? (docs. 1 et 3)
- 2 - De quel type d'États proviennent essentiellement les matières premières composant le Nutella ? Quel voyage effectuent-elles ? (docs. 1, 2 et 5)
- 3 - Quelles sont les caractéristiques des flux de produits finis (pots de Nutella) entre les usines de production et les lieux de vente ? (docs. 1 et 2)

B - Les divers acteurs impliqués dans la production/distribution du Nutella**Doc. 4 - Une publicité brésilienne pour le Nutella (avec Kaka)****Doc. 6 - Ferrero et les petits producteurs**

Dix-neuf pays en développement produisent du cacao et plus de 40 millions de personnes vivent de cette culture. Environ 90% de la production est cultivée sur de petites exploitations familiales de 2 à 5 hectares, pour lesquelles le cacao est la principale source de revenu. Produites au Sud, les 4 millions de tonnes de cacao sont essentiellement consommées au Nord. Une poignée de FTN, dont Ferrero, capte une large part de la valeur ajoutée de la filière. Or, les petits producteurs reçoivent pour leur production un prix bien en-dessous du prix du marché et les profits sont absorbés par les intermédiaires commerciaux [...] Mais, si en 2015 seul 1,2% du cacao mondial est échangé aux conditions du commerce équitable, Ferrero s'est engagé pour un approvisionnement de cacao certifié.

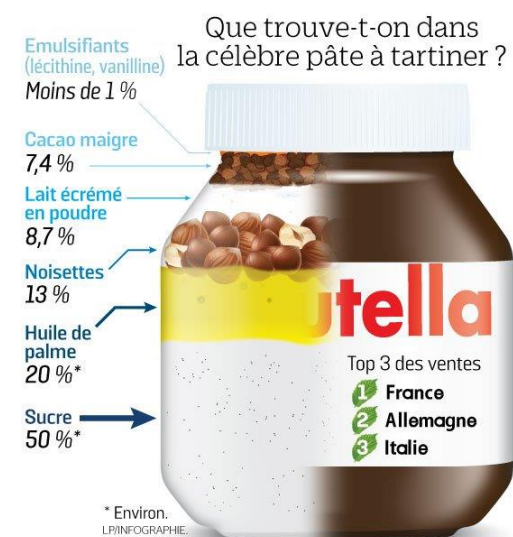
Max Havelaar France, 20 janvier 2016

COMMERCE ÉQUITABLE : Commerce qui cherche à assurer des revenus décents aux producteurs des pays du Sud en vendant les produits plus cher dans les pays du Nord

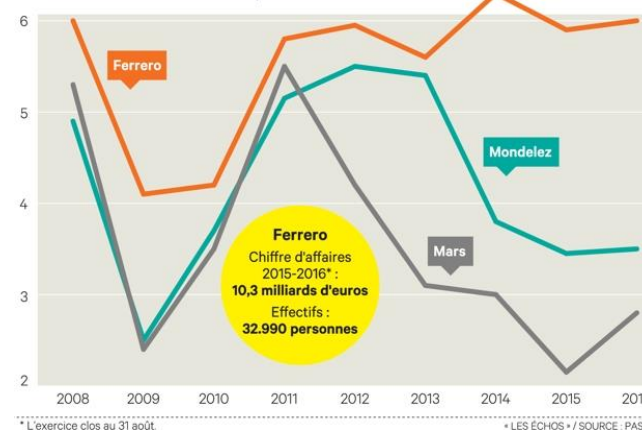
Doc. 7 - Le transport du Nutella

Ferrero France, filiale du groupe italien Ferrero, 4^{ème} groupe mondial en confiserie et chocolaterie, et STEF-TFE, spécialiste européen de la logistique du froid, ont lancé une opération inédite en transport combiné fluvial-route entre Rouen et Paris. Pour la première fois en France, des produits industriels agroalimentaires de grande consommation sont transportés sous température dirigée par voie fluviale.

www.stef.fr

Doc. 5 - Ferrero et le Nutella en quelques chiffres**Ferrero creuse l'écart avec ses concurrents**

Croissance annuelle du chiffre d'affaires, en %

**Doc. 8 - La France et la « taxe Nutella »**

Les députés ont décidé [...] d'instaurer à partir de 2017 une taxe additionnelle progressive sur l'huile de palme, censée atteindre 90 euros par tonne en 2020 [...]. C'est la troisième fois depuis 2012 que les parlementaires débattent de la fameuse « taxe Nutella », en référence à l'utilisation de l'huile de palme dans la célèbre pâte à tartiner de Ferrero. Cette surtaxation avait entraîné les protestations des deux principaux producteurs mondiaux, l'Indonésie et la Malaisie, ainsi que de l'industrie agroalimentaire. Elle était justifiée par les Sénateurs écologistes au nom de « l'effet dévastateur de cette culture industrielle sur la biodiversité ».

lefigaro.fr, 18 mars 2016

- 4 - En vous appuyant sur la définition, prouvez que l'entreprise Ferrero est une **FTN** puissante (docs. 1 et 5)
- 5 - Listez les acteurs économiques impliqués dans le Nutella : précisez leur place dans la chaîne allant de la conception à la distribution, et indiquez les rapports qu'ils établissent entre eux (docs. 1, 2, 4, 6 et 7)
- 6 - Comment l'État français régule-t-il l'activité du groupe Ferrero ? (doc. 8)

C - Un produit qui fait débat(s)**Doc. 9 - Caricature d'Alex, dans le Courrier Picard (2015)****Doc. 11 - Les « goûts » du Nutella**

L'huile de palme [...] contient 50 % d'acides gras saturés, ce qui augmente drastiquement les risques de cholestérol et cardio-vasculaires. Ce taux d'acides gras saturés est important, mais toutefois moins que dans le beurre, par exemple, tempère Jean-Michel Lecerf, chef du service nutrition de l'Institut Pasteur de Lille. "On ne peut pas dire que l'huile de palme soit dangereuse en tant que telle pour la santé, mais comme tout aliment, il ne faut pas en abuser", ajoute-t-il. Ce qui est également le message de Ferrero. Le Nutella représente 530 kilocalories pour 100 grammes, contre 300 kilocalories pour la même quantité d'un cheeseburger de McDonald's, par exemple.

Le Nutella a une consistance plus solide et plus riche en cacao en Allemagne, où il est en général consommé sur du pain plus dur. La pâte à tartiner Ferrero est en revanche plus onctueuse en France, en Italie et dans le reste du monde.

Si le Nutella est largement une marque mondiale, avec une présence dans 200 pays, quelques marchés lui résistent encore. Les États-Unis, où le Nutella est arrivé tardivement (1983), sont encore le royaume du *peanut butter*, le sacro-saint beurre de cacahuètes. Les ventes sont quasi-inexistantes en Chine pour une raison simple : les Chinois consomment très peu de pain.

D'après Alexandre Poucard, « Le Nutella a cinquante ans : les ingrédients d'une succes story », *Le Monde*, mai 2014

Doc. 10 - Polémique autour de l'huile de palme

Selon Ségolène Royal, ministre de l'Écologie, il faut «arrêter de manger du Nutella parce que l'huile de palme qui a remplacé les arbres ». La fondation Nicolas Hulot est catégorique. Présente dans la composition de près d'un produit alimentaire sur dix vendus en Europe, l'huile de palme serait responsable de «90% de la déforestation en Malaisie» et de la destruction «d'un tiers de la forêt primaire de Bornéo sur les vingt dernières années ». Ce sont ces résultats qu'a souhaité mettre en valeur la ministre de l'Écologie à quelques mois du sommet mondial sur l'environnement. Les palmiers à huile ont progressivement remplacé les forêts d'Afrique centrale et de l'Asie du sud, touchant ainsi à la biodiversité.

Cependant, depuis 2013, Ferrero a pris un engagement 0% déforestation. Ils sont plutôt sérieux dans sa mise en forme, puisqu'ils sélectionnent des fournisseurs d'huile de palme qui appliquent cette politique [et] qui peuvent prouver, cartographies à l'appui, qu'ils développent leurs plantations hors des forêts. Un avis partagé par Arnaud Gauffier, responsable du programme "Agriculture et alimentation" chez WWF : "L'intégralité de l'approvisionnement en huile de palme réalisé par Nutella est certifiée RSPO. Ségolène Royal a donc choisi le pire exemple possible car Ferrero est à la pointe sur ce sujet."

D'après *Nutella et l'huile de palme : faut-il en faire des tartines ?*, nouvelobs.com, 18 juin 2015 et *Boycott du Nutella : bon pour l'environnement, mauvais pour l'économie*, lefigaro.fr, 17 juin 2015

7 - Quels débats soulève le Nutella ? (docs. 6, 9, 10 et 11)

8 - Peut-on parler d'une mondialisation des goûts à propos du Nutella ? Justifiez (docs. 1 et 11)

9 - Comment Ferrero, maison mère de Nutella, réplique-t-elle aux critiques et tente-t-elle de s'imposer partout ? (docs. 10 et 11)