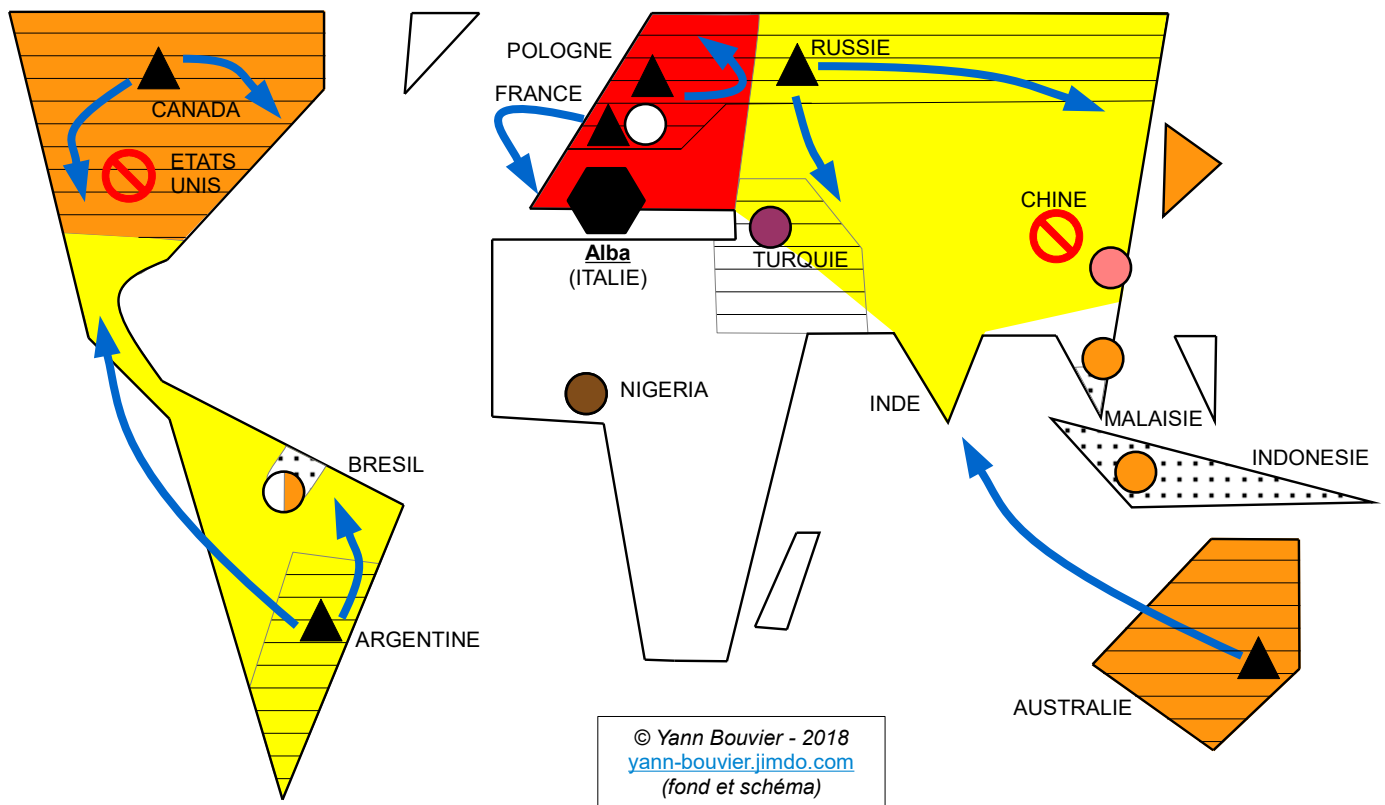








SCHEMA DE SYNTHESE


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)