



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR
GESTION DE LA PME
NÉGOCIATION ET DIGITALISATION DE LA RELATION-CLIENT
SUPPORT À L'ACTION MANAGÉRIALE

E3. CULTURE ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE
ET MANAGÉRIALE

SESSION 2020

Durée : 4 heures

Aucun matériel n'est autorisé

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR - TERTIAIRES		Session 2020
E3. Culture économique, juridique et managériale	Code : PO CEJM	Page 1 sur 11



Biscuiterie Jeannette 1850

Contexte du sujet¹

Installée à Colombelles (Calvados), Biscuiterie JEANNETTE 1850 est spécialisée dans la fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation. Cette société par actions simplifiée (SAS), en activité depuis 2015, est dirigée par Georges Viana.

Depuis sa création en 1850 par la Maison pâtissière Mollier, son histoire est intimement liée à la ville de Caen. En 1927, l'entreprise a été reprise par Lucien Jeannette qui lance alors les fameux biscuits, les Madeleines qui portent encore son nom. Les affaires sont florissantes et dans les années 1970, il cède la biscuiterie aux frères Vinchon qui la développent passant progressivement de 15 salariés en 1950 à 240 en 1985 et produisant jusqu'à 7 000 tonnes de pâtisserie par an.

Cette expansion attire les grandes multinationales. Le groupe Gringoire-Brossard rachète la société en 1986 et industrialise le processus de production pour répondre à la demande de la grande distribution. Les années 1990 marquent le début d'une période difficile. La gamme de produits se diversifie mais la concurrence européenne s'intensifie. Le tribunal de commerce de Caen prononce en décembre 2013, la liquidation judiciaire.

Georges Viana, entrepreneur expérimenté voit son projet de reprise retenu le 24 novembre 2014. En 2015, il amorce un virage stratégique d'ampleur pour redémarrer l'activité de l'entreprise en valorisant un savoir-faire ancestral et une production artisanale.

Grâce à un financement participatif, il aménage un nouveau local, investit dans une machine et avec l'aide de 8 anciens salariés, lance en septembre 2015 la première « fournée » de madeleines. En 3 ans, l'entreprise voit son effectif passer de 8 à 32 salariés, sa production de 600 Kg par jour à 2 tonnes sur 2 sites de production.

L'entreprise commercialise principalement ses produits via son site marchand (75 % des ventes) et en épicerie de luxe. Sur l'année 2016, Biscuiterie Jeannette a réalisé un chiffre d'affaires de 1,616 millions d'euros et de 3 millions d'euros fin 2018. Elle espère atteindre 4 millions d'euros fin 2019.

Biscuiterie Jeannette 1850 s'approvisionne en beurre AOP² auprès d'un fournisseur unique, la coopérative Isigny Ste Mère (Calvados) dont la réputation est acquise. Depuis 2016, cette coopérative est confrontée aux fluctuations du marché du beurre qui impactent les décisions de la biscuiterie Jeannette.

¹ Le contexte prend appui sur un cas réel mais des ajouts ont été effectués pour les besoins du sujet.

² Appellation d'Origine Protégée, signe distinctif de qualité.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR - TERTIAIRES		Session 2020
E3. Culture économique, juridique et managériale	Code : PO CEJM	Page 2 sur 11

L'étude est composée de trois missions

Mission 1 : l'intégration de la Biscuiterie Jeannette dans son environnement.

Mission 2 : les choix de développement de l'entreprise Biscuiterie Jeannette.

Mission 3 : l'organisation de l'activité de Biscuiterie Jeannette.

Composition du dossier documentaire

Annexe 1 : que se passe-t-il sur le marché du beurre ?.....pages 5 à 6

Annexe 2 : le beurre flambe. Le prix des biscuits aussi ? page 6

Annexe 3 : extraits : code civil et code du commerce, décret n° 2014-1196 du 17

octobre 2014.....pages 6 et 7

Annexe 4 : retranscription de plusieurs interviews de Georges Vianapages 7 à 9

Annexe 5 : présentation succincte du contrat de vente électronique

de la Biscuiterie Jeannette page 10

Annexe 6 : le fonctionnement de la SAS page 10

Annexe 7 : qu'est-ce que le financement participatif ?..... page 11

Annexe 8 : crowdfunding, Tudigo lève 2 millions d'euros pour financer les TPE-PME..... page 11

En prenant appui sur vos connaissances, le contexte et le dossier documentaire, il vous est demandé de répondre aux questions relatives aux trois missions du sujet. Vous êtes invité(e) à mobiliser les concepts et apports théoriques dès lors qu'ils sont pertinents et que le lien avec la mission est argumenté.

Mission 1

L'intégration de la Biscuiterie Jeannette dans son environnement (Annexes 1,2,3)

La Biscuiterie Jeannette est confrontée aux aléas du marché du beurre.

1.1 Analyser les mécanismes économiques justifiant l'évolution du prix du beurre.

1.2 Présenter les solutions que la Biscuiterie Jeannette pourrait mettre en œuvre pour faire face à l'évolution du prix du beurre.

La Biscuiterie se fournit auprès de la coopérative Isigny Ste-Mère (Calvados), laquelle envisage de renégocier le contrat d'approvisionnement.

1.3 Évaluer, à l'aide d'un raisonnement juridique, la possibilité pour le dirigeant de la Biscuiterie Jeannette, de refuser cette renégociation.

Mission 2**Les choix de développement de l'entreprise Biscuiterie Jeannette
(Annexes 4 et 5)**

Biscuiterie Jeannette est dans une phase clé de son développement. Des décisions doivent être prises pour poursuivre cette dynamique qui nécessite l'intégration d'informations concernant l'entreprise. Elle envisage également de sécuriser ses ventes en ligne.

- 2.1** Présenter les ressources sur lesquelles s'appuie M. Viana pour relancer une production artisanale.
- 2.2** Analyser la stratégie globale de l'entreprise.

Biscuiterie Jeannette réalise l'essentiel de ses ventes via internet. M. Viana est attentif aux informations communiquées aux clients.

- 2.3** Analyser la conformité du contrat de vente électronique de la Biscuiterie Jeannette.

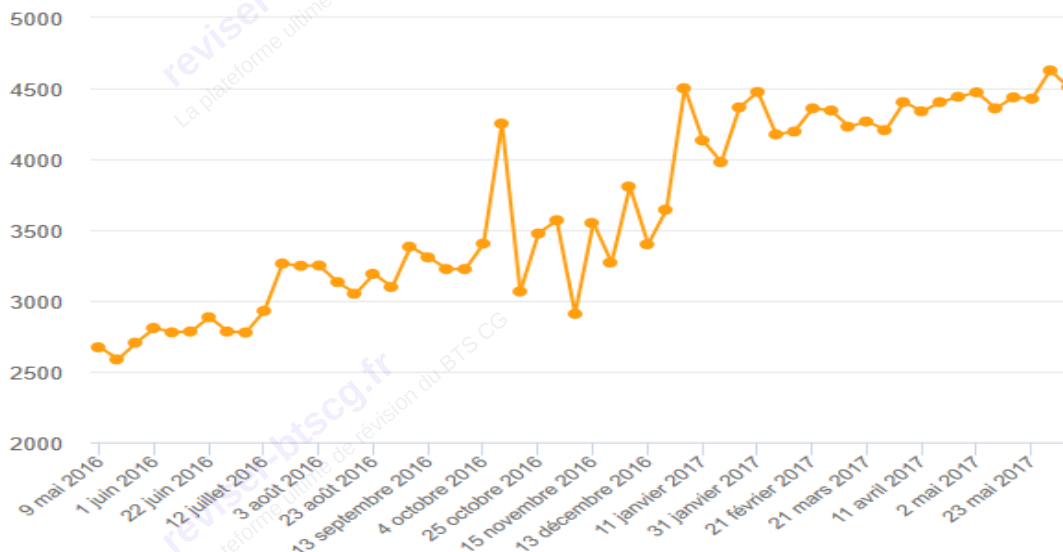
Mission 3**L'organisation de l'activité de Biscuiterie Jeannette
(Annexes 4, 6, 7 et 8)**

Lors du rachat de l'entreprise Jeannette en 2015, George Viana a opté pour le statut de SAS. Ce rachat l'a obligé à investir à plusieurs reprises pour moderniser l'appareil de production et accroître ses parts de marché.

- 3.1** Analyser si le statut de SAS est adapté à la situation de la Biscuiterie Jeannette.
- 3.2** Expliquer l'intérêt du mode de financement participatif retenu à deux reprises par M. Viana.
- 3.3** Proposer d'autres modes de financement susceptibles de répondre, à l'avenir, à ses besoins d'investissement.

Annexe 1 : que se passe-t-il sur le marché du beurre ?

Variation du prix du beurre entre mai 2016 et mai 2017 (prix en euros par tonne)



[...] De récentes études internationales disculpent cette matière grasse animale dans le développement de maladies cardiovasculaires et prônent même ses bienfaits ! Ce changement d'habitude alimentaire se répercute au niveau mondial. Aux États-Unis par exemple, la chaîne McDonald's a décidé de remplacer la margarine, matière grasse végétale, par du beurre.

En outre, avec l'arrivée de nouveaux acteurs sur ce marché, la demande pour le beurre explose. La Chine et le Japon, notamment, sont très friands des viennoiseries et autres pâtisseries à la française.

Pour produire du beurre il faut du lait, or la production laitière mondiale régresse.

En France, en Europe et même jusqu'en Nouvelle-Zélande, premier exportateur mondial de produits laitiers, cette tendance se confirme. Sur le marché du beurre notamment, la production a baissé de 8 % depuis 2017. L'influence saisonnière impacte la production et la composition du lait. Les conditions climatiques difficiles de l'année 2016 et du printemps 2017 expliquent une offre faible et ont abaissé la teneur en matières grasses du lait.

En raison d'un lait moins gras, les industriels l'utilisent davantage pour produire de la crème et du fromage au détriment du beurre.

En outre, dans un contexte où les prix du lait sont bas, se tourner vers la production de fromage offre de « *bien meilleurs rendements que ceux du beurre. Quand vous produisez du beurre, vous récupérez aussi du lait écrémé. Or la poudre de lait écrémé, actuellement, ça ne vaut rien...ce qui explique par ailleurs, que les éleveurs pour ne pas produire à perte ont réduit leur volume de production de lait..* », explique Daniel Delahaye, Directeur Général de la coopérative Isigny Sainte-Mère, cité par Ouest France, en octobre 2017.

C'est la conséquence du déséquilibre entre l'offre et la demande, à la faveur d'une demande mondiale en forte croissance et d'une offre qui peine à suivre, entraînant par conséquent une hausse du prix du beurre. Depuis le début de l'année 2017, le prix du beurre s'est envolé de 4 400 euros la tonne à 6 900 euros la tonne à la mi-octobre (source : *FranceAgriMer.fr*).

Par ailleurs, les professionnels de la finance par le biais de la spéculation ont probablement contribué à faire monter le cours du beurre.

D'un point de vue offre-demande, le prix du beurre restera à des niveaux élevés compte tenu d'une demande très soutenue et d'une offre limitée. En effet, le marché du beurre [...] n'a pas de stock.

Les prix des pâtisseries et viennoiseries vont très probablement augmenter de quelques centimes. « *C'est la seule solution pour pérenniser la viabilité des entreprises qui ont fait de la qualité gustative et du "made in France" un atout de vente essentiel et sont touchées de plein fouet par cette crise* », souligne la FEB (Fédération des entreprises de boulangeries).

Source : Léa Bailly, Économiste à l'Institut national de la consommation (INC) :
 07/11/2017 – Commerce/services <https://www.inc-conso.fr/>

Annexe 2 : le beurre flambe. Le prix des biscuits aussi ?

Le cours du beurre n'a cessé d'augmenter ces derniers mois, près de 45 % en 2016. Une situation problématique dans certains secteurs de l'agro-alimentaire comme les biscuiteries. À Caen, Biscuiterie Jeannette va devoir intégrer cette nouvelle contrainte.

En 2015, la Biscuiterie Jeannette a entamé un nouveau départ avec une nouvelle recette. Fini l'huile, bonjour le beurre AOP d'Isigny. « *C'est l'élément principal de notre madeleine* », explique Georges Viana, le directeur de la biscuiterie, « *Nous sommes à 24 % de beurre en moyenne donc c'est l'élément de base et c'est sur cet élément que nous avons bâti tout notre projet* ». Ce sont près de 50 tonnes de cette matière première qui sont utilisées chaque année dans l'usine de Démouville.

Alors la moindre variation du prix de cette matière première pèse sur les comptes de l'entreprise. Le beurre utilisé par la biscuiterie Jeannette, à 82 % de matière grasse, est déjà deux fois plus cher qu'un beurre classique. Et son prix a augmenté de 10 % fin 2016. La biscuiterie va donc probablement devoir répercuter cette hausse sur son propre prix de vente. Dans cette hypothèse, ces madeleines devraient « prendre » entre 5 et 10 centimes selon les modèles le 1^{er} février prochain.

Source : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/normandie/05/10/2017>
 Reportage de Gwenaëlle Louis et Charles Bézard - Intervenants : Georges Viana, directeur de la biscuiterie Jeannette et Marie-Claire Marie, responsable de fabrication

Annexe 3 : extraits : code civil et code du commerce, décret n° 2014-1196 du 17/10/2014

Article 1195 code civil - Modifié par Ordonnance n°2016-131 du 10 février 2016 - art. 2

Si un changement de circonstances imprévisible lors de la conclusion du contrat rend l'exécution excessivement onéreuse pour une partie qui n'avait pas accepté d'en assumer le risque, celle-ci peut demander une renégociation du contrat à son cocontractant. Elle continue à exécuter ses obligations durant la renégociation.

En cas de refus ou d'échec de la renégociation, les parties peuvent convenir de la résolution du contrat, à la date et aux conditions qu'elles déterminent, ou demander d'un commun accord au juge de procéder à son adaptation. À défaut d'accord dans un délai raisonnable, le juge peut, à la demande d'une partie, réviser le contrat ou y mettre fin, à la date et aux conditions qu'il fixe.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR - TERTIAIRES		Session 2020
E3. Culture économique, juridique et managériale	Code : PO CEJM	Page 6 sur 11

Article L441-8 code du commerce-Modifié par Ordonnance n°2019-359 du 24 avril 2019- art. 1

[...] les contrats d'une durée d'exécution supérieure à trois mois portant sur la vente des produits agricoles et alimentaires figurant sur une liste fixée par décret, dont les prix de production sont **significativement affectés** par des fluctuations des prix des matières premières agricoles et alimentaires et des produits agricoles et alimentaires et, le cas échéant, des coûts de l'énergie comportent une clause relative aux modalités de renégociation du prix permettant de prendre en compte ces fluctuations à la hausse comme à la baisse. [...]

La renégociation de prix est conduite de bonne foi dans le respect du secret des affaires, ainsi que dans un délai, précisé dans le contrat, qui ne peut être supérieur à un mois. Elle tend à une répartition équitable entre les parties de l'accroissement ou de la réduction des coûts de production résultant de ces fluctuations. Elle tient compte notamment de l'impact de ces fluctuations sur l'ensemble des acteurs de la chaîne d'approvisionnement. Un compte rendu de cette négociation est établi, selon des modalités définies par décret.

Le fait de ne pas prévoir de clause de renégociation [...] est passible d'une amende administrative dont le montant ne peut excéder 75 000 € pour une personne physique et 375 000 € pour une personne morale. Le maximum de l'amende encourue est doublé en cas de réitération du manquement dans un délai de deux ans à compter de la date à laquelle la première décision de sanction est devenue définitive. [...]

Décret n° 2014-1196 du 17 octobre 2014 relatif à la liste des produits mentionnée à l'article L. 441-8 du code de commerce, aux modalités d'établissement du compte rendu des négociations intervenant en cas de fluctuations des prix des matières premières agricoles et définissant les situations de forte hausse des cours de certaines matières premières agricoles.

[...]

Article 2 : « -10.51.30.30 : Beurres d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 85\%$ »

[...]

Source : <https://www.legifrance.gouv.fr/>

Annexe 4 : retranscription de plusieurs interviews de Georges Viana
--

Ancien cadre d'une grande entreprise, il a tout sacrifié, [...] pour se consacrer à la renaissance de Jeannette.

Pourquoi avoir racheté la Biscuiterie Jeannette ?

Après 1994 et jusqu'en 2013, l'entreprise est confrontée à des difficultés importantes. Des repreneurs interviennent mais en vain, et fin 2013, c'est la liquidation judiciaire, les 37 salariés de l'entreprise seront licenciés.

Mais une vingtaine de ces salariés vont se relayer nuit et jour entre février 2014 et janvier 2015 pour occuper le site et sauver Jeannette. Ils ont tenu tête aux huissiers venus saisir les machines puis couper le gaz, et finalement au printemps 2014, ils ont produit plusieurs fournées de gâteaux que les Caennais se sont arrachés sur le marché.

La médiatisation et la pugnacité des salariés ont attiré mon attention et m'ont incité à me porter candidat comme repreneur. J'obtiens par la justice, la reprise de l'activité et de la marque en novembre 2014.

En 2015, je lance un financement de projet participatif. L'enjeu économique est important mais il est aussi social car des emplois sont menacés.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR - TERTIAIRES		Session 2020
E3. Culture économique, juridique et managériale	Code : PO CEJM	Page 7 sur 11

Par ailleurs, nous avons bénéficié de la participation bénévole de Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde des Métiers du dessert pour élaborer de nombreuses recettes.

En 2017, nous avons inauguré une nouvelle usine de 3 100 m² à Colombelles, en plus de celle de Démouville. Nous avons acheté un nouveau four venu du Danemark, capable de cuire 300 kilos de madeleines par heure, deux tonnes par jour et cinq tonnes quotidiennes à terme. Notre objectif est de multiplier par cinq la production d'ici 2020.

Le lancement de l'usine Colombelles ne signifie pas l'abandon du site de Démouville. Désormais, celui-ci va se spécialiser dans la fabrication d'un nouveau produit : la madeleine sans gluten.

Quels ont été les principaux obstacles ?

Le financement bien évidemment ! À la reprise, aucune banque n'a voulu me suivre, c'est la raison pour laquelle j'ai pensé au financement participatif. Une seule plateforme a bien voulu nous soutenir et accepté mon pari fou de lever 50 000 euros. En deux mois nous avons récolté plus de 100 000 euros, un record ! Plus de 2 000 personnes se portent alors contributeurs.

J'ai donc pu racheter la marque, louer un atelier de fabrication, l'ancien était insalubre et investir 40 000 euros dans un four professionnel de marque italienne. Dans un deuxième temps, j'ai fait appel à l'investissement participatif. Sur les 2 000 contributeurs, plus de 150 sont devenus actionnaires !

Au total, le financement participatif m'a permis de recueillir 330 000 euros auxquels s'ajoutaient mon capital propre et quelques aides de la région et de l'Europe. Et là, enfin, une banque (le Crédit coopératif) a accepté de me suivre et de me prêter les 250 000 euros manquants.

Quel est le produit le plus emblématique ?

La madeleine nature, réalisée avec de bons ingrédients, beurre d'Isigny AOP et œufs frais.

Elle a au départ, été commercialisée avec une marge réduite. Nous voulions faire un geste vers les petits contributeurs attachés à la biscuiterie, et permettre ainsi au plus grand nombre de pouvoir continuer à se faire plaisir avec de bonnes madeleines moelleuses à un prix abordable. Elle représente aujourd'hui 60 % des ventes.

Notre ambition depuis la reprise, c'était de faire des madeleines Jeannette un produit de luxe, comme le macaron.

Pari tenu, nous proposons aujourd'hui un biscuit haut de gamme qui coûte cher : quatre euros la boîte de huit madeleines. Les ingrédients sont locaux pour l'essentiel. L'huile est remplacée par du beurre d'Isigny livré en mottes travaillées manuellement. Les œufs sont pondus par des poules locales élevées en plein air et la farine provient d'un minotier de la Manche, la Minoterie des Bois Olives. Tous ces ingrédients sont gages de qualité.

Nous tentons également de nous diversifier en proposant une gamme de « Financiers », des madeleines bio et des madeleines sans gluten.

Pourquoi une madeleine sans gluten ?

On voulait vraiment faire un produit qui était à destination des populations à risque (les intolérants au gluten) et pas seulement un produit "sans gluten" pour l'image. Nous avons travaillé pendant un an à l'élaboration de cette nouvelle madeleine. Nous avons réussi à maîtriser les technologies des ingrédients ainsi que le process de fabrication.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR - TERTIAIRES		Session 2020
E3. Culture économique, juridique et managériale	Code : PO CEJM	Page 8 sur 11

Nous utilisons désormais l'ancien site de Démouville que nous avons totalement désinfecté pour être sûr de n'avoir aucune trace de gluten dans nos madeleines. Nous planchons déjà sur de futurs nouveaux produits. Des madeleines sans sucre pourraient prochainement être commercialisées pour les diabétiques.

Quels sont les projets à venir ?

Le site de Démouville fonctionne très bien. Mais il est fondamental que l'entreprise atteigne une taille critique. Le nouveau site de production de Colombelles va pérenniser l'entreprise, ça va nous permettre de garantir de la production, dans la région, un peu en France et à l'étranger parce qu'il faut absolument que nos madeleines soient dégustées partout dans le monde.

L'export, c'est donc la prochaine étape pour la Biscuiterie Jeannette. L'entreprise espère commercialiser ses madeleines en Asie et en Amérique.

J'ai participé fin octobre 2018, à un déplacement d'une douzaine de chefs d'entreprises normands en Colombie. J'en ai profité pour nouer des contacts très importants pour ouvrir, peut-être, un nouveau marché.

J'ai notamment eu un rendez-vous avec le patron d'une chaîne de magasins de luxe qui devrait distribuer nos produits. J'ai aussi rencontré un investisseur qui envisage de monter une usine de fabrication en Amérique latine, en partenariat avec nous. Il nous achèterait la pâte de madeleine pour la cuire sur place. Il faut voir, bien réfléchir mais si ça marche, ce serait assez énorme ! Cette partie du monde manque cruellement de beurre de qualité. Nous acheter de la pâte pour la cuire sur place serait le moyen de contourner cette difficulté, c'est le succès garanti !

Quel est votre objectif principal ?

La conquête de nouveaux marchés permettra de créer de nouveaux emplois. C'était l'objectif de ma reprise de Jeannette : sauver des emplois et en créer d'autres. Aujourd'hui, nous comptons 32 salariés et la nouvelle usine pourrait en accueillir une cinquantaine dans les prochaines années. De plus, une trentaine de salariés en situation de handicap se charge, en sous-traitance, du conditionnement des madeleines que nous produisons, un effectif qui pourrait évoluer.

Notre activité représente donc une soixantaine d'emplois alors que tout le monde disait qu'elle n'avait plus d'avenir il y a quelques années.

Quel est votre plus grande fierté ?

L'entreprise est reconnue pour son savoir-faire ancestral. Le gouvernement français nous a remis en novembre 2017 le prestigieux label « Entreprise du Patrimoine Vivant » qui atteste que notre entreprise possède « un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et conscrit à un territoire ».

Quel bilan ?

La Biscuiterie Jeannette 1850 c'est un nouveau nom, une nouvelle identité. Le savoir-faire est resté. Les recettes, les packagings ont changé, évolué. Au final, après la reprise, pour séduire la clientèle, l'entreprise a su mettre au point une vingtaine de recettes, trois gammes de produits qui vont de la madeleine classique à la madeleine plus élaborée... de luxe ! Un bilan somme toute très positif et ce n'est pas fini !

Source : document élaboré pour les besoins du sujet.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR - TERTIAIRES		Session 2020
E3. Culture économique, juridique et managériale	Code : PO CEJM	Page 9 sur 11

Annexe 5 : présentation succincte du contrat de vente électronique de la Biscuiterie Jeannette**Identification du vendeur**

SAS JEANNETTE 1850
23 avenue du Pays de Caen
14460 COLOMBELLES
Tél : 02 31 70 81 00
mél : conso@jeannette1850.com

SAS au capital de 207 135 €
RCS Caen 809603418
SIRET 809 603 418 000 33
N° Intracommunautaire TVA :
FR 09809603 418

L'offre

Le catalogue des produits est présenté de manière détaillée (prix, caractéristiques, modalités de livraison et de paiement). Les conditions générales de vente sont accessibles sur le site.

Commande

Le client valide sa commande lorsqu'il active le lien « Confirmez votre commande » en bas de la page « Récapitulatif de votre commande » ; il accepte alors le processus de commande et les présentes conditions de vente.

Biscuiterie Jeannette 1850 confirme la commande par e-mail ; cette confirmation reprend notamment tous les éléments de la commande. Les données enregistrées par Biscuiterie Jeannette 1850 constituent la preuve de la nature, du contenu et de la date de la commande. Celle-ci est archivée par Biscuiterie Jeannette 1850 ; le client peut accéder à cet archivage en contactant le service Consommateur.

Source : <https://www.jeannette1850.com/>

Annexe 6 : le fonctionnement de la SAS

La SAS est la forme juridique préférée des entrepreneurs. En effet, cette forme reste la plus flexible et présente l'avantage de protéger les biens personnels. Elle est composée au minimum de deux actionnaires.

La forme juridique de la SAS suppose avant tout une grande liberté pour les actionnaires vis-à-vis de la loi, ce qui est un très bon point. De plus, la mise en place d'une telle société ne nécessite pas de capital de départ minimum, mais une possibilité d'accueillir un nombre illimité de nouveaux actionnaires, contrairement à la SARL qui est plafonnée à 100 associés. Effectivement, cette liberté réside dans la rédaction des statuts et constitue un véritable avantage de la SAS. Il n'y a aucune obligation légale lors de la création de l'entreprise, or ces statuts régissent le fonctionnement de l'entreprise en entier. Du coup, les actionnaires peuvent l'adapter en fonction de leurs besoins.

Source : <https://agence-juridique.com>

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR - TERTIAIRES		Session 2020
E3. Culture économique, juridique et managériale	Code : PO CEJM	Page 10 sur 11

Annexe 7 : qu'est-ce que le financement participatif ?

Le financement participatif, ou crowdfunding, désigne un échange de fonds entre individus en dehors des circuits financiers institutionnels. L'appel de fonds se fait à partir de la description d'un projet précis (artistique, humanitaire, entrepreneurial...), au moyen d'une plate-forme en ligne permettant de recueillir de nombreux apports de petits montants. Le financement peut prendre la forme d'un don, d'un prêt avec ou sans intérêts, ou encore d'un investissement en capital.

Source : <https://www.economie.gouv.fr/cedef/financement-participatif>

Annexe 8 : Crowdfunding : Tudigo lève 2 millions d'euros pour financer les TPE-PME

[...] Depuis son lancement, Tudigo a permis à 1 300 entreprises de récolter 17 millions d'euros, dont 9 millions en 2018. [...] « Nous sommes une plateforme de crowdfunding de proximité qui permet de contribuer à préserver ou créer de l'emploi au niveau local », expose le dirigeant. Par exemple, après avoir été placée en liquidation judiciaire, la biscuiterie Jeannette a pu récolter en deux mois 110 000 euros en dons grâce à plus de 2 000 contributeurs normands.

Source : Charlie Perreau - 24/05/19 - <https://www.journaldunet.com>

[...] « Les projets que nous sélectionnons doivent obligatoirement avoir un impact positif sur le territoire. Ils doivent permettre de préserver ou de créer des emplois, de faire perdurer un savoir-faire, de revitaliser une localité ou de favoriser sa transition énergétique », nous expliquait Alice Lauriot dit Prévost, l'une des trois associées de Tudigo, lors d'une précédente interview.

[...] « Le financement par le don reste majoritaire en termes de nombre de projets, mais les projets financés par l'investissement enregistrent une forte croissance et représentent des montants beaucoup plus importants », précise l'entrepreneur.

Source : Par Juliette Raynal | 24/05/2019 <https://www.latribune.fr>