

*Brevet de Technicien Supérieur***COMMERCE INTERNATIONAL  
à référentiel commun européen**

E6 - Gestion des opérations d'import-export

**U61 – Montage des opérations d'import-export**

Durée : 4 heures

Coefficient : 4

**Matériel autorisé :**

- l'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
- l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

**L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.**

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Le sujet se compose de 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16

**Il est demandé au candidat de se situer dans le contexte des données présentées et d'exposer des solutions avec concision et rigueur en prenant soin de justifier sa démarche.**

**Avertissement :** si le texte du sujet, celui de ses questions ou le contenu des annexes vous semblent nécessiter de formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de les expliciter sur votre copie.

**N. B. :** hormis l'en-tête détachable, la copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc.

BTS Commerce International à Référentiel Commun Européen	Session 2022
U61- Montage des opérations d'import-export	Code : 22CIE6OIE Page 1 sur 16



## MAISON FRANCIS MIOT

Francis MIOT, passionné par les produits élaborés à base de fruits, confiseries et confitures, a créé son entreprise à Uzos près de Pau dans les Pyrénées-Atlantiques en 1985 et l'a dénommée MAISON FRANCIS MIOT. Autodidacte dans l'apprentissage des techniques, il a mis au point des processus de fabrication et de cuisson spécifiques qui lui permettent d'élaborer des confitures de qualité premium. Le succès de l'entreprise se fonde sur le choix de matières premières nobles et une production artisanale ainsi que sur l'innovation permanente avec des recettes inventives et uniques.

Francis MIOT reçoit en 1987 sa première consécration avec le titre du Meilleur Confiturier de France, suivi de 3 titres de Champion du Monde de confitures artisanales en 1988, 1990 et 1991. Il est classé hors-concours depuis. L'équipe de l'entreprise formée par Francis MIOT, lui-même, est devenue à son tour Meilleur Confiturier de France en 2013. Chaque année, les produits de MAISON FRANCIS MIOT sont primés lors des concours nationaux et internationaux.

En 2017, MAISON FRANCIS MIOT s'est vue décerner le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), rejoignant ainsi le cercle très privilégié des 1 500 entreprises françaises reconnues pour l'excellence de leur fabrication et de leur savoir-faire rares.

Actuellement, la MAISON FRANCIS MIOT est dirigée par Jean OTHAX. Elle emploie 42 salariés et son chiffre d'affaires s'élève à 5.5 millions d'euros. En 2007, la stratégie de l'entreprise avait pris un tournant résolument international et le chiffre d'affaires export connaissait une progression importante passant en 10 ans, de 2 % à près de 40 % du chiffre d'affaires total. De nos jours, les principaux marchés occupés sont les Émirats Arabes Unis (avec Dubaï, Abu Dhabi), l'Asie (avec Hong Kong, Singapour et le Japon), l'Europe et, depuis peu, l'entreprise commence à pénétrer le marché américain.

Pour séduire une clientèle de plus en plus internationale, l'entreprise participe à de nombreux salons comme le « Summer Fancy Show » à New York. C'est le salon incontournable de la restauration de prestige, drainant plus de 24 000 visiteurs professionnels et près de 2 700 exposants couvrant plus de 80 pays.

La MAISON FRANCIS MIOT poursuit ainsi une stratégie de développement et de positionnement sur le marché de l'épicerie fine et symbolise à merveille la réussite des entreprises artisanales françaises à l'étranger.

## PARTIE 1 - MONTAGE DES OPÉRATIONS EXPORT

La MAISON FRANCIS MIOT exporte des confitures, à Dubaï, auprès d'une entreprise locale, GOURMET FOOD TRADING. Cet importateur approvisionne les plus grands hôtels et restaurants de Dubaï ainsi que des épiceries fines.

GOURMET FOOD TRADING passe très régulièrement commande de pots de confiture de 30 g. Ce format est réservé aux hôtels de luxe dont la MAISON FRANCIS MIOT a l'exclusivité d'approvisionnement. Elle fabrique, pour les Émirats Arabes Unis, une série spéciale étiquetée par exemple « *orange emirates palace* » ou « *apricot emirates palace* », selon la variété de fruits commandée.

Le 13 juin 2021, la MAISON FRANCIS MIOT reçoit une demande d'offre de la part de GOURMET FOOD TRADING, pour des pots de confitures orange et abricot en format 30 g. À cette occasion, ce dernier souhaite renégocier certaines conditions commerciales.

### **Annexes 1, 2 et 3**

- 1.1 Appréciez l'opportunité pour la MAISON FRANCIS MIOT d'un éventuel changement d'incoterm.**
- 1.2 Proposez des solutions pour couvrir chacun des risques liés à cette demande d'offre.**

Dans une volonté de fidélisation du client, la MAISON FRANCIS MIOT accepte les nouvelles conditions commerciales.

La demande du client est urgente et doit se faire en température contrôlée entre 18°C et 22°C. La MAISON FRANCIS MIOT travaille habituellement avec le transitaire DIMOTRANS. Cependant, afin de diversifier ses prestataires logistiques et de les mettre en concurrence, elle sollicite un nouveau transitaire, la société SDV.

### **Annexes 3, 4 et 5**

- 1.3 Comparez, à l'aide d'éléments quantitatifs et qualitatifs, les propositions des deux transitaires, puis effectuez un choix justifié.**

Dans le cadre de sa gestion des risques, la MAISON FRANCIS MIOT a souscrit une assurance-crédit Easy Liner du groupe COFACE dès 2019.

GOURMET FOOD TRADING, en dépit de plusieurs relances, ne règle pas toutes ses factures aux échéances fixées, ce qui amène l'exportateur, d'une part, à suspendre ses livraisons dès le mois de juillet 2021 et, d'autre part, à établir une déclaration de menace de sinistre le 12 octobre 2021.

### **Annexes 6, 7 et 8**

- 1.4 Évaluez l'intérêt pour la MAISON FRANCIS MIOT d'avoir souscrit cette assurance.**
- 1.5 Estimez le montant de l'indemnisation que pourra percevoir la MAISON FRANCIS MIOT ainsi que la date à laquelle la somme sera versée.**

## **PARTIE 2 - MONTAGE DES OPÉRATIONS IMPORT**

La MAISON FRANCIS MIOT travaille avec un fournisseur américain de sirop d'érable, JOE'S MAPLE SWEETS, situé dans l'Ontario. L'entreprise lui achète le sirop en fût pour le conditionner en pot de 30 g, qu'elle revend, ensuite, à ses clients.

La responsable des achats de La MAISON FRANCIS MIOT, madame Béatrice SATELLE, passe commande une à deux fois par an de fûts de sirop d'érable pur afin de maintenir les stocks à un niveau suffisant pour garantir la continuité du processus de fabrication. Ces importations sont réglées par crédit documentaire, dont la réalisation est subordonnée à la remise de documents conformes aux éléments de l'accréditif.

Lors de la réception de la dernière commande en provenance du fournisseur américain, la MAISON FRANCIS MIOT constate que deux fûts sont fissurés, ce qui rend les produits impropres à la consommation. Des réserves à l'arrivée sont portées sur le document de transport.

Compte tenu de ces problématiques, madame SATELLE s'interroge sur les conditions de réalisation du crédit documentaire. De plus, elle souhaite diversifier ses fournisseurs.

### ***Annexes 9 et 10***

- 2.1 Indiquez s'il est possible de faire obstacle à la réalisation du crédit documentaire compte tenu de l'avarie constatée sur la marchandise.**
- 2.2 Expliquez l'intérêt pour la MAISON FRANCIS MIOT d'élargir le portefeuille fournisseurs.**
- 2.3 Identifiez les techniques de sourcing les plus adaptées pour la recherche de fournisseurs dans ce contexte et justifiez leurs intérêts.**

Suite au travail de prospection entrepris, madame SATELLE reçoit une offre d'un nouveau fournisseur canadien de sirop d'érable : ERABLIERE FORREST qu'elle souhaite comparer avec son fournisseur habituel.

### ***Annexes 11 et 12***

- 2.4 Calculez le coût de revient global puis par fût, en EUR, des deux offres.**
- 2.5 Comparez, dans un tableau, les deux fournisseurs selon les critères qui vous paraissent les plus pertinents et faites un choix justifié.**

La MAISON FRANCIS MIOT passe la commande auprès de ERABLIERE FORREST. Il s'agit de la qualité Canada N°1 Extra-Clair pour un sirop destiné à être reconditionné et commercialisé en flacons de 250 g, sur les principaux marchés export de l'entreprise. La commande est complétée avec 4 autres fûts de Canada N°1 Clair, sirop incorporé comme ingrédient pour la fabrication de confiseries destinées au marché des Émirats Arabes Unis.

Les produits reçus seront gardés en moyenne 3 mois en magasin avant toute opération.

- 2.6 Appréciez l'opportunité de recourir au régime de perfectionnement actif pour chacune de ces deux catégories de sirop.**

**Barème**

<b>Partie 1</b>	<b>Montage des opérations export</b>	<b>40 points</b>
<b>Partie 2</b>	<b>Montage des opérations import</b>	<b>40 points</b>

**Liste des annexes**



<b>Annexes</b>	<b>Libellés</b>	<b>Pages</b>
<b>1</b>	La gamme de confitures de la MAISON FRANCIS MIOT	<b>6</b>
<b>2</b>	Conditions commerciales de la MAISON FRANCIS MIOT	<b>7</b>
<b>3</b>	Demande d'offre de l'importateur GOURMET FOOD TRADING	<b>8</b>
<b>4</b>	Cotation aérienne du transitaire DIMOTRANS	<b>9</b>
<b>5</b>	Cotation aérienne du transitaire SDV	<b>10</b>
<b>6</b>	EasyLiner : l'assurance-crédit COFACE pour les PME/TPE	<b>11</b>
<b>7</b>	Contrat EasyLiner avec MAISON FRANCIS MIOT	<b>12</b>
<b>8</b>	Extrait du compte client GOURMET FOOD TRADING	<b>12</b>
<b>9</b>	Éléments d'information sur le marché acéricole	<b>13</b>
<b>10</b>	Recherche de nouveaux fournisseurs : vers de nouvelles solutions ?	<b>14</b>
<b>11</b>	Commande au fournisseur américain JOE'S MAPLE SWEETS	<b>15</b>
<b>12</b>	Offre du fournisseur canadien ERABLIERE FORREST	<b>16</b>

<b>La gamme de confitures de la MAISON FRANCIS MIOT</b>
---

Collections	Parfums
<b>Collection HERITAGE</b> : ce sont les parfums traditionnels de la MAISON FRANCIS MIOT.	Kiwi des Landes, Pêche de Monein, Abricot du Roussillon, Citron de Menton, Orange amère de Roquebrune, Fraise, Rhubarbe, Fruits des bois, Mûre sauvage, Mirabelle...
<b>Collection CREATION</b> : ce sont des recettes originales qui ont fait la renommée de la Maison avec un parfait équilibre des fruits et des aromates qui les composent.	Confiture de Noël, confiture de Bisous, la Parisienne, la Favorite du Roy, la Cœur d'Amour, la Délice du Mendiant, la Mystère du Chef...
<b>Collection SAVEURS ASSOCIÉES</b> : les recettes sont conçues pour accompagner spécifiquement les fromages et les foies gras.	Gelée de vin de Jurançon, Myrtille sauvage au poivre blanc, Figue aux noix, Cerise noire au chocolat et piment d'Espelette...
<b>Collection LES FLEURIES</b> : inspirée des coutumes anglo-saxonnes, cette collection se marie parfaitement bien avec un thé.	Myrtille à la violette, Gelée de rose, Fraise griotte coquelicot...
<b>Collection PRESTIGE</b> : cette collection a été créée pour sublimer les moments féériques et inoubliables.	Premier produit de cette collection : la Gelée de champagne aux paillettes d'or.
<b>Collection CARNET DE VOYAGE</b> : des saveurs uniques et des associations originales qui offrent aux papilles un voyage gustatif hors du temps.	Banane rhum, Datte au café épicé, Orange yuzu.
<b>Collection CHUTNEY</b> : inspirés des traditions culinaires d'Inde et de la Grande-Bretagne, les chutneys sont des condiments sucrés-salés, épicés et vinaigrés.	Chutney de poivrons, Chutney de mangue, Chutney de figue.

L'ensemble de ces confitures existent aussi dans une gamme « sans sucre ajouté » et l'entreprise possède également une gamme de « confitures biologiques » avec une certification « Certi Sud ».

<b>Conditions commerciales MAISON FRANCIS MIOT</b>
--

<b>Produit</b>	Confiture d'abricot <i>(Apricot jam)</i> 	Confiture d'orange <i>(Orange marmelade)</i> 
<b>Conditionnement</b>	Pot ( <i>jars</i> )	
<b>Poids net</b>	30 g	
<b>Prix unitaire EXW Uzoz</b>	0,42 EUR	0,40 EUR
<b>Conditions générales de livraison</b>	FCA Aéroport français	
<b>Conditions générales de paiement</b>	Paiement en EUR par virement SWIFT à 60 jours date d'expédition	

**Demande d'offre de l'importateur GOURMET FOOD TRADING**June 13<sup>th</sup> 2021**GOURMET FOOD TRADING L.C.C****To MAISON FRANCIS MIOT**

PO Box 96288

Dubai Investment Park III

DUBAI - United Arab Emirates

Dubai United Arab Emirates Products:

Orange Emirates Palace 30G + Apricot Emirates Palace 30G

<b>Description</b>	<b>Quantity (jars)</b>
Orange Emirates Palace 30G	3 600
Apricot Emirates Palace 30G	1 200

Currency: USD

Incoterm: CIP Dubai

Payment terms: bank transfer within 90 days after shipment

Quantity: 20 jars per box

Volume/box: 0,20 m x 0,18 m x 0,20 m

Net Weight per box: 450 g

Gross Weight per box: 600 g

<b>Cotation aérienne du transitaire DIMOTRANS</b>
---

**DIMOTRANS Pau**

Aérogare de fret - Aéroport de Pau Pyrénées

64230 UZEIN

**Proposition de prestation pour l'entreprise MAISON FRANCIS MIOT**

- Transport Uzos (MAISON FRANCIS MIOT) - Aéroport Dubaï : 679,36 EUR, assurance incluse
- Valeur assurée sur la base du CIP Dubaï + 10%
- Transit time Uzos – Pau – Roissy - Aéroport de Dubaï : minimum 4 jours/maximum : 7 jours

<b>Cotation aérienne du transitaire SDV</b>
---

SDV Bordeaux

Zone industrielle de fret

rue Henri Delattre

33521 BRUGES

**Réf** : 23 45 21

Cotation selon votre commande n°31200 pour GOURMET FOOD TRADING

Incoterm : CIP Rendu aéroport

Provenance / origine : Prise en charge à Uzos (64)

Destination : Dubaï - Airport

Forfait enlèvement, frais de douane export : 100 EUR

Préacheminement routier (groupage) : Pau - Bordeaux- Roissy : 150 EUR

Taxe LTA : 55 EUR

**Fret aérien (température dirigée) sur le poids taxable**

Minimum de taxation	20 EUR
Moins de 200 kg	2,30 EUR / kg
De 200 à 599 kg	2,00 EUR / kg
De 600 à 1 199 kg	1,50 EUR / kg
De 1 200 à 1 899 kg	1,10 EUR / kg
1 900 kg et plus	1,00 EUR / kg

Taxe de sûreté : 0,12 par kg réel (minimum 15 EUR et maximum 120 EUR)

Assurance en sus : 0,8 % de CIP+10 %

Transit time : Uzos-Pau-Bordeaux-Aéroport de Roissy : 6 jours

Prise en charge Aéroport de Roissy : 1 à 2 jours

Roissy-Dubaï : 2 jours

**EasyLiner : l'assurance-crédit COFACE pour les PME / TPE****EASYLINER: L'ASSURANCE-CRÉDIT PME / TPE 100% ONLINE****LA COUVERTURE EASYLINER**

EasyLiner est une offre d'assurance-crédit PME pour vous protéger contre les factures impayées en France et à l'étranger.

Ces défauts de paiement peuvent être une réelle menace pour la pérennité d'une entreprise. Notre solution offre trois éléments essentiels afin d'assurer une gestion fluide et efficace du crédit que vous accordez à vos clients :

- des informations et des conseils sur vos acheteurs pour prévenir tout impayé,
- le recouvrement de vos factures impayées,
- l'indemnisation à hauteur de 90 % de la créance garantie.

Cette offre unique « tout compris » est disponible pour moins de 1 % de votre chiffre d'affaires réalisé à crédit, en fonction de vos besoins et des options souscrites.

**VOS AVANTAGES**

- **Efficacité opérationnelle** : une couverture qui vous assure et vous indemnise en cas d'impayé.
- **Gestion 100 % Online** : obtenez en quelques clics une garantie pour couvrir vos opérations.
- **Sérénité** : vous êtes à l'abri des mauvaises surprises et votre chiffre d'affaires est sécurisé.
- **Développement commercial** : préservez et renforcez vos avantages concurrentiels et n'ayez aucune crainte à accorder plus de crédit à vos clients.
- **Un soutien financier** : gagnez en crédibilité et en fiabilité aux yeux de vos partenaires et accédez plus facilement aux financements bancaires.

**EASYLINER L'ASSURANCE-CREDIT PME QU'IL VOUS FAUT SI...**

- Vous souhaitez vous prémunir contre les risques d'impayés et développer sereinement votre chiffre d'affaires.
- Vous souhaitez profiter d'une offre simple et accessible en quelques clics.
- Vous êtes une PME qui réalise en B to B moins de 7,5 millions d'euros de chiffre d'affaires en France et/ou à l'étranger.

<b>Contrat EasyLiner avec MAISON FRANCIS MIOT</b>
---

Bénéficiaire : Société MAISON FRANCIS MIOT à Uzos  
 Représentée par : Jean OTHAX, Président Directeur Général  
 Prime : 1 % du Chiffre d'affaires global (France et Export) - fractionnable jusqu'à 4 fois  
 Couverture unique : 90 % (quotité garantie)

**Conditions d'indemnisation**

Vous avez une créance garantie.

Vous disposez de 150 jours après la date de facture pour nous déclarer un impayé sur Cofanet (déclaration de menace de sinistre).

En cas de non-paiement, les délais d'indemnisation sont les suivants :

- Les indemnités sont payées dans les 30 jours de la date de constitution du sinistre.
- Le sinistre est constitué après un délai de carence de 120 jours.

Si vous faites face à un impayé, vous êtes indemnisé à hauteur de 90 % de la créance garantie.

**Données Cofanet :**

Client couvert : Gourmet Food Trading, Importateur /Emirats Arabes Unis  
 Encours garanti : 2 500 EUR (autorisation du 1<sup>er</sup> janvier 2021)

<b>Extrait du compte client GOURMET FOOD TRADING</b>
--

<b>Dates facture ou règlement</b>	<b>N° facture</b>	<b>Montants en Euros</b>	<b>Dates d'échéance</b>	<b>Encaissements en Euros</b>
02/01/2021	F 01 001	2 100	02/03/2021	
03/02/2021	F 02 002	3 600	03/05/2021	
02/03/2021	F 01 001			2 100
03/05/2021				0
30/06/2021	F 06 15	2 623	30/09/2021	
30/09/2021				0
02/10/2021	F 02 002			2 891

<b>Éléments d'information sur le marché acéricole<sup>1</sup></b>
---

**Le marché acéricole :**

Il s'agit d'un marché mondial essentiellement nord-américain, qui a longtemps fait l'objet d'un contrôle des exportations. La plupart des sirops sont commercialisés en vrac, et les consommateurs sont en demande de produits différenciés.

71 % de la production est en provenance du seul Québec. Le prix du sirop a augmenté de 80 % entre 2015 et 2020, alors que sur la même période, les quantités produites ont progressé de 33 %.

*Source : radio-canada.ca*

**Classification des sirops d'érable :**

La qualité d'un sirop d'érable se mesure à sa couleur. Plus un sirop d'érable est clair et meilleure est sa qualité. Plus il sera sombre, foncé et plus votre sirop d'érable aura le goût de sucre caramélisé.

Voici une classification basée sur la capacité du sirop à laisser passer la lumière appelée capacité de transmission de lumière.

<b>Classification</b>	<b>Catégorie</b>	<b>% de transmission de lumière</b>	<b>Qualité</b>
Canada N°1 Extra-Clair	AA	75 % et plus	Doux, frais, raffiné, parfum rappelant l'odeur et le goût du sirop fraîchement bouilli. <b>Toute première qualité</b>
Canada N°1 Clair	A	De 60,5 % à 74,9 %	Saveur légèrement boisée en équilibre avec des goûts de sucre légèrement caramélisés. <b>Première qualité</b>
Canada N°1 Médium	B	De 44 % à 60,4 %	Goût de sucre caramélisé masquant le goût légèrement boisé. Qualité commerciale commune sur les marchés internationaux. <b>Qualité moyenne</b>
Canada N°2 Ambré	C	De 27 % à 43,9 %	Goût de caramel brûlé et très présent sur les marchés internationaux car moins cher. <b>Qualité très moyenne</b>
Canada N°3 Foncé	D	Moins de 27 %	Goût fort, amer et déplaisant. N'est pas autorisé à la vente pour une consommation directe mais souvent utilisé comme ingrédient alimentaire dans l'industrie de la transformation des biscuits... <b>Dernière qualité</b>

<sup>1</sup> Marché concernant la production et la commercialisation des produits provenant de l'exploitation des érables à sucre.

**Recherche de nouveaux fournisseurs : vers de nouvelles solutions ?****Les plateformes web**

Pour trouver de nouveaux fournisseurs, l'acheteur peut s'appuyer sur des solutions d'e-sourcing qui facilitent sa recherche. Diverses plateformes - qui référencent des milliers de prestataires en B to B - existent aujourd'hui : par exemple, la plateforme d'e-sourcing d'Ariba, la plateforme Silex ou encore la plateforme Solainn, entre autres. Ce sont des outils pratiques qui permettent de simplifier la vie des entreprises en ciblant des prestataires qui répondent le mieux à leurs besoins. [...]

**Le dual sourcing**

La technique du dual sourcing consiste à sourcer un même service ou une même matière chez deux fournisseurs différents. La répartition des volumes peut être équilibrée (50/50) ou asymétrique (90/10). Cette méthode réduit sensiblement les risques de rupture et donne à l'acheteur de nouveaux leviers de pilotage et de négociation.

**La digitalisation des achats**

Le tournant digital est clairement amorcé au sein de la fonction Achats, grâce aux technologies intelligentes et au développement de « l'industrie 4.0 ». Il s'agit pour les entreprises d'intégrer en temps réel des données de la chaîne de valeur achats, d'automatiser les processus « sourcing » et d'utiliser l'intelligence artificielle pour les aider dans leur travail collaboratif. [...]

**Les salons virtuels et les événements en ligne**

Le salon virtuel est une plateforme en ligne qui permet de visiter le salon comme si on y était physiquement. Il offre la possibilité d'agrandir la cible sans être limité géographiquement. Ces événements permettent de mieux identifier les offres produits en visitant les stands virtuels, échanger avec les fournisseurs et bien sûr, acheter. Les tarifs des salons virtuels sont souvent moins élevés que les salons physiques. [...]

Le 19 septembre 2021, aura lieu la 24<sup>ème</sup> journée forestière et acéricole du Centre-du-Québec sur le thème « La forêt en mode virtuelle ». L'événement permettra la présentation de capsules qui mettront l'accent sur les différentes visites virtuelles existantes reliées à la foresterie et à l'acériculture.

*Source : note interne établie par le service des achats de la MAISON FRANCIS MIOT*

**Commande au fournisseur américain JOE'S MAPLE SWEETS****Informations sur la commande****Produits** : sirop d'érable pur, ambré, catégorie n°2**Quantités** : 4 fûts soit 2 palettes**Colisage** :

Poids brut total : 1 241 kg

Volume total : 2,063 m<sup>3</sup>**Prix de vente global** : 10 780,73 USD DAP Uzoz**Conditions de paiement** : paiement à 30 j date de livraison par virement SWIFT**Taux de change** : 1 EUR = 1,137 USD**Informations du transitaire AGILOG****Transport routier** :

Le Havre – Uzoz : 175 EUR

**Extrait du code TARIC**

<b>1702</b>	Sucres, y.c. le lactose, le maltose, le glucose et le fructose - lévulose - chimiquement purs, à l'état solide; sirops de sucres sans addition d'aromatisants ou de colorants; succédanés du miel, même mélangés de miel naturel; sucres et mélasses caramélisés
<b>170220</b> <small>Sous-titre</small>	Sucre d'érable, à l'état solide, et sirop d'érable, sans addition d'aromatisants ou de colorants
<b>17022010</b>	Sucre d'érable, à l'état solide, additionné d'aromatisants ou de colorants
<b>17022090</b>	Sucre d'érable, à l'état solide, et sirop d'érable, sans addition d'aromatisants ou de colorants

Origine des marchandises : USA

TEC : 2 %

TVA normale

**Offre du fournisseur canadien ERABLIERE FORREST****Extrait de la proforma**

**Entreprise reconnue HACCP** (méthodes et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)

**Produits** : sirop d'érable pur, goût riche, catégorie n°1 clair, type A

**Quantité** : 4 fûts soit 2 palettes

**Colisage** :

Poids brut total : 1 241 kg

Volume total : 2,063 m<sup>3</sup>

**Prix de vente** : 3014,5 CAD le fût FCA Richmond

**Conditions de paiement** : paiement à 30 j date de B/L, par remise documentaire.

**Taux de change** : 1 EUR = 1,46 CAD

**Informations du transitaire ALBATRANS**

Transport maritime en groupage

Transport Richmond- Montréal : 178 CAD

Frais de B/L : 61 CAD

Frais de chargement au port de départ : 48,5 CAD la tonne

Transport maritime Montréal – Le Havre : 340 CAD l'UP

BAF : + 8,5 %

Assurance : 0,3 % de la valeur CIF majorée de 10 %

THC au Havre : 90 EUR

Post-acheminement Le Havre – Uzoz : 175 EUR – 4 jours

En raison de l'accord de libre-échange CETA entre le Canada et l'UE, entré en vigueur en septembre 2017, il n'y a plus de droits de douane applicables sur les importations de sirop d'érable.

**« Routing informations »**

Port of loading: Montréal, Canada	Port of discharge: Le Havre
Transit time: 16 jours	Vessel: MSC Shannon
Bill of Lading: 17024-1-E-130098	Mode: Sea freight LCL