



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - E5 - Elaborer un nouveau produit et - BTSA BIOQUALIM (Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire) - Session 2012

---

## 1. Contexte du sujet

Ce sujet d'examen aborde les thématiques de l'alimentation, de la santé et de l'innovation dans le secteur agroalimentaire. Il s'agit d'analyser comment les industriels s'adaptent aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de santé et de nutrition, ainsi que les implications techniques et réglementaires de ces adaptations.

## 2. Correction des questions

### Question 1

**Idée de la question :** Montrer que les modifications de la composition des aliments peuvent avoir des conséquences sur le plan de marchéage et la perception du produit par le consommateur.

**Raisonnement attendu :** Il est nécessaire d'expliquer comment les modifications peuvent influencer les 4P (Produit, Prix, Place, Promotion) du marketing et comment cela affecte la perception des consommateurs.

**Réponse modèle :** Les modifications apportées aux produits alimentaires, telles que la réduction de la teneur en sel ou en sucre, peuvent influencer le plan de marchéage. Par exemple :

- **Produit :** La reformulation peut changer la texture ou le goût, modifiant ainsi l'acceptation du produit par le consommateur.
- **Prix :** Les coûts de reformulation peuvent entraîner une augmentation des prix, ce qui peut dissuader certains consommateurs.
- **Place :** La distribution peut être affectée si les nouveaux produits nécessitent des conditions de stockage différentes.
- **Promotion :** Les messages marketing doivent être adaptés pour mettre en avant les bénéfices santé, ce qui peut modifier la perception du produit.

### Question 2

**Idée de la question :** Montrer les actions mises en œuvre par les pouvoirs publics pour améliorer le régime alimentaire des consommateurs.

**Raisonnement attendu :** Identifier les programmes et initiatives des pouvoirs publics, comme le PNNS, et leur impact sur l'industrie agroalimentaire.

**Réponse modèle :** Les pouvoirs publics, à travers le Programme National Nutrition Santé (PNNS), incitent les industriels à améliorer la qualité nutritionnelle des produits. Cela se fait via des chartes d'engagement volontaire, où les entreprises s'engagent à réduire la teneur en sel, sucre et graisses, tout en améliorant l'information des consommateurs. Ces actions visent à sensibiliser la population aux enjeux de santé publique.

### Question 3

**Idée de la question :** Expliquer pourquoi l'intérêt des consommateurs pour les produits santé est à la fois une contrainte et une opportunité pour les industriels.

**Raisonnement attendu :** Il faut aborder les aspects de la demande croissante pour des produits sains et les défis que cela pose pour les industriels.

**Réponse modèle :** L'intérêt croissant des consommateurs pour les produits santé représente une opportunité pour les industriels, car cela peut augmenter les ventes et la fidélité à la marque. Cependant, cela constitue aussi une contrainte, car les entreprises doivent investir dans la recherche et le développement pour reformuler leurs produits, ce qui peut engendrer des coûts supplémentaires. Par exemple, la demande pour des produits allégés en sel pousse les fabricants à innover tout en respectant les normes de goût et de sécurité.

#### Question 4

**Idée de la question :** Analyser le fonctionnement du circuit de puissance de la presse.

**Raisonnement attendu :** Décrire les composants du circuit et leur rôle lors du pressage.

**Réponse modèle :** Le circuit de puissance de la presse comprend un vérin qui transforme l'énergie hydraulique en force mécanique. Les composants principaux sont :

- **Vérin :** Actionne le mouvement de pressage.
- **Pompe :** Fournit le fluide hydraulique sous pression.
- **Réservoir :** Stocke le fluide hydraulique.
- **Vannes :** Régulent le flux du fluide dans le circuit.

Lors d'un cycle de pressage, le fluide est poussé dans le vérin, ce qui provoque la compression du jambon.

#### Question 5

**Idée de la question :** Proposer des solutions pour augmenter la pression exercée sur le jambon.

**Raisonnement attendu :** Proposer des solutions techniques et effectuer des calculs de pression.

**Réponse modèle :**

- **5.1 Solutions techniques :**
  - Augmenter le diamètre du vérin.
  - Augmenter la pression d'alimentation du vérin.
- **5.2 Calcul de la nouvelle pression :** La force  $F$  exercée par le vérin est donnée par la formule :  $F = P \times S$ , où  $P$  est la pression et  $S$  est la surface du vérin. Pour augmenter la force de 50 %, on doit multiplier la force initiale par 1,5. En gardant le même diamètre, la nouvelle pression sera  $P' = 1,5 \times P$ .
- **5.3 Modification de la pression :** L'opérateur peut ajuster la pression d'alimentation en utilisant un régulateur de pression sur le circuit hydraulique. Il doit vérifier la pression à l'aide d'un manomètre intégré au circuit.

#### Question 6

**Idée de la question :** Identifier les causes possibles d'un échec de la chambre froide à atteindre la température de consigne.

**Raisonnement attendu :** Analyser les problèmes techniques et proposer des solutions.

**Réponse modèle :** Les causes possibles peuvent inclure :

- **Problème de réfrigération :** Vérifier le fonctionnement du compresseur. Solution : entretien ou remplacement du compresseur.
- **Isolation défectueuse :** Vérifier l'étanchéité des portes. Solution : réparer ou remplacer les joints d'étanchéité.
- **Charge thermique excessive :** Vérifier la quantité de produits stockés. Solution : réduire la charge en évacuant des produits non nécessaires.

### Question 7

**Idée de la question :** Identifier les problèmes liés à la gestion des déchets et proposer un plan de mise en conformité.

**Raisonnement attendu :** Analyser les risques sanitaires et proposer des solutions de gestion des déchets.

**Réponse modèle :**

- **7.1 Problèmes identifiés :**
  - Risques de contamination croisée en sortant de l'atelier.
  - Inconfort pour les employés en raison des déplacements fréquents.
- **7.2 Plan de mise en conformité :**
  - Créer un circuit de déchets séparé pour éviter la contamination.
  - Installer des conteneurs à déchets à l'intérieur de l'atelier.
  - Former le personnel aux bonnes pratiques de gestion des déchets.

## 3. Synthèse finale

**Erreurs fréquentes :** Les étudiants ont souvent tendance à négliger l'importance des détails techniques dans les réponses, notamment pour les questions liées à la fabrication.

**Points de vigilance :** Bien lire les documents fournis pour étayer les réponses et toujours justifier les choix techniques proposés.

**Conseils pour l'épreuve :** Organisez vos réponses de manière claire et structurée, utilisez des listes pour faciliter la lecture, et n'hésitez pas à illustrer vos propos avec des exemples concrets issus des documents.

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.

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.