



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 2017

## 1. Rappel du contexte

Ce sujet d'examen porte sur l'analyse technico-économique d'une PME spécialisée dans la charcuterie, "Les Gorronaises". L'objectif est d'évaluer les opportunités et menaces de la filière porcine, ainsi que de proposer des solutions pour le développement de nouveaux produits, notamment des saucisses Label Rouge.

## 2. Correction question par question

### 1.1. Identifier les menaces et opportunités de la filière porcine pour une PME telle que « Les Gorronaises ».

Cette question demande de dresser un tableau des menaces et opportunités. Voici un exemple de réponse :

Opportunités	Menaces
Demande croissante pour des produits de qualité (Label Rouge)	Concurrence accrue des grandes entreprises
Possibilité de développer une filière de producteurs locaux	Fluctuation des prix des matières premières
Intérêt croissant pour la traçabilité des produits	Réglementations environnementales strictes

### 1.2. Identifier deux points forts et deux points faibles de l'entreprise dans une perspective de croissance de son activité.

Les points forts et faibles peuvent être identifiés comme suit :

- **Points forts :**

- Qualité reconnue des produits (primée au concours général agricole).
- Forte notoriété locale et fidélité de la clientèle.

- **Points faibles :**

- Faible notoriété au-delà de la Mayenne.
- Dépendance à la grande distribution (85% du CA).

### 1.3. Présenter les atouts et les contraintes pour l'entreprise de lancer une gamme label rouge.

Atouts :

- Accroissement de la valeur perçue des produits.
- Répondre à une demande croissante des consommateurs pour des produits de qualité.

Contraintes :

- Coûts de production plus élevés liés aux exigences du Label Rouge.

- Risque de non-conformité aux normes du cahier des charges.

#### 1.4. Calculer, en pourcentage et pour chaque année, l'évolution du chiffre d'affaires et l'évolution de la valeur ajoutée.

Formule de calcul :  $\text{Évolution (\%)} = ((\text{Valeur actuelle} - \text{Valeur précédente}) / \text{Valeur précédente}) \times 100$

Exemple de calcul pour 2012 par rapport à 2011 :

CA 2012 = 4 963 900 €, CA 2011 = 4 352 200 €

**Évolution CA 2012 =  $((4\ 963\ 900 - 4\ 352\ 200) / 4\ 352\ 200) \times 100 = 14,0\%$**

Répéter ce calcul pour chaque année. Voici les résultats :

- 2011-2012 : 14,0%
- 2012-2013 : 6,9%
- 2013-2014 : 14,3%
- 2014-2015 : 2,8%

#### 1.5. Expliquer les écarts de progression entre le chiffre d'affaires et la valeur ajoutée.

Les écarts peuvent s'expliquer par :

- Augmentation des coûts de production qui impacte la valeur ajoutée.
- Stratégies de prix bas pour rester compétitif, réduisant ainsi la marge.
- Investissements dans la qualité qui, bien que bénéfiques à long terme, augmentent les coûts à court terme.

#### 1.6. Expliquer l'incidence sur la valeur ajoutée de la mise en place d'une offre de produits Label Rouge par l'entreprise.

La mise en place d'une offre Label Rouge devrait initialement augmenter la valeur ajoutée grâce à :

- Une meilleure valorisation des produits sur le marché.
- Une augmentation potentielle des prix de vente.

Cependant, cela pourrait aussi entraîner des coûts additionnels qui pourraient réduire temporairement la valeur ajoutée jusqu'à ce que la clientèle s'habitue aux nouveaux produits.

#### 2.1. Identifier 4 points faibles de l'atelier de production en justifiant vos réponses.

Exemples de points faibles :

- **Saturation de la salle de production** : Limite la capacité d'augmentation de la production.
- **Capacité de stockage insuffisante** : Risque de pertes de produits non stockés correctement.
- **Organisation inefficace** : Flux de production non optimisé, entraînant des pertes de temps.
- **Équipement obsolète** : Peut limiter la productivité et la qualité des produits.

#### 2.2. Proposer des solutions permettant d'éliminer les points faibles soulevés et d'augmenter la capacité de production en saucisses label rouge.

Solutions proposées :

- Réorganiser l'espace de production pour optimiser le flux de travail.
- Investir dans de nouveaux équipements pour augmenter la capacité de production.
- Augmenter la fréquence des commandes d'emballages pour éviter la saturation du stockage.
- Former le personnel pour améliorer l'efficacité et la qualité de production.

### **2.3. Formuler un avis argumenté sur l'affectation actuelle des chambres froides.**

L'affectation actuelle des chambres froides semble inadaptée car :

- La chambre froide dédiée aux saucisses fraîches est déjà saturée.
- Les autres chambres froides sont mal optimisées pour les produits en cours de production.

Il serait judicieux de réaffecter certaines chambres froides pour mieux répondre aux besoins de stockage des produits frais.

### **2.4. Proposer des solutions pour répondre aux besoins actuels et futurs en stockage réfrigéré.**

Solutions proposées :

- Agrandir les chambres froides existantes ou en construire de nouvelles.
- Utiliser des systèmes de stockage modulaires pour s'adapter à la production.
- Optimiser la gestion des stocks pour réduire le temps de stockage.

### **3.1. Compléter, sur l'annexe A (à rendre avec la copie), le plan de maintenance interne de la machine en indiquant le type d'opération, les modalités de réalisation et la fréquence d'intervention.**

Le plan de maintenance doit inclure :

- Contrôle visuel de propreté après chaque utilisation.
- Changement de joints annuel par le fournisseur.
- Contrôle de l'alimentation électrique et pneumatique tous les mois.

### **3.2. Présenter l'ensemble des critères de choix d'un pousoir.**

Critères de choix :

- Capacité de production (kg/h).
- Coût d'achat et coût de maintenance.
- Flexibilité et adaptabilité aux différents types de produits.
- Facilité d'utilisation et de nettoyage.
- Durabilité et fiabilité de l'équipement.

### **3.3. Choisir un modèle de pousoir répondant aux projets de l'entreprise, justifier votre choix.**

Le pousoir Handtmann VF608 est recommandé car :

- Capacité de 1 000 kg/h adaptée à la production souhaitée.
- Technologie éprouvée avec une bonne réputation en termes de fiabilité.
- Possibilité de portionnement précis, ce qui est essentiel pour des produits de qualité.
- Équipement modulable et facile à nettoyer, ce qui réduit les temps d'arrêt.

### 3. Synthèse finale

#### Erreurs fréquentes :

- Oublier de justifier les choix et les réponses.
- Ne pas structurer les réponses de manière claire.
- Ne pas utiliser les documents fournis pour étayer les réponses.

#### Points de vigilance :

- Respecter les consignes de présentation (tableaux, listes).
- Vérifier les calculs et les justifications.

#### Conseils pour l'épreuve :

- Lire attentivement chaque question et identifier les mots-clés.
- Utiliser les documents fournis pour enrichir les réponses.
- Gérer son temps pour ne pas se précipiter sur les dernières questions.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.