



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

Corrigé du sujet d'examen - E5 - Elaborer un nouveau produit et - BTSA BIOQUALIM (Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire) - Session 2020

1. Rappel du contexte

Ce sujet d'examen porte sur l'élaboration d'un nouveau produit, Chouc’Pom, à base de choucroute, dans le cadre d'une étude de marché et d'un aménagement technique pour une choucrouterie familiale, Alsachoucroute. L'objectif est d'analyser les opportunités économiques et les aménagements nécessaires pour la production de ce produit innovant.

2. Correction question par question

Question 1 : Présenter les caractéristiques principales du marché de la tarte salée.

Cette question demande de définir le marché des tartes salées en se basant sur les documents fournis.

Le raisonnement attendu doit inclure :

- Le chiffre d'affaires du marché.
- Les tendances de consommation.
- Les types de produits et leur positionnement.

Réponse modèle :

Le marché des tartes salées représente un chiffre d'affaires d'environ 120 M€ en hyper et supermarchés. La consommation de tartes salées est en croissance, notamment grâce à l'augmentation de la fréquence d'achat. Les consommateurs recherchent des produits gourmands et équilibrés, ce qui favorise l'essor des tartes salées comme plat principal, en particulier dans le cadre de repas pris en semaine.

Question 2 : Présenter les éléments favorables et défavorables au lancement sur le marché de ce produit d'innovation Chouc’Pom.

Il s'agit ici d'analyser les forces et faiblesses en lien avec le lancement du produit.

Le raisonnement attendu doit inclure :

- Les atouts du produit (ex : originalité, ingrédients locaux).
- Les risques ou obstacles (ex : concurrence, acceptation par les consommateurs).

Réponse modèle :

Les éléments favorables au lancement de Chouc’Pom incluent son originalité et l'utilisation d'ingrédients locaux, ce qui répond à la tendance de consommation vers des produits durables et régionaux. En revanche, les éléments défavorables pourraient être la concurrence sur le marché des tartes salées et le risque d'acceptation par les consommateurs, qui peuvent être réticents à l'idée d'une tarte à base de choucroute.

Question 3 : Déterminer la ou les cible(s) potentielle(s) de votre produit.

Cette question demande d'identifier les segments de marché susceptibles d'acheter Chouc’Pom.

Le raisonnement attendu doit inclure :

- Les caractéristiques démographiques et comportementales des consommateurs.
- Les tendances de consommation.

Réponse modèle :

Les cibles potentielles pour Chouc’Pom incluent les jeunes adultes et les familles à la recherche de repas pratiques et originaux. De plus, les consommateurs soucieux de leur santé et de l'origine des produits alimentaires, notamment ceux vivant en milieu urbain, sont également des cibles pertinentes.

Question 4 : Montrer les avantages apportés par la marque « Savourez l’Alsace - Produit du Terroir ® » pour Alsachoucroute.

Cette question vise à analyser l'impact de la marque sur la commercialisation des produits.

Le raisonnement attendu doit inclure :

- La valorisation des produits locaux.
- La crédibilité et la confiance des consommateurs.

Réponse modèle :

La marque « Savourez l’Alsace - Produit du Terroir ® » apporte plusieurs avantages à Alsachoucroute. Elle valorise les produits locaux et garantit leur qualité, ce qui renforce la confiance des consommateurs. De plus, elle permet à l'entreprise de se démarquer sur le marché en mettant en avant son savoir-faire et son engagement pour des produits authentiques.

Question 5 : Lister les différentes zones à implanter dans le bâtiment.

Cette question demande de définir les zones nécessaires à l'aménagement du bâtiment pour la production de Chouc’Pom.

Le raisonnement attendu doit inclure :

- Les zones de préparation.
- Les zones de cuisson et de refroidissement.
- Les zones de conditionnement et de stockage.

Réponse modèle :

Les différentes zones à implanter dans le bâtiment comprennent :

- Zone de réception des matières premières.
- Zone de préparation (lavage, découpe).
- Zone de cuisson.
- Zone de refroidissement.
- Zone de conditionnement sous vide.
- Zone de stockage des produits finis.

Question 6 : Proposer un plan annoté et légendé de l’atelier sur l’annexe A.

Cette question demande de réaliser un plan d'aménagement.

Le raisonnement attendu doit inclure :

- La circulation des flux.
- Les ouvertures et accès.
- Les zones de stockage et de production.

Réponse modèle :

Le plan annoté de l'atelier doit montrer :

- Un accès direct à la zone de réception des matières premières.
- Un flux de production linéaire allant de la préparation à la cuisson, puis au refroidissement et enfin au conditionnement.
- Des zones de stockage séparées pour les matières premières et les produits finis.

| 3. Synthèse finale

Les erreurs fréquentes lors de cette épreuve incluent la négligence des détails dans l'analyse de marché et le manque de clarté dans la présentation des réponses. Les étudiants doivent veiller à :

- Bien lire les documents fournis pour étayer leurs réponses.
- Structurer leurs réponses de manière logique et cohérente.
- Respecter les consignes de chaque question pour maximiser les points.

Conseils pour l'épreuve

Pour réussir cette épreuve, il est essentiel de :

- Prendre le temps de planifier ses réponses avant de rédiger.
- Utiliser des exemples concrets tirés des documents pour illustrer ses propos.
- Être attentif à la présentation et à la clarté des réponses.

© 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.