



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 - Analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire - BTSA STA (Sciences et Technologies des Aliments) - Session 2015

1. Contexte du sujet

Ce sujet d'examen porte sur l'analyse d'une entreprise du secteur agro-alimentaire, spécifiquement dans le domaine de l'abattage et de la transformation de la viande. L'entreprise « Pordécoup » fait face à des défis économiques et envisage de diversifier ses activités en produisant des saucissons secs pour un grand distributeur.

Correction des questions

Question 1

Idée de la question : Présenter les principales difficultés du secteur de l'abattage dans le Grand-Ouest.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent identifier les problèmes de surcapacité, de rentabilité et de production insuffisante, en s'appuyant sur le document 1.

Réponse modèle :

- Le secteur de l'abattage dans le Grand-Ouest souffre d'une **surcapacité**, avec seulement 3 des 15 abattoirs travaillant à pleine capacité.
- Il y a un **manque de rentabilité**, avec des pertes dépassant 100 millions d'euros.
- La **production de porcs** est insuffisante, entraînant une diminution de la production régionale prévue de 10 % d'ici 2014.

Question 2

Idée de la question : Exposer les intérêts et limites d'une stratégie de diversification pour « Pordécoup ».

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent discuter des avantages (nouveaux marchés, augmentation des revenus) et des inconvénients (risques liés à une nouvelle activité, investissements nécessaires).

Réponse modèle :

- **Intérêts :**
 - Accès à un nouveau marché avec le saucisson sec.
 - Augmentation des revenus potentiels et diversification des produits.
 - Renforcement de la viabilité économique de l'entreprise.
- **Limites :**
 - Investissement initial important pour la mise en place de la production.
 - Risque d'échec dans un domaine non maîtrisé.
 - Possibilité de dilution de la marque propre.

Question 3

Idée de la question : Avantages et inconvénients de produire sous marque de distributeur.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent analyser les implications de cette stratégie, en utilisant le document 2.

Réponse modèle :

- **Avantages :**

- Accès à un volume de vente garanti grâce à la grande distribution.
- Réduction des coûts de marketing car le distributeur s'occupe de la promotion.
- Possibilité d'optimiser les capacités de production.

- **Inconvénients :**

- Marges bénéficiaires potentiellement plus faibles par rapport à la marque propre.
- Risques de dépendance vis-à-vis du distributeur.
- Perte d'identité de la marque propre.

Question 4

Idée de la question : Identifier et expliquer 4 problèmes d'agencement des locaux.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent repérer les risques de contaminations croisées dus à un agencement inapproprié.

Réponse modèle :

- Problème de **flux de production** : Les zones de réception et de conditionnement sont trop proches, augmentant le risque de contamination.
- **Zone de stockage** : Le stockage des matières premières et des produits finis dans la même zone peut entraîner des contaminations.
- **Manque de séparation** : Absence de cloisons entre les zones de découpe et de séchage favorisant la propagation des bactéries.
- **Circulation des personnes** : Les allées de circulation ne sont pas clairement définies, ce qui peut entraîner des croisements entre le personnel de production et de nettoyage.

Question 5

Idée de la question : Proposer des solutions aux problèmes d'agencement identifiés.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent suggérer des modifications pour améliorer l'agencement et réduire les risques de contamination.

Réponse modèle :

- Créer des **zones distinctes** pour la réception, le stockage et la production, avec des cloisons.
- Mettre en place des **flux unidirectionnels** pour le personnel et les produits, afin d'éviter les croisements.
- Installer des **zones de lavage** à l'entrée de chaque zone de production pour le personnel.
- Utiliser des **équipements de stockage** séparés pour les matières premières et les produits finis.

Question 6

Idée de la question : Identifier la zone la plus et la moins sensible à la contamination microbienne.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent justifier leurs choix en fonction des processus de

production.

Réponse modèle :

- **Zone la plus sensible :** La zone de **séchage**, car c'est là que les saucissons sont exposés à l'air et peuvent être contaminés par des micro-organismes.
- **Zone la moins sensible :** La zone de **stockage des matières premières**, car elle est généralement contrôlée et moins exposée aux contaminants externes.

Question 7

Idée de la question : Justifier la nécessité d'une évacuation des condensats.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent expliquer l'origine des condensats et leur impact sur la production.

Réponse modèle :

- La **batterie froide** génère des condensats en raison de la différence de température entre l'air chaud et l'air froid, favorisant la condensation.
- Une évacuation est nécessaire pour éviter l'accumulation d'eau, qui pourrait favoriser le développement de bactéries et altérer la qualité du produit.

Question 8

Idée de la question : Déterminer la capacité maximum de saucissons non séchés à introduire dans le séchoir.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent utiliser les données fournies pour effectuer des calculs.

Réponse modèle :

Pour produire 225 tonnes de saucisson sec, avec une perte de 35 %, la masse initiale nécessaire est :

$$225 \text{ tonnes} / (1 - 0,35) = 346,15 \text{ tonnes.}$$

Donc, la capacité maximum de saucissons (non séchés) à introduire dans le séchoir est de 346,15 tonnes.

Question 9

Idée de la question : Choisir l'installation de séchage la mieux adaptée.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent comparer les caractéristiques des séchoirs proposés.

Réponse modèle :

Le **Séchoir B** est le mieux adapté car il a la plus grande capacité (75 000 kg) et des puissances électriques suffisantes pour les batteries froide et chaude (70 kW et 62 kW respectivement), ce qui garantit des performances optimales pour le séchage.

Question 10

Idée de la question : Expliquer la démarche à suivre pour mettre en place le plan de maintenance du nouveau matériel.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent décrire les étapes nécessaires pour assurer le bon fonctionnement du matériel.

Réponse modèle :

- Établir un **calendrier de maintenance préventive** avec des vérifications régulières des équipements.
- Former le personnel à l'utilisation et à l'entretien des nouveaux équipements.
- Documenter toutes les interventions de maintenance pour suivre l'historique du matériel.
- Prévoir un **budget pour les réparations** imprévues et les pièces de rechange.

Petite synthèse finale

Erreurs fréquentes :

- Oublier de justifier les réponses avec des données précises des documents.
- Ne pas structurer les réponses de manière claire et logique.

Points de vigilance :

- Bien lire les documents fournis pour en extraire les informations pertinentes.
- Respecter les consignes de chaque question pour éviter les hors-sujets.

Conseils pour l'épreuve :

- Gérer son temps efficacement en allouant des minutes précises à chaque question.
- Utiliser des schémas ou des tableaux si nécessaire pour clarifier les 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.