



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 2017

1. Rappel du contexte du sujet

Ce sujet d'examen porte sur l'analyse d'une PME du secteur agro-alimentaire, "Les Gorrонаises", spécialisée dans la charcuterie. Les étudiants doivent réaliser un diagnostic de l'entreprise dans son environnement, évaluer ses forces et faiblesses, ainsi que proposer des solutions pour son développement, notamment à travers une gamme de produits Label Rouge.

2. Correction question par question

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

L'idée ici est d'analyser l'environnement externe de l'entreprise en identifiant les menaces et opportunités qui peuvent influencer son activité.

Le tableau attendu pourrait être le suivant :

- **Opportunités :**
 - Augmentation de la demande pour des produits de qualité (Label Rouge).
 - Possibilité de développement de nouveaux marchés (vente en ligne, circuits courts).
 - Partenariats avec des producteurs locaux pour garantir la qualité.
- **Menaces :**
 - Concurrence accrue des grandes entreprises et des produits importés.
 - Fluctuation des prix des matières premières (porcs, ingrédients).
 - Réglementations environnementales de plus en plus strictes.

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

Cette question demande d'évaluer les atouts et les faiblesses internes de l'entreprise.

- **Points forts :**
 - Notoriété locale et reconnaissance de la qualité des produits.
 - Expertise et savoir-faire traditionnel dans la fabrication de charcuterie.
- **Points faibles :**
 - Capacité de production limitée par l'espace de l'atelier.
 - Faible notoriété au-delà de la région de Mayenne.

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

Il s'agit d'évaluer les avantages et les défis liés à l'introduction de produits Label Rouge.

- **Atouts :**

- Renforcement de l'image de marque grâce à un label de qualité reconnu.
- Attraction d'une clientèle soucieuse de la qualité et de la traçabilité.

• **Contraintes :**

- Investissements nécessaires pour répondre aux exigences du cahier des charges.
- Risques liés à la gestion de la production et à la traçabilité des matières premières.

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

Pour cette question, il est nécessaire de calculer les variations en pourcentage d'une année à l'autre.

Formule : $\text{Évolution (\%)} = ((\text{Valeur année } N - \text{Valeur année } N-1) / \text{Valeur année } N-1) \times 100$

Calculs :

- 2011 à 2012 : CA = $((4\,963\,900 - 4\,352\,200) / 4\,352\,200) \times 100 = 14,0\%$
- 2012 à 2013 : CA = $((5\,308\,800 - 4\,963\,900) / 4\,963\,900) \times 100 = 6,9\%$
- 2013 à 2014 : CA = $((6\,066\,400 - 5\,308\,800) / 5\,308\,800) \times 100 = 14,3\%$
- 2014 à 2015 : CA = $((6\,235\,300 - 6\,066\,400) / 6\,066\,400) \times 100 = 2,8\%$

Pour la valeur ajoutée, les calculs sont similaires :

- 2011 à 2012 : VA = $((1\,430\,600 - 1\,324\,900) / 1\,324\,900) \times 100 = 8,0\%$
- 2012 à 2013 : VA = $((1\,555\,400 - 1\,430\,600) / 1\,430\,600) \times 100 = 8,7\%$
- 2013 à 2014 : VA = $((1\,822\,400 - 1\,555\,400) / 1\,555\,400) \times 100 = 17,2\%$
- 2014 à 2015 : VA = $((1\,899\,800 - 1\,822\,400) / 1\,822\,400) \times 100 = 4,2\%$

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

Cette question demande une analyse des raisons des différences de progression entre le CA et la VA.

Réponse attendue :

Les écarts de progression peuvent être attribués à plusieurs facteurs :

- Augmentation des coûts de production qui impactent la valeur ajoutée.
- Changements dans la structure des ventes, avec une part croissante de produits à faible marge.
- Effets des promotions et des remises sur le chiffre d'affaires sans impact proportionnel sur la valeur ajoutée.

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

Il s'agit d'analyser comment l'introduction de produits Label Rouge pourrait affecter la valeur ajoutée.

Réponse attendue :

La mise en place d'une offre Label Rouge peut avoir plusieurs incidences :

- Augmentation potentielle des prix de vente, ce qui pourrait accroître la valeur ajoutée.
- Coûts supplémentaires liés à la certification et à la conformité aux normes, pouvant réduire temporairement la valeur ajoutée.
- Amélioration de l'image de marque et fidélisation de la clientèle, ce qui peut générer des ventes récurrentes et donc une meilleure valeur ajoutée à long terme.

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

Cette question demande d'évaluer l'atelier de production en identifiant ses faiblesses.

- Manque d'espace : l'atelier est saturé, limitant l'augmentation de la production.
- Capacité de stockage insuffisante pour les produits finis, ce qui peut entraîner des pertes.
- Organisation inefficace des flux de production, pouvant causer des retards.
- Équipement vieillissant qui pourrait nécessiter des réparations fréquentes, augmentant les coûts.

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

Il s'agit de trouver des solutions pour améliorer l'atelier de production.

- Réorganiser l'espace de production pour optimiser les flux de travail.
- Investir dans des équipements modernes pour augmenter la capacité de production.
- Augmenter la capacité de stockage en réaménageant les chambres froides ou en construisant de nouvelles installations.
- Former le personnel à des méthodes de production plus efficaces.

2.3. Formuler un avis argumenté sur l'affectation actuelle des chambres froides (document 5).

Cette question demande d'évaluer l'utilisation actuelle des chambres froides.

Réponse attendue :

L'affectation actuelle des chambres froides semble inappropriée, car certaines chambres sont sous-utilisées tandis que d'autres sont saturées. Il serait judicieux de réaffecter les chambres froides pour maximiser l'efficacité du stockage, par exemple en déplaçant certains produits moins périssables vers des chambres moins sollicitées.

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

Il s'agit de trouver des solutions pour améliorer le stockage réfrigéré.

- Investir dans des chambres froides supplémentaires pour augmenter la capacité de stockage.
- Mettre en place un système de gestion des stocks pour mieux anticiper les besoins.
- Optimiser l'utilisation des chambres froides existantes en réorganisant le stockage selon la rotation des produits.

3.1. Compléter, sur l'annexe A, le plan de maintenance interne de la machine en indiquant le type d'opération, les modalités de réalisation et la fréquence d'intervention.

Cette question demande de compléter un tableau de maintenance.

Réponse attendue :

Le plan de maintenance doit inclure des opérations de contrôle, de nettoyage, et de remplacement, avec des modalités internes et externes, et une fréquence d'intervention définie.

3.2. Présenter l'ensemble des critères de choix d'un poussoir.

Il s'agit de définir les critères à considérer lors de l'achat d'un poussoir.

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

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

Il s'agit de sélectionner un poussoir adapté aux besoins de l'entreprise.

Réponse attendue :

Le poussoir Handtmann VF 608 est recommandé en raison de sa capacité de 1 000 kg/h, de sa flexibilité d'utilisation et de sa durabilité. Son coût est justifié par la qualité et la longévité de l'équipement, ce qui en fait un bon investissement pour accompagner la croissance de l'entreprise.

3. Petite synthèse finale

Erreurs fréquentes :

- Omission d'éléments clés dans les réponses, notamment les justifications.
- Calculs erronés ou mal présentés.
- Manque de structure dans les réponses, rendant la lecture difficile.

Points de vigilance :

- Bien lire les documents fournis pour étayer les réponses.
- Utiliser des tableaux et des listes pour organiser les informations.
- Prendre le temps de vérifier les calculs et les justifications.

Conseils pour l'épreuve :

- Gérer son temps efficacement pour répondre à toutes les questions.
- Rester clair et concis dans les réponses, en évitant le jargon inutile.
- Utiliser des exemples concrets pour illustrer les points abordés.

© 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.