



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 2018

1. Rappel du contexte du sujet

Ce sujet d'examen porte sur l'analyse d'une PME, PIZZANOVO, spécialisée dans la fabrication de pizzas fraîches sous marque de distributeur (MDD). L'entreprise envisage de se diversifier en proposant des pizzas surgelées. Les étudiants doivent réaliser une étude de marché, définir une nouvelle gamme de produits, évaluer des propositions d'agrandissement des locaux, et choisir un matériel de surgélation ainsi qu'un fluide frigorigène.

2. Correction question par question

1) Présenter le marché des pizzas.

Cette question demande une synthèse des informations concernant le marché des pizzas en France. Les étudiants doivent aborder les éléments suivants :

- Volume de consommation : 819 millions de pizzas en 2015, premier consommateur mondial.
- Évolution du marché : légère augmentation de la consommation (+1,23 % par rapport à 2014), mais baisse du chiffre d'affaires (-4,08 %).
- Part de marché : restaurants italiens (51 %), grande distribution (24 %), restauration collective (15 %).
- Prix moyen : 6,28 euros, tendance à la baisse.

Réponse modèle : En 2015, les Français ont consommé 819 millions de pizzas, confirmant leur statut de premiers consommateurs mondiaux. Malgré une légère hausse de la consommation, le chiffre d'affaires du secteur a baissé de 4,08 %, atteignant 5,14 milliards d'euros. La grande distribution détient 24 % des parts de marché, avec un prix moyen de 6,28 euros.

2) Identifier les menaces et les opportunités présentes sur ce marché.

Les étudiants doivent analyser les menaces et opportunités en se basant sur les documents fournis. Les points essentiels incluent :

- **Menaces :**
 - Baisse du chiffre d'affaires malgré une consommation stable.
 - Concurrence accrue des marques nationales.
 - Pression sur les prix due à la grande distribution.
- **Opportunités :**
 - Demande croissante pour des produits surgelés.
 - Évolution vers des pizzas à pâte épaisse.
 - Innovation dans les recettes (bio, originales).

Réponse modèle : Les menaces sur le marché des pizzas incluent la baisse du chiffre d'affaires et la forte concurrence des marques nationales. En revanche, les opportunités résident dans la croissance du marché des pizzas surgelées et l'innovation dans les recettes, notamment les pizzas à pâte épaisse.

3) Proposer deux produits susceptibles de répondre aux attentes des consommateurs.

Les étudiants doivent identifier des produits innovants qui répondent aux tendances de consommation. Voici deux suggestions :

- Pizza bio avec des ingrédients locaux et de saison.
- Pizza gourmet avec des recettes originales (ex : pizza au truffe).

Réponse modèle : Je propose de développer une pizza bio, utilisant des ingrédients locaux et de saison, et une pizza gourmet, par exemple, une pizza à la truffe, pour séduire les consommateurs en quête de qualité et d'originalité.

4) Déterminer le positionnement marketing de chacun des nouveaux produits proposés en fonction de la cible visée.

Les étudiants doivent justifier le positionnement de chaque produit :

- Pizza bio : positionnement sur le segment premium, ciblant les consommateurs soucieux de leur santé et de l'environnement.
- Pizza gourmet : positionnement haut de gamme, visant les amateurs de gastronomie et de produits raffinés.

Réponse modèle : La pizza bio sera positionnée sur le segment premium, attirant les consommateurs soucieux de leur santé et de l'environnement. La pizza gourmet, quant à elle, visera un public haut de gamme, amateur de gastronomie et de produits raffinés.

5) Lister les avantages et les inconvénients des deux propositions.

Les étudiants doivent analyser les deux propositions d'agrandissement :

- **Proposition 1 :**
 - Avantages : meilleure circulation des flux, espace de stockage optimisé.
 - Inconvénients : coûts potentiellement plus élevés, complexité d'aménagement.
- **Proposition 2 :**
 - Avantages : simplicité d'aménagement, coûts réduits.
 - Inconvénients : moins d'optimisation des flux, espace de stockage limité.

Réponse modèle : La proposition 1 présente l'avantage d'une meilleure circulation des flux et d'un espace de stockage optimisé, mais pourrait engendrer des coûts plus élevés. La proposition 2 est plus simple et moins coûteuse, mais limite l'optimisation des flux.

6) Choisir l'un des deux projets et argumenter votre choix.

Les étudiants doivent justifier leur choix en fonction des avantages et inconvénients identifiés :

Réponse modèle : Je choisis la proposition 1 car elle permet une meilleure circulation des flux, essentielle pour l'efficacité de la production, malgré des coûts potentiellement plus élevés. L'optimisation des espaces de travail est cruciale pour la croissance de l'entreprise.

7) Présenter l'ensemble des critères de choix d'un matériel de surgélation.

Les critères à considérer incluent :

- **Critères techniques** : capacité frigorifique, dimensions, consommation d'énergie.
- **Critères économiques** : coût d'achat, coût d'exploitation, retour sur investissement.
- **Critères organisationnels** : intégration dans l'atelier, compatibilité avec les autres équipements.

Réponse modèle : Les critères de choix d'un matériel de surgélation incluent des aspects techniques tels que la capacité frigorifique et la consommation d'énergie, des critères économiques comme le coût d'achat et d'exploitation, ainsi que des critères organisationnels pour garantir une intégration optimale dans l'atelier.

8) Vérifier que :

- Ce tunnel peut être installé dans l'atelier, suite aux propositions d'agrandissement.
- La puissance frigorifique et la vitesse du tapis permettent de réaliser la production prévue.

Les étudiants doivent effectuer des calculs pour vérifier ces points :

- Pour la capacité : $400 \text{ kg/h} = 400/0,44 = 909 \text{ pizzas/h}$.
- Pour la puissance : $0,23 \text{ kWh/kg} * 400 \text{ kg} = 92 \text{ kWh/h}$.
- Pour la vitesse : Vérifier si la vitesse du tapis permet de produire 909 pizzas/h.

Réponse modèle : Le tunnel de surgélation peut être installé dans l'atelier selon les propositions d'agrandissement. La puissance frigorifique de 200 kW est suffisante pour la production de 400 kg/h, et la vitesse du tapis doit être vérifiée pour assurer la cadence de production.

9) Présenter les points forts et les points faibles de chacun des deux fluides frigorigènes.

Les étudiants doivent comparer R717 et R404A :

- **R717 (Ammoniac)** :
 - Points forts : excellent rendement énergétique, faible coût, absence d'effet sur l'ozone.
 - Points faibles : toxicité, inflammabilité, nécessite des équipements spécifiques.
- **R404A** :
 - Points forts : faible toxicité, ininflammable, bonne performance.
 - Points faibles : impact sur le réchauffement climatique, coût plus élevé.

Réponse modèle : Le R717 présente des points forts tels qu'un excellent rendement énergétique et un faible coût, mais il est toxique et inflammable. Le R404A, bien que moins toxique et ininflammable, a un impact significatif sur le réchauffement climatique.

10) Choisir l'un des deux fluides frigorigènes et argumenter votre réponse.

Les étudiants doivent justifier leur choix :

Réponse modèle : Je choisis le R717 en raison de son excellent rendement énergétique et de son faible coût, malgré ses risques. Des mesures de sécurité appropriées peuvent être mises en place pour gérer la toxicité et l'inflammabilité.

3. Petite synthèse finale

Erreurs fréquentes : Les étudiants peuvent négliger d'analyser en profondeur les documents fournis, ou ne pas justifier suffisamment leurs choix.

Points de vigilance : Il est essentiel de bien structurer les réponses et de se référer aux documents pour étayer les arguments.

Conseils pour l'épreuve : Lire attentivement chaque question, prendre le temps de planifier les réponses, et s'assurer de bien comprendre les attentes avant de rédiger.

© 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.