



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 - Analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire - BTSA STA (Sciences et Technologies des Aliments) - Session 2020**

## **1. Rappel du contexte du sujet**

Ce sujet d'examen porte sur l'analyse technico-économique d'une choucruterie familiale, Alsachoucroute, qui envisage de lancer un nouveau produit, Chouc'Pom, une tarte sucrée-salée à base de choucroute. Les étudiants doivent analyser le marché, les aménagements techniques nécessaires et les implications de la marque associée au produit.

## **Correction question par question**

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

Cette question demande de décrire le marché des tartes salées en s'appuyant sur les documents fournis.

Les étudiants doivent aborder les points suivants :

- Le chiffre d'affaires global du marché des tartes salées.
- La croissance des ventes par rapport aux autres produits similaires (ex : pizzas).
- Les tendances de consommation et les occasions d'achat.

Exemple de réponse :

Le marché des tartes salées, qui comprend les quiches et les tourtes, génère environ 120 M€ de chiffre d'affaires en hyper et supermarchés. Ce segment a connu une croissance de 12,5 % en valeur, dépassant celle des pizzas. Les consommateurs recherchent des produits à la fois gourmands et équilibrés, ce qui favorise l'augmentation des ventes de tartes salées, notamment en tant que plat principal.

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

Cette question invite à analyser les opportunités et menaces pour le lancement du produit.

Les éléments à considérer incluent :

- Éléments favorables : tendance vers des produits locaux, intérêt croissant pour la choucroute, potentiel d'innovation avec des recettes variées.
- Éléments défavorables : concurrence sur le marché des tartes salées, risques de perception négative de la choucroute en tant qu'ingrédient, nécessité d'éducation des consommateurs.

Exemple de réponse :

Les éléments favorables au lancement de Chouc'Pom incluent l'engouement croissant pour les produits locaux et l'IGP de la choucroute d'Alsace, qui renforce son image. Cependant, la concurrence avec d'autres tartes salées et la nécessité de changer les perceptions des consommateurs sur l'utilisation de la choucroute dans des plats sucrés peuvent représenter des défis.

### **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.

Les étudiants doivent envisager :

- Les jeunes adultes et les familles, attirés par des plats pratiques et innovants.
- Les consommateurs soucieux de la santé, intéressés par des produits à base de légumes.
- Les amateurs de cuisine régionale et traditionnelle.

Exemple de réponse :

Les cibles potentielles pour Chouc'Pom incluent les jeunes adultes et les familles recherchant des plats pratiques et équilibrés, ainsi que les consommateurs soucieux de leur santé qui apprécient les ingrédients locaux et nutritifs.

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

Cette question nécessite d'expliquer comment la marque peut bénéficier à l'entreprise.

Les étudiants doivent aborder :

- La valorisation des produits locaux.
- La garantie de qualité et d'origine.
- Le potentiel de différenciation sur le marché.

Exemple de réponse :

La marque « Savourez l'Alsace - Produit du Terroir ® » apporte à Alsachoucroute une reconnaissance de la qualité de ses produits, une garantie d'origine qui rassure les consommateurs, et un avantage concurrentiel en se positionnant sur le marché des produits locaux et authentiques.

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

Cette question demande de proposer un agencement fonctionnel du bâtiment pour la production de Chouc'Pom.

Les zones à inclure sont :

- Zone de réception des matières premières.
- Zone de préparation et de cuisson.
- Zone de conditionnement.
- Zone de stockage des produits finis.
- Zone de nettoyage et de désinfection.

Exemple de réponse :

Les différentes zones à implanter dans le bâtiment incluent : une zone de réception pour les ingrédients, une zone de préparation et de cuisson, une zone de conditionnement, une zone de stockage des produits finis, ainsi qu'une zone de nettoyage pour garantir l'hygiène.

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

Cette question nécessite de dessiner un plan d'aménagement, ce qui ne peut pas être fourni ici. Cependant, les étudiants doivent considérer :

- La circulation des flux (entrées et sorties des matières).
- Les ouvertures pour la lumière et la ventilation.
- Les normes d'hygiène et de sécurité.

Exemple de réponse :

Le plan d'aménagement doit prévoir un flux de travail linéaire, avec des zones distinctes pour la réception, la préparation, la cuisson, le conditionnement et le stockage, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

## Petite synthèse finale

Erreurs fréquentes :

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

Points de vigilance :

- Respecter les consignes de chaque question.
- Utiliser un vocabulaire technique approprié.

Conseils pour l'épreuve :

- Lire attentivement chaque question et les documents associés.
- Prendre le temps de planifier les réponses avant de rédiger.
- 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.