



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 2023

1. Rappel du contexte du sujet

Ce sujet d'examen porte sur l'analyse technico-économique de l'entreprise Ov'oeuf, une casserrie d'œufs en Bretagne, qui envisage de modifier ses approvisionnements en œufs et de renouveler son matériel. L'objectif est d'étudier les intérêts et les limites des circuits courts et des œufs alternatifs, ainsi que de choisir une nouvelle machine à casser les œufs.

2. Correction question par question

1.1. Identifier les intérêts du circuit court et ceux des œufs alternatifs pour votre entreprise.

L'idée ici est de mettre en avant les bénéfices que l'entreprise peut tirer de ces choix.

Les intérêts du circuit court incluent :

- **Réduction des coûts de transport** : Moins de frais logistiques en s'approvisionnant localement.
- **Qualité des produits** : Produits plus frais, souvent de meilleure qualité.
- **Renforcement des relations avec les producteurs locaux** : Création de partenariats durables.
- **Impact environnemental réduit** : Diminution de l'empreinte carbone.

Les intérêts des œufs alternatifs comprennent :

- **Respect du bien-être animal** : Répond à une demande sociétale croissante.
- **Amélioration de l'image de marque** : Positionnement sur un marché éthique.
- **Conformité aux réglementations** : Anticipation des évolutions législatives.

1.2. Identifier les limites du circuit court et des œufs alternatifs.

Cette question demande d'analyser les inconvénients de ces choix.

Les limites du circuit court peuvent être :

- **Disponibilité des produits** : Risque de rupture de stock si les producteurs locaux ne peuvent pas répondre à la demande.
- **Coûts potentiellement plus élevés** : Prix d'achat souvent plus élevés que ceux des fournisseurs internationaux.
- **Complexité logistique** : Nécessité d'organiser des circuits d'approvisionnement variés.

Les limites des œufs alternatifs incluent :

- **Coûts de production** : Les œufs alternatifs peuvent être plus chers à produire.
- **Perception du consommateur** : Certains clients peuvent ne pas être prêts à payer plus pour ces produits.

1.3. Choisir, en le justifiant, un mode d'approvisionnement alternatif.

Il s'agit ici de justifier un choix d'approvisionnement parmi les options disponibles.

Je choisis de recommander l'approvisionnement en œufs de plein air. Les raisons sont :

- **Demande croissante** : Le marché se dirige vers des produits respectueux du bien-être animal.
- **Image de marque** : Répond à une attente sociétale et améliore l'image de l'entreprise.
- **Partenariats locaux** : Favorise les relations avec des producteurs locaux engagés dans des pratiques durables.

2.1. Identifier les critères technico-économiques pour le choix de la nouvelle machine à casser les œufs.

Les critères à prendre en compte sont :

- **Coût d'achat** : Prix initial de la machine.
- **Coût énergétique** : Consommation électrique et coût associé.
- **Capacité de production** : Nombre d'œufs traités par heure.
- **Fiabilité** : Taux de pannes et maintenance.
- **Adaptabilité** : Capacité à s'intégrer dans le processus de production existant.

2.2. Présenter et comparer le coût énergétique des deux modèles de machine.

Pour le modèle OVOBEL CEO 108, le coût énergétique n'est pas communiqué. Pour le modèle OVOCONCEPT 20, le coût énergétique horaire est de 22,7 centimes d'euros.

Calcul du coût énergétique pour la machine actuelle (hypothèse) :

- Puissance : 0,75 kW
- Consommation par jour : $0,75 \text{ kW} * 6 \text{ heures} = 4,5 \text{ kWh}$
- Coût par jour : $4,5 \text{ kWh} * 0,08 \text{ €} = 0,36 \text{ €}$
- Coût par mois (20 jours) : $0,36 \text{ €} * 20 = 7,20 \text{ €}$

Pour le modèle OVOCONCEPT 20 :

- Puissance : 2,2 kW
- Consommation par jour : $2,2 \text{ kW} * 6 \text{ heures} = 13,2 \text{ kWh}$
- Coût par jour : $13,2 \text{ kWh} * 0,08 \text{ €} = 1,056 \text{ €}$
- Coût par mois (20 jours) : $1,056 \text{ €} * 20 = 21,12 \text{ €}$

Comparaison : Le coût énergétique de l'OVOCONCEPT 20 est plus élevé, mais il faut prendre en compte la cadence de production.

2.3. Vérifier si le nettoyage du moteur, directement au jet, est possible.

Le document 7 indique que le moteur a un indice de protection IP 55, ce qui signifie qu'il est protégé contre les poussières et les projections d'eau. Par conséquent, un nettoyage au jet d'eau est possible, mais il faut veiller à ne pas diriger le jet directement sur les parties sensibles.

2.4. Présenter au personnel les arguments de votre choix de modèle de machine.

Les arguments en faveur du modèle OVOCONCEPT 20 incluent :

- **Capacité de production supérieure** : 7 000 œufs/h contre 2 700 œufs/h pour l'OVABEL.
- **Meilleure efficacité énergétique** : Bien que le coût soit plus élevé, la productivité compense

cette différence.

- **Fiabilité** : Nouveau modèle avec des améliorations techniques.

3.1. Matérialiser - à l'aide de flèches - le circuit des œufs sur le plan donné en Annexe A.

Cette question nécessite de tracer le circuit des œufs sur le plan fourni. Il est important de montrer le cheminement des œufs depuis l'arrivée jusqu'à la production.

3.2. Justifier l'intérêt d'un tel fléchage auprès du personnel.

Le fléchage est essentiel pour :

- **Clarté** : Faciliter la compréhension du circuit de production.
- **Sécurité** : Réduire les risques de contamination croisée.
- **Formation** : Aider à la formation des nouveaux employés sur les bonnes pratiques.

3.3. Identifier les zones propres et les zones sales à partir du plan donné en Annexe A.

Les zones propres sont généralement celles où les œufs sont manipulés et transformés, tandis que les zones sales incluent les zones de stockage et de déchets. Il est important de bien les délimiter pour respecter les normes sanitaires.

3.4. Exposer au personnel les revêtements adaptés aux préconisations réglementaires pour rénover les zones propres.

Les revêtements recommandés pour les zones propres incluent :

- **Carrelage** : Facile à nettoyer et résistant aux produits désinfectants.
- **Résine époxy** : Bonne résistance chimique et hygiénique.
- **Peintures spéciales** : Antimicrobiennes pour limiter les risques de contamination.

3. Petite synthèse finale

Dans ce corrigé, nous avons abordé les différents aspects de l'analyse technico-économique de l'entreprise O'veuf. Les erreurs fréquentes incluent le manque de justification dans les choix, l'oubli de certains critères techniques lors de la comparaison des machines, et une mauvaise identification des zones propres et sales. Il est essentiel de bien lire chaque question, de structurer ses réponses et de s'appuyer sur les documents fournis pour étayer ses arguments.

Conseils pour l'épreuve

- **Lire attentivement le sujet** : Comprendre chaque question avant de répondre.
- **Utiliser les documents** : S'appuyer sur les informations fournies pour justifier vos réponses.
- **Structurer vos réponses** : Utiliser des listes et des paragraphes pour une meilleure lisibilité.
- **Gérer votre temps** : Ne pas passer trop de temps sur une seule question.

© 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.