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 :
formav.co/explorer

BTSA STA

E5 Analyse technico-économique - Option Sciences et technologies des aliments

Session 2020 • Code sujet : **2020-BTS159-NOR-ME-AN** • Durée : **180 minutes**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Étude de marché et valorisation de Chouc'Pom (4 questions) **Page 3**

2. Aménagement des locaux de fabrication (2 questions) **Page 5**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://btsasta.fr/assets/annales/btsa-sta/E5 - Analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire/2020/BTSA STA - E5 - Analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire - Session 2020 - 1-Sujet.pdf

1. Étude de marché et valorisation de Chouc'Pom

Alsachoucroute envisage de lancer Chouc'Pom, une tarte sucrée-salée à base de choucroute, de pomme, de noix et de miel. Les documents portent sur le marché des tartes salées, les tendances de consommation et les conditions d'utilisation d'une marque régionale.

Question 1. À partir des documents 1, 2, 3 et 4, présenter les principales caractéristiques du marché de la tarte salée.

Les tartes salées, quiches et tourtes (QTT) occupent une place importante au rayon traiteur, mais leur chiffre d'affaires reste inférieur à celui des pizzas. Le segment des QTT, surtout épaisses, est toutefois dynamique. Le marché cherche à augmenter la fréquence d'achat et à installer ces produits comme plats principaux.

Caractéristique	Donnée ou tendance
Chiffre d'affaires	QTT : environ 120 M€ ; pizzas : 261 M€
Évolution	QTT épaisses : +12,5 % en valeur ; formats individuels : +18 %
Pénétration	Flammekueche : 16 % des foyers ; pizza fraîche : 41,7 %
Offre et usages	Recettes variées, pratiques, gourmandes et équilibrées ; entrée, repas ou consommation individuelle

La faible pénétration de certaines tartes laisse un potentiel de recrutement, mais leur achat doit être stimulé par la communication et la variété.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marché concurrentiel, mais en croissance, avec un potentiel pour les recettes innovantes, les formats individuels et les tartes promues comme plats principaux.

Question 2. À partir des documents 1, 2, 3 et 4, présenter les éléments favorables et défavorables au lancement sur le marché de Chouc'Pom, produit d'innovation.

Plusieurs éléments favorisent le lancement :

- Les QTT épaisses et les formats individuels progressent ; la variété des recettes suscite l'intérêt.
- Chouc'Pom répond à l'attrait pour les produits alsaciens, locaux et prêts à manger. Le chou possède aussi une image nutritionnelle favorable.
- Une recette sans charcuterie peut recruter des consommateurs qui l'évitent.

Les freins sont la forte concurrence des pizzas et des marques installées, la faible présence des tartes à l'esprit des consommateurs et le caractère inhabituel de l'association choucroute-pomme-miel-noix. Il faudra faire découvrir la recette et préciser ses usages, sans lui attribuer de bénéfices nutritionnels non démontrés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le potentiel d'innovation et de différenciation est réel, mais le lancement doit convaincre de la recette et créer une présence à l'esprit face aux produits concurrents.

Question 3. À partir des documents 1, 2, 3 et 4, déterminer la ou les cibles potentielles de Chouc'Pom.

La cible principale comprend les consommateurs sensibles aux produits régionaux et de proximité : actifs urbains, CSP+ et personnes de plus de 40 ans. Les jeunes adultes et les actifs urbains, attirés par les repas pratiques ou le prêt-à-manger, sont également concernés.

En complément, Chouc'Pom peut viser les consommateurs attentifs au bien-être et à l'équilibre, notamment certains actifs et seniors éduqués, ainsi que les femmes, les flexitariens et les végétariens intéressés par une recette sans charcuterie. Les amateurs de tartes salées ouverts à la nouveauté constituent une cible de recrutement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cibles : consommateurs de produits régionaux, actifs urbains et jeunes adultes en quête de praticité, personnes sensibles au bien-être, femmes et consommateurs limitant la viande.

Question 4. Envisager la commercialisation de Chouc'Pom sous la marque « Savourez l'Alsace - Produit du Terroir® », en plus de sa marque propre, puis montrer les avantages de cette marque pour Alsachoucroute.

Alsachoucroute peut associer cette marque régionale au nom Chouc'Pom si le produit est transformé en Alsace et contient au minimum 80 % de matières premières alsaciennes. Il faut donc vérifier l'origine des matières premières de la recette et pouvoir la justifier.

La marque valorise les filières locales et apporte une garantie d'origine, appuyée par des contrôles réguliers réalisés par un organisme indépendant. Elle peut ainsi renforcer la confiance des consommateurs de proximité et différencier le produit par son ancrage alsacien. L'adhésion implique toutefois une cotisation annuelle, calculée selon le nombre de références enregistrées, ainsi que le respect des contrôles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La marque crédibilise l'origine alsacienne, valorise les filières locales et différencie Chouc'Pom, sous réserve du respect du cahier des charges.

2. Aménagement des locaux de fabrication

Alsachoucroute dispose d'un bâtiment inutilisé de 198 m² qu'elle doit aménager pour fabriquer Chouc'Pom. Le plan de situation, le schéma de fabrication et les prescriptions d'hygiène et de sécurité servent à définir les zones, les circulations, les ouvertures et les aménagements nécessaires.

Question 5. En vous appuyant sur les documents 6, 7 et 8 et dans le respect de la réglementation en vigueur, lister les différentes zones à implanter dans le bâtiment.

Implanter des zones distinctes, disposées selon les étapes du schéma de fabrication :

- Réception et stockage des matières premières, avec espaces adaptés aux ingrédients secs et aux produits nécessitant le froid.
- Pesée et mélange de la choucroute, des pommes et du miel ; préparation de la pâte par pétrissage, laminage et façonnage.
- Garnissage, cuisson, refroidissement à 5 °C, conditionnement sous vide et mise en carton.
- Stockage des produits finis à 4 °C et expédition.
- Vestiaire et lavage des mains, rangement du matériel et des produits d'entretien, collecte séparée des déchets.

Les secteurs propres et souillés sont séparés, sans croisement des flux.

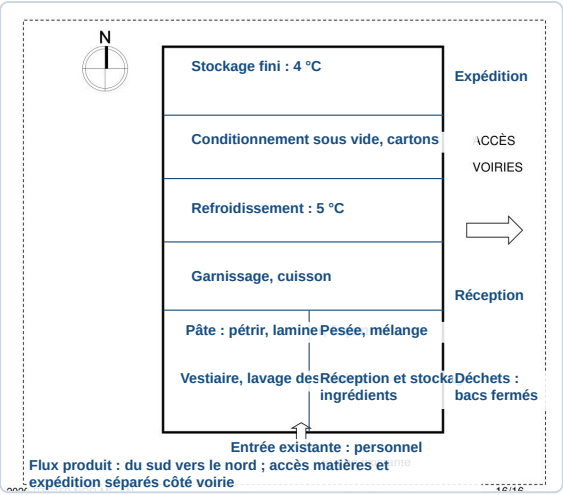
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réception et stockage, préparation, fabrication, cuisson, refroidissement, conditionnement, stockage à 4 °C et expédition, avec zones dédiées au personnel, au nettoyage et aux déchets.

Question 6. Proposer sur l'annexe A, à rendre avec la copie, un plan annoté et légendé de l'atelier. Préciser les éléments à prendre en compte pour les aménagements extérieurs et intérieurs, notamment la circulation des flux et les ouvertures.

Sur l'annexe A, proposer un flux de fabrication à sens unique : réception et stockage des ingrédients au sud-est, préparation de la choucroute et de la pâte, garnissage et cuisson, puis refroidissement, conditionnement, mise en carton et stockage réfrigéré au nord. Réserver l'entrée existante au personnel, avec vestiaire et lavage des mains. Prévoir des accès distincts côté voirie pour la réception et l'expédition, ainsi qu'une aire extérieure pour les déchets, éloignée des denrées.

Prévoir des sols sans trous ni bosses, limitant les glissades, des évacuations d'eaux usées efficaces et des surfaces faciles à nettoyer et désinfecter. Assurer un éclairage convenable ; les baies fixes sont possibles si elles restent nettoyables.

Annexe A complétée : proposition d'implantation et de flux



✓ RÉPONSE À RETENIR

Flux de fabrication à sens unique, entrées personnel et matières séparées, expédition distincte et déchets stockés à l'extérieur dans des conteneurs fermés.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2020)

Bilan de l'épreuve : Session 2020 du BTSA E5 Analyse technico-économique, code 2020-BTS159-NOR-ME-AN, durée 180 minutes, coefficient non indiqué. L'épreuve étudie le projet Chouc'Pom, tarte sucrée-salée à base de choucroute, puis l'aménagement d'un atelier de fabrication. Elle évalue l'analyse du marché, le ciblage, la valorisation régionale et la conception de locaux répondant aux exigences d'hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le document 3 indique une progression en valeur des quiches, tartes et tourtes épaisses, et souligne le potentiel des recettes et formats innovants.
- La marque régionale exige que les produits élaborés soient transformés en Alsace et contiennent au moins 80 % de matières premières alsaciennes.
- L'aménagement doit séparer les secteurs propres et souillés et éviter le croisement des circuits pour limiter les contaminations croisées.
- Le procédé comprend le garnissage et la cuisson, puis le refroidissement à 5 °C, le conditionnement sous vide et le stockage à 4 °C.

Points de vigilance & attentes du jury

- Appuyer l'analyse du marché sur les chiffres des documents et distinguer chiffre d'affaires, évolution en valeur et évolution en volume.
- Relier les cibles proposées aux tendances et aux profils de consommateurs décrits dans les documents.
- Sur le plan, représenter les zones, équipements, ouvertures et flux dans un ordre cohérent avec les étapes de fabrication.
- Prévoir des surfaces faciles à nettoyer, une évacuation des eaux, une gestion hygiénique des déchets et un éclairage convenable.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser l'analyse du marché de la tarte salée ?

Présentez les chiffres disponibles, puis comparez les segments et leurs évolutions. Distinguez le chiffre d'affaires, les variations en valeur ou en volume et les habitudes de consommation, avant de relever les possibilités de conquérir de nouveaux acheteurs.

Q : Quelle condition de matières premières faut-il respecter pour utiliser la marque régionale ?

Pour un produit élaboré, la transformation doit avoir lieu en Alsace et au moins 80 % des matières premières doivent être alsaciennes. L'adhésion prévoit aussi des contrôles réguliers par un organisme indépendant et une cotisation annuelle.

Q : Comment organiser les 180 minutes et répartir son travail entre les deux parties ?

L'épreuve dure 180 minutes et comprend une étude de marché notée sur 8 points et un aménagement des locaux noté sur 12 points. Gardez du temps pour annoter et légender le plan sur l'annexe A, qui doit être rendue.

Q : Quels critères d'hygiène doivent apparaître dans le plan proposé ?

Le plan doit limiter les contaminations croisées en séparant les secteurs propres et souillés et en évitant le croisement des circuits. Il doit aussi prévoir des surfaces nettoyables, une évacuation adaptée des eaux et des déchets isolés des denrées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsasta.fr/assets/annales/btsa-sta/E5 - Analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire/2020/BTSA STA - E5 - Analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire - Session 2020 - 1-Sujet.pdf

Ressources BTSA Sciences et Technologies des Aliments : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.