

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

E3 - ÉCONOMIE - GESTION

SESSION 2022

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

Objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les compétences et connaissances fondamentales en économie et gestion ainsi que leur mobilisation dans le cadre des activités du diététicien.

Matériel autorisé :

L'usage de la calculatrice avec un mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

Les quatre parties sont indépendantes

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11

Document à rendre avec la copie : Document-réponse.....page 11/11

AVERTISSEMENT

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement dans votre copie.

BTS Diététique		Session 2022
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 22DIECOG	Page : 1/11

Présentation du cas :

- Dossier 1 : Découvrir l'organisation et son marché
- Dossier 2 : Participer à la distribution et à la promotion des produits
- Dossier 3 : Analyser la rentabilité de la nouvelle activité
- Dossier 4 : Prévoir une action de formation professionnelle continue

Annexes :

- Dossier 1 : Découvrir l'organisation et son marché

Annexe 1	AlgoRaz, un engagement tous azimuts	Page 6/11
Annexe 2	Le marché des algues : un secteur d'innovation pour les marques Food	Pages 7 et 8/11
Annexe 3	Agroalimentaire : les micro-algues, un marché en croissance (extraits)	Page 8/11

- Dossier 2 : Participer à la distribution et à la promotion des produits

Annexe 4	Formulaire d'inscription à l'atelier cuisson	Page 8/11
Annexe 5	Extrait du RGPD	Page 9/11

- Dossier 3 : Analyser la rentabilité de la nouvelle activité

Annexe 6	Informations sur la production de laitue fraîche	Page 9/11
Document-réponse 1	Compte de résultat différentiel (à rendre avec la copie)	Page 11/11

- Dossier 4 : Prévoir une action de formation professionnelle continue

Annexe 7	Extrait de la clause de dédit-formation du contrat d'Alix Le Guen	Page 10/11
Annexe 8	Réglementation de la clause de dédit-formation	Page 10/11

PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION :

Céline et Laurent Castric sont des pionniers de l'algoculture. Ils se sont installés en 1995 à Porspoder en Bretagne dans le Finistère Nord pour y cultiver, récolter, sécher et transformer des algues alimentaires ; l'eau de mer y bénéficie d'un brassage et d'un taux de renouvellement exceptionnels. Ils proposent une gamme de produits secs et frais commercialisés sous la marque AlgoRaz. Des produits à base d'algues variées (wakamé, laitue de mer, spiruline, dulse, kombu royal, nori et haricots de mer) sortent chaque jour de leurs ateliers qui ont été rénovés en 2017.

Par respect des écosystèmes, la culture des algues se fait principalement sur des longues lignes avec celle des huîtres et des moules. La récolte se fait à la main dans le respect de leur rythme de vie. Ainsi, en fonction des implantations des cultures, la récolte n'est possible que lorsque la mer se retire.

BTS Diététique		Session 2022
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 22DIECOG	Page : 2/11

Tous les produits proposés sont certifiés " agriculture biologique " selon le cahier des charges européen.

Céline et Laurent proposent sur leur site Internet des recettes à base d'algues, accessibles à tous. Pour promouvoir leurs produits et inciter les consommateurs à consommer davantage d'algues, AlgoRaz SARL organise également une fois par mois un atelier de cuisine.

L'organisation emploie aujourd'hui 39 collaborateurs, dont Alix Le Guen diététicienne chargée notamment de participer à l'élaboration et à l'équilibre des produits, de proposer les recettes en ligne et d'animer les ateliers de cuisine.

Vous avez postulé avec succès auprès d'AlgoRaz pour effectuer votre stage à thème optionnel qui vous permettra aussi d'alimenter votre sujet d'étude sur les algues. Vous assistez la diététicienne au quotidien.

DOSSIER 1 : Découvrir l'organisation et son marché (13 points /40)

Pour faciliter votre intégration, Alix Le Guen vous fait découvrir AlgoRaz afin d'appréhender les problématiques auxquelles elle est confrontée. Elle vous remet un dossier documentaire portant sur AlgoRaz et son marché.

À partir des annexes 1 à 3 et de vos connaissances,

Question 1.1 : Caractériser l'organisation AlgoRaz (type d'organisation, taille, nature des activités). Justifier vos réponses.

Question 1.2 : Montrer que l'organisation s'inscrit dans une démarche de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE).

Question 1.3 : Présenter l'offre et la demande sur le marché français des algues.

Question 1.4 : Relever les freins et motivations des consommateurs d'algues.

Question 1.5 : Montrer comment l'offre globale proposée par AlgoRaz permet de lever les freins et de répondre aux motivations des consommateurs d'algues.

DOSSIER 2 : Participer à la distribution et à la promotion des produits (7 points /40)

Céline et Laurent, afin d'être plus proches de leurs clients, disposent depuis cinq ans d'un magasin accolé à leur site de production. Leurs produits sont aussi vendus en ligne, via leur site Internet. Ils s'interrogent sur l'efficacité de leurs choix en matière de distribution. Ils vous associent à leur démarche.

Question 2.1 : Présenter les avantages et les inconvénients du circuit de distribution choisi par AlgoRaz.

BTS Diététique		Session 2022
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 22DIECOG	Page : 3/11

Question 2.2 : Proposer un autre circuit de distribution susceptible de développer l'activité d'AlgoRaz. Justifier.

Pour développer l'utilisation des algues auprès des consommateurs, AlgoRaz propose des ateliers mensuels de cuisine. Ceux-ci permettent aux participants d'acheter les produits de la marque en fin de séance tout en bénéficiant d'une remise. Ils connaissent un succès grandissant au fil du temps grâce au bouche-à-oreille et aux réseaux sociaux. AlgoRaz a dû se résoudre à limiter le nombre de participants conformément aux règles d'hygiène et de sécurité du laboratoire-cuisine dans lequel est dispensée la prestation.

Un formulaire d'inscription est désormais accessible en ligne (annexe 4). Il permet aux personnes intéressées de s'inscrire à la date de leur choix selon le thème retenu. L'entreprise confirme leur inscription aux quinze premières personnes ayant validé le formulaire en ligne et invite les autres à renouveler leur demande à une date ultérieure.

À partir des annexes 4 et 5 et de vos connaissances,

Question 2.3 : Analyser la conformité du formulaire d'inscription en ligne à l'atelier cuisine à la réglementation en vigueur.

DOSSIER 3 : Analyser la rentabilité d'une nouvelle activité (12 points /40)

Jusqu'à présent AlgoRaz proposait des laitues de mer uniquement séchées. L'organisation souhaite désormais commercialiser cette algue en produit frais. Elle serait conditionnée dans des sachets élaborés à base de matières recyclables et biodégradables. Pour cela, AlgoRaz envisage l'implantation d'un nouveau site de production dans la commune voisine.

Le lancement d'un nouveau produit entraîne toujours des risques financiers. Céline et Laurent souhaitent donc que vous réalisiez une étude financière pour s'assurer de la faisabilité du projet. Avec l'aide d'Alix, la diététicienne, vous avez réuni des informations relatives au projet présentées en annexe 6.

À partir de l'annexe 6 et de vos connaissances,

Question 3.1 : Présenter le compte de résultat différentiel en complétant le document-réponse (à rendre avec la copie).

Question 3.2 : Calculer le seuil de rentabilité en valeur et en quantité.

Question 3.3 : Déterminer la date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint en considérant que les ventes sont régulières sur l'année (360 jours).

Question 3.4 : Commenter la situation et conclure sur la viabilité du projet.

Question 3.5 : Déterminer le prix de vente à fixer, à niveau d'activité égale et à structure de coût inchangée, pour obtenir un résultat de 30 000 €.

Question 3.6 : Proposer deux décisions de gestion qui permettraient à AlgoRaz d'abaisser son seuil de rentabilité.

BTS Diététique		Session 2022
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 22DIECOG	Page : 4/11

DOSSIER 4 : Prévoir une action de formation professionnelle continue (8 points /40)

Alix Le Guen, la diététicienne, souhaite bénéficier d'une nouvelle formation sur les algues et leurs usages alimentaires (production et approvisionnement, caractérisation des espèces, usages et aptitudes culinaires avec ateliers pratiques, algues et nutrition), dans le but de développer ses compétences professionnelles.

Cette nouvelle formation, dispensée par ITAG Développement, un institut technique agroalimentaire, expert en qualité et sécurité des aliments, a pour objectif de faire le point sur le potentiel d'innovation des protéines végétales et animales. Elle vise à :

- identifier les nouvelles sources de protéines et leur potentiel d'innovation ;
- maîtriser leurs caractéristiques structurales, physico-chimiques et leurs propriétés nutritionnelles et fonctionnelles ;
- appréhender les contraintes et techniques de leur production.

La formation doit se dérouler à La Rochelle sur une période de trois mois à compter d'octobre 2022 et coûte 13 500 € par salarié. AlgoRaz financera la totalité du coût de la formation (y compris les transports, l'hébergement et la restauration). Cette formation n'entre pas dans ses obligations légales en matière de formation professionnelle continue. En effet, cette année, le plan de développement des compétences a déjà fait bénéficier à ses salariés de nombreuses formations.

Céline et Laurent vous sollicitent pour obtenir des informations supplémentaires avant d'accepter la demande d'Alix.

Question 4.1 : Présenter les enjeux de la formation professionnelle continue pour l'employeur et le salarié.

Céline et Laurent acceptent la demande d'Alix et lui soumettent un avenant à son contrat de travail.

À partir des annexes 7 et 8 et de vos connaissances,

Question 4.2 : Vérifier la légalité de la clause de dédit-formation insérée dans l'avenant au contrat de travail d'Alix.

BTS Diététique		Session 2022
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 22DIECOG	Page : 5/11

ANNEXE 1 : AlgoRaz, un engagement tous azimuts

« Nous avons grandi au bord de la mer, nous avons toujours eu pour idéal de refaire les fonds sous-marins. Les richesses que nous apporte la mer sont immenses, les algues en sont l'un des plus précieux cadeaux. De par leur échange osmotique avec le milieu marin, les algues absorbent les sels minéraux et autres nutriments nécessaires à leur croissance, ce qui explique leur exceptionnelle richesse en protéines de qualité et en fibres douces, ainsi que leur haute valeur nutritive grâce à des minéraux et vitamines en quantité » expliquent Céline et Laurent. Ces passionnés sont intarissables sur les différentes facettes des algues et notamment sur leurs qualités nutritives.

Ces préoccupations les amènent à créer AlgoRaz en se spécialisant d'abord dans la production de macro-algues (algues géantes). Puis l'entreprise diversifie sa production dans un premier temps vers d'autres algues (y compris les micro-algues comme la spiruline) et dans un deuxième temps vers la fabrication de produits à base d'algues selon des techniques douces de transformation. L'entreprise respecte le cahier des charges du règlement européen pour les bonnes pratiques en matière de récolte et de transformation d'algues. Les algues sont donc récoltées dans des zones naturelles sélectionnées et les processus de transformation répondent aux exigences du label Ecocert. Par ailleurs, tous les ingrédients qui composent les produits AlgoRaz sont naturels et issus de l'agriculture biologique.

Considérant que les algues sont une solution pour une alimentation saine, les dirigeants mettent un soin tout particulier à élaborer des recettes équilibrées qui préservent les bienfaits des algues et les rendent hautement assimilables. L'entreprise compte aujourd'hui dans son catalogue près d'une cinquantaine de produits secs et frais : des produits innovants, qu'elle met un point d'honneur à produire sous certification biologique et de qualité, allant du condiment en poudre aux salades fraîches à base d'algues variées, en passant par les chips d'algues, les tartinables, les conserves en bocaux et des produits plus élaborés.

Les salariés d'AlgoRaz, qui sont aussi ses clients et ses consommateurs, sont d'ailleurs souvent sollicités pour tester les nouveaux produits.

Soucieux de l'écosystème marin, Céline et Laurent le sont tout autant pour leur production en matière d'empreinte carbone. L'entreprise dispose en effet de plusieurs bâtiments-ateliers (traitement des algues et produits secs, atelier conserves en bocaux, produits plus élaborés) sur les toits desquels ont été installés côté sud, des panneaux solaires couplés à une station de géothermie, permettant de produire 25 % des besoins en énergie de l'entreprise. Cotés ouest et est, ce sont des puits de lumière qui améliorent la luminosité au niveau des postes de travail et donc diminuent la consommation électrique. D'ailleurs, tout l'éclairage au sein de l'entreprise se fait exclusivement aujourd'hui avec des ampoules à LED.

L'épanouissement des collaborateurs dans leur environnement de travail est aussi une préoccupation importante pour l'entreprise. La direction cherche à favoriser la cohésion d'équipe et le bien-être au travail. Par exemple, certains salariés bénéficient d'un aménagement de leur temps de travail au titre de la parentalité ou du covoiturage fortement encouragé par l'entreprise. Un espace dédié aux moments conviviaux et partagés (détente, repas) a aussi été aménagé dans l'un des bâtiments.

Et l'engagement d'AlgoRaz ne s'arrête pas là... L'entreprise a aussi la volonté de faire découvrir les bienfaits des algues sous un aspect pédagogique : elle reçoit régulièrement des classes de l'enseignement primaire au secondaire. C'est l'occasion pour elle de sensibiliser ce jeune public, non seulement à l'importance de la préservation de l'écosystème marin, mais aussi d'une alimentation équilibrée.

BTS Diététique		Session 2022
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 22DIECOG	Page : 6/11

ANNEXE 2 : Le marché des algues : un secteur d'innovation pour les marques Food

Consommées depuis des siècles en Asie, les algues sont encore très peu utilisées dans la cuisine des Français. [...] Ces produits amènent des promesses de saveurs et de bienfaits sur la santé.

Le marché français des algues

À ce jour, la France se positionne deuxième pays producteur en Europe, juste derrière la Norvège, avec une récolte de 90 000 tonnes de macro-algues. Le marché français des algues est plein de promesses. En 2018, 160 entreprises ont récolté 188 tonnes d'algues réalisant ainsi un chiffre d'affaires de 8,9 millions d'euros. L'exploitation de cette biomasse a le vent en poupe ! Les algues sont majoritairement utilisées pour la consommation humaine et animale, à hauteur de deux tiers, le reste est utilisé dans l'industrie cosmétique et pharmaceutique.

La consommation des algues

[...] Plus de 50 % des personnes qui consomment des algues dans les restaurants asiatiques ont confié en acheter, afin de les cuisiner eux-mêmes. Cependant, la consommation d'algues brutes reste faible.

Quels sont les freins à la consommation d'algues ?

Contrairement au Japon, la consommation d'algues en France est récente et occasionnelle. En effet, les Japonais en mangent quotidiennement, et leur consommation annuelle s'élève de 7 à 9 kg d'algues fraîches par an et par habitant. Ces chiffres sont comparables à notre consommation de salades qui s'élève à 7,3 kg par an et par habitant.

Manger des macro-algues n'est pas une habitude alimentaire en France, mais on observe une augmentation de la consommation de compléments alimentaires à base de micro-algues, tels que la spiruline ou la chlorelle. Cette différence pourrait être liée à l'aspect peu attrayant des macro-algues. [...]

Les principales algues dédiées à l'alimentation humaine en France sont : le haricot de mer ou spaghetti de mer, la laitue de mer ou ulve, la dulse, le nori, le wakamé, le kombu royal.

Les Français témoignent

Selon une étude réalisée auprès de plus de 800 personnes, le frein majeur à la consommation d'algues reste la difficulté d'appréhender ces produits. C'est-à-dire, savoir avec quoi les associer, comment les cuisiner et par quels moyens les conserver. [...]. L'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation (ANSSA) déconseille leur consommation par les populations à risque, souffrant par exemple de dysfonctionnement de la thyroïde, de maladies cardiaques ou d'insuffisance rénale.

En France, la capacité de production reste encore limitée. La production par an s'élève à 20 tonnes de matières sèches, ce qui représente une quantité insuffisante pour une utilisation alimentaire de la part de la population française.

Les leviers disponibles pour les marques

Grâce aux quantités récoltées, la mise en place d'une réglementation et des projets européens, la France fait partie des leaders du secteur des algues alimentaires. Avec la possibilité d'utiliser environ 25 espèces d'algues en alimentation humaine, l'innovation est droit devant.

Les Français changent de mentalité vis-à-vis des algues ! En 2005, 30 % de la population française avait déjà consommé des algues, contre 58 % 10 ans après. Les algues sont considérées comme une ressource naturelle et saine, avec une forte teneur en minéraux, principalement de l'iode, des fibres, des vitamines et des polyphénols. En effet, elles sont perçues par les consommateurs comme apportant des bienfaits sur la santé. De plus, la culture des algues en mer est respectueuse de l'environnement : elle ne nécessite pas de pesticides ni d'engrais. En prime, cette qualité nutritionnelle en fait un ingrédient idéal pour l'alimentation végétarienne.

BTS Diététique		Session 2022
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 22DIECOG	Page : 7/11

Une question de saveurs

Les textures, les couleurs et les saveurs font de cette ressource un produit de choix auprès des grands chefs de la cuisine française. Néanmoins, les consommateurs et les non-consommateurs ayant du mal à imaginer des recettes possibles avec ce produit, les industriels de l'agroalimentaire pourraient proposer plus de préparations prêtes à consommer. Certaines marques ont pris les devants en se lançant dans des recettes originales avec des tartares d'algues, des salades d'algues, des pâtes, des soupes, des plats préparés, des mayonnaises et des boissons. [...]

Le marché des algues est en pleine croissance ! Ce secteur est un concentré d'innovation pour les marques agroalimentaires. [...]

<https://pepswork.com/2021/05/04/le-marche-des-algues-un-secteur-dinnovation-pour-les-marques-food/> 4 Mai 2021

ANNEXE 3 : Agroalimentaire : les micro-algues, un marché en croissance (extraits)

Si les cibles de consommation potentielle de micro-algues sont variées, la jeune génération est particulièrement intéressée par la consommation d'algues. Une attention particulière est alors portée à un mode de vie sain et à la recherche du bien-être et d'une alimentation plus naturelle.

Les micro-algues représentent donc une véritable mine d'or pour l'alimentation de demain. Au-delà de leurs qualités nutritionnelles indéniables, elles permettent également de favoriser la préservation de l'environnement en limitant la consommation de ressources animales. Si les consommateurs ne sont pas tous prêts à consommer de la spiruline à tous les repas, ils sont de plus en plus nombreux à ajouter les micro-algues à leur alimentation quotidienne, que ce soit sous la forme de compléments alimentaires ou de produits de consommation courante comme dans les boissons, les pâtes ou les biscuits.

<https://pepswork.com/2020/08/13/agroalimentaire-micro-algues-marche-croissance/>
- 13 août 2020

ANNEXE 4 : Formulaire d'inscription à l'atelier cuisine

Formulaire d'inscription atelier cuisine ALGORAZ	
Samedi 9 juillet 2022 : les haricots de mer (préparation d'une entrée, d'un plat et d'un dessert)	
Nom :	
Prénom :	
Date de naissance :	
Adresse :	
Téléphone :	
Mail :	
Profession :	
BTS Diététique	Session 2022
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 22DIECOG Page : 8/11

ANNEXE 5 : Extrait du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)

Les informations collectées et enregistrées doivent être pertinentes et strictement nécessaires à l'objectif poursuivi par votre fichier



Les données de votre fichier ne doivent servir que pour les finalités définies au moment de leur collecte. Il s'agit de ne collecter que ce dont vous avez strictement besoin pour répondre à l'objectif défini.

Exemples de données non pertinentes ou excessives au regard de l'objectif

- Le recueil d'informations sur la situation professionnelle de l'entourage d'un candidat n'est pas pertinent dans un fichier de recrutement
- Le numéro de carte d'identité n'est pas nécessaire pour la délivrance d'un extrait d'acte d'état civil
- Le numéro de sécurité sociale n'est pas utile pour l'inscription à l'école ou aux activités périscolaire

<https://www.cnil.fr/fr/verifier-la-pertinence-des-donnees>

ANNEXE 6 : Informations sur la production de laitue fraîche

AlgoRaz envisage de vendre 40 000 sachets sur un an.

Composition d'un sachet de 250 g :

- Laitue de la mer
- Sel marin non traité issu de l'agriculture biologique
- Emballage

Coût des matières premières par sachet : 2,10 € H.T.

Coût de l'emballage : 0,10 € H.T.

Prix de vente unitaire HT : 6,50 €

Charges fixes supportées par la production : 150 000 €

ANNEXE 7 : Extrait de la clause de dédit-formation du contrat d'Alix Le Guen

« L'article 16 du présent contrat s'appliquera pour toute formation d'un montant supérieur à 1 500 € et n'entrant pas dans le cadre des obligations légales de l'employeur en matière de formation professionnelle.

Dans le cas où Alix Le Guen quitterait l'entreprise AlgoRaz, de sa propre volonté ou pour licenciement pour motif personnel, avant la fin du délai de deux ans à compter de la date de fin de formation, Alix Le Guen s'engage à rembourser les deux tiers des frais de formation engagés par l'entreprise. »

ANNEXE 8 : Réglementation de la clause de dédit-formation

Le dédit-formation est une clause contractuelle qui impose au salarié ayant bénéficié d'une formation de rester au service de son employeur. Le salarié doit respecter un certain délai avant de pouvoir quitter l'entreprise qui lui a financé la formation. Il doit rembourser les frais de formation engagés par l'entreprise s'il part avant ce délai.

Pour être valide, cette clause doit réunir les trois conditions suivantes :

- Le financement de la formation doit exclusivement être à la charge de l'employeur (et supérieur aux dépenses imposées par la loi).
- La clause doit être prévue par le contrat de travail ou par un avenant : document complémentaire du contrat constatant une modification, une adaptation ou un complément qui y sont apportés d'un commun accord entre les deux parties. Elle doit être signée avant le début de la formation et préciser le montant du remboursement et le délai de démission.
- Le montant du remboursement des frais doit être proportionnel aux frais de formation engagés (et correspondre aux frais réellement engagés par l'employeur).

La durée du maintien du salarié dans l'entreprise fixée par la clause varie en pratique de deux à cinq ans selon la durée et le coût de la formation.

Pour que la clause soit mise en œuvre, il faut que la rupture du contrat de travail intervienne à l'initiative du salarié. Elle ne s'applique donc pas en cas de rupture à l'initiative de l'employeur même s'il y a eu faute grave : manquement aux obligations du salarié qui rend impossible son maintien dans l'entreprise. Exemples : vol, refus d'exécuter des tâches prévues au contrat, abandon de poste du salarié.

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1687>

BTS Diététique		Session 2022
Épreuve d'Économie-Gestion	Code : 22DIECOG	Page : 10/11

Document-réponse : Compte de résultat différentiel, à rendre avec la copie

Vos résultats seront arrondis à deux décimales.

	Montants	Pourcentages du CA
Chiffre d'affaires		
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

