

**Session 2022**

# **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL SECTEUR PRODUCTION**

## **Épreuve d'ÉCONOMIE-GESTION**

**Durée : 2 heures**

**Coefficient : 1**

**Le sujet comporte 2 parties**

Pour la **partie 2** le candidat traitera au choix le **SUJET A** ou le **SUJET B**

**Les réponses sont à noter sur votre copie**

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1 à 11

Assurez-vous qu'il est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 1/11

## Sujet

### Composition du sujet :

Partie	Intitulé	Pages 1 à 11
<b>Questionnement reposant sur une situation contextualisée</b>		
<b>1</b>	<p><b>Contexte : salarié en alternance dans une entreprise du secteur agroalimentaire</b></p> <p><b>Découvrir l'environnement de l'entreprise et ses choix en matière de production</b></p>	<b>3</b>
<b>Réponse construite et argumentée à une question d'économie-gestion</b>		
<b>2</b>	<p><b>Deux sujets au choix :</b></p> <p><b>Sujet A : La mise en œuvre d'une démarche d'économie circulaire présente-t-elle des avantages pour une entreprise ?</b></p> <p><b>Sujet B : Intégrer la transition numérique : est-ce une nécessité pour les entreprises ?</b></p>	<b>4</b>
Dossier documentaire	Documents 1 à 10	<b>5 à 11</b>

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 2/11

## **PARTIE 1 - Questionnement reposant sur une situation contextualisée**

Après l'obtention de votre baccalauréat professionnel, vous avez intégré un BTS de votre spécialité. Vous êtes en contrat d'alternance chez OCNi Factory, start-up spécialisée en innovation alimentaire. Pour votre dernier projet à mener, votre maître d'apprentissage vous a chargé d'étudier l'opportunité d'un partenariat avec Alpina Savoie, entreprise du secteur de l'agroalimentaire, experte en production de pâtes et semoule.

Votre maître d'apprentissage vous a demandé, dans un premier temps, de constituer un dossier documentaire sur l'entreprise Alpina Savoie. Les différentes informations que vous avez collectées (documents 1 et 2) doivent vous permettre de répondre aux interrogations suivantes :

**1.1. Donnez les principales caractéristiques du marché des pâtes (poids du secteur, évolution, segment émergent).**

**1.2. Relevez l'impact que la crise sanitaire a eu sur le comportement des clients.**

Vous êtes à présent rassuré sur la solidité de votre éventuel futur partenaire et décidez, avec votre maître d'apprentissage, de vous rendre sur le site d'Alpina Savoie. On vous reçoit dans l'usine de Chambéry et commencez la visite de la chaîne de production qui vous amène au questionnement suivant (documents 3 et 4) :

**2.1. Caractérisez le mode de production adopté par Alpina Savoie depuis du premier confinement.**

**2.2. Précisez les conséquences de cette nouvelle organisation sur les différents facteurs de production.**

**2.3. Repérez les différents types d'investissements réalisés et les choix de croissance opérés.**

Le partage de valeurs communes conforte votre maître d'apprentissage dans son souhait de conclure un partenariat OCNi/Alpina Savoie. Le pastier-semoulier désire en effet élargir sa gamme en vous confiant l'élaboration de nouvelles recettes. Vous mettez en évidence les bénéfices réciproques de ce partenariat (document 5) :

**3.1. Qualifiez le type de croissance choisi par Alpina Savoie et OCNi. Justifiez votre réponse.**

**3.2. Énoncez les retombées positives pour chacun des deux partenaires.**

**3.3. Envisagez d'autres possibilités de développement pour votre entreprise. Illustrez votre réponse.**

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 3/11

## **PARTIE 2 - Réponse construite et argumentée à une question d'économie-gestion**

**Sujet au choix du candidat :**

**Indiquer sur votre copie le sujet que vous avez choisi (A ou B)**

**SUJET A - La mise en œuvre d'une démarche d'économie circulaire présente-t-elle des avantages pour une entreprise ?**

Vous travaillez dans une entreprise de votre secteur d'activité.

Soucieuse des enjeux environnementaux, l'entreprise demande aux différents responsables de mener, au sein de leur service, une réflexion portant sur des solutions comme le recyclage, l'écoconception ou encore l'approvisionnement durable afin de proposer un modèle plus respectueux de l'environnement.

Votre directeur de production vous demande de réfléchir en équipe à la question suivante :

**La mise en œuvre d'une démarche d'économie circulaire présente-t-elle des avantages pour l'organisation ?**

En vous appuyant sur vos connaissances et sur les documents 6 et 7, vous rédigez un rapport qui s'articulera autour des points suivants :

- **Rappeler les principes du modèle de l'économie circulaire et pointer ce qui le différencie du modèle linéaire ;**
- **Présenter les avantages attendus de cette démarche pour l'entreprise et relever l'existence d'une législation.**

**Vous illustrerez au maximum vos propos avec des exemples issus de votre secteur d'activité.**

**SUJET B - Intégrer la transition numérique : est-ce une nécessité pour les entreprises ?**

Vous êtes en poste dans une entreprise de votre secteur d'activité. Le numérique occupe une place de plus en plus importante et différentes modalités de travail sont à l'étude. Certains salariés redoutent la mise en place d'une organisation hybride (télétravail / présentiel), l'utilisation de nouveaux outils numériques et des changements organisationnels, etc.

Vous faites partie d'un groupe de réflexion constitué d'un représentant volontaire de chaque service de l'entreprise.

Ainsi, vous faites un état des lieux dans votre service production et recensez les besoins, attentes, inquiétudes de vos collègues. La mise en commun des éléments collectés dans chaque service permet de faire émerger des interrogations.

En vous appuyant sur vos connaissances, vos expériences professionnelles et sur les documents 8, 9, et 10 vous devez donc :

- **Expliquer l'importance de la transition numérique sous forme d'un argumentaire en vue d'une intervention orale ;**
- **Proposer des solutions à trois inquiétudes soulevées par les salariés.**

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 4/11

**Document 1 - Les pâtes, un marché de 802 millions d'euros (uniquement pour la PARTIE 1)**

Dans la plus grosse catégorie des féculents, les pâtes avaient tendance à plafonner. La crise sanitaire est venue booster le dynamique segment du premium\*.

**Chiffres de fin mars 2020 à fin mars 2021**

**CA des pâtes : 802 M €**

**CA des pâtes premium : 57,2 M €**

Malgré l'inévitable rééquilibrage intervenu après l'énorme pic de consommation enregistré l'an dernier au moment du premier confinement, les pâtes s'en tirent toujours très bien, avec une progression de + 6,2 % en valeur et de + 5,9 % en volume sur les trois premiers mois de 2021 [...].



Carmela Bazzarelli de Barilla, deuxième marque du marché mais premier contributeur à la croissance

« La crise sanitaire a eu entre autres effets d'accélérer la croissance, non seulement du drive, où nous sommes le premier intervenant, mais du premium ».



Virginie Julien de Garofalo (Panzani), responsable marketing

« 2020 a été l'occasion pour les Français de découvrir le premium et d'acquiescer de nouvelles habitudes, une aubaine pour nous compte tenu du très bon taux de réachat des pâtes premium ».

Sur les trois premiers mois de 2021, le premium, soit des marques comme Garofalo, Rummo, Barilla ou De Cecco, a connu une croissance de 45 % en volume et 46 % en valeur, soit 21,7 % des ventes totales.

Jouant sur des formes ou des dessins, Garofalo propose trois nouvelles références et veut mieux expliquer en quoi ses pâtes sont différentes (meilleurs blés, usage de moules en bronze, séchage lent et respect du cahier des charges de l'IGP\*\*) en recourant à des personnalités du monde culinaire.

Les marques italiennes ne sont pas seules à la manœuvre. La PME Alpina Savoie, avec ses blés 100 % français, sans pesticides et ses moules en bronze arrive sur le marché avec une Nouille savoisienne bio et au blé complet. « *D'autres innovations suivront début 2022, mais notre priorité pour le moment est d'accélérer dans le multicanal, à savoir la proximité, le drive et l'e-commerce* », confie Nicolas Guize, président du groupe Aster (Alpina Savoie et Moulins de Savoie).

**\* Les pâtes premium sont fabriquées à l'aide de moules de bronze ce qui leur donnent une texture un peu rugueuse et apportent une qualité gustative supérieure.**

**\*\* IGP : Indication Géographique Protégée**

Source : [www.lsa-conso.fr/les-pates-un-marche-de-802-millions-d-euros](http://www.lsa-conso.fr/les-pates-un-marche-de-802-millions-d-euros) / Armand Chauvel / Publié le 19/08/2021 / Consulté le 07/12/21 / document modifié par l'auteur

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 5/11

## Document 2 - La France a aussi un champion de la pasta (uniquement pour la PARTIE 1)

Une vraie razzia ! Lors du premier confinement, au printemps dernier, les rayons pâtes alimentaires ont été assaillis. " On a dû s'organiser pour doubler la production. C'était la folie ", se souvient Jean-Philippe Lefrançois, directeur général d'Alpina Savoie.

Le numéro 4 français des pâtes alimentaires, avec 2,5% de part de marché, derrière l'espagnol Ebro (31% avec Panzani), l'italien Barilla (24%) et le français Pastacorp (12% avec Lustucru Rivoire & Carret), finit ainsi 2020 avec un chiffre d'affaires en hausse de 10% à presque 50 millions d'euros, même s'il a souffert de l'effondrement du marché de la restauration.

Source : [www.capital.fr/entreprises-marches/alpina-savoie-on-a-visite-lusine-du-roi-de-la-pasta-a-la-francaise](http://www.capital.fr/entreprises-marches/alpina-savoie-on-a-visite-lusine-du-roi-de-la-pasta-a-la-francaise) / Eric Wattez / Publié le 27/05/2021 / Consulté le 06/12/21 / Document modifié par l'auteur

## Document 3 - Visite de l'usine de Chambéry (uniquement pour la PARTIE 1)

Mélange de la semoule, de farine, d'œufs et d'eau, la pâte destinée à la fabrication des crozets, une spécialité de petites nouilles savoyardes, passe par un laminoir où elle est aplatie pour prendre la forme d'une large feuille.



Des jetons en bronze, finement taillés dans l'épaisseur du métal, permettent de fabriquer des pâtes aux coupes les plus diverses : « épinettes » en forme d'épis de blé, macaronis courbés, pâtes à soupe en étoile, etc.

L'usine est équipée d'une grosse pièce d'acier pesant plus de 300 kilos. Cette dernière est utilisée comme un moule à pâtes. La semoule, qui a précédemment été mélangée à l'eau, y sera profilée et prendra sa forme définitive en passant par les inserts de bronze qui sont répartis sur la surface.



L'usine possède un autre moule duquel jaillissent les vermicelles encore humides. Une série de lames assemblées en forme d'hélice vont être placées sur l'axe central de la machine pour couper les pâtes à la dimension requise.

À leur sortie du refroidisseur, les vermicelles, placés sur une cascade de tapis roulants, sont ventilés à basse température pendant une dizaine d'heures dans un séchoir afin de les ramener à un taux d'humidité de 12,5%.

L'usine dispose également d'un moulin entièrement automatisé. Il tourne 24 heures sur 24 avec une seule personne. Après le broyage, où l'amande a été séparée de son enveloppe et réduite en semoule, le produit passe par les cyclones de décantation avant de descendre vers l'étage inférieur du moulin pour y être tamisé.

**Depuis la crise sanitaire, l'usine de Chambéry tourne 7 jours sur 7**

Source : Capital n°355 / avril 2021 / Eric Wattez et Raphaël Demaret (reportage photo)

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 6/11

## Document 4 - Chambéry - Alpina Savoie investit encore un million d'euros (uniquement pour la PARTIE 1)

Alpina Savoie, le plus ancien pastier semoulier de France, annonce avoir privilégié une filière locale et durable qui répond aux attentes des consommateurs avec des ingrédients naturels et sans colorants ni conservateurs. En réduisant sa production pour les marques de distributeurs, l'entreprise souhaite travailler différemment avec les agriculteurs. L'objectif : proposer une alternative sur le marché des pâtes avec des produits de "haute qualité", 100 % français, plus écologiques et équitables.

L'entreprise a procédé récemment à de gros investissements pour s'agrandir et revoir son agencement intérieur. « On a rapatrié l'ensemble de l'activité de préparation de commandes et d'expédition. » La partie d'entreposage sous-traitée chez Geodis, représentant pas loin de 50 % de l'activité, a été rapatriée le 1<sup>er</sup> octobre à Chambéry, dans un nouvel entrepôt de 5 000 m<sup>2</sup>. Il a une capacité de stockage de 18 000 palettes. Ici, c'est l'ensemble des activités de stockage, de préparation de commandes et d'expédition qui est effectué. En outre, six salariés ont été recrutés, ou sont en train de l'être.

La construction de l'entrepôt aura coûté 3,5 millions d'euros. Un million d'euros supplémentaire va être consacré à l'aménagement extérieur de l'entreprise. « On veut en profiter pour réaliser des parkings pour le personnel et une zone avec des bancs et des arbres », détaille Jean-Philippe Lefrançois. Une partie de l'enveloppe sera consacrée à la rénovation des bâtiments datant des années 70. « On a rénové des bureaux, des passerelles, on veut maintenant rénover les vestiaires en changeant l'accès du personnel. »

Source : [www.ledauphine.com/economie-et-finance](http://www.ledauphine.com/economie-et-finance) / 28 avril 2019 / Ghislaine GERBELOT / Document modifié par l'auteur

## Document 5 - Alpina Savoie s'associe à OCNI Factory pour émousser vos papilles (uniquement pour la PARTIE 1)



Le plus ancien-semoulier pastier de France, Alpina Savoie, et une start-up d'innovation alimentaire, OCNI Factory, toutes deux 100 % françaises, s'associent pour créer 4 délicieuses recettes. Vous pouvez découvrir dès à présent ces recettes réalisées avec nos Pâtes filière française et les Assaisonnement à tailler d'OCNI Factory :

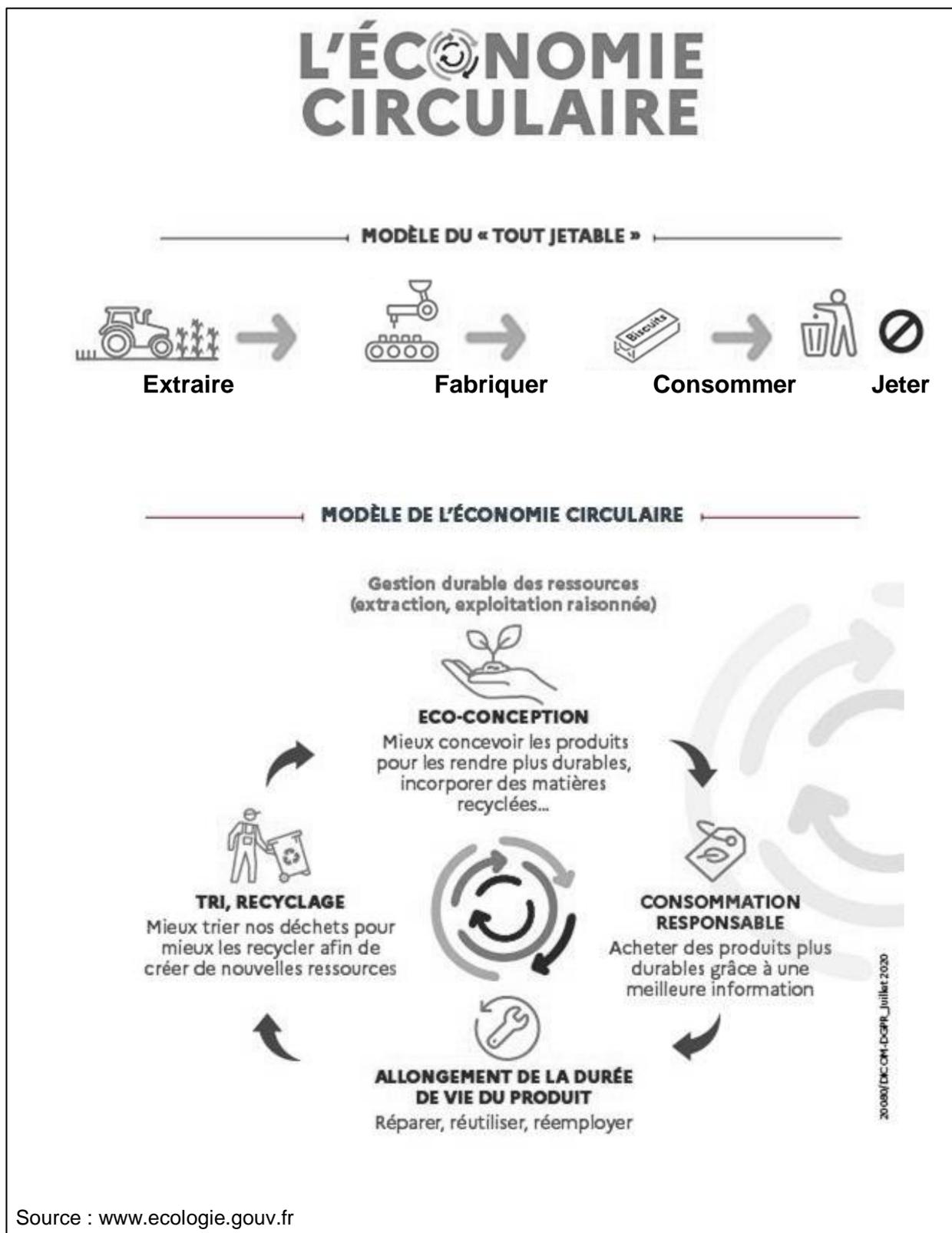


OCNI Factory est une start-up spécialisée en innovation alimentaire basée à Alès dans le Gard. Les premiers OCNI (Objets Comestibles Non Identifiés) de leur gamme sont des assaisonnements à tailler. Il s'agit de savoureux condiments en forme de crayons qui apportent un geste ludique à table, une esthétique dans l'assiette et une explosion de saveurs en bouche. Taillez quelques copeaux de crayon sur vos bouchées, vos assiettes ou vos desserts pour les sublimer.



Source : [www.alpina-savoie.com](http://www.alpina-savoie.com) / 19 avril 2021 / Document modifié par l'auteur

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 7/11



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 8/11

## Document 7 - L'économie circulaire, gage de proximité (uniquement pour le sujet A)

Le modèle d'économie linéaire qui consistait jusqu'à présent à extraire, fabriquer, consommer... puis jeter s'essouffle et, avec lui, la planète et ses ressources naturelles. Et si on recyclait et réutilisait ? C'est avec ce credo que s'impose doucement le modèle d'économie circulaire, à la fois vertueux, respectueux de l'environnement mais aussi gage de proximité.

Si la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire impose certaines obligations (éco-conception des produits, pénalités financières sur les emballages plastiques, pénalisation de l'obsolescence programmée, interdiction de détruire les invendus...), elle est aussi source d'opportunités. Nombreuses sont les entreprises et les collectivités à avoir engagé leur transition vers une économie circulaire avec des initiatives qui renforcent la proximité (relocalisation et circuits courts), la vitalité et l'attractivité des territoires...

### Recygo x Nouvelle Attitude : circulaire ou solidaire... pourquoi choisir ?



Quand Recygo SAS, entreprise spécialisée dans la collecte et la valorisation des déchets de bureaux, s'engage au côté de Nouvelle Attitude, spécialisée dans l'insertion professionnelle, cela donne naissance à une solution à la fois circulaire et solidaire ! Le principe ? Recygo SAS confie la collecte de papiers à Nouvelle Attitude, qui emploie des personnes en précarité professionnelle, et les papiers sont ensuite acheminés vers des papetiers recycleurs exclusivement situés en France. Nouvelle Attitude ambitionne également de développer de nouvelles activités participant à la loi sur l'économie circulaire et d'accompagner les territoires sur ces nouveaux marchés et sur l'emploi local.

### Atelier Bocage Vive la seconde main !



Le fabricant de chaussures français a lancé "Comme neuves". Provenant du service de location Atelier Bocage, les chaussures remises en vente sont reconditionnées dans une usine du groupe dans le Maine-et-Loire avant d'être revendues à -50 % du prix d'origine. Avec un corner dédié aux chaussures d'occasion, Bocage rallonge ainsi la durée de vie des souliers et offre à ses clientes un modèle circulaire qui permet de réduire l'impact environnemental.



### CoZie que du vrac = 0 déchet

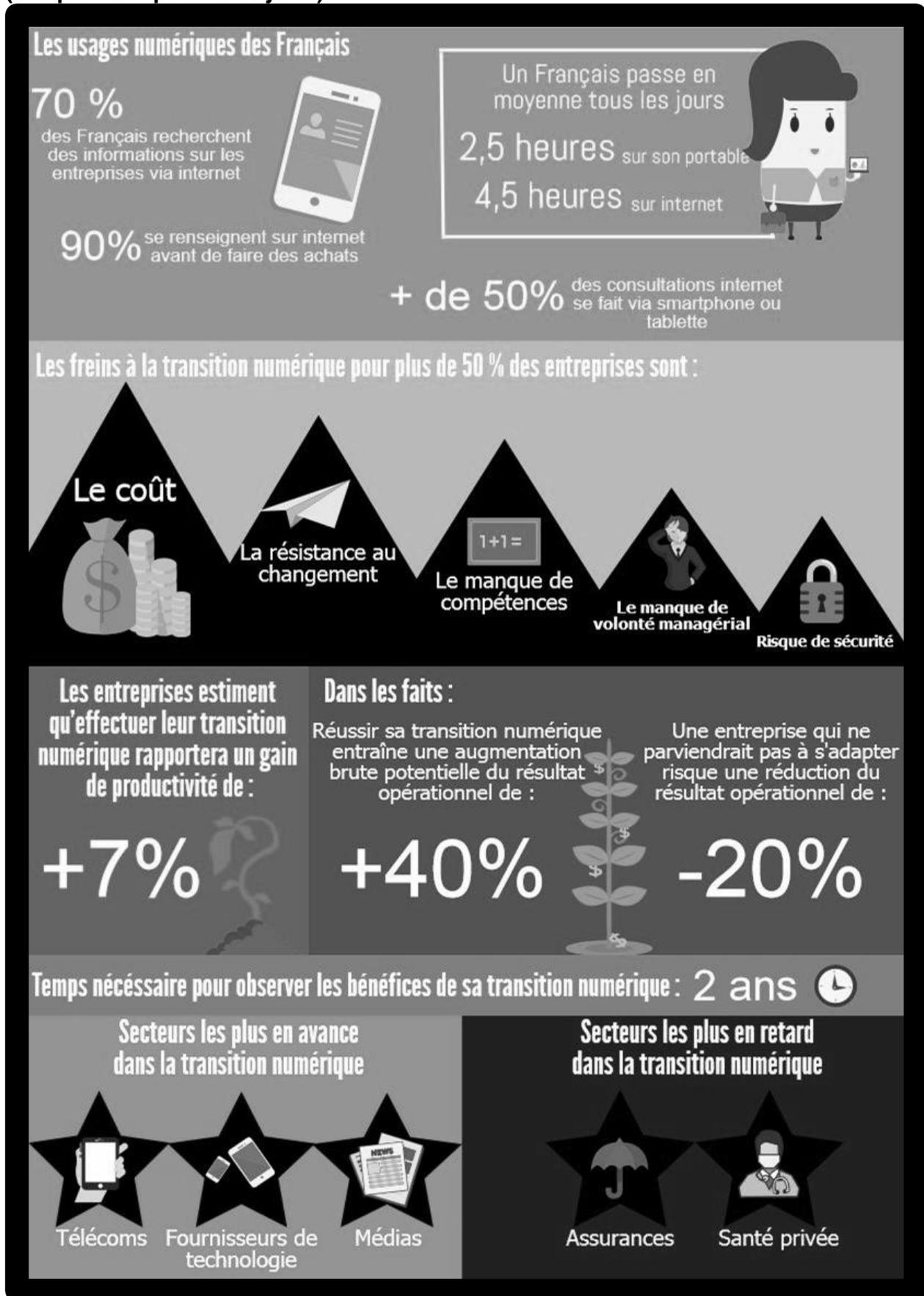


Les jeunes marques n'ont rien à envier aux grandes en termes d'audace ! Tandis que des marques comme L'Oréal planchent en ce moment sur des tubes à base de carton... des marques comme CoZie font des choix radicaux. La marque de cosmétiques biologiques made in France vend ses produits dans des flacons en verre, pré-remplis ou en vrac, consignés et réutilisables à vie. La jeune entreprise se targue ainsi d'économiser 79 % d'émissions de CO2 par flacon réutilisé au lieu d'être jeté.

Source : [www.laposte.fr/entreprise-collectivites](http://www.laposte.fr/entreprise-collectivites) / Màj le 22 juin 2020 / Document modifié par l'auteur

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 9/11

**Document 8 - Engager sa transition numérique, pourquoi est-ce si important ? (uniquement pour le sujet B)**



Source : www.alpina-savoie.com / 19 avril 2021 / Document modifié par l'auteur

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 10/11

## Document 9 :-Télétravail, pourquoi les outils collaboratifs sont-ils devenus indispensables ? (uniquement pour le sujet B)

Le télétravail forcé du confinement a démocratisé l'utilisation des outils collaboratifs, devenus indispensables pour partager l'information, communiquer ou encore suivre l'état d'avancement des projets. Leur pérennisation au sein des petites et moyennes entreprises (PME) présente des avantages indéniables.

### Rendre les équipes plus productives

Qu'il s'agisse de collaborer entre les membres d'une équipe, d'un projet, d'un service ou d'un site, les outils collaboratifs doivent être capables de faciliter le partage et l'accès à l'information. En créant un espace commun à disposition de tous les collaborateurs, les entreprises réduisent le temps passé à rechercher de l'information, les dernières versions des documents et simplifie la communication. McKinsey estime que les entreprises ayant recours aux outils collaboratifs accroissent leur productivité en moyenne de 20 à 25%. Dans le même temps, elles rendent leurs salariés plus autonomes et plus créatifs. En outre, le travail collaboratif permet de tirer profit de l'intelligence collective et donc de favoriser l'innovation.

### Favoriser la collaboration en mode projet

La généralisation d'un télétravail ponctuel après la crise sanitaire du Covid-19 incite les entreprises, notamment les PME, à favoriser la collaboration en mode projet entre les salariés. Ceux-ci doivent pouvoir échanger entre eux, se répartir les tâches à effectuer, prévoir un planning et le respecter, travailler en commun sur des documents partagés, etc.

Source : [www.digital-solutions.konicaminolta.fr/teletravail-outils-collaboratifs-indispensables](http://www.digital-solutions.konicaminolta.fr/teletravail-outils-collaboratifs-indispensables)  
Consulté le 23/11/2021

## Document 10 - Formation et mots-clés (uniquement pour le sujet B)



Source : Document de l'auteur

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Secteur production	Session 2022	Code	SUJET
Economie-gestion	Durée : 2 H	Coefficient : 1	Page 11/11