

 <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Etude de cas</p> 	<h2>Sifraico</h2> <p>Date de réalisation :</p> <p>Objectifs : motivation, coût de revient et prospectus</p>
---	---

La société Sifraico créée en 1965 dans le calvados, a diversifié depuis 10 ans ses activités en adjoignant à la gestion d'entrepôts frigorifiques, la fabrication de produits surgelés. Sa clientèle se compose de grands distributeurs qui vendent les produits sous leur propre marque et de grossistes et collectivités qui achètent les articles sous la marque Sifraico.

Jusqu'à présent, les industries agroalimentaires proposaient sur le marché des produits destinés à réduire le temps de préparation des repas (ex : conserves, surgelés). Or, on assiste à l'apparition d'un marché du « nouveau frais industriel » avec l'arrivée des produits frais prêts à l'emploi (ex : légumes et salades) et des plats cuisinés dont la durée de conservation est très courte. De plus, l'évolution des habitudes alimentaires : déstructuration des repas, préoccupations diététiques, attrait du frais lié aux notions de sain, naturel et bio, rend ce marché très prometteur.

Sifraico envisage d'orienter sa production vers la fabrication de produits dit de quatrième et cinquième gamme.

Motivation et frein d'achat :

Vous avez réuni des articles de revue professionnelles pour cerner le comportement d'achat de la clientèle final.

TRAVAIL A FAIRE

Après avoir défini les notions de quatrième et de cinquième gamme, à partir des annexes 1 et 2, présentez sous formes de tableau les motivations et freins d'achats.

Etude de prix d'un produit :

Sifraico est intéressée par une récente innovation dite « d'atmosphère contrôlée ». Ce procédé permet de proposer des plats cuisinés élaborés sous vide, à base de poisson, d'un délai de conservation de 14 à 21 jours afin de préserver les goûts, saveurs et odeurs des produits. Ces plats qui intègrent la cinquième gamme, illustrent la tendance du « prêt à faire », version maritime.

Des résultats d'enquêtes vous sont fournis en annexes 3 et 4.

TRAVAIL A FAIRE

1 Calculez le coût de production des 100 plats cuisinés de « lotte au poivre vert ».

2 Sachant que les frais d'expédition sont évalués à 4% du coût de production, déterminez le coût de revient d'un plat cuisiné.

3 Le prix de vente H.T du plat cuisiné vendu au grossiste est de 5,09€. Calculez la marge nette et le taux de marque de Sifraico.

4 A partir de l'annexe 4, déterminez le prix d'acceptabilité par la clientèle finale pour ce nouveau produit.

5 Représentez graphiquement la zone d'acceptabilité.

Prospectus :

Ces derniers éléments d'étude incitent Sifraico à prévoir le lancement de 4 plats cuisinés, à base de poissons, dans la cinquième gamme.

Dans un premier temps, la société souhaite orienter son action promotionnelle de lancement vers les grossistes qui approvisionnent les commerces de proximité. Pour drainer la clientèle finale, elle propose de prendre en charge la moitié des frais d'une action de publipostage pour 20 surfaces de ventes de la région. Il s'agirait de déposer un prospectus dans les boîtes à lettres des habitants de la zone de chalandise pour annoncer la vente à des prix exceptionnels des plats cuisinés Sifraico :

- lotte au poivre vert	P.V 7,90€
- bar à la meunière	P.V 7,30€
- colin à la Bretonne	P.V 7,80€
- sole à la Normande	P.V 8,10€

(chaque paquet contient 2 portions)

TRAVAIL A FAIRE

Concevez le prospectus distribué par le magasin AUPRE qui bénéficie de cette action de lancement.

Annexe 1**Que sont les produits de la 4ème gamme et de la 5ème gamme ?**

Les produits de la 4ème gamme sont des produits végétaux frais (fruits, légumes et herbes aromatiques), prêts à l'emploi, ensachés sous atmosphère modifiée (gaz ou vide), après avoir subi quelques pré traitements (lavage, triage, pelage, découpe...), puis stockés à une température positive inférieure ou égale à +4°C.

En ce qui concerne les produits de la 5ème gamme (qui s'applique de préférence aux aliments végétaux), les produits sont précuits à des températures permettent leur pasteurisation ou leur stérilisation, puis conditionnés sous vide dans des emballages plastiques (mais ils peuvent aussi être cuits sous vide dans leur emballage). Les aliments de la 4ème et 5ème gamme sont très pratiques lorsqu'on est pressé et également pour ce que l'on appelle la cuisine d'assemblage, tant en cuisine familiale qu'en cuisine collective. La cuisine d'assemblage ne fait appel qu'à des produits prêts à l'emploi, que l'utilisateur n'a plus qu'à assembler selon ses désirs.

On rappellera par ailleurs que la 1ère gamme désigne les produits frais, bruts, qui n'ont pas subi de traitements pour la conservation ;

la 2ème gamme recouvre les aliments conservés par les méthodes classiques telles que l'appertisation (= conserves) ;

la 3ème gamme comprend les produits congelés et surgelés.

DE LA 1ere A LA 5eme GAMME..... OU COMMENT FAIRE CHANTER SA CUISINE.....

Article réalisé par Chantal Lamour, diététicienne

La conservation des aliments a toujours été une préoccupation des hommes. De la glace en passant par le sel, les procédés ancestraux côtoient désormais ceux de la technologie moderne. A l'heure actuelle, il existe 5 gammes de produits alimentaires. Pour composer vos menus, il vous sera utile de mieux connaître les qualités nutritives des aliments liées à chaque mode de conservation.

1ere GAMME = LES PRODUITS FRAIS du MARCHÉ:

1/ fruits et légumes: Les acheter frais est l'idéal à condition de vérifier leur état de fraîcheur (pas de traces de moisissures) et de les consommer le plus rapidement possible. Une conservation trop longue entraîne des pertes en vitamines et minéraux par action de la lumière. Ils se conservent au réfrigérateur dans le bac à légumes (sauf les pommes de terre, bananes, avocats, oignons, ail, échalotes... à température ambiante).

2/ autres produits (viandes, poissons...): Le risque de développement microbien pathogène est élevé: il faut consommer ces aliments le plus rapidement possible après leur achat (3 à 4 jours). Ils doivent être conservés dans la partie la plus froide du réfrigérateur (2°C).

2eme GAMME = LES CONSERVES, PRODUITS STERILISES et PASTEURISES:

Les aliments sont traités rapidement après leurs récoltes : les pertes vitaminiques et minérales dues à la lumière sont quasi inexistantes.

1/ les conserves classiques: Les aliments sont conditionnés dans des boîtes hermétiques et subissent une appertisation (=stérilisation à haute température). La chaleur détruit les bactéries, modifie la saveur et la couleur des aliments et abaisse leurs taux de vitamines et minéraux. Les conserves s'entreposent à température ambiante. Elles ont une date limite d'utilisation longue (1 à 2 ans).

2/ les semi-conserves: Les aliments sont mis dans des bocaux en verre puis stérilisés. Leur conservation est moins longue: 15 jours à 6 mois (selon l'aliment), au frais (moins de 10°C) et à l'abri de la lumière. Une fois ouverte une conserve ou semi-conserve doit être considérée comme un produit frais et être consommée dans les 3 jours. Ne pas hésiter à utiliser le liquide d'assaisonnement qui contient des vitamines et minéraux de l'aliment.

3/ les produits pasteurisés: (beurre, crème, yaourts...): Les aliments sont exposés à une température moins élevée: les germes dangereux sont détruits mais pas la flore microbienne banale qui peut se développer et engendrer des toxi-infections si les aliments ne sont pas conservés au froid (6°C maxi). Les qualités gustatives et nutritionnelles de ces aliments sont respectées.

4/ Les produits UHT: (lait, crème, jus de fruits...): UHT signifie Ultra Haute Température: les aliments subissent une stérilisation à très haute température pendant quelques secondes. Le risque micro biologique est nul et la valeur nutritionnelle est maintenue (90% des vitamines et minéraux sont préservés).

3eme GAMME = LES PRODUITS SURGELES:

Ici aussi les aliments sont traités dès leurs récoltes et surgelés: ils sont refroidis à cœur très rapidement et leurs tissus sont ainsi moins altérés. Le froid modifie très peu les aliments: leur goût, leur couleur et leur valeur nutritionnelle restent intacts.

Les micro-organismes, s'ils existent, sont neutralisés non détruits: à la rupture de la chaîne du froid, ils se développeront. D'où l'importance, de ne jamais recongeler un produit décongelé.

Il faut limiter leur temps de transport après leur achat et utiliser des sacs isothermes pour les maintenir à une température adéquate.

Leur cuisson se fait sans décongélation préalable et détruira les éventuels germes existants, sans leur "laisser le temps" de se développer.

Leur conservation se fait à température négative (-18°C).

4eme GAMME = LES PRODUITS FRAIS PRETS A L'EMPLOI:

Les légumes, salades sont cru, épluchés, coupés, lavés, désinfectés et conditionnés en sachet transparent hermétique. Ces produits sont fragiles: leur date limite d'utilisation est de 7 jours, si la chaîne du froid est maintenue. Leur conservation se fait à +4°C maximum, au réfrigérateur. Les qualités gustatives et nutritionnelles sont bien conservées.

5eme GAMME = LES PRODUITS FRAIS ASSAISONNES OU CUISINES SOUS VIDE:

Les aliments sont préparés selon leur utilisation: épluchage, lavage et désinfection, découpe...La durée de leur conservation est variable en fonction du produit et des méthodes de préparation:

- cuits sous vide dans leur emballage: 21 jours
- cuits normalement puis mis sous vide: 28 jours
- cuits normalement puis mis sous vide puis pasteurisés: 40 jours.
- Leur conservation se fait au froid positif, soit au réfrigérateur à + 4°C.
- Les risques micro-biologiques sont nuls si l'aliment est consommé dans les temps et s'il est de bonne qualité bactériologique au départ. Les différentes opérations subies par les aliments entraînent des pertes importantes en micro-nutriments: plus un produit est élaboré, plus les pertes en vitamines et minéraux sont élevées.

AUTRES MODES DE CONSERVATION:

1/ La déshydratation: (purée, lait en poudre, potages...): L'eau contenue dans l'aliment est retirée par un séchage à chaud. Privées d'eau les bactéries ne peuvent plus se développer. La consommation de ces aliments est donc plus longue, à température ambiante (15°C maxi) mais à l'abri de l'humidité. Les qualités gustatives sont légèrement modifiées.

2/ La lyophilisation: (café, herbes aromatiques...): Elle correspond à une déshydratation sur un aliment préalablement surgelé. Cette méthode conserve davantage les arômes. Pour ces 2 types de produits, bien rajouter la quantité indiquée sur l'emballage. Bien refermer les sachets après utilisation et ne pas tarder pour les consommer. Leur fabrication entraîne des pertes en vitamines et minéraux.

3/ L'ionisation ou irradiation: Les aliments sont passés à une source radioactive diminuant les risques bactériologiques. L'opération détruit ou dénature les molécules fragiles de l'aliment mais conserve des qualités nutritionnelles satisfaisantes. Les risques radioactifs sont inexistant: le procédé a été déclaré salubre par l'OMS (Organisation Mondiale pour la Santé). Elle permet de ralentir la germination des pommes de terre, la maturation des fruits, la conservation de l'ail, des oignons...

LA CONSERVATION "A L'ANCIENNE":

Ces techniques de conservation existent depuis des siècles, elles sont utilisées telles quelles ou modifiées grâce aux progrès techniques.

1/ Le salage: Le sel est un condiment courant, datant de la préhistoire: les Egyptiens salaient viandes et poissons, les Romains conservaient olives, légumes...On sale à sec la morue, les anchois... afin de leur assurer une conservation efficace et de longue durée. Dans un aliment qui contient plus de 15% de sel, les bactéries ne peuvent plus se développer. Sur le plan nutritif, attention aux apports en sodium de ces aliments!

2/ La saumure: C'est de l'eau, du sel et des additifs (aromates, sucre, nitrates...). Les poissons, certaines charcuteries sont ainsi traités avant leur fumage. Les salaisons doivent être conservées au frais.

3/ Le fumage: Il se fait traditionnellement au feu de bois: l'aliment se dessèche et s'imprègne d'un goût de fumée. Il est plus utilisé aujourd'hui pour le goût que pour la conservation.

4/ La fermentation: C'est une transformation naturelle ou provoquée des constituants des aliments sous l'influence de micro-organismes, de bactéries ou de levures. C'est une conservation qui améliore souvent les qualités nutritives des aliments. La fermentation apporte aussi son goût, sa texture. Elle n'est pas synonyme, comme les 3 précédents moyens, de très longue conservation.

Annexe 3

Exemple de répartition des charges indirectes pour 100 plats cuisinés (lotte au poivre vert – deux portions)			
	Nettoyage du poisson	Cuisson et préparation	Mise sous vide conditionnement
Nature de l'unité oeuvre	L'heure machine	L'heure main-d'œuvre	L'heure machine
Nb d'unité d'oeuvre	10	8	22,75
Coût de l'unité	0,65	14	1,88

La fabrication d'un plat cuisiné de lotte au poivre vert de 420 g nécessite 180 g de poisson frais dont le coût d'achat est de 6,90 €uros le kg, un sachet de 200 g de légumes au coût de 0,50 €uros le kg et 4 centièmes de mains d'œuvre directe à 17 €uros l'heure.

Annexe 4

A : a quel prix n'achèteriez vous pas le produit car la qualité vous semblerait insuffisante ?

B : a quel prix n'achèteriez vous pas le produit car il vous semblerait trop cher ?

A	prix	B
93	7,6	0
90	7,8	17
89	8	42
74	8,2	54
59	8,4	69
50	8,6	89
25	8,8	126
14	9	68
6	9,2	35