

**PROPOSITION DE CORRIGÉ**

**L'externalisation, une réponse à la croissance ?**

**1. Présenter les finalités de cette organisation et les parties prenantes qui y sont associées. (3 points)**

*Point 2.1 : La finalité d'une entreprise se limite-t-elle à la réalisation d'un profit ?*

Cette organisation est une entreprise privée, sa finalité ne se limite pas à la réalisation d'un profit.

- Finalité économique : l'entreprise cherche à dégager un profit pour assurer sa pérennité en poursuivant une croissance soutenue. Les parties prenantes associées sont principalement les actionnaires (dividendes) et les salariés (rémunération et stabilité de l'emploi).
- Finalité sociétale : L'entreprise a une responsabilité vis-à-vis de la société en termes de création d'emplois, de satisfaction des consommateurs et de préservation de l'environnement, ce qu'illustre la démarche écocitoyenne mise en place chez les Potages du Marmiton.

**2. Repérer les éléments du diagnostic stratégique interne et externe des Potages du Marmiton. (5 points)**

*Point 6.2 : Quelles sont les composantes du diagnostic stratégique ?*

**DIAGNOSTIC EXTERNE**

Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• les soupes liquides en brique représentent plus de 60% des ventes et les conditionnements liquides progressent au détriment des formes déshydratées ;</li> <li>• plus de 78% des Français consomment de la soupe industrielle ;</li> <li>• marché en progression constante chaque année, + 20 % en valeur en 5 ans ;</li> <li>• des consommateurs attachés aux recettes traditionnelles et « bio », privilégiant les ingrédients sains et naturels.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• une forte concurrence des grands groupes (Royco, Knorr, Créaline, etc.) ;</li> <li>• la soupe est un produit saisonnier : 3/4 des ventes se font entre septembre et fin mars ;</li> <li>• la soupe maison demeure ancrée dans les modes de vie.</li> </ul>

**DIAGNOSTIC INTERNE**

<b>Forces</b>	<b>Faiblesses</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• des innovations régulières, tant au niveau des saveurs que des conditionnements ;</li> <li>• la mise en avant du 100% français ;</li> <li>• in positionnement sur le créneau des recettes traditionnelles aux ingrédients naturels (sans OGM) ;</li> <li>• un engagement éco-responsable (conditionnement et procédé de production).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• des capacités de production saturées ;</li> <li>• une taille modeste sur un marché où dominant les grands groupes.</li> </ul>

**3. Caractériser le mode de production choisi par les Potages du Marmiton. Montrer la pertinence de ce choix. (3 points)**

*Point 4.1 : Quel mode de production choisir ?*

Le mode de production choisi est un mode de production en série (15 millions de briques fabriquées en 2013).

Ce mode de production est adapté aux caractéristiques du produit :

- produit de consommation de masse,
- standardisé,
- de faible valeur unitaire.

**4. Préciser l'objectif stratégique des Potages du Marmiton et identifier le problème de management rencontré pour l'atteindre. (3 points)**

*Point 3.2 : Sur quoi portent les décisions et comment sont-elles prises ?*

Leur objectif est de poursuivre une croissance soutenue grâce à une offre diversifiée, et de répondre à une demande croissante d'année en année.

Pour l'atteindre, les Potages du Marmiton doivent être en mesure de faire face à cette la croissance ininterrompue de la demande qui s'adresse à elle. Ses capacités de production sont déjà utilisées à 97% en 2013 et les prévisions de croissance de la demande sont positives. Pour y répondre, il leur faudrait utiliser leurs capacités de production à 111%, ce qui est impossible.

Les Potages du Marmiton font donc face à un problème de saturation de leurs capacités de production.

**5. Identifier et analyser la pertinence des solutions envisagées par Potages du Marmiton pour répondre à ce problème. (4 points)**

*Point 4.1 : Quel mode de production choisir ? Point 7.1 : Quelles sont les principales options stratégiques pour les entreprises ?*

Les solutions envisagées par les Potages du Marmiton sont des solutions d'externalisation :

- Externaliser une partie des quantités produites;
- Externaliser uniquement le conditionnement.

	<b>Avantages</b>	<b>Inconvénients</b>
<b>Externalisation de la production</b>	Gain de temps Adaptation rapide aux évolutions de la demande (flexibilité accrue)	Risque de démotivation des salariés, voire de dégradation du climat social Dépendance vis-à-vis du sous-traitant Risque de non respect de la démarche éco-responsable
<b>Externalisation du conditionnement</b>	Concentration sur le cœur de métier : la production de potages et l'élaboration de recettes originales	Complexité technique de la mise en œuvre Accroissement de l'empreinte carbone et des coûts de transport

**6. Présenter une autre option stratégique possible pour répondre à ce problème en exposant ses avantages et ses inconvénients. (2 points)**

*Point 4.1 : Quel mode de production choisir ? Point 7.1 : Quelles sont les principales options stratégiques pour les entreprises ?*

L'autre option possible est la stratégie d'intégration.

	<b>Avantages</b>	<b>Inconvénients</b>
<b>Création d'une nouvelle unité de production</b>	Motivation accrue des salariés Maîtrise totale des procédés de production respectant la démarche écocitoyenne	Investissements matériels importants Recrutement impliquant des coûts financiers et nécessitant du temps

Accepter toute proposition cohérente.