Économie et Organisation Administrative des Entreprises : 2 BAC SGC

Semestre 1 Devoir 2 Modèle 1

Professeur : Mr JABER Naoufal

I- Exercice 1

1-1/ Présentation de l'entreprise

Dénomination sociale	Centrale Danone S.A (CDA)
Forme juridique	Société Anonyme à Conseil d'Administration
Site web	www.centralelaitiere.com
Appartenance	Détenue à 90,86% par le groupe français Danone
Activité	Fabrication et commercialisation du lait frais et UHT, des produits laitiers et des fromages.
Capital social (2015)	94 200 000 MAD
Fait marquant (2015)	La dénomination sociale « Centrale Laitière » devient « Centrale Danone ».

I- Exercice 1

1-2/ Documents

Document 1 : Politique d'achat

L'enjeu principal pour Centrale Danone consiste à construire avec les fournisseurs une relation durable, garante de la qualité des produits, tout en veillant à rester compétitif et à créer de la valeur.

En amont, et afin d'atteindre l'autosuffisance laitière nationale, Centrale Danone s'engage auprès de ses 120 000 éleveurs au travers de nombreux programmes d'assistance, d'animation et de formation visant
une productivité et un coût t de production maîtrisés.

Les achats locaux concernent principalement le lait, les plastiques, les flexibles, les films, les surpacks, les préparations de fruits et le sucre. Ils représentent 70% du total achat de Centrale Danone.

Les achats importés comportent les bricks, les arômes, les amidons, les ferments, la poudre, le beurre et les sleeves.

I- Exercice 1

1-2/ Documents

Document 2 : Processus de production du lait UHT

Les unités de production de Centrale Danone répondent à des règles strictes, notamment en termes d'hygiène, qui permettent de proposer un lait de qualité. Le lait passe par plusieurs étapes :

1- Le lait doit passer par une première étape importante, la pasteurisation. Cette pasteurisation permet d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'homme. Elle s'effectue grâce au contact de plaques chaudes. Le lait est ainsi chauffé à 72°C pendant 15 secondes.

2- Une fois pasteurisé, le lait est écrémé à l'aide d'une écrémeuse. Cette dernière sépare la crème et le lait en faisant tourner le lait à toute allure.

3- Le lait passe ensuite par la stérilisation. Il est chauffé grâce à de la vapeur d'eau et atteint une température de 140°C durant deux secondes. Tous les micro-organismes sont ainsi détruits. On parle de stérilisation UHT, c'est-à-dire Ultra Haute Température.

4- Le lait est prêt à être emballé dans des briques le laissant à l'abri de l'air et de la lumière, afin de le conserver au mieux. Stocké, il peut ensuite être acheminé vers les épiceries et les supermarchés.

I- Exercice 1

1-3/ Travail à Faire

1. Rappeler les principales étapes du processus d'achat.
2. Relever les objectifs de la politique d'achat de CDA.
3. Reproduire et compléter le tableau suivant :

	Besoins d'achat de CDA	Part en %
Achats importés		
Achats locaux		

4. Donner une raison expliquant le recours de CDA aux :

- Achats importés.
- Achats locaux.

5. Schématiser le processus de production du lait UHT de CDA.
6. Identifier le mode de production du lait UHT adopté par CDA selon les contraintes commerciales. Justifier votre réponse.
7. Préciser l'utilité du stockage de produits finis pour CDA.
8. Citer deux risques liés à la constitution d'un stock excessif.