

## Le cas Bio'Soup – M2 ARSA 05/09/2023

Etude de cas par groupes de 2 à 6 personnes

### 1. Le cadre

Vous êtes un groupe d'amis, issus de cursus variés :

L'équipe	Formation / Domaine de compétences	Profil	(indiquez votre nom en face de votre rôle)
Louis	Université de droit / expert en droit des sociétés et droit social / connaît un peu le droit de l'alimentation	Très « pro », capacité de travail redoutable, économise ses mots mais parle juste,	
Garance	Master en Marketing & communication	Pétilante, au courant de toutes les tendances, entretient de très bonnes relations avec la presse professionnelle	
Céline	Ingénieure AgroParisTech / experte process de transformation des produits alimentaires	Battante, innovante et visionnaire, particulièrement vive et ouverte d'esprit, fédératrice	
Amine	Ingénieur Esiea / Expert numérique / systèmes d'information	Brillant informaticien, expert réseau, très sensibilisé à la sûreté des systèmes d'information	
Nafi	Ingénieure Ensam (arts et métiers) / Génie de l'automatisme et de la mécanique	Ingénieuse, très méthodique, meneuse de troupes, capable de résoudre n'importe quel problème technique	
Domi	BTS force de vente / peu diplômée mais excellentes aptitudes commerciales, connaît très bien les réseaux de la grande distribution / nombreux contacts	Peu à l'aise à l'écrit, imbattable à l'oral, connaît par cœur les ficelles du commerce, dispose d'un bon réseau de clients potentiels	

Vous avez chacun quelques années d'expérience professionnelle dans votre domaine et vous envisagez désormais un projet commun : vous allez créer Bio'Soup !

- Bio'Soup proposera une gamme de soupes « 100% certifiées Agriculture Biologique », fabriquées à partir d'ingrédients produits au plus près du site de fabrication,
- Bio'Soup sera une entreprise privée, de forme juridique SAS (Société par Actions Simplifiée), dont vous serez tous actionnaires à parts égales, associés à un « *business angel* » qui détiendra 49% des parts,
- Les Bio'soups seront conditionnées dans des briques cartonnées fabriquées avec un maximum de composants issus de filières de recyclage,
- Les Bio'soups seront des produits de longue conservation, proposées au rayon épicerie, conservées à température ambiante : tout le monde y aura ainsi accès facilement, elles ne nécessiteront aucune dépense énergétique liée à leur conservation,
- Vous souhaitez néanmoins développer des produits « premium », au goût inimité pour des produits d'épicerie, grâce notamment à des ingrédients sélectionnés avec soin et un process légèrement innovant pour lequel Céline avait déposé un brevet dans le cadre de son projet de fin d'études,
- Dans un premier temps vous visez une commercialisation dans les circuits de distribution locaux, y compris les magasins de la grande distribution avec lesquels il sera possible de travailler,
- Votre « *business angel* » vous met à disposition un site de fabrication de 3000 m<sup>2</sup>, dans la zone industrielle de Louverné, en Mayenne (53),
- Le site dispose de :
  - 5 bureaux équipés,
  - 1 salle de réunion
  - 1 cantine adaptée pour environ 15 personnes
  - 1 zone de fabrication pouvant accueillir vos équipements de process : il reste à acquérir lesdits équipements et des travaux d'aménagement et de cloisonnement le cas échéant seront nécessaires pour organiser les flux de production
  - 1 frigo en froid négatif

- 1 entrepôt de stockage bien dimensionné équipé d'un quai de réception matières premières et d'un quai d'expédition
- 1 local utilités (« salle des machines » : électricité, vapeur, air comprimé, eau chaude)
- 1 local compresseurs froid pour les zones à température dirigée.

Dans votre « business plan » vous envisagez de recruter 10 collaborateurs pour le démarrage de l'activité:

- 1 profil cuisinier pour perfectionner l'élaboration des recettes
- 1 commercial « terrain »
- 5 opérateurs de production
- 1 technicien de maintenance
- 1 technicien logistique
- 1 assistant achats

Pour tous les autres besoins en ressources vous aurez dans un premier temps recours à des prestations externalisées.

#### **Atelier 1 – 45 min**

- Choisissez votre rôle
- Etablissez une liste des activités-clefs qui devront être couvertes dans le périmètre de Bio'Soup SAS

#### **Atelier 2 – 30 min**

- Etablissez une SWOT de Bio'Soup

#### **Atelier 3 – 45 min**

- Caractériser un processus

#### **Atelier 4 – 30 min**

- Etablir un RACI