

|                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| <b>DANS CE CADRE</b>  | Académie :   | Session :  |
|                       | Examen :   | Série :  |
|                       | Spécialité/option :                                  | Repère de l'épreuve :  |
|                       | Epreuve/sous épreuve :                               |  |
|                       | NOM :  |  |
|                       | (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) |  |
| <b>NE RIEN ÉCRIRE</b> | Prénoms :  | N° du candidat <input type="text"/>                                  |
|                       | Né(e) le :   | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) |
|                       | <input type="text"/>                                 | Appréciation du correcteur   |
|                       | Note :   |  |

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## CAP BOUCHER

### Épreuve EP1

## APPROVISIONNEMENT, ORGANISATION ET ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

Session 2024

### SUJET

**DURÉE : 02H00 – COEFFICIENT : 4**

|  |         |
|--|---------|
| 1 <sup>ère</sup> Partie : Approvisionnement, réception, stockage | /20 pts |
| 2 <sup>ème</sup> Partie : Technologie                            | /20 pts |
| 3 <sup>ème</sup> Partie : Sciences appliquées                    | /20 pts |
| 4 <sup>ème</sup> Partie : Connaissance de l'entreprise           | /20 pts |
| TOTAL  | /80 pts |
| NOTE   | /20 pts |

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.  
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue », est autorisé.

|   |                           |                      |
|---|---------------------------|----------------------|
| <b>CAP BOUCHER – SESSION 2024</b>   | <b>2406-CAP BOUCH EP1</b> | <b>SUJET</b>         |
| <b>ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel</b> | <b>Durée : 2H00</b>       | <b>Coef. : 4</b>     |
|   |                           | <b>Page 1 sur 19</b> |

## Mise en situation professionnelle

Monsieur LETORD dirige une entreprise située au centre-ville de Périgueux (24), « La Boucherie du Lion ».

Il vient de la reprendre, alors qu'elle était fermée depuis deux ans.

Monsieur LETORD est associé avec Monsieur COURCEL, au sein d'une SARL qu'ils viennent de créer.

L'ensemble du personnel est composé des associés, d'une vendeuse et d'un apprenti (vous-même).

La « boucherie du lion » privilégie les circuits courts et propose des viandes de plusieurs races bénéficiant d'un label de qualité.

Il souhaite développer son entreprise et se faire connaître pour la qualité de ses produits afin de fidéliser la clientèle.

Grâce à votre formation, vous avez acquis des compétences en matière d'hygiène et de sécurité qui seront un atout pour garantir la qualité sanitaire de l'entreprise.



**Boucherie du Lion**

### Fiche d'identité de l'entreprise

#### **Boucherie du Lion**

1976 Route des Saveurs  
24000 PÉRIGUEUX

Tél. : 05 53 55 08 32

Mail : [contact@boucherie-du-lion.com](mailto:contact@boucherie-du-lion.com)

SARL au capital de 2000 €

RCS Périgueux 122365887

|   |                           |                      |
|---|---------------------------|----------------------|
| <b>CAP BOUCHER – SESSION 2024</b>   | <b>2406-CAP BOUCH EP1</b> | <b>SUJET</b>         |
| <b>ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel</b> | <b>Durée : 2H00</b>       | <b>Coef. : 4</b>     |
|   |                           | <b>Page 2 sur 19</b> |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1<sup>ÈRE</sup> PARTIE : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel /20 pts

Monsieur LETORD souhaite participer à l'opération « MADE IN VIANDE » avec le soutien de l'association INTERBEV. Cette manifestation a pour but de faire connaître et de développer son entreprise. Afin de préparer au mieux cet événement, il va passer une commande à son fournisseur principal. Lors de la réception, le livreur vous remet le bon de livraison suivant.



### BON DE LIVRAISON N° 102016

Date : 05/05/2024

#### Périgord Viande

ZI Marsac  
24430 Marsac sur l'Isle  
Tél. : 05 55 46 10 12

À : **Boucherie du Lion**  
Adresse : 1976 Route des Saveurs  
24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 55 08 32

N° Client : 20146

| Date et heure de départ des marchandises                      |        | Transporteur | Signatures    |              |
|---|--------|--------------|---------------|--------------|
|   |        |              | Client        | Transporteur |
| 05/05/2024  | 7h30   | CLAS         |               |              |
| Description   | N° lot | Quantité     | Poids (kg)    |              |
| AV5 Bœuf LIMOUSIN France frais<br>Classe CU2                  | 33277  | 1            | 88,95         |              |
| Cuisseau de Veau LIMOUSIN France<br>Classe V3R3               | 33452  | 2            | 55,46         |              |
| Culotte d'Agneau du Périgord France<br>Label Rouge Classe LE3 | 35228  | 4            | 32,3          |              |
| Poulet effilé bio   | 3122   | 5            | 16,52         |              |
| Langue de Bœuf Origine France congelée                        | 39022  | 3            | 4,68          |              |
| Panse de Bœuf sous vide                                       | 33352  | 1            | 10,56         |              |
| <b>Total</b>  |        | <b>16</b>    | <b>208.47</b> |              |

|  |                    |           |               |
|--|--------------------|-----------|---------------|
| CAP BOUCHER – SESSION 2024   | 2406-CAP BOUCH EP1 | SUJET     |               |
| ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel | Durée : 2H00       | Coef. : 4 | Page 3 sur 19 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1 **Indiquer** les températures maximales de conservation autorisées, dans le tableau suivant.

| Produits / désignations | Température maximale de conservation |
|-------------------------|--------------------------------------|
| AV5 de bœuf frais       | .....                                |
| Poulet effilé bio       | .....                                |
| Langue de bœuf congelée | .....                                |
| Panse de bœuf sous vide | .....                                |

1.2 **Citer** quatre contrôles qui doivent être effectués lors de la livraison des marchandises.

- .....
- .....
- .....
- .....

1.3 Une estampille sanitaire d'abattoir est apposée sur l'AV5. **Compléter** les quatre encadrés vides.

.....

.....

.....

.....

.....

Communauté européenne

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La température du veau à la réception est excessive. Elle dépasse de 6°C la température maximale autorisée.

1.4 **Préciser** la décision à prendre, en entourant la bonne réponse parmi les trois propositions ci-dessous.

- a) Mettre rapidement la viande au frais pour qu'elle redescende en température.
- b) Accepter de prendre la viande, mais faire une réclamation ou une réserve auprès du fournisseur.
- c) Refuser la marchandise et la renvoyer au fournisseur.

Les poulets sont livrés dans des cartons.

1.5 **Énoncer** les règles de stockage de cette matière première une fois réceptionnée.

.....

.....

.....

.....

.....

La culotte d'agneau comporte le tampon « LE2 ».

1.6 **Donner** la signification de ce tampon.

| TAMPON               |   | SIGNIFICATION |
|----------------------|---|---------------|
| Catégorie            | L |               |
| Conformation         | E |               |
| État d'engraissement | 2 |               |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Trois véhicules différents peuvent transporter des viandes : isotherme, réfrigérant ou frigorifique.

1.7 **Relier** chaque terme à sa définition.

- |  |   |                |
|--|---|----------------|
| Caisse isotherme sans moteur avec source de froid autre que mécanique (glace par exemple). | • | • Frigorifique |
| Caisse isotherme avec moteur qui produit du froid.   | • | • Isotherme    |
| Caisse isotherme sans moteur ni source de froid, qui permet de maintenir une température.  | • | • Réfrigérant  |

|  |                    |               |
|--|--------------------|---------------|
| CAP BOUCHER – SESSION 2024   | 2406-CAP BOUCH EP1 | SUJET         |
| ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel | Durée : 2H00       | Coef. : 4     |
|  |                    | Page 6 sur 19 |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2<sup>ÈME</sup> PARTIE : Technologie

/20 pts

L'association INTERBEV aide les boucheries à participer à l'opération « Made in Viande ».

2.1 **Donner** la signification du sigle « INTERBEV ».

INTERBEV : .....

.....

2.2 Parmi les propositions suivantes, **cocher** les trois cases correspondant aux missions attribuées à cet organisme.

| Missions   | Missions attribuées à INTERBEV |
|--|--------------------------------|
| Mettre les viandes françaises en valeur.                                     |                                |
| Aider les bouchers à payer leurs factures.                                   |                                |
| Fournir du matériel aux boucheries à tarif très bas.                         |                                |
| Valoriser la filière viande, ses différents métiers et ses professionnels.   |                                |
| Organiser et favoriser la discussion entre les professionnels de la filière. |                                |

Le bon de livraison fait apparaître du bœuf et du veau de race limousine.

2.3 **Indiquer** l'aptitude principale de la race limousine.

.....

2.4 **Proposer** trois autres races ayant la même aptitude.

- .....
- .....
- .....

|  |                    |               |
|--|--------------------|---------------|
| CAP BOUCHER – SESSION 2024   | 2406-CAP BOUCH EP1 | SUJET         |
| ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel | Durée : 2H00       | Coef. : 4     |
|  |                    | Page 7 sur 19 |

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2.5 **Citer** les cinq morceaux composant le cuisseau de veau.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

2.6 **Citer** les six os du cuisseau de veau, sans la queue.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

2.7 Pour le bœuf, l'agneau et le veau, **proposer** un morceau pour une cuisson longue et un morceau pour une cuisson rapide.

|        | Morceau pour une cuisson longue | Morceau pour une cuisson rapide |
|--------|---------------------------------|---------------------------------|
| Bœuf   |                                 |                                 |
| Veau   |                                 |                                 |
| Agneau |                                 |                                 |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3<sup>ÈME</sup> PARTIE : Sciences appliquées

/20 pts

## 3.1 Sciences appliquées à l'alimentation

Dans le cadre d'un régime hypocalorique, une cliente vous demande conseil pour le choix d'une viande maigre.

3.1.1 Dans le tableau de composition des viandes ci-dessous, **entourer** le constituant correspondant aux matières grasses.

| Composition<br>(en g) | Viandes (pour 100 g) |             |               |               |
|-----------------------|----------------------|-------------|---------------|---------------|
|                       | <i>Bœuf</i>          | <i>Veau</i> | <i>Mouton</i> | <i>Cheval</i> |
| <i>Protides</i>       | 20                   | 19          | 19,8          | 22            |
| <i>Lipides</i>        | 9                    | 5           | 10            | 2,7           |
| <i>Glucides</i>       | 0                    | 0           | 0             | 0,5           |

3.1.2 À l'aide du tableau ci-dessus, **relever** deux choix de viande adaptés au régime de ce client.

- .....
- .....

Votre cliente vous demande de la viande rouge.

3.1.3 **Cocher** deux apports nutritionnels représentatifs de la viande de bœuf.

- Eau                       Fer                       Fibres                       Protéines

3.1.4 **Citer** deux facteurs influençant les besoins nutritionnels selon les personnes.

- .....
- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les aliments consommés sont digérés pour libérer les nutriments nécessaires au bon fonctionnement du corps humain.

3.1.5 **Compléter** le tableau suivant avec les organes ou sucs digestifs mis en jeu lors de la digestion : la bile, l'estomac, les intestins, la salive, les sucs pancréatiques.

| ORGANE               | SUC DIGESTIF         |
|----------------------|----------------------|
| La bouche            |                      |
|                      | Les sucs gastriques  |
| La vésicule biliaire |                      |
| Le pancréas          |                      |
|                      | Les sucs intestinaux |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3.2 Sciences appliquées à l'hygiène

La cliente décide d'acheter des steaks hachés pour ses enfants. Afin de respecter la chaîne du froid, vous lui conseillez de les conserver à une température entre 0°C et 4°C et de les consommer dans un délai de 24 heures.

3.2.1 **Énoncer** le principe de la chaîne du froid.

3.2.2 **Cocher** l'impact du froid positif sur la reproduction des micro-organismes.

- Le froid positif ralentit le développement des micro-organismes.
- Le froid positif stoppe le développement des micro-organismes.

3.2.3 **Citer** deux facteurs, autres que la température, favorables à la multiplication des micro-organismes.

- .....
- .....

3.2.4 **Relier** chaque exemple de micro-organismes à sa famille d'appartenance.

| Micro-organismes     |  | Familles de micro-organismes |
|----------------------|--|------------------------------|
| Hépatite A ●         |  | ● Bactérie                   |
| Moisissure ●         |  | ● Champignon microscopique   |
| Staphylocoque doré ● |  | ● Parasite                   |
| Trichine ●           |  | ● Virus                      |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La cliente sait que la viande de bœuf est susceptible d'être contaminée par un parasite alimentaire.

3.2.5 **Nommer** le parasite potentiellement présent dans la viande de bœuf.

.....

3.2.6 **Indiquer** à la cliente la mesure mise en place lors de l'abattage des viandes pour prévenir la contamination.

.....

3.2.7 **Citer** l'élément que vous trouverez sur la carcasse attestant de la qualité sanitaire du morceau de bœuf.

.....

3.2.8 **Proposer** à la cliente une mesure qu'elle peut mettre en œuvre pour être certaine de ne pas être contaminée par ce parasite.

.....

|  |                    |                |
|--|--------------------|----------------|
| CAP BOUCHER – SESSION 2024   | 2406-CAP BOUCH EP1 | SUJET          |
| ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel | Durée : 2H00       | Coef. : 4      |
|  |                    | Page 12 sur 19 |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3.3 Sciences appliquées à l'équipement

Les appareils producteurs de froid sont essentiels dans votre activité, notamment pour le respect de la chaîne du froid. L'entretien de ces appareils et du laboratoire est donc un point primordial pour assurer le respect de l'hygiène alimentaire.

En fin de journée vous devez nettoyer le laboratoire. Vous avez plusieurs produits à votre disposition. Voici l'étiquette de l'un d'entre eux :

### PRODUIT NET'TOUT

DÉTERGENT DÉSINFECTANT DE SOL ET DE SURFACE

BACTÉRICIDE ET FONGICIDE

Dose de 20 ml (ou 35 ml en cas d'eau dure) pour un seau de 8 litres d'eau.

Rincer à l'eau claire.

Précautions d'emploi :

- Ne pas avaler ;
- En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement avec de l'eau.

3.3.1 **Expliquer** le mode d'action des termes suivants.

Détergent : .....

Désinfectant : .....

3.3.2 **Préciser** deux familles de micro-organismes sur lesquelles agit ce produit.

- .....

- .....

|  |                    |                |
|--|--------------------|----------------|
| CAP BOUCHER – SESSION 2024   | 2406-CAP BOUCH EP1 | SUJET          |
| ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel | Durée : 2H00       | Coef. : 4      |
|  |                    | Page 13 sur 19 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lorsque vous utilisez un produit d'entretien dans votre laboratoire, vous devez tenir compte de quatre paramètres pour optimiser l'efficacité du produit.

3.3.3 **Indiquer** ces quatre paramètres.

- .....
- .....
- .....
- .....

L'eau dure a un impact sur l'utilisation des produits d'entretien.

3.3.4 **Préciser** les deux caractéristiques d'une eau dure.

- .....
- .....

3.3.5 **Indiquer** la précaution à prendre lors de l'utilisation du produit NET'TOUT avec une eau dure, pour maintenir son efficacité.

.....

.....

Le pictogramme ci-dessous est présent sur la fiche technique du produit NET'TOUT.

3.3.6 **Donner** la signification de ce pictogramme.



.....

3.3.7 **Proposer** un équipement de protection individuel à utiliser lors de la manipulation du produit NET'TOUT.

.....

|  |                    |                |
|--|--------------------|----------------|
| CAP BOUCHER – SESSION 2024   | 2406-CAP BOUCH EP1 | SUJET          |
| ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel | Durée : 2H00       | Coef. : 4      |
|  |                    | Page 14 sur 19 |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 4<sup>ÈME</sup> PARTIE : Connaissance de l'entreprise

/20 pts

Vous êtes apprenti au sein de la boucherie du Lion. La carte d'identité de l'entreprise est la suivante :



**Boucherie  
du Lion**

### **Boucherie du Lion**

1976 Route des Saveurs  
24000 PÉRIGUEUX

Tél. : 05 53 55 08 32

Mail : [contact@boucherie-du-lion.com](mailto:contact@boucherie-du-lion.com)

SARL au capital de 2000 €  
RCS Périgueux 122365887

Votre employeur souhaite tester vos connaissances et compétences en vous soumettant les dossiers suivants.

### 4.1 Initiation juridique et sociale

À partir de la fiche d'identité de l'entreprise, votre employeur vous demande de répondre aux questions suivantes.

4.1.1 **Indiquer** la raison sociale de l'entreprise.

.....

4.1.2 **Préciser** la signification du sigle « RCS ».

RCS : .....

4.1.3 **Retrouver** le statut juridique de l'entreprise (sigle et signification du sigle).

Sigle : .....

Signification : .....

4.1.4 **Citer** un avantage de cette forme juridique.

.....

.....

|  |                    |                |
|--|--------------------|----------------|
| CAP BOUCHER – SESSION 2024   | 2406-CAP BOUCH EP1 | SUJET          |
| ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel | Durée : 2H00       | Coef. : 4      |
|  |                    | Page 15 sur 19 |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre employeur, Monsieur LETORD, vient d'embaucher en CDI un nouveau salarié, M. PRUEL.

Il vous charge de répondre aux questions suivantes.

4.1.5 **Relever** le sigle du contrat de travail signé et **donner** sa signification.

Sigle du contrat de travail : .....

Signification du sigle : .....

4.1.6 **Indiquer** les parties signataires du contrat.

.....  
.....

4.1.7 **Compléter** le tableau en indiquant deux obligations pour chacune des parties.

| Employeur      | Employé        |
|----------------|----------------|
| .....<br>..... | .....<br>..... |
| .....<br>..... | .....<br>..... |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 4.2 Connaissance de l'entreprise et éléments comptables

Votre employeur vous charge de la tenue de la fiche de stock de la viande de porc du mois de mai. L'inventaire permanent des produits de la boucherie est tenu en utilisant la méthode d'évaluation PEPS (Premier Entré - Premier Sorti).

Au 1<sup>er</sup> mai, il y a 8 barquettes en stock pour un prix unitaire de 20,00 €.

Pour effectuer votre travail, vous disposez des éléments suivants :

|  |
|--|
| <i>Bon d'entrée n° 45</i>                  |
| Date : 03/05                               |
| Référence : 122/400                        |
| Article : Porc                             |
| Unité : Barquette de 2 kg                  |
| Quantité : 6 barquettes à<br>19,45 € l'une |

|                            |
|----------------------------|
| <i>Bon de sortie n° 90</i> |
| Date : 10/05               |
| Référence : 122/400        |
| Article : Porc             |
| Unité : Barquette de 2 kg  |
| Quantité : 5 barquettes    |

|                            |
|----------------------------|
| <i>Bon de sortie n° 91</i> |
| Date : 17/05               |
| Référence : 122/400        |
| Article : Porc             |
| Unité : Barquette de 2 kg  |
| Quantité : 6 barquettes    |

|   |
|---|
| <i>Bon d'entrée n° 48</i>                   |
| Date : 31/05                                |
| Référence : 122/400                         |
| Article : Porc                              |
| Unité : Barquette de 2 kg                   |
| Quantité : 10 barquettes à<br>18,35 € l'une |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2.1 **Compléter** la fiche de stock de la viande de porc à l'aide des bons d'entrée et de sortie du mois de mai.

### FICHE DE STOCK

| Dates | Libellés       | Entrées |    |         | Sorties |    |         | Stock |       |         |
|-------|----------------|---------|----|---------|---------|----|---------|-------|-------|---------|
|       |                | Qté     | PU | Montant | Qté     | PU | Montant | Qté   | PU    | Montant |
| 01/05 | Stock de début |         |    |         |         |    |         | 8     | 20,00 | 160,00  |
| ..... | Bon .....      |         |    |         |         |    |         |       |       |         |
| ..... | Bon .....      |         |    |         |         |    |         |       |       |         |
| ..... | Bon .....      |         |    |         |         |    |         |       |       |         |
| ..... | Bon .....      |         |    |         |         |    |         |       |       |         |

Qté : quantité ;  
PU : prix unitaire.

4.2.2 **Indiquer** le type de denrées pour laquelle la méthode d'évaluation « PEPS » est la plus adaptée. **Justifier** votre réponse.

Type de denrées pour lesquelles la méthode d'évaluation « PEPS » est la plus adaptée :

.....

Justification :

.....

.....

|  |                    |                |
|--|--------------------|----------------|
| CAP BOUCHER – SESSION 2024   | 2406-CAP BOUCH EP1 | SUJET          |
| ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel | Durée : 2H00       | Coef. : 4      |
|  |                    | Page 18 sur 19 |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 4.3 Environnement économique

Votre employeur vous remet un article paru en ligne sur le site de la dépêche concernant l'inflation alimentaire. Il vous demande de répondre aux questions suivantes.

### **Inflation alimentaire : boucherie, poissonnerie, fruits et légumes... Comment la hausse des prix a redessiné l'assiette des Français ?**

Les arbitrages alimentaires des Français, en cette période de hausse des prix, redessinent logiquement le contenu de leurs assiettes. Parmi les aliments les plus symboliques, la viande, victime d'une flambée de 30% sur un an. S'ils n'ont pas totalement supprimé le steak de leur menu, les consommateurs ont porté leurs préférences sur certains morceaux plus que d'autres. Cœur, langue, rognon... Les produits tripiers enregistrent des achats en hausse de 2,9% au cours des cinq premiers mois de l'année. S'agissant du porc, la viande la plus consommée en France et parmi les moins chères, les Français achètent moins de jambon cuit (-1,8%) ou de saucisses à gros hachage (-6,2%), ils se tournent davantage vers les lardons et le bacon (+2,5%) ou les saucisses à pâte fine (+7,1%) beaucoup moins chères, selon les données de Kantar World Panel.

Source : <http://www.ladepeche.fr> (09/08/2023)

#### 4.3.1 Définir la notion d'inflation.

.....

.....

#### 4.3.2 Citer l'incidence de l'inflation sur le pouvoir d'achat des français.

.....

.....

#### 4.3.3 Expliquer pourquoi les consommateurs ont dû changer leurs préférences alimentaires.

.....

.....

|  |                    |           |                |
|--|--------------------|-----------|----------------|
| CAP BOUCHER – SESSION 2024   | 2406-CAP BOUCH EP1 | SUJET     |                |
| ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel | Durée : 2H00       | Coef. : 4 | Page 19 sur 19 |