

# Implication 2<sup>nde</sup> - T2 - S1 : Comment on produit ? La combinaison productive.

Décembre 2025

## Consommation : plongée dans la fabrication des pizzas surgelées

La France est le deuxième consommateur mondial de pizzas, devant l'Italie. France 2 a enquêté sur les procédés de fabrication des industrielles. Sur les **10 millions de pizzas consommées par les Français**, **une sur quatre** est industrielle et achetée en grande surface. Et avec plus de **500 millions d'euros** par an, le marché est en pleine expansion.

Francesco Magno, ancien pizzaiolo, a monté son entreprise de pizzas surgelées il y a 30 ans. Aujourd'hui, il fournit quasiment toutes les marques de la grande distribution. Les ingrédients sont livrés tous les jours, et il l'assure, ils sont de très bonne qualité. "Le Maasdam vient de Hollande, les pommes de terre et les lardons viennent de France. On reçoit de la tomate **100% françaises** en fût de **200 kilos**", assure-t-il.

Dans cette usine, **six lignes de production** et **une centaine d'employés** sortent près de **90 000 pizzas par jour**. Les recettes sont très précises et Francesco Magno doit respecter un cahier des charges très serré transmis par les enseignes. Mais les Français restent toujours très attachés aux pizzas traditionnelles : **plus de la moitié** des pizzas consommées le sont dans des pizzerias.

Publié le 25/02/2016

Article rédigé par [franceinfo](#) France Télévisions

## Questions

**Q.1.** Retrouvez deux données brutes en précisant leur intérêt. Soulignez les unités différentes.

Les deux données brutes sont :

Données brutes	Nature	Intérêt	Unités
→ « ...10 millions de pizzas... »	Répond à la question combien d'unités (de pizzas) produites	Permet de hiérarchiser, d'évaluer une évolution (housse, baisse)	Quantités physiques
→ « ...500 millions d'euros... »	Répond à la question du montant des ventes	Permet de hiérarchiser, d'évaluer une évolution (housse, baisse)	Monétaires (euros)

Ces données permettent de répondre à la question « Combien ? ». Ce sont des indicateurs de niveau

**Q.2.** En quoi « **une sur quatre** » et « **plus de la moitié** » renvoient à des proportions ?

Traduisez-les en %.

Données brutes	Nature des proportions	Conversion	Unités
→ « ...une sur quatre... »	Part des pizzas industrielles sur l'ensemble des pizzas consommées par les Français	$\frac{1}{4} = 0.25 / 1 = 25 / 100$	En %
→ « ...plus de la moitié... »	Répond à la question du montant des ventes	$> \frac{1}{2} = > 0.5 / 1 = > 50 / 100$	En %

**Q.3.** Donnez trois éléments de la combinaison productive conduisant à la production de pizzas industrielles. Qu'est-ce qui va les différencier des « ...pizzas consommées ... dans des pizzerias » ?

La combinaison productive repose sur 3 facteurs de production : le travail et le capital qui se décompose en capital fixe et capital circulant (ou consommations intermédiaires).

« Le Maasdam vient de Hollande, les pommes de terre et les lardons viennent de France » illustrent les consommations intermédiaires. Elles sont transformées au sein d'un usine constituée de « ...six lignes de production et une centaine d'employés... ». Donc les lignes de production constituent le capital fixe tandis que la centaine de salariés sont les actifs occupés qui fournissent le facteur travail. C'est au sein d'un commerce de restauration que l'on produit des pizzas artisanales donc à l'aide de quelques salariés et d'un ou deux fours et non des lignes de production à la chaîne. Le mode de production y est plus laboristique.

## Consommation : plongée dans la fabrication des pizzas surgelées

La France est le deuxième consommateur mondial de pizzas, devant l'Italie. France 2 a enquêté sur les procédés de fabrication des industrielles. Sur les 10 millions de pizzas consommées par les Français, **une sur quatre** est industrielle et achetée en grande surface. Et avec plus de 500 millions d'euros par an, le marché est en pleine expansion.

Francesco Magno, ancien pizzaiolo, a monté son entreprise de pizzas surgelées il y a 30 ans. Aujourd'hui, il fournit quasiment toutes les marques de la grande distribution. Les ingrédients sont livrés tous les jours, et il l'assure, ils sont de très bonne qualité. "Le Maasdam vient de Hollande, les pommes de terre et les lardons viennent de France. On reçoit de la tomate 100% françaises en fût de 200 kilos", assure-t-il.

Dans cette usine, **six lignes de production** et **une centaine d'employés** sortent près de 90 000 pizzas par jour. Les recettes sont très précises et Francesco Magno doit respecter un cahier des charges très serré transmis par les enseignes. Mais les Français restent toujours très attachés aux pizzas traditionnelles : **plus de la moitié** des pizzas consommées le sont dans des pizzerias.

Publié le 25/02/2016

Article rédigé par [franceinfo](#) France Télévisions

## Questions

**Q.4.** Comment l'économiste va-t-il écrire la productivité du travail ? Proposez un calcul à partir de la première phrase du 3<sup>ème</sup> paragraphe et interprétez votre résultat.

*La productivité s'écrit : ( Production / Facteur ) et la productivité du travail plus particulièrement ( Production / Travail ). On sait que les six lignes de production créent 90 000 pizzas par jour et qu'il y a une centaine de salariés. On peut donc écrire le rapport concernant la productivité du travail au sein de l'usine : (90 000 pizzas / 100 salariés) = 900 pizzas par salarié par jour*

**Q.5.** Quelle est la nature d'une pizza dans la classification usuelle des biens et services ? Justifiez.

*Une pizza est un bien car on peut la stocker (caractère matériel). Elle est vendue donc marchande et ne servira pas à une autre production déclarée et source de revenus. Elle a donc un caractère final. C'est un bien marchand de consommation finale*

**Q.6.** A quelle partie de la population appartient F. Magno ? Dans quelle mesure peut-il avoir changé de statut ?

*Avant d'avoir sa propre entreprise et d'être indépendant, F. Magno était donc un actif occupé (ce qu'il est toujours) salarié dans une pizzeria « Francesco Magno, ancien pizzaiolo, a monté son entreprise... ». Il est donc devenu un ménage à la tête d'une entreprise individuelle mais il peut aussi être à la tête d'une entreprise ou il demeure salarié.*