SESSION 2022
Métropole - Antilles

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
D TERRITOIRES ET TECHNOLOGIE - TRANSFORMATION

Série : STAV

Durée : 180 minutes

Matériel(s) et document(s) autorisé(s) : **Aucun**

Le sujet comporte 12 pages

PREMIÈRE PARTIE ..... 6 points
DEUXIÈME PARTIE ..... 14 points

Les candidats traiteront chaque partie sur des feuilles séparées

---

SUJET

PREMIÈRE PARTIE (6 points)

Les candidats traiteront au choix la question 1 ou la question 1bis.

La question choisie sera précisée sur la copie.

QUESTION 1

Le **document 1** fait référence aux **inégalités d'accès aux services** pour **les territoires**.

1.1 Définir la notion de territoire rural. **(1 point)**

1.2 Préciser la notion d'inégalités territoriales. **(1 point)**

QUESTION 1bis

Le **document 1** fait référence au maintien **des services publics** pour **l'attractivité des espaces ruraux.**

1.1 bis Définir la notion de services publics. **(1 point)**

1.2 bis Préciser la notion d'attractivité des territoires. **(1 point)**

Les questions 2 et 3 seront obligatoirement traitées.

QUESTION 2

2.1 Dans le **document 1**, il est indiqué : **là où les services publics ne sont pas accessibles, de nouveaux habitants ne s'installeront pas.**

Expliquer cette affirmation. **(1 point)**

2.2 Dans le **document 1**, on relève l'affirmation suivante : **L'attractivité des territoires ruraux suppose également de prendre en considération les services vus comme prioritaires.**

Expliquer cette affirmation. **(1 point)**

QUESTION 3

Dans un texte structuré d'une dizaine de lignes, proposer un avis argumenté sur la question de l'accès aux services pour les habitants des territoires ruraux. **(2 points)**

DOCUMENT 1

Les territoires ruraux confrontés à la raréfaction des services publics

Un rapport d'évaluation de l'Assemblée Nationale détaille les fermetures des services publics et les dangers de la dématérialisation. La question de l'accès aux services publics est redevenue une question centrale pour lutter contre la déprise de certains territoires et un enjeu prioritaire pour l'attractivité de ces zones. Sans population, les services publics ont vocation à disparaître et**, là où les services publics ne sont pas accessibles, de nouveaux habitants ne s'installeront pas**. En matière d'accessibilité aux services publics, les retards accumulés dans la couverture numérique de l'ensemble des territoires ruraux n'ont fait qu'aggraver la fracture territoriale. La disparition de guichets de proximité, la Poste, Pôle emploi et caisses de Sécurité sociale, combinée à l'absence de couverture numérique a été génératrice d'exclusion. 15 % du territoire ne bénéficie toujours pas de la 4G.

DOCUMENT 1 (suite et fin)

L'accès aux services publics reste un enjeu clé de revitalisation des services ruraux. Et cette question de l'accessibilité ne peut être examinée seulement en nombre de services pour une population donnée, ni en distance kilométrique entre les lieux d'habitat et les services, mais doit aussi prendre en compte les temps moyens d'accès. Une donnée qui ne concerne pas que les services publics mais, plus largement, les services de la vie courante. **L'attractivité des territoires ruraux suppose également de prendre en considération les services vus comme prioritaires** pour l'installation des jeunes actifs, au premier rang desquels la prise en charge de la petite enfance et l'école. Quant à l'accès à l'enseignement primaire dans les territoires ruraux, la fermeture de classes ou d'écoles, consécutive à l'évolution démographique, participe à la spirale de la déprise et au sentiment d'abandon. Pourtant, les taux d'encadrement dans les départements ruraux sont globalement plus favorables que dans les départements urbains.

Enfin, la question de l'accès aux soins est devenue aujourd'hui un des principaux motifs de préoccupation, et pas seulement dans les territoires ruraux. Il n'en demeure pas moins un enjeu majeur d'attractivité pour les campagnes, la densité départementale des médecins généralistes ou spécialistes variant de 1 à 8 entre les départements ruraux et les métropoles. Le rapport recommande d'accompagner la mise en œuvre de centres de santé, de fixer un seuil d'éloignement maximal des services de santé et d'urgence à vingt minutes, de favoriser la création de petites structures collectives à destination des personnes âgées isolées.

Le rapport plaide pour la mutualisation. Si tous les services publics doivent être accessibles par voie numérique dès 2022, ce mode d'accès ne saurait être exhaustif dans la mesure où il exclut non seulement les 13 millions d'habitants qui ne maîtrisent pas les compétences nécessaires à l'utilisation des ressources numériques, mais encore ceux qui ne sont pas à l'aise avec la langue écrite, souligne-t-il. Pour tous ceux-là, la présence d'un guichet physique est indispensable. C'est tout l'enjeu du développement des Maisons France Services, qui s'inscrivent dans la continuité des 1 340 maisons de services au public actuellement implantées.

Patrick Roger, https://www.lemonde.fr, Publié le 09 octobre 2019

Document aménagé pour les besoins de l'épreuve

DEUXIÈME PARTIE (14 points)

« L'huile d'olive de Provence, l'or jaune du sud ! »

M. Julien possède une oliveraie plantée depuis 15 ans dans le département des Bouches-du-Rhône et plus particulièrement à Brignoles, où il fabrique et commercialise son huile d'olive.

« L'Huile d'olive de Provence » a obtenu le 21 février 2020, l'appellation d'origine protégée (AOP) par règlement publié au Journal Officiel de l'Union Européenne, qui confère à ce produit d'exception, une reconnaissance et une protection à l'échelle européenne.

L'AOP Huile d'olive de Provence s'articule autour de quatre variétés principales :
- Aglandau : fruitée, elle dégage des arômes d'artichauts, de fruits verts et d'amande.
- Bouteillan : caractérisée par son fruité vert, elle dégage des arômes végétaux sinon herbacés évoluant ensuite vers la poire mûre.
- Cayon : donne une huile douce au fruité dominé par un goût de tomate.
- Salonenque : variété mixte (huile et verte de table) donnant une huile fruitée douce.

Dans son oliveraie de 5 000 m², Mr Julien possède 100 oliviers dont 60 % sont de la variété Aglandau et 40 % de la variété Cayon. Les arbres sont répartis de façon homogène.
Il ramasse l'intégralité de sa récolte, y compris les olives tombées par terre.

Dans une démarche de valorisation de sa production, Mr Julien cherche à obtenir le label AOP et ainsi diversifier ses ventes, notamment au niveau local (vente sur les marchés, Ruche qui dit Oui, restauration collective…).

Consignes :

En vous aidant des documents joints et en mobilisant vos connaissances acquises dans différentes situations (stage, enseignement, expériences personnelles). Il vous est demandé :

1. D'analyser les principaux choix socio-techniques effectués par l'Organisme de Défense et de Gestion ainsi que leurs déterminants dans l'élaboration du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive de Provence ». (La réponse peut être rédigée sous forme de tableau).

2. D'identifier les éléments clés du contexte qui ont permis à M. Julien la mise en place de la fabrication de l'Huile d'olive de Provence AOP.

3. D'analyser les évolutions du processus de production (technologie de fabrication, organisation et suivi de la production) que doit mettre en œuvre l'oléiculteur pour la fabrication de l'huile d'olive de Provence AOP et pour sa commercialisation.

Barème :
Consigne 1 : 7 points
Consigne 2 : 3 points
Consigne 3 : 4 points

Liste des documents :
Les documents ont été adaptés pour les besoins de l'épreuve

Document 1 : Comprendre les AOP oléicoles.
Source : https://www.huile-olive-provence.fr/aop/

Document 2 : Aire géographique « Huile d'olive de Provence AOP »
Source : Extrait du communiqué de Presse du 21 février 2020 – inao.gouv.fr

Document 3 : Diagramme de fabrication de l'huile d'olive fabriquée chez M. Julien.
Source : https://www.pdfprof.com/PDF_Image.php?idt=3125&t=18

Document 4 : Extrait du Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence ». Homologué par l'arrêté du 21 février 2018, *JORF* du 1 mars 2018
Source : inao.gouv.fr

Document 5 : Diagramme de fabrication de « Huile d'olive de Provence AOP ». Élaboré pour les besoins de l'épreuve à partir du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive de Provence »

DOCUMENT 1

Comprendre les AOP oléicoles.

Source : https://www.huile-olive-provence.fr/aop/

Comme pour le vin, il existe en fonction de la ou des variétés, du terroir, du savoir-faire des producteurs et des mouliniers (personnes qui extraient l'huile d'olive), plusieurs huiles d'olive dont l'origine et la typicité gustative peuvent être mentionnée par une AOP. Il existe aujourd'hui huit zones en AOP. Chacune garantit un produit ayant un lien particulier avec son terroir et un savoir-faire spécifique : AOP Nyons, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOP Aix-en-Provence, AOP Haute Provence, AOP Nice, AOP Nîmes, AOP Corse et AOP Provence.

Une AOP, c'est d'abord et avant tout une identité, avec ses spécificités, ses originalités. Ainsi ces mentions et la démarche professionnelle qu'elle consacre sont reconnues et protégées au plan européen et international. Elles sont régies par des cahiers des charges précis et codifiées par les usages propres à chaque appellation.

ÉTIQUETAGE :

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Huile d'olive de Provence » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation « Huile d'olive de Provence »,
- la mention « appellation d'origine protégée » ou le sigle « AOP »,
- le logo officiel AOP.

TRAÇABILITÉ ET AOP :

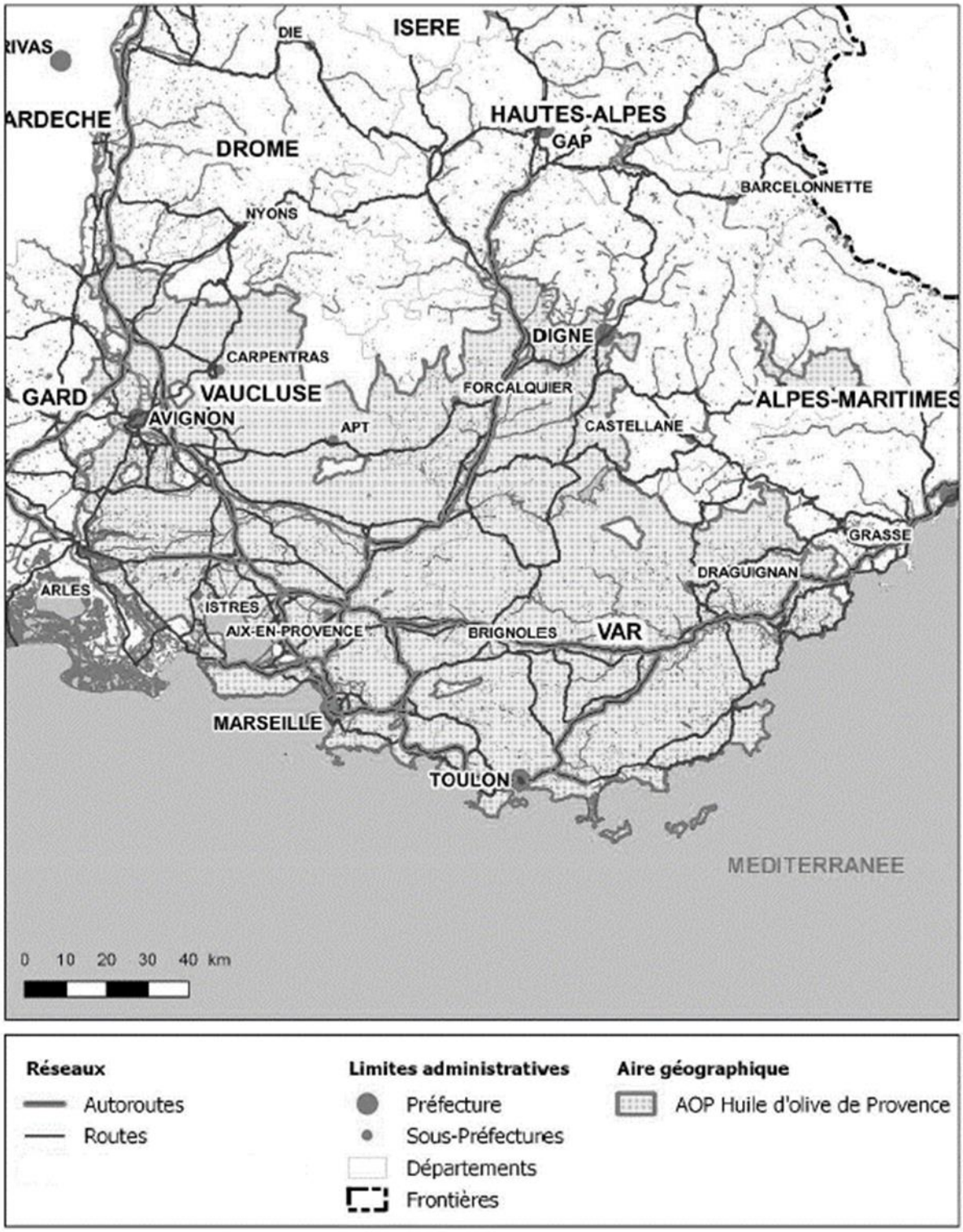
Parmi les outils de contrôle d'une Appellation d'Origine figure la traçabilité. Pour l'huile d'olive, la traçabilité commence par l'identification de la parcelle d'où proviennent les olives et du contrôle des fiches de culture, en passant par l'identification du moulinier qui tient le registre d'entrée des olives, jusqu'à l'identification du produit final, conditionné et expédié. Ce système assure qu'à tous les stades de la production et jusqu'à la mise en marché, le produit répond aux exigences de l'Appellation d'Origine.

Ces exigences sont déterminées dans le cahier des charges élaboré par l'Organisme de Défense et de Gestion en collaboration avec l'Organisme d'Inspection de son choix.

DOCUMENT 2

Aire géographique « Huile d'olive de Provence AOP »

Source : Extrait du communiqué de Presse du 21 février 2020 - inao.gouv.fr

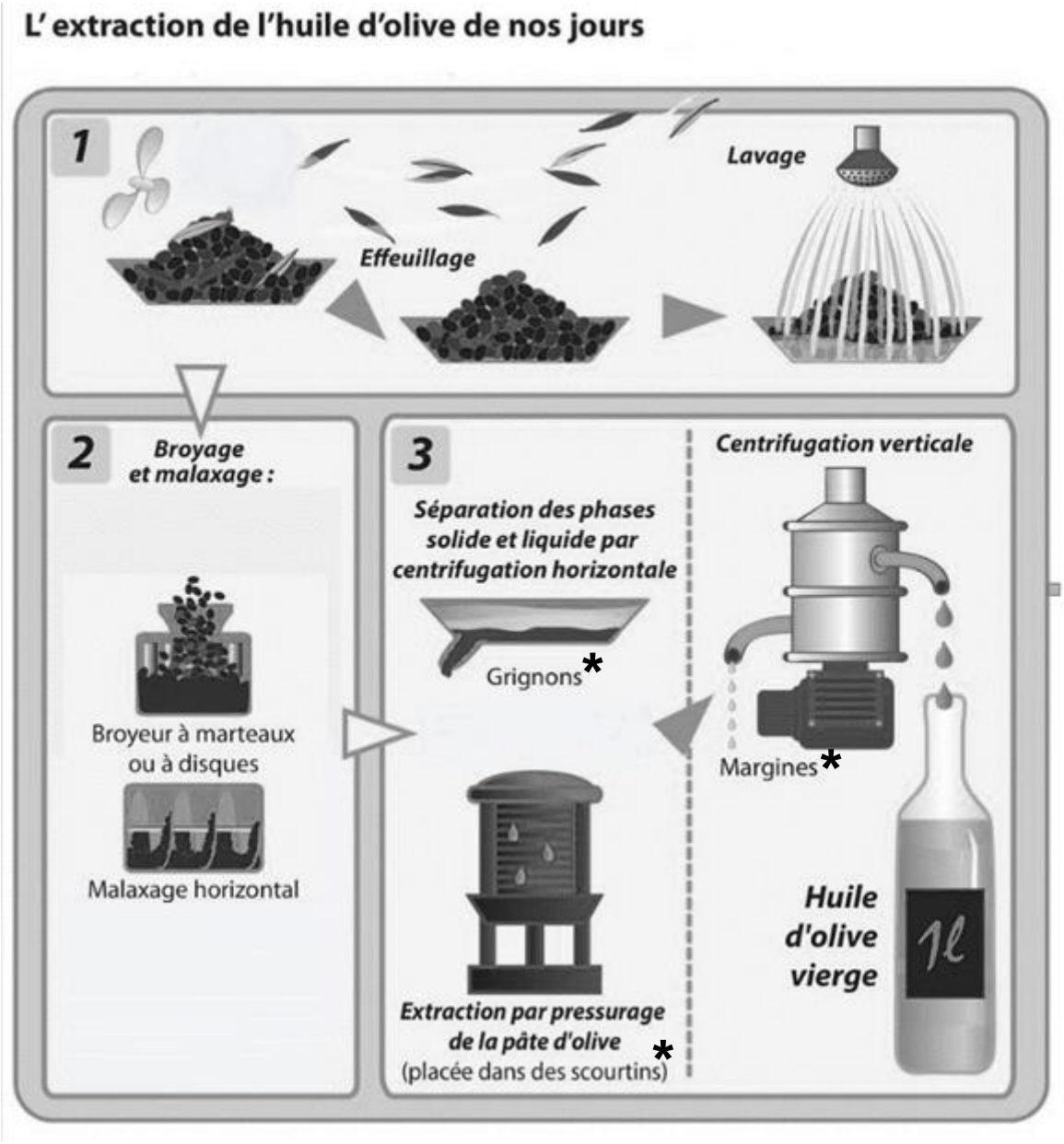


BDcarto IGN 2018, QGis, INAO 2020-01

DOCUMENT 3

Diagramme de fabrication de l'huile d'olive fabriquée chez Mr Julien.

Source : https://www.pdfprof.com/PDF_Image.php?idt=3125&t=18



*Grignons : sous-produits solides du processus d'extraction de l'huile d'olive composé des peaux, des résidus de la pulpe et des fragments des noyaux.

*Scourtins : poches permettant d'extraire par pressurage l'huile d'olive. Ils peuvent être réalisé en fibres végétales ou en fibres synthétiques.

*Margines : résidus liquides du processus d'extraction de l'huile d'olive.

DOCUMENT 4

Extrait du Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence ».

Homologué par l'arrêté du 21 février 2018, *JORF* du 1 mars 2018

Source : inao.gouv.fr

(...) **5)** DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

5.1 Variétés :

Les huiles proviennent d'olives des variétés listées dans le tableau ci-après et respectant les règles de proportion à l'exploitation fixées dans ce tableau. La conformité de l'implantation variétale est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant l'appellation d'origine, excepté en ce qui concerne les variétés pollinisatrices pour lesquelles la proportion est appréciée sur chaque parcelle considérée.

Variétés autorisées	Règles de proportion (en nombre d'arbres)
- Salonenque - Aglandau - Bouteillan - Cayon	- la proportion de l'ensemble de ces variétés est supérieure ou égale à 80 % ; - parmi ces variétés, la proportion de la variété Aglandau est supérieure ou égale à 30 % ; - Deux de ces variétés sont obligatoirement présentes.

5.2 Densité de plantation :

Chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 m², cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres est au moins égale à 4 mètres.

5.3 Rendement de production :

Le rendement ne dépasse pas 10 tonnes d'olives récoltées à l'hectare, quelle que soit la destination des olives. Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées à l'appellation d'origine.

5.4 Entrée en production des arbres :

Les olives proviennent d'arbres plantés sur la parcelle depuis au minimum 5 ans.

5.5 Récolte et livraison :

La date d'ouverture de la récolte est fixée par décision du directeur de l'INAO, après avis du groupement. Les olives sont récoltées à partir du stade « olives tournantes » (passage du vert franc au jaune) et avant complète maturité.

Elles sont cueillies directement sur l'arbre ou récoltées par des procédés mécaniques. En cas de récolte mécanique, les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles et font l'objet d'un ramassage quotidien.

La majeure partie de la production d'olive provençale est transformée en huile alimentaire plutôt qu'en olives de bouche. La cueillette des olives, « l'olivade » commence généralement dans les premiers jours de novembre pour s'achever vers Noël, compte tenu des conditions climatiques souvent défavorables ultérieurement.

Il ne peut être élaboré d'huile d'appellation d'origine « Huile d'olive de Provence » à partir d'olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte. Les olives sont transportées et livrées dans des caisses ou des palox (grandes caisses en matière plastique).

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire :

6.1.1 Facteurs naturels :

L'aire géographique couvre les grandes zones de relief de la région provençale, hormis la haute et moyenne montagne alpine où les conditions du milieu sont incompatibles avec la culture de l'olivier. Au sud, cette aire est délimitée par la mer Méditerranée, à l'ouest par le fleuve du Rhône, au nord par les plateaux du Vaucluse, la montagne de Lure, les Préalpes de Digne et les Plans de Provence, tandis qu'à l'est, elle s'arrête à la Vallée de la Signe et l'Estérel.

Cette aire correspond à la limite septentrionale (limite nord) de culture de l'olivier, présent jusqu'à 750 à 800 m d'altitude. Le relief tourmenté, avec des crêtes armées par de puissantes formations calcaires, offre des sites parfois peu étendus mais favorables, en position adret (versant sud), à la culture de l'olivier.

Elle est marquée par un climat méditerranéen « provençal » caractérisé par une saison sèche estivale, encadrée par deux saisons pluvieuses. Le nombre de jours de pluie est faible dans l'année et l'ensoleillement important. Les sols des oliveraies provençales sont très majoritairement neutres ou carbonatés.

DOCUMENT 4 (suite et fin)

6.1.2 Les facteurs humains :

* L'importance de la culture de l'olivier :

La culture de l'olivier en Provence est très ancienne. Archives et vestiges au sein de l'aire géographique (ruines d'huilerie, pressoirs) témoignent du développement de la culture de l'olivier en Provence depuis le VIème siècle avant J-C. L'oliveraie provençale compte aujourd'hui environ deux millions d'arbres, répartis sur l'ensemble de l'aire géographique et conduits en vergers « piétons » (conduite basse).

* La sélection variétale :

L'oliveraie provençale est caractérisée par les variétés Aglandau, Bouteillan, Cayon et Salonenque, les plus représentées parmi les variétés orientées vers la production d'huile dans ce bassin. Parmi ces variétés anciennes, l'Aglandau est la plus largement répandue. La Provence forme donc bien une entité oléicole à part entière, qui se distingue des autres régions oléicoles qui l'entourent, par son orientation principale vers la production d'huile et par ses caractéristiques tant variétales qu'organoleptiques. En dehors de ces zones particulières (vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence et Haute-Provence), les variétés Bouteillan et Cayon complètent généralement la présence des variétés Aglandau et Salonenque dans les vergers d'une « Huile de Provence ».

6.3 Lien causal :

Les caractéristiques chimiques et organoleptiques spécifiques de l'« Huile d'olive de Provence » sont liées :

- à la sélection variétale spécifique, et notamment à l'usage d'assemblage, avec présence systématique de la variété Aglandau, à l'origine de la composition en acides gras, des arômes de l'huile et des niveaux de piquant et d'amertume ;

- à l'influence des sols majoritairement calcaires et caillouteux du bassin provençal sur l'expression organoleptique variétale ;

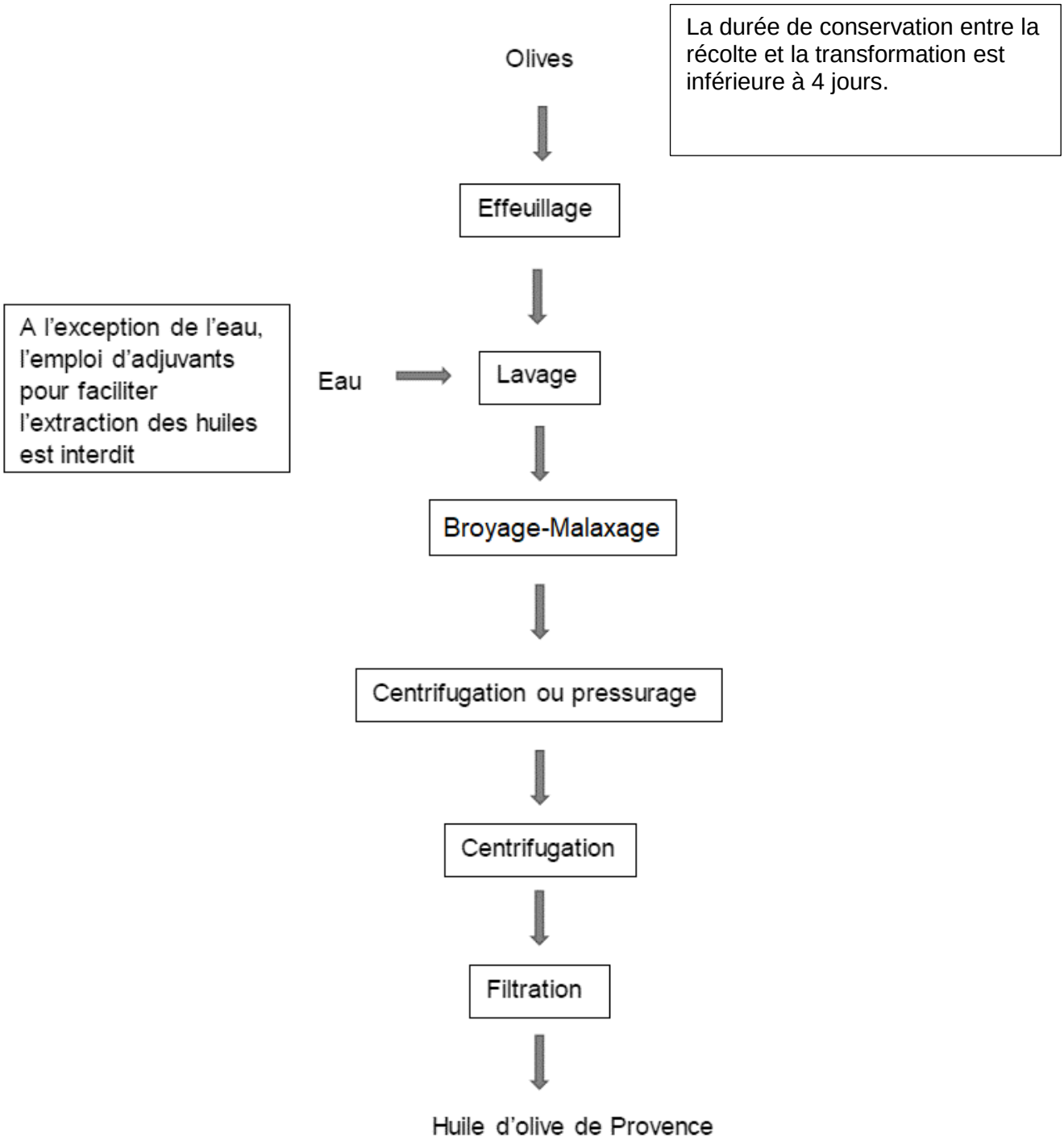
- à l'influence de la durée ou de l'absence de maturation préalable des olives avant trituration (transformation) sur les niveaux de piquant et d'amertume (d'autant plus faibles que la durée de maturation est importante) et sur l'expression aromatique des huiles ;

- à l'usage des techniques traditionnelles d'extraction de l'huile, n'employant que des procédés mécaniques à une température contrôlée qui garantissent l'obtention d'une huile de qualité aux caractéristiques spécifiques de son origine géographique.

DOCUMENT 5

Diagramme de fabrication de l'« Huile d'olive de Provence AOP»

Document élaboré pour les besoins de l'épreuve à partir du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive de Provence »



Remarque concernant le procédé de fabrication:

Intervention uniquement de procédés mécaniques sans qu'à aucun moment du processus d'extraction, en tous points de la chaîne de transformation, la température ne puisse être supérieure à 27°C.