SESSION 2024
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 11 pages

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

Les candidats traiteront chaque partie sur des feuilles séparées

---

SUJET

PREMIÈRE PARTIE (6 points)

QUESTION 1 (2 points)

Le **document 1** fait référence aux **néo-ruraux** et aux **Mesures agro-environnementales et Climatiques.**

1.1. Définir le terme de « néo-ruraux ».

1.2. Présenter le principe et les objectifs des Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC), mises en œuvre dans le cadre de la Politique Agricole Commune.

QUESTION 2 (2 points)

2.1. Dans le **document 1**, les auteurs écrivent : « **Avec de nouveaux foyers, Flayat voit là de belles perspectives pour son avenir** ». Expliquer cette affirmation au regard du contexte présenté. 2 arguments sont attendus.

2.2. Dans le **document 1**, les auteurs écrivent : « **Mais, protéger ne signifie pas mettre sous cloche** ». Expliquer cette affirmation au regard du contexte présenté.

QUESTION 3 (2 points)

Dans un texte d'une douzaine de lignes, proposer un avis argumenté sur la contribution des « nouvelles populations » au développement durable des territoires ruraux.

DOCUMENT 1

Flayat en Creuse : au bonheur des néo-ruraux

L'arrivée de "**néo-ruraux**" dans le village creusois permet de contribuer à son développement, redonner vie à des parcelles à l'abandon, sans rien sacrifier à la protection de l'environnement.

Si l'attrait de la vie à la campagne pour les citadins n'a pas attendu l'arrivée de la Covid 19, il est certain que la pandémie et sa horde de confinements ont accentué le phénomène. Flayat, village d'un peu plus de 300 âmes dans la Creuse, en est l'illustration à la fois parfaite, et « extra-ordinaire ». En 2 ans, il a accueilli 17 nouvelles familles ! Parmi elles, Quentin Fouré, sa compagne, et leur petit garçon. Accompagnée par la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER), l'arrivée de cette famille grenobloise dans le village a permis de débloquer la vente d'une ferme à l'abandon depuis plus de 20 ans, mais aussi de consolider des exploitations agricoles voisines, le tout dans le respect et la protection de zones humides présentes sur le secteur.

Là où certains ne voyaient qu'une ancienne ferme traditionnelle en ruine, Quentin Fouré, alors développeur web à Grenoble, et sa compagne, ont vu, en début d'année 2020, l'opportunité d'« un changement de vie » : une vie « au calme », loin de l'agitation de la ville pourtant jusque-là si stimulante pour le jeune couple. Mais, avec la naissance de leur petit garçon, s'est « imposé le souhait de pouvoir le voir s'épanouir dans un cadre qui ne soit pas bétonné et plus vert ». A cela, s'ajoutait aussi « l'envie de renouer avec une pratique plus manuelle ». [...]

Consensus et apaisement

Cette nouvelle arrivée dans le village est une joie pour Patrick Mounaud, adjoint au maire de Flayat. « La propriété acquise par Quentin Fouré était en vente depuis très longtemps, mais à un prix bien supérieur au prix réel de vente. Il y a donc eu une collaboration essentielle avec la SAFER à différents niveaux, explique-t-il. Tant dans la relation avec le vendeur, pour arriver à une évaluation juste du prix, que dans la médiation avec les personnes intéressées par les surfaces de la ferme. Le tout dans la recherche du consensus. ». Consensus et apaisement, deux éléments « extrêmement importants » pour l'élu, soucieux de mener dans cet esprit la politique d'accueil du village.

Avec de nouveaux foyers, Flayat voit là de belles perspectives pour son avenir. Dont le maintien de son école. « On avait l'habitude de travailler avec la SAFER pour des échanges de parcelles entre agriculteurs. Là c'est une orientation nouvelle : la SAFER se soucie véritablement du développement rural, aussi bien économique que du nombre d'habitants ! », synthétise-t-il avec satisfaction. [...]

DOCUMENT 1 (suite et fin)

Protéger mais pas mettre sous cloche

Autre bénéficiaire de cette vente : le Conservatoire d'Espace Naturel (CEN) de Nouvelle-Aquitaine pour 8,92 ha, au regard de la richesse environnementale d'une partie de la propriété entre zones humides et végétation de bosquets et de vieux saules. Ils apportent diversité au paysage et biodiversité, et notamment la présence de la pie grièche grise. [...]

Mais, protéger ne signifie pas mettre sous cloche. Sophie Catoir, chargée de mission au CEN, explique que « l'objectif du CEN est que ces milieux humides remarquables soient à nouveau entretenus par une activité agricole, par pâturage ou par fauche, pour pouvoir conserver leurs qualités environnementales et de biodiversité ». Avec l'intervention de la SAFER, un accord a été trouvé sur des parcelles qui intéressaient à la fois le CEN et un agriculteur voisin, Sébastien Laroche. Outre l'achat de 3,11 ha lui permettant de restructurer sa propriété, 2 ha supplémentaires lui sont loués par le CEN pour qu'il puisse faucher, en plein été, la végétation qui s'y trouve. [...]

« Cela ne va rien changer dans mes pratiques », glisse-t-il satisfait de l'accord. « Je suis soumis à une **Mesure Agro-Environnementale et Climatique** : je dois rentrer les bêtes tout l'hiver et ne pas passer l'épareuse[1], ni tailler de haies à certaines époques... Or la MAEC rejoint les critères du Conservatoire ». Tout est bien qui finit bien donc, y compris pour les pies grièches grises !

Aqui !,Le journal numérique de la Nouvelle Aquitaine, Solène Méric et Julien Privat, 30/07/2021

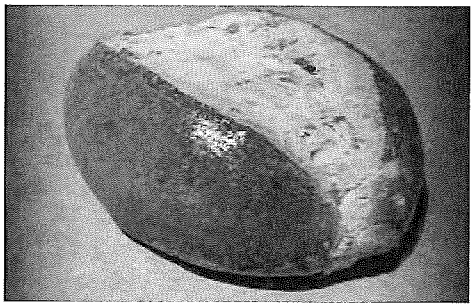
Document modifié pour les besoins de l'épreuve

[1] Machine qui peut être utilisée dans le cadre de travaux agricoles pour débroussailler ou tailler des haies.

DEUXIÈME PARTIE (14 points)

La Brioche vendéenne

Contexte

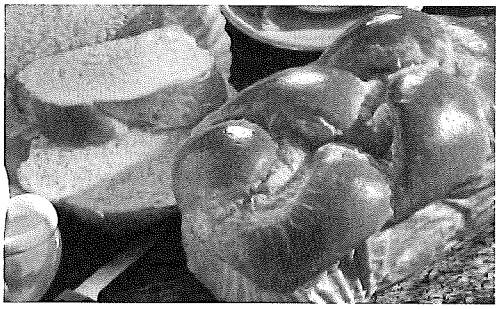


Joseph produit des œufs en Vendée en respectant le cahier des charges Bleu Blanc Cœur. Il vend 70 % de ses œufs en circuits courts. Avec les 30 % restant, il a opté depuis quelques années pour la transformation à la ferme des brioches de type « Gâche ».

Les produits laitiers et les céréales nécessaires à la fabrication de ses gâches proviennent du département mais n'ont pas de labels particuliers.

Il fabrique 6 jours sur 7 des gâches fraiches non emballées qu'il vend directement à la ferme.

Au niveau du procédé de fabrication, il travaille en pousse directe et cuit ses gâches dans un four à sole.



Brioche vendéenne (source thomasbrioche.com)

Suite à une augmentation de la demande en viennoiserie locale, il décide de faire des brioches vendéennes dont le cahier des charges autorise la congélation des pâtons. Il peut donc congeler les pâtons et les cuire suivant les besoins. Son objectif à moyen terme est d'utiliser 50 % de ses œufs dans la fabrication de ses brioches.

Désirant utiliser des matières premières régionales et valoriser sa propre production, il décide de demander la labellisation IGP pour ses brioches vendéennes. Il souhaite également étendre sa commercialisation au niveau national.

Consignes :

En vous aidant des documents joints et en mobilisant votre culture technologique acquise dans différentes situations (enseignements, expérience en milieu professionnel, acquis personnels…), il vous est demandé :

1. D'identifier les éléments clés du contexte chez Joseph qui permettraient la mise en place d'une production de brioches vendéenne IGP avec des œufs bleu blanc cœur.
2. D'analyser les choix sociotechniques ainsi que leurs déterminants qui ont poussé Joseph à associer le label IGP pour la brioche vendéenne avec les œufs label bleu blanc cœur.
3. D'analyser les évolutions des processus technologiques (de la production à la transformation) et les incidences règlementaires que doit prendre en compte Joseph pour la fabrication de brioches vendéennes IGP.

Liste des documents

Documents adaptés pour les besoins de l'épreuve

Document 1 : Évolutions des parts de marché de la viennoiserie en France
Document élaboré pour les besoins de l'épreuve

Document 2 : Plaisir et naturalité au réveil
D'après le numéro 380 de juin 2021 du magazine Linéaires

Document 3 : Différences entre la gâche et brioche vendéenne
D'après https://www.gite-vendee.com/la-brioche-vendeenne/

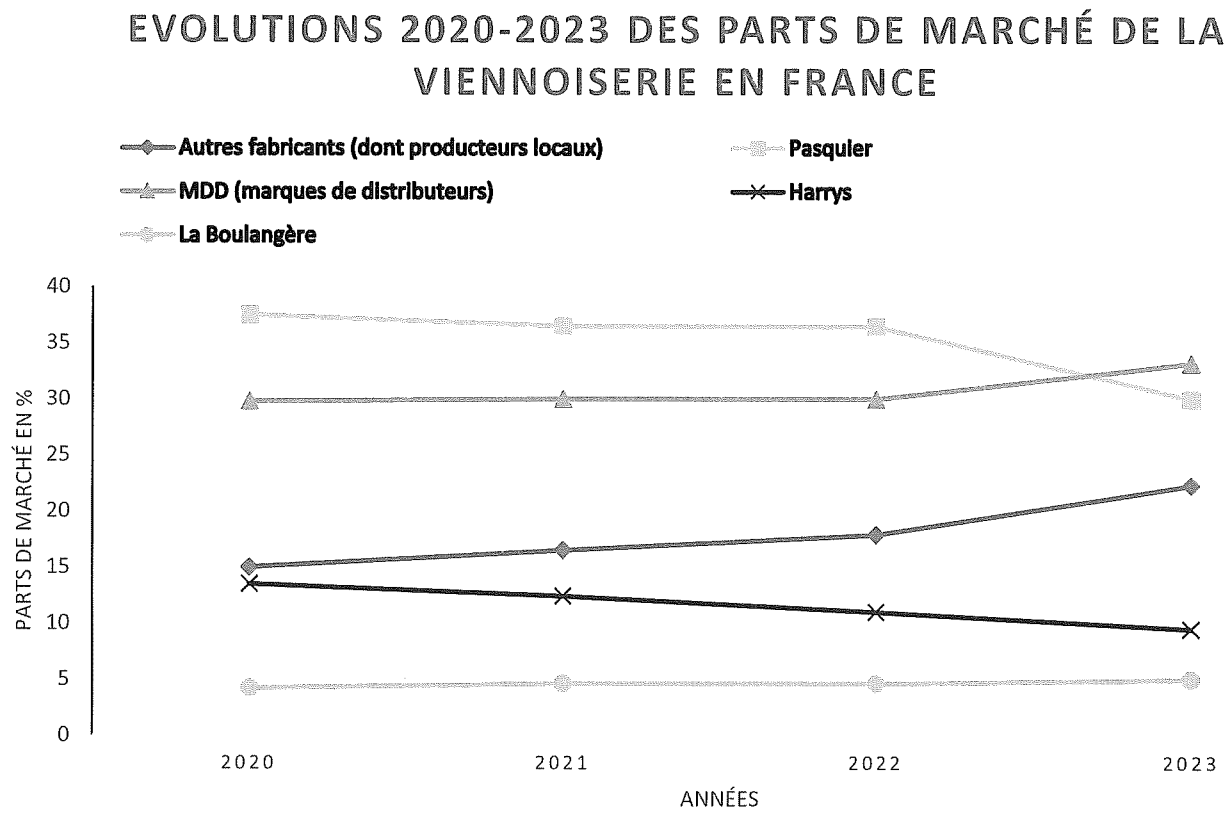
Document 4 : Lien entre zone de production et qualité de la brioche vendéenne IGP
Cahier des charges brioche vendéenne IGP

Document 5 : Étapes de fabrication de la gâche et de la brioche vendéenne IGP
Cahier des charges de la gâche et de la brioche vendéenne IGP

Document 6 : Les critères de la mention bleu blanc cœur
D'après le cahier des charges Bleu blanc cœur

Document 7 : Actualisation du PMS
D'après https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/hygiene-alimentaire-plan-maitrise-sanitaire-prerequis-et-lhaccp#0

DOCUMENT 1 : Évolutions des parts de marché de la viennoiserie en France



Document élaboré pour les besoins de l'épreuve

DOCUMENT 2 : Plaisir et naturalité au réveil

Amorcé depuis déjà longtemps sur certaines familles de produits, le nettoyage des étiquettes s'accélère et prend une ampleur inégalée. La chasse aux sucres est ouverte dans tous les rayons. Les compositions sont aussi délestées des colorants, arômes artificiels et autres additifs ou ingrédients controversés. Telle l'huile de palme qui se cachait encore dans quelques viennoiseries et céréales.

En parallèle, les industriels innovent avec des recettes mettant en œuvre des ingrédients nobles et gourmands (céréales complètes, mélanges de farines, graines, etc.), sans oublier de rassurer par des engagements sur l'environnement ou le soutien de la filière. Avec des labels (AB, Agri-Éthique, bleu blanc cœur).

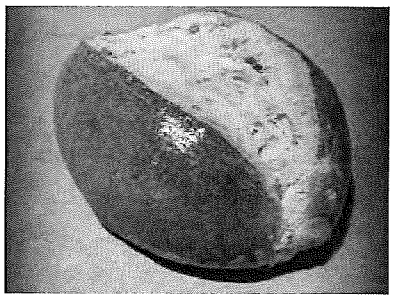
D'après le numéro 380 de juin 2021 du magazine Linéaires

DOCUMENT 3 : Différence entre la gâche et la brioche vendéenne

Il est facile de faire la différence visuellement entre la gâche et la brioche.
La brioche a une forme de tresse, la gâche ne l'est pas.
De plus, les recettes diffèrent car les ingrédients ne sont pas identiques.



La brioche vendéenne est tressée et elle est à base de farine, de levure (*Saccharomyces cerevisiae*), d'œufs, de sucre, de beurre, de sel marin et d'alcool comme le rhum pour l'aromatiser. Les œufs, la farine et le beurre doivent venir de la zone IGP. Le sel doit venir de la côte atlantique comprise entre l'estuaire de la Gironde et le littoral sud-Bretagne, et notamment l'île de Ré, Noirmoutier et Guérande.

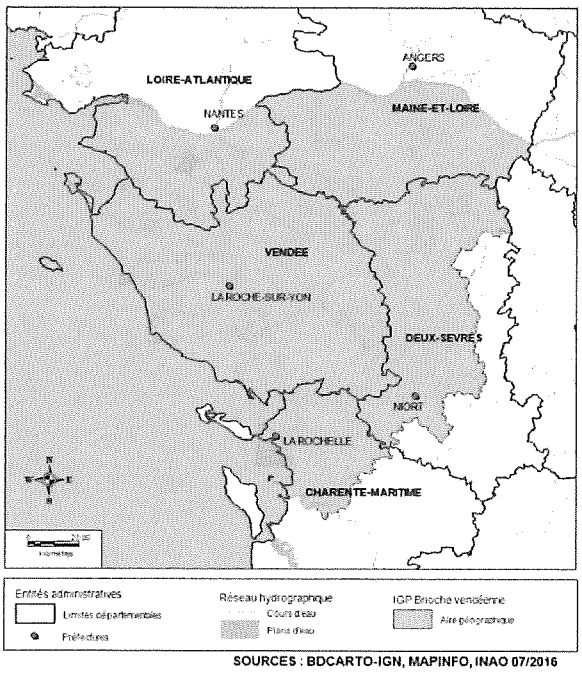


La gâche de Vendée est de forme ovale, sa mie est plus serrée que celle de la brioche vendéenne. Elle a une forme de pain car elle est cuite sans moule. La congélation des pâtons n'est pas autorisée.
Elle se compose de farine, œufs, levures, sucre, sel marin et crème fraîche. L'ajout d'alcool ou de fleur d'oranger pour aromatiser est facultatif. Il n'y a pas d'indication sur la provenance des ingrédients.
Une des particularités de la gâche est l'utilisation de deux souches de levures : *Saccharomyces minor* et la levure boulangère *Saccharomyces cerevisiae*. La présence simultanée de ces 2 souches de Saccharomyces permet un équilibre entre leurs actions (douce au départ, forte ensuite), avec pour conséquence une amélioration des qualités gustatives et de conservation de la pâte.

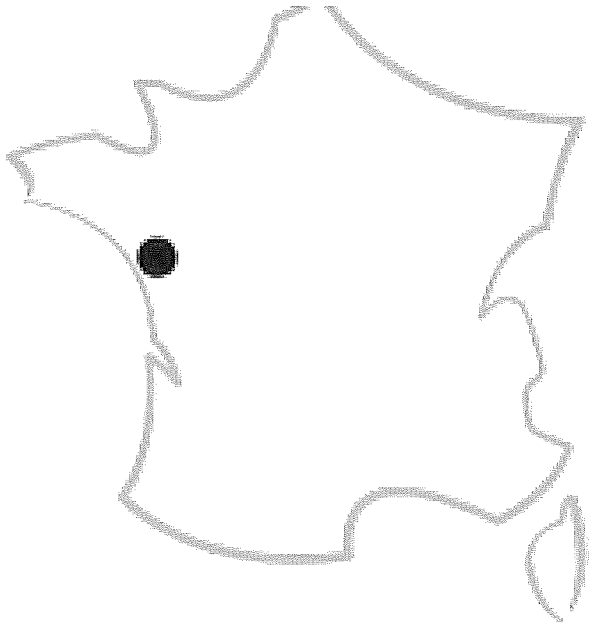
D'après https://www.gite-vendee.com/la-brioche-vendeenne/

DOCUMENT 4 : Liens entre la zone de production et la qualité de la brioche vendéenne IGP

Pour obtenir le label IGP brioche vendéenne, les étapes du pétrissage à l'ensachage du produit doivent être réalisées dans l'aire géographique.



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO 07/2016



www.refletsdefrance;fr

Lien causal

Une composition et un goût liés aux caractéristiques du milieu géographique.

Un lien peut être établi entre les caractéristiques du milieu et les ingrédients qui entrent dans la composition de la « Brioche vendéenne » :

- le climat océanique dont jouit la région favorise l'élevage bovin, d'où l'abondance de la production beurrière,

- ce climat tempéré et le système agraire bocager sont aussi à l'origine d'une production avicole importante, gage de disposer d'œufs en quantité,

- les terres fertiles de la plaine vendéenne et les zones asséchées de marais ont permis une production céréalière ;

- la situation littorale de la zone, avec ses grands ports, a conditionné la présence de produits exogènes comme le rhum, les arômes de vanille et de fleur d'oranger, le sucre de canne ;

- la côte Atlantique est depuis longtemps une zone importante de production de sel, notamment autour des bassins de Guérande, de Noirmoutier et de l'île de Ré.

Présentes depuis longtemps sur le territoire, ces matières premières contribuent à la spécificité du produit : sa pâte moelleuse et fondante grâce aux œufs, au lait et au beurre, son juste dosage en sucre et en sel, sa complexité aromatique due à l'alcool, la vanille, la fleur d'oranger.

Un aspect et une texture hérités d'un savoir-faire localisé dans l'aire géographique.

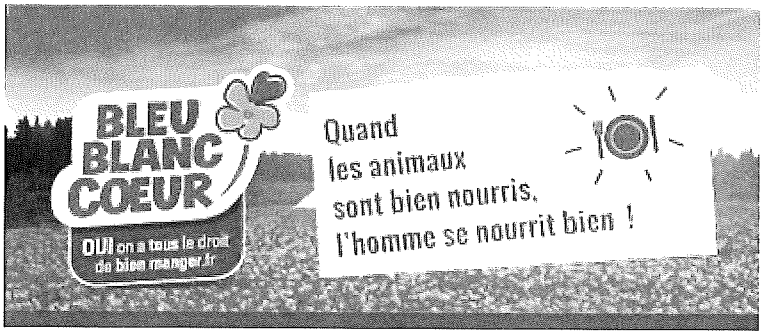
Extrait du cahier des charges IGP brioche vendéenne

DOCUMENT 5 : Étapes de fabrication de la gâche et de la brioche vendéenne IGP

Process	Gâche	Brioche vendéenne
Pétrissage	Pétrin en continu exclu. Température de la pâte 22 à 28°C avec 2 souches de *Saccharomyces minor* et *cerevisiae*.	Pétrin en continu exclu. Température de la pâte 22 à 28°C avec un seul type de levure : *Saccharomyces cerevisiae*.
Pointage (pousse n°1)	45 minutes minimum.	1h minimum. 30 minutes minimum si congélation.
Façonnage	Forme ovale.	Tressage.
Congélation des pâtons	Interdite.	Température inférieure à -12°C pendant maximum 15 jours.
Apprêt (pousse n°2)	3h à température ambiante.	À température ambiante - Pendant 3h. - Ou si décongélation entre 6h et 24h.
Dorure	Mix à base d'œuf.	Mix à base d'œuf.
Cuisson	Four tunnel ou à sole (rotatif ou ventilé exclu). 140°-200°C pendant 20 à 55 min.	Four tunnel ou à sole (rotatif ou ventilé exclu). 140°-180°C pendant 20 à 45 min.
Conditionnement	Entière 300 g minimum étiquetée avec une DDM de 21j.	Entière avec DDM de 21j.

Extrait du cahier des charges de la gâche vendéenne IGP et de la brioche vendéenne IGP

DOCUMENT 6 : Les critères de la mention bleu blanc cœur



Créée en 2000 et reconnue par les Ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé, l'association Bleu-Blanc-Cœur construit depuis 20 ans des filières agricoles responsables et durables, visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation et impactant ainsi positivement la santé de la Terre, des animaux et des hommes.

Critères	Exemples
Critères à respecter pour la diversité végétale	• Diversification des cultures et réduction des intrants. • Amélioration de la santé du sol (vie dans le sol, matière organique, résidus chimiques…). • Production locale des aliments pour animaux.
Critères à intégrer pour la santé et le bien-être animal	• Alimentation variée et riche en nutriments contribuant à une santé des animaux optimisée. • Obligation d'intégrer des actions en faveur du bien-être animal (par exemple, travail sur la densité, les conditions de logements, l'accès à des parcours extérieurs…).
Critères à intégrer en faveur de l'environnement	• Un bilan carbone amélioré, deux facteurs principaux expliquent cet impact positif sur les émissions de gaz à effet de serre : - approvisionnement local, - production de méthane diminué par la meilleure alimentation.
Des aliments sains pour l'Homme	• Interdiction de l'huile de palme. • Interdictions d'additifs chimiques de synthèse. • Riche en acide gras oméga 3 réduisant les risques de développer des maladies cardiovasculaires.

D'après le cahier des charges Bleu blanc cœur

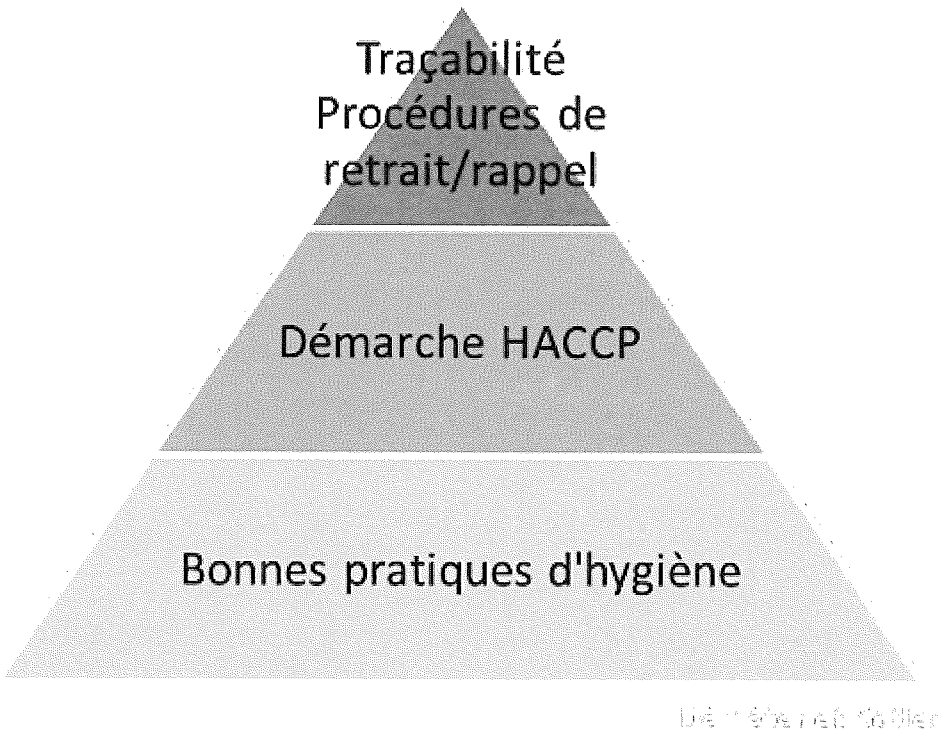
DOCUMENT 7 : Actualisation du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

Le PMS est obligatoire et il doit être actualisé pour chaque nouvelle transformation.

Le plan de maitrise sanitaire, ou PMS, est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire. C'est un outil permettant le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire pour garantir la sécurité des produits.

Il repose sur :

- un programme de prérequis, qui sont les premières mesures d'hygiène à mettre en place pour maintenir l'hygiène alimentaire,
- des procédures fondées sur les principes du système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point),
- la communication et la traçabilité des produits.



D'après https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/hygiene-alimentaire-plan-maitrise-sanitaire-prerequis-et-lhaccp#0