**SESSION 2026**
Métropole - Réunion - Mayotte

# BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE
## GESTION DES RESSOURCES ET DE L'ALIMENTATION

**Série : STAV**

*Durée :150 minutes*

---

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

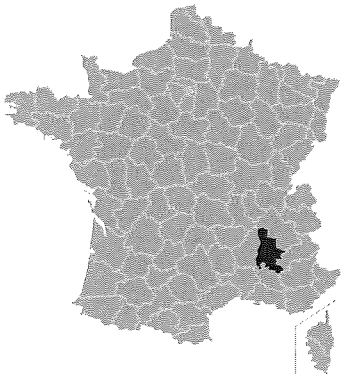
---

Le sujet comporte 10 pages

---

# SUJET

## La production d'huile d'olives AOP de Nyons au sein du Parc naturel régional des Baronnies Provençales



*Source : wikipedia.fr*

Situé dans le département de la Drôme, à la limite de la Provence et des Alpes du Sud, le Parc Naturel Régional (PNR) des Baronnies Provençales est constitué de deux milieux : la chaleureuse Provence et les froides Alpes. Agriculture et paysages y sont indissociables. Hommes et femmes, dans leurs pratiques agricoles, ont façonné au fil du temps un panel de paysages, témoins de l'adaptation aux conditions climatiques et géographiques locales.

Le Parc agit pour le maintien d'un réseau important de producteurs et d'une diversité de productions, comme le montre l'exemple de l'huile d'olives de Nyons, AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 1996. À partir de la Tanche (unique variété d'olives autorisée pour la production), 650 oléiculteurs produisent en moyenne 250 tonnes d'huile/an sur 53 communes. Le PNR œuvre à valoriser cette AOP dans les cantines scolaires volontaires pour proposer une alimentation plus locale et de qualité.

Les Baronnies Provençales offrent une diversité d'écosystèmes grâce aux climats méditerranéens et alpins ainsi qu'un relief de moyenne montagne marqué. On y trouve une flore caractéristique, adaptée à des sols secs et ensoleillés (le genêt scorpion, l'iris des garrigues, le chêne kermès, ...) et une faune diversifiée (lézard ocellé, fauvette passerinette, magicienne dentelée ...).

D'après Parc naturel région des Baronnies provençale, INAO et Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies

On s'intéresse aux problématiques de productions agricoles au sein d'un Parc Naturel Régional.

**Consigne 1**

À partir des éléments de contexte, **associer** les éléments saillants (caractéristiques) de la production d'huile d'olive de Nyons AOP au sein du PNR des Baronnies provençales à chacun des trois piliers de la durabilité.

**Consigne 2**

La cheffe cuisinière de l'école primaire de Mollans-sur-Ouvèze, commune du PNR des Baronnies provençales, prépare chaque midi le déjeuner pour les 64 élèves de la commune en utilisant deux matières grasses : du beurre et de l'huile d'olives de Nyons AOP.

**2.1.** À l'aide du **document 1**, **discuter** l'utilisation de ces deux matières grasses dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

**2.2.** À partir du **document 2**, **mettre en évidence** le respect des recommandations du PNNS dans l'élaboration des menus de la cantine de Mollans-sur-Ouvèze.

**Consigne 3**

Dans les Baronnies provençales, un pastoralisme extensif avec des brebis vivant en extérieur au moins huit mois dans l'année est pratiquée comme en témoignent les oléiculteurs **Xavier et Elodie Aumage dans le document 3**.

À l'aide des **documents 3 et 4**,

**3.1. Justifier** la pertinence d'utiliser la race Mérinos d'Arles dans ce contexte local.

**3.2. Présenter** des services écosystémiques rendus par l'élevage ovin en oléiculture certifiée AB.

**Consigne 4**

Le lézard ocellé (*Timon lepidus*) est un reptile présent dans les oliveraies du PNR des Baronnies provençales. L'espèce figure sur la liste des espèces menacées en France et bénéficie d'un Plan National d'Action pour sa conservation jusqu'en 2029.

**4.1.** À partir du **document 5**, **construire** l'histoire de vie du lézard ocellé.

**4.2.** À l'aide des **documents 5**, **6** et **7, démontrer** les impacts potentiellement négatifs des pratiques oléïcoles AOP sur les populations de lézard ocellé.

**Consigne 5**

En s'appuyant sur le cas concret étudié, le corpus documentaire et l'expérience personnelle, **identifier** et **justifier** des enjeux de la production d'aliments sous signe de qualité sur la biodiversité.

## GRILLE D'ÉVALUATION

| Compétences | Critères | Indicateurs | Points |
|---|---|---|---|
| Conduire une réflexion de nature scientifique et technologique concernant l'alimentation et la gestion des ressources naturelles en lien avec le fonctionnement des agroécosystèmes. | Appropriation des ressources. | Sélection, classement, hiérarchisation des informations.<br>Compréhension de l'information.<br>Traitement de l'information. | **5** |
| | Mobilisation d'une méthodologie et d'un raisonnement. | Formulation d'hypothèses, de propositions.<br>Rigueur de la démarche.<br>Argumentation/explicitation. | **5** |
| | Mobilisation de connaissances. | Étendue.<br>Pertinence.<br>Précision.<br>Approfondissement. | **5** |
| Identifier des enjeux liés à une problématique contextualisée. | Compréhension du sujet.<br>Valorisation des informations.<br>Structuration de la réponse. | Bornage du sujet.<br>Expression des enjeux : Identification, explicitation, classement (+/-).<br>Mobilisation des documents et/ou de son expérience personnelle.<br>Introduction succincte, paragraphes (enjeux+/-). | **5** |

## DOCUMENT 1

### Compositions nutritionnelles de deux aliments

Pour 100 g d'aliment

| | Huile d'olive | Beurre |
|---|---|---|
| Énergie | 900 Kcal | 753 Kcal |
| Matières grasses (g) | 100 | 82,9 |
| Acides gras saturés (g) | 12,5 | 55,4 |
| Acides gras monoinsaturés (g) | 80 | 19,3 |
| Acides gras polyinsaturés (g) | 7,5 | 1,82 |
| Glucides (g) | 0,5 | 0,9 |
| Fibres alimentaires (g) | 0,5 | 0 |
| Protéines (g) | 0,5 | 0,7 |
| Sel (g) | 0,01 | 0,025 |
| Calcium (mg) | 1 | 17 |
| Vitamines (mg) | 0 | <3 |

D'après « https://fr.openfoodfacts.org/produit/3596710364602/huile-d-olive-vierge-extra-nyons-aop-mmm et https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=beurre_nu

## DOCUMENT 2

### Menu de la cantine de Mollans-sur-Ouvèze du lundi 2 au vendredi 6 Septembre 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Taboulé<br><br>Cordon bleu<br><br>Courgettes / huile d'olives AOP de Nyons BIO<br><br>Yaourt BIO | Salade de tomates BIO avec huile d'olives AOP de Nyons<br><br>Rôti de porc<br><br>Purée de pommes de terre au beurre<br>Fromage<br><br>Melon | Crudités avec huile d'olives AOP de Nyons<br><br>Poulet/céréales<br><br>Flan patissier maison | Salade verte BIO avec huile d'olives AOP de Nyons<br><br>Omelette de pomme de terre<br><br>Fromage<br><br>Fruit de saison | Salade de pâtes avec huile d'olives AOP de Nyons<br><br>Poisson vapeur<br>Haricots verts<br><br>Crème Mont-Blanc |

D'après Cantine Scolaire, commune de Mollans-sur-Ouvèze

## DOCUMENT 3

### Témoignage d'un couple d'oléiculteurs à Buis-les-Baronnies

**Xavier** et **Elodie Aumage** exploitent une ferme située sur les coteaux calcaires de la Drôme Provençale, **à Buis-les-Baronnies.** La ferme s'étend sur un domaine de près de 140 hectares dont une quinzaine est consacrée à la culture des oliviers sous AOP de Nyons.

**Ces oléiculteurs, pour diversifier leurs sources de revenus, ont acquis un troupeau d'ovins et réalisent aussi une activité de table d'hôtes. Composé à l'origine de 25 brebis mères et de 2 béliers, ce troupeau de race Mérinos d'Arles, choisie pour sa rusticité, s'est considérablement agrandi avec les naissances du printemps suivant.**

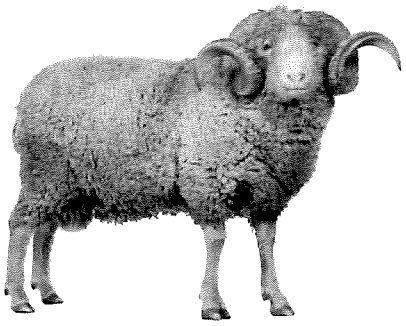
La vocation première du troupeau élevé en plein air est de fournir une viande de qualité essentiellement consommée sur leur table d'hôtes. Mais par ailleurs, lorsque les **brebis pâturent les oliveraies, leur fumier produit un apport de fumures organiques essentielles en agriculture biologique.**

Enfin, **ce troupeau a d'autres intérêts, notamment en matière de paysages**. Le passage des brebis sous les oliviers permet **l'entretien du terrain** : elles permettent un **désherbage naturel** et un nettoyage de la souche de l'olivier, ce qui facilite la pose des filets lors de la récolte.

https://paysagesreconquis-monblog.com/aoc-et-paysages-oliveraie-buis-les-baronnies-2/

## DOCUMENT 4

### Caractéristiques de la race Mérinos d'Arles - Race rustique allaitante



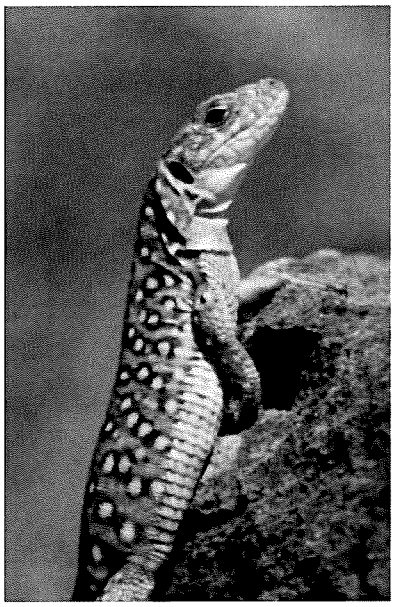
La race Mérinos d'Arles est une race ovine rustique, de petit gabarit. Ses caractéristiques en font une race parfaitement adaptée aux grandes transhumances, typiques des systèmes de production du Sud-Est de la France. Résistante, elle est capable de marcher sur de longues distances pour trouver sa nourriture, notamment en alpages. Elle est aussi capable de supporter des variations qualitatives et quantitatives de sa ration quotidienne. La qualité de la toison mérinos est un barrage naturel contre les agressions climatiques (pluie, froid, canicule). Son aptitude à entrer en gestation pendant toutes les saisons de l'année (dessaisonnement) est largement utilisée dans les élevages. Les produits issus de ces systèmes de production sont variés. Les brebis, conduites en race pure ou en croisement avec des béliers de races bouchères, produisent des agneaux qui sont vendus plus ou moins jeunes.

D'après « https://www.races-montagnes.com/fr/races/genose/merinos-arles.php »

## DOCUMENT 5

### Fiche d'identité du lézard ocellé

**Nom scientifique :** *Timon lepidus*



**Caractéristiques physiques :**

- Robe parsemée d'écailles noires et jaunes sur le dos et d'ocelles (taches) bleus disposés sur les flancs.
- Plus grand lézard de France : longueur totale pouvant atteindre 59 cm (femelle) et 75 cm (mâle).
- Poids : jusqu'à 345 g.

**Caractéristiques de vie :**

- Reptile ectotherme (température corporelle variant en fonction de la température du milieu externe).
- Espérance de vie : 5 à 6 ans, avec un maximum de 10 à 11 ans dans la nature.
- Répartition géographique : espèce typique des habitats méditerranéens occupant des milieux ouverts avec une végétation rase ou nulle.

Le Lézard ocellé sort généralement d'hivernation entre fin février et début mars. Diurne, c'est un animal actif qui s'expose au soleil à toute heure de la journée au printemps. En avril, il recherche de la nourriture (surtout des insectes coléoptères, mais aussi des arachnides, des mollusques et parfois des petits fruits ou des inflorescences). La phase reproductrice débute en avril – mai. Des combats violents entre mâles ont lieu fréquemment. Après l'accouplement, la ponte débute au début de l'été. Elle compte en moyenne 15 œufs déposés dans un petit trou creusé dans le sol par la femelle. L'éclosion a lieu au bout de 2 à 3 mois. En France, un seul épisode reproductif a lieu dans l'année. La maturité sexuelle est atteinte vers l'âge de 3 ans. Pendant la période estivale, le lézard ocellé trouve refuge dans des zones ombragées aux heures les plus chaudes et limite ses activités. Suivant les températures de l'automne, il peut avoir un regain d'activité, sinon il rentre en repos hivernal en se mettant à l'abri (terrier de lapin, …).

D'après PNA Lézard ocellé, Ministère de la Transition Écologique,
et Biologie et écologie : les activités d'un ectotherme Cistude Nature

## DOCUMENT 6

### Extrait du Cahier des charges de l'huile d'olive de Nyons AOP

**ENTRETIEN DES VERGERS :** Les sols sont entretenus annuellement de façon à maîtriser le couvert végétal par différentes techniques :

- un enherbement contrôlé ;
- un travail du sol ;
- un désherbage chimique.

**TAILLE :** Les oliviers sont taillés au minimum une fois tous les deux ans, cette opération comprenant l'élimination des gourmands. Les bois de taille sont retirés des parcelles ou éliminés par broyage ou brûlage.

D'après Cahier des Charges Huile d'olive de Nyons AOP, INAO

## DOCUMENT 7

### L'entretien du sol en vergers d'oliviers

**Le travail du sol**

La technique la plus utilisée en oléiculture consiste à travailler le sol de façon superficielle plusieurs fois par an (en général 3 à 4 fois) sur toute la surface de la parcelle. L'utilisation d'un cultivateur à dents (griffon) ou d'une herse rotative sont nécessaires. Pour l'entretien du pied des oliviers, assez délicat avec cette technique, surtout sur les vieux arbres recépés, on peut pratiquer un désherbage chimique localisé ou procéder à un binage manuel.

**L'enherbement permanent maîtrisé**

Cette technique est de plus en plus développée surtout pour les vergers menés en agriculture biologique. L'enherbement est soit naturel, soit issu de semis de poacées, et doit être fauché deux à trois fois par an. L'enherbement naturel ne coûte pas cher, permet un meilleur zonage des racines des adventices, attire plus d'auxiliaires mais demande des tontes plus fréquentes. Le semis de graminées est plus coûteux mais conduit à un tapis régulier et robuste.

D'après https://www.occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Occitanie/076_Inst-Occitanie/Documents/Productions_techniques/Agriculture_biologique/Espace_ressource_bio/EntretienSol-Olive-2009.pdf&ved=2ahUKEwi5zeWChN6IAxWERqQEHf5YFzsQFnoECBoQAQ&usg=AOvVaw3Vy2u3hDwKYEQSsSLNHTko

## Corpus documentaire

## DOCUMENT A

### Préservation du lézard ocellé dans le vignoble des Corbières

Présent au sud de la France, la préservation du lézard ocellé passe par la conservation et la mise en place d'habitats naturels qui lui sont favorables, en particulier dans les vignes.
Tout ce qui défavorise la dégradation de son habitat naturel ou de son alimentation doit être évité comme l'embroussaillement, la reforestation ou encore le morcellement du territoire par l'urbanisation. La mécanisation lui est également défavorable.

Dans l'Aude, les Vignerons de Cascastel, sous AOP Corbières, se sont ainsi engagés dans différentes actions :

- la réhabilitation de murets qui entourent les parcelles de vigne,
- l'enherbement des bordures de parcelles,
- la contribution à la préservation de l'espèce par une cuvée signée *Timon lepidus* (1 € par bouteille est consacré cette action de préservation du lézard ocellé).

D'après https://www.reussir.fr/vigne/le-lezard-ocelle

## DOCUMENT B

### L'agriculture biologique en Centre Val de Loire

En Centre Val de Loire, 51 diagnostics ont été menés par l'organisme Bio Centre en 2020-2021 dans les fermes en production biologique (certifiées AB), dans le cadre de l'appel à projet « Bio au carré ». Il en ressort les caractéristiques suivantes :




*Pfiffner L. et al, 2011. Agriculture biologique et biodiversité. FIBL
Bengtsson J. et al., 2005. The effects of organic agriculture on biodiversity and abundance: a meta-analysis. Journal of applied Ecology 42: 261-269.
Hole DG et al., 2005. Does organic farming benefit biodiversity ? Biological conservation 122: 113-130
**. Moreau J., et al., 2022. Organic farming positively affects the vitality of passerine birds in agricultural landscapes. Agriculture, Ecosystems & Environment 336
***Odoux, Chadœuf & Bretagnolle, 2019. Organic farming positively affects honeybee colonies in a flower-poor period in agricultural landscapes; Wintermantel,

LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE

avec le soutien financier de

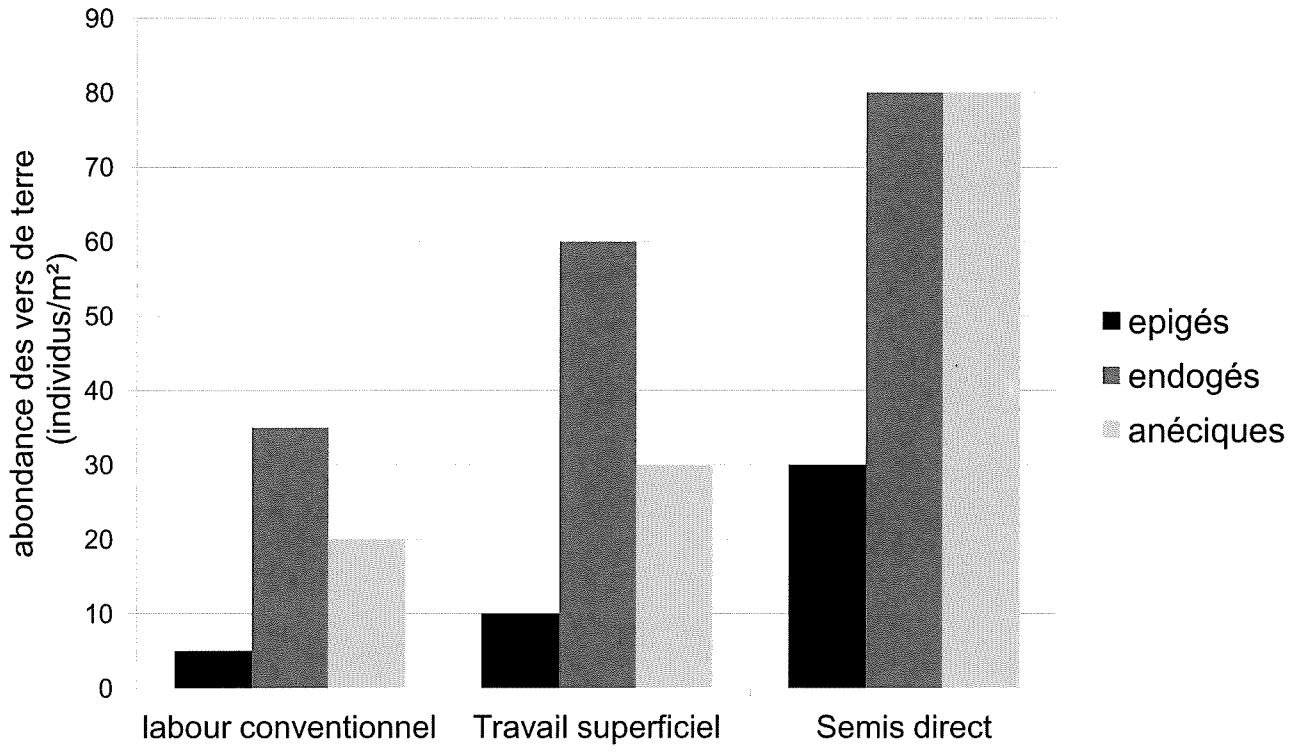
PRÉFET DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
CO-FINANCÉ PAR RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE
BIO CENTRE
« GRAB de BIO CENTRE »
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

D'après « https://www.biodiversite-centrevaldeloire.fr/indicateur-suivi-de-l-agriculture-biologique »

## DOCUMENT C

### Impact du travail du sol sur la diversité de la pédofaune

En fonction des exploitations agricoles, les techniques de travail du sol peuvent différer. On observe notamment qu'une part importante des exploitations en polyculture, sous label Agriculture Biologique, a recours au labour pour maîtriser l'enherbement. À l'opposé, les systèmes en semis direct nécessitent très souvent l'emploi d'herbicide pour contrôler le couvert végétal ; ce qui est impossible à mettre en place en agriculture biologique.




**Influence de la profondeur du travail du sol sur les populations de vers de terre**

D'après Impact du travail du sol sur son fonctionnement biologique
www.researchgate.net/publication/320240964