REMPLACEMENT 2026
Métropole – Réunion – Mayotte

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

C GESTION DES RESSOURCES ET DE L'ALIMENTATION

Série : STAV

Durée : 150 min

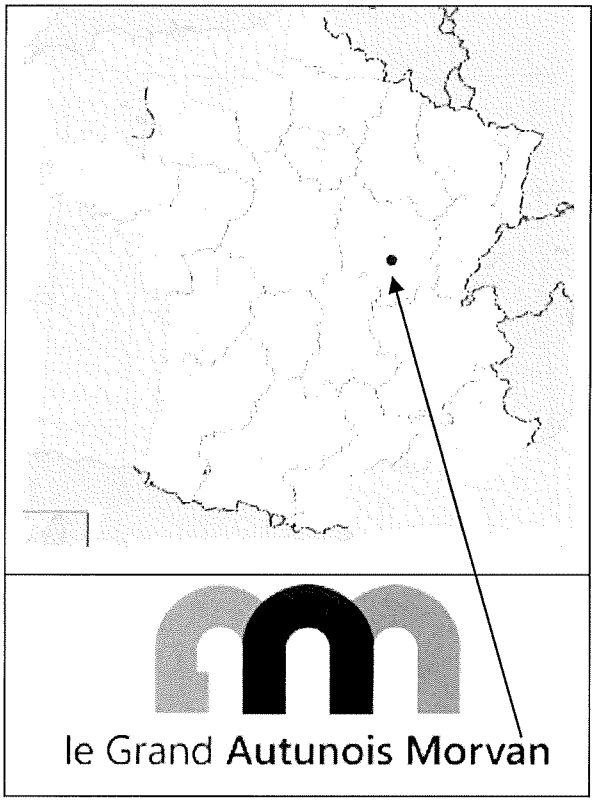
Matériel(s) et document(s) autorisé(s) : Aucun

Le sujet comporte 14 pages

SUJET

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) Autunois-Morvan :

Un exemple de propositions concrètes face aux défis d'une alimentation durable et locale



La Communauté de Communes du Grand Autunois-Morvan (CCGAM) située au pied du Morvan est un territoire rural organisé autour de la ville d'Autun. Elle compte 40 000 habitants répartis sur 55 communes. En Autunois Morvan, on dénombre près de 600 exploitations agricoles, sur 66 000 hectares de surface agricole utile soit 53 % du territoire. La production dominante y est l'élevage de bovins allaitants maigres mais l'agriculture de ce territoire a de multiples facettes. La diversification des productions se développe depuis plusieurs années (287 exploitations): vente directe de viande bovine, ovine, volailles, œufs, escargots, porc, produits laitiers de chèvres, de vaches et de brebis, maraîchage, confitures, miel... La diversification des activités agricoles est une nécessité économique et environnementale (en assurant la préservation d'un territoire) mais également de santé publique puisque l'alimentation de qualité est reconnue comme la première prévention contre de nombreuses maladies.

Les actions de la CCGAM dans le domaine agricole s'appuient sur l'implication de tous les acteurs locaux concernés, notamment les agriculteurs, les représentants socio-professionnels et élus locaux, au sein d'une commission qui élabore et organise la stratégie agricole du territoire. Depuis 2014, la CCGAM a travaillé sur le développement des circuits courts. Ces actions se déclinent par un programme de structuration des filières locales alimentaires avec les producteurs et leurs groupements : développement des approvisionnements en viandes locales dans les établissements de restauration collective et les grandes et moyennes surfaces, animations périscolaires sur l'agriculture, déploiement des outils de communication sur les filières locales alimentaires avec création d'une charte graphique et d'un guide des producteurs, animation et formation de professionnels de la restauration collective, diffusion des menus à base de produits locaux, organisation de salons, foires, évènementiels dans le domaine agricole.

Dès 2014, la communauté de communes du Grand Autunois Morvan s'est engagée dans un programme de mise en place d'un système alimentaire local. Ainsi, en 2019-2020, elle a travaillé la mise en place d'un projet alimentaire territorial (PAT). Ce PAT a plusieurs objectifs :

- Contribuer à la transition écologique à travers des productions agricoles responsables, une lutte contre le gaspillage alimentaire et un travail au niveau de la restauration collective.
- Favoriser la diversification des activités agricoles et le maintien des exploitations en développant une économie de la ressource et favoriser la création de valeur ajoutée sur le territoire à travers le développement de filières locales, d'outils de transformation et de commercialisation.
- Travailler la santé et l'inclusion sociale à travers la mixité sociale, la mixité intergénérationnelle et la solidarité territoriale sur les questions de santé globale.
- Communiquer, partager et rendre reproductible cette expérience vers tous les publics, les territoires extérieurs et les institutions.

D'après « De la ressource à la consommation pour tous : un PAT pilote et d'avenir en Autunois-Morvan »

Consigne 1

À partir des informations présentes dans le contexte, **associer** les points saillants (caractéristiques) du PAT Autunois – Morvan à chacun des trois piliers de la durabilité.

Consigne 2

Le PAT Autunois-Morvan propose de développer des microfilières rémunératrices comme la filière Fabacées avec entre autres, les lentilles, les pois chiches et les haricots. Le développement de ces cultures présente de multiples enjeux : techniques, économiques, nutritionnels et environnementaux.
Les réglementations en matière de restauration collective imposent un repas sans viande par semaine dans les collectivités, en adéquation avec les recommandations nutritionnelles du PNNS.

2.1. À l'aide du **document 1**, **préciser** les avantages et les inconvénients de ces deux types d'aliments d'un point de vue nutritionnel.
2.2. Justifier la place des Fabacées dans les recommandations du PNNS.
2.3. À l'aide des **documents 2 et 3**, **démontrer** la nécessité de diminuer nos apports alimentaires de protéines d'origine animale d'un point de vue environnemental.
2.4. À l'aide du **document 3**, **présenter** des intérêts de la production de Fabacées sur un territoire.

Consigne 3

Parallèlement, ce PAT a pour objectif d'accompagner les agriculteurs partenaires dans une démarche d'amélioration de leurs pratiques d'une part et dans la mise en valeur de leurs bonnes pratiques d'autre part. Pour cela, le PAT propose aux agriculteurs volontaires de s'engager dans une démarche de certification HVE.
3.1. À l'aide du **document 4**, **expliquer** les intérêts d'une telle certification pour engager les évolutions des pratiques inscrites dans le cadre du PAT.
3.2. Discuter le point de vue de l'auteur du **document 5** vis-à-vis de cette certification.

Consigne 4

Si des évolutions sont nécessaires pour améliorer les pratiques agricoles, d'autres sont à mettre en place tout au long de la vie des produits, notamment la diminution du gaspillage alimentaire.

À partir des **documents 6 et 7** :

4.1. Illustrer par des exemples pertinents le gaspillage alimentaire existant à chaque étape d'une filière alimentaire.

4.2. Proposer des alternatives permettant de diminuer ce gaspillage alimentaire.

Consigne 5

Les circuits courts en agriculture sont, entre autres dans ce PAT, vus comme des solutions pour une agriculture plus durable.

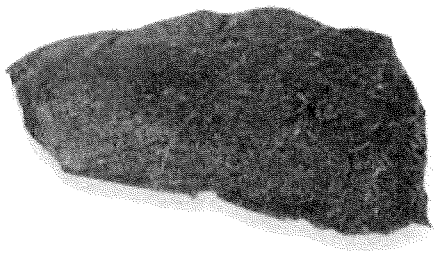
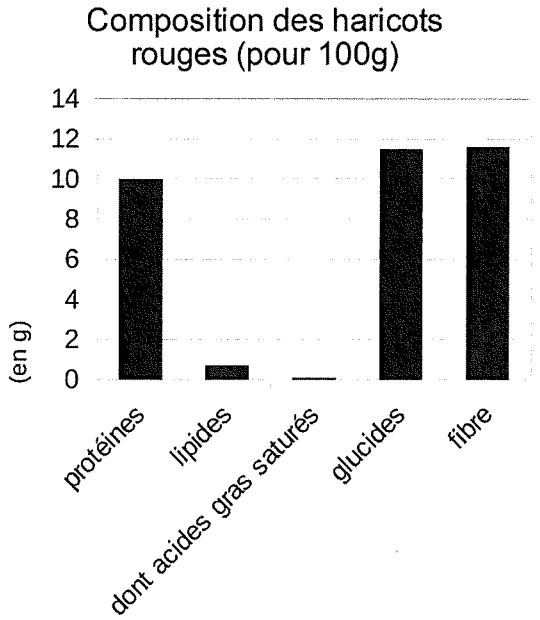
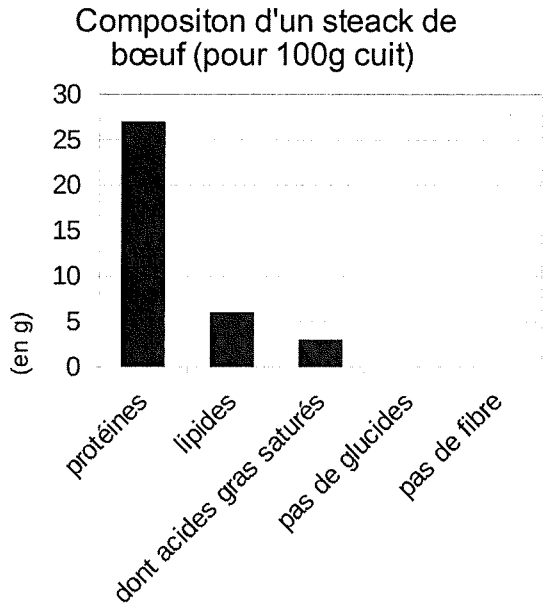
En s'appuyant sur le cas concret étudié, le corpus documentaire et l'expérience personnelle, **identifier** et **justifier** des enjeux des circuits courts en agriculture sur la gestion des ressources naturelles.

GRILLE D'ÉVALUATION

Compétences	Critères	Indicateurs	Note
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. Compréhension de l'information. Traitement de l'information. …	**4 pts**
	Mobilisation d'une méthodologie et d'un raisonnement.	Formulation d'hypothèses, de propositions. Rigueur de la démarche. Argumentation/explicitation. …	**6 pts**
	Mobilisation de connaissances.	Étendue. Pertinence. Précision approfondissement. …	**4 pts**
Identifier des enjeux liés à une problématique contextualisée.	Compréhension du sujet. Valorisation des informations. Structuration de la réponse.	Bornage du sujet. Expression des enjeux : Identification, explicitation, classement (+/-). Mobilisation des documents et/ou de son expérience personnelle. Introduction succincte, paragraphes (enjeux+/-). …	**6 pts**

DOCUMENT 1

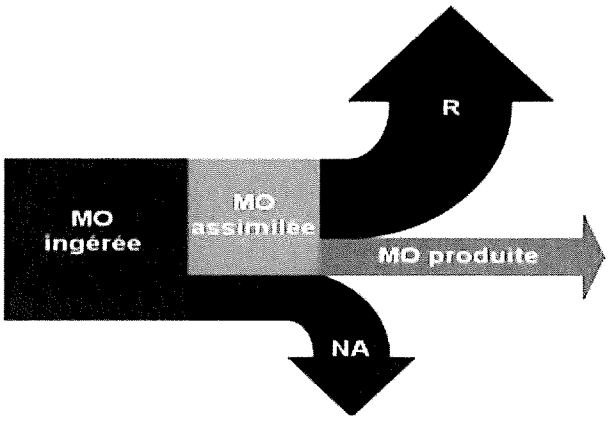
Produit végétale versus produit animal

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Acides aminés essentiels : quantité limitée de cystéine et méthionine.</td>
<td>Acides aminés essentiels : quantité équilibrée.</td>
</tr>
<tr>
<td>Source intéressante de :
• Magnésium
• Potassium
• Phyto-micronutriments
• Vitamine B9</td>
<td>Source intéressante de :
• Vitamine B12
• Zinc
• Sélénium
• Fer assimilable</td>
</tr>
</table>

D'après www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/proteines-questions

DOCUMENT 2

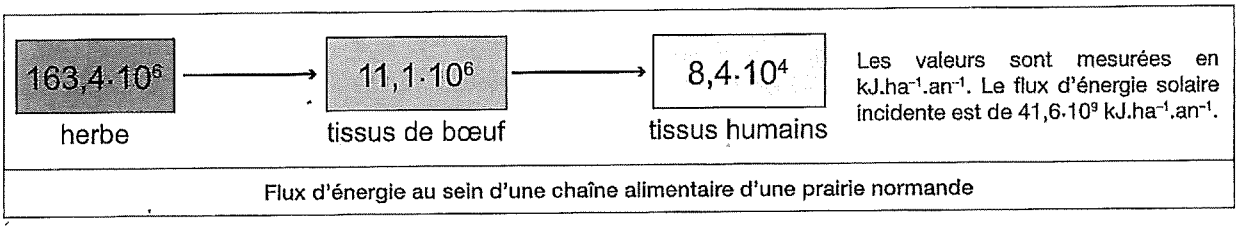
Transfert de matière et d'énergie entre deux niveaux trophiques



MO : Matière Organique

R : Pertes par respiration

NA : Non Assimilé



Flux d'énergie au sein d'une chaîne alimentaire d'une prairie normande

Biologie-Ecologie 1ère et Tle STAV Vuibert

DOCUMENT 3

Pourquoi dit-on qu'il faut augmenter la part de protéines végétales dans notre assiette ?

En France, nous consommons en moyenne 820 g de viande par semaine, par personne. Or l'élevage, en particulier celui des ruminants, est responsable de 14 % des émissions de gaz à effets de serre ce qui a un impact négatif sur le climat. Et avec l'accroissement de la population, la demande globale de viande pourrait augmenter de 60 % d'ici 2050 posant ainsi la question de l'impact sur l'environnement, lequel pourrait lui aussi, être exacerbé. Ensuite, le bien-être animal est une préoccupation croissante dans la société et interroge certaines pratiques d'élevage.

S'il ne s'agit pas d'arrêter de manger de la viande, les scientifiques recommandent de rééquilibrer la consommation de protéines animales et végétales. Une catégorie de végétaux semble répondre à cette problématique : les Fabacées ! Vous les connaissez, ce sont les lentilles, les haricots, les pois chiches, les fèves ou encore les petits pois. Elles permettent de diversifier le revenu des exploitants et ont également d'autres bénéfices techniques et environnementaux.

D'après www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/proteines-questions

DOCUMENT 4

Qu'est-ce que la Haute Valeur Environnementale ?

La Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble de l'exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).

Cette mention valorisante est une démarche volontaire.

La certification environnementale est construite en trois niveaux permettant aux exploitants de s'engager dans une démarche de progrès de leurs pratiques agricoles en matière de respect de la biodiversité, de stratégie phytosanitaire, de gestion de la fertilisation et de gestion de la ressource en eau. Au 1er janvier 2023, 36 225 exploitations françaises bénéficient de cette mention.

Comment est attribuée cette mention ?

La mention Haute Valeur Environnementale s'appuie sur des indicateurs mesurant la performance environnementale des exploitations. L'agriculteur met en œuvre des pratiques agricoles reposant notamment sur les principes de l'agroécologie. Il s'agit de favoriser les ressources et les mécanismes de la nature : installation et entretien d'infrastructures agroécologiques, réduction de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, limitation des risques de fuites d'azote dans le milieu, raisonnement de l'irrigation et réduction des prélèvements en eau ...

D'après https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-la-haute-valeur-environnementale

DOCUMENT 5

Label HVE : Greenwashing de l'agriculture intensive ?

Une pomme siglée Haute valeur environnementale (HVE), mais traitée par divers pesticides… N'y aurait-il pas un problème ? Le label HVE apparaît depuis quelques années sur des aliments et des vins. Il certifie des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Néanmoins, il se fait régulièrement étriller.

Les produits HVE font partie des aliments *« durables et/ou de qualité »*, au même titre que le bio, les Labels rouges, les AOP (Appellation d'Origine Protégée) et le local, exigés à hauteur de 50 % dans la restauration collective à partir de 2022 (loi Égalim).

France nature environnement, l'un des créateurs de la HVE, tout en étant nuancée, constate des « incohérences » problématiques. Ainsi, la certification s'obtient pour l'ensemble de la ferme par un cumul de bons points sur divers items. Elle encourage à réduire les engrais et pesticides de synthèse, mais n'y oblige pas – il est donc possible de gagner des points par ailleurs. Résultat : un produit peut être estampillé HVE tout en étant aussi chimique qu'un conventionnel.

Logo commercial

Des critiques qui irritent passablement Laurent Brault, chargé de la promotion de ce label à l'Association nationale pour le développement et la certification HVE. *« Si on s'intéresse aux pesticides, la promesse est assurée par le bio, tandis que la colonne vertébrale de la HVE, c'est la biodiversité »,* fait-il valoir. Sur son site, l'association explique que cette certification est *« un levier pour valoriser financièrement la montée en gamme de l'agriculture française »* face à des importations moins exigeantes. Elle emmène des agriculteurs qui ne peuvent pas se conformer au cahier des charges bio, plus strict, vers des productions mieux valorisées que la base.

Or, c'est bien le problème : conçue comme une étape vers le bio, elle est devenue une fin en soi et un logo commercial – un moyen de rémunérer les efforts consentis – et plusieurs enseignes de la grande distribution s'y intéressent (Intermarché, Leclerc, Grand Frais…).

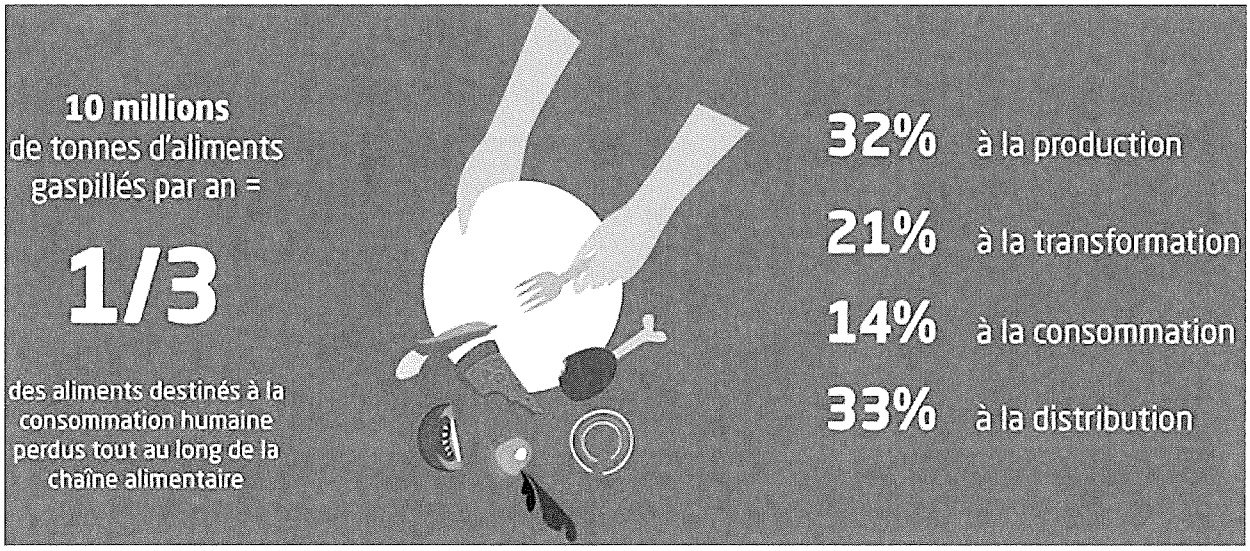
Les pesticides restent autorisés

Certes le cahier des charges dense va globalement dans le bon sens. Mais il montre de grosses carences. S'il encourage une utilisation raisonnée des intrants et intègre des mesures destinées à préserver la biodiversité (maintien des haies, zones de jachère…) et à économiser les ressources en eau, il n'incite pas à changer de modèle de production, et les productions hors-sol (porcs, volailles, légumes sous serre...) restent autorisées.

D'après www.quechoisir.org/actualite-label-haute-valeur-environnementale-greenwashing-de-l-agriculture-intensive-n87083/

DOCUMENT 6

Importance du gaspillage alimentaire en France



D'après : bretagne.ademe.fr/retours-dexperience/dechets-et-economie-circulaire/gaspillage-alimentaire

DOCUMENT 7

Publicité mettant en avant des légumes moches

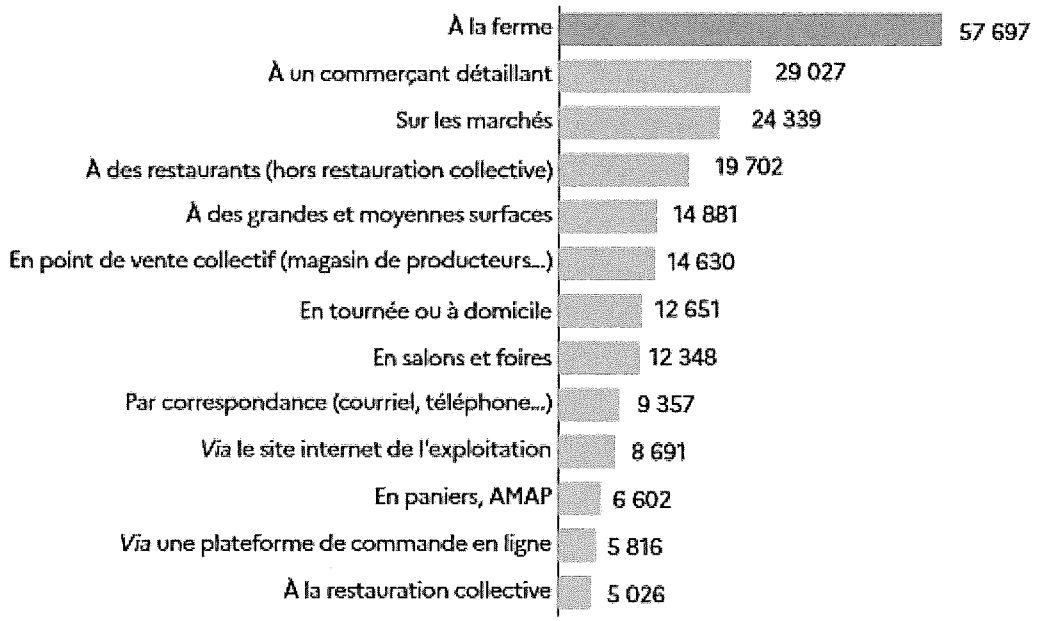


D'après www.lepoint.fr/insolite/la-revanche-des-fruits-et-legumes-moches-29-04-2014

Corpus Documentaire (pour la consigne 5)

DOCUMENT A

Nombre d'exploitations selon le mode de vente en circuit court*

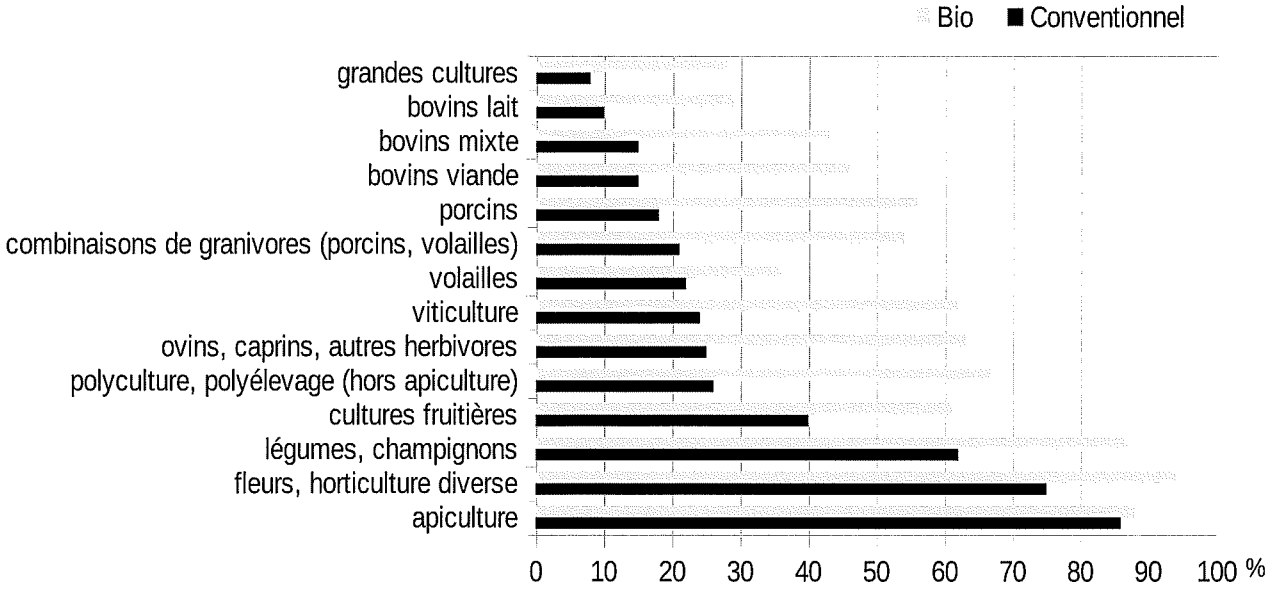


* une même exploitation peut avoir plusieurs modes de vente en circuit court.

D'après Agreste – Recensement agricole 2020

DOCUMENT B

Pourcentage d'exploitations vendant en circuit court selon leur mode de production et leur spécialisation



D'après Agreste – Recensement agricole 2020

DOCUMENT C

Les circuits courts : un meilleur choix pour l'environnement ?

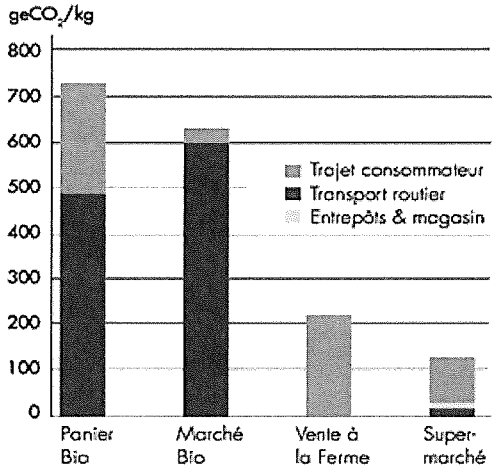
Plus que jamais, les circuits courts ont le vent en poupe, ce mode de distribution répond incontestablement à une demande sociétale croissante.

« Ils présentent un réel potentiel en matière de consommation durable », confirme une étude de l'ADEME. Hélas, il n'existe pas de données consolidées et fiables à l'échelle nationale sur la part de l'alimentation de « proximité », elle reste en réalité très marginale (moins de 7 %).

Paradoxalement, utiliser ce mode de distribution ne revient pas forcément à faire « un geste pour la planète ». Contrairement à une idée simple et très répandue, l'impact environnemental positif des circuits courts n'est absolument pas automatique. C'est ce qu'admet volontiers l'ADEME dans son Avis d'avril 2012 :« *Ramenées au kilogramme de produits transportés, les émissions de GES peuvent être parfois plus élevées »* dans le cadre des circuits de proximité, constate l'ADEME. Les émissions par kilomètre parcouru et par tonne transportée sont environ *« 10 fois plus faibles pour un poids lourd de 32 tonnes que pour une camionnette de moins de 3,5 tonnes ».*

Dans le domaine du transport, les premiers et derniers kilomètres parcourus sont de loin ceux qui importent le plus. Le cas des émissions de gaz à effet de serre (GES) pour la tomate bio distribuée en Limousin a fait l'objet d'une étude réalisée par l'Institut national de recherche sur les transports et leur sécurité (INRETS). *« Les circuits courts observés sont pénalisés par les très faibles quantités vendues qui induisent des émissions importantes rapportées au kg de produit vendu »*, constatent les auteurs. Un second élément joue en défaveur des circuits de proximité : celui du déplacement du consommateur.

Emission de GES pour la tomate distribuée en Limousin



D'après INREST décembre 2008

Les pratiques agricoles

La question se complique encore lorsque sont prises en compte les pratiques de production, bien plus déterminantes en matière de bilan environnemental que le transport. *« Comparés aux impacts du transport, les impacts environnementaux de la production d'une tomate sous serre sont 75 fois plus grands que les impacts environnementaux du transport de cette tomate depuis la Belgique jusqu'en France »*, note l'étude de l'INRETS.

D'après www.agriculture-environnement.fr/2017/10/05/les-circuits-courts-sont-ils-vraiment-toujours-le-meilleur-choix-pour-lenvironnement

DOCUMENT D

L'élevage de brebis de Ludovic Pannetier entretient la biodiversité des marais

Les marais de l'île de Ré sont connus pour leurs oiseaux et leur salicorne mais moins pour leurs moutons. Pourtant, en se baladant du côté des Portes ou de Loix, impossible de ne pas remarquer le troupeau qui broute tranquillement, de mai à octobre.

Toutes ces brebis appartiennent à Ludovic Pannetier, le seul éleveur de l'île de Ré. En 2005, il reprend le marais salant de son oncle et ramène avec lui une cinquantaine de bêtes. Aujourd'hui, il en a 250 sur toute l'île. La raison de cette augmentation est simple : ses animaux préservent la biodiversité. Des paysages autrefois laissés en friche reprennent vie grâce à l'activité de Ludovic Pannetier. « Les moutons nettoient les prairies en régulant la hauteur de l'herbe et en empêchant le développement des ronces », explique-t-il.

La Ligue pour la Protection des oiseaux (LPO) et le Conservatoire du littoral ont donc encouragé l'éleveur à augmenter son cheptel. Peu à peu, l'environnement s'est transformé, devenant un lieu adapté aux bergeronnettes et aux petits passereaux nicheurs. Avant l'arrivée des moutons, les canards évitaient ces parcelles ; depuis, ils sont revenus. Soucieux de l'environnement, Ludovic Pannetier a aussi pris soin de labelliser son élevage bio. Pour écouler sa production, il a choisi la vente directe. Une démarche indispensable pour le revenu de l'éleveur pour compenser le poids léger de ses agneaux, et favorable à l'environnement jusque dans nos assiettes.

D'après www.sudouest.fr/charente-maritime/loix/les-moutons-ecolos-transforment-le-marais-9735981.php