SESSION 2026
Polynésie

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE
D TERRITOIRES ET TECHNOLOGIE – PRODUCTION

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 à la notion de souveraineté alimentaire et de filière agricole.

1.1. Définir la notion de souveraineté alimentaire.

1.2. À l'aide d'un exemple, présenter la notion de « filière agricole ».

QUESTION 2 (2 points)

2.1. Justifier la volonté de la direction de l'agriculture de proposer une loi sur « **l'encadrement des marges entre producteurs, distributeurs et commerçants** ».

2.2. Expliquer pourquoi Roland Bopp affirme-t-il que « **sans énergie abordable, sans eau en quantité suffisante et sans transports adaptés, nous ne pourrons pas atteindre nos objectifs de souveraineté alimentaire** ».

QUESTION 3 (2 points)

En vous appuyant sur le texte et vos connaissances, développez un avis argumenté sur la question suivante : **En Polynésie, la transformation locale de produits agricoles peut-elle renforcer l'attractivité des métiers agricoles ?**

DOCUMENT 1 : Roland Bopp, directeur de la DAG, espère une évolution plus qu'une révolution agricole

À la tête de la Direction de l'agriculture (DAG) depuis quelques mois, Roland Bopp, bien que n'étant pas issu du domaine, affirme d'emblée que sa mission dépasse la simple expertise agronomique : « l'agriculture est un service-clé du Pays, et sa gestion demande bien plus qu'un savoir technique. Il faut des compétences en management et en administration publique pour mener à bien les réformes nécessaires » afin de structurer et moderniser ce secteur vital.

L'année 2024 a été marquée par plusieurs lois touchant l'agriculture : une sur l'épandage des déchets issus de l'élevage, une autre encadrant le CBD[1], et une dernière facilitant l'accès aux terres agricoles. Pour 2025-2026, deux nouvelles lois sont en préparation, notamment sur **l'encadrement des marges entre producteurs, distributeurs et commerçants.** « Il est primordial de garantir une juste rémunération aux agriculteurs pour leur garantir un revenu, un avenir et donner envie à des jeunes de revenir dans le secteur. Trop souvent, nous voyons des écarts de prix injustifiés entre la production et la distribution », affirme-t-il.

Roland Bopp souligne trois points majeurs qui demandent une meilleure prise en compte : Les investissements dans les énergies renouvelables, pour assurer une production agricole durable et réduire les coûts d'exploitation. L'accès à l'eau, facteur-clé pour garantir la viabilité des structures agricoles et permettre l'installation de jeunes agriculteurs. La mobilité verte, afin d'assurer une logistique plus propre, efficace et indépendante des hydrocarbures.

« **Sans énergie abordable, sans eau en quantité suffisante et sans transports adaptés, nous ne pourrons pas atteindre nos objectifs de souveraineté alimentaire** », remarque le directeur de la DAG.

L'un des piliers de cette réforme est le développement des ateliers d'agro-transformation, initiés sous l'ancien gouvernement. Ces structures permettent aux agriculteurs de transformer directement leurs produits, leur donnant ainsi une plus grande valeur ajoutée. Par exemple, « un kilo de taro vendu brut coûte environ 400 francs. Découpé, il peut atteindre 1 000 francs. Transformé en frites ou en purée, il peut valoir jusqu'à 2 000 francs », précise Roland Bopp.

[1] Cannabidiol, substance naturellement présente dans la plante de cannabis.

<u>DOCUMENT 1</u> (suite et fin)

Le secteur du coprah, nécessite aussi une attention particulière selon Roland Bopp, car il traverse une crise majeure. De nombreux jeunes des Tuamotu délaissent cette activité jugée trop pénible au profit du tourisme. Pourtant, la demande en huile et lait de coco explose, ce qui oblige certains industriels à importer du coco depuis d'autres îles. « Aujourd'hui, certains producteurs préfèrent vendre directement leurs noix de coco plutôt que de produire du coprah, car cela leur rapporte plus », souligne le directeur de la DAG.

Pour séduire les jeunes, il faudrait moderniser les conditions de travail et offrir des perspectives économiques attractives. « En réduisant la pénibilité, en garantissant un meilleur prix de vente et en diversifiant les sources de revenus, nous pouvons rendre l'agriculture plus attractive », dit-il. L'intégration de technologies modernes, l'accès facilité aux financements et la structuration de la **filière agricole** sont autant de leviers pour atteindre ces objectifs et encourager la relève agricole.

Rédaction Polynésie la 1ère, Eric Tang - Publié le 21 février 2025
Document modifié pour les besoins de l'épreuve

DEUXIÈME PARTIE (14 points)

Répondre aux quatre consignes en utilisant les documents joints et en mobilisant votre culture technologique acquise dans différentes situations (enseignements, expérience en milieu professionnel, acquis personnels...). La connaissance fine du mode de production des exploitations support de l'épreuve n'est pas nécessaire pour pouvoir répondre aux consignes. Les réponses doivent être construites et argumentées.

La polyculture élevage comme moyen de diversification.
Témoignage de M. HOARAU.

M. HOARAU est exploitant dans les hauts du Sud de l'île de la Réunion. Des évolutions familiales et le contexte économique l'ont poussé à diversifier sa production. Il met en pratique et anticipe de nombreuses solutions techniques afin de transmettre l'exploitation à sa fille.
Le détail de son parcours est présenté dans le **document 2.1** du corpus documentaire joint.

Consigne 1 : Identifier les principales étapes d'évolution du système d'exploitation de M. HOARAU.

Consigne 2 : Analyser les éléments clés du contexte qui ont permis de faire évoluer le système de production vers plus de diversification.

Consigne 3 : Analyser les liens entre les principaux choix sociotechniques effectués par l'exploitant et leurs déterminants.

Consigne 4 : Identifier les enjeux des principaux choix sociotechniques effectués par l'exploitant.

Liste des documents :

Document 2.1 : Diversifier pour rentabiliser et gagner en autonomie, témoignage de M. HOARAU.
Document 2.2 : Conditions pédoclimatiques de l'exploitation de M. HOARAU.
Document 2.3 : L'agriculture de la Réunion : évolution, chiffres clés et défis.
Document 2.4 : La source d'inspiration de M. HOARAU : l'élevage de cochons noirs à la Plaine des Cafres.
Document 2.5 : Les objectifs du Plan AgriPéi.

Grille d’évaluation

Compétences	Critères	Consignes	Indicateurs	Barème
Analyse un processus technologique dans son contexte.	Analyse des interactions entre contexte et processus.	1 et 2	Caractérisation des principales étapes du processus. Identification des éléments clés du contexte du processus étudié. Description argumentée des liens entre le contexte et la conduite du processus.	**/6**
	Analyse de choix sociotechniques.	3 et 4	Repérage des choix sociotechniques. Repérage des déterminants des choix sociotechniques. Description argumentée des liens entre déterminants et choix sociotechniques. Identification des enjeux liés aux choix réalisés.	**/8**
			TOTAL	**/14**

DOCUMENT 2.1

Diversifier pour rentabiliser et gagner en autonomie, témoignage de M. HOARAU

M. HOARAU est un agriculteur qui a suivi une formation BTSA ACSE (Brevet de Technicien Supérieur Agricole Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation) avec pour objectif de s'installer pour conduire des productions vivrières. Il s'installe en 1995 à l'âge de 25 ans sur une exploitation familiale de 10 ha en canne à sucre dans les hauts du sud de l'île de la Réunion. La maison principale est sur l'exploitation même.

Dès son installation, M. HOARAU souhaite diversifier ses productions pour sécuriser son revenu. Ses voisins éleveurs bovins étant à la recherche de foin, il décide de convertir 3 ha de canne en prairie de fauche. Il choisit pour cela des parcelles parmi les plus plates de son exploitation. Il met en place un contrat de fenaison avec ses voisins. Ces derniers gèrent toute la récolte. C'est une source de revenu régulière et garantie, étant donnée la forte demande des éleveurs de l'île en fourrage.

En 2005, un de ses voisins s'installe en production porcine et cherche des parcelles pour épandre son lisier. M. HOARAU saisit l'opportunité et passe un contrat avec lui pour l'épandage du lisier sur ses parcelles, que ce soit en canne ou sur les prairies. Il augmente ainsi le rendement de ses prairies et diminue ses intrants sans accroitre sa charge de travail car ses voisins s'occupent de l'épandage.

En 2006, il décide de convertir une parcelle de 2 ha de canne en maraîchage, en vue de cultiver principalement des tomates de plein champ et des carottes. Il choisit une parcelle plate proche de la maison pour diminuer les temps de transport et pouvoir être au plus près de ses cultures. Pour réussir ses nouvelles cultures, il adhère à la coopérative de fruits et légumes VIVEA Sud, ce qui lui permet de bénéficier d'un accompagnement technique et lui assure des débouchés pour ses produits. Cette nouvelle production lui donne l'opportunité d'avoir des revenus étalés au long de l'année et de commencer à travailler sur des productions vivrières pour l'alimentation locale.

Sa fille le rejoint sur l'exploitation en 2019 et un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) est créé en vue d'une future transmission de l'outil de production. Elle est diplômée d'un BTSA « Sciences et technologie de l'alimentation » et s'est spécialisée en charcuterie. Elle souhaite diversifier l'élevage et propose à son père de réintroduire une race locale, « le cochon noir péi », en élevage extensif. Après avoir acheté 2 reproducteurs auprès de M. TURPIN, éleveur à la Plaine des Cafres, elle crée un atelier d'engraissement de 10 cochons noirs, le reste des porcelets étant vendus en vif. Elle transforme une parcelle de canne de 0,5 ha en parcours pour ses cochons. Pour diminuer ses coûts de nourriture, elle noue des partenariats avec les producteurs de légumes locaux et récupère tous les invendus des parcelles de maraîchage de son père et de celles des voisins. Parallèlement, elle crée un atelier de transformation de la viande sur l'exploitation, avec un point de vente en direct dès 2020. Elle se spécialise sur cette transformation et soigne l'image de l'exploitation en participant à des foires et des salons et en investissant les marchés locaux.

DOCUMENT 2.1 (suite et fin)

En 2021, père et fille décident de profiter de subventions dans le cadre du programme « Plantons des Haies » de « France Relance » pour valoriser les parcelles en bordure de ravines en y installant des haies d'endémiques et d'indigènes de la Réunion. Ils visent la labellisation de leurs parcelles par la Ligue de Protection des Oiseaux en Refuge LPO Péi.

Aujourd'hui père et fille vivent de leurs activités et se dégagent une semaine ou deux de vacances par an. Ils ont pour projets à court terme d'augmenter le cheptel de cochons noirs péi et de diversifier davantage la production maraichère. Cela leur permettra de générer plus de chiffre d'affaires, de pouvoir embaucher un salarié et de répondre aux objectifs du Plan AgriPei 2030.

Le seul point noir à l'horizon concerne l'augmentation des prix de l'alimentation des animaux du fait de l'inflation des prix des matières premières, 100 % des aliments manufacturés étant importés. Pour l'instant les surcoûts sont pris en charge par la collectivité, mais à l'avenir les éleveurs seront probablement contraints de les répercuter sur les consommateurs, d'où quelques incertitudes concernant l'avenir de la filière.

Créé pour les besoins de l'épreuve

DOCUMENT 2.2

Conditions pédoclimatiques de l'exploitation de M. HOARAU

Carte d'identité de l'exploitation en 2023	
Altitude	550 m
Température moyenne et pluviométrie annuelle	22°C (adaptée à toutes les cultures). 1 200 mm/an (adaptée à toutes les cultures).
Types de sols	Ferrallitiques (pH = 5,5), sols sensibles à l'érosion. Andosols (pH=5,8), sols adaptés à toutes les cultures.
Relief	Moitié du parcellaire plat. Autre moitié pentue : 10 à 20 %.

D'après l'enquête réalisée lors d'une visite technique en Juillet 2023.
Modifié selon les besoins de l'épreuve.

DOCUMENT 2.3

L'agriculture de la réunion : évolution, chiffres clés et défis

ÉTAT DES LIEUX DES FILIÈRES VÉGÉTALES
Canne à sucre
• **Baisse du cours du sucre depuis 2019** => Relations tendues entre l'industriel (Tereos) et canniers. • Maintien des surfaces en canne (Point de vue de Tereos). • Diversification des débouchés. • Main d'œuvre pour la récolte difficile à trouver. • Bonne résistance à l'érosion et stockage du CO2. • Production d'électricité et de co-produits.
Fruits et Légumes
• **Répondre à la demande du marché local** : quantité, diversité et qualité • Gagner des parts de marché sur l'importation au moins pour les produits dits « prioritaires » : oignon, ail, carotte, pomme de terre. • Augmentation de l'exportation des ananas, de letchis et des mangues. • Développement des pratiques agroécologiques.
ÉTAT DES LIEUX DES FILIÈRES D'ÉLEVAGE
Problématiques de la main d'œuvre ⇨ Nombre d'exploitation en baisse. ⇨ Difficulté d'installation des jeunes. **Problématiques du foncier** ⇨ **Manque de surfaces fourragères et de surfaces d'épandage.** ⇨ **Faible possibilité pour la production d'aliment local pour la diminution des consommations intermédiaires.**

Source : https://www.prerad-oi.org/content/download/4982/36566/version/2/file/V10+Agriculture+de+La+r%C3%A9union+Vdef+opt..pdf

DOCUMENT 2.4

La source d'inspiration de M. HOARAU : l'élevage de cochons noirs à la Plaine des Cafres

C'est à la Plaine des Cafres, que M. HOARAU a été convaincu d'élever du cochon noir, en suivant l'exemple de Sergio TURPIN à qui il a acheté ses reproducteurs. Ce dernier a pour habitude d'accueillir ses visiteurs dans sa cuisine du terroir réunionnais : longue tablée en bois, rhums arrangés et marmites crépitant sur feu de bois… le ton est donné.

Son ambition : valoriser la richesse du terroir réunionnais et sa production comme son élevage de cochons noirs élevés à l'ancienne, qu'il ne dédie qu'à certains chefs de l'île, dont le chef Claude Pothin, chef des restaurants du Palm Hotel & Spa.

De la naissance à la reproduction jusqu'à l'abattoir, M. TURPIN suit chacun de ses cochons de A à Z. Chaque cochon noir est élevé pendant 1 an au minimum, voire 1 an et demi, ce qui assure une qualité de viande indéniable. Et cela contrairement à l'élevage industriel où les cochons sont dédiés à la consommation après 6 à 8 mois d'élevage intensif. Un cochon noir de qualité présente une chair plus rosée, une viande plus goûtue, plus tendre avec un léger goût sauvage.

Il s'agit d'une race rustique à maturité sexuelle précoce (3,5 mois pour les femelles, 8 à 14 porcelets par portée) et à croissance lente.
Le poids vif des animaux à l'abattage est de 70 kg en moyenne (poids carcasse 50 kg) dont le prix en vente directe varie de 12,5 à 25 euros le kilo contre 2,5 à 3 euros le kilo de carcasse pour les animaux en filière classique organisée.



Source : Hôtel restaurant gastronomique Le Palm, article modifié selon les besoins de l'épreuve
https://palm.re/blog/gastronomie/cochon-noir/

DOCUMENT 2.5

Les objectifs du Plan AgriPéi

Le conseil départemental, collectivité compétente en matière agricole, marque, au travers de son plan d'actions AGRIPéi 2030, une volonté affirmée d'accompagner le développement des exploitations et des productions locales.



https://www.departement974.fr/sites/default/files/2019-11/agripei2030-39actions.pdf
D'après Conseil Départemental de la Réunion, 2019