REMPLACEMENT 2026
Métropole - Antilles - Guyane - Réunion

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
E5 CHOIX TECHNIQUE
TECHNICIEN CONSEIL VENTE ALIMENTATION

Intitulé : Produits alimentaires et boissons

Durée : 150 minutes

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

Le sujet comporte 13 pages

Liste des documents

Document 1 : Le marché du yaourt en France

Document 2 : La consommation du yaourt en France

Document 3 : Le Gwell un produit unique

Document 4 : Article de presse, « Le Gwell, ce lait fermenté qui réunit les passionnés du bien manger et du local

Document 5 : Circuits de distribution de la ferme « A la croisée des chemins »

Document 6 : Process de fabrication du yaourt à la grecque

Document 7 : Process de fabrication du Gwell

Document 8 : Information produits

Document 9 : Bilan des ventes pour le Gwell sur 4 semaines

Les documents ont été modifiés pour les besoins de l'épreuve.

Le(a) candidat(e) s'appuie sur ses connaissances personnelles et sur les informations présentes dans les documents pour répondre.

SUJET

Vous êtes employé(e) dans une épicerie fine « Le Jardin des saveurs » dans le centre-ville de Vannes (56), ville très touristique, qui borde l'océan Atlantique.

Le magasin est situé dans la rue principale où sont présents de nombreux commerces et artisans de bouche.

La responsable du magasin, qui ne commercialise que des produits du terroir, souhaite implanter une vitrine de produits laitiers frais. Elle vous demande de l'aider dans le choix des produits à référencer.

MISSION 1 : Etude du marché des yaourts

Pour vous familiariser avec ce nouvel univers qui n'est pas encore présent dans le point de vente, vous analysez le marché des yaourts en France et sa clientèle.
À partir des documents 1, 2, 3 et 4 :

1. Présenter les principales caractéristiques du marché des yaourts en France.
2. Présenter pour le magasin l'intérêt et les contraintes liées au référencement de produits laitiers.
3. Analyser l'adaptation du produit « Gwell » aux tendances de consommation.

MISSION 2 : Comparaison de 2 produits laitiers de fabrication artisanale

Le point de vente propose déjà une tomme de la ferme « A la croisée des chemins ». Les producteurs ont proposé de livrer leur « Gwell » qu'ils produisent également. Lors d'un séjour en Dordogne, dans le sud-ouest de la France, la responsable a découvert les produits de la laiterie du Périgord et notamment son yaourt à la grecque dont elle a apprécié la qualité. Vous vous interrogez sur la pertinence du référencement de ces deux produits dans le point de vente. A partir des documents 6, 7 et 8 :

4. Identifier la pertinence commerciale du signe de qualité officiel des produits proposés
5. Parmi les 2 produits laitiers proposés, comparer les 2 types de ferments utilisés.

Les laits des 2 produits sont pasteurisés et fermentés par acidification grâce à des ferments.

6. Justifier la DLC de 3 semaines de ces produits.
7. Rédiger 2 autres arguments adaptés aux consommateurs pour chacun des deux produits en vue de les commercialiser.

La responsable avait acheté le yaourt à la grecque au rayon « produits du terroir » d'un supermarché. Le document 5 présente les circuits de distribution de la ferme « A la croisée des chemins » :

8. Justifier l'intérêt pour votre point de vente, de privilégier le référencement du Gwell plutôt que le yaourt de la laiterie du Périgord.

MISSION 3 : Implantation du produit en magasin

La gérante a décidé de référencer le Gwell. Pour la mise en place du produit, elle vous demande d'organiser une action commerciale avec une dégustation. Elle vous précise que les jours de marché sont les mercredis et samedis matin.

A l'aide du document 8 :

9. Sélectionner les critères organoleptiques en vue de réaliser un argumentaire de vente.
10. Présenter en les détaillant les conditions de réalisation de votre animation.
11. Proposer en les justifiant, 2 supports de communication à utiliser pour assurer le succès de cette action commerciale, en précisant les informations à y faire figurer.
12. Identifier les éléments à prendre en compte pour mettre en œuvre la dégustation dans le respect des règles sanitaires.
13. Indiquer les informations obligatoires à apporter dans la liste des ingrédients quant à la nature de ceux-ci, en vous appuyant sur le tableau des valeurs nutritionnelles.

À la fin du 1er mois de commercialisation, la responsable vous transmet le bilan des ventes du Gwell.

À partir du document 9 :

14. Analyser les résultats chiffrés des ventes.

Grille d'évaluation

Capacités	Critères	N°	Indicateurs	Note	
C5.1 Situer le produit sur le marché.	C1 Identification des éléments clés du marché.	1	Identification des acteurs du marché. Évolution des tendances pour chacun des acteurs. Présence d'éléments de justification quantitatifs et qualitatifs.	/4	**/5**
		2	Intérêts et contraintes techniques ou commerciales identifiés.	/1	
	C2 Identification du positionnement produit et/ou entreprise.	3	Prise en compte des caractéristiques du marché. Prise en compte des spécificités du Gwell.	/1,5	**/4**
		4	Identification du signe de qualité. Intérêt commercial identifié.	/0,5	
		5	Pertinence de la comparaison et précisions apportées d'éléments du processus de fabrication.	/1	
		6	Pertinence de la réponse.	/1	
C5.2 Proposer des actions commerciales en vue de l'implantation du produit.	C3 Comparaison et adéquation du choix des produits proposés en fonctions de leurs caractéristiques.	7	Caractéristiques de chacun des produits repérés. Réponse structurée.	/2	**/6**
		8	Circuits identifiés. Circuits de distribution compatibles avec le point de vente retenu.	/1	
		9	Critères proposés pertinents Critères illustrés.	/1	
		14	Prise en compte des différents résultats. Analyse juste des chiffres.	/2	
	C4 Anticipation des modalités de mise en œuvre.	10	Différents éléments de l'animation identifiés. Choix pertinents pour chacun.	/1,5	**/5**
		11	Supports proposés pertinents. Éléments de message adaptés.	/1,5	
		12	Respect de le réglementation sanitaire.	/1	
		13	Respect de la réglementation en matière d'information apportée au consommateur.	/1	

DOCUMENT 1 : Le marché du yaourt en France

Le marché du yaourt est un marché très varié avec une multitude de segments : les yaourts aromatisés, les yaourts natures, les yaourts biologiques, les yaourts d'origine végétales, les yaourts grecs... À l'échelle mondiale, le marché évolue de manière positive et devrait croître à un taux de croissance de 5,39% jusqu'en 2030. L'Europe est la région du monde qui consomme le plus de produits laitiers et impacte donc positivement le marché mondial des yaourts. En ce qui concerne le marché français, il suit la même tendance positive avec une taille de marché qui a évolué de 30,4% entre 2018 et 2023. Cette augmentation peut être attribuée à divers facteurs, tels que l'innovation des produits, les campagnes de marketing efficaces et les changements dans les préférences des consommateurs en faveur des produits laitiers. Les yaourts sont préférés par la classe de revenu moyenne inférieure, par les plus de 35 ans et les familles avec enfants qui représentent une forte part des consommateurs de yaourts. La majorité des Français consomme au moins une fois par jour un yaourt.



Les professionnels du marché français sont bien implantés sur le marché, ce sont des grosses entreprises agro-alimentaires comme Lactalis, Danone ou bien encore Yoplait qui dominent le marché. Ces dernières doivent s'adapter aux changements de la demande, notamment à une baisse des ventes concernant les produits biologiques et une augmentation de la demande en marques de distributeurs. Aussi, à l'avenir, les acteurs rechercheront une croissance organique, notamment par l'innovation, ainsi que par la multiplication des produits proposés sur le segment des yaourts hyper-protéinés et végétaux. De plus, les fabricants de yaourts doivent adapter leurs productions en fonction des récoltes de lait qui semblent diminuer ces derniers mois.

Source : Le marché du yaourt – France (02/2025) – Businesscool (Document modifié pour les besoins de l'épreuve)

DOCUMENT 2 : La consommation de yaourt en France

Si on divise les quantités de produits laitiers frais vendues en France (GMS et RHF) par la population française en 2024 (INSEE) ce sont **29,2 kg** de produits laitiers frais que consomme chaque Français en une année.

En moyenne, les Français ont réalisé **un achat de produit laitier frais tous les 11 jours** en 2024.

Selon le baromètre Cniel réalisé avec CSA, en 2023, **8 Français sur 10 (77%) déclarent consommer des yaourts**. Plus remarquable encore, la fréquence hebdomadaire de consommation de yaourt s'établit à 4,5 actes par semaine. Les yaourts bénéficient d'une très bonne image. Ils sont considérés comme bons pour la santé, comme des aliments essentiels et surtout les Français disent prendre plaisir à les consommer.

A noter, les femmes sont un peu plus consommatrices de produits laitiers frais (**88%**) que les hommes (**86%**). Les plus petits, de 3 à 11 ans, sont également plus gros consommateurs (**94%**) que les adultes âgés de 26 à 49 ans (**84%**).

Source : syndifrais.com/chiffres-consommation

Sources : chiffres consolidés du Ministère de l'Agriculture (infographie "Production et consommation de lait et produits laitiers"), mise à jour 4 sept. 2025

DOCUMENT 3 : Le Gwell, un produit unique



DOUX, ONCTUEUX, ACIDULÉ...

UN LAIT FERMENTÉ AUTHENTIQUE

LE GWELL, UN PRODUIT UNIQUE

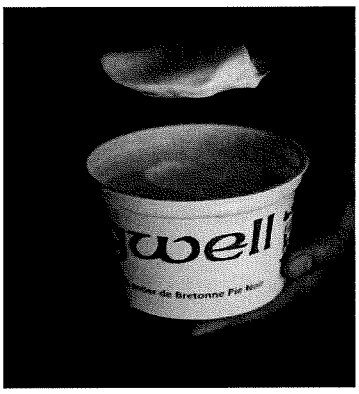
Le Gwell est un gros-lait* traditionnel de Bretagne élaboré à la ferme à partir de ferments indigènes et de lait entier de vache Bretonne Pie Noir. Ce lait fermenté valorise la biodiversité animale et microbienne sur des élevages herbagers à dimension humaine.

Le Gwell présente une texture ferme et onctueuse, voire légèrement filante. Son goût est doux, suivi d'une agréable sensation de fraîcheur en bouche. Une fine couche de crème remonte généralement en surface du pot.

* gros lait : lait fermenté typique de Bretagne

ORIGINE DU TERME GWELL

En breton, Gwell signifie « meilleur ». L'origine de ce nom remonte à la fin des années 1980 et constitue un jeu de mots, en référence à goell, qui signifie « levain » en breton.



ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Le Gwell est issu d'une recette traditionnelle provenant de la Basse Bretagne, dont la production a été relancée dans les années 1980 par des éleveurs de vaches Bretonnes Pie Noir.

Sa fabrication s'étend sur l'ensemble de la Bretagne historique. La marque Gwell est déposée depuis 1993. Depuis 2019, l'Association des Paysans Producteurs de Gwell (APPG) vise l'obtention d'une appellation d'origine protégée (AOP).

LE GWELL, FERMENT AUX USAGES MULTIPLES

Pour faire du Gwell, il faut du Gwell. Pour les connaisseurs, c'est un peu comme lorsqu'on fait des yaourts maisons : on utilise un yaourt déjà fait. Tout cela est une histoire de ferments.

D'ailleurs, le Gwell et ses ferments servent de levain pour réaliser d'autres préparations. Du fromage, de la crème ou encore du beurre.

Grâce à ces savoir-faire paysans, le Gwell transmet sa typicité aux produits laitiers régionaux.

Source : Flyer Gaec des 7 chemins

<u>DOCUMENT 4</u> : Article presse, « le Gwell, ce lait fermenté qui réunit les passionnés du bien manger et du local ».

Beaucoup moins connu que son cousin le yaourt, le Gwell est un produit laitier atypique. Marie Coiscaud, patronne et cheffe du restaurant l'Atelier M, à Plessé, au nord de Nantes, ne jure que par les produits locaux et nous fait découvrir ce lait fermenté traditionnel breton.

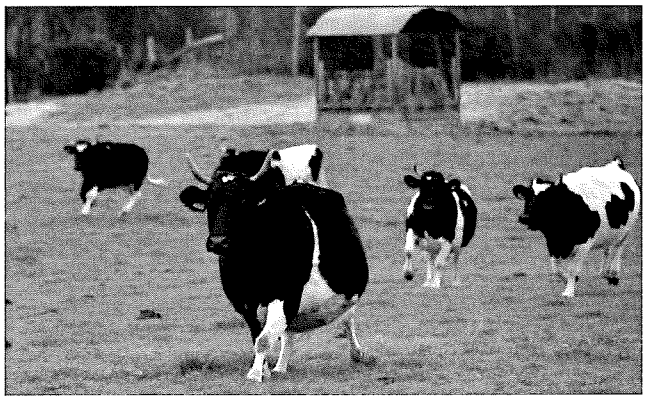
Il s'agit d'un produit laitier typiquement breton, aussi appelé gros lait [1]. La matière première vient de races de vaches laitières traditionnelles très spécifiques, principalement la bretonne pie noir, mais aussi la froment du Léon, l'armoricaine et la nantaise.

On utilise principalement le lait de vaches de la race bretonne pie noir pour élaborer le Gwell. [...]
La fabrication du Gwell s'apparente à celle du kéfir, **« mais à une autre température**, » détaille Cédric Briand. (Eleveur producteur).

« Son autre particularité, c'est le ferment indigène. On le fabrique par repiquage, comme le levain ».

À chaque nouvelle production, une quantité de lait fermenté est conservée pour alimenter la production suivante. **« On a sauvegardé ce ferment à travers des échanges entre producteurs », révèle l'agriculteur.**

[...] L'association des producteurs de Gwell travaille à ce que son gros lait soit reconnu comme une appellation d'origine protégée (AOP). Si la procédure arrive à son terme, le Gwell deviendrait alors la première AOP laitière de Bretagne, dans ses frontières à cinq départements. [...]



Source : Ouest-France / Béatrice CHOT-PLASSOT- Publié le 26/11/2023

[1] Gros lait : lait fermenté typique de Bretagne

<u>DOCUMENT 5</u> : Circuits de distribution de la ferme « A la croisée des chemins »

- A la ferme le vendredi de 15h00 à 19h30
- Via notre outil de commande en ligne avec un retrait à la ferme (Plessé Dresny), au Coudray ou à Redon.

AMAP

- AMAP de Treillières
- AMAP Orvault Bugallière
- AMAP Zola (Nantes)
- AMAP de la Prime (Nantes)
- • Visiter le site Amap44

Restaurants

- Relais Saint Clair
- La Cabane
- Atelier M
- Atelier des papilles
- Ciné café au Cinémanivel
- La Grée des Landes
- Auberge de la Roche
- Lulu Rouget

Magasins spécialisés

- Épicerie le Dresny et Le Coudray | Plessé
- Biocoop le Héron Bleu | Redon
- Chlorophylle | Nantes
- Crèmerie des Carmélites | Nantes
- Épicerie associative | Nozay

DOCUMENT 6 : Process de fabrication du yaourt à la grecque

Yaourt et laits fermentés

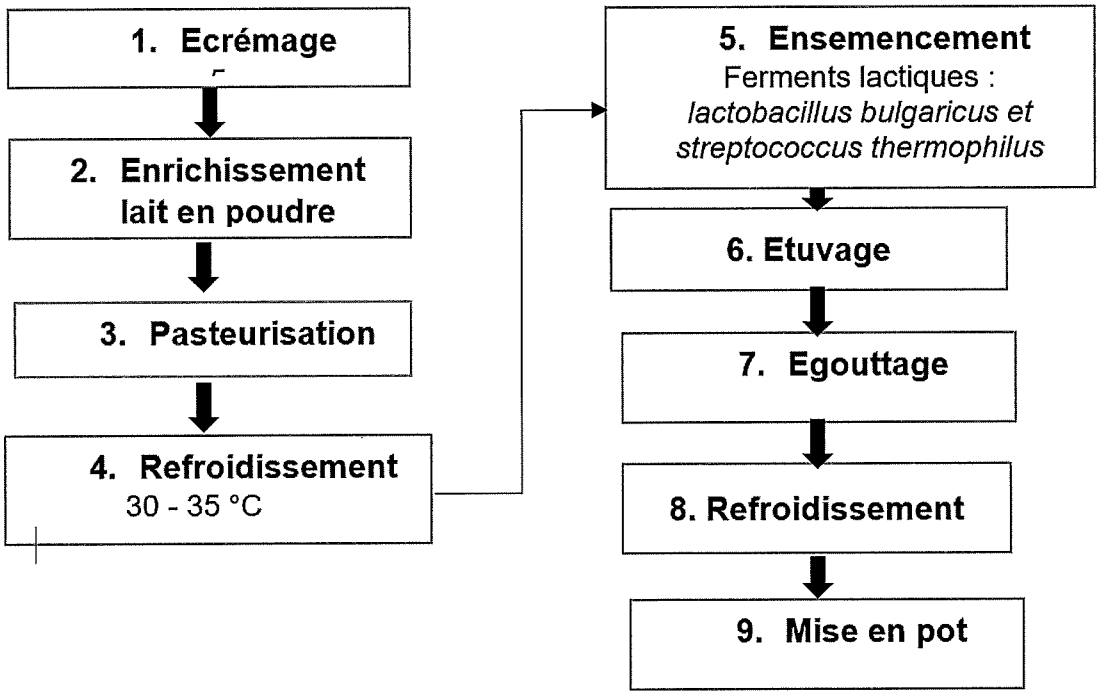
Le lait est, successivement, pasteurisé, homogénéisé, refroidi à la température idéale de fermentation et ensemencé de deux ferments : le *Lactobacillus bulgaricus* et le *Streptococcus thermophilus*. C'est la « fermentation lactique », elle se déroule à environ 43°C [...]

L'acide lactique produit par les ferments, provoque la précipitation de certaines protéines, les caséines : le lait prend en masse et on obtient du yaourt.

Après la fermentation, les yaourts sont réfrigérés et stockés en chambre froide : La température doit se situer entre 0° et 6° et la date limite de consommation est courte.

Pour pouvoir désigner le produit fini « yaourt », conformément à la réglementation française, les deux souches de ferments devront rester vivantes dans le produit fini, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme [...]

Source : www.syndifrais.com/produits-yaourts-et-laits-fermentes-fabrication

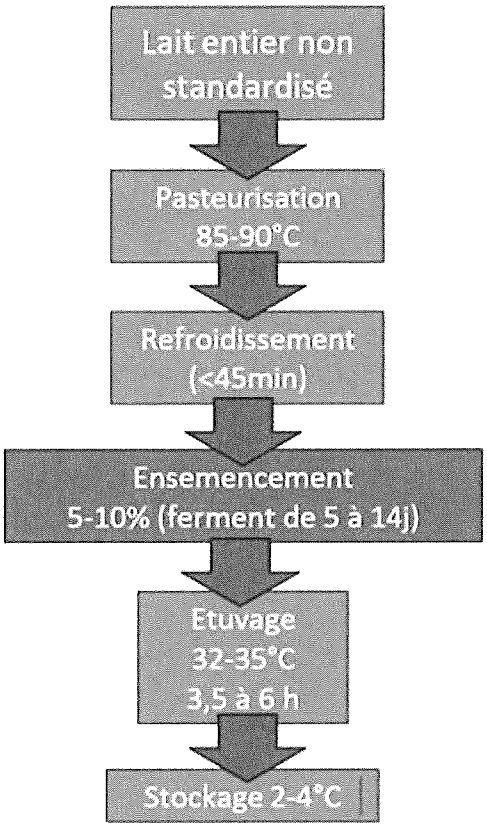


Document réalisé pour les besoins de l'épreuve

Définition Ferment lactique : micro-organisme qui produit de l'acide lactique lors d'un processus de fermentation.

DOCUMENT 7 : Process de fabrication du Gwell

- Levain "naturel" : pas d'ajout de ferments commerciaux.
- Ensemencement par repiquage : utilisation d'une portion de la fabrication précédente (qui sert de levain) pour ensemencer la fabrication suivante sans recours à des levains exogènes.
- Levain maintenu dans le temps et pouvant se transmettre entre éleveurs.
- Utilisation du Levain Gwell :
    - Renouveler sa propre fabrication.
    - Elaborer d'autres produits laitiers : fromages, tommes, beurre,…



Mise en pot



Source : CIRM-BIA, INRA Rennes

DOCUMENT 8 : Information produits

	Le Gwell Bio – 400 g Entreprise A la Croisée des Chemins 	**Yaourt à la Grecque Nature Bio – 400 g** **Entreprise La Laiterie du Périgord (Dordogne)** 
Description	Les spécificités et saveurs du Gwell dépendent des caractéristiques du lait, qui sont étroitement liés au sol et donc à l'alimentation des vaches. Le Gwell est légèrement acidulé, avec une sensation de fraîcheur. Gwell renvoie donc à un gros lait breton particulier et unique, qui suit un cahier des charges très précis.	Laissez-vous séduire par la délicieuse combinaison du lait biologique des vaches du Périgord et de la crème. Le yaourt à la grecque biologique de la Laiterie du Périgord offre une texture ferme et crémeuse. Grâce à une méthode de fabrication artisanale, ce dessert vous fera redécouvrir toutes les saveurs du lait, avec une légère touche d'acidité.
Prix	6,25 €/kg – 2,80 € le pot de 400 g	7,70 €/kg - 3,08 € le pot de 400 g
Valeurs nutritionnelles pour 100 g	Energie 65 Kcal pour 100 g Matières grasses 4,44 g Glucides (lactose) 4 g Lipides 3,5 g Protéines 3,4 g Calcium 135,6 mg Sel 0,1 g Vitamines : B2 – B12	Énergie 95 kcal pour 100 g Matières grasses 7,3 g Glucides (lactose) 4 g Lipides .....10 g Protéines .....3,5 g Calcium .....137mg Sel .....0,13 g Vitamines : B2 – B12
Composition	Lait entier pasteurisé et fermenté au levain. Origine du lait : race pie noir locale	Lait entier* pasteurisé 88 % crème* 10,3 % - Lait écrémé en poudre* Origine du lait : local *Issu de l'agriculture biologique
Ensemencement	Réensemencement à partir d'un levain composé de ferments lactiques provenants de la fabrication précédente	Ferments lactiques réglementaires du du yaourt.
Conservation	À conserver au frigo entre +0°C et +6°C	À conserver au frigo entre +0°C et +6°C
Emballage	Contenant plastique ou en verre.	Contenant carton alimentaire.
Conseils d'utilisation	Se consomme comme un yaourt, avec du sucre, du miel de la confiture... Il peut aussi être incorporé dans des recettes sucrées ou salés. Sa texture lui permet également d'en faire des sauces.	Au petit-déjeuner ou en dessert avec ou sans sucre. En intégrant à une recette salée.

Document réalisé pour les besoins de l'épreuve

<u>DOCUMENT 9</u> : Bilan des ventes pour le Gwell sur 4 semaines

Prix de vente : pot 400 g à 2,80 € TTC

Prix d'achat TTC : pot 400 g à 1,8O € soit 4,50 € / kg

En semaine 3 : Promotion (environ −20 %) pot proposé à 2,20 € TTC

	Semaine 1	**Semaine 2**	**Semaine 3**	**Semaine 4**	**Total**
Nombre de pots vendus	50	70	120	60	300
Quantité vendue	20 kg	28 kg	48 kg	24 kg	120 kg
CA	140 €	196 €	264 €	168 €	768 €
Démarque (nombre de pots)	2	1	0	2	5
Marge*	44.0 €	64.6 €	45.5 €	53.5 €	207.6 €
Taux de marque*	34%	35%	18%	34%	29 %

*le taux de TVA retenu pour les calculs de marge est de 5.5%

Document réalisé pour les besoins de l'épreuve