

Sujet zéro



Inspection de l'Enseignement Agricole

**Diplôme : Baccalauréat technologique STAV**  
Domaine Technologique : Transformation

**Epreuve : S4 - Territoires et technologie**

## Définition de l'épreuve

**(Référence : Arrêté du 24 mars 2019 modifié relatif au référentiel de formation de la série STAV du baccalauréat technologique et Note de service DGER/SDPFE/2019-702 du 10/10/2019)**

« L'épreuve de Territoires et technologie est une épreuve ponctuelle terminale écrite de 3 heures dont 30 minutes consacrées à la prise de connaissance des documents. Les modalités sont identiques pour tous les candidats (évaluées en modalité CCF et hors CCF). Elle est affectée du coefficient 16.

### **Objectifs de l'épreuve**

Cette épreuve terminale écrite comporte deux parties. La première est commune à tous les candidats, quel que soit le domaine technologique étudié. La seconde partie est contextualisée selon le domaine technologique étudié par le candidat.

#### Attendus de la première partie :

A partir de documents d'actualité, en lien avec un ou plusieurs territoires, le candidat montre sa compréhension d'information et des phénomènes décrits dans les documents et formule un point de vue. On attend du candidat qu'il mobilise ses connaissances :

- Des spécificités des territoires,
- De l'organisation des territoires,
- De la régulation des activités économiques relatives aux cinq domaines technologiques présentes dans les territoires.

Attendus de la seconde partie :

A partir d'un corpus documentaire spécifique à chaque domaine technologique présentant un processus technologique situé dans son contexte, on attend du candidat :

- Qu'il analyse les interactions, d'une part entre le contexte et le processus, d'autre part entre le contexte et les choix socio-techniques,
- Qu'il mobilise sa culture du domaine technologique concerné.

**Modalités d'évaluation**

La correction est effectuée, à partir d'une grille nationale critériée d'évaluation (Annexe 4), par deux examinateurs :

- Un enseignant en sciences économiques, sociales et de gestion,
- Un enseignant en sciences et techniques du domaine technologique concerné

**Annexe 4 de la note de service DGER/SDPFE/2019-702 du 10 octobre 2019 : Grille nationale critériée d'évaluation de l'épreuve terminale**

Critères	Indicateurs à adapter au sujet	Barème
<b>Première partie sur 6 points</b>		
Analyse des caractéristiques et des enjeux d'une activité en lien avec un territoire	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilisation des concepts et des notions</li><li>- Compréhension de l'information</li><li>- Formulation d'un point de vue</li></ul>	6
<b>Deuxième partie sur 14 points</b>		
Analyse des interactions entre contexte et processus	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identification des éléments clefs du contexte du processus étudié</li><li>- Caractérisation des principales étapes du processus</li><li>- Mise en évidence des interactions entre le contexte et le processus</li></ul>	6 ou 7 (Selon les sujets)
Analyse des choix socio-techniques	<ul style="list-style-type: none"><li>- Repérage des choix socio-techniques</li><li>- Analyse des déterminants des choix socio-techniques</li></ul>	7 ou 8 (Selon les sujets)
		<b>/20</b>

## PARTIE 1

### Précisions sur la première partie de l'épreuve

La construction du sujet prend en compte le fait qu'il doit pouvoir être traité par l'ensemble des domaines en lien avec la première partie du module S4.

La lecture du document support et le traitement des questions ne doit pas prendre plus de 30% du temps total imparti à l'épreuve soit environ 50 minutes.

Le sujet comporte un document d'au maximum une page.

Ce document d'actualité fait référence soit à une thématique qui touche l'ensemble ou la majorité des territoires ruraux (l'artificialisation des sols pour le sujet zéro) soit à une thématique rencontrée sur un territoire rural précis (la situation des services publics sur un territoire précis, par exemple) mais qui peut concerner l'ensemble ou la majorité des territoires ruraux.

Les questions se répartissent en trois groupes qui correspondent aux trois indicateurs présents dans la grille nationale d'évaluation et sont en lien avec les trois sous-objectifs du module :

- un premier groupe relatif à la connaissance de notions et de concepts présents dans le texte ou proposés à partir du texte (le texte du sujet zéro fait référence à la notion de politique publique, une ou plusieurs questions peuvent porter sur la politique agricole, la politique de l'environnement, etc.) ;
- un deuxième groupe d'explication d'éléments d'information présents dans le texte ;
- un troisième groupe qui doit permettre au candidat de formuler un avis argumenté sous la forme d'un texte d'environ dix lignes, avis en lien avec la thématique du texte identifiée dans le titre, l'artificialisation des sols pour le sujet zéro.

Les six points prévus par la grille pour la notation de la première partie du sujet sont répartis de façon égale entre les trois groupes de questions (2 points par groupe). Cette répartition doit permettre de valoriser au même niveau les trois compétences attendues du candidat dans le cadre de l'enseignement de la première partie du module S4, compétences de natures différentes identifiées par les indicateurs d'évaluation.

# Libellé du sujet

## Document support

### ARTIFICIALISATION DES SOLS : EN FRANCE, ON BÉTONNE MÊME QUAND CE N'EST PAS NÉCESSAIRE

Source : Fabre Marina, « L'artificialisation des sols progresse plus vite que la croissance démographique et économique », 8 avril 2019, <https://www.novethic.fr/actualite/environnement/agriculture/isr-rse/l-artificialisation-des-sols-progresse-plus-vite-que-la-croissance-demographique-et-economique-147106.html>

C'est un phénomène que les politiques publiques ont dû mal à endiguer malgré les promesses. En 2015, l'artificialisation de sols représentait 9,4 % du territoire métropolitain contre 8,3 % en 2006. « *La France a perdu un quart de sa surface agricole sur les 50 dernières années* », a ainsi rappelé le Président de la république lors de sa visite au Salon de l'Agriculture le 23 février 2019. Aujourd'hui, c'est l'équivalent de la superficie d'un département moyen qui est bétonné tous les 7 à 10 ans.

Or selon une nouvelle étude menée par l'Institut du développement durable et des relations internationales (Iddri), « *un nombre préoccupant de territoires connaissent une forte artificialisation malgré une faible croissance démographique et économique* ». Autrement dit l'artificialisation progresse même quand elle n'est pas nécessaire. « *En dix ans, la superficie des terres artificialisées a augmenté de 13 % alors que la croissance du produit intérieur brut est de 6 % et celle de la démographie de 5 %* », détaille Alice Colsaet, doctorante à l'Iddri et autrice de l'étude.

#### L'habitat et les zones d'activité responsables de l'artificialisation

Plusieurs facteurs sont évoqués, notamment l'évolution de nos modes de vie. Les Français (...) privilégient les maisons individuelles pourtant responsables d'un hectare sur deux artificialisés et achètent de plus en plus de maisons secondaires.

Mais les collectivités sont également pointées du doigt. « *Il y a une tendance à consommer de l'espace pour essayer de créer un dynamisme* », décrypte Alice Colsaet, « *certaines collectivités vont construire des zones d'activité même s'il n'y a pas de demande et qu'elles sont en concurrence avec la zone d'activité de la collectivité voisine. C'est une offre surabondante qui est déconnectée des besoins et qui crée des zones vides* ».

Il n'y a pas un responsable, c'est le cumul entre les nouveaux logements, les complexes commerciaux, les réseaux routiers... qui favorise cette artificialisation galopante.

#### Moins de terres agricoles, un enjeu de sécurité alimentaire

Selon les estimations de l'Iddri, si la France continue à ce rythme, d'ici la fin du siècle, 18 % de son territoire sera artificialisé contre 9,7 % aujourd'hui. (...). « D'abord cela signifierait une perte d'autonomie alimentaire dans l'Hexagone alors qu'il y a une croissance démographique », alerte Emmanuel Hyst, président des Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural (Safer), « *ensuite les terres agricoles participent à la lutte contre le changement climatique. Elles permettent de capter le carbone mais également l'eau qui recharge les nappes phréatiques* ».

Pour Emmanuel Hyst, pas de doute, il faut considérer les terres agricoles comme des surfaces intouchables, à l'instar des forêts. (...) L'objectif de zéro artificialisation nette introduit

dans le Plan biodiversité de 2018, « suppose que toute nouvelle construction devrait être compensée par une déconstruction équivalente, par exemple dans des zones d'activités devenues vacantes ou des parkings surdimensionnés » rappelle l'Iddri. Reste à voir, dans le temps, les effets de cette ambition.

## Exemples de questions possibles

### Utilisation des concepts et des notions (2 questions)

- Le texte fait référence aux *politiques publiques* : à l'aide d'un ou de plusieurs exemples, vus au cours de la formation, préciser le rôle d'une politique publique.
- Le texte fait référence aux *politiques publiques*. La politique agricole commune (PAC) est une politique publique : présenter précisément deux mesures prises dans le cadre de la PAC.
- Dans le document, il est question des SAFER. Préciser le rôle de cet organisme dans les territoires ruraux.

### Compréhension de l'information (2 questions)

- « D'abord cela signifierait une perte d'autonomie alimentaire dans l'Hexagone » : expliquer cette affirmation.
- « Autrement dit l'artificialisation progresse même quand elle n'est pas nécessaire » : expliquer ce constat.

### Formulation d'un point de vue (1 question)

Dans un texte d'une dizaine de lignes, proposer un avis argumenté sur la question du développement de l'artificialisation des sols dans les territoires ruraux.

*Exemple d'avis :*

- *L'artificialisation des sols ne peut pas être interdite dans la mesure où les territoires ruraux doivent continuer à se développer mais elle doit être contrôlée.*
- *L'artificialisation des sols, devenue trop importante, a des effets négatifs sur les territoires ruraux, aussi elle ne doit plus augmenter.*

## Grille d'évaluation – Indications de correction

Critère d'évaluation : Analyse des caractéristiques et des enjeux d'une activité en lien avec un territoire

Indicateurs d'évaluation		--	-	+	++	Note	
Utilisation des concepts et des notions	Question 1.1 (1)						/ 2 points
	Question 1.2 (1)						
Compréhension de l'information	Question 2.1 (2)						/ 2 points
	Question 2.2 (2)						
Formulation d'un point de vue (question 3)	Présence d'un avis (3)						/ 2 points
	Argumentation (4)						
	Utilisation de références (5)						
(1) précision et pertinence (2) compréhension et explicitation (3): en lien et adapté à la question posée; (4): présence et construction; (5): références tirées du texte ou en lien avec l'objectif 1 du module S4		Total					/ 6 points

## Exemples d'indications de correction :

### Question 1 :

Question 1.1- Le texte fait référence aux *politiques publiques*. La politique agricole commune (PAC) est une politique publique : présenter deux mesures prises dans le cadre de la PAC.

On attend du candidat qu'il formule deux mesures issues de la PAC de façon précise, par exemple :

- l'indemnité compensatoire de handicaps naturels (ICHN), aide qui vient soutenir les agriculteurs installés dans des territoires où les conditions de productions sont plus difficiles qu'ailleurs, du fait de contraintes naturelles ou spécifiques ;
- le paiement d'aides directes aux agriculteurs qui visent à soutenir leur revenu ;
- les aides aux jeunes agriculteurs pour favoriser leur installation ;
- les mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) qui visent à inciter les agriculteurs à mettre en œuvre des pratiques favorables à l'environnement ; etc.

Question 1.2- Dans le document, il est question des *SAFER*. Préciser le rôle de cet organisme dans les territoires ruraux.

La signification du sigle est donnée dans le texte. Cet acteur est incontournable dans les territoires ruraux et son rôle doit être globalement identifié notamment sur l'intervention sur le marché foncier. Réponse possible : *La SAFER intervient sur le marché foncier rural en achetant des biens qu'elle revendra pour favoriser l'installation en agriculture ou d'autres projets liés au monde rural.*

### Question 2 :

Question 2.1- « *D'abord cela signifierait une perte d'autonomie alimentaire dans l'Hexagone* » : expliquer cette affirmation.

On attend du candidat qu'il fasse le lien entre le recul des terres à usage agricole et alimentaire, la consommation alimentaire et le risque de l'accroissement de la dépendance vis-à-vis de l'extérieur.

- « *Autrement dit l'artificialisation progresse même quand elle n'est pas nécessaire* » : expliquer ce constat.

On attend du candidat une explication de l'affirmation à partir des arguments donnés dans le texte :

- une augmentation de l'artificialisation plus rapide que les croissances démographique et économique ;
- le développement de l'habitat individuel
- le rôle des aménagements des collectivités locales.

### Question 3 : Formulation d'un point de vue

A la différence des questions 1 (connaissances de notions et de concepts) et 2 (explicitation d'une information), cette partie doit permettre au candidat d'engager un avis personnel et argumenté.

*Exemples d'avis à développer :*

- *L'artificialisation des sols ne peut pas être interdite dans la mesure où les territoires ruraux doivent continuer à se développer mais elle doit être contrôlée.*

- *L'artificialisation des sols, devenue trop importante, a des effets négatifs sur les territoires ruraux, aussi elle ne doit plus augmenter.*

## **PARTIE 2**

### Précisions sur la deuxième partie de l'épreuve

À partir d'un corpus documentaire spécifique à chaque domaine technologique, présentant un processus technologique situé dans son contexte, on attend du candidat pour cette seconde partie :

- qu'il analyse les interactions d'une part entre le contexte et le processus, d'autre part entre le contexte et les choix sociotechniques,
- qu'il mobilise sa culture du domaine technologique concerné.

## Libellé du sujet

### La Brousse du Rove obtient l'AOC

M. SEGUIN, éleveur caprin de la région d'Aix en Provence, transforme depuis quelques années une partie du lait produit par ses chèvres de race "chèvre du Rove" en fromages de type Picodon. Ces fromages sont commercialisés en vente directe à la ferme et sur le marché local. Le reste du lait est vendu à un industriel fromager.

En 2007, une douzaine d'éleveurs caprins fabricants de Brousse du Rove dans la région marseillaise se sont associés dans un groupement afin d'obtenir une AOC pour ce produit traditionnel. Après plus de 10 ans de travaux et de démarches administratives, la Brousse du Rove devient en mai 2018 le 15<sup>ème</sup> fromage de chèvre bénéficiant d'une AOC.

M. SEGUIN cherche depuis quelque temps à mieux valoriser sa production et c'est donc avec un certain intérêt qu'il a accueilli l'information selon laquelle le fromage "Brousse du Rove" venait d'obtenir le label AOC. Son exploitation étant située dans la zone géographique de l'AOC et son mode d'élevage étant conforme aux exigences de l'AOC, il a conduit les démarches nécessaires pour être habilité à fabriquer de la Brousse du Rove et a démarré sa production à la mi 2019. Il envisage à court terme de transformer la totalité du lait produit sur l'exploitation en Brousse du Rove. De ce fait, il prévoit, en plus de la vente directe, de vendre ses produits à diverses crèmeries du département des Bouches du Rhône ainsi qu'à des grossistes qui livreront ses produits sur Lyon.

#### 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'analyser les principaux choix sociotechniques effectués par le groupement de producteurs ainsi que leurs déterminants dans l'élaboration du cahier des charges de l'AOC Brousse du Rove – 7 points
2. D'identifier les éléments clés du contexte qui ont permis la mise en place de cette nouvelle fabrication chez M. SEGUIN – 3 points
3. D'analyser les évolutions technologiques et les incidences réglementaires que doit prendre en compte M. SEGUIN pour la fabrication de ce nouveau fromage et pour sa commercialisation – 4 points



Photo : [https://www.localizz.fr/blog/Brousse du Rove/](https://www.localizz.fr/blog/Brousse_du_Rove/)

## Liste des documents :

Document 1 : La Brousse du Rove décroche une AOC pour son fromage de chèvre exceptionnel

Source : : <https://madeinmarseille.net/37895-brousse-rove-aoc-chevre/>

Document 2 : Extraits du Cahier des charges de l'appellation d'origine « Brousse du Rove »

Document 3 : Diagramme simplifié de fabrication de fromage type "Picodon"

Source : Document réalisé pour les besoins du sujet

Document 4 : Extrait de : Agrément sanitaire des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004

Source : <https://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-ce-ndeq8532004>

Document 5 : Principaux éléments constitutifs d'un dossier d'agrément

Source : Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

## Documents modifiés pour les nécessités de l'épreuve.

## Document 1 :

### La Brousse du Rove décroche une AOC pour son fromage de chèvre exceptionnel

#### Le Rove, berceau du fromage de chèvre

Le village du Rove, frontalier avec le quartier de l'Estaque à la limite nord-ouest de Marseille, est le berceau de la race caprine du Rove. Au fil des siècles, la chèvre s'est façonnée dans ses collines y puisant son caractère et sa rusticité. Pour obtenir cette AOC, un groupement de producteurs de brousses du Rove avait été créé rassemblant une douzaine d'éleveurs caprins, sous l'impulsion en 2007 d'André Gouiran, chevrier du Rove. Il a d'abord fallu définir une aire géographique comprise dans les départements des Bouches du Rhône, du sud du Vaucluse à l'Ouest du Var, et établir un cahier des charges très strict. Tout cela a pris du temps. Les contraintes ont été nombreuses et il a fallu beaucoup de détermination de la part des éleveurs pour ne pas se décourager.



L'AOC Brousse du Rove devient ainsi la plus petite de France et seulement la 46<sup>ème</sup> dénomination d'origine de fromage. Elle est la 15<sup>e</sup> AOC au lait de chèvre, la 4<sup>e</sup> AOC dans la région Méditerranée et la 1<sup>ère</sup> AOC dans les Bouches-du-Rhône. Elle est un gage de qualité supplémentaire et une formidable reconnaissance pour ces familles d'éleveurs.

Au Rove, elle a un écho particulier car elle renvoie à des siècles d'histoire, à des centaines de familles de bergers, à tous ces hommes et ces femmes qui ont perpétué cette tradition ancestrale. Elle renvoie à une multitude de récits, d'anecdotes, de souvenirs pour beaucoup de rovenains.

#### Une AOC pour lutter contre les contrefaçons

La Brousse du Rove est le fruit d'une fabrication exceptionnelle à plusieurs titres : basée sur la pratique quotidienne du pastoralisme et exclusivement fermière, elle est élaborée selon une technique originale qui repose sur la floculation du lait entier après la traite. Le cahier des charges, très restrictif, a été mis en œuvre par les éleveurs de façon à préserver l'indépendance à laquelle tous sont farouchement attachés : lait cru, race du Rove uniquement, alimentation en pâturage, aucune alimentation à base d'OGM, etc.

Mais profitant de la renommée de la Brousse du Rove, des producteurs peu scrupuleux, ne comptant aucune chèvre du Rove dans leur effectif, et pour beaucoup produisant des brousses à base de lait de vache et même de lait en poudre, utilisent l'appellation "brousse du rove". C'est pourquoi l'AOC a été créée.

Source : <https://madeinmarseille.net/37895-brousse-rove-aoc-chevre/>

## Document 2 :

### Extraits du Cahier des charges de l'appellation d'origine « Brousse du Rove » Homologué par l'arrêté du 31 mai 2018, JORF du 8 juin 2018

#### 1. NOM DU PRODUIT

« Brousse du Rove ».

#### 2. DESCRIPTION DU PRODUIT

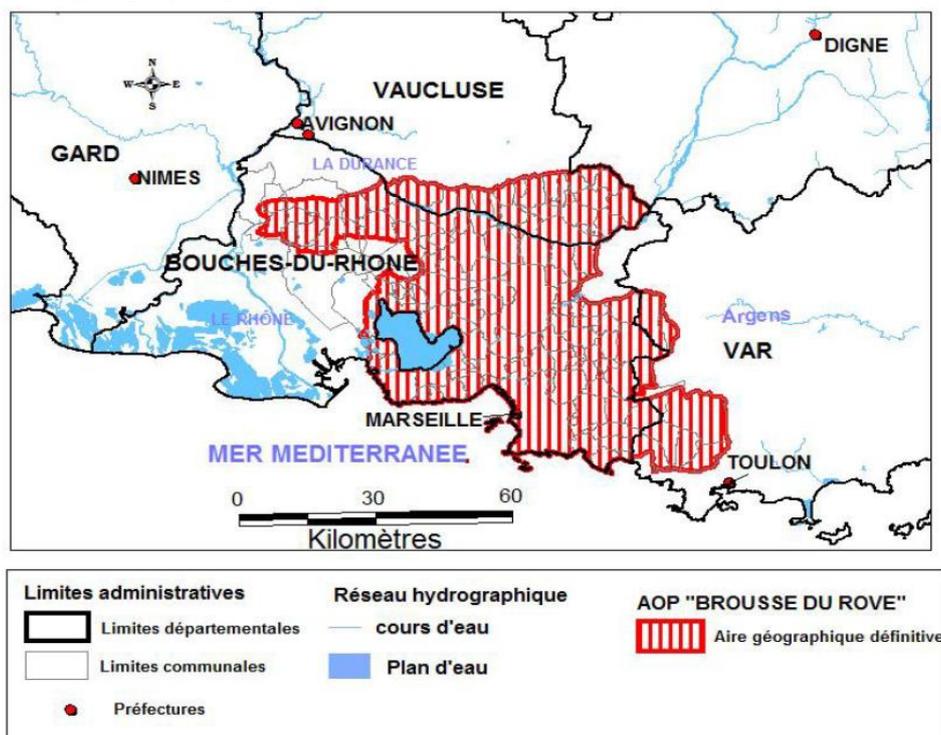
La « Brousse du Rove » est un fromage présenté dans des moules coniques tronqués de la dimension suivante : 32 mm de diamètre supérieur x 22 mm de diamètre inférieur x 85 mm de hauteur, percés de trois trous au fond, dénommés « cornets » au sens du présent cahier des charges. Il est fabriqué exclusivement avec du lait entier de chèvre de race Rove. Il est obtenu à partir d'une floculation du lait après chauffage et ajout de vinaigre d'alcool blanc comme acidifiant. Il contient au maximum 30 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Ce fromage doit être consommé très frais et ne peut pas être vendu au-delà de 8 jours après acidification. Sa pâte est blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse. Ce fromage présente des arômes principaux de lait frais au caractère « animal » peu prononcé, et d'amande douce. Il présente aussi des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt ...). La « Brousse du Rove » ne présente pas de croûte crémeuse blanc-cassé (développement de *Géotricum*), signe que le produit commence à subir un affinage.

#### 3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La « Brousse du Rove » est produite sur les zones sèches calcaires et boisées de chênes Kermès du département des Bouches du Rhône, de l'extrémité sud du Vaucluse et de l'ouest du Var. Les étapes de production du lait et de transformation en « Brousse du Rove » ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors de la séance du comité national compétent du 22 décembre 2017.

#### Carte de l'aire géographique :



Sources BDCARTO\_IGN\_MAPINFO, INAO, 10/11/2017

## 5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### 5.1. Conduite du troupeau

L'ensemble du troupeau caprin de l'exploitation est composé des chèvres en lactation, des chèvres taries, des chevrettes de renouvellement et des boucs, de race Rove.

Toute méthode de désaisonnement\* est interdite, un éventuel étalement naturel des mises-bas n'étant pas considéré comme un désaisonnement.

Seule la saillie naturelle est autorisée.

L'écornage des chèvres est interdit.

\*modification artificielle du cycle de reproduction des chèvres pour mieux étaler la production laitière sur l'année

### 5.2 Production du lait

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne de lait par chèvre traite est limitée à 600 kilogrammes par an et à 2.5 kg par jour.

### 5.3. Pâturation et alimentation des animaux

#### Définition des pâturages, chargement et durée.

Le chargement maximal autorisé est de 0,3 UGB (unité gros bovin) par hectare, soit 2 chèvres par hectare.

Les hectares pris en compte pour le calcul du chargement correspondent aux surfaces destinées au pâturage.

Dès que les conditions climatiques le permettent, les chèvres pâturent au sein de l'aire géographique, sur :

- parcours boisés naturels ;
- parcelles non irriguées et exemptes de système d'irrigation, composées de :
  - prairies permanentes à fleurs autochtones ;
  - prairies temporaires à graminées, légumineuses ou mixtes.

Les chèvres pâturent au minimum 5 heures par jour (calculé en moyenne sur l'année) et 261 jours par an.

#### Alimentation.

L'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique.

Elle est constituée exclusivement :

- du pâturage réalisé selon les conditions définies au point précédent ;
- de fourrage sec dont l'apport est limité à 0,5 kg en matière brute / jour / chèvre en production, en moyenne sur l'année. Il est composé de foin issu de mélange de prairies naturelles, graminées, légumineuses ou paille.
- d'aliments concentrés dont l'apport est limité à 0.5 kg de matière brute / jour / chèvre Sont également autorisés les oligo-éléments, minéraux, vitamines et aliments phytothérapeutiques. Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

### 5.4. Transformation fromagère

La production de « Brousse du Rove » est autorisée toute l'année, sauf au mois de décembre. La « Brousse du Rove » est fabriquée à partir de lait entier de chèvre du Rove. La transformation du lait, jusqu'au moulage des fromages en cornet, a lieu sur l'exploitation d'où provient le lait.

Le lait est mis en œuvre à l'état cru. Préalablement à la transformation, tout traitement physique ou chimique du lait est interdit, à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques.

Le lait mis en œuvre est issu d'une ou deux traites successives au maximum. Il est ensuite mis en œuvre immédiatement.

Le lait est chauffé dans un récipient à la flamme directe (dite « flamme nue ») sans utilisation d'un quelconque fluide caloporteur. Il est porté progressivement jusqu'à une température comprise entre 85° C et 95° C. La source de chaleur est alors arrêtée.

Lorsque la température du lait est comprise entre 65 et 75° C, du vinaigre d'alcool blanc est ajouté dans une proportion maximale de 1 % de la quantité totale de lait mis en œuvre. Le vinaigre est directement versé en pluie, en brassant manuellement et régulièrement jusqu'à séparation de la matière sèche du lait et du lactosérum.

Aucun autre ingrédient ou auxiliaire de fabrication ou additif n'est autorisé dans le lait mis en œuvre ou au cours de la fabrication.

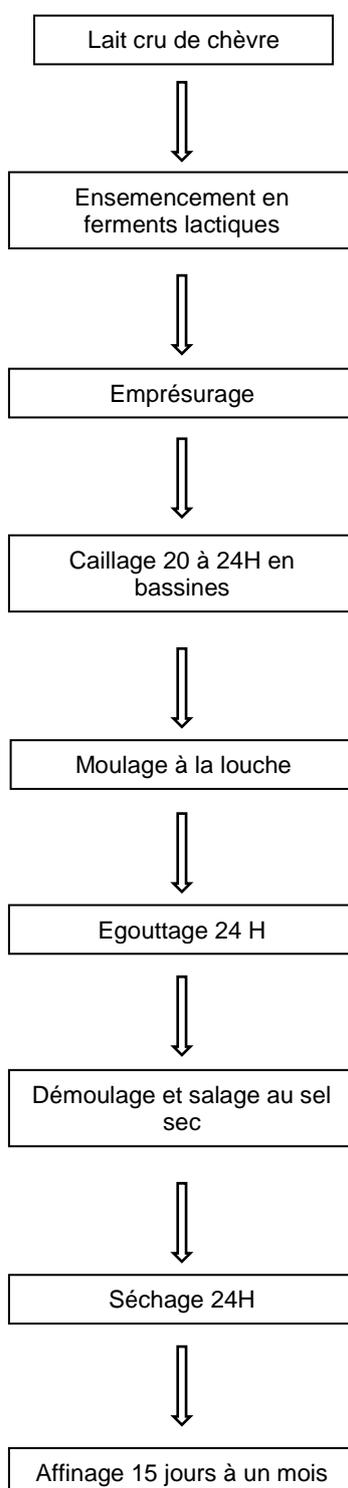
Une fois formés, les flocons de brousse sont immédiatement ramassés et moulés manuellement dans des cornets aux caractéristiques définies au point 2 précédent (page 5) relatif à la « Description du produit ».

La congélation des fromages est interdite.

Les cornets de « Brousse du Rove » sont commercialisés au maximum 8 jours après acidification, sans être démoulés

### Document 3 :

#### Diagramme simplifié de fabrication de fromage type "Picodon"

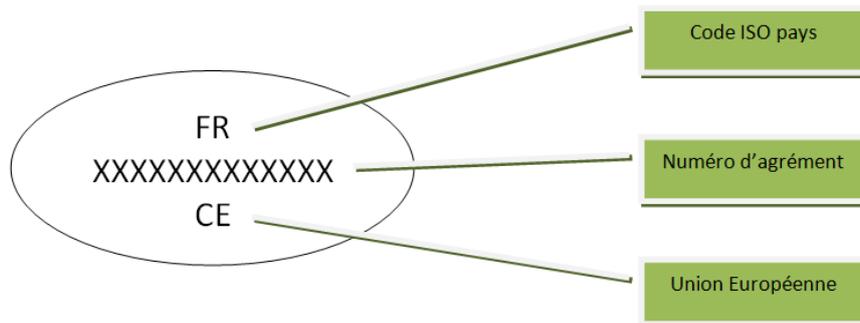


## Document 4 :

### Extrait de : Agrément sanitaire des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004

Site Alimagri 14/03/2019

Est soumis à l'obligation d'agrément sanitaire tout établissement qui prépare, transforme, manipule ou entrepose des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui commercialise ces produits auprès d'autres établissements. Les produits provenant d'un établissement agréé portent une marque d'identification ovale permettant d'identifier cet établissement.



Ne sont pas soumis à l'agrément sanitaire, tout établissement qui :

- procède à la remise directe au consommateur final ;
- met sur le marché des produits dits « composés » : denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés.

Il est recommandé dans tous les cas de se renseigner préalablement auprès des services de proximité, afin de s'assurer que l'activité projetée est soumise à l'agrément.

#### Quand faire la demande d'agrément ?

Avant le démarrage de l'activité de l'établissement.

#### Comment faire la demande d'agrément ?

En renseignant le formulaire que vous trouverez sur le site Mes Démarches.

Pour déposer votre demande, vous pouvez soit :

- effectuer votre démarche en ligne ;
- transmettre le formulaire papier rempli accompagné des documents à la Direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations du département dans lequel est située votre activité

Source : <https://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-ce-ndeg8532004>

## Document 5 :

### Principaux éléments constitutifs d'un dossier d'agrément

Extrait de : Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

#### 1° Note de présentation de l'entreprise

- 1.1. Organisation générale.
- 1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.

#### 2° Description des activités de l'entreprise

- 2.1. La liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue.
- 2.2. La liste des matières premières ou animaux vivants, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage.
- 2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.
- 2.4. Les diagrammes de fabrication.
- 2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale.
- 2.6. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.
- 2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.
- 2.8. Un plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie.
- 2.9. Un plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements.  
Le plan de masse et le plan d'ensemble de l'établissement peuvent être communs sous réserve de lisibilité.
- 2.10. La description des conditions de fonctionnement.

#### 3° Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

## Grille d'évaluation - Indications de correction

Critères	Indicateurs à adapter au sujet	Barème	Indications de correction
<b>Première partie sur 6 points</b>			
Analyse des caractéristiques et des enjeux d'une activité en lien avec un territoire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation des concepts et des notions</li> <li>- Compréhension de l'information</li> <li>- Formulation d'un point de vue</li> </ul>	6	
<b>Deuxième partie sur 14 points</b>			Cas : « LA BROUSSE DU Rove obtient l'AOC »
Analyse des interactions entre contexte et processus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des éléments clefs du contexte du processus étudié</li> </ul>	<b>3</b>	<p><b>Consigne 2 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Contexte régional</u> : Homologation de l'AOC brousse du Rove ; Augmentation de la notoriété du produit ; Perspective d'une meilleure valorisation du lait ; Zone géographique ;</li> <li>- <u>Contexte local</u> : Transformation fermière ; Première expérience de transformation fromagère ; Atelier de fabrication existant ; Volume de lait disponible ; Volonté de se développer avec une production à plus forte valeur ajoutée ; Première expérience de commercialisation ; Nature du troupeau ; Mode d'élevage</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractérisation des principales étapes du processus</li> <li>- Mise en évidence des interactions entre le contexte et le processus</li> </ul>	<b>4</b>	<p><b>Consigne 3 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Evolutions technologiques</u> : Passage d'une technologie avec apport de présure à une technologie par acidification Nécessité de réorganiser les temps de travail, d'autant plus que les volumes traités sont plus importants Incidence sur le matériel de fabrication avec passage d'une coagulation lente en bassine à un chauffage en cuve Impact sur le matériel de moulage (format différent) et de conditionnement Incidence sur les locaux : plus de locaux d'affinage, mais chambres froides de stockage Impact sur la gestion des stocks : délai de vente limité à 8 jours après fabrication Impact sur la logistique : préparation de commandes pour différents types de clients</li> <li>- <u>Incidences réglementaires</u> : Respect des exigences du CDC en matière d'identification, de traçabilité et de contrôle Nécessité d'obtention de l'agrément sanitaire du fait de l'extension de la zone de commercialisation Constitution du dossier d'agrément Mise en place d'un système documentaire permettant de répondre aux exigences de l'agrément et du CDC de l'AOC</li> </ul>

Analyse des choix socio-techniques	- Repérage des choix socio-techniques - Analyse des déterminants des choix socio-techniques	7	<b>Consigne 1 :</b>	
			<b>déterminants</b>	<b>choix sociotechniques</b>
			Lien à la spécificité du territoire	Exigences vis à vis du type et de l'origine de l'alimentation Zone géographique restreinte Détermination du type de pâturage
			Préservation des techniques traditionnelles d'élevage	Pas de désaisonnement Identification d'un temps minimal de pâturage par jour Limitation de la masse de lait produite par chèvre Surface minimale de pâturage par chèvre Alimentation en pâturage, pas d'OGM
			Préservation de la race de chèvre locale	Race du Rove uniquement Pas d'insémination artificielle Ecornage interdit
			Préservation du caractère fermier	Fabrication exclusivement fermière Période de fabrication limitée (janvier à novembre)
			Préservation du caractère traditionnel de la fabrication	Lait cru, entier Tout traitement physique ou chimique du lait est interdit Aucun autre ingrédient ou auxiliaire de fabrication ou additif n'est autorisé Préservation de la technique originale de fabrication
Lutte contre la fraude	Lait entier de chèvre de race du Rove uniquement			
		/20		