

**Document
d'accompagnement
du référentiel
de formation**

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme :
**Baccalauréat professionnel Technicien Conseil Vente
en Alimentation – Option Produits alimentaires**

Module :
MP71 - Terroir et qualité des produits alimentaires

Objectif général du module :
Analyser les relations entre la qualité d'un produit et son territoire en
vue d'un argumentaire de vente

**Indications de contenus, commentaires,
Recommandations pédagogiques**

**Objectif 1 : Mettre en évidence les liens entre les conditions de production
agricole, de transformation et les objectifs de qualité du produit**

La qualité d'un produit dépend de la qualité de la matière première produite, des conditions de transformation mais aussi des impacts environnementaux de ces activités.

1.1- Identifier les caractéristiques d'un agrosystème par rapport à l'écosystème

L'agrosystème est un écosystème particulier modifié/entretenu par l'homme.
En s'appuyant sur les acquis du module MG4 (objectif 2), il s'agit d'identifier les composantes et particularités écologiques de ce type d'écosystème.

Décrire les éléments d'un agrosystème : composantes abiotiques (conditions climatiques, sol, eau,...), biotiques (végétaux, animaux, micro-organismes du sol,...).
Indiquer les moyens humains et matériels mobilisés, les interventions techniques sur ses composantes dans un objectif de production. (actions sur le sol, le climat, la biocénose...). Raisonner et argumenter les choix techniques réalisés.
Analyser l'action des différents paramètres d'un agrosystème sur la production, le rendement et leur maîtrise.

On peut s'appuyer sur la visite d'une exploitation agricole. Celle-ci peut-être replacée dans une approche paysagère.
L'étude de l'agrosystème peut être réalisée au niveau de la parcelle.

On peut prendre des exemples variés en production animale et végétale, pour montrer que les interventions de l'homme modifient les conditions du milieu dans un objectif de rendement, mais aussi de qualité.
On montre la diversité des modalités de production

1.2 - Identifier les choix des productions et des pratiques agricoles en fonction du biotope

A partir de quelques exemples, faire le lien entre les biotopes et les choix de productions qui sont réalisés (exemple : élevage laitier, culture hors sol, ...).

La notion de terroir peut être abordée en tant qu'agrosystème particulier, adapté à un environnement régional et local.

1.3 - Présenter différents systèmes de production et raisonner leur impact sur la qualité de la matière première

Une approche concrète par comparaison de deux systèmes de production différents du même produit par exemple est recommandée (visites, vidéos, ...).

Définir les termes utilisés : « système de production », « mode de production », « mode de conduite »...
Présenter les caractéristiques des principaux modes de production (agriculture biologique, agriculture raisonnée, intensive, durable...).

Citer des exemples de conduite de la culture ou de l'élevage : pleine terre, hors sol, élevage poulet plein air, élevage hors sol, pratiques agricoles journalières (désherbage chimique ou non, traitement...).

Montrer à partir d'exemples qu'en fonction du système de production choisi, la matière première produite est différente : qualité organoleptique (ex. : tomates hors sol ou non...), qualité visuelle (ex. : produits bio ou non), calibre...
L'incidence du choix de la variété n'est pas à aborder ici, il fait partie du cahier des charges (obj 1.4).

1.4 - Établir le lien entre la matière première, le procédé de transformation et l'objectif de fabrication

Montrer que pour un objectif de qualité globale donnée (le produit fini doit répondre aux attentes du client et doit donc présenter certaines caractéristiques), la matière première et le procédé sont indissociables.

Ce lien peut être mis en évidence de deux façons complémentaires :

- choisir une matière première qui existe dans plusieurs qualités, et repérer comment elle est transformée (ou non) dans chaque cas,
 - choisir un produit transformé commercialisé sous deux formes, et identifier les qualités de la matière première que l'on souhaite valoriser dans chaque cas pour déterminer les caractéristiques de cette matière première.
- Exemples : poulet label/poulet de batterie : le premier est vendu entier, ou en filets, le second est vendu en filets également, mais aussi frit, pané, transformé en nuggets (pas de nuggets de poulet label).

Donner des exemples de contraintes sur les matières premières fournies par l'agriculture en vue d'une transformation particulière : respect d'un cahier des charges produit en vue d'une transformation donnée (choix de variétés adaptées à un procédé de transformation, intégration de la production à la transformation...), mode de production en vue d'une transformation AOC....

Donner des exemples de process adaptés à certaines matières premières : respect d'un cahier des charges produit fini (client, label, AOC...), possibilité d'utilisation d'additifs ou non
Illustrer à partir d'exemples : production de blé bio + transformation en pain bio ; production d'un fromage AOC...

Objectif 2 - Analyser les relations entre le produit et son territoire en vue d'un argumentaire de vente

Il s'agit de montrer comment l'image du territoire peut permettre de valoriser un produit.

2.1 - Présenter les différents modes de transformation

S'appuyer si possible sur des visites pour observer des transformations artisanales, industrielles, vente directe, circuits courts, transformation à la ferme...

Mettre en évidence les liens entre mode de transformation et organisation de la transformation (degré d'automatisation, dimensionnement, savoir-faire...(moulé à la louche...)).

Faire le lien avec les modes de production vus dans l'objectif 1.

2.2 - Mettre en évidence les liens entre les modes de transformation et le territoire

Comparer deux modes de transformation : artisanal ou fermier et industriel (process, volumes produits, mode de commercialisation du produit, étiquetage, lien avec le terroir, appellations...). Montrer que ces liens peuvent être plus ou moins forts, et qu'ils peuvent générer des contraintes et/ou des atouts pour le transformateur. Les activités pluridisciplinaires permettent d'étudier les signes de qualité (officiels et non officiels) en lien avec les SESG.

2.3 - Utiliser l'image du territoire comme argumentaire de vente

Des caractéristiques sociales et culturelles peuvent être associées aux produits. A partir d'un exemple de produit commercialisé avec une mise en avant de son territoire, il peut être intéressant de comparer le mode de transformation du produit et l'image donnée.

Les signes de qualité peuvent être développés ici en complément du module EP3 de seconde professionnelle.

Cet objectif est traité en pluridisciplinarité avec les SESG et ESC.

Objectif 3 - Identifier les démarches concernant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments

3.1 - Définir le concept de qualité d'un produit alimentaire

Distinguer qualité pour le consommateur (4S...), qualité réglementaire et qualité pour l'entreprise.

3.2 - Présenter les outils réglementaires permettant de garantir la sécurité sanitaire des produits vendus

Présenter le «Paquet Hygiène ». Il ne s'agit pas de détailler les règlements du paquet hygiène, mais de montrer son organisation (avec des règlements pour les transformateurs, des règlements pour les organismes de contrôles), en insistant sur la responsabilité accrue du transformateur sur les aspects microbiologiques suite à cette réglementation (suivi de la fabrication, contrôles à réaliser).

Présenter la méthode HACCP et la traçabilité. Il peut être intéressant de réaliser un test de traçabilité montante (des clients aux fournisseurs) ou descendante (des fournisseurs aux clients).

Présenter les différents acteurs (industriels, organismes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, associations de consommateurs...). Évoquer le cas d'une crise sanitaire, les moyens de gestion et de prévention (procédures de rappel, retrait, et notification aux autorités).

3.3 - Présenter les intérêts des référentiels qualité pour la commercialisation des produits alimentaires

Distinguer les démarches qualité volontaires (code des usages, ISO, IFS, BRC...) et réglementaires (HACCP, paquet hygiène...), et présenter quelques démarches volontaires. Montrer les apports de ces démarches pour le consommateur.

Mentionner l'évolution de la certification du système de management de la qualité (normes ISO 9000) vers la certification du système de maîtrise de la sécurité sanitaire (norme ISO 22000) qui inclut l'HACCP.

Activités pluridisciplinaires

28 heures : SESG 28h – Génie alimentaire 14h – ESC 14h

Thème : Signes de qualité et territoire

Les activités pluridisciplinaires concourent à l'atteinte des objectifs de formation et permettent des mises en situation professionnelles associant les techniques de vente et la connaissance des produits commercialisés.

Il s'agit ici d'associer une dimension technologique, socio-économique et culturelle concernant les produits commercialisés et leur valorisation (positionnement des produits, identité des produits en fonction des territoires, dynamiques locales, ...)