

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
D TERRITOIRES ET TECHNOLOGIE - TRANSFORMATION

Série : STAV

Durée : 180 minutes

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

Le sujet comporte **12** 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)

Dans le **document 1**, il est question de la cohabitation d'activités dans le **Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne**.

1.1. Citer deux missions d'un **Parc Naturel Régional**.

1.2. En vous basant sur l'exemple développé dans le **document 1**, expliquer la notion de « **conflit d'usage** ».

QUESTION 2 (2 points)

2.1. Relever dans le texte les actions mises en œuvre par les différents acteurs pour éviter que des conflits apparaissent.

2.2. Dans le **document 1**, l'auteur indique « **Le phénomène de « surfréquentation** » **reste peu existant en Auvergne** ».

Expliquer cette affirmation au regard du contexte présenté dans le document.

QUESTION 3 (2 points)

3. Proposer un avis argumenté sur la question de la cohabitation des activités touristiques et des activités agricoles dans les territoires ruraux.

DOCUMENT 1

Randonnée, bivouac, élevage : comment apaiser la cohabitation en montagne ?

En période estivale, le pic du nombre de randonneurs sur les circuits d'Auvergne peut s'accompagner de **conflits d'usage**. Pour les différents acteurs du territoire, l'enjeu est d'apprendre aux touristes à profiter de la nature en gardant en tête qu'elle abrite aussi des activités économiques.

« Des espaces de travail »

Les estives¹ sont fréquemment traversées par des *"pratiquants de la montagne"* (randonneurs, campeurs, vététiste, traileurs...) générant, parfois, des conflits d'usage. *"Ce n'est pas tout de dire "Venez chez nous, nous avons de beaux sites touristiques". Ces territoires sont aussi habités et des espaces de travail. C'est important de le rappeler car tous les promeneurs qui se rendent en montagne n'en ont pas les usages,* indique Eve Alcaïde, responsable du pôle Economie rurale au **Parc naturel régional des volcans d'Auvergne**, qui couvre une zone de 400 000 hectares entre le Puy-de-Dôme et le Cantal.

La Fédération française de randonnée gère tout ce qui concerne les GR² : balisage, déviation, création de topocartes et médiation. Lorsque la cohabitation se tend, des propriétaires peuvent fermer l'accès à leur parcelle. Celui-ci est encadré par une autorisation de passage, renouvelée tous les cinq ans et pouvant être rompue à tout moment. Il y a trois ans, une randonneuse qui marchait avec son chien, sur un sentier à proximité du lac Servières, a été chargée par une vache. L'accès a été fermé et remplacé par un passage par la forêt. Dans le Puy-de-Dôme, le circuit du GR30 qui empruntait un chemin à proximité d'une zone humide a été récemment dévié pour la protéger. [...]

Des activités réglementées

En dehors des grands sites touristiques emblématiques, comme le puy Mary dans le Cantal, le puy de Dôme ou le massif du Sancy, **le phénomène de "surfréquentation" reste peu existant en Auvergne**. *"Le nombre d'hébergements collectifs disponibles sur le territoire restreint l'affluence",* constate Michel Faure. Mais depuis plusieurs années, de plus en plus de randonneurs en itinérance préfèrent dormir à la belle étoile grâce au bivouac. Symbole de la *"micro-aventure"*, il offre une alternative aux refuges ou gîtes d'étapes.

"Il y a un fort engouement autour du bivouac mais, comme toutes les activités de pleine nature, il est soumis à une réglementation", rappelle Eve Alcaïde du Parc des volcans d'Auvergne. La pratique est interdite dans les Réserves naturelles nationales de Chastreix-Sancy et de la Vallée de Chaudefour.

¹Estive : zone de pâturage située en montagne

² GR : sentier de Grande Randonnée

DOCUMENT 1 (suite et fin)

Ailleurs, elle est tolérée le long des sentiers, à condition d'avoir l'accord du propriétaire de la parcelle. Il faut installer son léger campement au coucher du soleil et être reparti à son lever, le lendemain matin. Deux aires de bivouac avec sanitaires et points d'eau ont été aménagées dans la région, à Chastreix et à Picherande sur le parcours du GR30. Une solution pour que les campeurs ne plantent pas leur tente n'importe où dans la nature notamment à proximité de troupeaux.

Adopter les bons comportements

Tout au long de l'année, et encore plus durant la période estivale, des gardes-nature sensibilisent les touristes aux *"bons comportements en montagne"*. La majorité des conseils relève du bon sens mais sont à rappeler. *"Dès que l'on ouvre une barrière, il faut veiller à la refermer afin que les bêtes ne s'échappent pas. Il faut éviter d'aller au contact des troupeaux et passer à l'écart de celui-ci. Partout, il est recommandé de tenir son chien en laisse pour ne pas qu'il gêne la faune sauvage ou les autres randonneurs. Ils sont par contre interdits dans les réserves naturelles"*, rapporte Eve Alcaïde.

Le Cantal est concerné par des préconisations spécifiques en raison de ses multiples estives, par lesquelles passent de nombreux chemins de randonnées. *"Il ne faut pas traverser les estives avec un chien, même tenu en laisse. Les vaches Salers peuvent se montrer très protectrices envers leurs petits. Ils pourraient être considérés comme des ennemis par les patous"*, prévient Eve Alcaïde. Dans le département, l'office de tourisme Hautes Terres organise des rencontres entre pratiquants (randonnée, VTT, trail...) et agriculteurs pour échanger sur les activités de chacun, prévenir les conflits d'usage et ainsi mieux faire rimer tourisme et pastoralisme. [...]

Site internet de France 3 région Auvergne-Rhône-Alpes, Lisa Douard, le 14/05/2024

Document modifié pour les besoins de l'épreuve

DEUXIÈME PARTIE (14 points)

La saucisse de Morteau IGP et Label Rouge

M. Burry est un éleveur de porc en Franche-Comté. Ses porcs sont élevés en bâtiment sur paille pendant 170 jours et sont nourris avec les céréales de son exploitation. En été, il transforme sur son exploitation la viande issue de ses porcs en découpes fraîches et en chipolatas qu'il vend à la ferme et sur des marchés locaux. En hiver, il vend ses porcs à un grossiste. Actuellement, son atelier est constitué d'un laboratoire où il peut découper, hacher et embosser (mettre les saucisses en boyaux), mais aussi d'une chambre froide pour le stockage de ses produits frais.

La Franche-Comté est une région réputée pour ses produits du terroir, notamment la saucisse de Morteau qui bénéficie du label IGP. L'IGP garantit que la saucisse a été produite en Franche-Comté, mais les porcs peuvent provenir des départements limitrophes. Certains producteurs organisés en groupement ont voulu garantir aux consommateurs une saucisse plus régionale avec des porcs élevés en Franche-Comté et un fumage traditionnel au tuyé (large cheminée destinée au fumage traditionnel). Ils ont ainsi obtenu un Label Rouge qui s'associe avec le label IGP de la saucisse de Morteau.

Désirant diversifier, mieux valoriser et commercialiser sa production toute l'année, M. Burry envisage de se lancer dans la fabrication d'une saucisse de Morteau IGP et Label Rouge conditionnée sous vide.

De plus, il a été récemment démarché par la grande distribution qui recherche des petits producteurs pour une gamme « produits du terroir ». M. Burry veut y répondre pour accéder à un autre circuit de distribution.

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 choix sociotechniques ainsi que leurs déterminants qui ont poussé le groupement de producteurs à associer le Label Rouge au label IGP.
2. D'identifier les éléments clés du contexte de l'entreprise de M. Burry qui lui permettent d'envisager la fabrication de saucisses de Morteau Label Rouge-IGP.
3. D'analyser les évolutions des processus technologiques (de la production à la transformation) et les incidences réglementaires que doit prendre en compte M. Burry pour la fabrication de saucisses de Morteau Label Rouge-IGP.

Barème :

Consigne 1 : 7 points

Consignes 2 et 3 : 7 points

Listes des documents relatifs à la deuxième partie

(Certains documents ont été modifiés pour les besoins de l'épreuve)

Document 1 : Un savoir-faire lié au terroir

Source : www.saucissedemorteau.com

Document 2 : La saucisse de Morteau, une saucisse fumée aux bois de résineux

Document créé pour les besoins de l'épreuve

Document 3 : Un Label Rouge pour renforcer le terroir et le bien-être animal.

Source : www.saucissedemorteau.com

Document 4 : Diagramme de fabrication des chipolatas

Document créé pour les besoins de l'épreuve

Document 5 : Extraits du cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée « la saucisse de Morteau ».

Source : <https://www.inao.gouv.fr/>

Document 6 : Demande agrément sanitaire

Source : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33822>

DOCUMENT 1

Un savoir-faire lié au terroir

Les origines de la saucisse de Morteau remontent au XVI^{ème} siècle, lorsque les montagnons, paysans des hauts plateaux jurassiens, partent conquérir les immenses forêts de sapins et d'épicéas. Ils tirent parti du bois qui les entoure pour se loger, se chauffer, se nourrir, façonner des meubles et des outils...

L'ingéniosité des fermes à tuyé

Dès cette époque, ils élaborent d'ingénieuses fermes, dites « à tuyé ». Construites en harmonie avec la nature, ce sont des maisons massives permettant d'abriter hommes, bêtes et foin pendant l'hiver. Construites en 3 ans, avec 300 sapins, ces bâtisses ont la particularité d'abriter en leur cœur un tuyé : une immense hotte pyramidale, toute en planches, s'élevant au-dessus du foyer sur 12 à 15 mètres de hauteur. Dans cette cheminée, les anciens suspendent leurs salaisons, des pièces de viandes salées et fumées. C'est en effet le meilleur mode de conservation des viandes une fois qu'on a tué le cochon. Cette production domestique se développe en parallèle à la fabrication des fromages comtois, dont le petit-lait (lactosérum) en surabondance permet de nourrir les cochons... Des techniques ancestrales qui leur permettent de remplir chaque année le garde-manger afin de subsister et d'affronter le rude hiver franc-comtois !

Source : www.saucissedemorteau.com



Ferme franc-comtoise et son tuyé
traditionnel

Photo : www.saucissedemorteau.com



La Franche-Comté

Source : Wikipedia.fr

DOCUMENT 2

La saucisse de Morteau, une saucisse fumée au bois de résineux

La principale caractéristique de la saucisse de Morteau est l'arôme de fumée obtenu grâce au bois et à la sciure de résineux, ainsi qu'à la lenteur de son fumage. Le fumage lent est une pratique et un savoir-faire humain transmis au sein des entreprises régionales. Il est obtenu à partir de bois de résineux omniprésents dans la forêt franc-comtoise notamment en zone montagneuse. Le fumage lent de résineux est une spécificité forte de la Saucisse de Morteau lui donnant sa couleur ambrée et son goût de fumé qui est intimement lié à son aire de fabrication.

Pour réaliser le fumage de la saucisse IGP, on peut utiliser un « tuyé », la cheminée ancestrale du Haut-Doubs, ou une cellule de fumage conventionnelle, enceinte fermée dans laquelle on réalise le fumage.

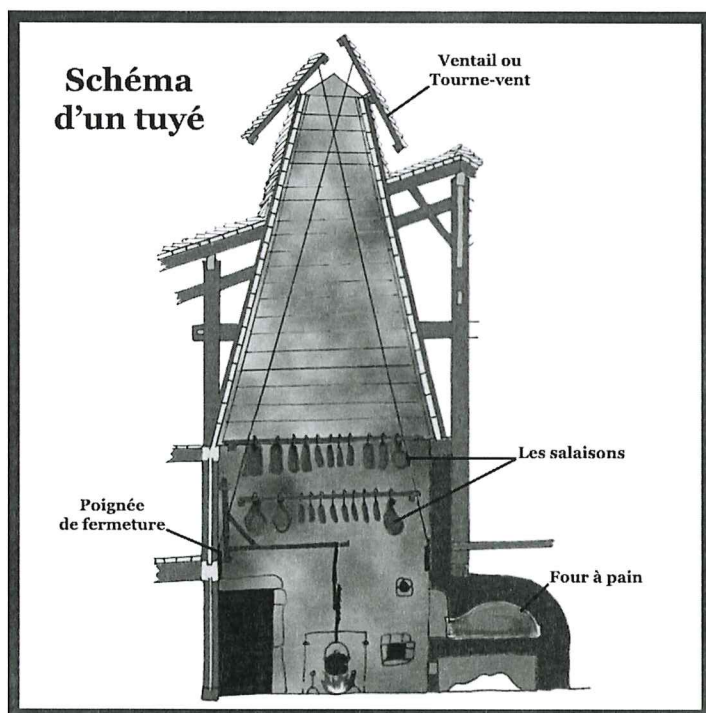


Schéma d'un tuyé d'une ferme traditionnelle.



Installation d'un tuyé dans un atelier de transformation

Photo :
www.estrepublicain.fr/edition-haut-doubs/2017/03/15/nouvelle-usine-pour-les-produits-saugets

Photo :

<https://www.dijonbeaunemag.fr/schema-tuye-copie/>

DOCUMENT 2 (suite et fin)



Intérieur du tuyé

Photo : www.renommee.biz



Fumoir conventionnel

Photo : <https://lmia.fr>

DOCUMENT 3

Un Label Rouge pour renforcer le terroir et le bien-être animal

Aujourd'hui, la saucisse de Morteau IGP Label Rouge se différencie par un cahier des charges spécifique complémentaire à l'IGP. Voici les principaux critères de labellisation :

- La saucisse de Morteau Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de viande de porc Label Rouge.

Les porcs labels rouges doivent être nourris en partie avec des céréales, ils peuvent être logés en bâtiments et élevés pendant au moins 182 jours avant l'abattage.

La densité des porcs est plus faible que dans les élevages conventionnels.

- Sa recette est uniquement nature (aucune autre épice que le sel et le poivre).
- Son fumage doit être lent avec du bois de résineux de la région et **strictement** réalisé en tuyé, pendant 48 h minimum.

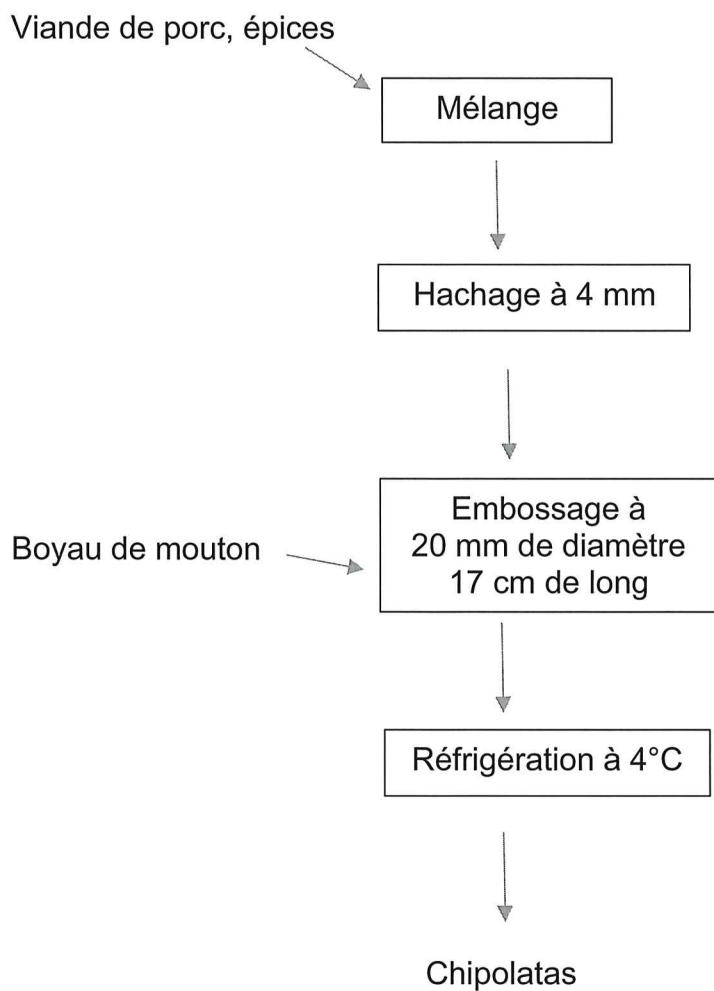
Les fabricants s'engagent également sur un approvisionnement en viande de porc issue du Label Rouge « Porc de Franche-Comté ».



Source : www.saucissedemorteau.com

DOCUMENT 4

Diagramme de fabrication des chipolatas



Source : Document créé pour les besoins de l'épreuve

DOCUMENT 5

Extraits du cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée « saucisse de Morteau ».

Caractéristiques de l'alimentation en engraissement :

L'alimentation des porcs à l'engraissement est constituée de 50 % de céréales minimum et de lactosérum issu de la fabrication fromagère. [...]

Méthode de fabrication :

[...]

5.6.1. Préparation des viandes

La préparation des viandes consiste en un tri et un choix des morceaux, afin d'obtenir un mélange de maigre et de gras dur de porc. Ces viandes sont alors mises à saler puis hachées. Le hachage est d'une dimension minimum de 8 mm. Le sel et les produits de complément sont ajoutés avant ou après hachage et l'ensemble est malaxé simultanément.

5.6.2. Embossage ou poussage

Cette préparation est exclusivement embossée (action consistant à faire entrer la préparation de viande dans le boyau) dans le gros intestin du porc. Ce boyau naturel est non coloré, seule sa pigmentation naturelle est acceptée. Son diamètre minimum avant embossage est de 34 mm.

5.6.3. Fermeture

Le boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle en fibre naturelle. [...]

5.6.5. Fumage

Après l'étape facultative de ressuyage (séchage), la saucisse est fumée lentement. Le fumage retenu pour la « Saucisse de Morteau » est un fumage lent qui peut donc se réaliser dans 3 types de fumoir : un thué (ou tuyé ou tué), un fumoir traditionnel ou un fumoir conventionnel. [...]

5.6.5.3. Type de fumée. Le fumage s'effectue à partir d'une fumée naturelle, obtenue exclusivement à partir de sciure et bois de résineux non traités. La fumée naturelle est obtenue par la combustion naturelle (avec circulation d'air de haut en bas), ou par frottement de bois ou de sciure.



Photo : www.rungisinternational.com
Source : <https://www.inao.gouv.fr/>

DOCUMENT 6

Demande d'agrément sanitaire

L'agrément sanitaire communautaire est exigé avant le démarrage de toute activité de mise sur le marché de produits d'origine animale ou de denrées contenant ces produits (viande, charcuterie, plats cuisinés à base de viande par exemple), sans remise directe au consommateur.

Sont concernés les professionnels qui préparent, transforment, manipulent ou entreposent des produits d'origine animale, ou des denrées en contenant et qui commercialisent ces produits auprès d'autres établissements professionnels.

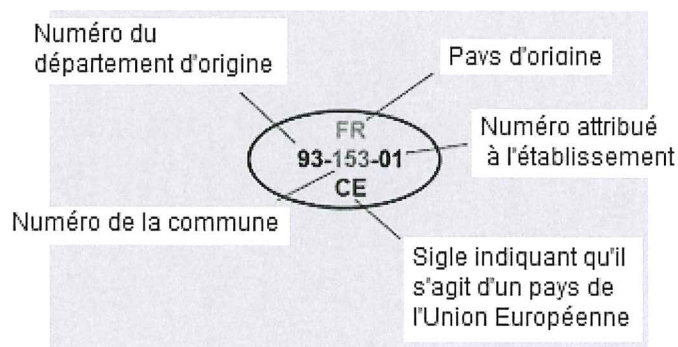
La demande doit être déposée au moins 2 mois avant le début de l'activité.

L'agrément sanitaire est délivré par la préfecture à un établissement pour une activité donnée.

L'agrément est accordé après la visite d'un inspecteur des services du ministère chargé de l'agriculture, qui vérifie les locaux, les équipements, le bon fonctionnement du site et l'application du plan de maîtrise sanitaire (bonnes pratiques d'hygiène, procédures de retrait/rappel en cas d'alerte sanitaire, système de traçabilité notamment).

Tous les produits d'origine animale issus d'un établissement agréé doivent être identifiables grâce à une marque d'identification.

Celle-ci de forme ovale doit mentionner :



- le code du pays ;
- le n° du département ;
- le n° de la commune ;
- le n° d'ordre dans la commune accordé à l'établissement ;
- le sigle CE indiquant qu'il s'agit d'un pays de l'UE.

Cette marque est dite :

- Marque de salubrité sur les carcasses, demi-carcasses et quartiers dans les abattoirs d'animaux de boucherie.
- Estampille sanitaire sur les autres produits.

Source : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33822>