Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

Sciences appliquées à l’alimentation

Session 2004 • Code sujet : **22 106 / U32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Les outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire (1 question) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 4**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 14-Sujet.pdf

1. Les outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire

Face aux inquiétudes liées à la maladie de la vache folle, aux farines animales et aux dioxines, les consommateurs s'appuient sur des signes de qualité ou des sigles interprofessionnels. La question porte sur les moyens de valoriser la qualité des produits carnés.

Question 6-1. Citer deux sigles ou signes qui permettent de valoriser la qualité des produits carnés et préciser, pour chacun, son objectif.

Le **Label Rouge** garantit une qualité supérieure définie par un cahier des charges spécifique et vérifiée par des contrôles. Le sigle **VBF** signifie Viande Bovine Française : il indique que l'animal est né, élevé et abattu en France. Ces deux indications répondent à des attentes différentes : qualité du produit et conditions de production pour le premier, origine et traçabilité pour le second.

Réponse complétée

- **Label Rouge : qualité supérieure contrôlée**
- **VBF : animaux nés, élevés et abattus en France**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Label Rouge : qualité supérieure contrôlée. VBF : viande bovine issue d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette page appartient à l'épreuve de Sciences appliquées à l'alimentation du BP Boucher, session 2004, code 22 106, unité U32. L'épreuve entière dure deux heures et a un coefficient de 3; cette page de la sixième partie vaut deux points et traite des signes de qualité ou sigles interprofessionnels qui valorisent les produits carnés face aux préoccupations sanitaires. La tâche évalue la capacité à nommer deux outils et à expliquer leur objectif.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un signe de qualité valorise un produit selon des caractéristiques définies et des conditions de production précises.
- Un signe lié à l'origine géographique identifie un produit associé à un territoire et à des caractéristiques reconnues.
- Un signe ou sigle interprofessionnel doit être expliqué selon l'objectif particulier qu'il poursuit.
- La traçabilité permet de retracer le parcours d'un produit, mais ne constitue pas à elle seule un signe de qualité.

Points de vigilance & attentes du jury

- Citer deux signes ou sigles distincts pertinents pour les produits carnés.
- Indiquer explicitement l'objectif associé à chacun des deux signes.
- Ne pas confondre valorisation de la qualité, indication de l'origine et traçabilité.
- La sixième partie vaut 2 points; aucun barème détaillé par réponse n'est indiqué sur cette page.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement à la question sur les signes de qualité ?

Présentez deux signes ou sigles pertinents pour les produits carnés. Pour chacun, nommez-le clairement et précisez séparément ce qu'il valorise ou garantit; la consigne demande les deux éléments.

Q : Quelle différence faire entre un signe de qualité et la traçabilité ?

Un signe de qualité sert à valoriser une caractéristique ou une origine selon des conditions définies. La traçabilité permet de suivre le produit et son parcours; elle n'est pas, à elle seule, un signe de qualité.

Q : Combien de points vaut cette partie et le barème est-il détaillé ?

La sixième partie vaut 2 points. La page ne donne pas de répartition détaillée entre les deux signes attendus; il faut donc citer deux éléments et préciser l'objectif de chacun.

Q : Quels critères de notation privilégier pour cette réponse ?

La réponse doit contenir deux signes ou sigles adaptés aux produits carnés et associer à chacun un objectif exact. La page n'indique pas de norme supplémentaire ni de critères plus détaillés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 14-Sujet.pdf
Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.