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 : **33101 - U33** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Qualité nutritionnelle des produits carnés (3 questions) **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 - 4-Sujet.pdf

1. Qualité nutritionnelle des produits carnés

Cette partie du corrigé du BP Boucher compare l'apport en fer des viandes, des abats et des épinards, et interroge les besoins de certains consommateurs. La dernière question s'appuie sur un document en annexe pour comparer l'assimilation du fer selon son origine alimentaire.

Question 3-1. Nommer l'élément minéral apporté en quantité relativement importante par les viandes, les abats et les épinards.

Le corrigé cite les viandes, les abats et les épinards comme sources importantes du même élément minéral. L'élément demandé est le fer. Il faut donc nommer ce minéral, sans confondre sa présence dans les aliments avec sa forme ou sa facilité d'assimilation, qui sont abordées dans la question suivante.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les viandes, les abats et les épinards apportent notamment du fer, l'élément minéral demandé.

Question 3-2. Indiquer deux types de consommateurs dont les apports en cet élément minéral doivent être augmentés.

Le corrigé donne les enfants et les adolescentes comme deux réponses attendues. D'autres réponses pertinentes sont également acceptées. Les besoins en fer peuvent notamment être accrus pendant la croissance et, chez les adolescentes, en raison des pertes menstruelles.

- Les enfants
- Les adolescentes

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les enfants et les adolescentes sont deux catégories de consommateurs dont les apports en fer doivent être augmentés.

Question 3-3. Après lecture du document en annexe 1, justifier le conseil nutritionnel selon lequel Popeye aurait dû privilégier les produits carnés plutôt que les épinards.

Le corrigé distingue les formes de fer selon leur origine alimentaire : la viande apporte du fer héminique, facilement utilisable par l'organisme. Dans les épinards, le fer est non héminique et son assimilation est beaucoup plus faible. Cette différence de biodisponibilité explique pourquoi Popeye aurait dû privilégier les produits carnés pour bénéficier davantage du fer consommé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le fer héminique des produits carnés est facilement assimilé, tandis que celui des épinards, non héminique, l'est beaucoup moins.

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

Bilan de l'épreuve : Le corrigé du BP Boucher, session 2004, code 33101 - U33, porte sur l'épreuve de Sciences appliquées à l'alimentation, d'une durée de 2 heures et de coefficient 3. La troisième partie, notée sur 5 points, traite du fer dans les aliments, des consommateurs ayant des besoins accrus et de l'assimilation du fer héminique et non héminique.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les viandes, les abats et les épinards apportent du fer.
- Les enfants et les adolescentes sont cités parmi les consommateurs concernés par des apports en fer à augmenter.
- Le fer des viandes est héminique et facilement utilisable par l'organisme.
- Le fer des épinards est non héminique et son assimilation est beaucoup plus faible.

Points de vigilance & attentes du jury

- Nommer l'élément minéral commun aux aliments cités.
- Donner deux types de consommateurs concernés ; toute réponse pertinente est acceptée selon le corrigé.
- Distinguer le fer héminique des produits carnés du fer non héminique des épinards.
- Justifier le conseil en reliant la forme du fer à son assimilation par l'organisme.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment justifier la préférence pour les produits carnés plutôt que les épinards ?
Le corrigé indique que la viande fournit du fer héminique, facilement utilisable par l'organisme. Le fer des épinards est non héminique et son assimilation est beaucoup plus faible.

Q : Quels consommateurs sont cités pour les apports en fer à augmenter ?
Le corrigé cite les enfants et les adolescentes. Il précise qu'une autre réponse pertinente peut aussi être acceptée, sans limiter les réponses à ces deux catégories.

Q : Quel est le barème de cette partie et quelle est la durée de l'épreuve ?
La troisième partie vaut 5 points : la question 3-1 vaut 1 point, la 3-2 vaut 2 points et la 3-3 vaut 2 points. L'épreuve dure 2 heures.

Q : Qu'attend le corrigé pour la justification de la question 3-3 ?
Il faut comparer le fer héminique des viandes, facilement utilisable par l'organisme, au fer non héminique des épinards, dont l'assimilation est beaucoup plus faible. Cette question vaut 2 points.

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 - 4-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.