

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

**Arrêté du 26 avril 2016 relatif à la prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation**

NOR : MENE1611327A

La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche,  
Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-94-1 et D. 337-95 à D. 337-124 ;  
Vu l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 20 janvier 2016 ;  
Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation du 25 mars 2016,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Les spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels concernés par l'introduction de notions relatives aux spécificités de la production biologique sont fixées par l'annexe I du présent arrêté.

**Art. 2.** – Les référentiels de certification des spécialités listées en annexe I sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe II du présent arrêté.

**Art. 3.** – Le référentiel de certification de la spécialité « boulanger-pâtissier » de baccalauréat professionnel et le référentiel de certification de la spécialité « boulanger » de brevet professionnel sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe III du présent arrêté.

**Art. 4.** – Le référentiel de certification de la spécialité « boucher-charcutier-traiteur » de baccalauréat professionnel et les référentiels de certification des spécialités « boucher » et « charcutier-traiteur » de brevet professionnel sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe IV du présent arrêté.

**Art. 5.** – Le référentiel de certification de la spécialité « poissonnier » de baccalauréat professionnel est complété, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe V du présent arrêté.

**Art. 6.** – Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session d'examen 2018.

**Art. 7.** – La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 26 avril 2016.

Pour la ministre et par délégation :

*La directrice générale  
de l'enseignement scolaire,*

F. ROBINE

#### ANNEXES

#### ANNEXE I

SPÉCIALITÉS DE BACCALAURÉATS PROFESSIONNELS ET DE BREVETS PROFESSIONNELS  
CONCERNÉES PAR LA PRISE EN COMPTE DE LA PROBLÉMATIQUE DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

Baccalauréat professionnel « boulanger-pâtissier ».

Baccalauréat professionnel « poissonnier ».

Baccalauréat professionnel « boucher-charcutier-traiteur ».

Brevet professionnel « boulanger ».

Brevet professionnel « boucher ».

Brevet professionnel « charcutier-traiteur ».

## ANNEXE II

## COMPLÉMENTS À L'ENSEMBLE DES SPÉCIALITÉS DE DIPLOMES MENTIONNÉES À L'ANNEXE I

<b>S 0 – La production biologique</b>	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.1 – La filière biologique</b>	
Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique
Les chiffres clés de la filière biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de produits biologiques
Les acteurs de la filière biologique	Citer les acteurs de la filière : l'agence Bio, l'Institut national de l'origine et de la qualité, le ministère de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles
Les politiques publiques en faveur de la filière biologique	Citer les grands programmes de développement de la filière (nationaux et régionaux) et les principaux axes d'action
<b>S 0.2 – La production biologique et le développement durable</b>	
La production biologique et les trois piliers du développement durable : piliers environnemental, social et économique	Expliquer l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local
<b>S 0.3 – La réglementation</b>	
Produire et vendre des produits biologiques	Citer les logos de la filière biologique (français et européen) Être capable de se référer à la réglementation européenne concernant la production biologique Connaître le processus de notification et de certification BIO
Les organismes certificateurs	Connaître le rôle des organismes certificateurs

## ANNEXE III

COMPLÉMENTS AU BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « BOULANGER-PÂTISSIER »  
ET AU BREVET PROFESSIONNEL « BOULANGER »

<b>S 0 - La production biologique</b>	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.4 – Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie-pâtisserie</b>	
Les céréales biologiques	Connaître les espèces et les variétés cultivées Donner les chiffres clés concernant la production et la transformation des céréales biologiques
Les farines biologiques	Connaître les particularités de la farine biologique
Les levures biologiques	Connaître le mode de fabrication et la présentation commerciale de la levure biologique
Les autres produits biologiques	Connaître les autres produits biologiques utilisés en boulangerie-pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs, le sucre et les fruits
<b>S 0.5 – La production du pain et des pâtisseries biologiques</b>	
Réceptionner et stocker des matières premières biologiques	Connaître les règles de stockage des matières premières biologiques
Confectionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques
Panifier de la farine biologique	Connaître les spécificités techniques de la farine biologique
<b>S 0.6 – La commercialisation des produits bio de boulangerie-pâtisserie</b>	
Vendre des produits biologiques de boulangerie-pâtisserie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie-pâtisserie
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs (conditions et coûts de production)

## ANNEXE IV

COMPLÉMENTS AU BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR »  
ET AUX BREVETS PROFESSIONNELS « CHARCUTIER-TRAITEUR » ET « BOUCHER »

<b>S 0 – La production biologique</b>	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.4 – L'élevage biologique : bovins, ovins, porcins et volailles</b>	
Les chiffres clés de l'élevage biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de bovins, ovins, porcins et volailles issus de la filière biologique
Les spécificités de l'élevage biologique	Connaître les règles d'alimentation, de bien-être animal et de lien au sol dans l'élevage biologique
<b>S 0.5 – La réception et la transformation des produits issus de l'élevage biologique</b>	
Réceptionner et stocker des produits issus de l'élevage biologique	Connaître les règles de stockage des produits biologiques à base de viande
Confectionner des produits biologiques à base de viande	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques à base de viande
<b>S 0.6 – La commercialisation des produits bio en boucherie-charcuterie</b>	
Vendre des produits biologiques de boucherie-charcuterie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boucherie-charcuterie
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs (conditions et coûts de production)

## ANNEXE V

## COMPLÉMENTS AU BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « POISSONNIER »

<b>S 0 – La production biologique</b>	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.4 – Les produits issus de l'aquaculture biologique</b>	
Les chiffres clés de l'aquaculture biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de poissons, crustacés et coquillages issus de la filière biologique
Les spécificités de l'aquaculture biologique	Connaître les règles d'alimentation, de bien-être animal et autres conditions d'élevage dans l'aquaculture biologique
<b>S 0.5 – La réception et la transformation des produits issus de l'aquaculture biologique</b>	
Réceptionner et stocker des produits issus de l'aquaculture biologique	Connaître les règles de stockage des produits issus de l'aquaculture biologique
Confectionner des produits biologiques	Connaître les règles d'élaboration de produits biologiques
<b>S 0.6 – La commercialisation des produits issus de l'aquaculture biologique</b>	
Vendre des produits biologiques dans une poissonnerie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une poissonnerie
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs