

Baccalauréat Professionnel			
SUJET	SESSION 2023	DUREE : 2 H	COEFFICIENT : 1
ÉPREUVE : PRÉVENTION – SANTÉ - ENVIRONNEMENT			
ÉPREUVE DU MERCREDI 6 SEPTEMBRE 2023			

Ce sujet comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT

SUJET

SESSION 2023

DURÉE : 2 HEURES

COEFFICIENT : 1

Répondre aux questions sur une copie d'examen, **en exploitant les situations, les documents, et en mobilisant les connaissances.**

Reporter avec précaution le numéro des questions.

Toutes les réponses devront être rédigées sous forme de phrase complète.

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 1 sur 13

Situation d'actualité

Une consommation de viande en baisse en France ?

Très largement, les Français se disent consommateurs de viande : 96 % indiquent en consommer au moins de temps en temps. Mais seulement 33 % indiquent en consommer au moins une fois par jour, la grande majorité estime n'en manger au plus que quelques fois par semaine ou moins souvent (63 %). Les plus gros consommateurs (au moins une fois par jour) seront à retrouver chez les plus jeunes (18-24 ans), les personnes issues des classes populaires où vivant en province ; pendant que les consommateurs plus modérés (quelques fois par semaine ou moins souvent) sont plus souvent de femmes, des Français de 50 ans ou plus ou des habitants de région parisienne.

Lorsqu'ils évoquent les raisons qui les ont encouragés à réduire leur consommation, les Français indiquent à la fois des enjeux personnels (protéger leur santé, en tête à 43 % ; faire des économies, 33 %) mais également des préoccupations sociétales (bien-être des animaux d'élevage, 36 % ; intention de réduire leur impact sur l'environnement, 33 %).

Source : <https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2021/02/note-harris-la-consommation-de-viande-reseau-action-climat.pdf>

1.1 Énoncer la problématique présentée dans la situation.

Document 1 : Consommation de viande et santé

L'excès de consommation de produits animaux entraîne un déséquilibre nutritionnel du régime alimentaire qui, s'il est chronique, peut contribuer à favoriser la survenue de surpoids et de maladies telles que l'hypertension, maladies cardiovasculaires, diabète de type 2... Également, le Centre international de recherche sur le cancer a publié en 2015 qu'une forte consommation de viande rouge et de viandes transformées (charcuterie, salaison, conserves, produits à base de viande) était associée à un risque accru de cancer colorectal. [...]

En France, les repères 2017 du Haut Conseil de la Santé publique recommandent de limiter la consommation de viande rouge (bœuf, veau, mouton, porc) à 500 g/semaine maximum et de privilégier la consommation de volaille, de limiter la consommation de charcuterie à 150 g/semaine, de consommer du poisson deux fois par semaine (en variant les espèces et lieux d'approvisionnement) et de manger des légumes secs au moins deux fois par semaine (lentilles, haricots secs, pois chiches...).

Source : <https://www.inrae.fr/actualites/quels-sont-benefices-limites-dune-diminution-consommation-viande>

À partir de la **situation d'actualité** et du **document 1** :

1.2 Préciser les catégories de Français qui ont diminué leur consommation de viande.

1.3 Indiquer les raisons pour lesquelles les Français ont réduit leur consommation de viande.

1.4 Indiquer quatre conséquences sur la santé d'un excès régulier de viande et **identifier** la limite de consommation de viande rouge recommandée par le Haut Conseil de la Santé Publique.

1.5 Expliquer en quoi la recommandation du Haut Conseil de la Santé Publique est une mesure de prévention collective.

1.6 Proposer une alternative à la consommation de viande rouge.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 2 sur 13

L'apparition de « viande » végétale offre aux consommateurs une alternative à la viande d'origine animale. Ces aliments comme ceux produits par l'entreprise Beyond Meat sont composés principalement de protéines de pois, de soja, d'eau, d'huile de noix de coco raffinée, d'huile de colza et d'autres ingrédients d'origine végétale.

Document 2 : Comparaison des compositions nutritionnelles et du coût de produits d'origine animale et végétale

Tableau nutritionnel	Steak végétal « Beyond Burger »	Steak de bœuf « Charal »
Énergie	1 130 kJ (270 kcal)	523 kJ (125 kcal)
Matières grasses	20 g	5 g
Acides gras saturés	5 g	2,2 g
Glucides	5 g	0 g
Fibres alimentaires	5 g	0 g
Protéines	20 g	20 g
Sel	0,965 g	0,22 g
Fer	5,4 mg	2,4 mg
Vitamine B12	3,7 µg	2 µg
Liste des ingrédients	Eau, Protéine de pois, Huile de canola, Huile de coco raffinée, Protéine de riz, Arôme naturel, Levure séchée, Protéine de haricots mungo, Méthylcellulose, Féculé de pomme de terre, Sucres, Chlorure de potassium, Vinaigre, Jus de citron concentré, Extrait de jus de betterave (glycérine végétale, eau, maltodextrine, acide ascorbique), Sel, Lécithine de tournesol, Extrait de lycopène de tomate, Vitamines B3-B6-B1-B2-B9-B12 et minéraux	100% Pur Bœuf
Liste des additifs	E160b, E260, E414, E363, E422 et E461	Aucun
Liste des allergènes	maltodextrine, protéine de pois	Aucun
Prix au poids	23,21€/kg	9,48€/kg

Source : d'après Siècle Digital et Open Food Facts, Beyond Meat

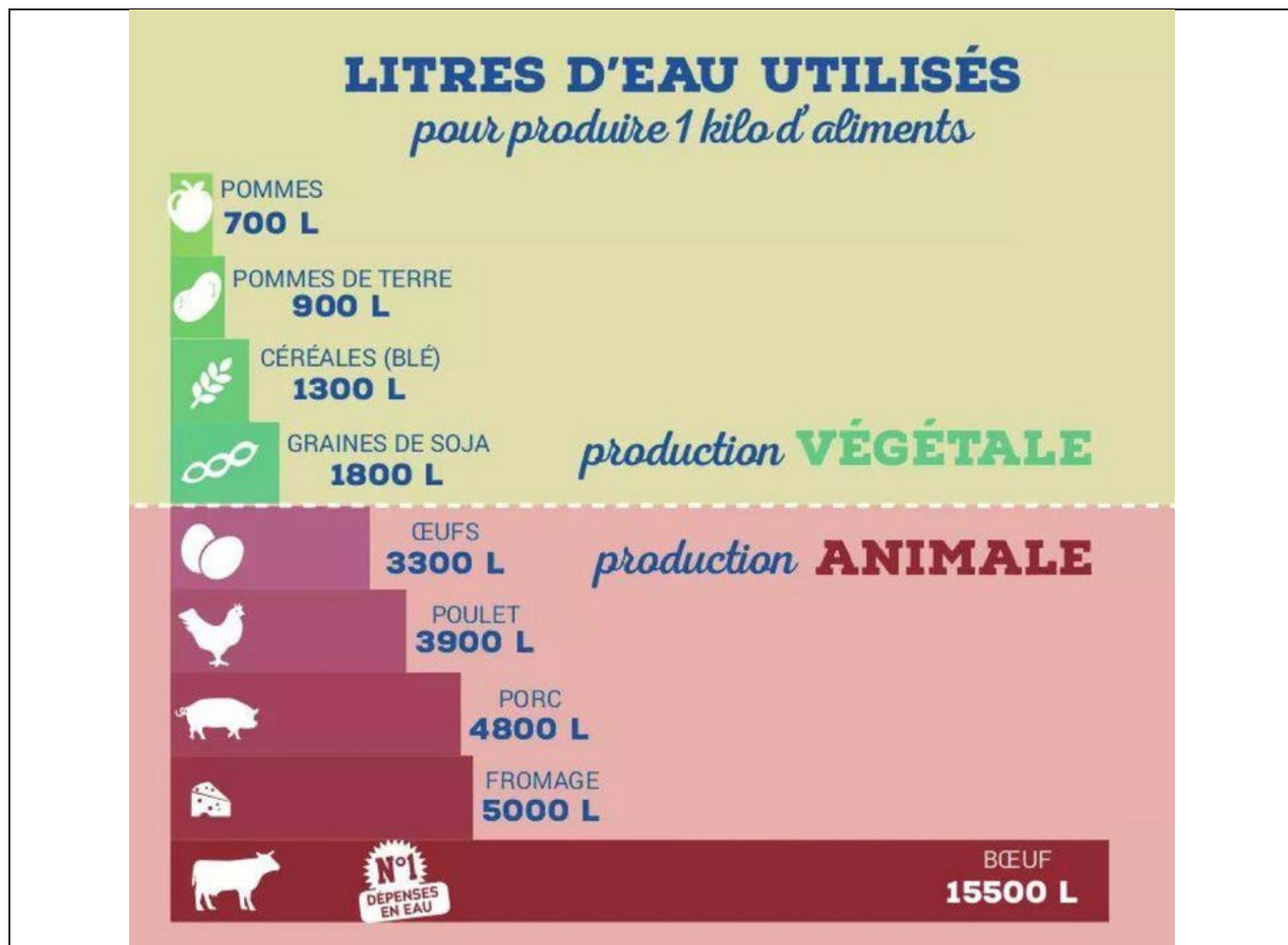
À partir du document 2 :

- 1.7 **Comparer** la composition nutritionnelle d'un steak végétal avec celle d'un steak de bœuf.
- 1.8 **Expliquer** l'intérêt de mentionner les listes d'additifs et d'allergènes sur les étiquettes.
- 1.9 **Expliquer** en quoi la viande végétale n'est pas forcément une bonne alternative à la viande animale en termes de santé.
- 1.10 **Argumenter** le choix pour une famille de se tourner vers l'achat de steaks Charal.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 3 sur 13

Notre alimentation a également un impact important sur l'environnement. Modifier nos habitudes alimentaires est un enjeu de ces prochaines années.

Document 3 : Les besoins en eau des aliments pour la production d'1kg d'aliments



Source : www.viande.info mars 2016

À partir du **document 3** :

- 1.11 **Comparer** les besoins en eau nécessaires pour la production d'un kilogramme d'aliments d'origines végétale et animale en vous appuyant sur un exemple.
- 1.12 **Expliquer en quoi** réduire sa consommation de viande permet de limiter l'impact sur l'environnement.
- 1.13 **Proposer** deux autres solutions individuelles permettant de préserver les ressources en eau.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 4 sur 13

Document 4 : Produire 1kg de viande : 15 000 litres d'eau ou 550 litres ?

Loin des 15 000 litres d'eau nécessaire pour produire un kilogramme de bœuf que l'on peut lire partout dans la presse selon les chercheurs de l'INRA(*), il faudrait en fait entre 550 à 770 litres d'eau suivant les modes d'élevage.

En effet 95 % de l'eau consommée pour la production d'un kilogramme de viande est de « l'eau verte » quand seule 5 % est de « l'eau bleue ».

L'eau verte est une eau issue de précipitations atmosphériques qui est absorbée par les végétaux, elle est d'autant plus importante que la pluviométrie est élevée. L'eau bleue est l'eau prélevée dans des réserves de surfaces (lacs, rivières) ou de sous-sol (nappes phréatiques) qui alimentent les circuits urbains de distribution.

(*) Institut national de recherche pour l'agriculture.



Source : d'après INRA

À partir du **document 4** :

- 1.14 **Citer** les deux sources d'eau participant à la production de viande de bœuf.
- 1.15 **Préciser** la source d'eau la plus importante pour produire 1kg de viande en identifiant sa provenance.
- 1.16 **Expliquer** en quoi produire 1kg de viande bovine ne consomme pas beaucoup d'eau provenant du circuit urbain.
- 1.17 **Proposer** une mesure de prévention individuelle permettant de limiter la consommation d'eau par un agriculteur.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 5 sur 13

Le métier de la boucherie figure parmi les activités les plus exposées aux accidents du travail et maladies professionnelles.

Situation professionnelle

Un cariste de 60 ans, de trente ans d'ancienneté, travaillant dans une entreprise de production de viande employant 57 salariés, se trouvait dans un entrepôt à -28 °C au milieu d'une allée de palettes empilées. Alors qu'il déposait une palette au sol, une pile de palettes chargées de colis congelés s'écroule sur son engin. Il se retrouve enfoui sous 100 tonnes de palettes et de colis pendant 4h, dans cette ambiance glaciale. L'engin possédait une protection renforcée et un système de dégivrage des vitres jusqu'à 0 °C. Disposant d'un moyen de communication avec l'extérieur du local, le cariste a pu donner sa position et être secouru par un collègue. Lorsque les secours sont arrivés, le cariste présentait des symptômes d'hypothermie tels qu'une perte de connaissance, des maux de tête, des difficultés respiratoires et des gelures.

Source : d'après INRS – TC 167

À l'aide de la **situation professionnelle** et du **document A** du dossier ressources :

- 2.1 Identifier** les éléments de la situation de travail du cariste : personne – danger – situation dangereuse – évènement déclencheur - dommage.
- 2.2 Expliquer** en quoi le risque, auquel est exposé le cariste, est un risque lié à l'ambiance thermique.
- 2.3 Identifier** les moyens de prévention déjà mis en place par l'employeur en déterminant le niveau de prévention associé.
- 2.4 Expliquer** l'intervention de secours du collègue auprès du cariste victime.

Suite à cet accident, une réunion exceptionnelle du CSE est convoquée. Dans le cadre de sa mission d'analyse des risques professionnels, elle décide la mise en place d'une enquête qui doit permettre d'identifier les facteurs ayant mené à l'accident.

À l'aide des **documents B et C** du dossier ressources :

- 2.5 Identifier** la mission du CSE mise en jeu dans la situation professionnelle et **préciser** le critère qui oblige l'entreprise du cariste à le mettre en place.
- 2.6 Indiquer** les deux types de risques auxquels s'expose l'employeur s'il ne met pas en place un CSE dans l'entreprise en précisant les peines encourues.
- 2.7 Expliquer** pourquoi l'entreprise a le droit de convoquer une réunion exceptionnelle du CSE.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 6 sur 13

Le CSE propose un questionnaire afin de réaliser l'analyse de l'accident à la suite duquel le cariste s'est retrouvé en hypothermie. Celui-ci permettra de proposer les mesures à mettre en place et d'actualiser le DUERP (Document unique d'évaluation des risques professionnels).

À partir des **documents D, E, et F** du dossier ressources :

- 2.8 Expliquer** comment le DUERP participe à la prévention des risques professionnels.
- 2.9 Indiquer** ce que risque l'employeur s'il ne met pas à jour le DUERP après l'évaluation.
- 2.10 Proposer** une mesure de prévention correspondant à chaque risque identifié lors de l'enquête réalisée par le CSE.
- 2.11 Argumenter** le choix de l'employeur dans l'achat des « gants de préparation grand froid Ultra Palm Classic FG630 » pour équiper tous les caristes de son entreprise.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 7 sur 13

Document A : Extrait de l'article 223-6 du code pénal

Quiconque pouvant empêcher par son action immédiate, sans risque pour lui ou pour les tiers, soit un crime, soit un délit contre l'intégrité corporelle de la personne s'abstient volontairement de le faire est puni de cinq ans d'emprisonnement et de 75 000 euros d'amende.

Sera puni des mêmes peines, quiconque s'abstient volontairement de porter à une personne en péril l'assistance que, sans risque pour lui ou pour les tiers, il pouvait lui prêter soit par son action personnelle, soit en provoquant un secours.

Les peines sont portées à sept ans d'emprisonnement et 100 000 euros d'amende lorsque le crime ou le délit contre l'intégrité corporelle de la personne mentionnée au premier alinéa est commis sur un mineur de quinze ans ou lorsque la personne en péril mentionnée au deuxième alinéa est un mineur de quinze ans.

Source : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037289588/

Document B : Les missions du CSE (Comité Social et Economique)



Source : <http://www.revue-fiduciaire.com>

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 8 sur 13

LE COMITÉ SOCIAL ET ÉCONOMIQUE (CSE)



La loi impose la mise en place
du CSE pour toute entreprise
de **11 salariés et +**



EN CAS D'ABSENCE D'ÉLECTIONS
DES REPRÉSENTANTS DU PERSONNEL :

QUELLES CONSÉQUENCES POUR VOTRE ENTREPRISE ?



Conséquences
générales

- Disciplinaire : inopposabilité du règlement intérieur
- Dénonciation irrégulière d'un usage ou d'un engagement unilatéral
- Impossibilité de conclure un accord collectif
- Exonérations sociales et fiscales de l'intéressement collectif remises en cause



Conséquences sur
les licenciements

- **Licenciement disciplinaire** dépourvu de cause réelle et sérieuse
- **Licenciement pour inaptitude** d'origine professionnelle illicite
- **Licenciement économique** : irrégularité de la procédure

QUELS RISQUES EN TANT QU'EMPLOYEUR ?



Risques
sociaux

Dommmages et intérêts aux salariés



Risques pénaux
(peines maximales)

1 an d'emprisonnement
et /ou
3 750 € d'amende

En cas de récidive :
2 ans d'emprisonnement
et /ou
7 500 € d'amende

Source : <http://www.bdo.fr>

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 9 sur 13

Document D : Cadre juridique de l'évaluation des risques

En France, l'obligation générale de sécurité qui incombe à l'employeur doit le conduire à prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des travailleurs (**article L. 4121-1**). Conçue comme une véritable "boîte à outils", cette disposition générale prévoit la mise en œuvre de mesures de prévention, bâties sur des principes généraux qui doivent aider et guider l'employeur dans sa démarche globale de prévention (**article L. 4121-2**).

Figurant au nombre de ces principes généraux, l'évaluation des risques constitue un élément clé de cette démarche. Elle en est le point de départ et permet, dans un environnement à évolution rapide, de choisir des actions de prévention appropriées et d'apporter, face à des risques déterminés, des réponses et des solutions complètes qui ne soient pas uniquement "techniques".

Les résultats de l'évaluation doivent être transcrits dans un "document unique" (articles R. 4121-1 et suivants). L'absence de formalisation des résultats de l'évaluation des risques dans un « document unique » est passible d'une amende de 1500 euros (doublée en cas de récidive). La **circulaire n° 6 de la Direction des relations du travail du 18 avril 2002** est venue apporter des éléments utiles pour élaborer le document unique d'évaluation des risques.

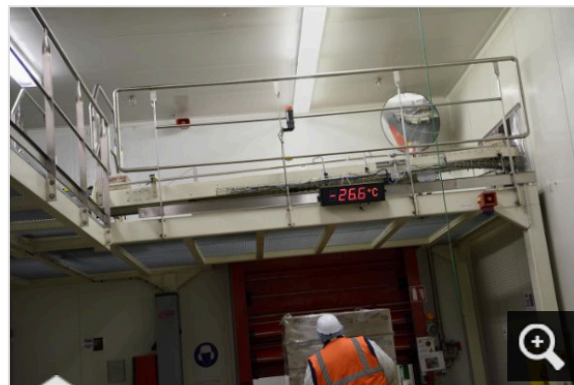
Source : Évaluation des risques professionnels. Évaluation des risques professionnels - Démarches de prévention - INRS

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 10 sur 13

Chambres froides et autres installations générant du froid : mesures de prévention spécifiques

Prévoir l'ouverture possible des portes des chambres réfrigérées depuis l'intérieur

- Installer un dispositif d'avertissement sonore et lumineux permettant de donner l'alarme en cas d'enfermement accidentel
- Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (portes, avertisseurs, voyants lumineux...)
- Installer une ventilation adaptée et limiter les apports d'air extérieur humide (sas, portes à ouverture rapide, rideaux d'air...)
- Pour les activités statiques telles que l'étiquetage, le conditionnement ou le contrôle des commandes, favoriser la mise en place d'un local avec plancher chauffant
- Utiliser des sièges en matériau isolant thermique
- Choisir des chariots de manutention adaptés au travail en chambre froide (équipés d'une cabine chauffée...)
- Informer les travailleurs des dispositifs de sécurité en place



© Gael Kerbaol/INRS

Signalisations des risques à l'entrée d'une chambre froide

Organisation du travail

- Planifier les activités en extérieur en tenant compte des prévisions météorologiques (température, humidité, vitesse de l'air, précipitations).
- Limiter le temps de travail au froid.
- Limiter le travail sédentaire au froid.
- Porter une attention particulière aux salariés susceptibles de travailler de façon isolée, prévoir un système de communication avec les équipes exposées et des dispositifs d'alarme.
- Limiter le travail intense et le port de charge répétitif ou, à défaut, organiser le travail en binôme.
- Prévoir un régime de pauses adapté et un temps de récupération supplémentaire après des expositions à des températures très basses.

Source : <https://www.inrs.fr/risques/froid/prevenir-risques.html>

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 11 sur 13

Document F : EPI – Gants de protection contre le froid



MOUFLES FROID EXTRÊME ENDURANCE DRIVE FG646

Combinant la protection thermique d'une moufle avec la dextérité et la praticité d'un gant, cette nouveauté unique est un allié hors pair pour les professionnels qui souffrent particulièrement du froid au niveau des mains ou qui passent de longues périodes à des températures négatives.

Utilisation par environnement : Entrepôt frigorifique/Travail par température dirigée -5°C à -50°C

Prix : 65,50 TTC / Paire



GANTS THERMIQUES ENDUITS MOUSSE ANTI-DÉRAPANTS FG405

Gants de préparation thermique ultra adhérents pour environnement froid.

Utilisation par environnement : Entrepôt froid positif +5°C à -5°C. Températures froides/Hiver/Ambiant.

Prix : 12,90 TTC / Paire



GANTS DE PRÉPARATION GRAND FROID ULTRA PALM CLASSIC FG630

Avec un protège phalange intégré et son grip en motif nid d'abeille souple, ce gant offre une adhérence optimale pour la manipulation de produit en entrepôt frigorifique.

Utilisation par environnement : Entrepôt frigorifique/Travail par température dirigée -5°C à -50°C

Prix : 22,75 TTC / Paire

Source : Adapté d'après <http://www.flexitog.e>

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve: Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : 2309-PSE 4	Page 12 sur 13

Document G : Extrait du résultat de l'enquête réalisée par le CSE.



Si vous avez une croix dans cette colonne, vous avez mis en évidence un risque lié au travail au froid. Ce risque est à reporter dans votre Document Unique.



Existe-t-il des moyens de chauffage ?	OUI <input checked="" type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
L'activité nécessite-t-elle un travail en chambre froide ?	NON <input type="checkbox"/>	OUI <input checked="" type="checkbox"/>
Les Equipements de Protection Individuelle sont-ils fournis ?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input checked="" type="checkbox"/>
Existe-t-il la possibilité de se réchauffer dans un local chauffé avec mise à disposition de boissons chaudes ?	OUI <input checked="" type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>

Source : Adapté d'après <http://www.pst38.org>