



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE B PROJET ÉCRIT D'UN PRODUIT DE COMMUNICATION

Toutes options

Durée : 3 heures

Aucune restriction n'est apportée pour l'utilisation de matériels ou documents pour cette épreuve, exceptés le matériel informatique et le téléphone portable

Le sujet comporte **6** pages

Documents joints

Document 1 : « Circuits courts » Source : [alimentation.gouv](http://alimentation.gouv.fr)

Document 2 : « La campagne sur le credo du bio et du local » Source : [http :www.liberation.fr](http://www.liberation.fr)

Document 3 : « 10 ans de succès dans le panier des Amap » Source : [http :www.lemonde.fr](http://www.lemonde.fr)

Document 4 : « Alimentation Internet » Source : [http :www.alimentation.gouv](http://www.alimentation.gouv.fr)

Document 5 : « La charte des Amap » Source : [http :miramap.org](http://miramap.org)

SUJET

Afin de consommer de façon plus responsable et répondre à la demande des consommateurs pour les produits locaux, les circuits courts, le « manger local » constituent aujourd'hui une réalité valorisante pour l'agriculture locale.

Engagé dans une A.M.A.P (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) depuis cinq ans, vous répondez à l'appel à projet du Conseil général de votre département qui souhaite sensibiliser les collégiens et leur famille à consommer localement.

Vous élaborez un projet de produit de communication que vous lui soumettez.

Vous présenterez votre projet en trois étapes :

Première partie (7 points)

Vous exposerez d'abord la démarche retenue en faisant apparaître clairement, à partir de ce qui vous est proposé :

- l'analyse concise que vous en faites, et la situation de communication qui en découle ;
- la stratégie envisagée et le choix du support de communication.

Deuxième partie (8 points)

Vous présenterez ensuite le support de communication que vous avez choisi sous forme d'une note d'intention. Dans un souci de clarté, vous pourrez choisir le mode de présentation que vous jugez le plus opportun (plan, dossier, schéma...).

Troisième partie (5 points)

Vous présenterez enfin une phase significative de l'élaboration du support de communication.

DOCUMENT 1

Circuits courts 15/03/2013

Consommation : manger local partout en France

Local, circuit court : de plus en plus de consommateurs achètent des produits du terroir directement auprès des producteurs, soit par internet soit en se rendant directement à la ferme. Même les enseignes de supermarchés s'y mettent, notamment pour la viande. La restauration collective n'y échappe pas non plus : de plus en plus d'initiatives régionales voient le jour afin de mettre en relation les producteurs locaux et les gestionnaires de cantines.



Sur cette page, régulièrement mise à jour, vous trouverez un tour de France – non exhaustif – des initiatives qui valorisent les productions locales, les circuits courts. Parce que les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent – *selon le cabinet Natural Marketing Institute, 71 % des Français préfèrent acheter des produits locaux* – le circuit court et le local répondent à une demande évidente : éviter de nombreux intermédiaires.

Acheter en circuit court, c'est pour le consommateur une façon de redécouvrir les saveurs de sa région, de réagir face à la banalisation des produits et finalement de se réapproprier son alimentation.

Vous êtes en circuit court ? Vous voulez nous faire part de vos initiatives ? écrivez-nous sur alimentation.gouv@gmail.com

Les circuits courts : la définition officielle.

Est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur.

Aujourd'hui, 1 producteur sur 5 vend en circuit court (21 % des exploitants).

Source : <http://alimentation.gouv.fr/circuit-court-local-consommation>

DOCUMENT 2

La campagne sur le credo du bio et du local

Philippe BROCHEN - 29 septembre 2013
INITIATIVE

« *Manger bio et local pour créer plus d'emplois, protéger l'environnement et sa santé, et œuvrer pour un profond changement dans l'agriculture et l'alimentation.* » Tel est le credo des groupements de producteurs bio du réseau Fnab (Fédération nationale de l'agriculture biologique) qui ont lancé, lundi dernier, une campagne nationale pour mettre en lumière les atouts et vertus du bio et la « *diversité des circuits courts dans seize régions* ».

Cette opération de grande ampleur entend valoriser les expériences « *de plus en plus innovantes* » qui ont été lancées ces dernières années « *pour favoriser les circuits courts en agriculture biologique* », explique Julien Adda, délégué général de la Fnab. La France compte actuellement **26 000 producteurs bio**, qui pèsent pour 4 % de la filière agricole. Un chiffre qui a doublé en quatre ans.

L'initiative promotionnelle de la filière est née en 2007 en Rhône-Alpes à travers le réseau Corabio (Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique), quand les producteurs bio régionaux ont décidé d'aller à la rencontre des consommateurs avec la campagne « Bio et local, c'est idéal ». Campagne qui est devenue une marque déposée par le réseau des producteurs bio. Cette opération a perduré et même fait florès puisque, depuis trois ans, elle a été étendue au niveau national par la Fnab dans les régions membres du réseau. Un programme d'événements tentera d'amener les consommateurs à découvrir des produits bio : fermes ouvertes, animations sur les marchés, cinés-débats, repas bio en restauration collective...

Philippe BROCHEN

Source : <http://www.liberation.fr/economie/2013/09/29/la-campagne-sur-le-credo-du-bio-et-du-local>

DOCUMENT 3

Dix ans de succès dans les paniers des AMAP

LE MONDE | 02.04.2012 à 14h22 • Mis à jour le 02.04.2012 à 17h56 | Par Pauline Curtet et Laurence Girard



Une tasse de café à la main, sourire aux lèvres, Vivien Lamouret, trentenaire, décrit son métier de maraîcher qu'il aime tant. Il est installé à Mareil-sur-Mauldre (Yvelines) et écoule tous ses légumes biologiques en passant par un circuit "court" : celui des Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP).

Les AMAP permettent à un consommateur de rencontrer directement un producteur. Le premier s'engage, plusieurs mois à l'avance, à acheter un panier hebdomadaire au second. Vivien Lamouret travaille avec deux AMAP, dans lesquelles les consommateurs paient vingt paniers d'avance. *" C'est un vrai confort. Je peux prévoir mes revenus sur plusieurs mois avant d'écouler mes produits "*, explique-t-il. Il s'est lancé dans ce circuit en 2005.

Dans ses 1 200 m² de serres, la terre bien lisse laisse percer quelques petites têtes vertes, autant de carottes, salades ou épinards en devenir. En ce moment, il consacre ses journées à préparer la production de l'été prochain. *" Le matin, j'ouvre les serres pour les aérer. Puis vient l'arrosage. Ensuite, je n'ai pas de vrai programme. Aujourd'hui, j'ai prévu de repiquer des plants, de dédoubler des rhubarbes, de passer la binette à roue pour désherber entre les serres... Mais il m'arrive de ne pas avoir le temps de tout faire. "* En pleine saison, ses semaines de travail atteignent 60 ou 70 heures.

Père d'une petite fille de 2 ans, il ne souhaite pas, pour le moment, étendre sa production. *" Je n'aurais plus de temps pour ma famille. Et si je voulais grandir, je devrais embaucher quelqu'un. Dans l'immédiat, je préfère ne pas prendre cette responsabilité. "* S'agrandir signifierait aussi, pour lui, *" perdre le contact avec ses consommateurs "*. *" On se connaît depuis longtemps. Certains sont même devenus des amis. "* Le maraîcher livre ses produits dans ses AMAP chaque semaine.

DES "LOCAVORES" DANS TOUTE LA FRANCE

Depuis que le phénomène des AMAP s'est installé en France en 2001, le succès ne se dément pas. Il y en aurait aujourd'hui près de 1 600, livrant régulièrement 66 000 paniers à 270 000 consommateurs. Des adeptes répartis sur tout le territoire : les " locavores ", désireux de déguster des légumes de saison de qualité produits près de chez eux, ne sont pas nécessairement citadins. Ni parisiens. L'initiative a débuté en Provence avant d'essaimer.

DOCUMENT 4

Alimentation / Internet - Face à l'engouement des consommateurs pour les produits locaux, la région Aquitaine a lancé début juin une application Iphone et Ipad pour faciliter la vie de ces nouveaux consom'acteurs. L'idée ? Trouver les producteurs en vente directe près de chez vous, grâce à un système de géolocalisation.

Vous souhaitez déguster à la ferme des produits de la région d'Aquitaine ? Vous souhaitez découvrir une recette authentique et originale composée des produits de terroir ? **La nouvelle application iPhone et iPad Gastronomie en Aquitaine est faite pour vous !** Grâce à elle, plus l'ombre d'un doute, lors de vos déplacements vous saurez où trouver les meilleurs produits de la région en un simple clic.

Avec son système de géolocalisation, où que vous soyez, vous pouvez repérer où se trouvent les producteurs aquitains de fromage de brebis Ossau-Iraty, de pruneaux d'Agen, de foie gras du Périgord et de noix du Périgord, etc. les plus proches de vous.

Grâce à l'application « **Gastronomie en Aquitaine** », vous pouvez également découvrir des recettes qui valorisent les produits régionaux. Elles ont été concoctées pour vous, par des chefs cuisiniers de la région ! Directement du producteur à l'assiette ! Associez les produits d'Aquitaine à des recettes gourmandes ou inversement...



<https://itunes.apple.com/fr/app/gastronomie-en-aquitaine/>

DOCUMENT 5

La charte d'ALLIANCE PROVENCE sur les AMAP est un document de référence définissant les valeurs, les principes et les engagements auxquels doivent souscrire les associations désirant être reconnues comme AMAP auprès d'ALLIANCE PROVENCE. Cette charte n'a pas pour objet de servir de Règlement Intérieur aux AMAP. Il incombe à chaque structure de définir de façon autonome son mode de fonctionnement dans le respect de la présente charte.

Les AMAP doivent respecter 18 principes fondateurs :

1. La référence à la charte de l'agriculture paysanne pour chaque producteur
2. Une production de dimension humaine adaptée aux types de culture et d'élevage
3. Une production respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal : développement d'une biodiversité, fertilité des sols, production sans engrais chimiques de synthèse ni pesticides, gestion économique de l'eau
4. Une bonne qualité des produits : gustative, sanitaire, environnementale
5. L'appui à l'agriculture paysanne locale
6. La solidarité et des liens actifs avec tous les acteurs locaux œuvrant pour le maintien de l'agriculture durable et d'un commerce solidaire
7. Le respect des normes sociales par rapport aux employés de l'exploitation, y compris le personnel temporaire
8. La recherche de la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles
9. L'accompagnement du producteur à l'autonomie, c'est-à-dire la capacité à être maître de ses choix
10. La proximité du producteur et des consommateurs : elle est indispensable pour assurer le lien direct entre eux et pour favoriser le circuit le plus court entre producteur et consommateurs
11. Une AMAP par producteur et par groupe local de consommateurs
12. La formalisation et le respect des contrats à chaque saison entre consommateurs et producteurs
13. Aucun intermédiaire entre producteur et consommateurs, pas de produits achetés et revendus par le producteur sans accord des consommateurs
14. La définition à chaque saison d'un prix équitable entre producteur et consommateurs
15. Une information fréquente du consommateur sur les produits
16. La solidarité des consommateurs avec le producteur dans les aléas de la production
17. Une participation active des consommateurs à l'AMAP favorisée notamment par la responsabilisation du maximum d'adhérents
18. Une sensibilisation des adhérents de l'AMAP aux particularités de l'agriculture paysanne

Source : <http://miramap.org/La-charte-des-AMAP.html>



Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.