

SESSION 2025

CAPLP
CONCOURS EXTERNE

Section
METIERS DE L'ALIMENTATION

Option
BOULANGERIE - PATISSERIE

Epreuve disciplinaire appliquée

L'épreuve consiste à construire une séquence pédagogique sur la thématique proposée en exploitant de façon critique et argumentée un dossier documentaire fourni.

Elle fait appel à des connaissances portant sur l'organisation, les technologies, les techniques, les équipements et sur le choix, l'utilisation et la transformation de produits et matière d'œuvre, les règles d'hygiène et de sécurité.

Durée : 5 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier. Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.

Tournez la page S.V.P.

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie. Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8514J	101	0811

À partir de vos connaissances et des ressources documentaires fournies, il vous est demandé de proposer une séquence pédagogique relative au baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier sur la problématique suivante :

« Comment s'alimenter de manière responsable et durable ? »

Cette séquence se déroule en classe de première baccalauréat professionnel et prend appui sur les dispositifs de la réforme des lycées professionnels.

Vous préciserez, en les justifiant, les points suivants :

- Les objectifs de la séquence choisie.
- Le déroulement de la séquence : prérequis nécessaires, découpage en différentes séances, espaces de travail (laboratoire, salle banalisée, salle informatique, ...).
- Les travaux demandés aux élèves pendant la séquence en indiquant, pour chacune des séances, la ou les ressource(s) choisie(s) dans le dossier joint.
- Les modalités d'évaluation prévues durant la séquence.

Vous détaillerez les activités des élèves permettant de développer les compétences professionnelles C2.4, C4.1 et C4.4, en lien avec les savoirs associés, et les activités pédagogiques de l'enseignant.

Vous présenterez les supports que vous choisirez d'exploiter avec les élèves en explicitant :

- les raisons de votre choix,
- la transposition didactique nécessaire de chacun des documents retenus pour satisfaire les objectifs fixés (extraction d'une partie du document, suppression de certains termes ou informations, adjonction d'indications, formulation de questions à traiter par l'apprenant...);
- les attendus de chaque travail demandé aux élèves.

Votre proposition doit permettre de montrer l'exploitation :

- de l'espace pédagogique dans lequel vous avez choisi d'évoluer,
- des collaborations et partenariats multiples,
- des dispositifs de la réforme des lycées professionnels,
- des ressources documentaires à votre disposition.

Au fur et à mesure de votre réflexion, vous apporterez une analyse critique et argumentée des documents sélectionnés, de vos choix didactiques et des divers apports scientifiques et/ou technologiques nécessaires.

Annexes

Annexe 1 : Le salon des antiquaires et de la gastronomie de La Rochelle

Annexe 2 : Votre emploi du temps

Annexe 3 : Extraits des compétences et savoirs associés du référentiel du baccalauréat professionnel boulanger/pâtissier

Annexe 4 : La réforme des lycées professionnels (co-intervention, soutien au parcours, projet)

Annexe 5 : S'alimenter responsable

Annexe 6 : Panier de référence

Annexe 7 : Extraits d'articles de presse « le melon charentais »

Annexe 8 : Fiche d'analyse sensorielle

ANNEXE 1

Le salon des antiquaires et de la gastronomie de La Rochelle

La Rochelle, ville de Charente-Maritime (17), compte 77 000 habitants. L'été, cette cité reconnue pour son accueil touristique voit ce chiffre atteindre une population estimée à 170 000 personnes.



Chaque année à la mi-novembre se déroule le « salon des antiquaires et de la gastronomie » au parc des expositions de la Rochelle. Cet évènement attirant une centaine d'exposants sur près de 3000 m², permet à la ville de rester attractive hors période estivale.

La production locale, que ce soit avec la présence d'entreprises ou de produits issus du terroir, est fortement mise en avant dans ce salon.

De nombreux fournisseurs de la région sont présents :

- fromager/affineur
- paludier
- minotier
- éleveur/transformateur de charcuterie
- ...

On trouve également une grande diversité de points de restauration pour les visiteurs.

ANNEXE 2

Votre emploi du temps

Lycée des métiers de l'alimentation et de la restauration

Année scolaire 2024-2025

Emploi du temps (année complète) 18h30

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
8h00 - 9h00	Atelier 1 ^{ère} année CAP (5h00)		Atelier Première BAC PRO (3h00)	Co-intervention Français Première BAC PRO (1h sur la 1 ^{ère} moitié de l'année)		
9h00 - 10h00		Soutien au parcours Première BAC PRO (1h)				Co-intervention Maths Première BAC PRO (1h sur la 1 ^{ère} moitié de l'année)
10h00 - 11h00		Projet Première BAC PRO (1h30)				
11h00 - 12h00			11h00-11h30 pause			
12h00 - 13h00			Atelier Première BAC PRO (3h00)	Atelier expérimental Première BAC PRO (2h00)		
13h00 - 14h00		Atelier Première BAC PRO (3h00)				
14h00 - 15h00						
15h00 - 16h00						
16h00 - 17h00						
17h00 - 18h00						

ANNEXE 3

Extraits du référentiel du baccalauréat professionnel boulanger/pâtissier - Compétences

Compétences	SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
		Compétences terminales et intermédiaires	
C2.4. Préparer, transformer, fabriquer	C2.4.1. Préparer, transformer Préparer les fruits, les légumes : laver, éplucher - peler à cru, tailler Préparer viande, poisson Préparer les produits préélaborés	Matières premières, produits préélaborés et PAI Commande, consignes Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Matériels et outillages	<u>Techniques gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles :</u> Adaptation de l'outillage en fonction de la technique utilisée Respect de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace Conformité et régularité des tailles Conformité et régularité des découpes Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes (grosse pièce, individuelle)
	C2.4.2 Fabriquer Panification Pain courant français Pain de tradition française (petits pains de table, baguettes, bâtards, pains, boules) Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus) Coupes diverses (classique à grigne, épis, saucisson, polka) Pain de campagne Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus) Pain complet Pain de méteil Pain de seigle Pain aux céréales (bâtards, boules) Pain de mie, viennois, pâte à pizza	Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires Commande, thématiques (calendrier, évènement, ...) Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Locaux, équipements, matériels et outillages	Respect du temps imparti Régularité des fabrications, régularité des formes, portions Netteté, finesse des produits Cohérence avec le thème Conformité des poids, des quantités et des mesures Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production Produits commercialisables

Pâtes et masses de base
 Pâte à chou
 Pâtes battues
 Meringues et appareils meringués
 Pâtes friables
 Pâtes feuilletées
 Pâtes levées
 Pâte levée feuilletée

Petits fours
 - frais
 - secs (appareils crévés, montés, meringués)

Crèmes et appareils de base, sauces et coulis
 Crème fouettée / Chantilly
 Crème anglaise, crème bavaroise
 Crème pâtissière, crème mousseline, crème diplomate
 Crème d'amandes, crème frangipane
 Crème ganache
 Pâte à bombe, crème au beurre
 Mousses : aux fruits, au chocolat
 Appareil à crème prise
 Coulis de fruits
 Sauce caramel

Produits traités
 Sauce mayonnaise, sauce vinaigrette
 Sauce béchamel, mornay
 Tartes salées, quiches et tourtes à base de :
 légumes, viandes, poissons
 Pâté en croûte
 Pain surprise (campagne, méteil)
 Pizza, sandwiches Toast, canapé, petits fours à garnir (navettes)
 Saucisson brioché
 Gougère

Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires

Commande, thématiques (calendrier, événement, ...)

Fiches techniques et de fabrication

Organigramme de travail

Locaux, équipements, matériels et outillages

Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes (grosse pièce, individuelle)

Respect du temps imparti

Régularité des fabrications, régularité des formes, portions

Netteté, finesse des produits

Cohérence avec le thème

Conformité des poids, des quantités et des mesures

Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles

Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production

Produits commercialisables

<p align="center">C2.4. Préparer, transformer, fabriquer</p>	<p>C2.4.3. Conduire les fermentations Méthodes de fermentation En direct Sur pâte fermentée Sur poolish Sur levain Fermentation contrôlée Différée ou non différée ou pousse lente</p>	<p>Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires Locaux, équipements, matériels, et outillages.</p>	<p>Respect des fiches techniques et des consignes Maîtrise de la fermentation en direct dans la fabrication d'une pâte levée fermentée Respect du temps imparti Utilisation adaptée des matériels en fonction de la production</p>
	<p>C2.4.4. Réaliser les cuissons Pré-cuisson Cuissons Cuire sur feu, sur plaque Cuire dans un four à sole Cuire dans un four à chariot Cuire dans un liquide Après cuisson Ressuage</p>	<p>Locaux, équipements, matériels, et outillages</p>	<p>Respect des fiches techniques et des consignes Techniques de cuisson dans le respect des pratiques professionnelles Respect du temps imparti Utilisation adaptée des matériels en fonction de la production Exactitude des températures de cuisson en fonction de la fabrication, de la quantité, du matériel de cuisson</p>
	<p>C2.4.6. Assembler, décorer, réaliser les finitions Montage et garnissage Monter, fourrer, garnir, masquer Finitions : Glacer, marbrer, napper Décoration : Petits décors (sucre, chocolat)</p>	<p>Matières premières brutes (sucre, chocolat, ...) et/ou produits alimentaires intermédiaires (fondant, ...) Thématiques (calendrier, événement, ...)</p>	<p>Régularité, netteté du montage, finesse du décor Éléments de décor : respect du thème, créativité</p>

<p>C4. Communiquer-Commercialiser</p>	<p>C4.1. Communiquer avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la hiérarchie, - les membres de l'équipe, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels ...) 	<p>Contexte professionnel Organigramme de l'entreprise Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique, documents administratifs, ...) Outils de communication (téléphone, fax, courriel, réseau intranet, sites Internet...) Numéros d'urgence Document unique Situation(s) de communication professionnelle</p>	<p>Expression claire, précise, pertinente, utilisant un vocabulaire professionnel adapté Attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, confidentialité) Utilisation appropriée des outils de communication Argumentaire commercial pertinent à destination du personnel de vente et/ou de la clientèle (composition, utilisation / consommation, conservation)</p>
<p>C4.4. Commercialiser les produits, conseiller</p>	<p>Instructions et consignes Outils et supports de communication (affiche, panonceau, catalogue, fiches produit, fiches conseil, ...) Emballages</p>		<p>Pertinence du questionnement et réponse(s) adaptée(s) aux besoins Argumentation précise, complète Utilisation adaptée des outils et supports de communication Dynamique de vente (promotions, vente additionnelle, ...) Proposition d'éléments de fidélisation (carte de fidélité, ...)</p>

Extraits du référentiel du baccalauréat professionnel boulanger/pâtissier
Savoirs associés

<p align="center">CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p align="center">LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :</p>
<p>S1.2 - <u>Les produits commercialisés</u> : La nature des produits commercialisés Les règles de présentation des produits La réglementation concernant l’affichage et l’étiquetage</p>	<p>Citer au moins trois produits caractéristiques commercialisés : en boulangerie, en pâtisserie, en traiteur Citer les techniques et/ou éléments à la disposition du professionnel pour valoriser ses produits ; les associer à une préparation ou à une fabrication donnée Citer les règles de présentation et d’information sur les produits de boulangerie, de pâtisserie dans l’espace vente (identification, respect des températures, réglementation en matière d’étiquetage, esthétique)</p>
<p>S1.8 - <u>La qualité</u> :</p>	
<p>S1.8.5 – <u>Le développement durable</u></p>	<p>Définir la notion de développement durable Citer des exemples appliqués à la profession</p>
<p>S3.1 - <u>Les préparations de base et leurs techniques</u> :</p>	
<p>S3.1.2 - <u>Les procédés de fabrication en boulangerie</u> : Les matières premières, méthodes de pétrissage et de fabrication Le pain de tradition française Le pain de seigle ou méteil Le pain de campagne au levain Le pain complet Le pain de mie, viennois Le pain aux céréales La pâte à pizza</p>	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des fabrications suivantes et leurs proportions : pain de tradition française, pain courant, pain de méteil, pain de campagne, pain complet Définir les différentes phases du pétrissage en les justifiant Citer, pour chacun de ces produits de boulangerie, les étapes de fabrication Définir l’incidence sur le travail ou le produit : des différents ingrédients, d’un type de pétrissage, de la consistance, de la température sur une pâte</p>
<p>S3.1.3 - <u>Les procédés de fabrication communs à la boulangerie et à la pâtisserie</u> : La pâte levée (brioche) La pâte levée feuilletée</p>	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des pâtes fermentées et trois exemples de fabrications en viennoiserie et en pâtisserie Indiquer les étapes de fabrication de ces deux pâtes</p>

<p>S3.1.4 - <u>Les procédés de fabrication en pâtisserie</u> : <u>Les pâtes</u> :</p> <p>Les matières premières Les méthodes de fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâtes friables (par sablage : pâte brisée ; par crémage : pâte sucrée) - meringues et appareils meringués - pâte à choux - pâtes battues - pâte feuilletée <p><u>Les crèmes</u> :</p> <p>Les matières premières Les méthodes de fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> - crème fouettée / chantilly - crème pâtissière / mousseline - crème diplomate - crème anglaise - crème bavaroise, - crème d'amandes/ frangipane - crème ganache - mousse aux fruits, au chocolat - crème au beurre, 	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des pâtes suivantes : pâte brisée, pâte sucrée, pâte à choux, biscuit, génoise, pâte feuilletée Indiquer les étapes de fabrication Indiquer pour chacune de ces pâtes des fabrications de pâtisserie</p> <p>Citer les matières premières utilisées pour chacune de ces crèmes.</p> <p>Indiquer pour chacune de ces crèmes les techniques de fabrication et leurs dérivés.</p>
<p>S3.5 – <u>La commercialisation</u> :</p>	
<p>S3.5.1 – <u>L'argumentation</u> technique et commerciale sur les produits vendus</p> <p>S3.5.2 – <u>La présentation et l'animation de l'espace de vente</u></p> <p>S3.5.3 – <u>Le conseil du client</u></p>	<p>Définir deux arguments techniques ou/et commerciaux justifiant la vente de chaque produit</p> <p>Définir deux arguments techniques ou/et commerciaux justifiant la vente de chaque produit</p> <p>Citer deux conseils d'utilisation ou/et de conservation des produits vendus</p>

ANNEXE 4

La réforme des lycées professionnels

- La co-intervention

La pratique pédagogique de co-intervention fait intervenir simultanément un enseignant de matière générale et un enseignant de matière professionnelle. Dans le cadre de la transformation de la voie professionnelle initiée en 2018, des heures de co-intervention sont inscrites à la grille horaire du CAP et du baccalauréat professionnel.

• Qu'est-ce que la co-intervention ?

Il s'agit de la mise en œuvre des référentiels et des programmes dans laquelle **deux enseignants interviennent ensemble dans une même salle (ou un même lieu) et au même moment**. Ils abordent une situation professionnelle qui met en lien compétences et connaissances professionnelles et issues de l'enseignement général.

La co-intervention vise à susciter et accroître la motivation des élèves et favoriser leur engagement dans leur formation :

- en rendant plus concrets les enseignements généraux ;
- en mettant en perspective les situations professionnelles ;
- en rendant plus lisible le sens des enseignements, généraux comme professionnels.

• Disciplines concernées et modalités de mise en œuvre

Pour les élèves de CAP, ainsi que pour ceux de seconde et première de baccalauréat professionnel, **les enseignements généraux concernés sont le français, les mathématiques et la physique-chimie (mathématiques-sciences)**.

• La mise en œuvre en établissement

La réflexion sur la co-intervention est menée collectivement au sein des équipes des établissements, sous l'autorité des chefs d'établissements. Les heures de co-intervention peuvent être mises en œuvre de manière hebdomadaire, par quinzaine, toutes les trois semaines, ou regroupées sur une période. Cette souplesse permet à la co-intervention de s'intégrer aux divers projets des équipes pédagogiques.

- Le soutien au parcours en baccalauréat professionnel

Il est préconisé la mise en place d'un plan d'action pour la mise en œuvre des axes du soutien au parcours, défini dans le volet orientation du projet d'établissement.

Le choix des actions menées et des partenariats peut être élaboré par les équipes éducatives, dans le cadre du conseil pédagogique, afin de prendre en compte les spécificités ou les besoins locaux et de permettre les expérimentations.

Objectifs

Le soutien au parcours désigne la démarche d'accompagnement qui permet à l'élève de sécuriser son parcours et d'affiner son projet scolaire puis professionnel.

Les enjeux selon la classe recouvrent :

- **En seconde** : à ce niveau le soutien au parcours consolide le parcours de l'élève, appuie et accompagne son choix de spécialité, particulièrement lorsqu'il s'agit d'une seconde par famille de métiers. [...]

- **En première** : l'approfondissement de la réflexion sur le projet et la préparation du choix du parcours différencié pour l'année de terminale sont au cœur des heures de soutien. Il s'agit par exemple de viser une projection vers l'enseignement supérieur en dépassant l'autocensure et en ouvrant son horizon personnel ; une projection vers son insertion professionnelle en faisant évoluer ses représentations du monde économique et professionnel ; une réflexion sur sa mobilité en appréhendant la nature des freins à la mobilité.
- **En terminale professionnelle** : le soutien intègre la préparation au choix de parcours différencié et participe de la finalisation du projet de l'élève, les élèves se prépareront ainsi à l'entrée dans l'enseignement supérieur ou dans le monde du travail. Une préparation à la procédure Parcoursup sera également intégrée. Le dispositif Avenir pro s'articule avec ce soutien au parcours.

- **La réalisation d'un projet**

La réalisation d'un projet, notamment telle qu'introduite dans le cursus de baccalauréat professionnel à compter de la rentrée scolaire 2024 dans le cadre d'heures dédiées, permet de structurer les apprentissages autour de trois points clés :

1. un objet mobilisateur ;
2. une démarche à la fois individuelle et collective et accompagnée ;
3. la construction de repères et compétences notamment méthodologiques, permettant de s'assurer de la compréhension de l'activité conduite et de sa transférabilité dans d'autres contextes, en particulier professionnels.

La réalisation du projet concerne tous les élèves de baccalauréat professionnel sur le cycle terminal (classes de première et terminale).

Le choix et la conduite du projet

Inscrit dans le cadre de la préparation du baccalauréat professionnel dès la classe de première, le projet est choisi au regard des programmes et du référentiel de la spécialité du baccalauréat professionnel préparé.

La réalisation du projet repose sur :

- Les connaissances et compétences travaillées tout au long du cursus ;
- La mobilisation d'un ou plusieurs enseignements ;
- Des retours réguliers pour les élèves sur l'expérience vécue ;
- Le développement des compétences psychosociales des élèves ;
- Une réflexion collective de l'équipe pédagogique ;
- L'ouverture à l'ensemble de l'établissement et à son réseau de partenaires.

Une attention particulière est portée à l'explicitation des compétences acquises dans l'optique du développement de la confiance en soi du lycéen ou de l'apprenti et de la consolidation de son parcours.

Source : eduscol.education.fr (juin 2024)

Les circuits courts en Charente-Maritime

Françoise de Roffignac, vice-présidente du département de la Charente-Maritime a présenté, le 10 octobre dernier, les priorités du plan de développement des circuits courts en faveur de l'agriculture en Charente-Maritime, [...].

Le circuit court est un mode de commercialisation de produits agricoles, bruts ou transformés, dont la pratique commerciale et la distribution ne font intervenir qu'un seul intermédiaire, « du producteur au consommateur » et un maximum de 80 km entre le produit et le consommateur.

La volonté de consommer « local et sain » et d'augmenter la production des circuits courts est la priorité du département.

Françoise de Roffignac reprend le slogan : « Plus de 17 dans l'assiette » pour expliquer la mise en place de nouvelles aides visant à soutenir et à développer l'agriculture locale de proximité, à permettre aux agriculteurs de mieux valoriser leur production pour qu'ils puissent en vivre et aux consommateurs d'acheter local et sain. [...].

Le département s'engage avec ses partenaires à accentuer la présence de produits locaux et de qualité dans l'assiette du consommateur lambda mais aussi celle des plus fragiles comme les scolaires et les personnes âgées ; [...].

Le département de la Charente- Maritime aide aux financements d'achats de produits bio d'origine locale dans les collèges [...].

Depuis 2016, le département et ses partenaires ont construit un plan d'action qui s'engage à renforcer la présence de produits locaux de qualité dans l'assiette du consommateur, favoriser l'accès des consommateurs aux produits de saison, sains et de qualité, développer l'offre et la demande, développer et structurer une agriculture locale de proximité afin de permettre aux agriculteurs de mieux valoriser leurs productions en les aidant à se regrouper sous forme d'association, pour favoriser un cercle d'échanges et de services. [...].

Source : 10 octobre 2016 <https://www.realahune.fr/circuit-court-17-l-assiette-politique-volontariste/>

ANNEXE 6

Panier de référence



Jambon sec supérieur du Poitou-Charentes, salé au gros sel gris de l'île de Ré. 8 mois d'âge minimum. 100% Poitou-Charentes : de l'élevage jusqu'à l'affinage !

Le grillon est une préparation à base de viande de porc rissolée confite dans sa graisse. Le tout est assaisonné avec du sel marin de l'île de Ré pour sa version de Charente-Maritime, du poivre et des épices.



La jonchée est une spécialité des marais rochefortais (en Charente-Maritime). C'est un fromage frais qui selon la tradition, est conçu avec du lait de vache cru, puis



moulé à la louche dans des paillons de jonc naturel récolté dans les marais de la Charente.



Le Mothais sur feuille est un fromage à pâte molle et à croûte naturelle, fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre frais, entier et cru. Il est séché et affiné sur une feuille de châtaigner ou de platane qui s'inscrit dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage.

Élaboré à partir de pur lait de chèvre, **le Chabichou du Poitou** a la forme spécifique d'un petit tronc de cône, dit « bonde » par analogie avec la pièce de bois obturant autrefois les barriques. Dans ce petit fromage à la croûte blanche, parfois teintée d'îlots gris bleu, et à la saveur légèrement salée, c'est tout le goût du savoir-faire et du terroir poitevin qui est caché.





La salicorne appelée aussi haricot de mer ou encore passe-pierre, pousse sur les sols salés et sablonneux que l'on retrouve dans les marais salants ou en bord de plage. La Charente-Maritime fait partie des territoires où on la trouve facilement et où elle est très appréciée.

Produits à base de melon



Chutney de melon



Melon séché



Gamme de farines de blé de la minoterie locale

Farines courantes

Farine T65

Farine T150 ; complète



Farines de tradition

Farine T65

Farine T80 ; authentique

Farine T110 ; rustique



Farines BIO

Farine T65

Farine T85

Farine T110

Farine T150



ANNEXE 7

Le melon charentais, une spécialité gourmande regorgeant de bienfaits

Quelle est l'origine du melon charentais ?

Le melon charentais trouve son origine bien plus loin que sa région actuelle. En effet, le fruit est cultivé 5 siècles avant notre ère par les Égyptiens, puis commence à se retrouver dans d'autres régions du Bassin méditerranéen.

C'est Charles VIII qui l'introduit en France à son retour des guerres d'Italie.

L'on nomme alors le fruit « melon cantaloup », en raison de son origine, Cantalupo – région d'Italie. Par la suite, la culture du melon s'étend à la région de Charente, propice de par son climat doux et tempéré, et lui donne son nom.



Quels sont les bienfaits du melon charentais ?

Il faut savoir que, comme la pastèque, le melon est principalement composé d'eau (90 %) et est donc très désaltérant. Riche de toutes sortes de vitamines dont la vitamine C et B, mais aussi d'oligoéléments, il apporte nombre d'éléments essentiels à notre corps. Le petit plus ? Il possède une très forte teneur en antioxydants (bêta-carotène) qui protègent la peau et nos cellules de l'action du temps. Vous l'aurez donc compris, en plus d'être délicieux, le melon charentais regorge de bienfaits pour votre santé. (...).

De quelles manières déguster le melon charentais ?

Il existe autant de manières de déguster le melon charentais que de personnes le cuisinant. La façon la plus simple de manger ce fruit est tout simplement de le couper en deux et de l'épépiner.



Souvent servi en entrée, il peut tout aussi bien se prévoir en dessert sous la forme de cubes accompagnés d'une glace.

Osez également le mélange sucré salé : le melon charentais en coupé en dés avec de la feta et quelques tomates cerises seront parfaits pour réaliser une entrée simple, mais originale. Sachez aussi que le melon s'associe très bien avec les crevettes. Réalisez ainsi des petits plats terre et mer qui peuvent faire leur effet !

En résumé, le melon charentais est un fruit polyvalent qui possède de nombreux bienfaits et que l'on peut déguster à tous moments !

Source : <https://territoiredemotions.fr> (18 novembre 2020)

Quand faut-il cueillir les melons ?

Les melons sont récoltés à maturité, entre 4 et 5 mois après leur plantation. Les semences ont lieu entre le 15 mars et le 15 mai et la récolte entre le 15 juillet et le 15 octobre. Cela dépend bien sûr de la variété choisie et de la région. La plantation ou la replantation a lieu dès qu'il n'y a plus de risque de gel, comme c'est le cas dans la plupart des régions autour du 15 mai. Il faudrait vivre près de la côte ou dans un climat chaud pour pouvoir planter plus tôt.

Source : <https://jardindegandmere.com> (13 juillet 2020)

ANNEXE 8

Fiche d'analyse sensorielle

Je constate				
	Couleur 	Aspect texture 	Odeur 	Saveur 
				

