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 Bac Pro CM, veuillez visiter :
bacprocm.fr/annales-sujets-et-corriges

Baccalauréat professionnel Cultures marines

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-CM-E5** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse du processus de production et des exigences sanitaires** (3 questions) — **Page 3**
2. **Suivi du lot et calculs de remise en poches** (3 questions) — **Page 5**
3. **Prévision de production et préparation des opérations** (3 questions) — **Page 7**
4. **Prévention, sécurité et qualité** (3 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bacprocm.fr/assets/annales/bac-pro-cm/Processus de production aquacole/2026/Bac Pro CM - Processus de production aquacole - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse du processus de production et des exigences sanitaires

Le lot de Crassostrea gigas est en grossissement sur un parc ostréicole classé en zone B, et une vigilance phytoplanctonique vient d'être signalée. Il faut analyser le circuit de production, appliquer les consignes sanitaires et préciser les informations nécessaires au suivi et à la traçabilité.

Question 1.1. À partir du circuit présenté, remettre les trois étapes de production dans l'ordre et préciser l'objectif technique de chacune. Expliquer également pourquoi des coquillages issus d'une zone classée B peuvent devoir passer par un centre d'expédition agréé.

1. **Parc ostréicole :** assurer le grossissement des huîtres en poches sur les tables.
2. **Aire de tri :** égoutter, trier les coquillages et constituer des lots identifiés.
3. **Centre d'expédition agréé, si requis :** appliquer le traitement sanitaire et préparer l'expédition selon la filière applicable.

En zone B, la mise sur le marché doit respecter la filière sanitaire prescrite. Un passage par un centre agréé peut donc être nécessaire, notamment pour la purification lorsqu'elle est requise, le conditionnement et l'expédition conformes aux exigences en vigueur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Parc : grossissement en poches → aire de tri : égouttage, tri et lots identifiés → centre agréé si la filière sanitaire l'exige : traitement et préparation à l'expédition.

Question 1.2. À la réception du bulletin de vigilance phytoplanctonique, indiquer les deux décisions immédiates à prendre concernant le transfert du lot et la récolte. Préciser qui doit être consulté avant la reprise des opérations et justifier la réponse à l'aide du dossier technique.

Dès réception de l'alerte, suspendre le transfert du lot et arrêter la récolte : la procédure interne s'applique aux deux opérations. Le responsable consulte les informations officielles et les autorités compétentes avant toute reprise, puis applique leurs consignes. Cette vérification est nécessaire car l'alerte concerne le secteur et peut entraîner des mesures sanitaires. La procédure interne impose la suspension, mais ne fixe ni seuil ni décision réglementaire de reprise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Suspendre immédiatement les transferts et la récolte. Le responsable consulte les informations officielles et les autorités compétentes avant toute reprise.

Question 1.3. Relever trois informations qui doivent accompagner le lot dans le suivi de production et expliquer en une phrase l'utilité de chacune pour assurer sa traçabilité.

À consigner pour chaque opération : **l'identifiant du lot**, qui permet de le distinguer des autres ; **la date et le lieu**, qui situent l'intervention dans le temps et sur le parc ; **les effectifs ou quantités manipulés**, qui permettent de suivre l'évolution du lot et de vérifier la cohérence des opérations. Les observations et les décisions prises complètent le suivi et aident à justifier les actions réalisées.

DR 2 complété : traçabilité, question 1.3

Rubrique	Élément à renseigner	Réponse du candidat
1.3	Information de traçabilité 1 et utilité	ID du lot : identification
1.3	Information de traçabilité 2 et utilité	Date / lieu : localisation
1.3	Information de traçabilité 3 et utilité	Quantités : suivi du lot
4.2	Vérification préalable liée à la marée	
4.2	Vérification préalable liée à la météo et à la communication	
4.2	Vérification préalable du matériel et organisation de l'équipe	
4.3	Enregistrement après l'opération : donnée et intérêt	
4.3	Enregistrement après l'opération : donnée et intérêt	
4.3	Enregistrement après l'opération : donnée et intérêt	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Identifiant du lot pour l'identifier ; date et lieu pour situer l'intervention ; effectifs ou quantités manipulés pour suivre son évolution.

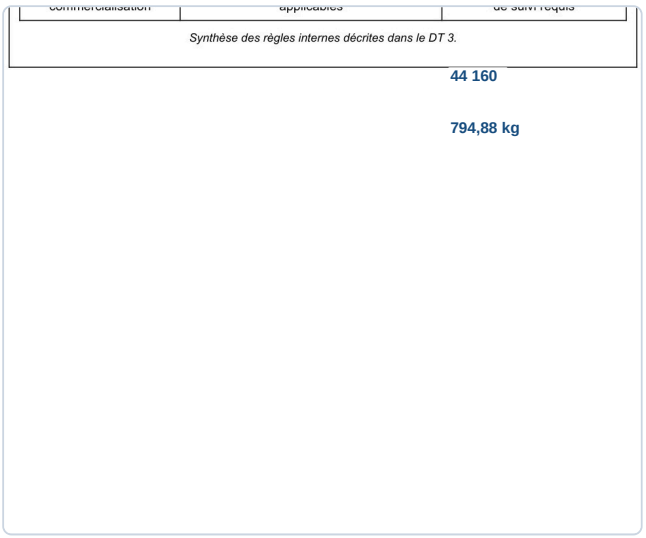
2. Suivi du lot et calculs de remise en poches

Le lot initial comprend 48 000 huîtres, avec un taux de survie mesuré de 92 % et une masse moyenne de 18 g par individu vivant. Les calculs déterminent l'effectif vivant, la biomasse et le nombre de poches respectant simultanément les limites d'effectif et de biomasse, ainsi que la surface de la table ostréicole.

Question 2.1. Calculer l'effectif vivant à remettre en poches, puis la biomasse totale correspondante. Détailler les étapes de calcul et indiquer les unités.

L'effectif vivant est l'effectif initial multiplié par le taux de survie : 48 000 × 92 ÷ 100 = 44 160 huîtres. À 18 g par huître, la biomasse vaut 44 160 × 18 = 794 880 g, soit 794,88 kg après division par 1 000. Ces résultats serviront au calcul du nombre de poches.

DR 1 complété, question 2.1



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 44 160 huîtres vivantes, soit 794,88 kg.

Question 2.2. Calculer le nombre minimal de poches imposé par la limite de 450 huîtres par poche, puis celui imposé par la limite de 8,0 kg par poche. En déduire le nombre de poches à préparer en respectant simultanément les deux contraintes et compléter le DR 1.

Limite	Calcul	Minimum de poches
450 huîtres par poche	44 160 ÷ 450 = 98,13, arrondi supérieur	99
8,0 kg par poche	794,88 ÷ 8,0 = 99,36, arrondi supérieur	100

Les deux limites s'appliquent simultanément : retenir le plus grand minimum, soit 100 poches. À titre de vérification, la moyenne est de 441,6 huîtres et 7,9488 kg par poche, sous les deux plafonds.

DR 1 complété, question 2.2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparer 100 poches : minimum de 99 selon l'effectif et de 100 selon la biomasse.

Question 2.3. À partir des dimensions de la table indiquées sur le DT 1, calculer sa surface utile en mètres carrés. Indiquer une précaution de répartition des poches pour éviter une charge localisée excessive.

Les dimensions du DT 1 sont 6 000 mm et 4 000 mm, soit 6 m et 4 m. La surface utile est : 6 × 4 = 24 m². Pour éviter une charge localisée excessive, répartir les poches de façon équilibrée sur les traverses, sans gêner les cheminements. Vérifier aussi l'état des pieds, des traverses, des attaches et des poches.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Surface utile : 24 m². Répartir les poches uniformément sur les traverses.

3. Prévision de production et préparation des opérations

Après la levée de l'alerte et la reprise autorisée, le lot est suivi pendant huit semaines, avec une masse moyenne prévisionnelle de 24 g par huître. Il faut estimer l'accroissement, l'effectif après mortalité, les biomasses récoltée et commercialisable, puis le nombre et le coût des caisses nécessaires.

Question 3.1. Calculer l'accroissement moyen de masse par huître et par semaine sur les huit semaines. Présenter le résultat en grammes par huître et par semaine et compléter le DR 1.

Le gain de masse sur toute la période est la différence entre la masse prévisionnelle et la masse de départ : 24 - 18 = 6 g par huître. L'accroissement moyen hebdomadaire est donc ce gain divisé par les 8 semaines : 6 ÷ 8 = 0,75 g par huître et par semaine. Il s'agit d'une moyenne sur la période, à reporter dans la ligne 3.1 du DR 1.

DR 1 complété : accroissement moyen

Question	Grandeur recherchée	Calcul ou résultat	Unité
2.1	Effectif vivant remis en poches	.....	individus
2.1	Biomasse totale au départ	.....	kg
2.2	Nombre de poches selon la limite d'effectif	.....	poches
2.2	Nombre de poches selon la limite de biomasse	.....	poches
2.2	Nombre de poches à préparer	.....	poches
3.1	Accroissement moyen hebdomadaire	0,75	g par huître et par semaine
3.2	Effectif prévisionnel après mortalité	.....	individus
3.2	Biomasse récoltée	.....	kg
3.2	Biomasse commercialisable	.....	kg
3.3	Nombre de caisses	.....	caisses
3.3	Coût total des caisses	.....	€

✓ RÉPONSE À RETENIR

0,75 g par huître et par semaine.

Question 3.2. À partir de l'effectif vivant calculé à la question 2.1, déterminer l'effectif prévisionnel après une mortalité supplémentaire de 3 %, puis calculer la biomasse récoltée à 24 g par huître et la biomasse commercialisable après tri à 96 %. Arrondir les biomasses au dixième de kilogramme.

Après 3 % de mortalité, l'effectif estimé est 44 160 × 0,97 = 42 835,2, soit 42 835 individus. À 24 g par huître, cela donne 42 835 × 24 ÷ 1 000 = 1 028,04 kg, soit 1 028,0 kg au dixième. Le tri conserve 96 % : 1 028,04 × 0,96 = 986,9184 kg, soit 986,9 kg. Reporter ces résultats dans les lignes 3.2 du DR 1.

DR 1 complété : effectif et biomasses prévisionnels

Question	Grandeur recherchée	Calcul ou résultat	Unité
2.1	Effectif vivant remis en poches	.....	individus
2.1	Biomasse totale au départ	.....	kg
2.2	Nombre de poches selon la limite d'effectif	.....	poches
2.2	Nombre de poches selon la limite de biomasse	.....	poches
2.2	Nombre de poches à préparer	.....	poches
3.1	Accroissement moyen hebdomadaire	.....	g par huître et par semaine
3.2	Effectif prévisionnel après mortalité	42 835	individus
3.2	Biomasse récoltée	1 028,0	kg
3.2	Biomasse commercialisable	986,9	kg
3.3	Nombre de caisses	.....	caisses
3.3	Coût total des caisses	.....	€

✓ RÉPONSE À RETENIR

42 835 individus; biomasse récoltée : 1 028,0 kg; biomasse commercialisable : 986,9 kg.

Question 3.3. Calculer le nombre de caisses de 12 kg à prévoir ainsi que leur coût total d'achat. Compléter le DR 1 en précisant les arrondis utilisés.

La biomasse commercialisable arrondie au dixième est de 986,9 kg. Il faut diviser cette quantité par la capacité de 12 kg par caisse, puis arrondir à l'entier supérieur : 986,9 ÷ 12 = 82,24, donc 83 caisses. Le coût d'achat est de 83 × 2,40 € = 199,20 €. Inscrire ces valeurs dans les lignes 3.3 du DR 1.

DR 1 complété : nombre et coût des caisses

Question	Grandeur recherchée	Calcul ou résultat	Unité
2.1	Effectif vivant remis en poches	.....	individus
2.1	Biomasse totale au départ	.....	kg
2.2	Nombre de poches selon la limite d'effectif	.....	poches
2.2	Nombre de poches selon la limite de biomasse	.....	poches
2.2	Nombre de poches à préparer	.....	poches
3.1	Accroissement moyen hebdomadaire	.....	g par huître et par semaine
3.2	Effectif prévisionnel après mortalité	.....	individus
3.2	Biomasse récoltée	.....	kg
3.2	Biomasse commercialisable	.....	kg
3.3	Nombre de caisses	83	caisses
3.3	Coût total des caisses	199,20 €	€

✓ RÉPONSE À RETENIR

83 caisses, pour un coût total de 199,20 €.

4. Prévention, sécurité et qualité

L'opération consiste à contrôler les poches, les retourner si nécessaire et les replacer sur les tables à marée basse, dans un environnement irrégulier et glissant. Il faut identifier les risques, préparer le chantier avec les moyens disponibles et consigner les informations utiles au suivi du lot et à la qualité.

Question 4.1. Pour les deux premières situations du tableau, identifier un risque professionnel et proposer une mesure de prévention adaptée à chacune. Justifier brièvement le lien entre chaque risque et la mesure proposée.

Le déplacement sur le parc présente un risque de glissade ou de chute sur le sol irrégulier et humide. Porter les bottes antidérapantes améliore l'adhérence, et consulter la marée réduit le risque d'isolement par la montée des eaux.

La manipulation répétée des poches expose à la fatigue, aux pincements ou aux coupures. Utiliser le chariot et les gants, puis répartir les tâches en équipe, limite les efforts et protège les mains.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Déplacement : bottes antidérapantes et contrôle de la marée. Manutention : chariot, gants et travail en équipe.

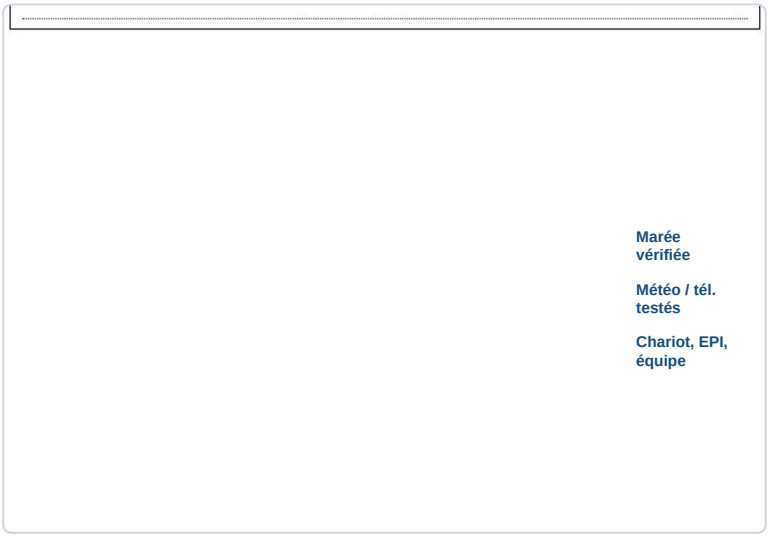
Question 4.2. Rédiger une consigne de préparation du chantier comportant au moins trois vérifications ou actions à effectuer avant le départ sur le parc. Prendre en compte la marée, la météo, le matériel et la communication.

Consigne avant le départ :

1. Consulter les horaires de marée et fixer la durée de présence sur le parc en fonction du créneau accessible.
2. Vérifier les prévisions météorologiques et tester le moyen de communication pour pouvoir donner l'alerte.
3. Contrôler l'état du chariot, des gants et des bottes antidérapantes, puis répartir les tâches et les manutentions dans l'équipe.

Ne pas partir si les conditions météo ou l'état du matériel compromettent la sécurité.

DR 2 complété : préparation du chantier



✓ RÉPONSE À RETENIR

Avant le départ, vérifier marée, météo, communication et matériel, puis organiser les tâches de l'équipe.

Question 4.3. Indiquer au moins trois informations précises à enregistrer après l'opération pour assurer le suivi du lot. Expliquer comment chacune contribue à la qualité et à la traçabilité de la production.

Après l'opération, inscrire les données dans le suivi du lot permet de retrouver son historique et de vérifier les quantités manipulées. Les observations et décisions consignées aident aussi à contrôler la qualité de l'intervention.

Information à enregistrer	Utilité
Identifiant du lot, date et lieu	Identifier le lot et situer l'intervention.
Effectif ou quantité manipulée	Actualiser le suivi des quantités et repérer les écarts.
Observations et décisions prises	Tracer l'état constaté et les suites données.

Noter également l'équipe et l'opération réalisée complète la traçabilité de l'intervention.

DR 2 complété : enregistrements après l'opération



✓ RÉPONSE À RETENIR

Consigner l'identifiant du lot, la date, le lieu, les quantités manipulées, les observations et les décisions prises.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E5 du Bac professionnel Cultures marines, session 2026, code 26-BCP-CM-E5, dure 2 h 30 et a un coefficient 3. À partir d'un lot d'huîtres creuses élevé à Saint-Vaast-la-Hougue, elle évalue l'analyse du circuit de production, le suivi sanitaire, les calculs d'effectifs et de biomasses, la prévision de conditionnement, la prévention des risques et la traçabilité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Effectif vivant = effectif initial × taux de survie ÷ 100.
- Biomasse en kg = effectif × masse individuelle en g ÷ 1 000.
- Le nombre de poches doit respecter simultanément les limites d'effectif et de biomasse, en arrondissant au supérieur.
- Biomasse commercialisable = biomasse récoltée × 0,96 ; nombre de caisses = biomasse commercialisable ÷ 12, arrondi au supérieur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs avec les unités et les étapes demandées, puis appliquer les arrondis indiqués dans l'énoncé.
- Pour le nombre de poches, arrondir les deux calculs à l'entier supérieur et retenir la contrainte la plus exigeante.
- En cas d'alerte phytoplanctonique, suspendre transferts et récolte, puis consulter les informations officielles et les autorités compétentes avant toute reprise.
- Compléter les documents réponses demandés et rendre le DR 1 et le DR 2 avec la copie.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la biomasse du lot à partir de l'effectif et de la masse moyenne ?

Multipliez l'effectif vivant retenu par la masse moyenne en grammes, puis divisez par 1 000 pour obtenir des kilogrammes. Vérifiez que vous utilisez l'effectif correspondant à l'étape étudiée.

Q : Comment choisir le nombre de poches lorsque deux limites s'appliquent ?

Calculez séparément le nombre de poches exigé par la limite d'effectif et celui exigé par la limite de biomasse. Arrondissez chacun à l'entier supérieur, puis retenez le plus grand des deux nombres.

Q : Comment organiser le temps et les documents réponses pendant l'épreuve ?

L'épreuve dure 2 h 30 et vaut 20 points, répartis à parts égales entre les quatre parties. La calculatrice est autorisée. Gardez du temps pour vérifier les unités, les arrondis et compléter les documents réponses à rendre.

Q : Quelles exigences de notation et de méthode faut-il particulièrement respecter ?

Le sujet demande des calculs détaillés, des unités et les règles d'arrondi utilisées. Les réponses doivent suivre les données des documents techniques, respecter les consignes sanitaires applicables et relier les mesures de prévention aux risques identifiés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacprocm.fr/assets/annales/bac-pro-cm/Processus de production aquacole/2026/Bac Pro CM - Processus de production aquacole - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources Bac Pro CM : 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.