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 CGEVV, veuillez visiter :
bacprocgevv.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC PRO CGEVV • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

# Baccalauréat professionnel Conduite et gestion de l’entreprise vitivinicole

**Session 2026** • Code sujet : **26-BACPRO-CGEVV-E5** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **2**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Choix techniques viticoles : analyse des parcelles et entretien du sol** (3 questions) — **Page 3**
2. **Choix techniques vinicoles lors de la fermentation : volume, cuve et température** (3 questions) — **Page 5**
3. **Choix techniques de filtration avant mise en bouteille** (3 questions) — **Page 7**
4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bacprocgevv.fr/assets/annales/bac-pro-cgevv/Informatique/2026/Bac Pro CGEVV - Informatique - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

# 1. Choix techniques viticoles : analyse des parcelles et entretien du sol

Au Domaine des Coteaux de la Garenne, exploitation conduite en agriculture biologique, il faut préparer l'entretien du sol des parcelles A et B. Les données de pente, de texture, de couvert et les contraintes de chantier servent à comparer les risques et à proposer une intervention adaptée.

## Partie 1 : Choix techniques viticoles

**Question 1.1. À partir du DT 1, calculez la surface totale des parcelles A et B, puis le nombre d'hectares de sol couvert dans la parcelle A si un inter-rang sur deux est couvert sur toute sa surface. Présentez les calculs.**

Les surfaces des parcelles A et B sont respectivement de 4,0 ha et 2,5 ha. Leur somme donne la surface totale : 4,0 + 2,5 = 6,5 ha. Dans la parcelle A, un inter-rang sur deux est couvert sur toute sa surface : la proportion couverte est donc la moitié. Le calcul est 4,0 × 1/2 = 2,0 ha. Les espacements des rangs n'interviennent pas, puisque la proportion de couverture est déjà indiquée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Surface totale : 6,5 ha. Sol couvert dans la parcelle A : 2,0 ha.

**Question 1.2. Comparez les risques de ruissellement et d'érosion des parcelles A et B en vous appuyant sur leur pente, leur texture et les observations. Indiquez quelle parcelle doit être prioritaire dans le choix d'un couvert végétal et justifiez votre réponse.**

La parcelle B présente le risque le plus marqué : sa pente de 9 %, supérieure à celle de A (3 %), accélère le ruissellement, déjà observé après les pluies. Sa texture limoneuse est sensible à l'érosion lorsque le sol reste découvert. En A, la pente plus faible et le couvert spontané sur un inter-rang sur deux limitent davantage l'impact des pluies. La texture limono-argileuse peut aussi favoriser le ruissellement si le sol est dégradé, mais les observations signalent surtout un risque en B.

Il faut donc prioriser le maintien d'un couvert végétal dans les inter-rangs de B : il ralentit l'écoulement de l'eau et protège le sol.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Priorité au couvert végétal en parcelle B, plus exposée au ruissellement et à l'érosion.

**Question 1.3. Pour la parcelle B, proposez un mode d'entretien du couvert végétal adapté aux contraintes du DT 1. Indiquez la période de chantier, le matériel retenu et deux précautions permettant de limiter les risques de tassement ou d'érosion. Complétez le DR 1.**

| Élément demandé | Proposition et justification |
|---|---|
| Période de chantier | Avant la période estivale de forte concurrence hydrique, sur sol ressuyé. |
| Matériel retenu | Broyeur intercep porté par le tracteur, pour un entretien mécanique sans herbicide. |
| Limiter le tassement | Intervenir uniquement lorsque le sol est ressuyé, afin d'éviter sa compaction. |
| Limiter l'érosion | Maintenir le couvert végétal dans les inter-rangs pour freiner le ruissellement. |

Le broyage mécanique entretient le couvert sans recourir aux herbicides. Réalisé avant la forte concurrence hydrique estivale, il limite la concurrence avec la vigne. Le passage sur sol ressuyé réduit le risque de compaction, tandis que la conservation du couvert dans les inter-rangs protège le sol et ralentit l'eau de pluie. Ces choix respectent les consignes de chantier du domaine pour la parcelle B.

**DR 1 complété : intervention sur la parcelle B**

| Élément demandé | Proposition et justification |
|---|---|
| Période de chantier | Avant l'été, sur sol ressuyé |
| Matériel retenu | Broyeur intercep porté par tracteur |
| Précaution pour limiter le tassement | Intervenir sur sol ressuyé |
| Précaution pour limiter l'érosion | Conserver le couvert des inter-rangs |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Broyage mécanique avant la période estivale, sur sol ressuyé, en conservant le couvert des inter-rangs.

## 2. Choix techniques vinicoles lors de la fermentation : volume, cuve et température

Un lot de 12 000 kg de raisins est destiné à la cuvée principale, un vin rouge visant une extraction modérée. Il faut estimer le volume de jus, vérifier la capacité utile de la cuve C2 et choisir une cuve ainsi qu'une plage de fermentation adaptées.

### Partie 2 : Choix techniques vinicoles lors de la fermentation

**Question 2.1. Avec un rendement prévisionnel de 0,72 L de jus par kilogramme de raisins, calculez le volume de jus attendu pour le lot de 12 000 kg. Présentez le calcul et donnez le résultat en litres.**

Le rendement indique le volume de jus obtenu pour chaque kilogramme de raisins. On multiplie donc la masse du lot par ce rendement : 12 000 kg × 0,72 L/kg = 8 640 L. Les unités se simplifient en kilogrammes, ce qui donne un résultat en litres. Ce volume est une prévision fondée sur le rendement communiqué dans le dossier technique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le volume prévisionnel de jus pour le lot de 12 000 kg est de 8 640 L.

**Question 2.2. Déterminez la capacité utile maximale de la cuve C2 compte tenu du taux maximal de remplissage. Vérifiez si elle peut recevoir le volume calculé à la question 2.1 et justifiez votre conclusion.**

| Élément | Calcul ou valeur |
|---|---|
| Capacité nominale de C2 | 10 000 L |
| Remplissage maximal | 90 % |
| Capacité utile maximale | 10 000 × 0,90 = 9 000 L |
| Volume attendu | 8 640 L |

Le volume attendu est inférieur de 360 L à la capacité utile maximale. C2 peut donc recevoir le lot sans dépasser la limite de remplissage, tout en conservant le volume libre de sécurité prévu.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La capacité utile maximale de C2 est de 9 000 L. Elle peut recevoir les 8 640 L attendus, avec 360 L de marge.

**Question 2.3. Pour cette cuvée rouge destinée à une extraction modérée, choisissez la cuve la plus adaptée parmi celles disponibles en tenant compte du volume attendu et de la plage de température préconisée. Justifiez votre choix et indiquez une conséquence technique d'une température de fermentation trop élevée par rapport à la plage retenue.**

La cuve C3 offre 9 000 L utiles, soit une capacité suffisante pour les 8 640 L de jus attendus. Sa plage de 14 °C à 17 °C est la plus adaptée à l'objectif d'extraction modérée parmi les plages proposées. C1 est insuffisante à 90 % de remplissage, tandis que C2, bien qu'assez grande, est préconisée à 18 °C-22 °C.

Une fermentation au-dessus de la plage retenue peut accentuer l'extraction des composés phénoliques, notamment des tanins, et rendre le vin plus astringent.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Choisir C3 : capacité utile de 9 000 L et fermentation entre 14 °C et 17 °C. Une température excessive risque d'accentuer l'extraction tannique et l'astringence.

## 3. Choix techniques de filtration avant mise en bouteille

Après élevage, un lot de 8 000 L doit être préparé avant sa mise en bouteille avec un objectif de turbidité finale inférieur ou égal à 1,5 NTU. Les performances des deux filtres et les consignes de préparation et de suivi permettent de sélectionner le matériel, d'estimer la durée de filtration et de définir des précautions de contrôle.

### Partie 3 : Choix techniques de filtration avant mise en bouteille

**Question 3.1. À partir d'une turbidité initiale de 110 NTU, calculez la turbidité théorique après passage dans le filtre A puis dans le filtre B, en appliquant les pourcentages de réduction indiqués dans le DT 2. Identifiez le matériel qui permet d'atteindre l'objectif annoncé.**

Une réduction de 95 % laisse 5 % de la turbidité initiale ; une réduction de 99 % en laisse 1 %. On applique ces taux résiduels aux 110 NTU mesurés. Le tableau compare les valeurs obtenues à la limite fixée par l'atelier. Une turbidité finale est conforme si elle ne dépasse pas 1,5 NTU. Cette comparaison permet de sélectionner le matériel adapté à la préparation avant embouteillage.

| Matériel | Calcul | Turbidité finale |
|---|---|---|
| Filtre A | 110 × 0,05 | 5,5 NTU |
| Filtre B | 110 × 0,01 | 1,1 NTU |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Le filtre B est retenu : il donne 1,1 NTU, sous la limite maximale de 1,5 NTU ; le filtre A ne convient pas.

**Question 3.2. Calculez la durée théorique de filtration des 8 000 L avec le matériel qui atteint l'objectif de turbidité. Exprimez le résultat en heures et minutes, en supposant un débit constant et l'absence d'arrêt.**

Le filtre B est celui qui atteint l'objectif de turbidité. Son débit nominal est de 1 200 L/h. La durée se calcule en divisant le volume à traiter par le débit : 8 000 ÷ 1 200 = 6,666… h. La partie décimale, 0,666… h, correspond à 40 minutes. Avec un débit constant et sans arrêt, la filtration dure donc 6 h 40 min.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

La filtration des 8 000 L avec le filtre B dure théoriquement 6 h 40 min, sans interruption.

**Question 3.3. Indiquez deux contrôles ou précautions à mettre en œuvre avant et pendant la filtration afin de préserver la qualité du vin et de sécuriser l'opération. Justifiez techniquement chaque proposition.**

Les consignes de l'atelier indiquent les vérifications à effectuer avant le démarrage et pendant la filtration. Elles limitent les risques de contamination, de filtration défectueuse et d'incident sur l'installation.

- Avant : vérifier le montage, l'état des éléments filtrants et la propreté du circuit, pour éviter une contamination du vin et garantir une filtration correcte.

- Pendant : surveiller le débit, la pression et l’absence de fuite, afin de détecter une anomalie, de limiter les pertes de vin et de sécuriser l’opération.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Avant : vérifier montage, filtres et propreté ; pendant : contrôler débit, pression et fuites pour préserver le vin.

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

**Bilan de l'épreuve :** L'épreuve E5 « Choix techniques » du baccalauréat professionnel Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, session 2026, code 26-BACPRO-CGEVV-E5, dure 2 h 30 et a un coefficient 2. Elle étudie l'entretien des sols viticoles en bio, la préparation d'une fermentation et la filtration avant mise en bouteille, en évaluant calculs, analyse des risques, choix techniques et justifications.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour un inter-rang couvert sur deux, la surface couverte correspond à la moitié de la surface de la parcelle.
- Volume de jus attendu : masse de raisins × rendement en litres par kilogramme.
- Capacité utile maximale d'une cuve : capacité nominale × taux maximal de remplissage.
- Turbidité après réduction : turbidité initiale × (1 - taux de réduction) ; durée de filtration : volume ÷ débit.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs et accompagner chaque résultat numérique de son unité.
- Comparer les risques d'érosion en mobilisant la pente, la texture du sol et les observations de terrain.
- Respecter les contraintes de chantier : intervenir sur sol ressuyé, maintenir le couvert et broyer avant la forte concurrence hydrique estivale.
- Pour la filtration, vérifier l'objectif de turbidité, le montage, l'état des éléments filtrants, le débit, la pression et l'absence de fuite.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer le volume de jus prévisionnel à partir de la masse de raisins ?**

Multipliez la masse de raisins par le rendement en jus par kilogramme. Pour le lot du sujet, le calcul est 12 000 kg × 0,72 L/kg, soit un volume prévisionnel exprimé en litres.

**Q : Comment vérifier qu'une cuve respecte le taux maximal de remplissage ?**

Multipliez sa capacité nominale par le taux maximal de remplissage exprimé sous forme décimale. Comparez la capacité utile obtenue au volume attendu : la cuve convient si sa capacité utile est au moins égale au volume à loger.

**Q : Comment calculer la durée théorique de filtration demandée dans le sujet ?**

Divisez le volume à filtrer par le débit nominal du filtre retenu. Convertissez ensuite la partie décimale des heures en minutes. Le calcul suppose un débit constant et aucun arrêt, conformément à la consigne.

**Q : Quels critères de notation et contrôles techniques faut-il garder à l'esprit ?**

Le sujet demande des choix justifiés, des calculs accompagnés de leurs unités et le DR 1 complété pour la question 1.3. Pour filtrer, contrôlez le montage et la propreté, puis surveillez débit, pression et fuites.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bacprocgevv.fr/assets/annales/bac-pro-cgevv/Informatique/2026/Bac Pro CGEVV - Informatique - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
**Ressources Bac Pro CGEVV :** 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.