

Orthez : 20 000 canards élevés en un an au lycée agricole

Par Pierre-Olivier Julien



Le chef de l'exploitation Romain Beccari a encadré des élèves toute l'année sur l'atelier palmipède. (P.-O. JULIEN)

Le 19 juillet, cela fera un an que les 4 000 premiers canetons devenaient locataires de la ferme pédagogique du lycée agricole. Donnant ainsi vie au nouvel atelier palmipède, idée innovante née il y a trois ans dans le cadre de la modernisation des exploitations des lycées professionnelles agricoles (LPA) lancée par la Région. "Si l'on veut gagner la bataille commerciale et de qualité, nous avons besoin de tels lieux d'expérimentation pour rester à la pointe", avait souligné le président Alain Rousset lors de l'inauguration. Douze mois et 20 000 canards plus tard, le proviseur du lycée Françoise Henry tire un bilan très positif de ce nouvel outil de travail et d'apprentissage.

L'atelier est d'abord utile aux 70 élèves de 2nde, 1re et ponctuellement de terminale de la filière conduite et gestion de l'exploitation agricole. Sous la houlette du chef de l'exploitation Romain Beccari, les lycéens, à tour de rôle, ont réalisé des stages d'une semaine sur le site, prenant en charge l'élevage et les soins à prodiguer aux volatiles. Des mulards qui arrivent par bande de plusieurs couvoirs de la région à l'âge d'un jour, pour rester à Orthez très précisément douze semaines.

De 50 grammes à 4,1 kg

Durant le premier mois, les canards sont chouchoutés dans un bâtiment, isolé et fermé, avant de rejoindre deux autres abris. " De 4 à 10 semaines, nous nous occupons de la partie croissance. Puis, en fin de parcours, c'est la préparation au gavage. Il n'y a pas d'alimentation forcée. On leur donne seulement un repas par jour, ce qui leur prépare déjà le jabot", explique Romain Beccari. Ainsi, de 50 grammes à son arrivée, l'animal doit atteindre un poids de 4,1 kg au moment de partir chez quatre à six gaveurs professionnels du sud-ouest. Ils sont cédés en moyenne à 8,50 € pièce, un revenu qui permet à l'atelier palmipède de fonctionner de façon autonome et de rétribuer les postes de Romain et de Laure, autre salariée du site.

"C'est aussi et surtout un lieu d'expérimentation, afin d'optimiser les conditions d'élevage. C'est l'une de nos missions en tant que lycée agricole", rappelle Françoise Henry. Dans ce cadre, des tests à grande échelle sont réalisés autour de l'alimentation des volatiles, des consommations en eau ou en chauffage. "A chaque fin de bande, un résultat technique et de performance économique est donné. On juge le poids du canard, la quantité de magret (plus il y en a, mieux c'est), et indirectement le poids du foie ", détaille Romain. Et si l'une des expérimentations conduit au final à une perte financière, une compensation est prévue dans le partenariat tissé pour dix ans avec la société Euralis qui gère le calendrier des commandes et arrivages. Rappelons que ces canards sont de qualité Label Rouge et servent à conserver l'IGP Foie Gras du Sud-Ouest. Pour l'heure donc, les animaux de l'atelier donnent toute satisfaction et le taux de mortalité ne s'est pas révélé catastrophique malgré un hiver rigoureux.

Une plateforme de démonstration

En parallèle, les agriculteurs locaux qui cherchent à réduire leurs coûts peuvent toujours découvrir cet outil, faisant la part belle au développement durable, dont le prix s'est élevé à 370 000 €, financés à hauteur de 300 000 € par la Région. Les canards, eux, continueront à aller et venir. La dernière bande repart ce 27 juillet tandis que 4 000 nouveaux canetons seront accueillis le 23 juillet.

Un "club ferme" le mercredi à la rentrée

Plusieurs nouveautés seront installées à la rentrée sur l'exploitation. Avec d'abord la création d'un "club ferme". Il sera ouvert tous les mercredis après-midi aux élèves souhaitant venir sur la ferme travailler leur pratique après les cours théoriques. Ce temps périscolaire existait déjà mais que ponctuellement.

Autre projet concernant la filière CGEA : l'entretien d'une parcelle pédagogique de A à Z hormis l'utilisation des produits phytosanitaires. Ce seront les élèves qui, de façon autonome, travailleront la terre, dresseront un diagnostic du sol, adapteront leurs cultures. L'occasion pour eux de manipuler du matériel.

Enfin, un nouveau module d'adaptation professionnelle va voir le jour en profitant de la vigne qui existe sur l'exploitation et qui appartient à la Chambre d'agriculture. Les 3e seront en charge de la conduite de cette vigne, sorte de conservatoire où l'on retrouve 18 cépages différents. A noter que dans ce domaine, le partenariat avec Laurent Caubet pour la vigne de Moncade a été revu. Dorénavant, le lycée n'interviendra que pour les vendanges.